

# ***Constructa***

---

[de] Gebrauchsanleitung

---

Einbauherd CH103.2 - CH103.4

<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> .....	<b>2</b>	Energiesparen .....	10
Ursachen für Schäden .....	3	Umweltgerecht entsorgen .....	10
<b>Ihr neuer Backofen</b> .....	<b>4</b>	Während des Transports zu beachtende Maßnahmen .....	11
Bedienfeld .....	4	<b>Für Sie in unserem Kochstudio getestet</b> .....	<b>11</b>
Funktionswähler .....	4	Kuchen und Gebäck .....	11
Temperaturwähler .....	4	Tipps zum Backen .....	12
Kochstellenschalter .....	4	Fleisch, Geflügel, Fisch .....	13
Garraum .....	5	Tipps zum Braten und Grillen .....	15
<b>Ihr Zubehör</b> .....	<b>5</b>	Aufläufe, Gratins, Toasts .....	15
Einschieben des Zubehörs .....	5	Fertigprodukte .....	15
Sonderzubehör .....	5	Spezialgerichte .....	16
<b>Vor dem ersten Benutzen</b> .....	<b>6</b>	Auftauen .....	16
Backofen aufheizen .....	6	Dörren .....	16
Zubehör reinigen .....	6	<b>Acrylamid in Lebensmitteln</b> .....	<b>16</b>
<b>Kochfeld einstellen</b> .....	<b>6</b>	<b>Prüfgerichte</b> .....	<b>17</b>
<b>Backofen einstellen</b> .....	<b>6</b>	Backen .....	17
Heizarten und Temperatur .....	6	Grillen .....	17
<b>Pflege und Reinigung</b> .....	<b>7</b>		
Reinigungsmittel .....	7		
Gestelle aus- und einhängen .....	7		
Backofentür aus- und einhängen .....	8		
Türscheiben aus- und einbauen .....	9		
<b>Eine Störung, was tun?</b> .....	<b>9</b>		
Störungstabelle .....	9		
Backofenlampe an der Decke auswechseln .....	10		
Glasabdeckung .....	10		
<b>Kundendienst</b> .....	<b>10</b>		
E-Nummer und FD-Nummer .....	10		
<b>Energie- und Umwelttipps</b> .....	<b>10</b>		

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: [www.constructa.de](http://www.constructa.de) und Online-Shop: [www.constructa-eshop.com](http://www.constructa-eshop.com)

Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar.  
Nur in Deutschland gültig!  
Für Produktinformationen sowie  
Anwendungs- und Bedienungsfragen  
oder unter [info@constructa-energy.de](mailto:info@constructa-energy.de)



## **Wichtige Sicherheitshinweise**

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das

Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. *Siehe Beschreibung Zubehör* in der Gebrauchsanleitung.

### **Brandgefahr!**

- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren. Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

### **Verbrennungsgefahr!**

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.

### **Verbrühungsgefahr!**

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

### **Verletzungsgefahr!**

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

### **Stromschlaggefahr!**

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzste-

cker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

### **Ursachen für Schäden**

#### **Achtung!**

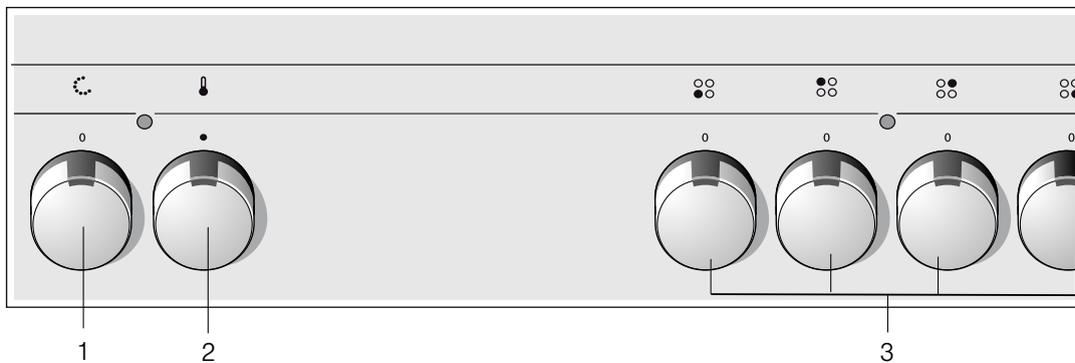
- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschiäden entstehen.
- Feuchte Lebensmittel: Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.
- Obstsaft: Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Auch wenn die Gerätetür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- Stark verschmutzte Türdichtung: Wenn die Türdichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Türdichtung immer sauber halten.
- Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen oder daran hängen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- Zubehör einschieben: Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen. Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

# Ihr neuer Backofen

Hier lernen Sie Ihren neuen Backofen kennen. Wir erklären Ihnen das Bedienfeld und die einzelnen Bedienelemente. Sie erhalten Informationen zum Garraum und zum Zubehör.

## Bedienfeld

Hier erhalten Sie einen Überblick über das Bedienfeld. Die Ausführung hängt vom jeweiligen Gerätetyp ab.



### Erläuterungen

1	Funktionswähler
2	Temperaturwähler
3	Wahlschalter

### Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart für den Backofen ein. Der Funktionswähler lässt sich nach rechts oder links drehen.

Wenn die gewünschte Heizart eingestellt ist, leuchtet die Backofenlampe.

Einstellung	Funktion
0 Aus	Der Backofen ist ausgeschaltet.
Ober-/Unterhitze	Das Backen und Braten ist nur auf einer Ebene möglich. Für Kuchen und Pizza in Formen oder auf dem Blech sowie für magere Bratenstücke vom Rind, Kalb und Wild ist diese Einstellung gut geeignet. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
Heißluft*	Auf einer Ebene können Sie Baiser und Blätterteig zubereiten. Kleingebäck, Plätzchen und Blätterteig können Sie auf zwei Ebenen gleichzeitig backen. Der Lüfter an der Geräterückseite verteilt die von oben und unten kommende Wärme gleichmäßig um die Speisen.
Flachgrillen, große Fläche	Sie können mehrere Steaks, Würstchen, Fische und Toasts grillen. Die gesamte Fläche unter dem Grillheizkörper wird erhitzt.
Umluftgrillen	Umluftgrillen eignet sich besonders für das Grillen von Fisch, Geflügel und großen Fleischstücken. Grillheizkörper und Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator verteilt die erhitzte Luft um die Speisen.

\* Heizart nach Energie-Effizienzklasse EN50304.

### Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler können Sie die Temperatur und die Grillstufe einstellen.

Stellungen	Funktion
•	Aus
50-270	Temperaturbereich
1, 2, 3	Grillstufen

Backofen nicht heiß.  
Temperaturangaben in °C.  
Grillstufen für den Grill, große Fläche.  
Stufe 1 = schwach  
Stufe 2 = mittel  
Stufe 3 = stark

Wenn der Backofen heizt, leuchtet das Lämpchen über dem Temperaturwähler. In den Heizpausen erlischt es. Bei einigen Einstellungen leuchtet es nicht.

### Grillstufen

Beim Flachgrillen stellen Sie mit dem Temperaturwähler eine Grillstufe ein.

### Kochstellenschalter

Mit den vier Kochstellenschaltern können Sie die Heizleistung der Kochstellen einstellen.

Stellungen	Funktion
o	Null-Stellung
1-9	Kochstufen
Aktivieren	Zuschalten der Bräterzone
Aktivieren	Zuschalten der Zweikreis-Kochstelle

1 = niedrigste Stufe  
9 = höchste Stufe

Wenn Sie den Herd einschalten, leuchtet die Anzeigelampe.

## Garraum

Im Garraum befindet sich die Backofenlampe. Ein Kühlgebläse schützt den Backofen vor Überhitzung.

### Backofenlampe

Die Backofenlampe leuchtet während des Backofenbetriebs. Durch Drehen des Funktionswählers in eine beliebige Stellung kann die Backofenlampe auch eingeschaltet werden, ohne dass der Backofen aufgeheizt wird.

## Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

Damit nach dem Betrieb der Garraum schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit lang nach.

### Achtung!

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

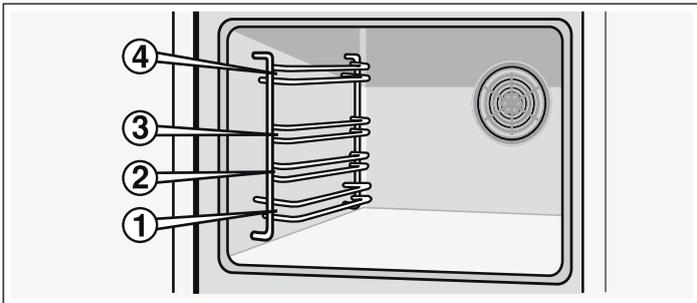
## Ihr Zubehör

Ihr mitgeliefertes Zubehör ist für viele Gerichte geeignet. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

Damit manche Gerichte noch besser gelingen oder der Umgang mit Ihrem Backofen noch komfortabler wird, gibt es eine Auswahl an Sonderzubehör.

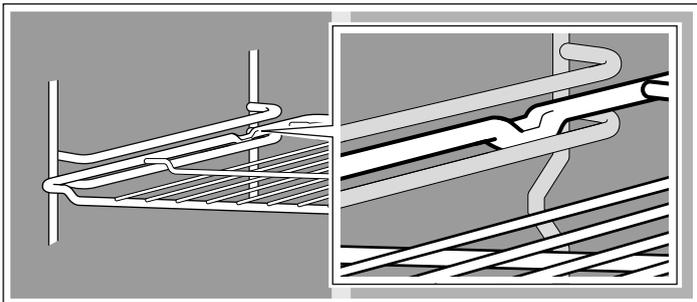
### Einschieben des Zubehörs

Das Zubehör kann in 4 verschiedenen Höhen in den Backofen geschoben werden. Schieben Sie das Zubehör immer bis zum Anschlag ein, damit es das Türglas nicht berührt.



Wenn das Zubehör etwa zur Hälfte herausgezogen ist, rastet es ein. Jetzt lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.

Beim Einschieben in den Backofen auf die Ausbuchtung an der Rückseite des Zubehörs achten. Nur so rastet es richtig ein.



**Hinweis:** Das Zubehör kann sich durch Hitze verformen. Sobald das Zubehör abgekühlt ist, nimmt es seine ursprüngliche Form wieder an. Die Funktion wird nicht beeinträchtigt.

Halten Sie das Backblech an den Seiten mit beiden Händen fest und schieben Sie es parallel in das Gestell ein. Vermeiden Sie beim Einschieben des Backblechs Bewegungen nach rechts oder links. Andernfalls lässt sich das Backblech nur schwer einschieben. Die emaillierten Oberflächen könnten beschädigt werden.

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet bestellen. Geben Sie bitte immer die CZ-Nummer an.



### Rost

Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.

Den Rost mit der offenen Seite zur Backofentür und der Krümmung nach unten  in den Backofen schieben.



### Alu-Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.

Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.



### Universalpfanne

Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Bratenstücke. Kann auch beim Grillen zum Auffangen von Fett unter dem Rost verwendet werden.

Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.

## Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel kaufen. In unseren Broschüren oder im Internet finden Sie verschiedene für Ihren Backofen geeignete Produkte. Die Verfügbarkeit von Sonderzubehör oder die Bestellmöglichkeit über das Internet ist von Land zu Land unterschiedlich. Informationen darüber finden Sie in den Verkaufsunterlagen.

Nicht jedes Sonderzubehör ist für jedes Gerät geeignet. Geben Sie beim Kauf stets den vollständigen Namen (E-Nr.) Ihres Geräts an.

Sonderzubehör	CZ Nummer	Funktion
Alu-Backblech	CZ 10100	Für Kuchen und Plätzchen. Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Email-Backblech	CZ 10200	Für Kuchen und Plätzchen. Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.

Sonderzubehör	CZ Nummer	Funktion
Universalpfanne	CZ 10300	Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Kann auch zum Auffangen von Fett oder Fleischsaft unter dem Rost verwendet werden. Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Pizzablech	CZ 1352X0	Eignet sich besonders für Pizza, Tiefkühlgerichte und runde Torten. Sie können das Pizzablech anstelle der Universalpfanne verwenden. Schieben Sie das Blech über dem Rost ein und halten Sie sich an die Angaben in den Tabellen.

### Backofentür - Zusätzliche Sicherheitsmaßnahmen

Bei längeren Garzeiten kann die Backofentür sehr heiß werden.

Falls Sie kleine Kinder haben, ist beim Backofenbetrieb erhöhte Vorsicht geboten.

Darüber hinaus steht eine Schutzvorrichtung zur Verfügung, die eine direkte Berührung der Backofentür verhindert. Dieses Sonderzubehör ( 440651) ist beim Kundendienst erhältlich.

## Vor dem ersten Benutzen

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Backofen zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel *Sicherheitshinweise*.

### Backofen aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Backofen auf. Dazu wird der Backofen am besten eine Stunde lang bei 240 °C Ober-/Unterhitze  aufgeheizt. Achten Sie darauf, dass sich kein Verpackungsmaterial im Backofen befindet.

1. Mit dem Funktionswähler Ober-/Unterhitze  einstellen.

2. Mit dem Temperaturwähler 240 °C einstellen.

Den Backofen nach einer Stunde ausschalten. Dazu den Funktionswähler in die Nullstellung bringen.

### Zubehör reinigen

Bevor Sie das Zubehör das erste Mal benutzen, reinigen Sie es gründlich mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch.

## Kochfeld einstellen

Ihrem Kochfeld liegt eine eigene Gebrauchsanleitung bei. Darin finden Sie Wichtiges zur Sicherheit, eine ausführliche Anleitung

zum Einstellen und viele Informationen zur Pflege und Reinigung.

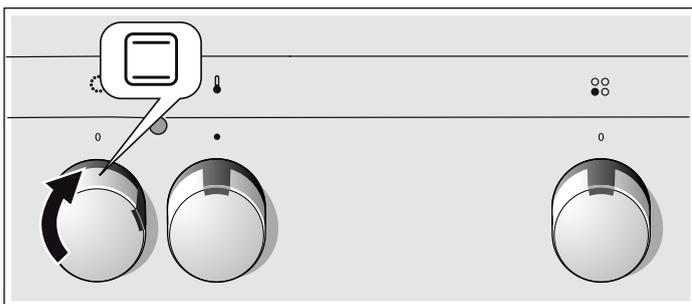
## Backofen einstellen

Sie haben mehrere Einstellmöglichkeit für den Backofen. In diesem Kapitel erklären wir Ihnen, wie Sie die gewünschte Heizart und Temperatur oder die Grillstufen einstellen.

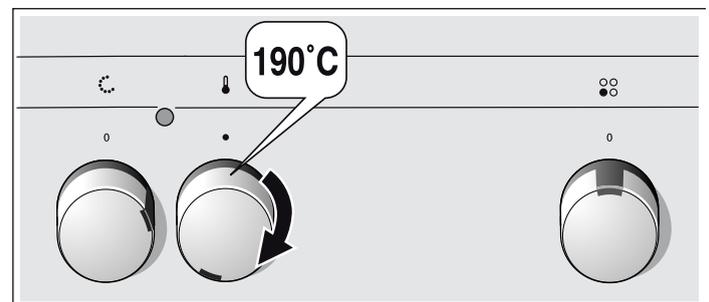
### Heizarten und Temperatur

Beispiel im Bild: Ober-/Unterhitze 190 °C.

1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler können Sie die Temperatur oder die Grillstufe einstellen.



Der Backofen wird aufgeheizt.

### Backofen ausschalten

Den Funktionswähler in die Nullstellung bringen.

### Einstellungen ändern

Heizart, Temperatur und Grillstufe können je nach Bedarf geändert werden.

# Pflege und Reinigung

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Backofen lange schön und funktionsfähig. Wie Sie Ihren Backofen richtig pflegen und reinigen erklären wir Ihnen hier.

## Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Backofenfront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.
- Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emailieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.

## Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie folgende Angaben.

### Bei der Reinigung des Backofens

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- keine Reinigungsmittel mit hohem Alkoholanteil,
- keine Scheuerschwämme,
- keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler verwenden.
- Einzelteile nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Waschen Sie neue Schwämme vor der ersten Verwendung ordentlich aus.

**Edelstahlfronten** Das Gerät mit Wasser und etwas Spülmittel abwischen. Immer parallel zur natürlichen Maserung wischen. Andernfalls können Kratzer entstehen. Mit einem weichen Tuch trocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Keine Scheuermittel, kratzende Schwämme oder grobe Reinigungstücher verwenden. Die Edelstahlfronten können mithilfe spezieller Pflegemittel poliert werden. Beachten Sie die Herstellerhinweise. Spezielle Edelstahlreiniger erhalten Sie bei unserem Kundendienst oder im Fachhandel.

**Emaillflächen und lackierte Oberflächen** Mit etwas Spülmittel und warmem Wasser abwischen. Mit einem weichen Tuch trocknen.

**Knöpfe** Mit etwas Spülmittel und warmem Wasser abwischen. Mit einem weichen Tuch trocknen.

**Glasscheibe** Kann mit einem Glasreiniger gereinigt werden. Keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfe Metallgegenstände verwenden. Diese können die Oberfläche der Glasscheibe zerkratzen und beschädigen.

**Dichtung** Mit einem feuchten Tuch abwischen. Mit einem weichen Tuch trocknen.

**Innenseite des Backofens** Mit warmem Wasser oder Essigwasser reinigen. Bei starker Verschmutzung: Backofenreiniger nur auf abgekühlten Oberflächen verwenden.

**Glasabdeckung der Backofenlampe** Mit etwas Spülmittel und warmem Wasser abwischen. Mit einem weichen Tuch trocknen.

**Zubehör** In warmer Spüllauge einweichen. Mit einer Bürste oder einem Schwamm reinigen.

**Alu-Backblech (Option)** Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen. Niemals Backofenreiniger verwenden. Um Kratzer zu vermeiden, die Metalloberflächen niemals mit einem Messer oder einem ähnlich scharfen Gegenstand berühren. Mit etwas Spülmittel und einem feuchten Glasreinigungstuch oder einem Mikrofasertuch waagrecht reinigen. Mit einem weichen Tuch trocknen. Keine Scheuermittel, kratzende Schwämme oder grobe Reinigungstücher verwenden. Sie verkratzen das Backblech.

**Kindersicherung (Option)** Falls eine Kindersicherung an der Backofentür angebracht ist, muss diese vor dem Reinigen entfernt werden. Alle Kunststoffteile in warmer Spüllauge einweichen und mit einem Schwamm abwaschen. Mit einem weichen Tuch trocknen. Bei starker Verschmutzung funktioniert die Kindersicherung nicht mehr richtig.

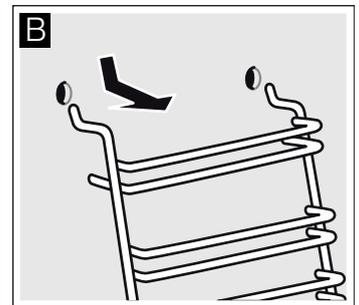
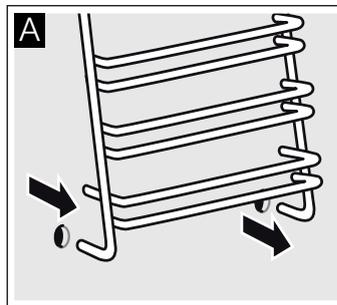
**Kochfeld** Hinweise zur Pflege und Reinigung finden Sie in der Gebrauchsanweisung Ihres Kochfelds.

## Gestelle aus- und einhängen

Zum Reinigen können Sie die Gestelle herausnehmen. Der Backofen muss abgekühlt sein.

### Aushängen der Gestelle

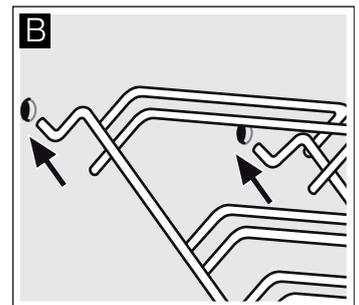
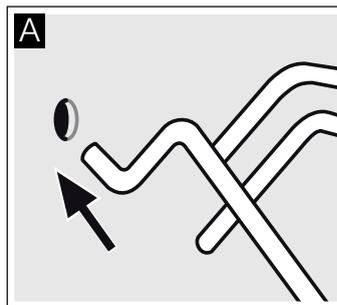
1. Gestell unten herausziehen und etwas nach vorne ziehen. Die Verlängerungsstifte im unteren Gestellbereich aus den Befestigungsöffnungen herausziehen (Abbildung A).
2. Anschließend das Gestell hochklappen und vorsichtig herausnehmen (Abbildung B).



Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und einem Spülschwamm. Verwenden Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen eine Bürste.

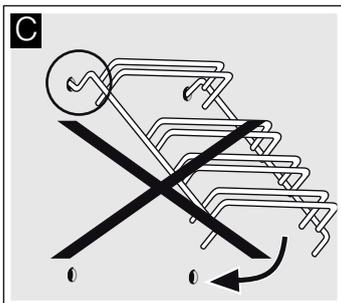
### Einhängen der Gestelle

1. Die zwei Haken vorsichtig in die oberen Löcher einsetzen. (Abbildung A-B)



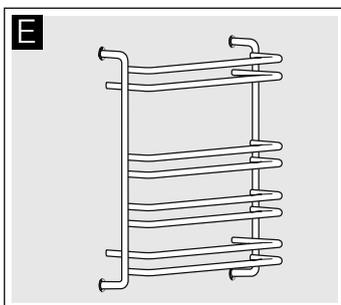
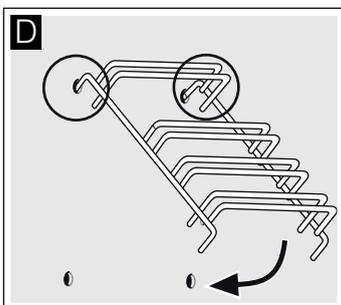
### **⚠ Falsche Montage!**

Niemals das Gestell bewegen, bevor die zwei Haken vollständig in den oberen Löchern verankert sind. Das Email könnte beschädigt werden und brechen (Abbildung C).



2. Die zwei Haken müssen vollständig in den oberen Löchern eingehängt sein. Jetzt das Gestell langsam und vorsichtig nach unten bewegen und in die unteren Löcher einhängen (Abbildung D).
3. Beide Gestelle in die Seitenwände des Backofens einhängen (Abbildung E).

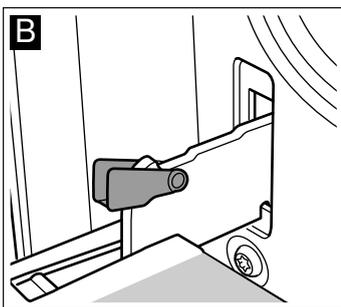
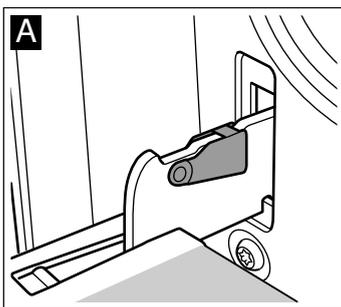
Bei richtig montierten Gestellen ist der Abstand zwischen den zwei oberen Einschubhöhen größer.



### **Backofentür aus- und einhängen**

Zum Reinigen und zum Ausbauen der Türscheiben können Sie die Backofentür aushängen.

Die Scharniere der Backofentür haben je einen Sperrhebel. Wenn der Sperrhebel zugeklappt ist (Bild A), ist die Backofentür gesichert. Sie kann nicht ausgehängt werden. Wenn die Sperrhebel zum Aushängen der Backofentür aufgeklappt sind (Bild B), sind die Scharniere gesichert. Sie können nicht zuschnappen.

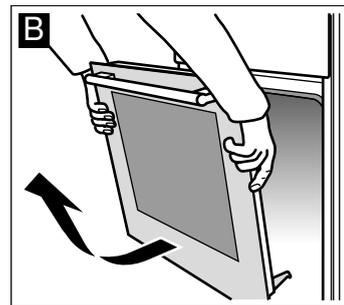
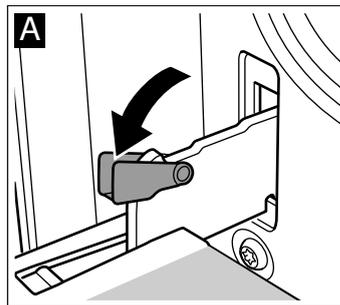


### **⚠ Verletzungsgefahr!**

Wenn die Scharniere ungesichert sind, schnappen sie mit großer Kraft zu. Achten Sie darauf, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Backofentür ganz aufgeklappt.

### **Tür aushängen**

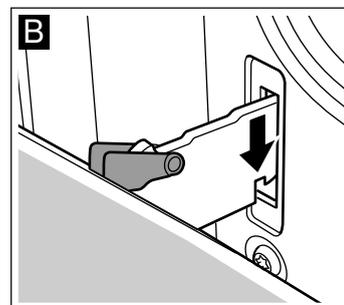
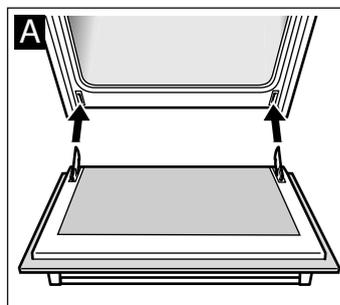
1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild A).
3. Backofentür bis Anschlag schließen. Mit beiden Händen links und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und herausziehen (Bild B).



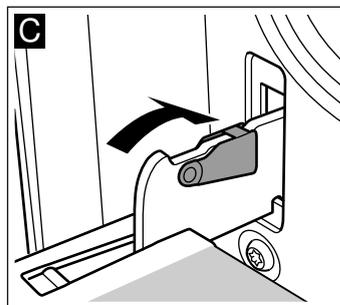
### **Tür einhängen**

Die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

1. Beim Einhängen der Backofentür darauf achten, dass beide Scharniere gerade in die Öffnung eingeführt werden (Bild A).
2. Die Kerbe am Scharnier muss auf beiden Seiten einrasten (Bild B).



3. Beide Sperrhebel wieder zugeklappen (Bild C). Backofentür schließen.



### **⚠ Verletzungsgefahr!**

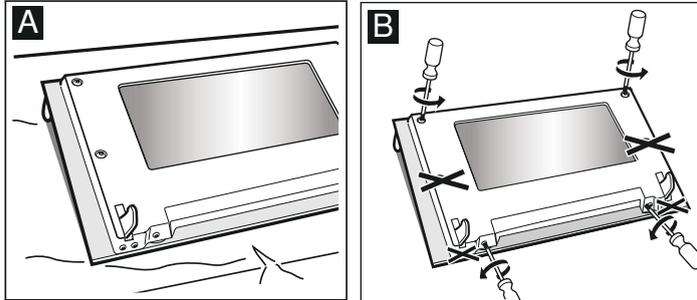
Verletzungsgefahr! Wenn die Backofentür unabsichtlich herausfällt oder ein Scharnier zuschnappt, nicht ins Scharnier greifen. Rufen Sie den Kundendienst.

## Türscheiben aus- und einbauen

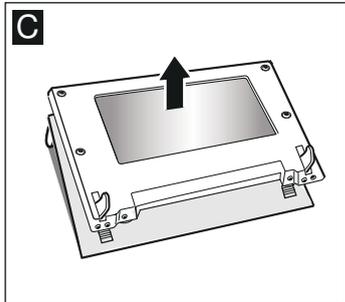
Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben an der Backofentür ausbauen.

### Ausbau

1. Backofentür aushängen. Siehe dazu den Abschnitt *Backofentür aushängen*. Die Backofentür mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen (Bild A).
2. Zuerst die unteren zwei Schrauben, dann die oberen zwei Schrauben gegen den Uhrzeigersinn drehen (Bild B).



3. Die Abdeckung entfernen (Bild C).



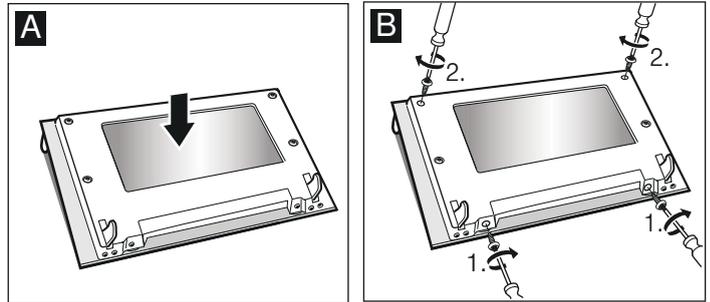
Die demontierten Teile dürfen nicht gewaschen werden. Reinigen Sie die Scheiben mit einem Glasreiniger und einem weichen Tuch.

### ⚠ Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glaschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

### Einbau

1. Die Abdeckung wieder aufsetzen (Bild A).
2. Zuerst die unteren zwei Schrauben, dann die oberen zwei Schrauben wieder festschrauben (Bild B).



3. Backofentür einhängen. Siehe dazu den Abschnitt *Backofentür einhängen*.

**Benutzen Sie den Backofen erst wieder, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.**

## Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, sehen Sie in der Tabelle nach. Vielleicht können Sie die Störung selbst beheben.

### Störungstabelle

Wenn Ihnen ein Gericht nicht gelingt, lesen Sie bitte im Abschnitt *nach. Wir haben die Gerichte für Sie in unserem Kochstudio getestet*. Hier finden Sie nützliche Tipps und Informationen zum Kochen, Backen und Braten.

Störung	Mögliche Ursache	Behebung/Informationen
Der Backofen funktioniert nicht.	Die Sicherung ist defekt.	Im Sicherungskasten nachsehen, ob die Sicherung defekt ist.
	Stromausfall.	Nachsehen, ob die Küchenlampe bzw. andere Küchengeräte funktionieren.
Backofen nicht heiß.	Staub auf den Kontaktteilen.	Die Schaltergriffe einige Male nach rechts und links drehen.

### ⚠ Stromschlaggefahr!

Nicht ordnungsgemäß durchgeführte Reparaturen sind gefährlich. Reparaturen dürfen nur von einem Techniker unseres Kundendienstes durchgeführt werden.

### Achtung!

Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, von dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.

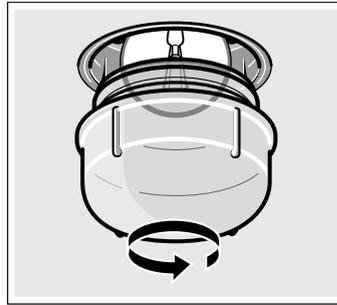
## Backofenlampe an der Decke auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige Ersatzlampen, 40 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen.

### **Stromschlaggefahr!**

Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

1. Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
2. Glasabdeckung durch Linksdrehen herausschrauben.



3. Lampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
4. Glasabdeckung wieder einschrauben.
5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

## Glasabdeckung

Eine beschädigte Glasabdeckung muss ausgewechselt werden. Passende Glasabdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

## Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

### E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie seitlich an der Backofentür. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.	FD-Nr.

Kundendienst 

Beachten Sie, dass der Besuch des Servicetechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

### Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

**A** 0810 550 533  
**D** 089 54 020 755  
**CH** 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

## Energie- und Umwelttipps

Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Backen und Braten Energie sparen können und wie Sie Ihr Gerät richtig entsorgen.

### Energiesparen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Öffnen Sie die Backofentür während Sie Garen, Backen oder Braten möglichst selten.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander einschieben.
- Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertiggaren nutzen.

### Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

## Während des Transports zu beachtende Maßnahmen

Befestigen Sie alle beweglichen Teile im und auf dem Gerät mit einem Klebeband, das spurlos entfernt werden kann. Schieben Sie sämtliche Zubehörteile (z. B. Backblech) mit einem dünnen Pappkarton an den Kanten in die entsprechenden Fächer ein, um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden. Legen Sie einen Pappkarton oder Ähnliches zwischen Vorder- und Rückseite, um ein Anstoßen an der Innenseite des Türglases zu verhindern.

Befestigen Sie die Backofentür mit einem Klebeband an den Seitenwänden des Geräts.

Bewahren Sie die Originalverpackung des Gerätes auf. Transportieren Sie das Gerät nur in der Originalverpackung. Beachten Sie die Transportpfeile an der Verpackung.

### Wenn die Originalverpackung nicht mehr vorhanden ist

Packen Sie das Gerät in eine schützende Umverpackung, um einen ausreichenden Schutz vor etwaigen Transportschäden zu gewährleisten.

Transportieren Sie das Gerät in der aufrechten Position. Halten Sie das Gerät nicht am Türgriff oder an den rückseitigen Anschlüssen fest, da diese beschädigt werden können. Legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät.

## Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen, welche Heizart und Temperatur für Ihr Gericht am besten geeignet ist. Sie erhalten Angaben zum passenden Zubehör und in welcher Höhe es eingeschoben werden soll. Sie bekommen Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.

### Hinweise

- Die Tabellenwerte gelten immer für das Einschieben in den kalten und leeren Garraum.  
Nur vorheizen, wenn es in den Tabellen angegeben ist. Belegen Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen mit Backpapier.
- Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.
- Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Zusätzliches Zubehör erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel oder beim Kundendienst.  
Nehmen Sie vor dem Benutzen Zubehör und Geschirr das Sie nicht benötigen aus dem Garraum.
- Benutzen Sie immer einen Topflappen, wenn Sie heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.

## Kuchen und Gebäck

### Backen auf einer Ebene

Beim Backen von Kuchen und Torten liefert Ober-/Unterhitze  das beste Ergebnis.

Beim Backen mit 2D Heißluft  das Zubehör in die folgenden Einschubhöhen einschieben:

- Kuchen in Kuchenform: Einschubhöhe 2
- Kuchen auf Kuchenblech: Einschubhöhe 3

### Backen und Braten auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie Heißluft .

Einschubhöhen beim Backen und Braten auf 2 Ebenen:

- Universalpfanne: Einschubhöhe 3
- Backblech: Einschubhöhe 1

Gleichzeitig in den Backofen eingeschobene Gerichte müssen nicht zur gleichen Zeit fertig sein.

In den Tabellen finden Sie eine Auswahl an Gerichten.

### Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Bei hellen Backformen aus dünnwandigem Metall oder bei Glasformen verlängern sich die Backzeiten und der Kuchen bräunt nicht so gleichmäßig.

Wenn Sie Silikonformen verwenden wollen, orientieren Sie sich an den Angaben und Rezepten des Herstellers. Silikonformen sind oft kleiner als normale Formen. Die Teigmengen und Rezeptangaben können abweichen.

### Tabellen

In den Tabellen finden Sie für die verschiedenen Kuchen und Gebäcke die optimale Heizart. Temperatur und Backdauer sind von Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit dem niedrigeren Wert. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Die Backzeiten verkürzen sich um 5 bis 10 Minuten, wenn Sie vorheizen.

Zusätzliche Informationen finden Sie unter *Tipps zum Backen* im Anschluss an die Tabellen.

Kuchen in Formen	Form	Höhe	Heizart	Temperatur, °C	Dauer, Minuten
Rührkuchen einfach	Napf-/Kranz-/Kastenform	2		160-180	50-60
Rührkuchen fein (z. B. Sandkuchen)	Napf-/Kranz-/Kastenform	2		155-175	65-75
Mürbeteigboden mit Rand	Springform	1		160-180	30-40
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2		160-180	25-35
Biskuittorte	Springform	2		160-180	30-40
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteig*	dunkle Springform	1		170-190	70-90
Obstkuchen fein, aus Rührteig	Springform	2		150-170	55-65
Pikante Kuchen* (z. B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform	1		180-200	50-60

\* Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.

Kuchen auf dem Blech	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur, °C	Dauer, Minuten
Rühr- oder Hefeteig mit trockenem Belag	Universalpfanne:	3	☐	160-180	25-35
Rühr- oder Hefeteig mit saftigem Belag	Universalpfanne:	3	☐	140-160	40-50
Biskuitrolle (vorheizen)	Universalpfanne:	2	☐	170-190	15-20
Hefezopf, 500 g Mehl	Universalpfanne:	3	☒	150-170	25-35
Stollen, 500 g Mehl	Universalpfanne:	3	☐	160-180	50-60
Stollen, 1 kg Mehl	Universalpfanne:	3	☐	150-170	90-100
Strudel, süß	Universalpfanne:	2	☐	180-200	55-65
Pizza	Universalpfanne:	3	☐	180-200	20-30

### Brot und Brötchen

Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Falls nicht anders angegeben den Backofen zum Brotbacken immer vorheizen.

Brot und Brötchen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur, °C	Dauer, Minuten
Hefebrot, 1,2 kg Mehl	Universalpfanne:	2	☐	270 190	8 35-45
Sauerteigbrot, 1,2 kg Mehl	Universalpfanne:	2	☐	270 190	8 35-45
Brötchen (z. B. Roggenbrötchen)	Universalpfanne:	2	☐	200-220	20-30

Kleingebäck	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperaturangabe in °C	Dauer, Minuten
Plätzchen	Universalpfanne	3	☐	150-170	10-20
	Alu-Backblech + Universalpfanne*	1+3	☒	130-150	25-35
Baiser	Universalpfanne	3	☒	70-90	125-135
Windbeutel	Universalpfanne	2	☐	200-220	30-40
Makronen	Universalpfanne	3	☐	110-130	30-40
	Alu-Backblech + Universalpfanne*	1+3	☒	100-120	35-45
Blätterteig	Universalpfanne	3	☒	180-200	20-30
	Alu-Backblech + Universalpfanne*	1+3	☒	180-200	30-40

\* Schieben Sie beim Backen auf zwei Ebenen die Universalpfanne immer in die obere Ebene ein.

## Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.	Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.
So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist:	Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende der im Rezept angegebenen Backzeit mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen fällt zusammen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.
Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedrig.	Fetten Sie den Rand der Springform nicht ein. Lösen Sie den Kuchen nach dem Backen vorsichtig mit einem Messer.
Der Kuchen wird oben zu dunkel.	Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeiten.
Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).	Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Backen Sie bei Kuchen mit saftigem Belag erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben Sie dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.
Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck etwas gleichmäßiger. Backen Sie empfindliches Gebäck mit Ober- und Unterhitze ☐ auf einer Ebene. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zum Blech zu.
Der Obstkuchen ist unten zu hell.	Schieben Sie den Kuchen beim nächsten Mal ein Ebene tiefer ein.

Der Obstsaft läuft über.	Verwenden Sie beim nächsten Mal die tiefere Universalpfanne (falls verfügbar).
Beim Backen von Hefebrötchen kleben die Teilstücke zusammen.	Zwischen den Brötchen muss ein Abstand von etwa 2 cm eingehalten werden. So ist genügend Platz vorhanden, damit die Brötchen aufgehen können und gleichmäßig gebacken werden.
Sie möchten auf zwei Ebenen backen.	Verwenden Sie beim Backen auf mehreren Ebenen stets Heißluft . Gleichzeitig in den Backofen eingeschobene Gerichte müssen nicht zur gleichen Zeit fertig sein.
Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.	Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Er entweicht über der Tür. Der Wasserdampf kann sich am Bedienfeld oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt.

## Fleisch, Geflügel, Fisch

### Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige Geschirr verwenden. Für große Braten eignet sich auch die Universalpfanne.

Am besten geeignet ist Geschirr aus Glas. Achten Sie darauf, dass der Deckel für den Bräter passt und gut schließt.

Wenn Sie emaillierte Bräter verwenden, geben Sie etwas mehr Flüssigkeit zu.

Bei Brättern aus Edelstahl ist die Bräunung nicht so stark und das Fleisch kann etwas weniger gar sein. Verlängern Sie die Garzeiten.

Angaben in den Tabellen:

Geschirr ohne Deckel = offen

Geschirr mit Deckel = geschlossen

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.

### Braten

Geben Sie zu magerem Fleisch etwas Flüssigkeit hinzu. Der Boden des Geschirrs sollte ca. 1/2 cm hoch bedeckt sein.

Zu Schmorbraten geben Sie reichlich Flüssigkeit hinzu. Der Boden des Geschirrs sollte 1 - 2 cm hoch bedeckt sein.

Die Menge der Flüssigkeit ist abhängig von Fleischart und Material des Geschirrs. Wenn Sie Fleisch im emaillierten Bräter zubereiten, ist etwas mehr Flüssigkeit nötig, als im Glasgeschirr.

Bräter aus Edelstahl sind nur bedingt geeignet. Das Fleisch gart langsamer und bräunt weniger. Verwenden Sie eine höhere Temperatur und/oder eine längere Garzeit.

### Hinweise zum Grillen

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

Heizen Sie den Grill für ca. 3 Minuten vor, bevor Sie die Grillstücke auf den Rost legen.

Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost. Ein einzelnes Grillstück wird am besten, wenn Sie es in den mittleren Bereich des Rostes legen. Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Backblech oder Universalpfanne dürfen nicht in Höhe 4 eingeschoben werden. Bei hohen Temperaturen können sie sich verformen und beim Herausziehen den Garraum beschädigen.

Nehmen Sie möglichst gleich große Grillstücke. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.

Wenden Sie die Grillstücke nach 2/3 der angegebenen Zeit.

Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus. Das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.

### Fleisch

Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit.

Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.

Wickeln Sie Roastbeef nach dem Garen in Alufolie und lassen Sie es 10 Minuten im Backofen ruhen.

Schneiden Sie bei Schweinebraten mit Schwarte die Schwarte kreuzweise ein und legen Sie den Braten zuerst mit der Schwarte nach unten ins Geschirr.

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Tempertur °C, Grillstufe	Dauer, Minuten
<b>Rindfleisch</b>						
Rinderbraten	1,0 kg	geschlossen	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Rinderfilet, rosa	1,0 kg	offen	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Roastbeef, rosa	1,0 kg	offen	1		230-250	50
Steaks, 3 cm, rosa		Rost + Universalpfanne	4+1		3	15
<b>Kalbfleisch</b>						
Kalbsbraten	1,0 kg	offen	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140
<b>Schweinefleisch</b>						
ohne Schwarte (z. B . Hals)	1,0 kg	offen	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Tempertur °C, Grillstufe	Dauer, Minuten
mit Schwarte (z. B. Schulter)	1,0 kg	offen	1	☒	180-200	130
	1,5 kg		1	☒	190-210	160
	2,0 kg		1	☒	170-190	190
Kasseler mit Knochen	1,0 kg	geschlossen	1	☐	210-230	80

### Lammfleisch

Lammkeule ohne Knochen, medium	1,5 kg	offen	1	☒	170-190	120
--------------------------------	--------	-------	---	---	---------	-----

### Hackfleisch

Hackbraten	ca. 750 g	offen	1	☒	180-200	70
------------	-----------	-------	---	---	---------	----

### Würstchen

Würstchen		Rost + Universalpfanne	4+1	☐	3	15
-----------	--	------------------------	-----	---	---	----

### Geflügel

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Die Gewichtsangaben in der Tabelle beziehen sich auf ungefülltes, bratfertiges Geflügel.

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie die Universalpfanne in Höhe 1 ein.

Bei Ente oder Gans stechen Sie die Haut unter den Flügeln ein, damit das Fett ablaufen kann.

Das Geflügel mit der Brustseite nach unten auf den Rost legen. Ganzes Geflügel nach zwei Drittel der Zeit wenden.

Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.

Geflügel	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer, Minuten
Hähnchenhälften, 1-4 Stück	je 400g	Rost	2	☒	210-230	40-50
Hähnchenteile	je 250 g	Rost	3	☒	210-230	30-40
Hähnchen, ganz 1-4 Stück	je 1 kg	Rost	2	☒	200-220	55-85
Ente, ganz	1,7 kg	Rost	2	☒	170-190	80-100
Gans, ganz	3,0 kg	Rost	2	☒	160-180	110-130
Babypute, ganz	3,0 kg	Rost	2	☒	180-200	80-100
2 Putenkeulen	je 800g	Rost	2	☒	180-200	80-100

### Fisch

Wenden Sie Fischstücke nach  $\frac{2}{3}$  der angegebenen Zeit.

Ganze Fische müssen nicht gewendet werden. Den ganzen Fisch in Schwimmposition mit den Rückenflossen nach oben in den Backofen schieben. Geben Sie eine Kartoffelhälfte oder ein

kleines, backofenbeständiges Gefäß in den Bauchraum, damit der Fisch stabiler steht.

Schieben Sie beim direkten Grillen auf dem Rost zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Fischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Fisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer, Minuten
Fisch, ganz	à 300 g	Rost	3	☐	2	20-25
	1,0 kg	Rost	2	☒	190-210	40-50
	1,5 kg	Rost	2	☒	180-200	60-70
Fisch in Scheiben, z. B. Koteletts	à 300 g	Rost	4	☐	2	20-25

## Tipps zum Braten und Grillen

Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle.	Wählen Sie die Angaben entsprechend dem nächstniedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.
Sie möchten prüfen, ob der Braten fertig ist.	Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die "Löffelprobe". Drücken Sie mit einem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.
Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und verwenden Sie weniger Flüssigkeit.
Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.	Das ist physikalisch bedingt und normal. Ein großer Teil des Wasserdampfes tritt durch den Dampfaustritt aus. Er kann sich an der kühleren Schalterfront oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen.

## Aufläufe, Gratins, Toasts

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Backofen bleibt sauberer.

Stellen Sie das Geschirr immer auf den Rost.

Der Garzustand eines Auflaufs ist abhängig von der Größe des Geschirrs und von der Höhe des Auflaufs. Die Tabellenangaben sind nur Richtwerte.

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperaturangabe in °C	Dauer, Minuten
<b>Aufläufe</b>					
Auflauf, süß	Auflaufform	2		170-190	50-60
Nudelauf	Auflaufform	2		210-230	25-35
<b>Gratin</b>					
Kartoffelgratin aus rohen Zutaten, Höhe max. 2 cm	Auflaufform	2		150-170	50-60
<b>Toast</b>					
Toast bräunen, 12 Stück	Rost	4		3	4-5
Toast, überbacken, 12 Stück	Rost	3		3	5-8

## Fertigprodukte

Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Wenn Sie das Zubehör mit Backpapier belegen, achten Sie darauf, dass das Backpapier für diese Temperaturen geeignet ist. Passen Sie die Größe des Papiers an das Gericht an.

Das Garergebnis ist sehr stark abhängig vom Lebensmittel. Vorbräunungen und Ungleichmäßigkeiten können schon bei der rohen Ware vorhanden sein.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur, °C	Dauer, Minuten
Strudel mit Obstfüllung	Universalpfanne:	3		180-200	40-50
Pommes Frites	Universalpfanne:	3		210-230	25-30
Pizza	Rost	2		200-220	15-20
Pizza-Baguette	Rost	2		190-210	15-20

## Hinweis

Beim Garen von Tiefkühlgerichten kann sich die Universalpfanne verformen. Der Grund dafür liegt in den großen Temperaturunterschieden, denen das Zubehör ausgesetzt ist. Die Verformung verschwindet bereits während des Garvorgangs wieder.

## Spezialgerichte

Hefeteig und hausgemachter Joghurt lassen sich bei niedrigen Temperaturen sehr gut zubereiten.

Das Zubehör aus dem Backofen entfernen.

### Vorbereiten des Joghurts

- 1 Liter Milch (3,5 % Fett) aufkochen, auf 40 °C abkühlen lassen.
- 150 g Joghurt (aus dem Kühlschrank) in die Milch geben und gut verrühren.
- In kleine verschließbare Joghurtgläser füllen und mit Frischhaltefolie abdecken.

Gericht	Geschirr		Heizart	Temperatur	Dauer
Joghurt	Verschließbare Joghurtgläser	1		50 °C	6-8 Stunden
Hefeteig gehen lassen	Das hitzebeständige Geschirr	auf den Backofenboden stellen		auf 50 °C vorheizen Das Gerät ausschalten und den Hefeteig in den Backofen stellen	5-10 Minuten 20-30 Minuten

## Auftauen

Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Menge der Lebensmittel.

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung. Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und in einem geeigneten Geschirr auf den Rost stellen. Geflügel mit der Brustseite auf den Teller legen.

Gefriergut	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur
z. B. Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokoladen- oder Zuckerglasur, Früchte, Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot, Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck	Rost	2		Der Temperaturwähler bleibt ausgeschaltet

## Dörren

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse und waschen Sie es gründlich.

Lassen Sie das Obst und Gemüse gut abtropfen und trocknen Sie es ab.

Die Universalpfanne muss in Höhe 3, der Rost in Höhe 1 eingeschoben werden. Legen Sie die Universalpfanne und den Rost mit Back- oder Pergamentpapier aus. Wenden Sie sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals. Das Gedörrte sofort nach dem Trocknen vom Papier lösen.

Obst und Gemüse	Höhe	Heizart	Temperatur, °C	Dauer, Stunden
600g Apfelringe	1+3		80	ca. 5
800g Birnenspalten	1+3		80	ca. 8
1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen	1+3		80	ca. 8-10
200 g Küchenkräuter, geputzt	1+3		80	ca. 1½

## Acrylamid in Lebensmitteln

Acrylamid entsteht vor allem bei hochoverhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z. B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot oder feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

mes frites, Toast, Brötchen, Brot oder feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

### Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen

<b>Allgemein</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Garzeiten möglichst kurz halten.</li> <li>■ Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen.</li> <li>■ Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.</li> </ul>
<b>Backen</b>	Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C. Mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 180 °C.
Plätzchen	Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C. Mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 170 °C. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.
Backofen Pommes frites	Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen

# Prüfgerichte

Diese Tabellen wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen und Testen der verschiedenen Geräte zu erleichtern.

Nach EN 50304/EN 60350 (2009) bzw. IEC 60350.

## Backen

Backen auf 2 Ebenen:

Die Universalpfanne immer über dem Backblech einschieben.

Spritzgebäck (wie Spritzkuchen in Zuckersirup):

Gleichzeitig in den Backofen eingeschobene Gerichte müssen nicht zur gleichen Zeit fertig sein.

Gedeckter Apfelkuchen, Höhe 1:

Die Position der dunklen Springform ändern, diagonal einschieben.

Gedeckter Apfelkuchen, Höhe 2:

Die Position der dunklen Springform ändern.

Kuchen in Springform aus Metall:

Mit Ober-/Unterhitze  in Höhe 1 backen. Verwenden Sie statt des Rostes die Universalpfanne und stellen Sie die Springform darauf.

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperaturangabe in °C	Dauer, Minuten
Spritzgebäck	Universalpfanne	3		150-170	20-30
	Alu-Backblech + Universalpfanne**	1+3		140-160	30-40
Small Cakes	Universalpfanne	3		150-170	25-35
Small Cakes, vorheizen	Alu-Backblech + Universalpfanne**	1+3		140-160	25-35
Wasserbiskuit	Springform	2		160-180	30-40
Gedeckter Apfelkuchen	Universalpfanne + 2 Springformen Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 Roste* + 2 Springformen Ø 20 cm***	1+3		180-200	70-80

\* Zusätzliche Bleche und Roste erhalten Sie als Sonderzubehör beim Kundendienst oder im Fachhandel.

\*\* Schieben Sie beim Backen auf zwei Ebenen die Universalpfanne immer über dem Blech ein.

\*\*\* Die Kuchenformen diagonal versetzt auf das Zubehör stellen.

## Grillen

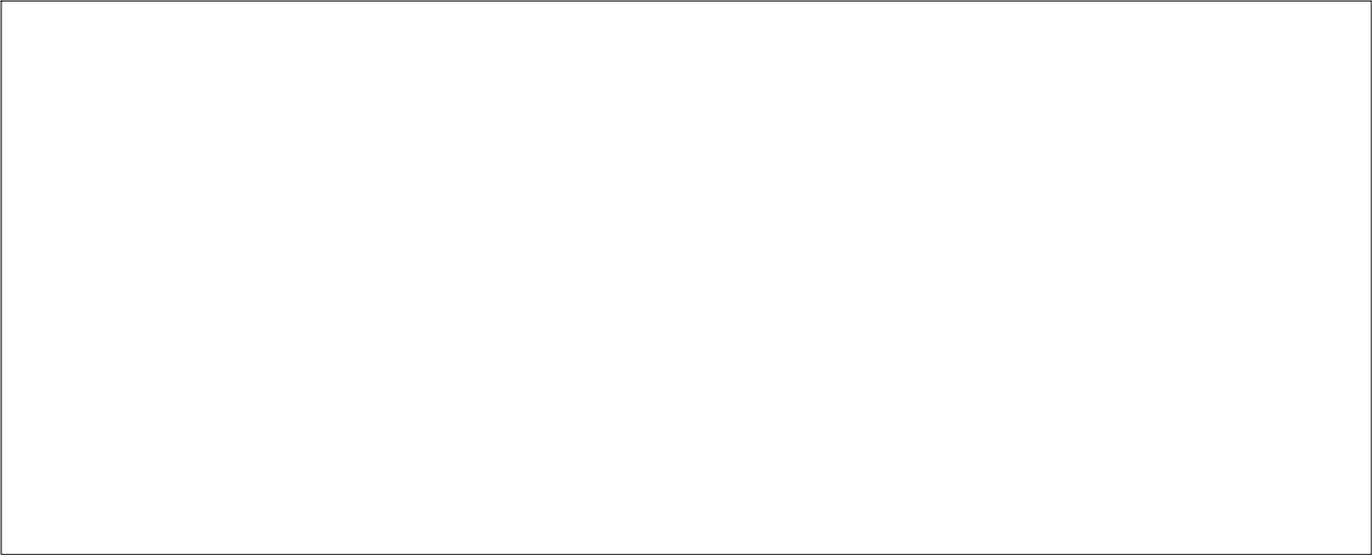
Wenn Sie Lebensmittel direkt auf den Rost legen, schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Die Flüssigkeit wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Grillstufe	Dauer, Minuten
Toast bräunen 10 Min. vorheizen	Rost	4		3	1/2-2
Beefburger, 12 Stück* ohne Vorheizen	Rost + Universalpfanne	4+1		3	25-30

\* Nach 2/3 der Zeit wenden







9000915478

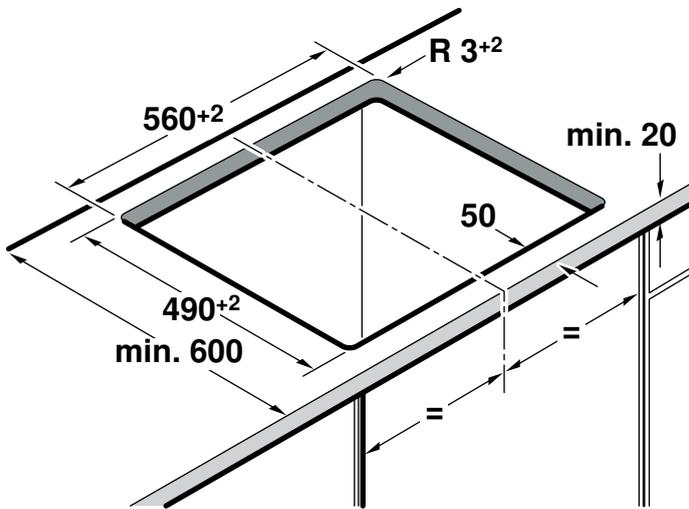
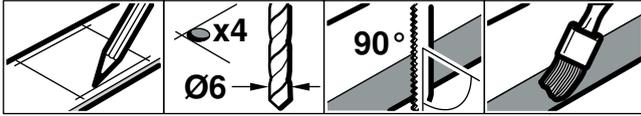
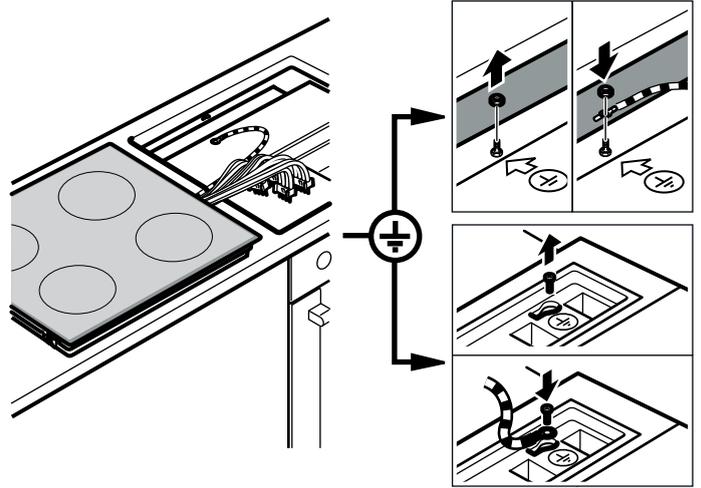
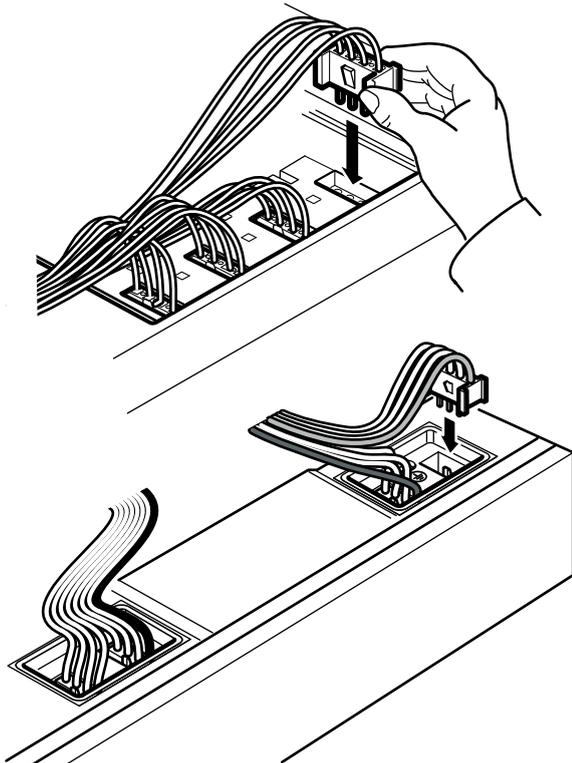
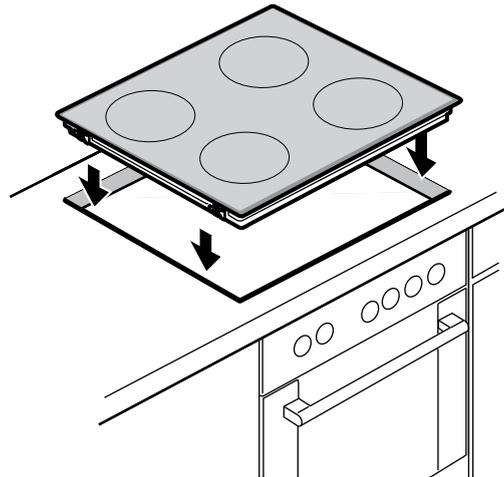
Constructa Vertriebs-GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
DEUTSCHLAND

01  
(130693)

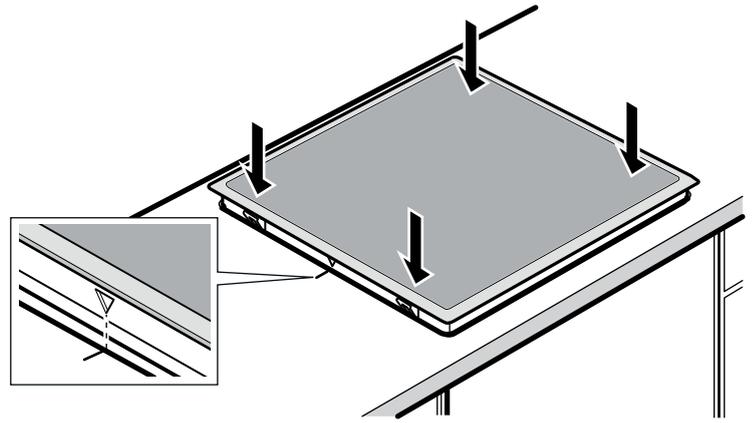
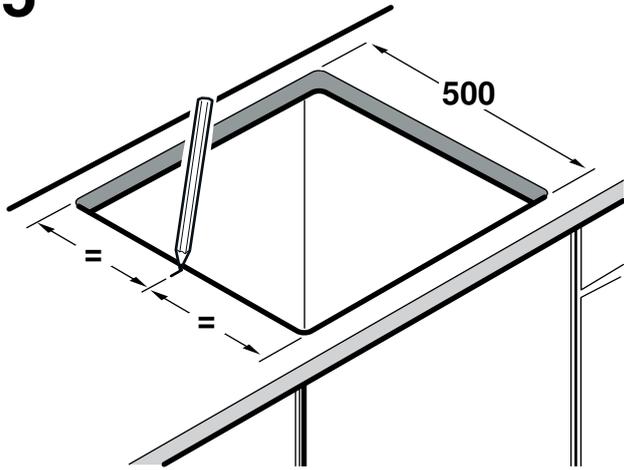


de	Montageanleitung
en	Installation instructions
fr	Notice de montage
it	Istruzioni per il montaggio
nl	Installatievoorschrift
da	Monteringsvejledning
pt	Instruções de montagem
es	Instrucciones de montaje

el	Οδηγίες εγκατάστασης
no	Monteringsveiledning
sv	Monteringsanvisning
fi	Asennusohje
ru	Инструкция по монтажу
cs	Montážní návod
pl	Instrukcja montażu
tr	Montaj kılavuzu

**1****2****3****4**

# 5



de

## Das müssen Sie beachten

**Elektrischer Anschluss:** nur durch konzessionierten Fachmann. Bei Falschanschluss erlischt die Garantie.

**Einbau:** nur fachgerecht, bei Schäden haftet der Monteur.

**Kochfeld und Herd:** nur von der gleichen Marke und mit gleichem Kombinationspunkt.

**Berührungsschutz:** muss durch den Einbau gewährleistet sein.

**Montageanweisung:** des Herdes beachten.

**Arbeitsplatte:** eben, waagrecht, stabil.

## Möbel vorbereiten - Bild 1

**Einbaumöbel:** mindestens 90°C temperaturbeständig.

**Ausschnitt:** Mindestabstand zu seitlichen Wänden: 70 mm.

Nach Ausschneearbeiten Späne entfernen.

**Schnittflächen:** hitzebeständig versiegeln.

## Kochfeld anschließen - Bild 2 und 3

Der Herd muss am Netz angeschlossen, aber spannungslos sein!

**Kochfeld** ablegen wie in Bild 2.

- Schutzleiter PE (grün/gelb)** des Kochfeldes an Erdungsstelle  $\oplus$  des Herdes anschrauben.
- Kochstellen-Stecker** am Herd einstecken, siehe Bild 3. Die Farbe der vorderen Leitung muss mit der Farbkennzeichnung des Aufklebers übereinstimmen. Die Nase **N** des Steckers muss nach links zeigen.

## Kochfeld einsetzen - Bild 2

**Leitungen:** bei Einbau nicht einklemmen.

Kochfeld in die Rastung drücken.

**Geflieste Arbeitsplatten:** Fliesenfugen mit Silikonkautschuk abdichten.

## Kochfeld einsetzen bei vorhandenem

### Arbeitsplattenausschnitt mit 500mm Tiefe - Bild 5

- Mitte des Ausschnittes markieren
- Kochfeld aufsetzen
- Markierungen Kochfeldrahmen und Ausschnitt ausrichten
- Kochfeld eindrücken.

## Kochfeld ausbauen

Das Gerät spannungslos machen.

Herd etwas herausziehen. Kochstellenstecker abstecken. Zuletzt den Schutzleiter **PE** (grün/gelb) von der Erdungsschraube lösen.

Kochfeld von unten herausdrücken.

en

## You must note the following

**Electrical connection:** Must only be carried out by a licensed expert. Incorrect connection will invalidate the warranty.

**Installation:** Must only be carried out by a professional. The fitter is liable for any damage.

**Hob and cooker:** Must only be from the same brand and have the same combination feature.

**Protection against accidental contact:** Must be ensured through the manner of installation.

**Installation instructions:** Must be observed for the cooker.

**Work surface:** Level, horizontal, stable.

## Preparing the units - Figure 1

**Fitting unit:** Heat resistant to at least 90°C.

**Cut-out:** Minimum distance to the side walls: 70 mm.

After the cutting out work is complete, remove the shavings.

**Cut surfaces:** Seal with heat-resistant material.

## Connecting the hob - Figs 2 and 3

The cooker must be connected to the mains, but switched off.

Put the **hob** down as shown in Fig. 2.

- Screw the hob's **PE conductor (green/yellow)** onto the cooker earthing point  $\oplus$ .
- Plug the **hotplate plug** into the cooker - see Fig. 3. The colour of the cable must correspond to the colour shown on the label. The lug **N** on the plug must point to the left.

## Fitting the hob - Fig. 4

**Cables:** Do not trap cables when fitting.

Push the hob in until it locks into place.

**Tiled work surfaces:** Seal the tile joints with silicone rubber.

## Insert the hob in the existing worktop cut-out with a depth of 500 mm - Figure 5

- Mark the centre of the cut-out
- Put the hob in place
- Align the markings on the hob surround and cut-out
- Press in the hob.

## Removing the hob

Disconnect the appliance from the power supply.

Pull out the cooker a short distance. Unplug the cooking zone plug. Finally, disconnect the **PE** conductor (green/yellow) from the earthing screw.

Push out the hob from below.

## Consignes à respecter

**Connexion électrique** : uniquement par un spécialiste agréé. Toute erreur de branchement annule la garantie.

**Encastrement** : uniquement selon les règles de l'art, l'installateur est responsable en cas de dommages.

**Table de cuisson et cuisinière** : uniquement de la même marque et ayant le même point de combinaison.

**Protection contre le contact** : doit être garantie par l'encastrement.

**Notice de montage** : de la cuisinière doit être respectée.

**Plan de travail** : plan, horizontal, stable.

## Préparation du meuble - fig. 1

**Meuble d'encastrement** : résistant à une température d'au moins 90°C.

**Découpe** : distance minimale vers les parois latérales : 70 mm. Enlever les copeaux après les travaux de découpe.

**Chants de la découpe** : les sceller de façon thermostable.

## Raccordement de la table de cuisson - fig. 2 et 3

La cuisinière doit être raccordée au secteur, mais être hors tension !

Déposer la **table de cuisson** comme indiqué dans la fig. 2.

1. Visser le **conducteur de protection PE (vert/jaune)** de la table de cuisson au point de mise à la terre (⊕) de la cuisinière.

2. Connecter le **connecteur des foyers** sur la cuisinière, voir fig. 3. La couleur du fil avant doit correspondre au code de couleur sur l'autocollant. Le nez **N** du connecteur doit être orienté vers la gauche.

## Mise en place de la table de cuisson - fig. 4

**Câbles** : ne pas les coincer lors de l'encastrement.

Pousser la table de cuisson dans l'enclenchement.

**Plans de travail carrelés** : Etanchéfier les joints de carrelage avec un joint en silicone.

**Insertion de la table de cuisson en cas de présence de la découpe du plan de travail d'une profondeur de 500 mm - fig. 5**

1. Marquer le milieu de la découpe
2. Poser la table de cuisson
3. Aligner les marquages du cadre de la table de cuisson et de la découpe
4. Faire rentrer la table de cuisson en appuyant.

## Dépose de la table de cuisson

Mettre l'appareil hors tension.

Retirer légèrement la cuisinière. Débrancher le connecteur des foyers. A la fin, détacher le conducteur de protection **PE** (vert/jaune) de la vis de mise à la terre.

Sortir la table de cuisson en la poussant par le bas.

## Procedere nel modo seguente

**Allacciamento elettrico**: da far eseguire esclusivamente da un tecnico specializzato. In caso di allacciamento scorretto decade la garanzia.

**Montaggio**: da eseguirsi esclusivamente in modo corretto; in caso di danni la responsabilità verrà imputata a chi ha eseguito il montaggio.

**Piano di cottura e cucina**: devono essere della stessa marca e dotati di un contrassegno identico.

**Protezione da contatto**: deve essere garantita tramite il montaggio.

Rispettare le **istruzioni di montaggio** della cucina.

**Piano di lavoro**: stabile, in piano e orizzontale.

## Preparazione del mobile: figura 1

**I mobili da incasso**: termostabili almeno fino a 90 °C.

**Foro di incasso**: distanza minima dalle pareti laterali: 70 mm. Rimuovere i trucioli dopo i lavori di taglio.

**Superfici di taglio**: sigillare in modo refrattario.

## Allacciamento del piano di cottura: figure 2 e 3

La cucina deve essere collegata alla rete di alimentazione ma senza tensione!

Appoggiare il **piano di cottura** come indicato nella figura 2.

1. Avvitare il **conduttore di terra PE (verde/giallo)** del piano di cottura al punto di messa a terra (⊕) della cucina.
2. Allacciare il **connettore delle zone di cottura** alla cucina, vedere figura 3. Il colore del cavo anteriore deve corrispondere all'indicazione sull'adesivo. La sporgenza **N** del conduttore deve trovarsi a sinistra.

## Montaggio del piano di cottura: figura 4

Non schiacciare **icavi** durante il montaggio.

Inserire il piano di cottura fino al completo innesto.

**Piani di lavoro piastrellati**: chiudere a tenuta le fughe tra le piastrelle utilizzando gomma silconica.

**Montare il piano di cottura con foro d'incasso del presente piano di lavoro con profondità 500 mm - Figura 5**

1. Marcare il centro del foro d'incasso
2. Posizionare il piano di cottura
3. Allineare la marcatura sul telaio del piano di cottura a quella sul foro d'incasso
4. Spingere il piano di cottura in sede.

## Smontaggio del piano di cottura

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica

Estrarre leggermente la cucina. Scollegare le prese delle zone di cottura. Infine scollegare il conduttore di terra **PE** (verde-giallo) dal morsetto di terra.

Estrarre il piano di cottura spingendolo dal basso.

## Hierop dient u te letten

**Elektrische aansluiting**: alleen door een erkend vakman. In geval van een verkeerde aansluiting komt de garantie te vervallen.

**Inbouw**: alleen op deskundige wijze, bij schade is de monteur aansprakelijk.

**Kookplaat en fornuis**: alleen van hetzelfde merk en met hetzelfde combinatiepunt.

**Bescherming tegen aanraking**: dient door de inbouw te zijn gewaarborgd.

**Installatievoorschrift** van het fornuis in acht nemen.

**Werkblad**: vlak, waterpas en stabiel.

## Meubel voorbereiden - Afbeelding 1

**Inbouwmeubel**: tenminste bestand tegen een temperatuur van 90°C.

**Uitsnijding**: minimale afstand tot de zijwanden: 70 mm.

Na uitsnijwerkzaamheden de spaanders verwijderen.

**Snijvlakken**: hittebestendig afdichten.

## Kookplaat aansluiten - Afbeelding 2 en 3

Het fornuis dient op het net aangesloten maar spanningsloos te zijn!

**Kookplaat** verwijderen volgens afbeelding 2.

1. **Aardleiding PE (groen/geel)** van de kookplaat op het aardingspunt (⊕) van het fornuis vastschroeven.
2. **Stekker van de kookzone** in het fornuis steken, zie afbeelding 3. De kleur van de voorste kabel moet overeenkomen met de kleuraanduiding van de sticker. De voorkant **N** van de stekker moet naar links wijzen.

## Kookplaat inbrengen - Afbeelding 4

**Kabels:** bij het inbouwen niet afklemmen.

De kookplaat in de uitsparing drukken.

**Betegelde werkbladen:** de tegelvoegen afdichten met siliconenrubber.

### Kookplaat inbrengen bij een werkplaatuitsnijding van 500mm diepte - Afbeelding 5

1. Het midden van de uitsnijding markeren
2. Kookplaat plaatsen
3. Markeringen kookplaatomlijsting en uitsnijding uitlijnen
4. Kookplaat indrukken.

### Kookplaat demonteren

Het apparaat spanningsloos maken.

Het fornuis iets naar buiten trekken. De stekker van de kookzone losmaken. Tenslotte de leiding met randaarde **PE** (groen/geel) losmaken van de aardingsschroef.

Kookplaat van onderuit naar buiten drukken.

da

## Overhold følgende anvisninger:

**Elektrisk tilslutning:** Må kun foretages af en autoriseret elektriker. Ved forkert tilslutning bortfalder garantiens gyldighed.

**Montage:** Skal udføres fagligt korrekt, ved evt. skader hæfter montøren.

**Kogesektion og komfur:** Skal være af samme mærke og have samme kombinationspunkt.

**Berøringsbeskyttelse:** Skal være sikret via montagen.

**Komfurets monteringsvejledning:** Skal overholdes.

**Bordplade:** Plan, vandret, stabil.

## Forberedelse af køkkenelement - figur 1

**Køkkenelementer til indbygning:** Som minimum temperaturbestandige til 90°C.

**Udskæring:** Mindste afstand til sidevægge: 70mm.

Fjern alle spåner, når udskæringen er færdig.

**Snitflader:** Skal forsynes med varmebestandig forsegling.

## Tilslutning af kogesektion - figur 2 og 3

Komfuret skal være forbundet med strømforsyningen, men skal være uden spænding!

Placer **kogesektionen**, som vist i figur 2.

1. Skru kogesektionens **beskyttelsesledning PE (grøn/gul)** fast til jordforbindelsen ⊕ på komfuret.

2. Stik **kogezone-stikket** på plads i komfuret, se figur 3. Farven på den forreste ledning skal svare til farvemarkeringen på mærkaten. Stikkets næse **N** skal vende mod venstre.

## Placering af kogesektion - figur 4

**Ledninger:** Pas på, at de ikke kommer i klemme ved monteringen.

Tryk kogesektionen ned i åbningen, til den går i indgreb.

**Bordplader med fliser:** Tæt fugerne med silikonegummi.

## Isætning af kogesektion i en færdig udskæring i en bordplade med en tykkelse på 500 mm - figur 5

1. Marker midten af udskæringen
2. Sæt kogesektion i udskæringen
3. Indjuster markeringerne på udskæringen og på kogesektionens ramme
4. Tryk kogesektionen på plads.

### Demontere kogesektion

Apparatet skal gøres spændingsløst.

Træk komfuret lidt ud. Træk stikket til kogezonerne ud. Frigør jordledningen **PE** (grøn/gul) fra jordtilslutningsskruen.

Tryk kogesektionen op nedefra.

pt

## Indicações a respeitar

**Ligação eléctrica:** deve ser efectuada apenas por um especialista. Uma ligação errada anula a garantia.

**Montagem:** conforme especificado, em caso de danos, a responsabilidade será do instalador.

**Placa de cozinhar e fogão:** apenas da mesma marca e com o mesmo ponto de combinação.

**Protecção contra contacto accidental:** tem de ser garantida na montagem.

**Instruções de montagem do fogão:** respeitar.

**Bancada:** plana, horizontal, robusta.

## Preparar o móvel - figura 1

**Móvel de montagem:** resistência mínima a temperaturas até 90°C.

**Abertura recortada:** distância mínima às paredes laterais:: 70 mm.

Depois de proceder aos trabalhos de recorte, remova as aparas.

**Superfícies cortadas:** sele-as de modo a que resistam a temperaturas elevadas.

## Ligar a placa de cozinhar - figura 2 e 3

O fogão deve estar ligado à rede, mas sem alimentação de corrente!

Colocar a **placa de cozinhar** como ilustrado na figura 2.

1. Aparafuse o **condutor de protecção PE (verde/amarelo)** da placa de cozinhar à ligação à terra ⊕ do fogão.
2. Ligue a **ficha da zona de cozinhar** ao fogão, ver figura 3. A cor do cabo dianteiro tem de coincidir com a identificação da cor do autocolante. O bico **N** da ficha tem de ficar virado para a esquerda.

## Inserir a placa de cozinhar - figura 4

**Cabos:** não entale os cabos durante a montagem.

Coloque a placa de cozinhar no encaixe, pressionando-a.

**Bancadas ladrilhadas:** vede as juntas dos ladrilhos com borracha de silicone.

## Colocar a placa de cozinhar num recorte existente da bancada de trabalho com 500 mm de profundidade - Figura 5

1. Marcar o meio do recorte
2. Colocar a placa de cozinhar
3. Alinhar as marcações, a moldura da placa de cozinhar e o recorte
4. Pressione a placa de cozinhar para dentro.

### Desmontar a placa de cozinhar

Desligue o aparelho da corrente

Puxe o fogão ligeiramente para fora. Retire a ficha da placa de cozinhar. Por último, desligue o condutor de protecção **PE** (verde/amarelo) do parafuso de terra.

Retire a placa de cozinhar, pressionando por baixo.

es

## Lo que se debe tener en cuenta

**Conexión eléctrica:** sólo a cargo de un técnico especialista autorizado. Si se hace una conexión incorrecta, la garantía no tendrá validez.

**Montaje:** conforme a las reglas profesionales; en caso de daños, el responsable será el montador.

**Placa de cocción y cocina:** deben ser de la misma marca y tener el mismo punto de combinación.

**Protección contra contacto accidental:** debe garantizarse mediante el montaje.

**Instrucciones de montaje:** observar las de la cocina.

**Encimera:** plana, horizontal, estable.

## Preparación de los muebles - Figura 1

**Muebles empotrados:** resistentes a una temperatura de 90°C como mínimo.

**Hueco:** distancia mínima a las paredes laterales: 70 mm.

Retirar las virutas después de los trabajos de corte.

**Superfícies de corte:** sellar con material resistente al calor.

## Conexión de la placa de cocción - Figuras 2 y 3

La cocina debe conectarse a la red pero sin tensión.  
Colocar la **placa de cocción** como se muestra en la figura 2.

1. Atornillar la **toma de tierra PE (color verde/amarillo)** de la placa de cocción al punto de puesta a tierra de la  cocina.
2. Conectar el **enchufe de la zona de cocción** a la cocina, ver la figura 3. El color del cable delantero debe coincidir con la identificación cromática de la pegatina. El saliente **N** del conector debe apuntar hacia la izquierda.

## Conexión de la placa de cocción - Figura 4

**Cables:** no aprisionarlos durante el montaje.

Presionar la placa de cocción hasta encajarla en el soporte.

**Encimeras alicatadas:** sellar las juntas entre los azulejos con caucho de silicona.

**Colocar la placa de cocción en el hueco disponible de la encimera con una profundidad de 500 mm - Figura 5**

1. Marcar el centro del hueco
2. Colocar la placa de cocción
3. Alinear las marcas de los marcos de la placa de cocción con el hueco
4. Insertar la placa de cocción

## Desmontar la placa de cocción

Desconectar el aparato de la corriente.

Sacar un poco la cocina. Desenchar el conector de la zona de cocción. Por último, soltar la toma a tierra **PE** (color verde/amarillo) del tornillo de puesta a tierra.

Extraer la placa de cocción empujando desde abajo.

el

## Αυτό πρέπει να προσέξετε

Ηλεκτρική σύνδεση: Μόνο από έναν αδειούχο ηλεκτρολόγο. Σε περίπτωση εσφαλμένης σύνδεσης παύει να ισχύει η εγγύηση.

Τοποθέτηση: Μόνο εξειδικευμένη εγκατάσταση, σε περίπτωση ζημιών την ευθύνη φέρει ο εγκαταστάτης.

Βάση εστιών και κουζίνα: Μόνο της ίδιας μάρκας και με ίδιο σημείο συνδυασμού.

Προστασία επαφής: Η προστασία επαφής πρέπει να εξασφαλίζεται με την τοποθέτηση.

Οδηγίες εγκατάστασης: Προσέξτε τις οδηγίες εγκατάστασης της κουζίνας.

Πάγκος εργασίας: Επίπεδος, οριζόντιος, σταθερός.

## Προετοιμασία του ντουλαπιού - Εικ. 1

Εντοιχιζόμενα ντουλάπια: Ανθεκτικά στη θερμοκρασία το λιγότερο μέχρι 90°C.

Άνοιγμα: Ελάχιστη απόσταση από τα πλαίσια τοιχώματα: 70 mm.

Μετά τις εργασίες κοπής των ανοιγμάτων απομακρύνετε τα απόβλητα (πριονίδια, γρέζια).

Επιφάνειες τομής: Σφραγίστε τις μ' ένα στεγανοποιητικό υλικό ανθεκτικό στη θερμότητα.

## Σύνδεση της βάσης εστιών - Εικ. 2 και 3

Η κουζίνα πρέπει να είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο, αλλά να βρίσκεται εκτός τάσης!

Εναποθέστε τη βάση εστιών, όπως στην Εικ. 2.

1. Βιδώστε τον αγωγό προστασίας (γείωση) PE (πράσινο/κίτρινο) της βάσης των εστιών στο σημείο γείωσης  της ηλεκτρικής κουζίνας.
2. Συνδέστε το ρευματολήπτη (φίς) της εστίας μαγειρέματος στην κουζίνα, βλέπε Εικ. 3. Το χρώμα του μπροστινού καλωδίου πρέπει να ταυτίζεται με το χαρακτηριστικό χρώμα του αυτοκόλλητου. Η μύτη N του φίς πρέπει να δείχνει προς τα αριστερά.

## Τοποθέτηση της βάσης εστιών - Εικ. 4

Καλώδια: Μη μαγκώσετε τα καλώδια κατά την τοποθέτηση.

Πιέστε τη βάση εστιών στημαντάλωση.

Πάγκοι εργασίας επενδυμένοι με πλακίδια: Στεγανοποιήστε τους αρμούς των πλακιδίων με καουτσούκ σιλικόνης.

**Τοποθετήστε τη βάση εστιών σε ένα υφιστάμενο άνοιγμα πάγκου εργασίας με 500 mm βάθος - Εικ. 5**

1. Σημαδέψτε το κέντρο του ανοίγματος
2. Τοποθετήστε τη βάση εστιών
3. Ευθυγραμμίστε τα μαρκαρίσματα στο πλαίσιο της βάσης εστιών και στο άνοιγμα
4. Πιέστε μέσα τη βάση εστιών.

## Αφαίρεση της βάσης εστιών

Θέστε τη συσκευή εκτός τάσης.

Τραβήξτε λίγο την κουζίνα προς τα έξω. Αποσυνδέστε το ρευματολήπτη (φίς) των εστιών μαγειρέματος. Τελευταία λύστε τον αγωγό προστασίας (γείωση) PE (πράσινο/κίτρινο) από τη βίδα γείωσης.

Σπρώξτε από κάτω τη βάση εστιών προς τα έξω.

no

## Dette må du være oppmerksom på

**Elektrisk tilkobling:** skal bare utføres av en autorisert fagperson. Garantien bortfaller ved feil i tilkoblingen.

**Innbygging:** skal utføres fagmessig. Montøren holdes til ansvar for eventuelle skader.

**Kokesone og komfyr:** må være av samme merke og ha samme kombinasjonspunkt.

**Berøringsbeskyttelse:** monteringen må ikke gå ut over berøringsbeskyttelsen.

**Monteringsanvisningen:** for komfyren må følges.

**Arbeidsplate:** jevn, vannrett, stabil.

## Klargjøring av kjøkkenelementene – figur 1

**Innbyggingselementer:** må tåle temperaturer på minst 90 °C.

**Utskjæring:** minsteavstand til sideveggene: 70 mm.

Fjern spon etter utskjæringsarbeider.

**Snittflater:** må gjøres varmebestandige.

## Tilkobling av kokesonen – figur 2 og 3

Komfyren må være koblet til strømmettet, men skal være spenningsløs.

Plasser **kokesonen** som vist på figur 2.

1. Skru først kokesonens **jordledning PE (grønn/gul)** til jordingspunktet  på komfyren.
2. Koble **kokesonestøpselet** til komfyren, se figur 3. Fargen på den fremre ledningen må stemme overens med fargemerkingen på etiketten. Tappen **N** på støpselet må peke mot venstre.

## Innsetting av kokesonen – figur 4

**Ledningene:** må ikke komme i klem under monteringen.

Trykk kokesonen inn i sporet.

**Flislagte arbeidsplater:** Flisefugene må tettes med silikonmasse.

**Sette inn kokesone ved eksisterende arbeidsplateutskjæring med 500 mm dybde – bilde 5**

1. Merk av midten på utskjæringen
2. Sett på kokesonen
3. Juster merkene på kokesonerammen og utskjæringen til hverandre
4. Trykk på plass kokesonen.

## Demontering av kokesonen

Apparatet må gjøres spenningsløst.

Trekk komfyren litt ut. Trekk ut støpselet til kokesonen. Løsne til slutt jordledningen **PE** (grønn/gul) fra jordingsskruen.

Trykk ut kokesonen fra undersiden.

## Viktigt!

**Elanslutning:** kräver behörig elektriker. Garantin gäller inte vid felanslutning.

**Inbyggnad:** ska vara rätt gjord, installatören ansvarar för skador.

**Häll och spis:** använd samma märke och samma inkopplingsställe.

**Petskydd:** inbyggnaden ska ge fullgott petskydd.

**Monteringsanvisning:** följ spisens monteringsanvisning.

**Arbetsbänk:** plan, vågrät, stabil.

## Förberedelse av möbel - bild 1

**Inbyggnadsmöbel:** ska tåla minst 90°C.

**Urtag:** minimiavstånd till sidoväggar 70 mm.

Ta bort sågspånen när du gjort urtag.

**Snittytor:** värmebeständig försegling.

## Ansluta hällen - bild 2 och 3

Spisen ska vara elansluten, men spänningslös!

Lägg **hällen** som på bild 2

**1. Skruva fast hällens skyddsjord PE (grön/gul)** i spisens jordpunkt ⊕.

**2. Sätt i hållkontakten** i spisen, se bild 3. Färgen på den främre ledaren ska matcha färgmärkningen på dekalen. Kontaktklacken **N** ska peka åt vänster.

## Sätta i hällen - bild 4

**Sladdar:** kläm dem inte vid installationen.

Tryck in hällen så långt det går.

**Kaklade arbetsbänkar:** isolera kakelfogarna med silikongummi.

## Inbyggnad av spishäll i befintligt, 500 mm djupt urtag - bild 5

**1.** Markera mitten av urtaget

**2.** Sätta i hällen

**3.** Passa in hällinfattningen i urtaget

**4.** Snäpp fast hällen.

## Demontering av häll

Koppla ur strömmen till enheten.

Dra ut hällen något. Dra ur kokzonens kontakt. Lossa därefter skyddsledaren **PE** (grön/gul) från jordningssskraven.

Tryck upp hällen underifrån.

## Ota seuraavat seikat huomioon

**Sähköliitäntä:** teetä vain valtuutetulla asentajalla. Jos liitäntä on virheellinen, takuu raukeaa.

**Asennus:** vain ammattimainen, vaurioista vastaa asentaja.

**Keittotaso ja liesi:** vain samanmerkkinen ja samanlaisella liitäntäpisteellä.

**Kosketusjännitesuojaus:** on taattava asennuksella.

**Asennusohje:** lieden asennusohjetta on noudatettava.

**Työtaso:** tasainen, vaakatasossa oleva, vakaa.

## Kalusteen valmistelu - kuva 1

**Kaluste:** kestävä vähintään 90 °C lämpötilaa.

**Aukko:** minimietäisyys sivuseiniin: 70 mm.

Poista lastut aukon tekemisen jälkeen.

**Aukon reunat:** käsittele kuumuutta kestäviksi.

## Keittotason liittäminen - kuva 3 ja 3

Lieden pitää olla liitetty sähköverkkoon, mutta sen pitää olla jännitteetön!

Aseta **keittotaso** paikalleen kuvan 2 mukaan.

**1.** Ruuvaa keittotason **suojojohdin (PE) (vihreä/keltainen)** kiinni lieden maadoituspisteeseen ⊕.

**2. Liitä keittoaluepistokkeet** lieteen, ks. kuva 3. Etummaisena johdon värin pitää olla yhteneväinen tarran väritunnuksen kanssa. Pistokkeen nokan **N** pitää näyttää vasemmalle.

## Keittotason asentaminen - kuva 4.

**Johdot:** varmista, että johdot eivät joudu asennettaessa puristuksiin.

Paina keittotaso paikalleen asennusaukkoon.

**Laattapintaist työtaso:** tiivistä laattasaumat silikonilla.

## Keittotason asettaminen paikalleen, kun valmis työtason leikkaus 500 mm syvä - kuva 5

**1.** Merkitse leikkauksen keskikohta

**2.** Aseta keittotaso paikalleen

**3.** Kohdista keittotason kehyksen ja leikkauksen merkinnät

**4.** Paina keittotaso sisään.

## Keittotason irrottaminen

Poista laitteesta jännite.

Vedä liettä vähän ulos. Irrota keittotasopistoke. Irrota lopuksi suojojohdin **PE** (vihreä/keltainen) maadoitusruuvista.

Paina keittotaso alhaalta päin pois paikaltaan.

## На что следует обратить внимание

Подключение к электросети должно осуществляться только уполномоченным специалистом. В случае неправильного подключения гарантия теряет свою силу.

Необходимо обеспечить квалифицированный монтаж, ответственность за повреждение несёт сборщик.

Варочная панель и плита должны быть только одной марки и только с точками соединения одного типа.

При установке следует обеспечить защиту от прикосновений.

Соблюдайте указания инструкции по монтажу плиты.

Столешница должна быть ровная и установлена устойчиво и строго горизонтально.

## Подготовка мебели — рис. 1

Мебель для встраивания: термоустойчивость должна быть минимум 90 °C.

Вырез: минимальное расстояние до боковых стенок: 70 мм.

После выполнения вырезов следует удалить опилки.

Стыки: загерметизировать термостойким герметиком.

## Подключение варочной панели - рис. 2 и 3.

Подсоедините плиту к сети, но не включайте!

Положите варочную панель как показано на рис. 2.

**1.** Подсоедините заземляющий провод варочной панели (PE, жёлто-зелёный) к заземлению ⊕ плиты.

**2.** Подсоедините провода конфорок к разъёмам плиты, см. рис.

**3.** Цвет переднего провода должен совпадать с цветом наклейки. Выступ N должен быть направлен влево.

## Установка варочной панели - рис. 4

Провода: при установке не допускать защемления.

Прижать варочную панель, так чтобы она зафиксировалась.

Столешницы с покрытием плиткой: загерметизируйте швы плитки силиконовым герметиком.

## Установка варочной панели при вырезе в столешнице с глубиной 500 мм (рис. 5)

**1.** Отметьте центр выреза.

**2.** Установите варочную панель.

**3.** Совместите маркировки на раме варочной панели и вырез.

**4.** Прижмите варочную панель.

## Демонтаж варочной панели

выключите прибор.

Немного выдвиньте плиту. Отсоедините вилку варочной панели.

В конце отсоедините защитный провод PE (жёлто-зелёный) от заземляющего винта.

Выдавите варочную панель снизу.

## Je nutné dodržet tyto pokyny

**Elektrické připojení:** Smí provádět pouze koncesovaný odborník. V případě nesprávného připojení zaniká nárok na záruku.

**Vestavba:** Pouze odborným způsobem, za případná poškození odpovídá montážní firma.

**Varná deska a sporák:** pouze stejné značky a se stejným kombinačním bodem.

**Ochrana proti dotyku:** Musí být zajištěna vestavbou.

**Montážní návod:** Dodržujte možní návod pro sporák.

**Pracovní deska:** rovná, vodorovná a stabilní.

## Příprava nábytku - obrázek 1

**Vestavný nábytek:** odolný minimálně vůči teplotě 90 °C.

**Výřez:** minimální vzdálenost od postranních stěn: 70 mm.

Po vyřezávání odstraňte piliny.

**Řezné plochy:** Opatřete žáruvzdornou vrstvou.

## Připojení varné desky - obrázek 2 a 3

Sporák musí být připojený k elektrické síti, ale musí být bez napětí!

**Varnou desku** nasadte tak, jak je znázorněno na obrázku 2.

**1. Ochranný vodič PE (zeleno-žlutý)** varné desky přišroubujte k uzemnění ⊕ sporáku.

**2. Spínače varných zón** připojte ke sporáku, viz obrázek 3. Barva předního kabelu musí souhlasit s barevným označením na nálepce. Nos **N** zástrčky musí směřovat doleva.

## Zasazení varné desky - obrázek 4

**Kabely:** Nesmí se při montáži přiskřípnout.

Zatlačte varnou desku, aby zaskočila.

**Pracovní desky obložené dlaždicemi:** Spáry utěsněte silikonovým tmelem.

## Instalace varné desky do stávajícího výřezu v pracovní desce o hloubce 500 mm - obrázek 5

1. Vyznačte střed výřezu.

2. Nasadte varnou desku.

3. Vyrovnajte značky na rámu varné desky a u výřezu.

4. Varnou desku zatlačte.

## Demontáž varné desky

Spotřebič odpojte od sítě.

Sporák mírně povytáhněte. Odpojte zástrčky vodičů varných zón. Nakonec uvolněte ochranný vodič **PE** (zeleno-žlutý) z uzemňovacího šroubu.

Varnou desku zespondu vytlačte.

pl

## To należy uwzględnić

**Podłączenie do sieci elektrycznej:** wyłącznie przez specjalistę z odpowiednimi uprawnieniami. Niewłaściwe podłączenie powoduje wygaśnięcie gwarancji.

**Montaż:** prawidłowy i zgodny z zaleceniami, za powstałe szkody odpowiada monter.

**Płyta grzejna i kuchenka:** wyłącznie tej samej marki i z identycznym punktem kombinacji.

**Ochrona przed niezamierzonym dotknięciem:** musi być zapewniona przez montaż.

**Instrukcja montażu:** przestrzegać instrukcji montażu kuchenki.

**Błat roboczy:** równy, poziomy, stabilny.

## Przygotowanie mebli - rys. 1

**Meble do zabudowy:** odporne na działanie temperatury co najmniej 90°C.

**Wycięcie:** minimalna odległość do ścianek bocznych: 70 mm.

Po dokonaniu wycięć usunąć wióry.

**Krawędzie cięcia:** zabezpieczyć środkiem żaroodpornym.

## Podłączanie płyty grzejnej - rys. 2 i 3

Kuchenka musi być podłączona do sieci, ale mieć wyłączone napięcie!

**Płyte grzejną** odłożyć, jak przedstawiono na rys. 2.

**1. Przewód uziemiający PE (zielono-żółty)** płyty grzejnej przymocować śrubą do miejsca uziemienia ⊕ kuchenki.

**2. Podłączyć do kuchenki wtyczkę pół grzejnych**, patrz rys. 3. Kolor przedniego przewodu musi zgadzać się z oznaczeniem koloru na naklejce. Nosek **N** wtyczki musi być zwrócony w lewą stronę.

## Montaż płyty grzejnej - rys. 4

**Przewody:** uważać, aby podczas montażu nie przyciąć przewodów.

Wcisnąć płytę grzejną aż do zatrzaśnięcia.

**Błaty robocze wyłożone płytkami:** uszczelnici fugi kauczukiem silikonowym.

## Montaż płyty grzejnej w wycięciu blatu roboczego o grubości 500 mm - rys. 5

1. Zaznaczyć środek wycięcia.

2. Nałożyć płytę grzejną.

3. Dopasować oznaczenia na ramie płyty grzejnej i na wycięciu.

4. Wcisnąć płytę grzejną.

## Demontaż płyty grzejnej

Wyłączyć zasilanie urządzenia.

Wysunąć nieco piekarnik. Wyciągnąć wtyczkę pół grzejnych.

Następnie odłączyć przewód uziemiający **PE** (zielono-żółty) od śruby uziemienia.

Wypchnąć płytę grzejną od dołu.

tr

## Dikkat edilecek hususlar

**Elektrik bağlantısı:** Sadece eğitimli uzman personel tarafından yapılmalıdır. Yanlış bağlantı durumunda garanti kapsamı dışında kalır.

**Montaj:** Sadece usulüne uygun şekilde yapılmalıdır, hasar durumunda montajı yapan kişi sorumludur.

**Ocak ve fırın:** Sadece aynı marka ve aynı kombinasyon noktası.

**Temas koruması:** Montaj sırasında sağlanmış olmalıdır.

**Montaj talimatları:** Fırının montaj talimatlarına dikkat edilmelidir.

**Çalışma tezgahı:** Düz, yatay, sabit.

## Mobilyaların hazırlanması - şekil 1

**Montaj mobilyası:** En az 90°C ısıya dayanıklı.

**Kesit:** Yan duvarlar ile arasındaki asgari mesafe: 70 mm.

Kesme işleminden sonra talaşları temizleyiniz.

**Kesit yüzeyleri:** Isıya dayanıklı şekilde yalıtımı yapılmalıdır.

## Ocağın bağlanması - Resim 2 ve 3

Fırının fişi prize takılmış ama gerilimsiz olmalıdır!

**Ocak** resim 2'te görüldüğü gibi yerleştirilmelidir.

**1. Ocağın PE topraklama kablosu (yeşil/sarı)** fırının topraklama noktasına ⊕ vidalanmalıdır.

**2. Ocağın fişi** fırına takılmalıdır, bkz. resim 3. Öndeki kablonun rengi etiketteki renkli işaretle aynı olmalıdır. Fişin uç kısmı **N** solu göstermelidir.

## Ocağın yerleştirilmesi - Resim 4

**Kablolar:** Montaj sırasında bükülmemelidir.

Ocağı sabitleme mekanizmasına bastırınız.

**Fayanslı çalışma tezgahları:** Fayans aralarını silikonla doldurunuz.

## 500 mm derinliğe sahip mevcut tezgah kesitine ocağı yerleştiriniz - Şekil 5

1. Bölmenin ortasını işaretleyiniz

2. Ocağı yerleştiriniz

3. Ocak çerçevesi ile bölmeyi hizalayınız

4. Ocağı içe doğru bastırınız.

## Ocağın sökülmesi:

Cihaz gerilimsiz duruma getirilmelidir.

Ocağı biraz dışarı çekiniz. Pişirme gözü fişini prizden çekiniz.

Son olarak **PE** Topraklama kablosunu (sarı/yeşil) Topraklama civatasından çıkarınız.

Ocak, altından bastırarak dışarı çekilmelidir.