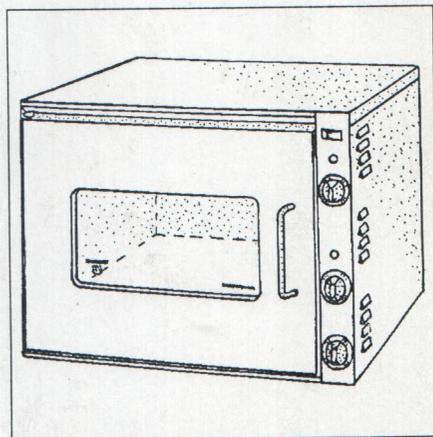


HÄUSSLER

SO WIRD
NATUR
KÖSTLICH.

Bedienungsanleitung



Elektro-Steinbackofen
MONO

HÄUSSLER

SO WIRD
NATUR
KÖSTLICH.

Garantieurkunde

Wir übernehmen ab dem Übernahmedatum
- nachgewiesen durch Vorlage Ihrer
Kaufrechnung - eine Garantie von

1 Jahr

für Ihr Gerät nach unseren Bedingungen.

Gerätetyp

MONO

Serien-Nr.

Übergabedatum

19.06.1999

Käufer

Hans Hehl

Anschrift

Wartenberg

Fachhändler

Bu

Über das Brotbacken

Seit Jahrtausenden ist Brot das wichtigste Grundnahrungsmittel und bis heute durch nichts zu ersetzen. Brot ist in der Lage, dem Körper auf natürlichste Art optimale Energien zuzuführen, denn es enthält neben Ballaststoffen lebenswichtige Nährstoffe, wie Eiweiß, Vitamine, Minerale und Spurenelemente. Kaum ein anderes Nahrungsmittel wird in so vielen Geschmacksrichtungen und so abwechslungsreich hergestellt wie Brot.

Bei richtiger Aufbewahrung ist Brot mehrere Tage lagerfähig. Am besten eignet sich ein Brotkasten aus Holz oder eine Tonschüssel. Die Luftfeuchtigkeit soll niedrig sein, und die Luft muß zirkulieren können. Brot läßt sich jedoch auch ideal einfrieren und bleibt dadurch monatelang frisch.

Seit alters her wurde Brot in Steinbacköfen mit direkter Befeuerung gebacken. Direkte Befeuerung heißt, die Steine werden mit einem offenen Feuer direkt erhitzt. Der Brotteig wird dann auf diese heißen Steine gesetzt und durch die gespeicherte Wärme gebacken. Den gleichen Effekt hat auch ein HÄUSSLER-Elektro-Steinbackofen. Die im Ofen eingebauten Schamotteplatten werden elektrisch aufgeheizt. Mit der gespeicherten Wärme wird dann wie im Holzofen das Brot gebacken.

Das im Elektro-Steinbackofen gebackene Brot hat ein herrliches Aroma und steht im Geschmack dem Holzofenbrot kaum nach. Dabei ist der Energieverbrauch gering.

Bedienungsanleitung für Elektro-Steinbackofen „MONO“ mit Vollschatmottierung

Sie sind nun Besitzer eines HÄUSSLER-MONO-Elektrobackofens. Dazu gratulieren wir Ihnen herzlichst. In über 25 Jahren haben sich HÄUSSLER-Backöfen tausendfach bewährt. Die Geräte zeichnen sich besonders durch eine solide und langlebige Bauweise aus.

Bitte lesen Sie diese Anleitung aufmerksam, bevor Sie dieses Gerät anschließen und in Gebrauch nehmen.

Allgemeine Beschreibung des Gerätes

Der Backraum des Ofens ist komplett aus Schamotte gefertigt. Die Heizung ist im Schamottestein integriert. Durch diese Technologie wird eine gleichmäßige Wärmeabstrahlung (Holzbackofen-Effekt) bei optimaler Ausnützung der zugeführten elektrischen Energie erreicht. Für die Regelung der Ober- und Unterhitze sind zwei getrennt schaltbare Thermostate mit Kontrolleuchten vorhanden.

Mit der eingebauten Zeitschaltuhr kann der Zeitpunkt des Aufheizens vorgewählt werden, so daß der Ofen zu der Ihnen angenehmen Zeit backbereit ist.

Mit einem Kippschalter kann die Innenbeleuchtung ein bzw. ausgeschaltet werden. Somit kann der Backvorgang sehr gut beobachtet werden. Der Backofen ist anschlussfertig mit einem ca. 1 m langen Kabel und Stecker.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieser Elektro-Steinbackofen dient ausschließlich zur Herstellung und Zubereitung von Lebensmitteln.

Technische Daten

Elektro-Steinbackofen	MONO
Außenmaße B/T/H	54,5 x 53 x 40 cm
Einbauöffnung	56,8 x 45 cm
Backfläche	37 x 40 cm
Leistung	3000 W 12,5 A
Anschluß	230 V
Gewicht	64 kg

Aufstellung oder Einbau

MONO - Backofen als Standgerät

Der Backofen kann in jedem geschlossenen Raum aufgestellt werden. Hierbei muß ein 230 Volt-Anschluß vorhanden sein. Aufgrund des relativ hohen Eigengewichtes ist auf einen stabilen Unterbau zu achten.

Um eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten muß der seitliche und obere Abstand zu anderen Einrichtungen oder Gegenständen mindestens 5 cm betragen.

MONO - Backofen als Einbaugerät

Der Backofen kann in jeden 60 cm-Küchenschrank problemlos eingebaut werden. Dem Platzangebot der Küche entsprechend ist ein Einbau im oberen oder unteren Bereich der Küchenzeile möglich. Eine Platzierung in Arbeitshöhe ist sicher von der Handhabung am günstigsten.

Um eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten, muß vor dem Einbau die Schrankrückwand entfernt werden.

Bitte darauf achten, daß im unmittelbar hinteren Bereich eine 230 V-Steckdose vorhanden ist. Dieses muß eine extra Leitung sein, die separat abgesichert werden muß!

Einbau

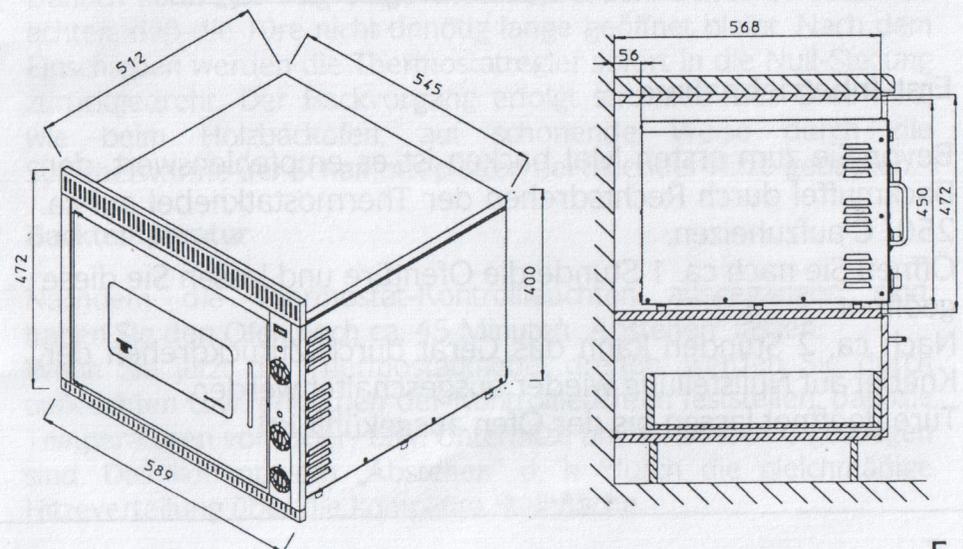
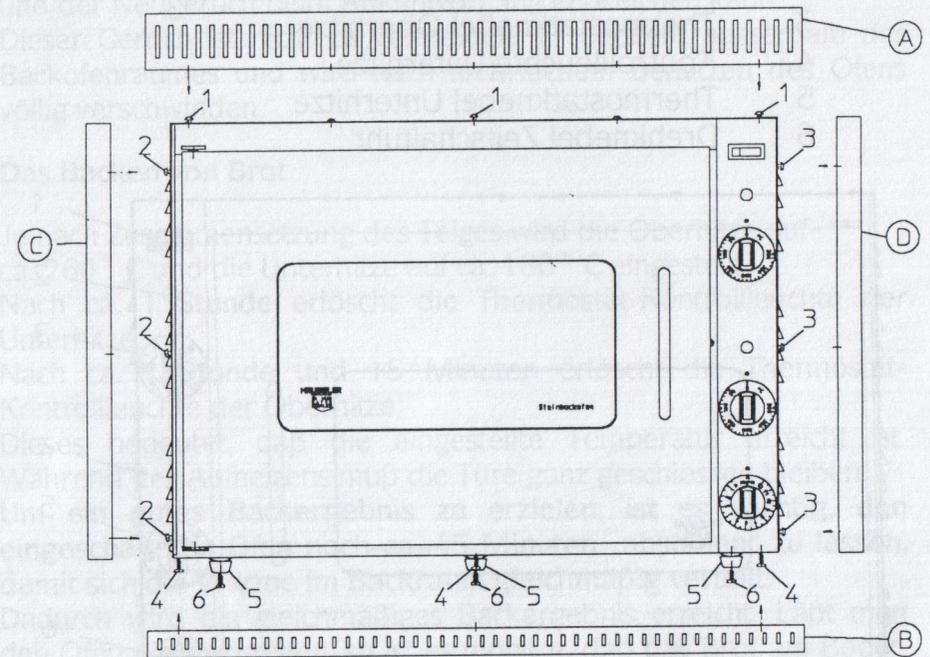
Der Einbausatz zum Elektrobackofen besteht aus:

- 4 Blendenteilen, 3 Blechschrauben für die untere Blende,
- 9 GummifüÙe mit Schrauben, 1 Inbusschlüssel 2,5mm.

Arbeitsfolge:

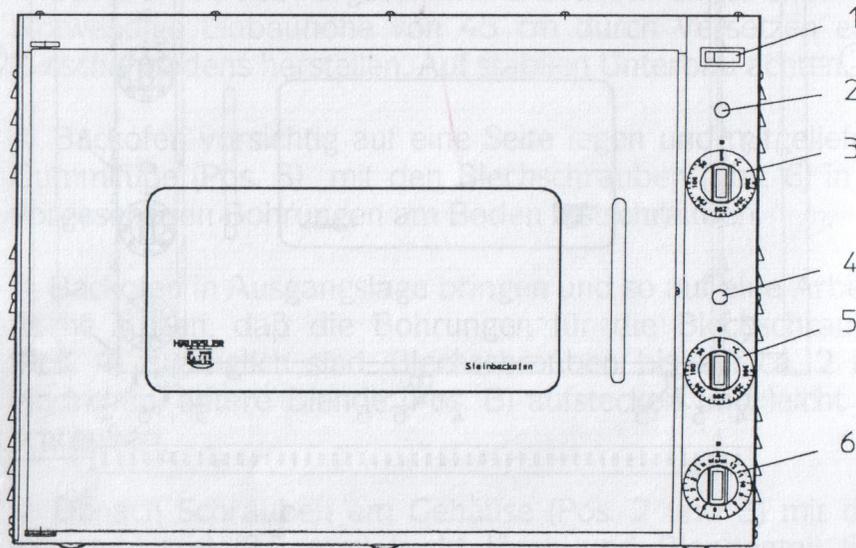
- ⇒ Schranktüre des vorgesehenen Einbauschranks entfernen. Notwendige Einbauhöhe von 45 cm durch Versetzen eines Zwischenbodens herstellen. Auf stabilen Unterbau achten.
- ⇒ Backofen vorsichtig auf eine Seite legen und mitgelieferte GummifüÙe (Pos. 5) mit den Blechschrauben (Pos. 6) in die vorgesehenen Bohrungen am Boden festschrauben.
- ⇒ Backofen in Ausgangslage bringen und so auf eine Arbeitsfläche stellen, daß die Bohrungen für die Blechschrauben (Pos. 4) zugänglich sind. Blechschrauben bis auf ca. 2 mm eindrehen, untere Blende (Pos. B) aufstecken und leicht anschrauben.
- ⇒ Danach Schrauben am Gehäuse (Pos. 2 und 3) mit dem Inbusschlüssel (2,5 mm) leicht lösen und Blendenteil links (Pos. C) sowie Blendenteil rechts (Pos. D) aufstecken. Schrauben leicht anziehen.
- ⇒ Schrauben (Pos. 1) lösen und obere Blende (Pos. A) aufstecken. Schrauben leicht anziehen.
- ⇒ Blendenteile mit Backofenabdeckung bündig ausrichten und Schrauben festdrehen.
- ⇒ Elektrisches Anschlußkabel einstecken und Backofen vorsichtig in die vorbereitete Einbauöffnung schieben. Darauf achten, daß das Anschlußkabel nicht eingeklemmt ist.

Blendenmontage - Einbau



Bedienungseinheit / Schalterblende

- 1 Kippschalter Innenbeleuchtung
- 2 Kontrollleuchte Oberhitze
- 3 Thermostatknobel Oberhitze
- 4 Kontrollleuchte Unterhitze
- 5 Thermostatknobel Unterhitze
- 6 Drehknobel Zeitschaltuhr



Erst-Inbetriebnahme

Bevor Sie zum ersten Mal backen ist es empfehlenswert, den Backmuffel durch Rechtsdrehen der Thermostatknobel auf ca. 250° C aufzuheizen.

Öffnen Sie nach ca. 1 Stunde die Ofentüre und lassen Sie diese geöffnet.

Nach ca. 2 Stunden kann das Gerät durch Zurückdrehen der Knebel auf Nullstellung wieder ausgeschaltet werden.

Türe geöffnet lassen bis der Ofen ausgekühlt ist!

Dies ist notwendig, damit die Restfeuchtigkeit der Schamottesteine und der Neugeruch beim Abkühlvorgang entweichen kann. Dieser Geruch ist nicht zu vermeiden. Er entsteht ausserhalb des Backofenraumes und wird nach mehrfachem Benutzen des Ofens völlig verschwinden.

Das Backen von Brot

Je nach Zusammensetzung des Teiges wird die Oberhitze auf ca. 260° C und die Unterhitze auf ca. 180° C eingestellt.

Nach ca. 1 Stunde erlischt die Thermostat-Kontrollleuchte der Unterhitze.

Nach ca. 1 Stunde und 15 Minuten erlischt die Thermostat-Kontrollleuchte der Oberhitze.

Dieses bedeutet, daß die eingestellte Temperatur erreicht ist. Während des Aufheizens muß die Türe ganz geschlossen bleiben.

Um ein gutes Backergebnis zu erzielen, ist es wichtig, den eingeschalteten Ofen noch ca. 45 Minuten „abstehen“ zu lassen, damit sich die Wärme im Backraum gleichmäßig verteilt.

Dadurch wird ein gleichmäßiges Backergebnis erreicht. Läßt man den Ofen nicht abstehen, so ist es möglich, daß das Brot am Boden festbrennt.

Danach kann der Teig eingeschossen werden. Dabei ist darauf zu achten, daß die Türe nicht unnötig lange geöffnet bleibt. Nach dem Einschießen werden die Thermostatregler sofort in die Null-Stellung zurückgedreht. Der Backvorgang erfolgt stromlos. Das Brot wird, wie beim Holzbackofen, auf schonende Weise durch die Speicherwärme der Schamotteplatten bei fallender Hitze gebacken.

Backtemperatur

Nachdem die Thermostat-Kontrollleuchten ausgegangen sind, haben Sie den Ofen noch ca. 45 Minuten „Abstehen“ lassen.

Wenn Sie jetzt die Thermostatknobel drehen, werden Sie durch aufleuchten bzw. erlöschen der Kontrollleuchten feststellen, daß die Temperaturen von Ober- bzw. Unterhitze um ca. 30-50° C gestiegen sind. Das kommt vom „Abstehen“ d. h. durch die gleichmäßige Hitzeverteilung über die komplette Steinfläche.

Das Backen von Weißbrot und Kuchen

Weißbrot, Kuchen und Feingebäck werden mit entsprechend niedriger Temperatur gebacken. Weitere Temperaturangaben finden Sie auf den Seiten 11 - 14 dieser Bedienungsanleitung.

Lassen Sie bitte die Ofentüre nach dem Backen eine Zeit lang offen. Dadurch kann die Restfeuchtigkeit besser entweichen.

Vorheizen mit Zeitschaltuhr

Über die Zeitschaltuhr kann der Beginn der Vorheizzeit festgelegt werden.

Dadurch ist es möglich, den Ofen so einzustellen, daß er zu einer gewünschten Zeit backbereit ist.

Wenn Sie z. B. heute um 20 Uhr wünschen, daß der Ofen am nächsten Morgen um 8 Uhr backbereit ist, so stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 10h und die Thermostatregler auf die entsprechende Ober- bzw. Unterhitze.

Dadurch schaltet der Ofen um 6 Uhr ein und ist nach ca. 1¼ Std. Aufheizen und ca. ¾ Std. „Abstehen“ um 8 Uhr bereit zum Backen!

Der MONO als Bratofen

Der MONO - Elektro-Steinbackofen eignet sich auch sehr gut zum Braten von Fleisch und Geflügel. (Temperaturen siehe Seite 14)

Ein Backblech oder eine Bratenpfanne aus Edelstahl speziell für diesen Ofen kann als Zubehör von uns bezogen werden.

Selbstverständlich können Sie auch Ihre eigenen Pfannen und Kasserollen verwenden.

Beachten Sie bitte dabei, daß die Schüsseln, Töpfe, Deckel oder Pfannen keine Plastikgriffe haben!

Lassen Sie bitte die Ofentüre auch nach dem Braten eine Zeit lang offen. Dadurch kann die Restfeuchtigkeit besser entweichen.

Reinigung

Soll Ihr Backofen jahrelang seine Dienste erfüllen, ist eine regelmäßige Reinigung wichtig!

Die Außenflächen können, am besten bei abgekühltem Ofen, mit einem feuchten Lappen gereinigt werden.

Zusätzlich kann ein dafür geeignetes Reinigungsmittel für Edelstahl verwendet werden.

Das Türglas darf nur in kaltem Zustand gesäubert werden. Verwenden Sie klares Wasser mit ein wenig haushaltsüblichem Reinigungsmittel.

Die Schamotte-Backfläche kann mit einem Besen mit Naturborsten oder mit einem Messingbesen gereinigt bzw. ausgekehrt werden.

Die Türinnenseite kann, zur leichteren Säuberung, mit einem Spezialreinigungsmittel behandelt werden.

Dieses Mittel können Sie über uns beziehen.

Hin und wieder sollte die Backfläche im warmen oder kalten Zustand **(auf keinen Fall, wenn die Steine noch heiß sind !)** mit einem feuchten Lappen **ohne Reinigungsmittel** ausgewischt werden.

Der Schamottestein wird beim häufigen Gebrauch fleckig und dunkel. Es brennen sich Mehl- und Teigrückstände sowie Flüssigkeiten vom Belag der Kuchen, Pizzen etc. ein.

Dies ist aber nur ein Schönheitsfehler, die Backqualität des Ofens bleibt unvermindert gut - der Ofen nimmt dadurch keinen Schaden.

Durch das Aufheizen entsteht ein selbstreinigender Effekt. Angebrannte Teile lösen sich und können dann ausgekehrt werden.

Wartungs- und Reparaturarbeiten

Vor allen Wartungs- und Reparaturarbeiten ist die Stromzufuhr zu unterbrechen! Unbedingt Netzstecker ziehen!

Innenbeleuchtung: Glas und Birne gegen den Uhrzeigersinn abschrauben. Birne mit Dichtung erneuern. Glas wieder festschrauben.

Achtung! Nur bei kaltem Ofen Birne wechseln!

Türdichtung erneuern: Backofentüre öffnen. An den Ecken die Dichtung aushängen und die neue Dichtung wieder einhängen.

Vorsichtsmaßnahmen - Sicherheitshinweise

⇒ Das Gerät möglichst stoß- und erschütterungsfrei transportieren.

⇒ Das Gerät darf nicht zur Raumheizung verwendet werden. Dieser Backofen ist **nur zur Zubereitung von Speisen** gedacht. Gebrauchen Sie ihn niemals zu anderen Zwecken.

⇒ Halten Sie Kinder fern, solange der Ofen in Betrieb ist. Auch nachdem Sie den Backofen ausgeschaltet haben, bleibt die Türe noch lange heiß.

⇒ Stellen Sie sicher, daß die Drehknebel sich in Nullstellung befinden, wenn der Backofen nicht mehr benutzt wird. Dies gilt auch für die Reinigung.

⇒ Verwenden Sie immer Topfhandschuhe um feuerfeste, heiße Schüsseln, Töpfe, Backbleche oder Formen aus dem Backofen zu nehmen.

⇒ Beachten Sie bitte dabei, daß die Schüsseln, Töpfe, Deckel oder Pfannen keine Plastikgriffe haben!

⇒ Das Gerät darf bei Reparaturen u. ä. nur von einem geschulten und berechtigten Elektro-Fachmann geöffnet werden. Es darf dabei keinesfalls unter Spannung stehen (Stecker ziehen). Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.

⇒ Es ist gefährlich, Veränderungen jeglicher Art an diesem Gerät oder an seinen Eigenschaften vorzunehmen. Versuchen Sie nicht, das Gerät bei Funktionsstörungen oder Schäden selbst zu reparieren. Durch Reparaturen seitens ungeschulter Personen können Schäden oder Verletzungen hervorgerufen werden.

Außerdem erlischt jeglicher Garantieanspruch.

Allgemeine Temperatureinstellungen beim HÄUSSLER - Elektro-Steinbackofen- „MONO“

Alle Angaben über Backtemperaturen und Backzeiten in dieser Anleitung sind ca.-Werte.

Brot

Oberhitze: ca. 260° C

Unterhitze: ca. 180° C

Pizza, Dinnete, Fladenbrot etc.

Oberhitze: ca. 300° C

Unterhitze: ca. 210° C

Süße Hefeteige und Kleingebäck

Oberhitze: ca. 210° C

Unterhitze: ca. 130° C

Rührteige

Oberhitze: ca. 190° C

Unterhitze: ca. 110° C

Biskuits

Oberhitze: ca. 210° C

Unterhitze: ca. 130° C

Mürb- und Blätterteige

Oberhitze: ca. 210° C

Unterhitze: ca. 130° C

Temperatureinstellungen / Rezepte (zum Teil aus dem Häussler-Backbuch)

Schwedische Apfeltorte

Oberhitze: ca. 210 °C
Unterhitze: ca. 130 °C
Backzeit: ca. 45 - 50 Min.

Käsekuchen

Oberhitze: ca. 210 °C
Unterhitze: ca. 130 °C
Backzeit: ca. 60 Min.

Schneller Kirschkuchen

Oberhitze: ca. 210 °C
Unterhitze: ca. 130 °C
Backzeit: ca. 50 Min.

Tiroler Nußkuchen

Oberhitze: ca. 190 °C
Unterhitze: ca. 110 °C
Backzeit: ca. 60 Min.

Hefezopf

Oberhitze: ca. 210 °C
Unterhitze: ca. 130 °C
Backzeit: ca. 45 - 50 Min.

Zwetschgenkuchen mit Hefeteig

Oberhitze: ca. 220 °C
Unterhitze: ca. 130 °C
Backzeit: ca. 35 Min.

Vollkorn-Bienenstich

Oberhitze: ca. 210 °C
Unterhitze: ca. 130 °C
Backzeit: ca. 25 Min.

Hefe Schneckennudeln

Oberhitze: ca. 240 °C
Unterhitze: ca. 140 °C
Backzeit: ca. 20 Min.

Feiner gerührter Gugelhupf

Oberhitze: ca. 220 °C
Unterhitze: ca. 140 °C
Backzeit: ca. 45 - 60 Min.

Buchweizentorte

Oberhitze: ca. 200 °C
Unterhitze: ca. 110 °C
Backzeit: ca. 40 Min.

Biskuitrolle

Oberhitze: ca. 210 °C
Unterhitze: ca. 130 °C
Backzeit: ca. 10 Min.

Biskuit

Oberhitze: ca. 210 °C
Unterhitze: ca. 130 °C
Backzeit: ca. 25 Min.

Apfelkuchen mit Quarkguß

Oberhitze: ca. 220 °C
Unterhitze: ca. 130 °C
Backzeit: ca. 40 Min.

Quarkstollen

Oberhitze: ca. 200 °C
Unterhitze: ca. 140 °C
Backzeit ca. 50 - 60 Min.

Früchtebrot

Oberhitze: ca. 250 °C
Unterhitze: ca. 160 °C
Backzeit: ca. 60 - 90 Min.

Laugenbrezeln oder Weckle

Oberhitze: ca. 260 °C
Unterhitze: ca. 180 °C
Backzeit: ca. 15 Min.

Käsegebäck

Oberhitze: ca. 220 °C
Unterhitze: ca. 160 °C
Backzeit: ca. 10 Min.

Vollkorn-Seelen

Oberhitze: ca. 270 °C
Unterhitze: ca. 190 °C
Backzeit: ca. 15 Min.

Braten (Gewicht je Bratenstück ca. 1,5 kg)

Oberhitze: ca. 250 °C
Unterhitze: ca. 180 °C

Geflügel

Oberhitze: ca. 250 °C
Unterhitze: ca. 180 °C

Rinder- oder Schweinebraten

(ca. 1,5 kg Stücke Fleisch mit Knochen)

Das Fleisch gut würzen und etwas durchziehen lassen. In eine Pfanne etwas Fett (Öl) geben, dazu etwas Wurzelgemüse wie Zwiebeln und Karotten, evtl. Tomatenstücke.

Den Backofen vorheizen, Oberhitze 260 °C, Unterhitze 170 °C Pfanne in den Ofen schieben. Nach ca. 30 Min, den Braten wenden. Nach weiteren 20-30 Min. wenn nötig, etwas Flüssigkeit nachgießen und mit Deckel oder Folie abdecken.

Nach 1,5 Stunden den Ofen ausschalten.

20 Minuten vor Ende der Bratzeit, Deckel oder Folie abnehmen, dann wird die Kruste etwas herzhafter.

Bratzeit insgesamt ca. 2,5 Stunden.

Mögliche Mängel beim Backen

Mängel

Ursache und Abhilfe

Brot ist zu hell	Oberhitze bzw. Unterhitze ist zu niedrig eingestellt
Brot verbrennt oben	Oberhitze ist zu hoch eingestellt
Brot verbrennt unten	1. Ofen ist zu wenig abgestanden und die Hitze hat sich nicht richtig verteilt. 2. Unterhitze ist zu hoch eingestellt.
Brotkruste klebt unten am Stein fest	1. Zu starke Unterhitze 2. Zu wenig Mehl am Teigling beim Einschließen -- eventuell Kleie nehmen.
Brot reißt auf	1. Der Teig ist zu fest 2. Der Teig ist zu wenig eingeschnitten

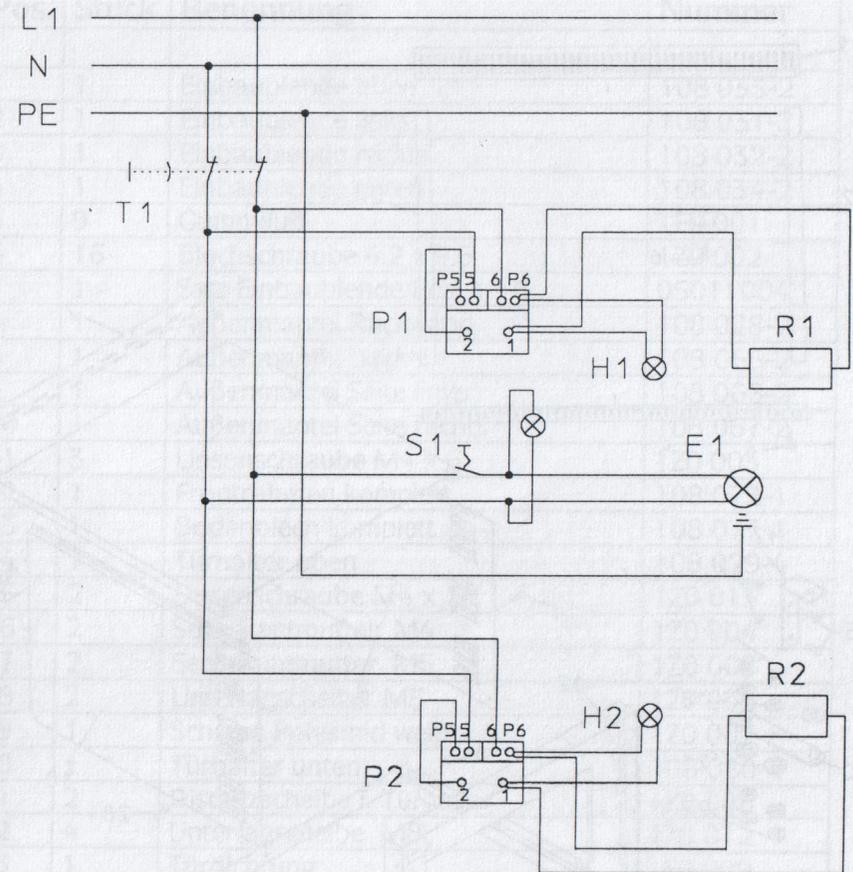
Mögliche Mängel an der Technik:

Mängel

Ursache und Abhilfe

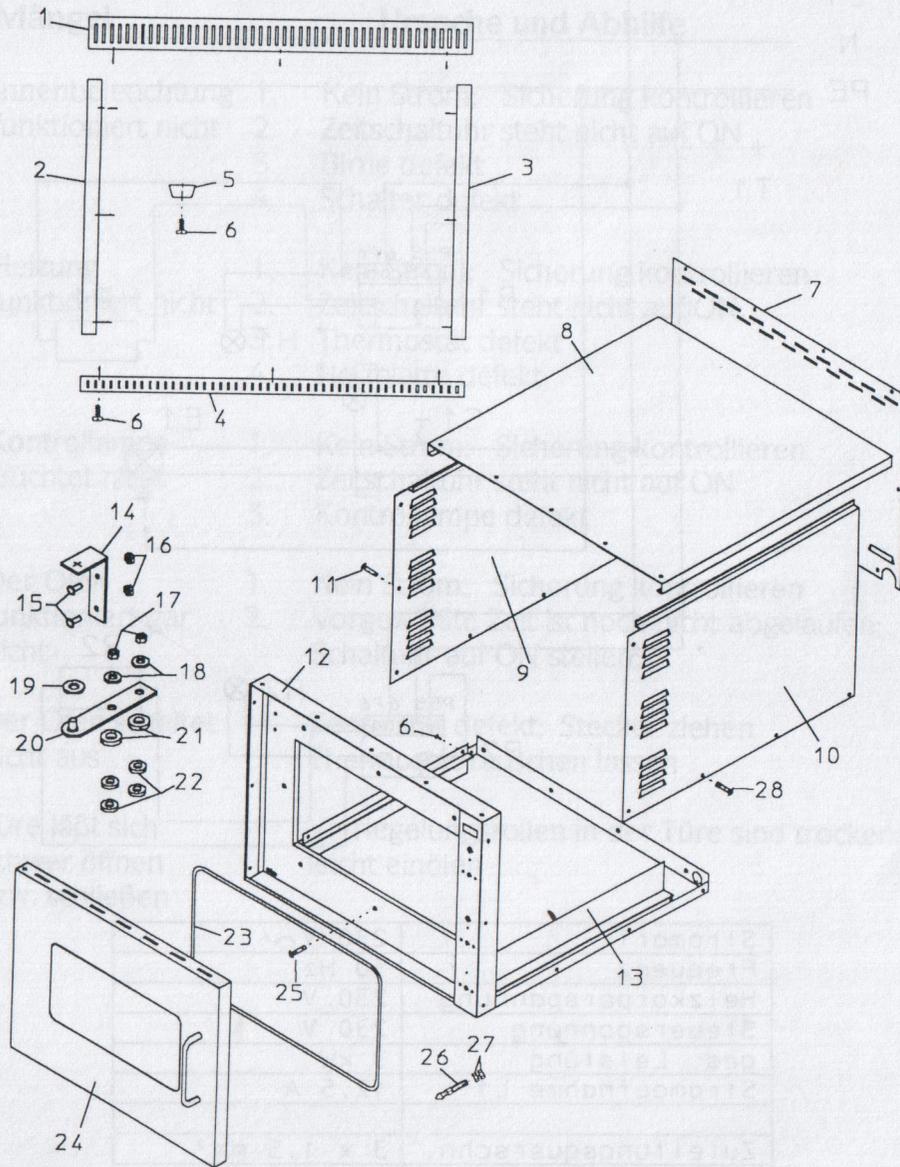
- | | |
|---|---|
| Innenbeleuchtung funktioniert nicht | <ol style="list-style-type: none"> 1. Kein Strom; Sicherung kontrollieren 2. Zeitschaltuhr steht nicht auf ON 3. Birne defekt 4. Schalter defekt |
| Heizung funktioniert nicht | <ol style="list-style-type: none"> 1. Kein Strom; Sicherung kontrollieren 2. Zeitschaltuhr steht nicht auf ON 3. Thermostat defekt 4. Heizplatte defekt |
| Kontrolllampe leuchtet nicht | <ol style="list-style-type: none"> 1. Kein Strom; Sicherung kontrollieren 2. Zeitschaltuhr steht nicht auf ON 3. Kontrolllampe defekt |
| Der Ofen funktioniert gar nicht | <ol style="list-style-type: none"> 1. Kein Strom; Sicherung kontrollieren 2. Vorgewählte Zeit ist noch nicht abgelaufen; Schaltuhr auf ON stellen; |
| Der Ofen schaltet nicht aus | Thermostat defekt; Stecker ziehen
Thermostat tauschen lassen |
| Türe läßt sich schwer öffnen bzw. schließen | Verriegelungsrollen in der Türe sind trocken
leicht einölen |

Schaltplan Elektro-Steinbackofen „MONO“



Stromart	230 V ~
Frequenz	50 Hz
Heizkörperspannung	230 V
Steuerspannung	230 V
ges. Leistung	3 kW
Stromaufnahme L1	12,5 A
Zuleitungsquerschn.	3 x 1,5 mm ²
Absicherung	16 A FI 100 mA

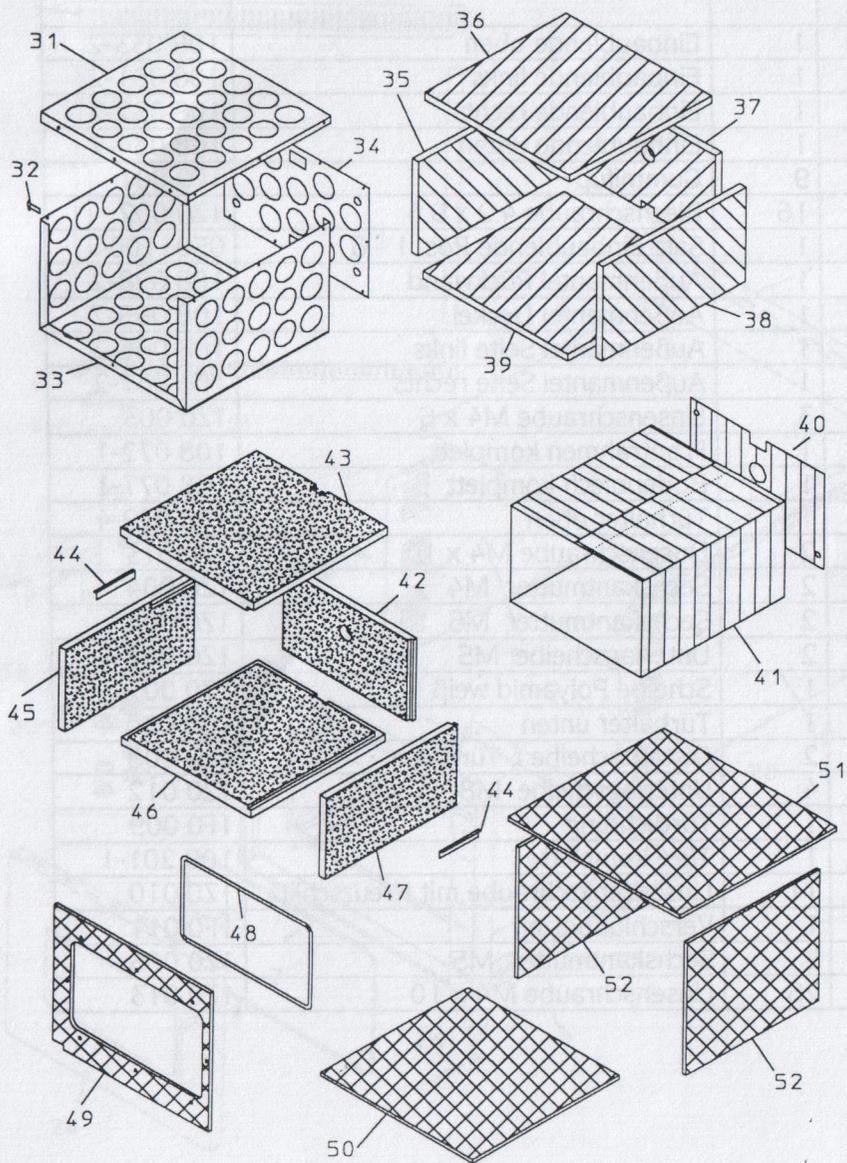
Teilleiste Elektro-Steinbackofen „MONO“



Teilleiste Elektro-Steinbackofen „MONO“

Pos.	Stück	Benennung	Nummer
1	1	Einbaublende oben	108 033-2
2	1	Einbaublende links	108 031-2
3	1	Einbaublende rechts	108 032-2
4	1	Einbaublende unten	108 034-2
5	9	Gummifuß	1F0 001
6	16	Blechschraube 4.2 x 9.5	1Z0 002
	1	Satz Einbaublende Pos. 1 - 6	05011004
7	1	Außenmantel Rückwand	108 028-2
8	1	Außenmantel Deckel	108 065-2
9	1	Außenmantel Seite links	108 066-2
10	1	Außenmantel Seite rechts	108 067-2
11	3	Linsschraube M4 x 6	1Z0 003
12	1	Frontrahmen komplett	108 072-1
13	1	Bodenblech komplett	108 077-1
14	1	Türhalter oben	108 029-4
15	2	Linsschraube M4 x 10	1Z0 013
16	2	Sechskantmutter M4	1Z0 004
17	2	Sechskantmutter M5	1Z0 005
18	2	Unterlagscheibe M5	1Z0 006
19	1	Scheibe Polyamid weiß	1Z0 007
20	1	Türhalter unten	108 030-4
21	2	Distanzscheibe f. Türhalter	1Z0 008
22	4	Unterlagscheibe M8	1Z0 012
23	Türdichtung	1F0 009	
24	1	Türe komplett	108 201-1
25	11	Linssensenkschraube mit Kreuzschlitz	1Z0 010
26	1	Verschlußbolzen	1F0 011
27	2	Sechskantmutter M5	1Z0 005
28	26	Linsschraube M4 x 10	1Z0 013

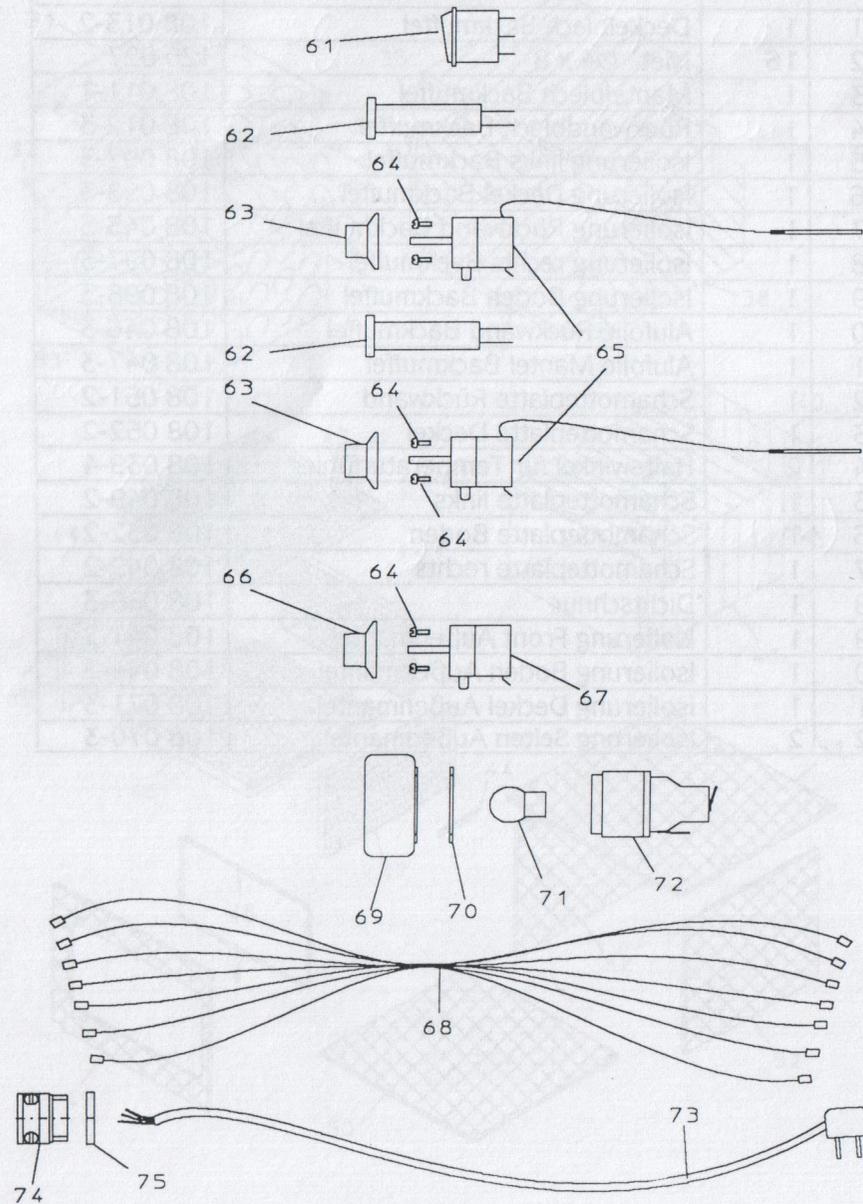
Teilleiste Elektro-Steinbackofen „MONO“



Teilleiste Elektro-Steinbackofen „MONO“

Pos.	Stück	Benennung	Nummer
31	1	Deckelblech Backmuffel	108 013-2
32	16	Niet Ø4 x 8	1Z0 027
33	1	Mantelblech Backmuffel	108 011-1
34	1	Rückwandblech Backmuffel	108 012-3
35	1	Isolierung links Backmuffel	108 097-3
36	1	Isolierung Deckel Backmuffel	108 098-3
37	1	Isolierung Rückwand Backmuffel	108 045-3
38	1	Isolierung rechts Backmuffel	108 097-3
39	1	Isolierung Boden Backmuffel	108 098-3
40	1	Alufolie Rückwand Backmuffel	108 046-3
41	1	Alufolie Mantel Backmuffel	108 047-3
42	1	Schamotteplatte Rückwand	108 051-2
43	1	Schamotteplatte Deckel	108 052-2
44	2	Haltewinkel für Temperaturfühler	108 039-4
45	1	Schamotteplatte links	108 049-2
46	1	Schamotteplatte Boden	108 052-2
47	1	Schamotteplatte rechts	108 049-2
48	1	Dichtschnur	108 055-3
49	1	Isolierung Front Außenmantel	108 041-2
50	1	Isolierung Boden Außenmantel	108 044-2
51	1	Isolierung Deckel Außenmantel	108 071-3
52	2	Isolierung Seiten Außenmantel	108 070-3

Teilleiste Elektro-Steinbackofen „MONO“



Teilleiste Elektro-Steinbackofen „MONO“

Pos.	Stück	Benennung	Nummer
61	1	Wippschalter für Innenbeleuchtung	1F0 015
62	2	Kontrolleuchte Ober-/Unterhitze	1F0 014
63	2	Drehknebel Temperatur	108 037-4
64	6	Zylinderschraube	1Z0 016
65	2	Temperaturregler mit Fühler	1F0 017
66	1	Drehknebel Zeitschaltuhr	108 069-4
67	1	Zeitschaltuhr	1F0 018
68	1	Kabelbaum	1F0 019
69	1	Lampenglas	1F0 020
70	1	Lampendichtung	1F0 021
71	1	Glühlampe	1F0 022
72	1	Lampenfassung	1F0 023
73	1	Anschlußkabel mit Stecker	1F0 024
74	1	Zugentlastung	1F0 025
75	1	Kontermutter für Zugentlastung	1F0 026