



Teka Küchentechnik GmbH

Postfach 35 60 • D-59284 Oelde

Telefon: (0 25 22) 8 25-0

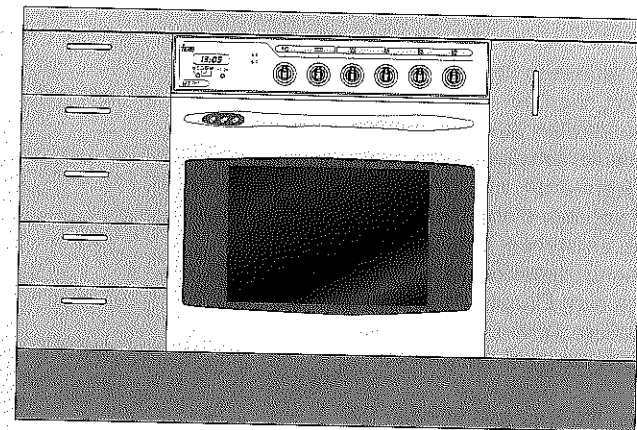
Telefax: (0 25 22) 8 25 29

Unser Beitrag zum Umweltschutz: wir verwenden Recyclingpapier
Cod. 3072073/91401

Gebrauchs-und Montageanweisung

**Teka Einbaubacköfen
HT 720 und HM 735**

**Teka Einbauherde
HT 60 ME, HT 60 E, HT 720 E,
HM 735 E und RT 820 E**



Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Teka Einbaubackofens bzw. Einbauherdes.

Sie haben eine ausgezeichnete Wahl getroffen, die in Qualität und Design höchsten Ansprüchen gerecht wird. Wir sind überzeugt, daß Ihnen dieser moderne Backofen bzw. Herd. viele Jahre Freude bereiten wird. Bevor Sie das Gerät jedoch in Betrieb nehmen, bitten wir Sie, diese Gebrauchs- und Montageanweisung aufmerksam zu lesen. Sie werden dann rasch mit Ihrem Herd bzw. Backofen vertraut sein.

Wichtig:

Dieses Gerät ist vor Verlassen unseres Werkes mehrfach kontrolliert worden und befindet sich in einem einwandfreien Zustand. Sollten Sie dennoch einen Fehler am Gerät oder einen **Transportschaden** feststellen, melden Sie die Beanstandung bitte vor dem Einbau, damit keine unnötigen Kosten entstehen. In diesem Fall muß das Gerät zu Kontrollzwecken im Originalkarton bleiben. Nach dem Einbau festgestellte Schäden, die auf äußere Einwirkungen zurückzuführen sind, können wir nicht anerkennen.

Bei einer eventuellen Reklamation wenden Sie sich bitte an die für Ihren Wohnort zuständige Kundendienst-Stelle. Sie finden sie in beiliegendem Verzeichnis.

Bitte bewahren Sie diese Gebrauchs- und Montageanweisung unbedingt zusammen mit Ihrem Kaufbeleg auf.

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Hinweise

Anschluß des Gerätes	4
Sicherheitshinweise	4

Gerätebeschreibung

Bebienblende:	
- Modelle HT 60 ME und HT 60 E	5
- Modelle HT 720 E und HM 735 E	5
- Modelle HT 720 und HM 735	5
- Modell RT 820 E	6
Serienmäßiges Zubehör:	
- Modelle HT 60 ME, HT 60 E	6
- Modelle HT 720 E und HM 735 E	6
- Modelle HT 720, HM 735	6
- Modell RT 820 E	6

Vor der ersten Inbetriebnahme

Reinigen und erstes Aufheizen	
- Modelle HT 60 ME und HT 60 E	7
- Modelle HT 720 E, HM 735 E sowie HT 720 und HM 735	7
- Modell RT 820 E	7

Kochstellen

- Modelle HT 60 ME	8
- Modelle HT 60 E, HT 720 E, HM 735 E und RT 820 E	9

Backofen

Backofenfunktionen	10
--------------------	----

Modelle HT 60 ME und HT 60 E

- Bedienelemente	11
- Ein- und Ausschalten	11

Modelle HT 720 E und HM 735 E bzw. HT 720 und HM 735

- Bedienelemente	12
- Einstellen der Uhr	13
- Ein- und Ausschalten (Handbetrieb)	13
- Automatisches Ausschalten (Zeitschaltuhr)	13
- Automatisches Ein- und Ausschalten (Programmierung)	14
- Akustisches Signal	14

Modell RT 820 E

- Bedienelemente	15
- Stellen der Uhr	15
- Ein- und Ausschalten (Handbetrieb)	15
- Automatisches Ausschalten (Zeitschaltuhr)	16
- Automatisches Ein- und Ausschalten (Programmierung)	16

Anwendungen

Backen	17
Braten	17
Grillen	18
Garzeiten-Tabelle Backen	19
Garzeiten-Tabelle Braten	19
Garzeiten-Tabelle Grillen	20
Allgemeine Hinweise	21
Wrasenabzugskappe. Modelle HT 60 E I, HT 60 ME I, HM 735 und HM 735 E	21

Reinigung und Pflege

Reinigung der Gerätefront und Bedienelemente	22
Reinigung des Backofens	22
Reinigung der Zubehöerteile	22
Allgemeine Hinweise	22

Wartung

Auswechseln der Backofenlampe	23
Ausbau der Backofentür	24

Service-Angaben

	25
--	----

Montage

Einbau

- Modelle HT 720 und HM 735	26
- Modelle HT 60 ME, HT 60 E, HT 720 E, HM 735 E und RT 820 E	27

Elektrischer Anschluß Backofen

- Modelle HT 720 und HM 735	28
-----------------------------	----

Elektrischer Anschluß Herd

- Modelle HT 60 ME, HT 60 E, HT 720 E, HM 735 E und RT 820 E	29
---	----

Elektrischer Anschluß

Herdmulde bzw. Kochfeld

- Modell HT 60 ME	30
- Modelle HT 60 E, HT 720 E, HM 735 E und RT 820 E	31

Wichtige Hinweise

Anschluß des Gerätes

Die Montage und der elektrische Anschluß Ihres neuen Teka Einbaubackofens oder Einbauberdes bzw. der Teka Herdmulde oder des Teka Kochfeldes darf nur von einem konzessionierten Fachmann vorgenommen werden. Dieser hat sich nach den gesetzlich anerkannten Vorschriften (Deutschland VDE, Österreich ÖVE, Schweiz SEV usw.) zu richten. Im besonderen ist darauf zu achten, daß die Vorschriften des örtlichen Elektrizitätsversorgungsunternehmens vollständig eingehalten werden.

Vor dem Anschluß prüfen Sie bitte, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung auf Ihrem Zähler übereinstimmt.

Die Netzspannung für Einbaubacköfen beträgt 200...230 Volt, 50 Hertz, für Einbauberde beträgt die Netzspannung 380...400 Volt, 50 Hertz.

Sicherheitshinweise

Benutzen Sie Backofen oder Herd und Herdmulde bzw. Kochfeld nur in eingebautem Zustand. Nur dadurch ist sichergestellt, daß Sie keine elektrischen Bauteile berühren können.

Verwenden Sie Backofen oder Herd und Herdmulde bzw. Kochfeld nicht zum Beheizen von Räumen.

Die Oberflächen von Backofen oder Herd und Herdmulde bzw. Kochfeld werden bei Betrieb heiß. **Vorsicht: Kleinkinder grundsätzlich fernhalten.**

Achten Sie bei der Benutzung von Steckdosen in der Nähe des Backofens oder Herdes darauf, daß das Kabel des Elektrogerätes nicht mit den heißen Kochstellen in Berührung kommt oder mit der heißen Backofentür eingeklemmt wird.

Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden, daher Speisen mit Fetten und Ölen unter Aufsicht zubereiten.

Vorsicht: Brennendes Fett oder Öl nie mit Wasser löschen, sondern die Flammen mit einer Decke ersticken.

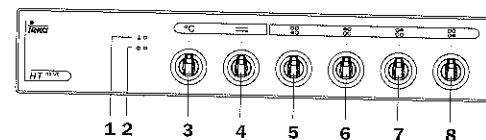
Stellen Sie keine Töpfe, Pfannen oder Backbleche auf den Backofenboden und legen Sie keine Alu- oder Backfolie auf den Backofenboden, wenn Sie den Backofen mit Unterhitze betreiben. Dadurch wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung verhindert. Es kommt zu einem Hitzestau. Das Brat- oder Backergebnis wird beeinträchtigt und die Emailbeschichtung des Backofens kann beschädigt werden.

Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Backofentür. Das Gerät kann beschädigt werden.

Für das Modell RT 820 E ist ein Zusatzteil verfügbar, das ein Berühren der Tür verhindert. Die Kennzahlen für diese Ersatzteile in Abhängigkeit von dem jeweiligen Modell finden Sie in einer Tabelle in dieser Bedienungsanleitung.

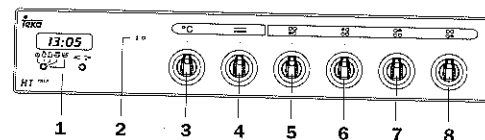
Gerätebeschreibung

Bedienblende Einbauberde - Modelle HT 60 ME und HT 60 E



- 1 Kontrollleuchte Backofentemperatur (Backofenheizung)
- 2 Betriebskontrollleuchte
- 3 Temperaturwahlschalter
- 4 Funktionswahlschalter
- 5 Kochstelle, vorne links
- 6 Kochstelle, hinten links
- 7 Kochstelle, hinten rechts
- 8 Kochstelle, vorne rechts

Bedienblende Einbauberde - Modelle HT 720 E und HM 735 E



- 1 Elektronikuhr mit Zeitschaltautomatik
 - 2 Kontrollleuchte Backofentemperatur (Backofenheizung)
 - 3 Temperaturwahlschalter
 - 4 Funktionswahlschalter
 - 5 Kochstelle, vorne links
 - 6 Kochstelle, hinten links
 - 7 Kochstelle, hinten rechts
 - 8 Kochstelle, vorne rechts
- (*)

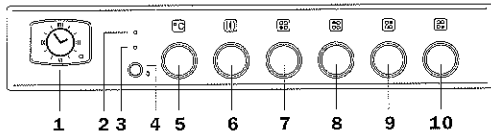
Bedienblende Einbauberde - Modelle HT 720 und HM 735



- 1 Elektronikuhr mit Zeitschaltautomatik
 - 2 Kontrollleuchte Backofentemperatur (Backofenheizung)
 - 3 Temperaturwahlschalter
 - 4 Funktionswahlschalter
- (*)

(*) Die Symbole beleuchten sich wenn die Wahlschalter eingeschaltet sind

Bedienblende Einbaudherd - Modell RT 820 E



- 1 Analoguhr mit Zeitschaltautomatik
- 2 Betriebskontrolleuchte
- 3 Kontrolleuchte Backofentemperatur (Backofenheizung)
- 4 Schalter für Backofenbeleuchtung
- 5 Temperaturwahlschalter
- 6 Funktionswahlschalter
- 7 Kochstelle, vorne links
- 8 Kochstelle, hinten links
- 9 Kochstelle, hinten rechts
- 10 Kochstelle, vorne rechts

Serienmäßiges Zubehör - Modelle HT 60 ME und HT 60 E

- 2 Backbleche für Kuchen und Plätzchen
- 1 Rost für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke
- 1 Wrasenabzugskappe, (Modelle Front Edelstahl).

Serienmäßiges Zubehör - Modelle HT 720 E und HM 735 E

- 2 Backbleche für Kuchen und Plätzchen
- 1 Rost für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke
- 1 Fettpfanne für Braten, für Kuchen oder als Fettauffanggefäß
- 1 Wrasenabzugskappe, (Modell HM 735 E).

Serienmäßiges Zubehör - Modelle HT 720 und HM 735

- 2 Backbleche für Kuchen und Plätzchen
- 1 Rost für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke
- 1 Fettpfanne für Braten, für Kuchen oder als Fettauffanggefäß
- 1 Wrasenabzugskappe, (Modell HM 735).

Serienmäßiges Zubehör - Modell RT 820 E

- 2 Backbleche für Kuchen und Plätzchen
- 1 Rost für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke
- 1 Fettpfanne für Braten, für Kuchen oder als Fettauffanggefäß

Vor der ersten Inbetriebnahme

Reinigen und erstes Aufheizen

Die Gerätefront reinigen Sie mit einem feuchten Tuch und einer milden, warmen Seifenlauge. Anschließend mit einem trockenen Tuch nachwischen.

Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel. Diese verkratzen die Oberfläche der Gerätefront.

Die Zubehörteile wie Backblech, Rost, Grillspieß etc. reinigen Sie vor der ersten Benutzung in einer milden, warmen Seifenlauge. Anschließend gründlich abspülen und abtrocknen.

Bevor Sie den Backofen das erste Mal benutzen, sollten Sie ihn etwa **1 Stunde** lang bei voller Leistung leer betreiben. Dazu gehen Sie folgendermaßen vor:

Die Zubehörteile wie Backblech, Rost etc. herausnehmen.

Modell HT 60 ME und HT 60 E

Den **Funktionswahlschalter (4)** auf Ober-/Unterhitze einstellen - Symbol:

Den **Temperaturwahlschalter (3)** auf 250 °C einstellen.

Modelle HT 720 E und HM 735 E sowie HT 720 und HM 735

Den **Funktionswahlschalter (A)** auf Handbetrieb einstellen. Dazu drehen Sie den Schalter auf das Symbol:

Den **Funktionswahlschalter (4)** auf Ober-/Unterhitze einstellen - Symbol:

Den **Temperaturwahlschalter (3)** auf 250 °C einstellen.

Modell RT 820 E

Den **Schalter für die Programmierung (A)** auf Handbetrieb einstellen. Dazu drehen Sie den Schalter nach links bis im **Anzeigefeld (B)** das Symbol erscheint:

Den **Funktionswahlschalter (6)** auf Ober-/Unterhitze einstellen - Symbol:

Den **Temperaturwahlschalter (5)** auf 250 °C einstellen.

Durch die Verdampfung produktionsbedingter Bindemittel, Fette, Öle etc. entsteht während des ersten Aufheizens etwas Geruch. Achten Sie daher bitte auf eine ausreichende Belüftung der Küche. Während dieser Zeit sollten Sie sich möglichst nicht in Raum aufhalten.

Nach dem Abkühlen den Backofen mit einer milden Seifenlauge gründlich auswaschen.

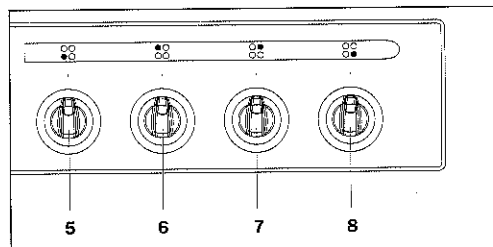
Kochstellen

Die Teka Einbauherde HT 60 ME, HT 60 E, HT 720 E, HM 735 E und RT 820 E können Sie mit verschiedenen Teka Herdmulden bzw. Kochfeldern kombinieren. Welche Herdmulde bzw. welches Kochfeld zu Ihrem Teka Herd paßt entnehmen Sie bitte der nachstehenden Tabelle.

Kochfeld	Herd HT 60 ME	Herd HT 60 E	Herd HT 720 E	Herd HM 735 E	Herd RT 820 E
Herdmulde EM 58	•				
Kochfeld GK 44	•				
Kochfeld GK 58	•				
Kochfeld GK 58.1	•				
Kochfeld GK 58 ZB		•	•	•	•
Kochfeld GK 58 Z 2		•	•	•	•
Kochfeld GK 75 ZB		•	•	•	•

Kochstellenschalter

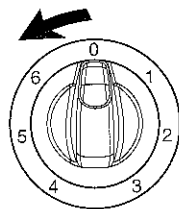
Modell HT 60 ME



- 5 Kochstelle, vorne links
- 6 Kochstelle, hinten links
- 7 Kochstelle, hinten rechts
- 8 Kochstelle, vorne rechts

Mit den **Kochstellenschaltern (5, 6, 7 und 8)** können Sie die Kochstellen jeweils von Stufe 1 bis 6 regulieren:

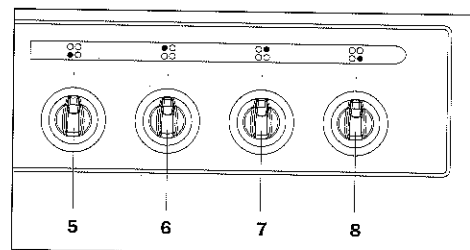
- 0 = AUS-Stellung
- 1 = niedrigste Leistungsstufe
- 6 = höchste Leistungsstufe



Eine detaillierte Funktionsbeschreibung der Herdmulde bzw. des Kochfeldes finden Sie in der "Gebrauchs- und Montageanleitung", die jeder Teka Herdmulde bzw. jedem Teka Kochfeld beiliegt.

Kochstellenschalter

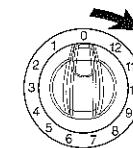
Modell HT 60 E, HT 720 E, und HM 735 E



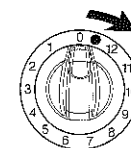
- 5 Kochstelle, vorne links
- 6 Kochstelle, hinten links
- 7 Kochstelle, hinten rechts
- 8 Kochstelle, vorne rechts

Mit den **Kochstellenschaltern (5 bzw. 7, 6 bzw. 8, 7 bzw. 9 und 8 bzw. 10)** können Sie die Kochstellen jeweils stufenlos von 1 bis 12 regulieren:

- 0 = AUS-Stellung
- 1 = niedrigste Leistungsstufe
- 12 = höchste Leistungsstufe

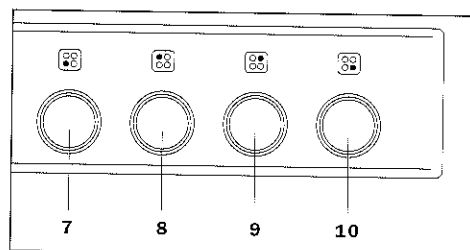


Einkreis-Kochzone



Kochstelle mit
Kochzonen-
Erweiterung

Modell RT 820 E



- 7 Kochstelle, vorne links
- 8 Kochstelle, hinten links
- 9 Kochstelle, hinten rechts
- 10 Kochstelle, vorne rechts

Zuschalten der Kochzonen-Erweiterung

Mit den **Kochstellenschaltern (5 bzw. 7 und/oder 7 bzw. 9)** können Sie zusätzlich einen zweiten, größeren Kreis der Kochzone bzw. eine ovale Bräterzone (je nach Kochfeld-Modell) zuschalten.

Zur Aktivierung der Kochzonen-Erweiterung drehen Sie den **Kochstellenschalter (5 bzw. 7 und/oder 7 bzw. 9)** über den Endanschlag hinaus auf das Symbol ●, dann drehen Sie den Kochstellenschalter auf die gewünschte Leistungsstufe zurück.

Zurückschalten auf die jeweils kleinere Kochzone

Drehen Sie den **Kochstellenschalter (5 bzw. 7 und/oder 7 bzw. 9)** auf die AUS-Stellung "0". Die Kochzonen-Erweiterung schaltet sich ab. Anschließend die gewünschte Leistung der kleineren Kochzone mit dem Kochstellenschalter einstellen.

Eine detaillierte Funktionsbeschreibung des Kochfeldes finden Sie in der "Gebrauchs- und Montageanleitung", die jedem Teka Kochfeld beiliegt.

Backofen

Backofenfunktionen

Sie können zwischen folgenden Beheizungsarten wählen:

Modelle HT 60 E, HT 720 E, HM 735 E, HT 720, HM 735 und RT 820 E



Ober-und Unterhitze

Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
Sie eignet sich zum Backen und Braten.



Unterhitze

Die Hitze wird ausschließlich von Backofenboden zugeführt.
Zum Warmhalten oder Aufwärmen von Speisen.



Grill

Die Hitze kommt von Grillheizkörper an der Backofendecke.
Zum Grillen von flachem Grillgut, wie Steaks, Koteletts, Fisch oder Toast.



Umluft (mit Ober-und Unterhitze)

Durch einen Ventilator wird die Wärme in Backofen gleichmäßig verteilt.
Zum Backen und Braten auf 1 Ebene.



Umluft mit Grill

Die von oben kommende Hitze wird gleichmäßig im Backofen verteilt.
Besonders geeignet zum Grillen von Grillgut mit größerem Durchmesser, wie Rollbraten, Geflügel oder Schaschlik.



Umluft mit Unterhitze

Die vom Backofenboden zugeführte Hitze wird gleichmäßig im Backofen verteilt.

Besonders geeignet für Blechkuchen mit Obst- oder Marmeladenbelag, die nur eine mäßige Oberhitze benötigen.



Heißluft

Durch einen Ventilator in der Backofenrückwand wird die Wärme im Backofen gleichmäßig verteilt und ständig umgewälzt.

Ideal zum Backen oder Braten auf 2 Ebenen gleichzeitig.

Modell HT 60 ME



Umluft (mit Ober-und Unterhitze)

Durch einen Ventilator wird die Wärme in Backofen gleichmäßig verteilt.
Zum Backen und Braten auf 1 Ebene.



Ober-und Unterhitze

Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
Sie eignet sich zum Backen und Braten.



Umluft mit Grill

Die von oben kommende Hitze wird gleichmäßig im Backofen verteilt.
Besonders geeignet zum Grillen von Grillgut mit größerem Durchmesser, wie Rollbraten, Geflügel oder Schaschlik.

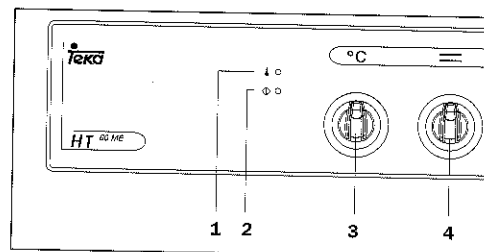


Grill

Die Hitze kommt von Grillheizkörper an der Backofendecke.
Zum Grillen von flachem Grillgut, wie Steaks, Koteletts, Fisch oder Toast.

Modelle HT 60 ME und HT 60 E

Bedienelemente



1. Kontrollleuchte Backofentemperatur (Backofenheizung)
2. Betriebskontrollleuchte
3. Temperaturwalschalter von 50 bis 250 °C einstellbar
4. Funktionswahlschalter für die einzelnen Beheizungsarten

Ein- und Ausschalten des Backofens

Den **Funktionswahlschalter (4)** auf die gewünschte Beheizungsart einstellen. Dazu drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn auf das entsprechende Symbol.

Den **Temperaturwahlschalter (3)** auf die gewünschte Temperatur einstellen. (50 - 250 °C).

Die **Kontrollleuchte Backofentemperatur (1)** leuchtet auf. Sie erlischt sobald die vorgewählte Temperatur erreicht ist.

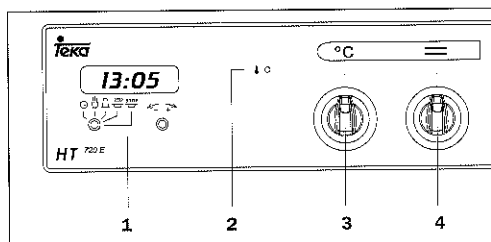
Achtung:

Der Backofen schaltet nicht automatisch ab. Zum Ausschalten des Backofens drehen Sie **Funktionswahlschalter (4)** und **Temperaturwahlschalter (3)** jeweils auf die AUS-Stellung zurück.

Modelle HT 720 E und HM 735 E bzw. HT 720 und HM 735

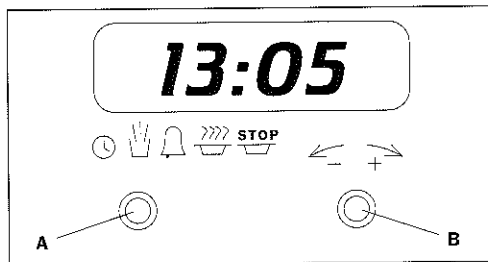
Bedienelemente

Modelle HT 720 E und HM 735 E



Bedienelemente

Modelle HT 720 und HM 735



- 1 Elektronikuhr mit Zeitschaltautomatik mit Anzeigefeld (0-24 h) und Funktionsanzeige



Garen/Betrieb

AUTO

Vorprogrammierter Betrieb

A Programmwahlschalter



Garzeitdauer, bis 23 Stunden und 59 Minuten



Handbetrieb



Akustisches Signal



Garzeitdauer



Garzeitende

B +/- Regler zur Einstellung/Veränderung der Uhrzeit, Dauer, Ende

- 2 Kontrolleuchte Backofentemperatur (Backofenheizung)
- 3 Temperaturwahlschalter von 50 bis 250 °C einstellbar
- 4 Funktionswahlschalter für die einzelnen Beheizungsarten

Einstellen der Uhr

Den **Programmwahlschalter (A)** nach links auf das Symbol (siehe rechts) drehen und in dieser Position halten. Mit dem **Regler (B)** die aktuelle Uhrzeit einstellen. Die Uhrzeit erscheint in der Anzeige. Anschließend den Funktionswahlschalter loslassen, er springt in die Position zurück (siehe rechts).

Achtung:

Nach jeder Stromunterbrechung werden alle Einstellungen gelöscht. Stellen Sie die Uhr neu ein.

Ein- und Ausschalten des Backofens (Handbetrieb)

Den **Programmwahlschalter (A)** auf Handbetrieb einstellen. Dazu drehen Sie den Schalter auf das Symbol:

Den **Funktionswahlschalter (4)** auf die gewünschte Beheizungsart einstellen. Dazu drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn auf das entsprechende Symbol.

Den **Temperaturwahlschalter (3)** auf die gewünschte Temperatur einstellen. (50 - 250 °C).

Die **Kontrolleuchte Backofentemperatur (2)** leuchtet auf. Sie erlischt sobald die vorgewählte Temperatur erreicht ist.

Achtung:

Beim Handbetrieb schaltet sich der Backofen nicht automatisch ab. Zum Ausschalten des Backofens stellen Sie den **Funktionswahlschalter (4)** und den **Temperaturwahlschalter (3)** in die AUS-Stellung zurück.

Automatisches Ausschalten des Backofens (Zeitschaltuhr)



Den **Programmwahlschalter (A)** auf das Symbol (siehe rechts) stellen. Mit dem **Regler (B)** die benötigte Garzeitdauer einstellen.



Den **Funktionswahlschalter (4)** auf die gewünschte Beheizungsart einstellen. Dazu drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn auf das entsprechende Symbol.

Den **Temperaturwahlschalter (3)** auf die gewünschte Temperatur einstellen. (50 - 250 °C).

Das Symbol "AUTO" leuchtet auf. Der Backofen schaltet sich sofort ein und die **Kontrolleuchte Backofentemperatur (2)** leuchtet auf. Sie erlischt sobald die vorgewählte Temperatur erreicht ist.

Nach Ablauf der vorgewählten Garzeit schaltet sich der Backofen automatisch aus. Das Symbol "AUTO" blinkt und es ertönt ein Signal. Das Signal stellen Sie ab indem Sie den **Regler (B)** nach links auf das Symbol (siehe rechts) drehen.



Stellen sie den **Funktionswahlschalter (4)** und den **Temperaturwahlschalter (3)** in die AUS-Stellung zurück.

Anschließend stellen Sie den **Programmwahlschalter (A)** auf das Symbol zurück, damit wird der Backofen wieder von Automatik- auf Handbetrieb umgeschaltet.



Hinweis:

Wenn Sie Einstellungen löschen möchten, drehen Sie den **Programmwahlschalter (A)** auf das Symbol:



Automatisches Ein- und Ausschalten des Backofens (Vorprogrammierung)

Den **Programmwahlschalter (A)** auf das Symbol (siehe rechts) stellen. Mit dem **Regler (B)** die Uhrzeit einstellen zu der das Gericht fertig sein soll.

STOP

Dann den **Programmwahlschalter (A)** auf das Symbol (siehe rechts) stellen und mit dem **Regler (B)** die gewünschte Garzeitdauer einstellen.

STOP

Den **Funktionswahlschalter (4)** auf die gewünschte Beheizungsart einstellen. Dazu drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn auf das entsprechende Symbol.

Den **Temperaturwahlschalter (3)** auf die gewünschte Temperatur einstellen (50 - 250 °C).

Nach den Eingaben leuchtet das Symbol "AUTO" auf.

Der Backofen schaltet sich zum gewünschten Zeitpunkt automatisch ein. Die **Kontrolleuchte Backofentemperatur (2)** leuchtet auf. Sie erlischt sobald die vorgewählte Temperatur erreicht ist.

Nach Ablauf der vorgewählten Garzeit schaltet sich der Backofen automatisch aus. Das Symbol "AUTO" blinkt und es ertönt ein Signal. Das Signal stellen sie ab indem Sie den **Regler (B)** nach links drehen.

Stellen Sie den **Funktionswahlschalter (4)** und den **Temperaturwahlschalter (3)** in die AUS-Stellung zurück.

Anschließend stellen Sie den **Programmwahlschalter (A)** auf das Symbol (siehe rechts) zurück, damit wird der Backofen wieder von Automatik- auf Handbetrieb umgeschaltet.



Hinweis:

Wenn sie Einstellungen löschen möchten, drehen Sie den **Programmwahlschalter (A)** auf das Symbol:



Akustisches Signal

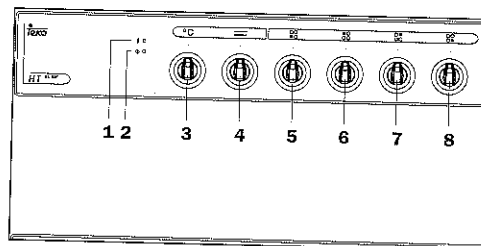
Mit dieser Funktion können Sie nach einer vorgegebenen Zeitdauer ein akustisches Signal ertönen lassen. Sie können diese Funktion auch mit der Programmierung des Backofens kombinieren, wenn Sie den Back- oder Bratvorgang zwischendurch kontrollieren wollen.

Den **Programmwahlschalter (A)** nach rechts auf das Symbol (siehe rechts) stellen. Mit **Regler (B)** den Zeitpunkt einstellen zu dem Sie das akustische Signal wünschen (maximal einstellbare Zeitdauer 23 Stunden und 59 Minuten). In der Anzeige leuchtet das Symbol auf:



Modell RT 820 E

Bedienelemente



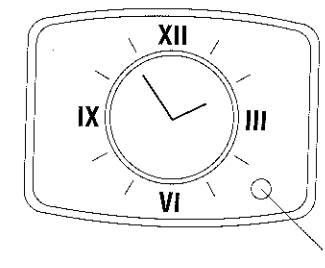
- 1 Analoguhr mit Zeitschaltautomatik
 - A Schalter für Programmierung
 - B Funktionsanzeige für Programmierung
 - 0...180 Garzeitdauer/-beginn, bis 180 Minuten
 - Handbetrieb
 - C Garzeitdauer/-beginn
- 2 Betriebskontrolleuchte
- 3 Kontrolleuchte Backofentemperatur (Backofenheizung)
- 4 Schalter für Backofenbeleuchtung
- 5 Temperaturwahlschalter von 50 bis 250 °C einstellbar
- 6 Funktionswahlschalter für die einzelnen Beheizungsarten

Einstellen der Uhr

Den **Schalter für die Programmierung (A)** leicht drücken, gedrückt halten und in Linksrichtung drehend die aktuelle Uhrzeit einstellen.

Achtung:

Nach jeder Stromunterbrechung werden alle Einstellungen gelöscht. Stellen Sie die Uhr neu ein.



Ein- und Ausschalten des Backofens (Handbetrieb)

Den **Schalter für die Programmierung (A)** auf Handbetrieb einstellen. Dazu drehen Sie den Schalter nach links bis im **Anzeigefeld (B)** das Symbol erscheint:

Den **Funktionswahlschalter (6)** auf die gewünschte Beheizungsart einstellen. Dazu drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn auf das entsprechende Symbol.

Den **Temperaturwahlschalter (5)** auf die gewünschte Temperatur einstellen. (50 - 250 °C).

Die **Kontrolleuchte Backofentemperatur (3)** leuchtet auf. Sie erlischt sobald die vorgewählte Temperatur erreicht ist.

Achtung:

Beim Handbetrieb schaltet sich der Backofen nicht automatisch ab. Zum Ausschalten des Backofens müssen Sie den **Schalter für die Programmierung (A)** nach rechts drehen bis im **Anzeigefeld (B)** das Symbol (siehe rechts unten) erscheint. Dann drehen Sie den **Funktionswahlschalter (6)** und den **Temperaturwahlschalter (5)** jeweils auf die AUS-Stellung zurück.



Automatisches Ausschalten des Backofens (Zeitschaltuhr)

Mit dem **Schalter für die Programmierung (A)** die benötigte Garzeitdauer einstellen. Dazu drehen Sie den Schalter nach links bis im **Anzeigefeld (B)** die gewünschte Zeit (maximal 180 Minuten) erscheint.

Den **Funktionswahlschalter (6)** auf die gewünschte Beheizungsart einstellen. Dazu drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn auf das entsprechende Symbol.

Den **Temperaturwahlschalter (5)** auf die gewünschte Temperatur einstellen (50 - 250 °C).

Anschließend den Schalter für die **Programmierung (A)** leicht herausziehen, festhalten und in Linksrichtung drehen, bis der **rote Pfeil Garzeitdauer/-beginn (C)** mit der vorgewählten Garzeit übereinstimmt.

Der Backofen schaltet sich sofort ein und die **Kontrolleuchte Backofentemperatur (3)** leuchtet auf. Sie erlischt, sobald die vorgewählte Temperatur erreicht ist.

Nach Ablauf der vorgewählten Garzeit schaltet sich der Backofen automatisch aus und es ertönt ein Signal. Das Signal stellen Sie ab, indem Sie den **Schalter für die Programmierung (A)** nach links drehen, bis im **Anzeigefeld (B)** das Symbol erscheint:



Stellen Sie den **Funktionswahlschalter (6)** und den **Temperaturwahlschalter (5)** in die AUS-Stellung zurück.

Automatisches Ein- und Ausschalten des Backofens (Vorprogrammierung)

Zunächst stellen Sie die benötigte Garzeitdauer ein. Dazu den **Schalter für die Programmierung (A)** nach links drehen, bis im **Anzeigefeld (B)** die gewünschte Zeit (maximal 180 Minuten) erscheint.

Anschließend stellen Sie die Startzeit ein, zu der sich der Backofen einschalten soll. Dazu den **Schalter für die Programmierung (A)** leicht herausziehen, festhalten nach links drehen, bis der **rote Pfeil Garzeitdauer/-beginn (C)** mit dem vorgewählten Garzeitbeginn übereinstimmt.

Den **Funktionswahlschalter (6)** auf die gewünschte Beheizungsart einstellen. Dazu drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn auf das entsprechende Symbol.

Den **Temperaturwahlschalter (5)** auf die gewünschte Temperatur einstellen (50 - 250 °C).

Der Backofen schaltet sich zum gewünschten Zeitpunkt automatisch ein. Die **Kontrolleuchte Backofentemperatur (3)** leuchtet auf. Sie erlischt, sobald die vorgewählte Temperatur erreicht ist.

Nach Ablauf der vorgewählten Garzeit schaltet sich der Backofen automatisch aus und es ertönt ein Signal. Das Signal stellen Sie ab, indem Sie den **Schalter für die Programmierung (A)** nach links drehen, bis im **Anzeigefeld (B)** das Symbol erscheint:



Stellen Sie den **Funktionswahlschalter (6)** und den **Temperaturwahlschalter (5)** in die AUS-Stellung zurück.

Backen

Zum Backen können Sie folgende Beheizungsarten einsetzen:

- Ober- und Unterhitze
- Umluft mit Ober- und Unterhitze
- Unterhitze mit Umluft
- Heißluft

Umluft (mit Ober- und Unterhitze)

Backen mit Ober- und Unterhitze ist jeweils nur auf einer Ebene möglich. Die Einschubhöhen sind in der Backtabelle auf Seite 19 angegeben. Beachten Sie dabei, daß die Einsatzebenen immer von unten nach oben gezählt werden. Kuchen in Formen immer in die Mitte des Rosts stellen.

Für Ober- und Unterhitze eignen sich Backformen und -bleche aus dunklem Metall und beschichtete Formen.

Bei Kuchen bzw. Gebäck mit kurzer Backzeit und bei empfindlichen Teigen wie Biskuit sollten Sie den Backofen ca. 15 Minuten vorheizen.

Unterhitze mit Umluft

Diese Beheizungsart ist besonders geeignet für Blechkuchen mit Obst- oder Marmeladenbelag, die nur eine mäßige Oberhitze benötigen.

Heißluft

Bei Heißluftbetrieb können auch Backformen und -bleche aus hellen Metall verwendet werden.

Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.

Bei Heißluft liegt die Backtemperatur etwas niedriger als bei Ober- und Unterhitze. Beachten Sie bitte die Temperaturangaben in der Backtabelle auf Seite 19.

Mit Heißluft können Sie auf 2 Ebenen (Empfehlung: 1. und 4. Ebene) gleichzeitig backen.

Braten

Zum Braten können Sie folgende Beheizungsarten einsetzen:

- Ober- und Unterhitze
- Umluft mit Ober- und Unterhitze
- Heißluft

Ein Vorheizen des Backofens ist normalerweise nicht erforderlich. Ausnahme: Zum Braten von Roastbeef oder Filet sollten Sie den Backofen auf die im Rezept angegebene Temperatur vorheizen.

Zum Braten können Sie jedes hitzebeständige Geschirr oder Bratform verwenden. Allerdings sollten Sie darauf achten, daß die Griffe aus hitzebeständigem Material sind.

Größere Braten können Sie direkt in der Fettpfanne oder auf dem Rost mit untergesetzter Fettpfanne braten. Am günstigsten ist jedoch das Braten im Topf: Das Flesch bleibt saftig und der Backofenraum verschmutzt weniger.

Einschubhöhen und Garzeiten entnehmen Sie bitte der Tabelle auf Seite 19.

Den Braten nach der Hälfte der Bratzeit wenden.

Grillen

Zum Grillen wählen Sie zwischen den Betriebsarten:

- Grillen
- Grill mit Umluft

Grillen

ist besonders geeignet für flaches Grillgut, wie Steaks, Koteletts, Fisch, Toast.

Vor dem Grillen den Backofen ca. 5 Minuten bei geschlossener Backofentür vorheizen.

Grillen mit Umluft

eignet sich besonders für Grillgut mit größerem Durchmesser, wie Rollbraten, Geflügel oder Schaschlik.

Während des Grillens die Backofentür geschlossen halten.

Einschubhöhen und Grillzeiten entnehmen Sie bitte der Tabelle auf Seite 20.

Das Grillgut nach der Hälfte der Grillzeit wenden.

Garzeiten-Tabellen

Backen

Gericht	Form	Einschubebene	Beheizungsart	Temperatur °C	Backzeit (Min.)	Bemerkungen
Rührteig						
Rührkuchen	Kastenform	1	Heißluft	170-180	60-70	
Obstkuchen	Springform	1	Heißluft	190-200	45-60	
Biskuitteig						
Biskuittorte	Springform	1	Umluft	170-180	40-60	Vorheizen
Mürbteig						
Käsekuchen	Springform	1	Heißluft	180-190	60-75	
Kleingebäck	Blech	2	Umluft	160-170	10-15	Vorheizen
Hefeteig						
Streuselkuchen	Blech	3	Heißluft	160-170	35-45	mit Äpfeln
Blätterteig						
Kleingebäck	Blech	1	Umluft	210-220	20-25	
Eiweißgebäck						
Makronen	Blech	2	Heißluft	120-140	25-35	Vorheizen

Braten

Gericht	Menge	Form	Einschubebene	Beheizungsart	Temperatur °C	Garzeit (Min.)	Bemerkungen
Braten							
Hackbraten	0,75-1 kg	Fettpfanne	1	Ober-/Unterhitze	210-230	60-70	
Lammkeule, ohne Knochen	1,5 kg	Bratentopf, geschlossen	1	Ober-/Unterhitze	220-230	120-130	Deckel nach ca. 70 Min. abnehmen
Rehkeule, ohne Knochen	1,5 kg	Bratentopf, geschlossen	1	Ober-/Unterhitze	210-220	100-120	Deckel nach ca. 70 Min. abnehmen
Rinderleende bzw. Roastbeef		Fettpfanne	1	Ober-/Unterhitze	220-230	10-12 pro cm Höhe	Vorheizen
Rinderbraten	1,5 kg	Bratentopf, geschlossen	1	Ober-/Unterhitze	230-240	130-145	Deckel nach ca. 80 Min. abnehmen
Schweinebraten, durchwachsen	1,5 kg	Fettpfanne	1	Ober-/Unterhitze	190-210	100-120	
Geflügel							
Ente, ungefüllt	2 kg	Fettpfanne	1	Ober-/Unterhitze	220-230	115-130	
Hähnchen, ganz	ca. 1 kg	Fettpfanne	1	Ober-/Unterhitze	220-230	70-85	
Hähnchenschenkel	4 Stück	Fettpfanne	2	Heißluft	190-200	40-45	

Sonstiges

Gericht	Form	Einschub- ebene	Beheizungs- art	Temperatur °C	Backzeit (Min.)	Bemerkungen
Aufläufe/Gratins						
Kartoffelgratin	Auflaufform, geschlossen	1	Ober-/Unter- hitze	220-230	50-70	Deckel nach ca. 30 Min. abnehmen
Nudelaufguss	Auflaufform geschlossen	1	Ober-/Unter- hitze	210-220	50-60	Deckel nach ca. 30 Min. abnehmen

Grillen

Gericht	Menge	Form	Einschub- ebene	Beheizungs- art	Temperatur °C	Garzeit (Min.)	Bemerkungen
Geflügel							
Hähnchen, ganz	ca. 1 kg	Rost	2	Umluft	160-170	45-60	Vorheizen
Toast							
Toast, belegt (Hawaii)		Blech	3	Umluft	250	4-6	Vorheizen

Hinweis:

Für Temperatur und Back- bzw. Garzeiten sind Bereiche angegeben, da sie von der Zusammensetzung des Teigs, der Menge und der Backform bzw. des Bratgefäßes abhängig sind.

Wir empfehlen, beim ersten Mal den kleineren Temperaturwert einzustellen und erst bei Bedarf, wenn beispielsweise eine stärkere Bräunung gewünscht wird oder die Back- bzw. Garzeit zu lange dauert, eine höhere Temperatur einzustellen.

Beim Backen oder Braten auf mehreren Ebenen gleichzeitig können sich die Garzeiten verlängern.

Finden Sie für ein eigenes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Gericht.

Allgemeine Hinweise

Vor jedem Betrieb unbedingt die Wrasenabzugskappe aufsetzen.

Während des Betriebs sollten Sie die Backofentür so wenig wie möglich öffnen. So vermeiden Sie Wärmeverluste und sparen Energie.

Lassen Sie den Backofen bei geöffneter Backofentür auskühlen. So vermeiden Sie Geruchsbildung im Backofeninneren.

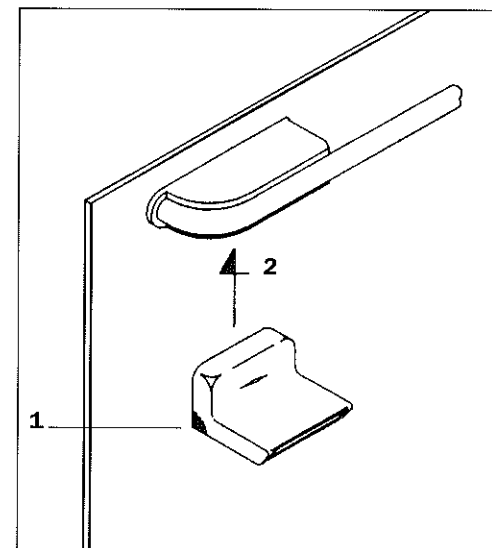
Wrasenabzugskappe

Modelle HT 60 E I*, HT 60 ME I*, HM 735 und HM 735 E

Die **Wrasenabzugskappe (1)** ist vor jedem Betrieb in die Nut auf der linken unteren Seite des **Backofentürgriffs (2)** einzustecken, damit der heiße Dampf (Wrasen) aus dem Backofeninneren abziehen kann.

Vorsicht: Die Wrasenabzugskappe wird während des Betriebs heiß, es besteht Verletzungsgefahr!

Nach dem Betrieb die Kappe einige Minuten abkühlen lassen und wieder abziehen.



I*: Modelle Front Edelstahl

Reinigung und Pflege

Vor jeder Reinigungsarbeit das Gerät abkühlen lassen!

Reinigung der Gerätefront und Bedienblende

Die Front des Backofens und die Bedienblende mit einem weichen Tuch und einer milden, warmen Seifenlauge reinigen. Anschließend mit einem trockenen Tuch nachwischen.

Auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel verwenden. Diese kratzen die Oberfläche Ihres Gerätes.

Reinigung des Backofens

Den Backofen nach jeder Benutzung mit warmer Seifenlauge oder einem anderen milden Reinigungsmittel feucht auswischen. Hartnäckige Verschmutzungen eventuell vorweichen. Den Backofen nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken wischen.

Bei Verwendung von Backofensprays bitte unbedingt die Angaben des Herstellers beachten.

Reinigung der Zubehöerteile

Das Zubehör nach jedem Gebrauch spülen und abtrocknen. Bei stärkerer Verschmutzung die Teile in warmer Seifenlauge einweichen.

Allgemeine Hinweise

Benutzen Sie niemals:

Topfreiniger oder Scheuermittel in Pulverform, verseifte Stahlwolle, Schwämme mit rauher Schmirgelseife. All diese Reinigungsmittel können die Oberfläche Ihres Backofens aufscheuern und verkratzen.

Handwaschpasten: Diese Reinigungsmittel sind ätzend und verletzen die Oberfläche Ihres Backofens.

Rost- und Fleckenentferner, Bleichmittel: Mischen Sie niemals Haushaltsreiniger. Chemische Mittel können, wenn Sie zusammenkommen, sehr gefährlich miteinander reagieren (Explosionsgefahr, Verpuffung).

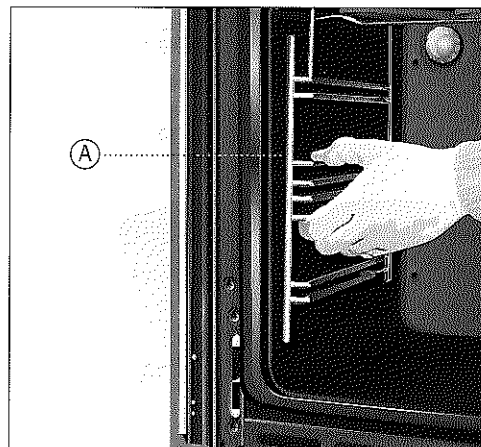
Messer oder andere scharfkantige Gegenstände: Sie können die Oberfläche Ihres Backofens verkratzen.

Wartung

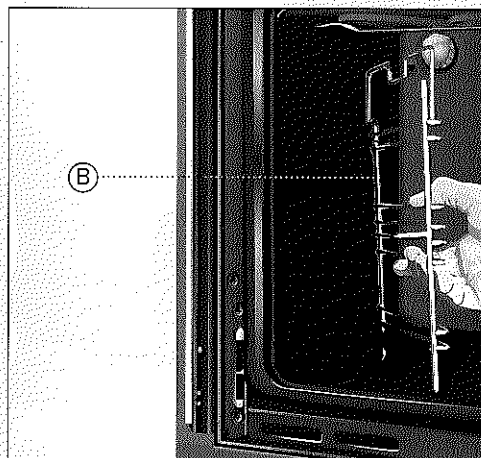
Auswechseln der Backofenlampe

Zum Austausch der Lampe ist wie folgt vorzugehen:

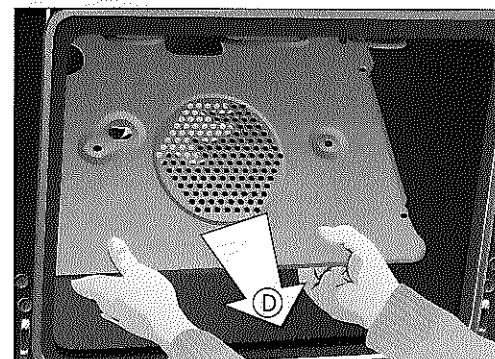
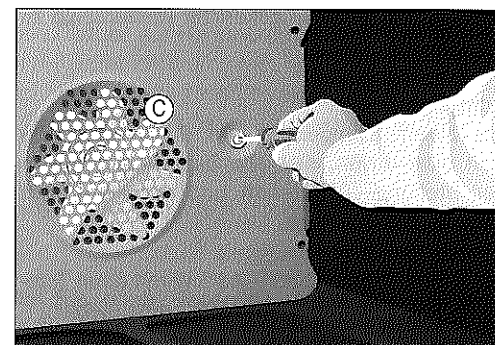
- 1 Die Auffangschale und den Bratrost entnehmen.
- 2 Die Halterungen in der Mitte (A) fassen und zur Mitte des Herds ziehen, bis sich die Bolzen in jedem Seitenteil lösen.



- 3 Die Halterungen nach außen ziehen (B) und aus den Öffnungen am Boden des Herds lösen, die Halterungen sind jetzt frei.



- 4 Zum Ausbau der inneren Rückwand sind die Befestigungsschrauben (C) zu lösen, die Rückwand (D) kann jetzt herausgenommen werden.



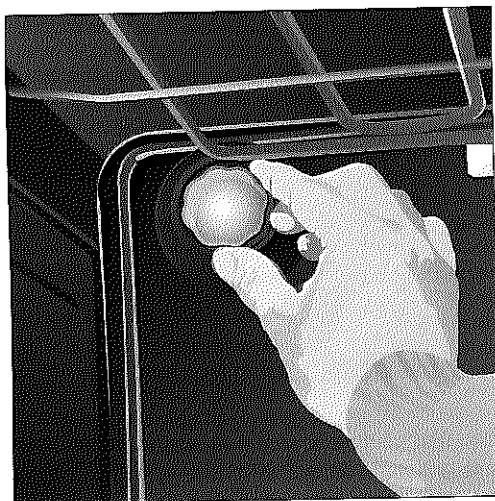
- 5 Die Linse von der Lampenfassung abschrauben.
- 6 Lampe austauschen.

Zum Einbau ist in umgekehrter Reihenfolge zu verfahren.

Achtung

Vor einem Lampenwechsel überzeugen Sie sich bitte davon, daß alle Bedienelemente in der Stellung "0" stehen und der Herd vom Netz abgeschaltet ist.

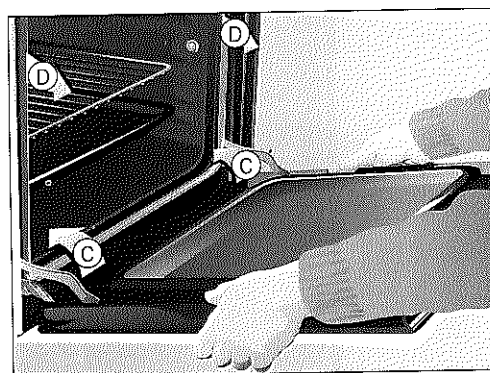
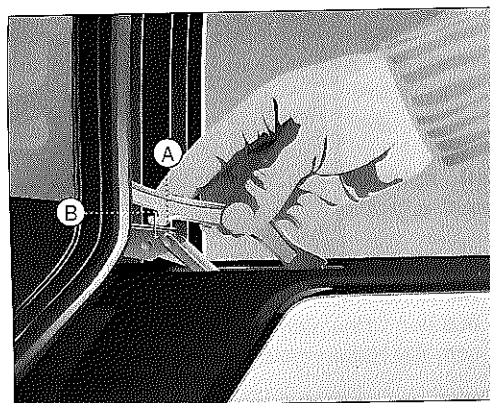
Es ist eine Lampe 230 V / 15 W mit einer Temperaturbeständigkeit bis 300°C einzusetzen.



Reinigung der Herdtür

Zur Reinigung der Herdtür ist diese mit einer Einrichtung versehen, die einen einfachen Ausbau ermöglicht. Um Störungen zu vermeiden, gehen Sie bitte wie folgt vor:

- 1 Die Tür vollkommen öffnen.
- 2 Die Haken (A) anheben und in die Schlitz (B) einhängen.
- 3 Die Tür so weit schließen, bis sich das untere Scharnierteil (C) löst.
- 4 Die Tür mit beiden Händen an den Seiten fassen und die Scharniere (D) vollständig abziehen.



Zum Einbau der Tür in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

Service-Angaben

Störung

Der Backofen heizt nicht auf

Die Backofenbeleuchtung fällt aus

Der Backofen läßt sich nicht einschalten

Abhilfe

Überprüfen Sie, ob

- alle erforderlichen Einstellungen erfolgt sind.
- die Zeitschaltuhr auf Handbetrieb eingestellt ist.
- die Garzeitdauer programmiert ist.
- die Backofentür ganz geschlossen ist.
- die Sicherung (Sicherungskasten) ausgelöst hat.

Backofenlampe austauschen (siehe Seite 23)

Überprüfen Sie, ob die Tageszeit eingestellt ist. Tageszeit einstellen.

Bevor Sie den Kundendienst anfordern und Ihnen und uns evtl. überflüssige Kosten entstehen, prüfen Sie bitte, ob es sich nicht um einen Bedienungs- bzw. Programmierungsfehler handelt.

Prüfen Sie, ob das Gerät angeschlossen ist und ob Netzspannung vorhanden ist.

Wichtig:

Solten Sie wider Erwarten einmal Schwierigkeiten mit dem Gerät haben, machen Sie den Herd bzw. Backofen sofort spannungsfrei (Sicherung ausschalten) und verständigen Sie den Kundendienst.

Die für Ihren Wohnort zuständige Kundendienststelle finden Sie in beiliegendem Verzeichnis.

Bei Kundendienstfällen immer Type und Fabrikations-Nummer angeben. Sie finden die notwendigen Daten auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich unten auf dem Innenrahmen der Backofentür.

Teile-Nr. Für Tür-Schutzelement

Nach Folgend erhalten Sie die Auflistung mit den Teil-Nr.

	Weiß	Schwarz
RT 820 E	1380102	1380103

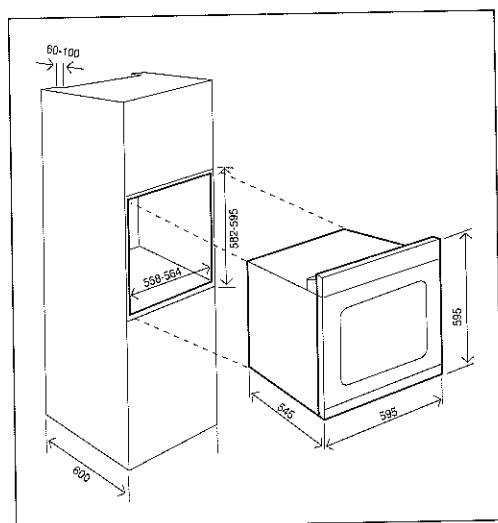
Montage

Einbau

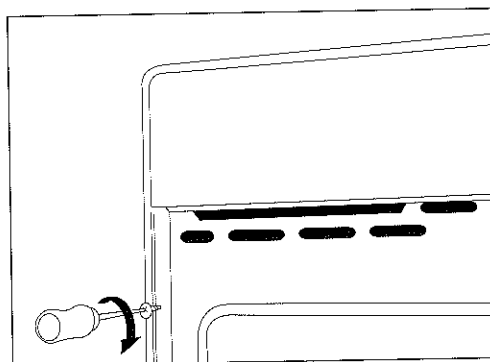
Einbaubacköfen - Modelle HT 720, HM 735

Die Teka Einbaubacköfen sind zum Einbau in einen Hochschrank ausgelegt. Die erforderlichen Nischenmaße des Hochschrank entnehmen Sie bitte der nachstehenden Skizze. Die Schranktiefe muß mindestens 600 mm betragen.

Den Backofen in den Hochschrank schieben und ausrichten. Gegebenenfalls kann der Backofen durch 4 höhenverstellbare Füße nivelliert werden.



Nachdem der Backofen installiert ist, das Gerät wieder ganz in den Hochschrank einschieben. Backofentür öffnen und jeweils links und rechts mit den vier beiliegenden Schrauben am Schrank befestigen.



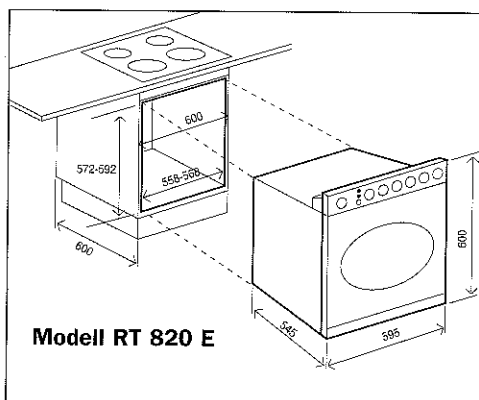
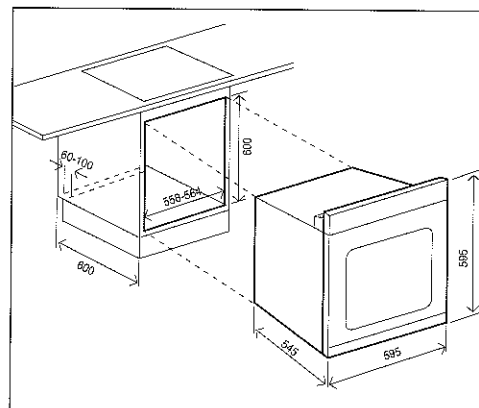
Wichtig:

Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muß durch den Einbau sichergestellt sein.

Einbau

Einbauherde - Modelle HT 60 ME, HT 60 E, HT 720 E, HM 735 E und RT 820 E

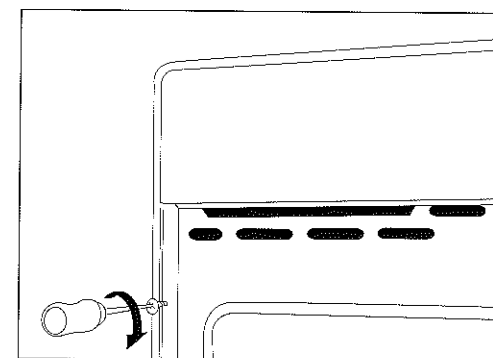
Die Teka Einbauherde sind zum Einbau in einen Unterschrank, direkt unterhalb der Herdmulde bzw. des Kochfeldes ausgelegt. Die erforderlichen Nischenmaße des Unterschranks entnehmen Sie bitte den nachstehenden Skizzen. Die Unterschranktiefe muß mindestens 600 mm betragen.



Modell RT 820 E

Den Herd in den Unterschrank schieben und ausrichten. Gegebenenfalls kann der Herd durch 4 höhenverstellbare Füße nivelliert werden.

Nachdem Herd und Kochfeld installiert sind, den Herd wieder ganz in den Unterschrank einschieben. Backofentür öffnen und jeweils links und rechts mit den vier beiliegenden Schrauben am Unterschrank befestigen.



Wichtig:

Die Einbauherde entsprechen bezüglich des Schutzgrades gegen Feuergefahr dem Typ "Y" (IEC 33526).

Geräte dieses Typs können so aufgestellt werden, daß sie mit ihrer Rückseite und einer der beiden Seiten an willkürlich hohen Raum- oder Möbelwänden stehen. An die andere Seite dürfen jedoch nur Möbel oder andere Geräte mit gleicher Höhe wie diese Geräte angestellt werden.

Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muß durch den Einbau sichergestellt sein.

Elektrischer Anschluß Backofen

Einbaubackofen - Modelle HT 720, HM 735

Vor dem Anschluß prüfen Sie bitte, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung auf den Zähler übereinstimmt und ob der Elektroanschluß entsprechend den gesetzlichen Vorschriften ausreichend geerdet ist.

Die Netzspannung des Einbaubackofens beträgt 220...230 Volt, 50 Hertz.

Der Anschlußwert für den Einbaubackofen beträgt 2,5 kW.

Der elektrische Anschluß des Einbaubackofens kann auf verschiedene Arten erfolgen. Beachten Sie das Anschlußschema auf der Rückseite des Gerätes.

Nachstehend der benötigte Querschnitt der Netzanschlußleitung:

Anschlußart	Querschnitt
1N AC 220...230 V	3 x 1,5 mm ²

Wichtig:

Dem Einbaubackofen muß installationsseitig eine allpolig-wirksame Trenneinrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorgeschaltet sein. Als geeignete Trenneinrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen, FI-Schalter und Schütze.

Elektrischer Anschluß Herd

Einbauherde - Modelle HT 60 ME, HT 60 E, HT 720 E, HM 735 E und RT 820 E

Vor dem Anschluß prüfen Sie bitte, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung auf den Zähler übereinstimmt und ob der Elektroanschluß entsprechend den gesetzlichen Vorschriften ausreichend geerdet ist.

Die Netzspannung der Einbauherde beträgt 380...400 Volt, 50 Hertz.

Die Gesamt-Anschlußwerte für Einbauherde in Verbindung mit einer Teka Herdmulde bzw. einem Teka Kochfeld entnehmen Sie bitte der Tabelle:

Modelle	Gesamt-Anschlußwert
HT 60 ME	max. 8,6 kw
HT 60 E	max. 9,5 kw
HT 720 E	max. 9,5 kw
HM 735 E	max. 9,5 kw
RT 820 E	max. 9,5 kw

Der elektrische Anschluß der Einbauherde kann auf verschiedene Arten erfolgen. Beachten Sie das Anschlußschema auf der Rückseite der Geräte.

Nachstehend der benötigte Querschnitt der Netzanschlußleitung:

Anschlußart	Querschnitt
1N AC 220...230 V	3 x 4 mm ²
2N AC 380...400 V	4 x 2,5 mm ²
3N AC 380...400 V	5 x 1,5 mm ²

Wichtig:

Dem Einbauherd muß installationsseitig eine allpolig-wirksame Trenneinrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorgeschaltet sein. Als geeignete Trenneinrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen, FI-Schalter und Schütze.

Das Erdungskabel darf auf keinen Fall an die Anschlußleiste auf der Oberseite des Herdes angeschlossen werden, über die die Herdmulde bzw. das Kochfeld mit Strom versorgt wird.

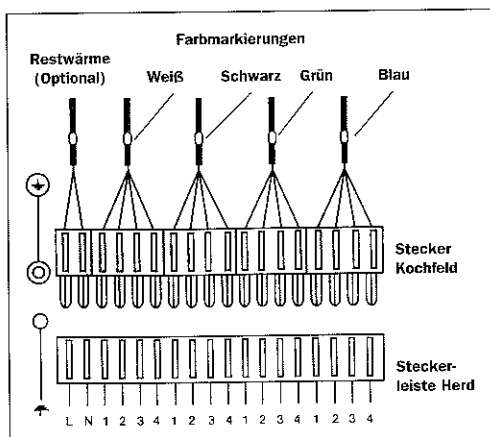
Elektrischer Anschluß Herdmulde bzw. Kochfeld

Einbauherde - Modell HT 60 ME

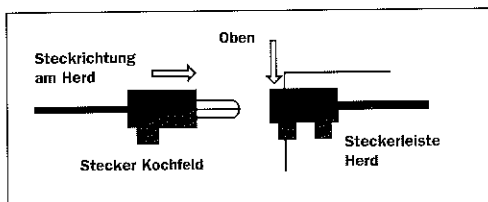
Den Einbau der Herdmulde bzw. des Kochfeldes entsprechend den Angaben in der separaten "Gebrauchs- und Montageanweisung" vornehmen.

Anschließend die Steckverbindung zwischen Kochzonen und Schaltern herstellen. Auf der Backofenverkleidung befindet sich eine 18-polige Steckerleiste für den Anschluß der jeweils 4-poligen Kochzonen. Beachten Sie dabei das nachstehende Anschlußschema.

Ansicht von oben



Seitenansicht



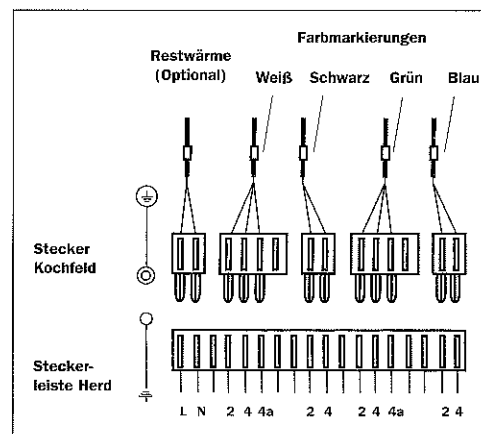
Elektrischer Anschluß Kochfeld

Einbauherde - Modelle HT 60 E, HT 720 E, HM 735 E und RT 820 E

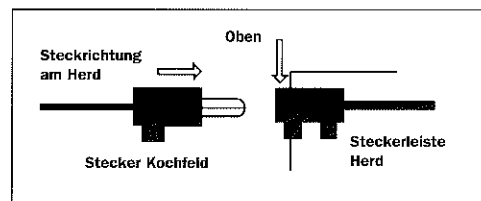
Den Einbau des Kochfeldes entsprechend den Angaben in der separaten "Gebrauchs- und Montageanweisung" vornehmen.

Anschließend die Steckverbindung zwischen Kochzonen und Schaltern herstellen. Auf der Backofenverkleidung befindet sich eine 18-polige Steckerleiste für den Anschluß der jeweils 4-poligen Kochzonen. Beachten Sie dabei das nachstehende Anschlußschema.

Ansicht von oben



Seitenansicht



Die Steckverbindungen der jeweiligen Kochzonen in die dafür am Herd vorgesehenen Steckverbindungsbuchsen stecken. Dabei ist die Farbmarkierung (Farbübereinstimmung zwischen Stecker und Steckbuchse) zu beachten.

Falls das Kochfeld über eine Restwärmeanzeige verfügt, ist der Muldenstecker ohne Farbmarkierung in die dafür vorgesehene Steckbuchse einzustecken.