gorenje

DE AT ELEKTROHERDE

IT CUCINA ELETTRICA

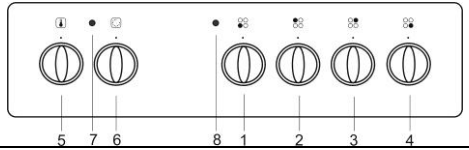
AT	DE

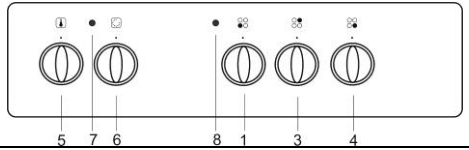
Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Sie haben ein Gerät aus unserer neuen Serie von Elektroherden gekauft. Wir wünschen uns, daß Ihnen unser Gerät gute Dienste leisten wird. Wir empfehlen Ihnen, diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durchzulesen und das Gerät in Einklang mit den Hinweisen zu bedienen.

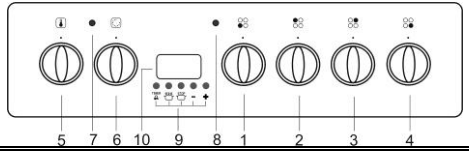
WICHTIGE INFORMATIONEN, ANSCHLUSSANWEISUNGEN UND EMPFEHLUNGEN

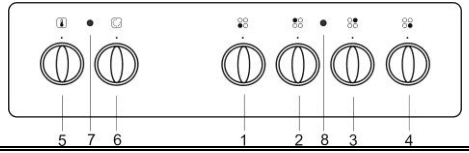
- Überzeugen Sie sich davon, daß die elektrischen Daten auf dem Typenschild, an der Frontleiste (sichtbar nach Entfernung der Herdanschlußdose) mit den Angaben Ihrer elektrischen Installation übereinstimmen.
- Das Gerät muß gemäß dem Anschlußschema angeschlossen werden.
- Das Gerät darf nur von autorisierten Fachleuten angeschlossen, repariert, eingestellt oder gewartet werden.
- Installationsseitig ist eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm oder mehr Kontaktabstand anzubringen, die alle Polleiter unterbricht.
- Das Gerät darf nur zur thermischen Zubereitung von Speisen verwendet werden. Wenn Sie das Gerät zu anderen Zwecken versenden, besteht die Gefahr einer Beschädigung wegen thermischer Überlastung. Bei unsachgemäßem Gebrauch des Geräts verfallen alle Garantieansprüche.
- Sorgen Sie dafür, daß Verbindungskabel anderer Gerät nicht mit der heißen Kochplatte in Berührung kommen.
- In der Nähe der Kochplatten, Backofen-Heizelemente und der Herdschublade dürfen keine entzündlichen Stoffe gelagert werden.
- Wenn Sie das Gerät nicht verwenden, sorgen Sie dafür, daß alle Schalter abgeschaltet sind bzw. sich in der Position AUS befinden.
- Bei Reinigungs- und Reparaturarbeiten muß das Gerät vom elektrischen Versorgungsnetz getrennt werden.
- Wir empfehlen Ihnen, das Gerät jedes Jahr oder alle zwei Jahre von einem autorisierten Kundenfachmann überprüfen und bei Bedarf warten zu lassen. Dadurch werden Störungen vermieden und die Lebensdauer des Geräts verlängert.
- Wenn Sie einen Defekt am Gerät entdecken, versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren, sondern trennen Sie das Gerät vom Stromversorgungsnetz und rufen Sie einen autorisierten Kundendienst an.
- Wenn Sie auf der Glaskeramik-Oberfläche einen Riß entdecken, schalten Sie das Kochfeld sofort aus und verwenden Sie es nicht mehr. Trennen Sie das Gerät vom Stromversorgungsnetz und rufen Sie sofort den Kundendienst an.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Folgeschäden, die wegen Nichtbeachtung der Anschlußhinweise aus dieser Gebrauchsanweisung entstanden sind.
- Verwenden Sie keine Kochtöpfe mit beschädigtem Boden, da diese die Glaskeramikplatte beschädigen können.

BEDIENUNGSELEMENTE









1	Bedienungsknebel für die linke vordere Kochzone (Kochplatte)	6	Backofen-Funktionswahlknebel
2	Bedienungsknebel für die linke hintere Kochzone (Kochplatte)	7	Thermostat-Signallämpchen
3	Bedienungsknebel für die rechte hintere Kochzone (Kochplatte)	8	Kontroll-Lämpchen „POWER ON“
4	Bedienungsknebel für die rechte vordere Kochzone (Kochplatte)	9	Bedientasten des digitalen Timers
5	Backofen-Thermostatknebel	10	Digitaler Timer

HINWEISE FÜR DIE ERSTINBETRIEBNAHME

- Vor der Aufstellung des Geräts muß zuerst die Verpackung entfernt werden.
- Verschiedene Teile und Komponenten des Geräts und der Verpackung können recycelt werden. Entsorgen Sie diese gemäß den gültigen Vorschriften in Ihrem Heimatland.
- Vor dem ersten Gebrauch **ist notwendig** wir Ihnen, das Gerät und das Zubehör gründlich zu reinigen. Wenn alle Oberflächen trocken sind, schalten Sie das Gerät ein und befolgen Sie den nächsten Hinweis.
- Es ist nicht gestattet, Teile zu reinigen oder abzumontieren, die nicht im Kapitel „Pflege und Reinigung des Geräts“ angeführt sind.

KOCHPLATTEN

Stellen Sie die Knebel der Kochplatten auf Leistungsstufe „6“ oder die Knebel der Kochzonen auf „11“ und lassen Sie diese 5 Minuten ohne aufgelegte Kochtöpfe in Betrieb.

BACKOFEN

Drehen Sie den Backofen-Einstellknebel auf die Position „Ober-/Unterhitze“. Stellen Sie mit dem Thermostatknebel die Backtemperatur auf 250 °C ein und lassen Sie den Backofen mit geschlossener Tür 1 Stunde in Betrieb. Sorgen Sie für gute Belüftung des Raumes. Dadurch werden Konservierungsmittelrückstände und Gerüche aus dem Backofen vor dem ersten Backvorgang entfernt.

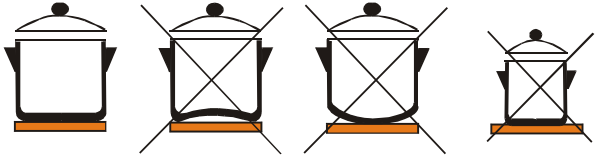
FUNKTION

HINWEIS:

- **Entfernen Sie eventuell verschüttete Flüssigkeiten vom Gerätedeckel, bevor Sie ihn anheben.**
- Das Gerät dürfen nur Erwachsene in Einklang mit der Gebrauchsanweisung bedienen. Es ist unzulässig, Kinder ohne Aufsicht im Raum zu lassen, in dem das Gerät aufgestellt ist. Der Herd darf nur unter ständiger Aufsicht gebraucht werden.
- Sorgen Sie dafür, daß Verbindungskabel anderer Geräte nicht mit der heißen Kochplatte, der Backofentür oder anderen heißen Teilen des Herdes in Berührung kommen.
- Der Hersteller trägt keine Verantwortung für Körperverletzungen oder Schäden, welche wegen unsachgemäßer Bedienung des Geräts entstehen.

ELEKTRISCHE KOCHPLATTEN

Die elektrischen Kochplatten verfügen über eine 6-stufige Einstellung der Kochstufen. Kochstufe “6” bedeutet Höchstleistung, Kochstufe “1” kleinste Leistung. Wenn eine der Kochplatten in Betrieb ist, leuchtet das Kontroll-Lämpchen.



SCHNELLKOCHPLATTEN

Schnellkochplatten werden zum schnellen Ankochen und Bräunen verwendet.

RATSCHLÄGE FÜR DEN GEBRAUCH VON ELEKTRISCHEN KOCHPLATTEN

- Verwenden Sie Kochtöpfe mit ebenen Topfböden und Durchmessern, die den Durchmessern der Kochplatten entsprechen, dadurch wird die maximale Effizienz erreicht
- Stellen Sie beim Kochen, wenn möglich, immer den Deckel auf den Kochtopf
- Schalten Sie die Kochplatte vor Beendigung des Kochvorgangs ab und nutzen Sie die Restwärme der Kochplatte
- Kochen Sie mit wenig Wasser (Schnellkochtopf, Schmoren)
- Schalten Sie niemals Kochplatten ohne aufgestellten Kochtopf ein

GLASKERAMIK-KOCHFELD

Die Kochzonen verfügen über eine 6-stufige Einstellung der Kochstufen. Kochstufe “6” bedeutet Höchstleistung, Position “1” kleinste Leistung. Verwenden Sie zum Kochen auf dem Glaskeramik-Kochfeld Kochtöpfe mit ebenen Topfböden. Die Kochzonen sind mit einer Schutzschaltung ausgerüstet, die ein Überhitzen verhindert. Jede Kochzone verfügt über eine Restwärmeanzeige an der Frontseite des Kochfeldes. Diese zeigt an, daß die Kochzone noch heiß ist. Die Restwärme der noch heißen Kochzone kann energiesparend genutzt werden. Die Restwärmeanzeige erlischt, wenn die Temperatur der Kochzone nicht mehr gefährlich ist.
Hi-Light Kochzonen und Zweikreis-Kochzonen haben eine 11-stufige Leistungsregulation.

ZWEIKREIS-KOCHZONE

Der Innenkreis der Kochzone mit 120 mm Durchmesser wird durch Verdrehen des Einstellknebels nach rechts eingeschaltet. Die Leistung kann stufenlos von 0 bis 750 W eingestellt werden. Durch Verdrehen des Einstellknebels auf die Maximalleistung (bis zur Markierung Stop) wird der Außenkreis der Zweikreis-Kochzone mit dem Durchmesser 180 mm eingeschaltet.
Jetzt kann die Kochzone stufenlos von der maximalen Leistungsstufe 1700 W bis zur minimalen Leistungsstufe – d.h. von 11 (Maximum) bis 1 (Minimum) - eingestellt werden. Nach Verdrehen des Einstellknebels auf die Position 0 werden beide Kreise der Zweikreis-Kochzone abgeschaltet.
Die Kochzonen sind mit einer Schutzschaltung ausgerüstet, die ein Überhitzen verhindert. Jede Kochzone verfügt über eine Restwärmeanzeige an der Frontseite des Kochfeldes. Diese zeigt an, daß die Kochzone noch heiß ist. Die Restwärme der noch heißen Kochzone kann energiesparend zum Fertigkochen genutzt werden. Die Restwärmeanzeige erlischt, wenn die Temperatur der Kochzone nicht mehr gefährlich ist.

HINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH DES GLASKERAMIK-KOCHFELDES

- Verwenden Sie das Glaskeramik-Kochfeld nicht als Arbeitsfläche
- Verwenden Sie zum Kochen nur Kochtöpfe mit ebenen Topfböden und mit Durchmessern, die den Durchmessern der Kochzonen entsprechen, im Gegenfall wird der Thermobegrenzer der Kochzone aktiviert
- Stellen Sie beim Kochen, wenn möglich, immer den Deckel auf den Kochtopf
- Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht zum Beheizen von Räumen verwendet werden
- Entfernen Sie sofort Speisereste von der Glaskeramikoberfläche und reinigen Sie das Kochfeld, nachdem alle Kochzonen abgekühlt sind Passen Sie besonders bei der Zubereitung von zuckerhaltigen Speisen auf, da Zucker die Glaskeramikoberfläche zerstören kann
- Bei Verwendung von Alu-Zubehör können auf der Glaskeramikoberfläche metallische Flecken entstehen, die jedoch mit mehreren Reinigungsvorgängen entfernt werden können
- Sandkörner, Scheuermittel oder scharfe Gegenstände können die Glaskeramikoberfläche zerkratzen
- Vermeiden Sie das Berühren der heißen Kochzonen

Der Hersteller haftet nicht für Beschädigungen des Glaskeramik-Kochfeldes bei Verwendung von ungeeignetem Zubehör oder wegen unsachgemäßem Gebrauch.

BACKOFEN - DER BACKOFEN-INNENRAUM

Der Backofen-Innenraum verfügt über drei Backebenen mit drei Einschüben.
In der Decke befindet sich ein Heizelement für Oberhitze und ein Grillheizelement, das Heizelement für die Unterhitze ist unter dem Backofenboden verborgen.

EIN-/AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

Wählen Sie die gewünschte Funktionsart des Backofens mit dem Funktionswahlknebel. Der Knebel kann in beide Richtungen gedreht werden. Stellen Sie die Backofentemperatur mit dem Thermostatknebel zwischen 50° C und 250° C ein.
Drehen Sie den Thermostatknebel nach rechts, um die Backtemperatur zu erhöhen. Wenn Sie diesen zurückdrehen, wird die Temperatur gesenkt.

Durch gewaltsames Drehen über die Nullposition wird der Thermostat zerstört!

BEACHTEN SIE:

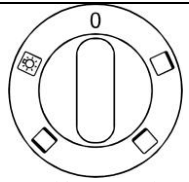
Auf die einzelnen Einschubebenen können bis zu 3 kg schweres Back-/Bratgut aufgelegt werden. Der Bratrost mit Backblech hält bis zu 7 kg Gewicht aus.
Backbleche und Pfannen sind nicht zum langfristigen Lagern von Back-/Bratgut geeignet (z.B. länger als 48 Stunden). Um Back-/Bratgut über längere Zeit einzulagern, legen Sie dieses in geeignete Gefäße.

BACKOFENROST

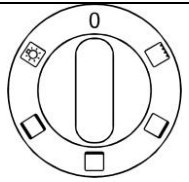
ACHTUNG:

Bedecken Sie nicht Ofenboden mit Alufolie, am unteren Backblech, Backform, Container von Lebensmitteln oder der Food selber. Abdeckung zu einer lokalen Überhitzung der Bodenfläche des Bodens des Ofens und der Ofen kann durch dieses Verhalten irreversibel beschädigt werden.

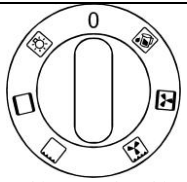
BACKOFENFUNKTIONEN UND ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN



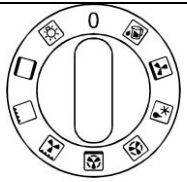
E 51102 A, E 51101 A



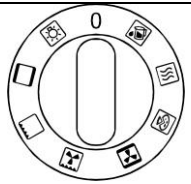
E 52103 A



EC 55301 A, , EC 55301 AX



EC 57126 A



EC 55101 A , EC 55101 AX

Die Backofenbeleuchtung wird eingeschaltet, wenn Sie eine der Funktionen des Backofens wählen.

Statische Hitze des Backofens vom oberen und unteren Heizelement.
Mit dem Thermostatknopf können Sie die Backofentemperatur zwischen 50 und 250°C einstellen.

	Einschalten des Infra-Grillheizkörpers. Der Thermostat ist auf die höchste Temperatur eingestellt.
	Braten mit dem Infra-Grillheizkörper mit Ventilator. Die Temperatur im Backofeninneren ist im oberen Teil höher (oberhalb des Backblechs oder des Gitters). Sie können die Temperatur mit dem Thermostatknopf einstellen und zwar zwischen 150 und 250°C. Empfehlung: Diese Funktion ist auch zum Braten – gewöhnlich oder mit dem Grill – von größeren Fleischstücken bei höheren Temperaturen geeignet. Die Backofentür ist geschlossen.
	Gleichzeitiger Betrieb der Unterhitze zusammen mit dem runden Heizelement und Ventilator. Stellen Sie die Temperatur mit dem Thermostatknopf ein. Empfehlung: Dies Funktion ist zum schnellen Erhitzen des Backofens vor dem Backen geeignet. Wenn der Backofen die gewünschte Temperatur erreicht, stellen Sie den Bedienungsknebel auf die gewünschte Position.
	Die Hitze vom oberen und unteren Heizelement überträgt der Ventilator. Die Backofentemperatur ist in allen Teilen des Backofeninneren gleich. Mit dem Thermostatknopf können Sie die Backofentemperatur zwischen 50 und 250°C einstellen. Empfehlung: Diese Funktion ist zum Backen auf zwei Backblechen gleichzeitig geeignet, besonders, wenn beide Backbleche die selbe Temperatur benötigen.
	Erhitzen des Backofens mit dem runden Heizelement und dem Ventilator. Die Luftströmung gleicht die Temperatur in allen Teilen des Backofens aus. Mit dem Thermostatknopf können Sie die Backofentemperatur zwischen 50 und 250°C einstellen. Empfehlung: Diese Funktion ist auch zum gleichzeitigen Backen auf zwei Backblechen geeignet (hohes Gebäck, größere Stücke, oder größere Mengen von Back-/Bratgut).
	Ventilator ohne Heizelement; der Thermostat ist bei dieser Funktion nicht in Betrieb. Der Ventilator verursacht einen intensiven Luftstrom im Backofen. Empfehlung: Die Funktion ist zum Abtauen von gefrorenen Speisen oder teilweise zubereiteten Speisen vor der endgültigen Zubereitung geeignet.
	Unterhitze mit Ventilator Bei dieser Beheizungsart gelingen das Backen von Bisquitkuchen und das Einlegen von Obst besonders gut.
	Der Backofen ist nur mit dem unteren Heizelement in Betrieb. Die Hitze wird durch Konvektion weitergeleitet. Mit dem Thermostatknopf können Sie die Backofentemperatur zwischen 50 und 250°C einstellen. Empfehlung: Diese Funktion ist zur Beendigung des Backvorgangs für Speisen geeignet, die eine höhere Temperatur an der Unterseite benötigen.
	Der Backofen ist nur mit dem oberen Heizelement in Betrieb. Die Hitze wird durch Konvektion weitergeleitet. Mit dem Thermostatknopf können Sie die Backofentemperatur zwischen 50 und 250°C einstellen. Empfehlung: Diese Funktion ist zur Beendigung des Backvorgangs für Speisen geeignet, die eine höhere Temperatur an der Oberseite benötigen.
	Pizza System Diese Funktion ist für die Vorbereitung von Pizza ideal. Pizza sollte im vorgeheizten Backofen bei der Temperatur zwischen 190 - 210°C auf der unteren Schiene 15 bis 20 Minuten, je nach der Größe des Teiges, gebacken werden.
	Warmhaltefunktion – den Rost auf die zweite Schiene platzieren. Diese Funktion erlaubt die schon früher vorbereitete Speise wieder zu erwärmen oder bei dem fertigen Gericht die Temperatur zu erhalten. Den Backofen auf die Temperatur 70°C einzustellen und den Rost mit dem Gericht auf die zweite Schiene von unten zu legen. Die Zeitdauer hängt von ihrer Wahl ab, doch um die gleichmäßige Erwärmung der Speise zu erreichen, sollte sie nicht zu kurz sein.
	Aqua Clean-Reinigung Zur vereinfachten Reinigung benötigen Sie nur 0,4l Wasser, etwas Spülmittel und 30 Min. Einwirkzeit. Auch als reine Unterhitze verwendbar.

EMPFEHLUNGEN UND RATSCHLÄGE

In der folgenden Tabelle sehen Sie einige Empfehlungen für die Zubereitung von verschiedenen Speisen.

50 – 70° C - Dörren	130 - 150° C - Schmoren	220 - 250° C – Rösten von Fleisch
80 - 100° C - Konservierung	180 - 220° C – Kuchen backen	

Für jedes Back-/Bratgut und jede Beheizungsart sollte die richtige Temperatur ermittelt werden. Bei einigen ist ein Vorheizen des Backofens notwendig. Das Signal-Lämpchen des Thermostats leuchtet, bis die eingestellte Temperatur erreicht wird. Wenn die eingestellte Temperatur überschritten wird, geht das Kontroll-Lämpchen des Thermostats aus.

Schieben Sie den Bratrost, auf welchen ein Bräter oder ein Backblech aufgestellt ist, in die zweite Einschubebene von unten. Vermeiden Sie das Öffnen der Backofentür während des Backvorgangs. Das Heizsystem wird dadurch gestört, die Backzeit wird verlängert und das Backgut kann anbrennen.

GRILLEN

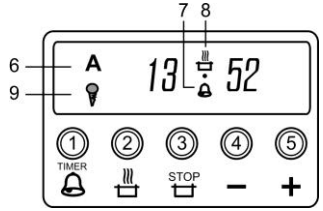
- Das Grillgut legen Sie auf den Grillrost.
- Den Grillrost schieben Sie in die Seitenführungen des Backofens so.
- Unter den Grillrost schieben Sie das Backblech ein oder stellen Sie die Fettpfane auf den Backofenboden.
- Das Grillen ist nur bei geschlossener Backofentür durchzuführen!

ACHTUNG!

Während des Grillbetriebs werden alle zugänglichen Teile des Herdes sehr heiß (Backofentür, usw.), machen Sie Kindern den Zugang zum Gerät unmöglich.

BEDIENUNG DE BACKOFENS MIT HILFE DES DIGITALEN PROGRAMMPLANERS

Der digitale Programmplaner ist für Ausschalten des Backofens nach Ablauf von vorher eingestellter Zeit bestimmt. Der ausgeschaltete/eingeschaltete Zustand des digitalen Programmplaners ist mit Leuchten des Symbols (8 – Topf) in der Mitte des Displays signalisiert. Die Uhrzeit zeigende Anzeige leuchtet ständig. Der digitale Programmplaner ist nur aus Netz gespeist, er bleibt bei Unterbrechung der Stromversorgung und nach Neuherstellung der Versorgung ausgeschaltet (die Ziffer 0.00 + Symbol 6 blinken) und die Uhrzeit muß neu eingestellt werden.



1 Taste für Einstellung des Tonsignals
2 Taste für Einstellung der Arbeitsdauer
3 Taste für Einstellung der Beendigung der Arbeit
4 Taste für Einstellung (-)
5 Taste für Einstellung (+)
6 Symbol „AUTO“ - es leuchtet ab Beginn der Einstellung bis Arbeitsende
Symbol „AUTO“- es blinkt nach Beendigung der Arbeit
7 Das Symbol leuchtet, wenn der Ofen arbeitet
8 Symbol - Stopuhr
9 Symbol Schlüssel - Schloss - Kindersicherung - leuchtet auf, wenn die Sperre aktiviert wird.

DER BACKOFEN ARBEITET IN ZWEI BETRIEBSARTEN

- Ohne Benützung des digitalen Programmplaners (in diesem Falle muß auf dem Display das Topf-Symbol (8) zu leuchten - falls es nicht leuchtet, drücken Sie gleichzeitig die Tasten 2 und 3, anders der Ofen wird nicht arbeiten). Der Ofen ist weiter mit Hilfe von zwei Bedientasten - Thermostat und Funktionsschalter - bedient.
- Mit Benützung des digitalen Programmplaners (für seine Bedienung dient die folgende Beschreibung). Die Temperatur und die Betriebsart sind mit Hilfe der Bedientasten des Ofens einzustellen.

DIE EINSTELLUNG DES DIGITALEN PROGRAMMPLANERS FÜR UHRZEIT

Nach Zuschaltung des Geräts zu Netz werden auf der Anzeige die Ziffer 0.00 zu blinken. Für Starten der Einstellung der genauen Uhrzeit Sie sollen gleichzeitig die Tasten 2 und 3 (die Ziffer 0.00 und das Symbol 8 leuchten) zu drücken. Dann mit Drücken der Tasten 4 und 5 Sie können die Uhrzeit einzustellen.

MANUELLE BEDIENUNG DES OFENS

Falls Sie wünschen den Ofen ohne Programmieren zu benützen, dann das Symbol 6 darf nicht leuchten. Deshalb prüfen Sie die Uhr des Programmplaners: falls das Symbol 6 leuchtet, drücken Sie gleichzeitig die Tasten 4 und 5. Nur nach Erlischen des Symbols 6 wird die nichtprogrammierte Benützung des Ofens möglich!

Die Arbeit des Ofens kann mit Hilfe des Programmplaners mit zwei Methoden programmiert werden:

HALBAUTOMATISCH

- der Ofen startet sofort zu Arbeiten und nach Ablauf der eingestellten Periode schaltet er automatisch aus

AUTOMATISCH

- Einstellung der automatischen Zuschaltung und Ausschaltung des Ofens.

HALBAUTOMATISCHE ARBEIT

Sie bestimmen bei dieser Methode der Programmierung die Dauer der Arbeit des Ofens (Arbeitsdauer). Die maximale Einstellung ist 23 Stunden und 59 Minuten!

METHODE DER HALBAUTOMATISCHEN ARBEIT

Beispiel für bessere Verständigung:

Die Arbeitsdauer sollte 1 Stunde 20 Minuten sein (1.20).

1 Einstellung der Arbeitsdauer:

- Drücken Sie die Taste 2 (die Ziffern 0.00 und das Symbol 8 erscheinen) und halten Sie die Taste 5 so lange gedrückt, bis der Wert 1.20 wird gezeigt. Während der Einstellung leuchtet dazu auch das Symbol 6. Nach weiteren 5 Sekunden die Anzeige zeigt die Uhrzeit und das Symbol 6 bleibt zu leuchten.
- Schalten Sie den Ofen ein: Stellen Sie mit der entsprechenden Taste die Betriebsart und die Temperatur des Backens ein.
- Der Ofen arbeitet sofort nach Einschaltung (das Backen beginnt); während des Backens werden die Symbole 6 und 8 zu leuchten.
- Nach Ablauf der eingestellten Arbeitsdauer – in unserem Falle nach 1 Stunde und 20 Minuten

2 - der Ofen schaltet sich automatisch aus (das Backen ist zu Ende),

3 - Tonsignale werden sich ertönen, welche Sie können mit Drücken der Taste 1, 2 oder 3 ausschalten. Sonst das Tonsignal endet automatisch nach Ablauf von 2 Minuten.

4 - das Symbol 8 erlischt

5 - das Symbol 6 blinkt.

- Schalten Sie den Ofen aus und drücken Sie gleichzeitig die Tasten 2 und 3 für das Symbol 6 zu löschen. Nach Erlischen des Symbols 6 wird der Ofen für manuelle Bedienung der Arbeit bereit.

AUTOMATISCHE ARBEIT

Bei dieser Methode der Programmierung Sie bestimmen die Arbeitsdauer des Ofens und die Zeit der Beendigung der Arbeit (Arbeitsende).

Die maximale mögliche Einstellung für die Arbeitsdauer und für das Arbeitsende ist 23 Stunden und 59 Minuten (Einstellung für Arbeitsende = Uhrzeit + 23 Stunden und 59 Minuten).

HINWEIS!

Falls Sie den Ofen mit den entsprechenden Tasten nicht einschalten, wird er nicht arbeiten!

EINSTELLUNG DER AUTOMATISCHEN ARBEIT

Beispiel für bessere Verständigung:

Die Arbeitsdauer ist 1 Stunde und 20 Minuten (1.20), das Arbeitsende soll um 13.52 zu sein.

1 Prüfen Sie die richtige Einstellung der Uhrzeit.

2 Einstellung der Arbeitsdauer:

- Drücken Sie die Taste 2 (die Ziffern 0.00 und das Symbol 8 erscheinen) und halten Sie die Taste 5 so lange gedrückt, bis der Wert 1.20 wird gezeigt. (Während der Einstellung leuchtet dazu auch das Symbol 6). Nach weiteren 5 Sekunden die Anzeige zeigt die Uhrzeit und die Symbole 6 und 8 leuchten.

Einstellung der Zeit des Arbeitsendes:

- Drücken Sie die Taste 3 – es wird die nächstmögliche Zeit der Arbeitsende des Ofens gezeigt (bestehende Uhrzeit + eingestellte Arbeitsdauer des Ofens). Stellen Sie dann mit Hilfe der Tasten 4 und 5 die Uhrzeit 13.52 – wann sollte die Arbeit des Ofens beendet werden. 5 Sekunden nach Beendigung der Einstellung die Anzeige wird die Uhrzeit und das Symbol 6 zu zeigen. Das Symbol 8 erlischt (er wird mit Beginn der Arbeit des Ofens erneut zu leuchten).
- Schalten Sie den Ofen ein. Mit entsprechenden Tasten stellen Sie die Betriebsart und die Backentemperatur ein.
- Der Ofen wird automatisch eingeschaltet (in unserem Falle um 12.32 Uhr) (Beginn des Backens), er wird 1 Stunde und 20 Minuten in Betrieb und schaltet sich um 13.52 Uhr ab. Während der Arbeit wird das Symbol 8 zu leuchten 8.

Sofort nach Abschaltung des Ofens:

- Tonsignale werden sich ertönen, welche Sie können mit Drücken der Taste 1, 2 oder 3 ausschalten. Sonst das Tonsignal endet automatisch nach Ablauf von 2Minuten.
- das Symbol 8 erlischt
- das Symbol 6 blinkt.

- Schalten Sie den Ofen aus und drücken Sie gleichzeitig die Tasten 2 und 3 für das Symbol 6 zu löschen. Nach Erlischen des Symbols 6 wird der Ofen für manuelle Bedienung der Arbeit bereit.

STOPUHR

Die Stopuhr ist eine weitere Funktion des digitalen Programmplaners, sie kann mit Drücken der Tasten 1 aktiviert werden. Die Anzeige zeigt 0.00. Sie können mit Hilfe der Tasten 4 und 5 die angeforderte Zeitperiode einzustellen. Auf der Anzeige wird das Symbol 7 zu leuchten. Die eingestellte Zeitperiode kann sich von Zeit zu Zeit mit Drücken der Taste 1 geprüft werden. Nach Ablauf der eingestellten Periode ertönt ein Tonsignal. Das Tonsignal kann mit Drücken der Taste 1, 2 oder 3 beendet werden.

EINSTELLUNG DER TONHÖHE:

- Der digitale Programmplaner muß in der Betriebsart der Uhrzeitanzeige zu sein.
- Die Tonhöhe kann mit Drücken der Taste 4 aus drei verschiedenen Möglichkeiten gewählt werden.
- Die eingestellte Tonhöhe wird mit dem Programmplaner bis der nächste Änderung oder Netzausfall behalten, nach Netzausfall kehrt er zu dem höchsten Ton zurück.

BEMERKUNG:

Nach jede Änderung warten Sie 5 Sekunden für Speicherung der Änderung.

KINDERSICHERUNG

Aktivieren / Deaktivieren der Kindersicherung durchführen lange Nummer 5 drücken.

Das Display zeigt Symbol-Tasten .

DIE KINDERSICHERUNG KANN IN ZWEI MODI BETRIEBEN WERDEN:

MANUAL - DEN BACKOFEN AUSSCHALTEN

Kindersicherung verhindert versehentliche Aktivierung des Ofens.

HINWEIS

Wenn in diesem Modus, Kindersicherung aktiviert wurde, wird es auszuschalten.

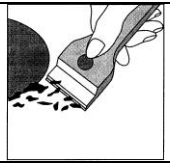
AUTOMATIC - WANDTE BACKOFEN

Kindersicherung wird verwendet, um eine unerwünschte Veränderung der eingestellten Werte (Einstellen der Garzeit) zu verhindern.

REINIGUNG UND PFLEGE DES GERÄTS

BEFOLGEN SIE BITTE FOLGENDE HINWEISE:

- Stellen Sie alle Knebel auf die Position AUS.
- Stellen Sie die Sicherung, die für Ihren Herd zuständig ist, auf die Position AUS.
- Warten Sie, bis der Herd vollkommen abgekühlt ist.



OBERFLÄCHE DES GERÄTS

Benutzen Sie zum Reinigen der Oberfläche einen feuchten Schwamm mit einem milden Reinigungsmittel. Fettflecken können Sie mit warmem Wasser und einem Reinigungsmittel für Email entfernen. Reinigen Sie Emailoberflächen niemals mit abrasiven Reinigungsmitteln, weil diese einen bleibenden Schaden an der Emailoberfläche verursachen können.

KOCHFELD

Benutzen Sie zum Reinigen des Kochfeldes einen feuchten Schwamm mit etwas Spülmittel. Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel, weil diese das Kochfeld zerkratzen.

ELEKTRISCHE KOCHPLATTEN

Vermeiden Sie den Kontakt der Kochplatten mit Wasser. Reinigen Sie die Kochplatten wenn diese trocken sind und reiben Sie sie von Zeit zu Zeit mit etwas Pflanzenöl ein.

Die Kochplattenringe sind aus rostfreiem Stahl und können sich wegen thermischer Belastung während des Kochens Gebrauchs-, Aufstellungs- und Anschlußanweisung 15 etwas gelb verfärben. Diese Erschienung ist physikalisch bedingt.
Die gelblichen Stellen können Sie mit handelsüblichen Reinigungsmitteln für Metall entfernen.

GLASKERAMIK-KOCHFELD

Ihr Glaskeramik-Kochfeld sieht gut aus und ist einfach zu bedienen. Folgende Ratschläge werden Ihnen helfen, daß Ihr Glaskeramikkochfeld noch lange wie neu aussieht.

RATSCHLÄGE

- **Reinigen Sie Ihren Herd nicht mit einem Dampfreinigungsgerät!**
- Reinigen Sie das abgekühlte Kochfeld am besten nach jedem Kochvorgang.
- Entfernen Sie zuerst eingetrocknete Speisereste mit einem Schaber (diesen finden Sie im Zubehör)
- Sobald das Kochfeld kalt ist, reinigen Sie es mit einem Papiertuch oder einem weichen Tuch und ein paar Tropfen Spezialreinigungsmittel für Glaskeramikoberflächen.
- Reiben Sie nach dem Reinigen die Glaskeramikoberfläche mit einem Papiertuch oder einem trockenen weichen Tuch trocken.
- Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel, weil diese die Glaskeramikoberfläche zerkratzen.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, die Korrosion verursachen, wie z.B. Backofenreiniger oder Fleckenentferner.
- Wenn Kunststoff, Küchenfolie, Zucker oder zuckerhaltige Speisen auf die heiße Glaskeramikoberfläche gelangen, entfernen Sie diese sofort mit dem beigelegten Schaber während das Kochfeld noch heiß ist. Wenn der Kochtopfboden verschmutzt ist, reinigen Sie auch diesen, bevor Sie den Kochtopf wieder auf die Kochzone stellen. Im Gegenfall können auf dem Glaskeramik-Kochfeld irreversible Schäden auftreten. Nachdem das Kochfeld abgekühlt ist, reinigen Sie es so wie üblich.
- Bevor Sie Speisen mit hohem Zuckergehalt kochen, imprägnieren Sie die Glaskeramikoberfläche mit einem speziellen Schutzmittel.
- Wasserflecken auf der Glaskeramikoberfläche können Sie mit Zitronensaft oder Essig entfernen.

METALLISCH GLÄNZENDE FLECKEN
können durch den Gebrauch von Aluminiumzubehör oder durch Verwendung von ungeeigneten Reinigungsmitteln entstehen. Solche Flecken können durch mehrmaliges Reinigen entfernt werden.

ABGERIEBENES DEKOR
kann durch Verwendung von abrasiven Reinigungsmitteln oder kratzenden Kochtopfböden entstehen. Auf der Glaskeramikoberfläche erscheint ein dunkler Fleck.

FARBFLECKEN auf der Glaskeramikoberfläche entstehen gewöhnlich wegen nicht entferntem Schmutz. Diese Flecken beeinträchtigen jedoch nicht die Funktion des Kochfeldes.

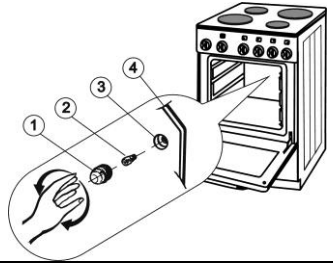
REINIGUNG UND PFLEGE
Während der Reinigung und Pflege des Gerät können Sie die Bedienungsknebel abziehen. Entfernen Sie die Knebel, indem Sie diese hochziehen – ohne Werkzeug.

BACKOFEN
Reinigen sie die Innenwände des Backofens mit einem feuchten Schwamm und etwas Spülmittel oder mit einem speziellen Backofenreiniger. Weichen Sie eingetrocknete Speisereste mit Wasser ein und entfernen Sie sie mit eine Bürste, wischen Sie danach die Wände mit einem feuchten Schwamm ab. Verwenden Sie zum Reinigen Backofen-Innenwände keine scharfen Gegenstände. Reiben Sie danach den Backofen mit einem weichen Tuch trocken. Reinigen Sie den Backofen nur, wenn er vollkommen abgekühlt ist. Verwenden Sie niemals abrasive Hilfsmittel, da diese die Emailoberfläche zerkratzen können.
Reinigen Sie das Backofenzubehör mit einem Schwamm und Spülmittel oder in der Geschirrspülmaschine (Bratrost, Pfanne, u.ä.) oder verwenden Sie ein geeignetes Reinigungsmittel, um eingebrannte Speisereste zu entfernen.

Reinigung des Backofens (nach jedem Gebrauch) empfehlen wir folgendes Verfahren: Drehen Sie den Funktionswahlknebel des abgekühlten Backofens in die Position . Stellen Sie den Temperatureinstellknebel auf 50°C. Giessen Sie 0,4 l Wasser in das Backblech und stellen Sie es in die untere Führung. Nach dreissig Minuten weichen die Speisereste auf dem Email im Inneren des Backofens auf und Sie können diese mit einem feuchten Tuch abwischen.
Hinweise: Der Backofen soll vor jeder Reinigung abgekühlt sein.

AUSTAUSCH DER BACKOFENLAMPE

- Stellen Sie alle Bedienungsknebel auf die Position „AUS“ und trennen Sie das Gerät vom Stromversorgungsnetz
- Schrauben Sie den Deckel der Backofenleuchte ab, indem Sie ihn nach links drehen
- Drehen Sie die defekte Glühbirne heraus
- Schrauben Sie eine neue Glühbirne ein
- Schrauben Sie wieder den Deckel der Leuchte wieder ein.

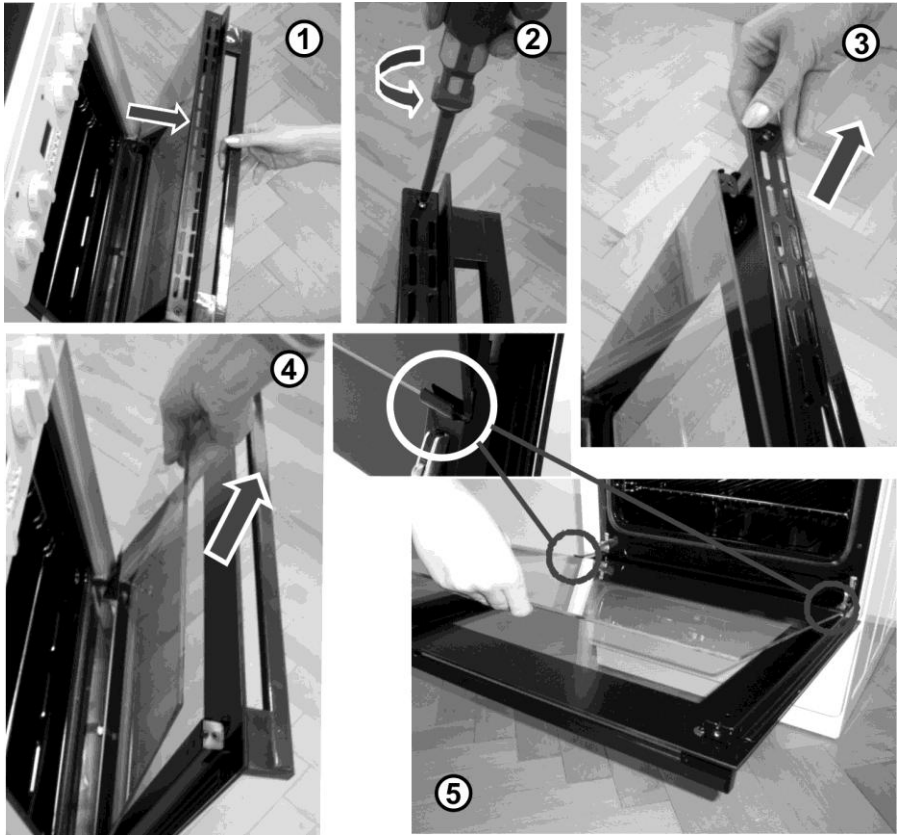


BEACHTEN SIE:
Verwenden Sie nur Glühbirnen mit folgenden Daten:
T 300° C, E14, 230 V, 25 W.

1 Glasabdeckung
2 Glühbirne
3 Fassung
4 Backofenrückseite

FOUR

Procédure pour le nettoyage de la porte en verre interne.



GARANTIEANSPRUCH

Wenn Sie während der Garantiefrist irgendeinen Defekt am Gerät feststellen, versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Melden Sie die Störung umgehend bei Ihrem Händler oder beim nahegelegenen Kundendienst.

ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

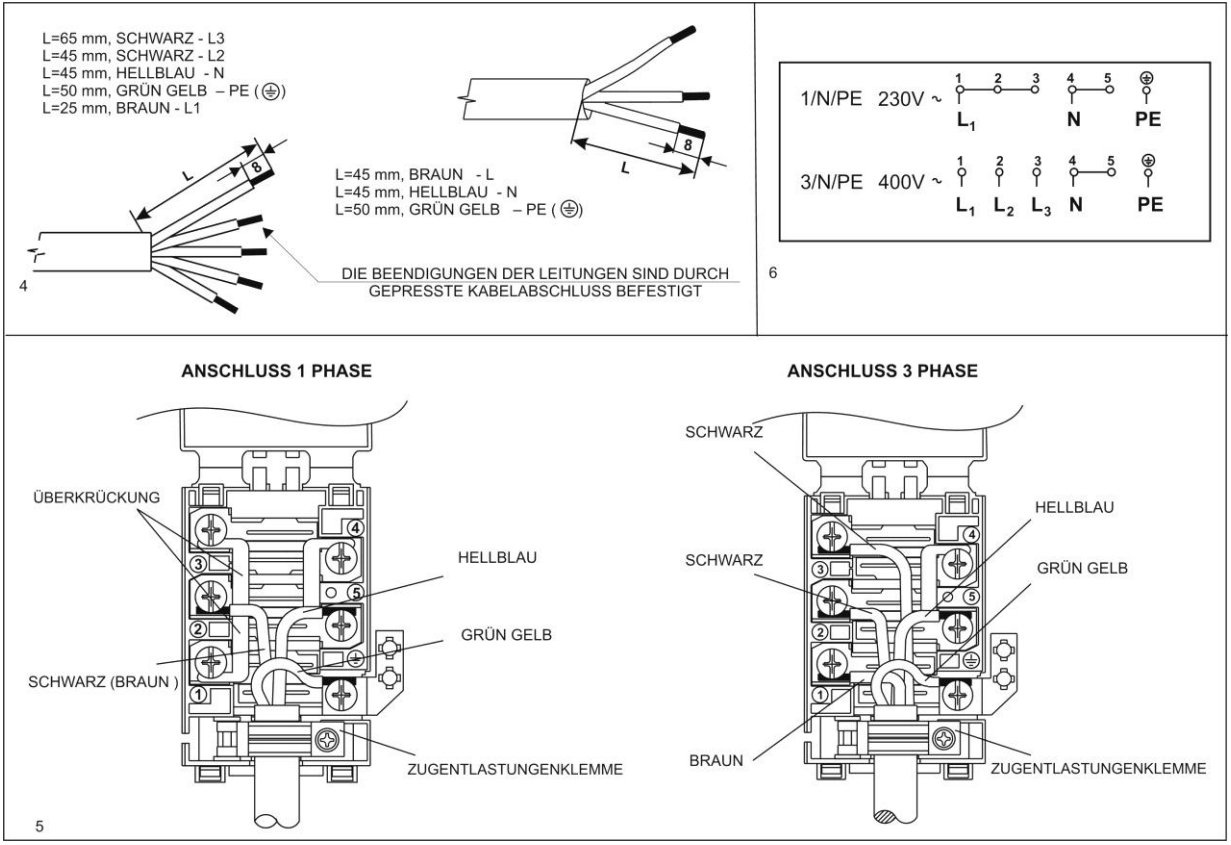
Das Sammeln von Verpackungsmaterial bei autorisierten Entsorgungsunternehmen gewährleistet deren Wiederverwendung.

ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN GERÄTEN

Dieses Gerät ist gemäß der EU-Richtlinie 2002/96/EC bez. der Entsorgung von elektrischen und elektronischen Altgeräten gekennzeichnet - WEEE.
Bringen Sie das Gerät nach Ablauf der Lebenszeit zu einem autorisierten Sammelplatz für Elektro-Altgeräte.
Das Gerät ist aus wertvollen Rohstoffen konstruiert, die wiederverwendet werden können. Wenn Ihr altes Gerät ausgedient hat, bringen Sie es zu einem autorisierten Wiederverwertungsunternehmen.

INSTALLATIONSHINWEISE

Die Montage kann nur eine Firma mit entsprechender Befugnis zu machen und die Montage muss im Einklang mit den lokalen Normen und Regelungen ausgeführt werden.



ANSCHLUSS AN DAS STROMVERSORGUNGSNETZ

Das Gerät darf nur von einem autorisierten Elektrofachmann gemäß den gültigen Vorschriften angeschlossen werden.
Installationsseitig ist eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm oder mehr Kontaktabstand anzubringen, die alle Polleiter unterbricht. Schließen Sie das Gerät mit einem dreiadrigen Kabel des Typs H05RR-1.5 (früher CGLG 5Cx1.5) deren Enden gemäß Abb. 4 angeschlossen werden. Das Kabel soll durch eine Kabelentlastungsklemme gegen Herausziehen geschützt werden. Verwenden Sie zum einadrigen Anschluß ein Kabel des Typs H05RR-F3G-4 (früher GGLG3Cx4) und befestigen Sie die Kabelenden in Einklang mit der Abb. 5.

Nach Befestigung der Kabelenden unter die Schraubenklemmen der Klemmenplatte plazieren Sie das Kabel in die Klemmenplatte und sichern Sie es mit einer Klemme gegen Herausziehen (Abb. 5). Schließen Sie die Abdeckung der Klemmenplatte.

INSTALLATION DES ELEKTROHERDES

Der Herd darf nur von einem autorisierten Elektrofachmann installiert werden. Der Elektrofachmann muß die Kochplatte in die waagrechte Position ausrichten, an das Stromversorgungsnetz anschließen und seine Funktion überprüfen. Die fachmännische Installation des Elektroherdes muß im Garantieschein bestätigt werden. Der Elektroherd ist eine Hitzequelle, daher muß die Installation und der Aufstellungsort in Einklang mit den lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

Zum Anschluß des Elektroherdes empfehlen wir folgendes Kabel:
- Cu 3 x 4 mm^2 als Minimum – für einphasigen Anschluß (Schutzschalter 35 - 38 A)
- Cu 5 x 1.5 mm^2 als Minimum – für dreiphasigen Anschluß (Schutzschalter 3 x 16 A)

WICHTIGER HINWEIS

Vor jeglicher Demontage oder Montage von Teilen des Elektroherdes muß dieser vom elektrischen Versorgungsnetz getrennt werden.

NACH DER INSTALLATION DES GERÄTS:

- Überprüfen Sie, ob die Angaben auf dem Typenschild des Geräts mit den Angaben Ihrer Elektroinstallation übereinstimmen,
- Überprüfen Sie die Heiz-, Kontroll- und Bedienungselemente,
- Zeigen Sie dem Endverbraucher alle Funktionen des Geräts und machen Sie ihn mit der Reinigung und Pflege des Geräts vertraut.

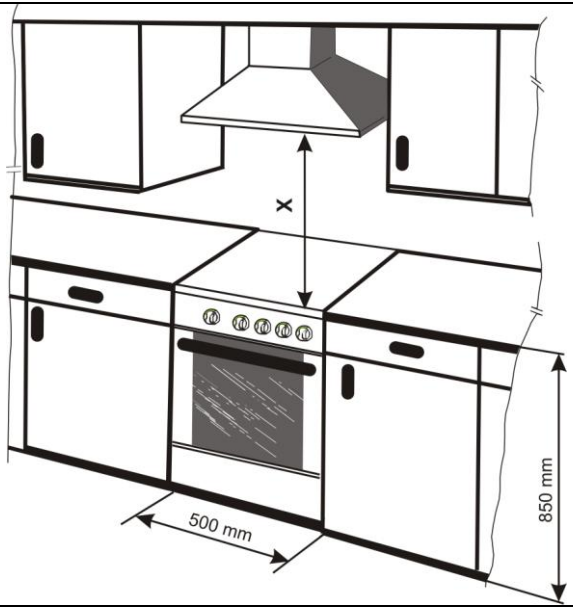
HINWEIS:

Der Elektroherd ist ein Gerät der Klasse I bez. der Vorbeugung vor Unfällen mit dem elektrischen Strom und muß mit einem Schutzleiter verbunden werden.

Der Elektroherd muß in Einklang mit den gültigen Vorschriften installiert werden.
Es ist unbedingt notwendig, daß das Gerät geerdet ist.

AUFSTELLUNGSORT DES GERÄTS

Die Montage kann nur eine Firma mit entsprechender Befugnis zu machen und die Montage muss im Einklang mit den lokalen Normen und Regelungen ausgeführt werden.



Das Gerät ist für eine Aufstellung in einer Reihe mit Küchenmöbeln konzipiert. Der Herd kann auch in anderen Räumen aufgestellt werden. Der Herd kann bez. der Wärmebeständigkeit auf jedem Boden aufgestellt werden (Auflageplatte). Der Elektroherd kann zwischen zwei Küchenschränke, die eine Wärmebeständigkeit von 100° C besitzen oder mit wärmedämmendem Material isoliert sind, aufgestellt werden. Der Herd darf auf keinen Sockel aufgestellt werden.
"X" – ist der Minimalabstand 650 mm zur Dunstabzugshaube, nach Empfehlung des Herstellers

Der Elektroherd muß in die waagrechte Stellung ausgerichtet werden. Dazu ist es notwendig, die 4 einstellbaren Gerätefüße zu verstellen.

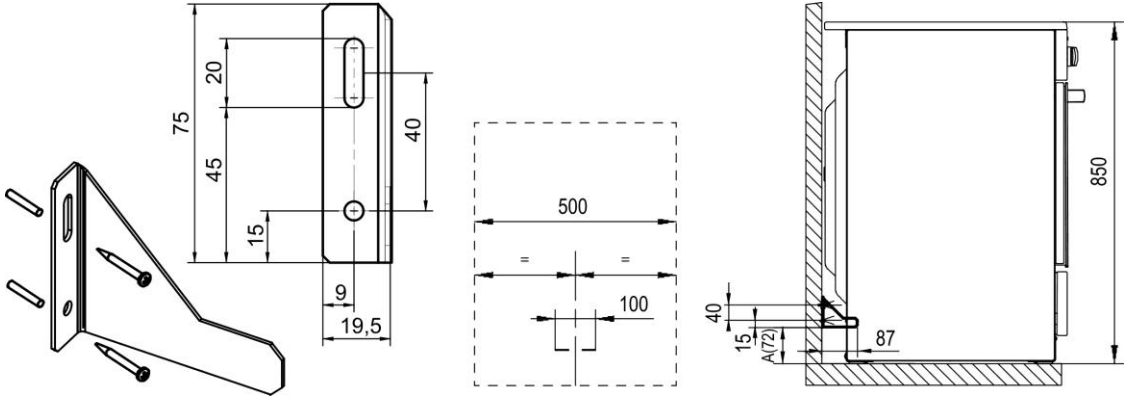
VORGEHEN:

- Entfernen Sie die Herdanschlußdose;
- Kippen Sie den Herd auf die Seite;
- Schrauben Sie die Kunststoffschrauben in die Querverstrebung im Boden des Geräts in die vorderen und hinteren Öffnungen auf einer Seite;
- Kippen Sie den Herd auf die gegenüberliegende Seite und schrauben Sie die Schrauben in die Öffnungen auf der anderen Seite ein;

- Richten Sie den Herd mit einem Schraubenzieher im Bereich der Anschlußdose in die waagrechte Position aus, oder indem Sie die Sockelverstellschraube mit einem Sechskantschlüssel verdrehen;
- Die Prozedur ist etwas einfacher, wenn Sie die Sockelverstellschrauben einstellen.

BEACHTEN SIE:
Die Sockelverstellschrauben sind unnötig, wenn die Position des Geräts in der vertikalen und horizontalen Lage akzeptabel ist.

ATTENTION!!
Afin d'éviter tout risque de bascule, ces équerres de stabilisation devront ętre installées.



INSTALLATION:
L'agent stabilisant contre les appareils de renversement - console - est telle que montrée attachée au mur avec vis et chevilles. Par la suite, l'appareil est placé contre la paroi de telle sorte que le support de joint inséré dans le trou dans la paroi arrière.

PROCÉDURE D'INSTALLATION:
- Mettre le poêle à l'endroit désigné, ou aligner avec réglage
- Tirez sur le poêle et mesurer la distance "A" du sol
- Visser le support mural comme illustré (une vis dans le centre de la fente)
- Poussez le poêle en place et vérifier la fonctionnalité de la console (ou un support réglable en hauteur)
- Tirez sur le poêle et fixez la deuxième vis du support
- Toboggan Poêle en place

BEACHTEN SIE:
Der Hersteller behält sich das Recht zu Änderungen der Gebrauchsanweisung vor, die durch Erneuerung oder technologischer Änderungen des Geräts bedingt sind.

TECHNISCHE ANGABEN						
ELEKTRO-KOCHGERÄT	**E 51102 A**	**E 52103 A**	**EC 51101 A**	**EC 55101 A EC 55101 AX**	**EC 55301 A EC 55301 AX**	**EC 57126 A**
Maße Höhe / Tiefe / Breite (mm)	850 / 500 / 605					
Kochplatte – Elektrische Kochplatten						
Links hinten Ø 145 mm (kW)	-	1,0				
Links vorne–Schnellkochplatte Ø 180mm (kW)	2,0 (R)	2,0 (R)				
Rechts hinten Ø 180 mm (kW)	1,5	1,5				
Rechts vorne Ø 145 mm (kW)	1,0	1,0				
Kochplatte – Elektrische Kochzonen						
Links hinten (kW)			1,2	1,2	1,2	1,2
Links vorne – Zweikreiskochzone (kW)			1,7	1,7	1,7	1,7
Rechts hinten – Bräterkochzone (kW)			1,7	1,7	1,7	2,0
Rechts vorne (kW)			1,2	1,2	1,2	1,2
Backofen						
Oberes Heizelement (kW)	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Unteres Heizelement (kW)	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10
Grill-Heizelement (kW)		1,85	1,85	1,85	1,85	1,85
Kreis-Heizelement (kW)						2,00
Backofengebläse (W)			30 (35)	30 (35)	30 (35)	30 (35)
Backofenleuchte (W)	25					
Min. / max. Backofentemperatur	50 / 250 °C					
Nennspannung	230 / 400 V ~					
Gesamtleistung (kW)	6,4	7,4	7,7	7,80	7,8	9,3

ZUBEHÖRTEILE	**E 51102 A**	**E 52103 A**	**EC 51101 A**	**EC 55101 A EC 55101 AX**	**EC 55301 A EC 55301 AX**	**EC 57126 A**
Backofenrost	+	+	+	+	+	+
Fettpfanne	+					+
Backblech (Email)		+	+	+	+	++
Höheneinstellung	+	+	+	+	+	+
Schaber			+	+	+	+

EC 55101 AX, EC 55301 AX – INOX LOOK

INFORMATIONSTABELLE						
Modell	**E 51102 A**	**E 52103 A**	**EC 51101 A**	**EC 55101 A EC 55101 AX**	**EC 55301 A EC 55301 AX**	**EC 57126 A**
A – effizienter B C D E F G – weniger effizient	**B**	**A**	**A**	**A**	**A**	**A**
Energieverbrauch (KWh)	**0,94**	**0,78**	**0,78**	**0,79**	**0,79**	**0,79**
Zeit zum Kochen einer Standardmenge (in Min.)	**54,9**	**49,2**	**49,2**	**50**	**50**	**50**
Energieverbrauch (KWh) /				**0,79**	**0,79**	**0,78**
Zeit zum Kochen einer Standardmenge (in Min.)				**42,6**	**42,6**	**44,4**
Nutzvolumen (l)	**49**	**49**	**49**	**46**	**46**	**46**
Nutzvolumen:						
KLEIN						
MEDIUM	←	←	←	←	←	←
GROSS						
Lärm (dB)				**46**	**46**	**46**
Min. Energieverbrauch (Standby) (W)					**2**	
Größte Backfläche (cm^2)	**1230**					

SAP 229674

IT

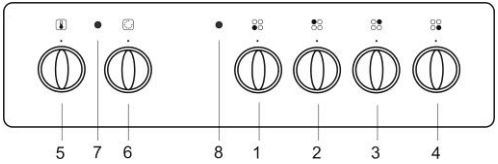
CUCINA ELETTRICA

Spettabile cliente,
Siamo lieti di aver acquistato il nostro nuovo prodotto degli elettrodomestici da inserire di serie nuova. Per ottenere suo servizio buono si raccomanda di studiare e rispettare le istruzioni d'uso sotto riportati.

LE INFORMAZIONI IMPORTANTI, ISTRUZIONI E RACCOMANDAZIONI

- Si raccomanda di controllare le date di tensione e di alimentazione elettrica segnata sulla targhetta d'avviso in basso dell´apparecchio che deve essere pari alla tensione della vostra rete elettrica.
- L´apparecchio va collegato alla rete in corrispondenza allo schema allegato.
- Ogni installazione, riparazione, modifica o qualsiasi altro intervento deve fare solo la persona responsabile e tecnicamente istruita. /vedi listino di garanzia/
- Ogni intervento tecnico deve essere segnato nella lista di garanzia.
- Nella distribuzione fissa del corrente el. davanti all´apparecchio stesal, bisogna collocare un mezzo per la sconnessione di ogni polo dell´apparecchio dalla rete elettrrica di cui distanza dei contatti in stato sconnesso fa al minimo 3 mm (in poi in testo segnato come interruttore generale)
- L'apparecchio è determinanto per trattamento termico dei prodotti alimentaci. Non va mai usato esempio per riscaldare le stanze ciò che causerebbe la sovratensione ed successivo danneggiamento dell'apparecchio. La garanzia non include i dani causati dall'uso non corretto.
- Non chiudete coperchio della cucina finché i piani di cottura siano caldi.
- Si vieta inoltre di mettere in vicinanza del piano di cottura caldo e al corpo di riscaldamento del forno e al piano di appoggio della cucina nessun oggetto o materiáae combustibile.
- Assicuratevi che i cavi di alimentazione elettrica sianoisolat dal piano di cottura e dalle parti calde della cucina elettrica.
- Se la cucina sta fuori uso- tuti interruttori devono essere spentli.
- Si raccomanda di rivolgersi una volta in due anni al servizio speciae per la manu tenzione e controllo generale del funzionamento dell´apparecchio. Solo cosi potrete eliminare eventuali guasti e prolunhgerete la vita della vostra cucina elettrica.
- Durante la pulizia della cucina chiudete l´interruttore generale.
- Se scontrerete un gusto elettrico nell´apparecchio, non cercate mai a ripararlo da soli.Chiamate sempre la persona responsabile e qualificata.
- In caso del trasgredimento delle istruzioni d´uso raccomandati il produttore non é piú responsabile ai danni causati.
- Le parti danneggiate dall´uso permanente come le superfici ed altre- non usate piú.si sconsiglia di usare per la pulizia depuratore a vapore.

PANELLO DI MANEGGIO DELLA CUCINA



1.l´interruttore del piano anteriore sinistro
2.L´interruttore del piano inferiore sinistro
3.L´interruttore del piano interiore destro
4. L´interruttore del piano anteriore destro
5. Termostato del forno
6. Interruttore delle funzioni del forno
7. Segnalazione funzionamento termostato
8. Segnalazione di stato della cucina accesso

ISTRUZIONI PER PRIMO USO DELLA CUCINA

Prima dell´uso della cucina togliete la carta d´imballaggio. Vari parti e componenti dell´imballaggio sono reciclabili. Vanno trattate in conformitá alle prescrizioni vigenti e le norme nazionali.
Prima del primo uso raccomandiamo di pulire la cucina elettrica assieme agli accessori. dopo che la cucina sia pulita e asciugata accendete l' interruttore generale dell'apparecchio e seguendo le istruzioni.Prendete in considerazione che non è permesso di smontare o pulire le altre parti della cucina in quanto prescritto.

PIANI DI COTTURA

I bottoni dei piani di cottura spostate in posizione „6“ e lasciate Access oper cca 5 minuti senza uso delle pentole.

FORNO

Interrutore funzionamento forno spostate in funzione „ superiore e interiére corpo di calore“. su termostato mettete 250 gradi C e forno Access con portra chiussa per un ora circa. Procurate la ventilazione della stanza. Con tale procedimento elimenerete l' odore cattivo di primo uso dell' apparecchio.

SERVIZIO DELLA CUCINA ELETTRICA

AVVERTENZA

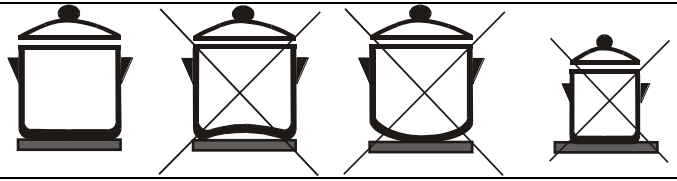
Prima di aprire il coperchio di protezione della cucina, togliete ogni eventuale liquido rovesciato sulla superficie del coperchio

PIANO DI COTTURA CON PIANI ELETTRICI

Piani el.della cucina hanno la regolazone di potenza a sei gradi. La potenza più grande è al grado 6 e la più minima al grado 1. Led di controllo di stato del piano el.acceso è attivo durante l'uso di qualsiasi piano di cottura.

PIANI DI COTTURA VELOCI

Si usano anzitutto per la cottura veloce e per friggere.



Istruzioni utili per l´uso dei piani elettrici:

- Si raccomanda di usare le pentole con fondo piano che in tutto copre il piano di cottura. Solo cosi ottenete consumo economico di energie.
- Durante cottura tenete le pentole coperte. L´alimentazione dei piani di cottura regolate in modo tale di non dover spostare o togliere il coperchio della pentola.
- Sfruttate il calore acumulato nel piano di cottura spengendolo prima che la bollitura sia terminata.
- Cuocete il cibo con poca acqua (pentola sotto la pressione,stufato)
- Non usate mai il piano di cottura senza le pentole.

Il produttore non prende la responsabilitá per i diffetti evidenti sul piano vetroceramico causati dalla manipolazione e manutenzione ingiusta.

FORNO
PARTE INTERNA

Forno a fianchi pressate con tre scannalature per infilare la graticola. All´interno del forno in alto é sistemato corpo di riscaldamento con gril. Il corpo di riscaldamento inferiore é collocato sotto la lamiera del fondo.

ACCENDIMENTO E SPENGIMENTO DEL FORNO

Con bottone dell´interrutore scegliete la funzione del forno richiesta girandolo sia a destra che a ministra. La temperatura va scelta girando il bottone solo a destra in scala da 50°C a 250 °C. abbassando la temperatura vale lo spostamento del bottone verso ministra.

Sforzando lo spostamento del bottone passando la posizione „0“, il termostato si guasta.

AVVERTENZA:

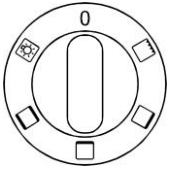
- L’apparecchio possono servire solo le persone adulte - vedi le istruzioni-
  é inaccettabile di lasciare l’apparecchio accesso in presenza dei bambini soli.
- Piano elettrico di cottura è l’apparecchio l’andamento di cui chiede la sorveglianza.
- La teglia appartemente puó essere caricata del peso massimo di 3 kg, la griglia con la teglia o casseruola puó essere caricata al massimo di 7 Kg.
- Le teglie o casseruole non sono predisposte per conservare i cibi cotti oltre 48 ore.dopo tale termin e il cibo va spostato in un altro recipiente.

Griglie del forno

ATTENZIONE:

Non coprire il fondo del forno con un foglio di alluminio, posto sul vassoio fondo del forno, teglia, contenitore di cibo o il cibo stesso. Rivestimento causando surriscaldamento locale della superficie inferiore del fondo del forno e il forno può essere irreversibilmente danneggiato da questo comportamento.

FUNZIONAMENTO DEL FORNO



Illuminazione del forno con tutte le sue funzioni

Riscaldamento statico tramite corpo di calore superiore e interiére. Termostato puó essere regolato da 50°C a 250°C.

Riscaldamento del forno solo con corpo di calore inferiore. Calore va distribuito con la convezione naturale. Ttermostato può essere regolato nell'ampiezza da 50°C a 250°C. Raccomandazione. Questa funzione va scelta per cuocere ad alta temperatura da parte inferiore.

Riscaldamento del forno solo dal corpo di calore superiore. Calore va trasmesso con la convezione naturale. Ttermostato può essere regolato da 50°C a 250°C. Tale funzione va scelta per arrostire e fare la crosticcina con calore elevato da parte superiore del forno.

Arrostire con lo sfruttamento della radiazione infrarossa. Termostato va messo alla temperatura massima.

CONSIGLI RACCOMANDATI

Per l' orientamento raccomandiamo le temprature in forno per la cottura tipica del cibo.

50-70°C - asciugamento	130-150°C - stufata	220-250°C - arrostimento della carne
80-100°C - sterilizzazione	180-220°C - cottura della pasta	

Valore preciso della temperatura bisogna verificare con varie prove per ogni tipo del cibo. Prima di metterlo in forno bisogna in alcuni casi preriscaldarlo.
Fiché la temperatura non arriva al grado prescelto, led di segnallazione del termpstato lampeggia. Allena la temperatura aggiungerá limite prescelto, led di segnalazione si spenge.
La griglia del forno che tiene la teglia o casseruola, inserite al secondo canalletto dal sotto dei pareti laterali del forno. Durante al cottura non aprite possibilmente lo sportello. Cosi risparmiate calore e il tempo di cottura.

L´ARROSTIMENTO SULLA GRIGLIA

Arrostinmento sulla gliglia va effettuato con lo sportello del forno semichiusso. La posizione della griglia di pende dalla quantita e dal peso del cibo arrostito. La griglia in ogni caso va messa in posizione piú alta.

ATTENZIONE: Usando grill si possono suriscaldare le parti del forno piú esposte al calore. eliminace l´accesso dei bambini alla griglia.

ARROSTIMENTO ALLA GRIGLIA

- Il cibo per arrostire ponete sulla griglia
- Inserite la griglia nei canaletti nelle pareti laterali del forno
- Per raccogliere i sugli dal cibo arrostito, inserite nei canaletti piú bassi nei pareti laterali del forno una teglia o mettete in fondo del forno una casseruola

PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA CUCINA

Durante la pulizia rispettate le raccomandazioni sequenti:

1. Tutti i bottoni vanno messi in posizione – spento.
2. Interutore generale in posizione – spento
3. Aspettate raffreddamento completo della cucina

PIANO DI COTTURA

Pulite con lo straccio umido o con la spugnetta usanto liquido disapone. Mai usate i metti abbrasivi.

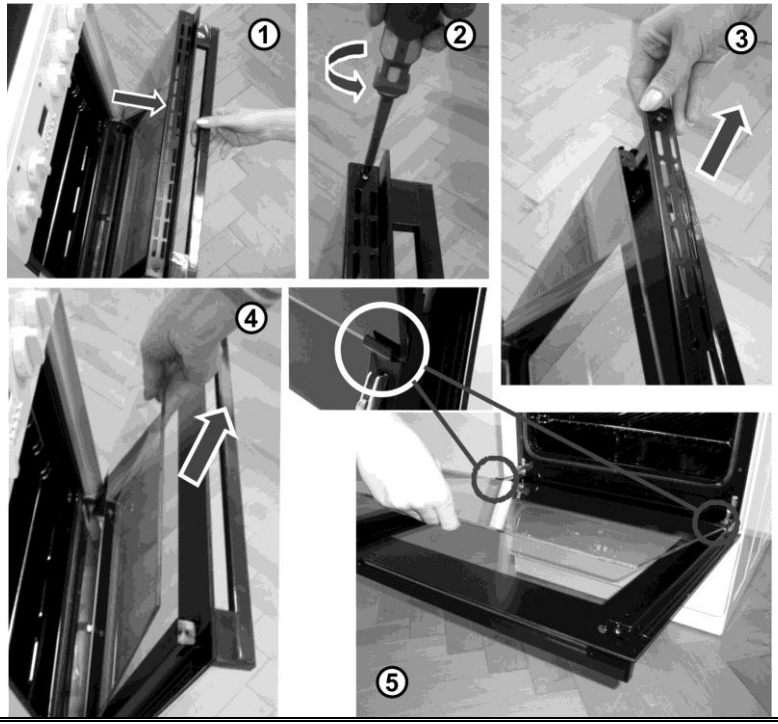
LE ZONE DI COTTURA

Proteggete le zone di cottura dal contatto con l´acqua. Pulitele in stato asciuto e ogni tanto spargete finemente con il grasso vegetace.

FORNO

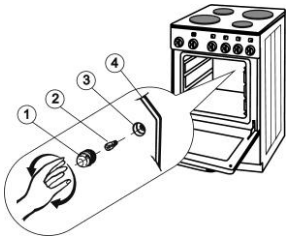
Forno va pulito con mezzi di pulizia speciali raccomandati. Le macchie sudice bagnate con l´acqua, corrompete la superficie indurita e pulite con lo starccio. Non usate mai coltello o gli oggetti affilati per eliminare tale sudiciume. Gli accessori del forno lavate con la spugnetta umida di sapone raccomandato, oppure usate la lavastoviglie per pulire la griglia o le casseruole. Eventualmente puó essere usato mezzo adatto per pulire le macchie di sporcizia e bruciature piú grandi.

PULIZIA DEL VETRO INTERNO DELLA PORTA



SCABMIO DELLA LAMPADINA DEL FORNO

- inserite tutti i bottoni di regolazione alla posizione „spento“
- svitate coperchio di vetro del forno svitandolo in verso sinistro
- svitate lampadina danneggiata
- inserite lampadina nuova
- mettete coperchio di vetro al suo posto



ANNOTAZIONI

Per l´illuminazine del forno usate lampadina
T 300°C, E14,230V-, 25 W
1.Coperchio di vetrop
2.Lampadina
3. Boccola
4.Parete interiore del forno

LIQUIDAZIONE DELL´APPARECHIO DOPO LA SCADENZA DI DURATA

Questo apparecchio é stato segnato in conformitá alla direttiva europea 2002/96/EG spettante trattamento dei mezzi elettrici e elettronici usati (waste eletrical and eletronic equipment-WEEE). Questa direttiva stabilisce sistema unico europeo (UE), l´ambito per ritiro e recicclaggio degli apparecchi usati.

L´apparecchio contiene materiáli utili che potrebbero essere ripetutamente sfruttati.
L´apparecchio usato restituite al posto prestabilito dal comune per suo ritiro.

PRESCRIZIONI PER L´INSTALLAZIONE E REGOLAZIONE

Tale installazione va effettuata in conformitá alle norme vigenti di stato.

CONNESSIONE DELL´APPARECCHIO ALLA RETE ELETTRICA:

Tale installazione va effettuata in conformitá alle norme vigenti di stato.La connessione stessa deve essere fatta dalla persona istruita e incaricata. Nel posto della distribuzione fissa del corrente elettrico va installata l´apparecchiatura per la sconnessione dell´aopparecchio dalla rete elettrica di cui la distanza di tutti i poli dei contatti sconnessi fa al minimo 3mm. La connessione raccomandata dell´apparecchio é a tre fasi gramota cavo di rete tipo H05RR-G5G-1,5, di cui parte finali modificate come visualizzato in fugura 9. I terminali del cavo bisogna fissare contro scioglimento con i terminali pressati. Per la connessione a una fase usate cavo tipo H05RR-F3G-4 e i gterminali del cavo fissate come visualizzato in figura 5.
Fissate i terminali sotto le teste delle viti nella morsettiera e inserite cavo el. nella scatolina della morsettiera a essicuratelo contro lo strappo (fig.5). Chuidete la morsettiera.

INSTALLAZIONE DELLA CUCINA ELETTRICA

AVVERTENZA:

La cucina elettrica é apparecchio di 1.classe a seconda del grado di protezione davanti all´infortunio causato dal corrente elettrico. La cucina deve essere collegata con conduttore el.di protezzione alla rete elettrica.

L´installazione bisogna effettuare in confrmitá alle norme vigenti di stato.
L´installazione puó fare solo la persona incaticata e spacializzat in ramo el.tecnico.La persona incaricata deve installare la cucina in modo tale che il piano di bollitura sia in posizione orizontale, collegarla alla rete elettrica di distribuzione e revisionare ogni funzione della cucina. Installazione della cucina deve essere segnata e confermata in listino di garanzia.

Per la connessione della cucina si raccomanda di usare cavo conduccente:
- CU 3x4 mm2/min - a connessione a una fase (dispositivo di protezione 35 – 38 A dipende dal tipo)
- Cu 5x1,5 mm/min - a connessione a tre fasi (dispositivo di prtezione 3x16A)

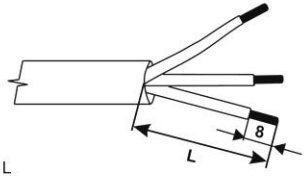
AVVERTENZA IMPORTANTE

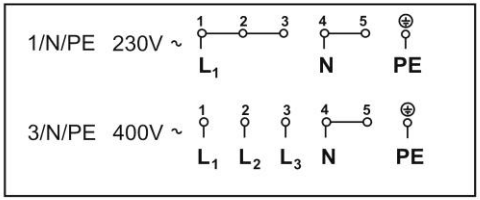
Durante qualsiasi montaggio e smontaggio della cucina elettrica fuori uso abituale bisogna sconnettere l´apparecchio dalla rete elettrica e procurare lo stato spento.

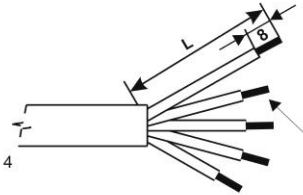
Durante installazione, per funzionamento buono dell´apparchio bisogna fare le operazioni seguenti:

- controllare la connessione gusta con la rete elleettrica
- controllare funzionamento dei corpi di calore, e gli elementi di maneggio e di regolazione
- presentare al cilente ogni funzione della cucina el. incluso servizio e manutenzione.

L=65 mm, NERO - L3
L=45 mm, NERO- L2
L=45 mm, BLU CHIARO - N
L=50 mm, VERDEGIALLO/ PE (⏚)
L=25 mm, MARRONE - L1







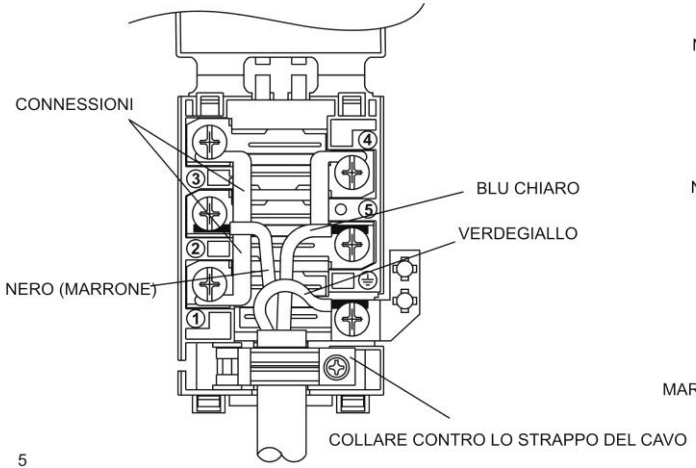
L= 45 mm, MARRONE - L
L= 45 mm, BLU CHIARO - N
L= 50 mm, VERDEGIALLO PE (⏚)

TERMINAZIONI DEI CAVI RINFORZATI CON LA TERMINAZIONE PRESSATA

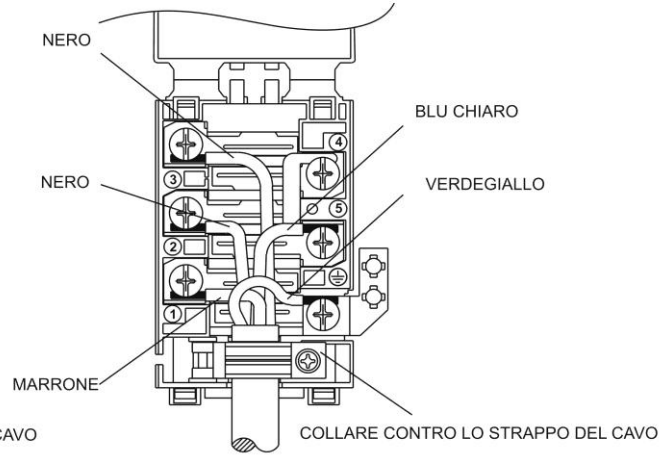
4

6

COLEGAMENTO A UNA FASE



COLELGAMMENTO A TRE FASI

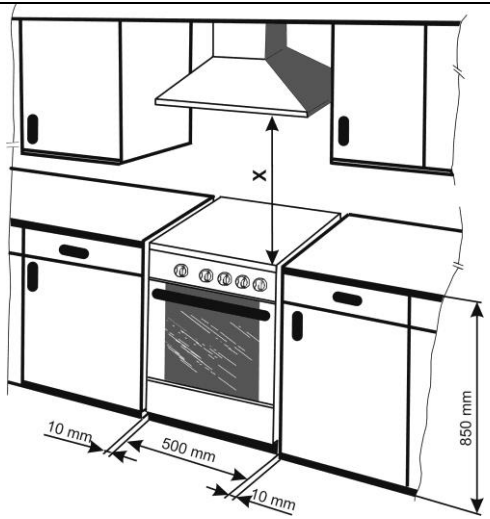


5

COLLOCAMENTO DELLA CUCINA ELETTRICA

Cucina ellettrica é predisposta per l´ambiente comune. Puó essere installata nel mobile di cucina con i spazi laterali di 10 mm (larghezza minima 520 mm).
La cucina puo essere inserita tra le cassette di legno /mobili di cucina/ con la resistenza di calore di 100°C o coperta con materiale isolante raccomandato.
La cucina elettrica non deve essere installata sull´incastellatura di sostegno.

„X“ distanza minima 650 mm i poi alla raccomandazione del produttore degi aspiratori



REGOLAZIONE DELL´ALTEZZA DELL´APPARECCHIO

Collocate la cicina a gas in posizione orizzontale, eventualmente regolate la sua altezza con 4 viti di posteggio che fanno parte degli accessori della cucina a gas.

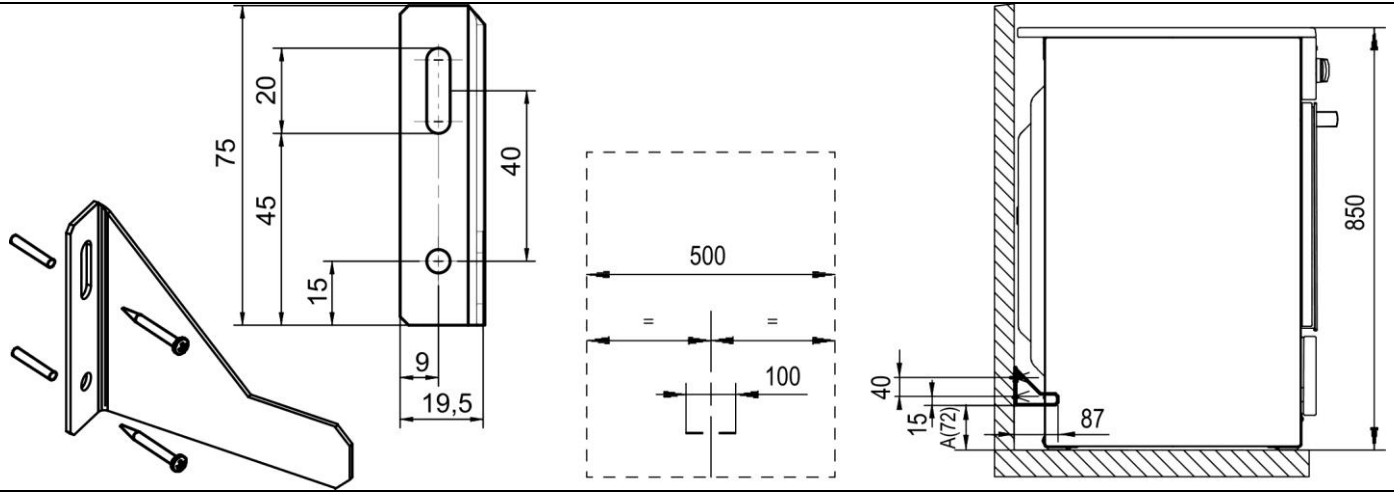
METODO DI LAVORAZIONE

- Inchinate l´apparecchio casalingo al fianco
- Avvitate le viti di regolazione altezza nei fori predisposti nel tramezzo in parte anteriore e posteriore di sotto da una parte
- La stessa operazione fatte dall´altra parte dell´apparecchio
- La regolazione dell´apparecchio casalingo ed altre regolazioni occorrenti fatte usando la cacciavite dallo spazio dello sfoggio dell´apparecchio a gas.

ANNOTAZIONE:

Montaggio della regolazione dell´alteazza dell´apparecchio non è necessario se l´altezza e collocamento dell´apparecchio corrisponde anche senza l´uso delle viti di plastica regolabili.

ATTENZIONE
Per evitare che l'apparecchio si capovolga, è necessario fissarlo durante il collocamento con degli accessori in dotazione per la stabilizzazione.



INSTALLAZIONE:¨
L'agente stabilizzante contro ribaltamento elettrodomestici - console - è come mostrato attaccato alla parete con viti e tasselli. Successivamente, la macchina è posta contro la parete in modo che la staffa allegata inserito nel foro nella parete posteriore.

PROCEDURA DI INSTALLAZIONE:

- Impostare la stufa al luogo designato, o allineare con regolazione
- Estrarre la stufa e misurare la distanza "A" dal pavimento
- Fissare il supporto da parete come indicato (una vite al centro della scanalatura)
- Spingere la stufa in posizione e verificare la funzionalità della console (o staffa regolabile in altezza)
- Estrarre la stufa e allegare la seconda vite staffa
- Slide Cucina a posto

AVVERTENZA:
Produttore sin reserva diritto di modifice piccole di istruzioni derivanti dalle innovazioni o dai cambiamenti tecnologici che non riguardano la funzione del prodotto.

DATE TECNICHE	
Cucina elettrica	**E 52103 A**
Dimensioni	
Altezza, larghezza,profonditá (mm)	850 / 500 / 605
Piano di bollitura	
Piani elettrici del piano di bollitura	
Sinistra posteriore (kW)	1,00
Sinistra anteriore (kW)	2,00 (R)
Destra posteriore (kw)	1,50
Destra anteriore (kW)	1,00
Forno	
Corpo di calore griglia superiore (kW)	0,75
Corpo di calore interiére (kW)	1,10
Corpo di cakote della griglia (kW)	1,85
Corpo di calore tondo (kW)	
Ventilatore (W)	30 (35)
Illuminazione (W)	15
Min./Max calore in forno	50 / 250 °C
Tensione elettrica	230 / 400 V ~
Alimentauione el. in totale (kW)	7,40

ACCESSORI	E 52103 A
Griglie del forno (pz)	+
Teglia da arrostire (pz)	+
Le viti per regolare l´altezza dell´apparecchio	+

LISTINO INFORMAZIONI	
Produttore	
Tipo	**E 52103 A**
A – Di risparmio B C D E F G – Meno economico	**A**
Consumo energie /kWh/	**0,78**
Tempo di arristimento/cottura a carico standard /min/	**49,2**
/ consumo energie /kWh/	
Tempo di arristimento/cottura a carico standard /min/	
Volume del forno sfruttato	**49**
Grandezza del forno	
PICCOLO	
MEDIO	←
GRANDE	
Rumorosita	
Consumo di energie minimo /stanby/ /w/	
Piano piè grande della teglia per cuocere	**1230**

SAP 229674