



ISTRUZIONI PER L'USO - ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE
GEBRAUCHSANWEISUNG INSTALLATIONSANLEITUNG

CE

DeLonghi
Living innovation

CUCINA
BACKOFEN
TE.. 664 P

Italiano

Istruzioni per l'uso - Istruzioni per l'installatore

Pagina 3

Deutsch

Gebrauchsanweisung Installationsanleitung

Seite 25

Gentile Cliente

La ringraziamo per la preferenza accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto.

Le avvertenze ed i consigli in seguito descritti, sono a tutela della sicurezza Sua e degli altri, inoltre Le permetteranno di usufruire delle possibilità offerteLe dall'apparecchio.

Conservi con cura questo libretto, Le sarà utile in futuro, qualora Lei, o chi altri per Lei, avesse dubbi relativi al suo funzionamento.

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, cioè per la cottura di alimenti. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di eventuali danni derivanti da un uso improprio, erraneo od irragionevole dell'apparecchio.

GARANZIA

Questo suo nuovo prodotto è coperto da garanzia. Il certificato lo trova allegato a questi documenti, se dovesse mancare richieda copia al suo fornitore indicando data d'acquisto e numero di matricola, quest'ultimo reperibile sulla targhetta che identifica il prodotto.

Le ricordiamo che per rendere operante la garanzia, è necessario allegare al certificato un documento fiscale d'acquisto.

Questi documenti in caso di necessità dovranno essere esibiti al personale del servizio di assistenza tecnica.

Nel caso non venga rispettata la procedura di cui sopra, il personale tecnico sarà costretto ad addebitare qualsiasi eventuale riparazione.

Gli interventi di assistenza tecnica dovranno essere effettuati dai centri autorizzati, con l'utilizzo di parti di ricambio originali.

Dichiarazione di conformità CE

- Questa cucina è stata progettata per essere utilizzata solamente come apparecchio di cottura. Ogni altro uso (riscaldare locali) è da considerarsi improprio e conseguentemente pericoloso.
- Questo cucina è stato concepita, costruito e immesso sul mercato in conformità ai:
 - Requisiti di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE;
 - Requisiti di protezione della Direttiva "EMC" 89/336/CEE;
 - Requisiti della Direttiva 93/68/CEE.



AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI

- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi al fornitore o personale professionalmente qualificato.
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, reglette ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.
- L'imballaggio è costituito da materiale riciclabile ed è contrassegnato dal simbolo .
- Non tentare di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto in quanto può essere pericoloso.
- L'apparecchio è stato concepito per essere utilizzato da privati per uso non professionale in abitazioni comuni.
- Non rivestire in nessun caso le pareti del forno con fogli di alluminio. Non posizionare teglie o la leccarda sul fondo del forno.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- Non effettuare alcuna operazione di pulizia o manutenzione senza avere preventivamente staccato l'apparecchio dalla rete di alimentazione.
- Qualora dovesse decidere di non utilizzare più questo apparecchio (o dovesse sostituire un vecchio modello) prima di gettarlo al macero, si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle normative vigenti in materia di tutela della salute e dell'inquinamento ambientale, rendendo inoltre innocue quelle parti suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.
- L'installazione e tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati da personale professionalmente qualificato, nel pieno rispetto delle norme di sicurezza vigenti e sulla base delle indicazioni del produttore.

AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve esser smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato.



AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI PER L'USO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:

- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi
- non usare l'apparecchio a piedi nudi
- non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza sorveglianza.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erranei ed irragionevoli.

CONSIGLI PER L'UTILIZZATORE

- ✓ Durante e immediatamente dopo il funzionamento alcune parti della cucina raggiungono temperature molto elevate. Evitare di toccarle.
- ✓ Tenere i bambini lontani dall'apparecchio, soprattutto quando è in funzione.
- ✓ Gli elettrodomestici non sono stati progettati per il gioco dei bambini.
- ✓ I bambini o le persone che abbiano una disabilità che non permette loro di usare l'elettrodomestico devono essere sempre accompagnati da una persona responsabile che li possa istruire all'uso. L'istruttore deve essere soddisfatto dei risultati e sicuro che essi siano in grado di utilizzare l'elettrodomestico senza pericolo per loro stessi o ciò che li circonda.
- ✓ Dopo aver utilizzato la cucina assicurarsi che l'indice delle manopole sia in posizione di chiusura.
- ✓ **Trattamento sicuro del cibo:** lasciare il cibo nel forno per un periodo di tempo il più breve possibile prima e dopo la cottura. Questo è per evitare la contaminazione da organismi che potrebbero provocare avvelenamento da cibo. Fare particolarmente attenzione nella stagione calda.

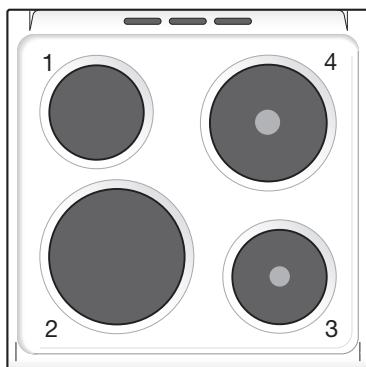
Rischio di incendio!

- ✓ Non appoggiare materiale infiammabile sul piano cottura.
- ✓ Assicurarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi installati in prossimità non possano entrare in contatto con il piano cottura.
- ✓ Non cucinare mai il cibo direttamente sulle piastre elettriche ma in apposite pentole o contenitori.

AL PRIMO UTILIZZO DEL FORNO

Si consiglia di effettuare le seguenti operazioni:

- Allestire l'interno del forno come descritto nel capitolo PULIZIA E MANUTENZIONE.
- Inserire griglia e leccarda.
- Accendere il forno vuoto alla massima potenza per eliminare tracce di grasso dagli elementi riscaldanti.
- Attendere il raffreddamento della cucina, staccarla dalla rete di alimentazione elettrica, poi pulire l'interno del forno con un panno imbevuto di acqua e detersivo neutro e asciugarlo perfettamente.

*Fig. 1.1*

PIASTRE ELETTRICHE

1. Piastra elettrica Ø 145 mm - Normale 1000 W
2. Piastra elettrica Ø 210 mm - Normale 2000 W
3. Piastra elettrica Ø 145 mm - Rapida 1500 W
4. Piastra elettrica Ø 180 mm - Rapida 2000 W

ATTENZIONE:

Se la superficie presenta delle crepature, disconnettere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

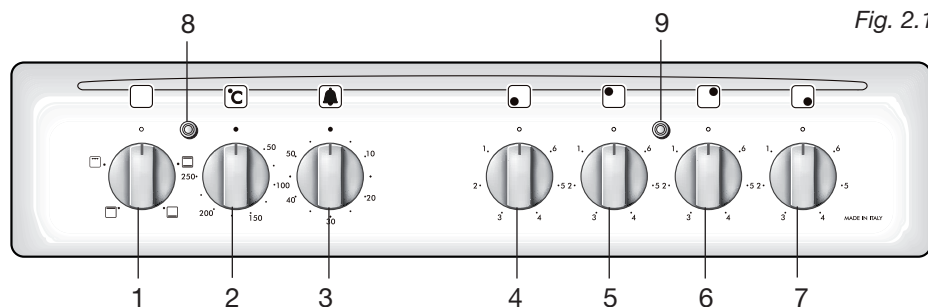


Fig. 2.1

DESCRIZIONE DEI COMANDI

1. Manopola commutatore forno statico
2. Manopola termostato forno statico
3. Manopola contaminuti 60'
4. Manopola piastra elettrica anteriore sinistra
5. Manopola piastra elettrica posteriore sinistra
6. Manopola piastra elettrica posteriore destra
7. Manopola piastra elettrica anteriore destra

Luci spia:

8. Spia rossa termostato forno
9. Spia funzionamento piastre elettriche

Non cucinare mai il cibo direttamente sulle piastre elettriche, ma in apposite pentole o contenitori.

PIASTRA NORMALE

L'accensione della piastra elettrica normale avviene ruotando la manopola sulla posizione voluta.

I numeri da 1 a 6 indicano le posizioni di funzionamento con temperatura crescente secondo il numero (fig. 3.1).

PIASTRA RAPIDA (bollino rosso)

La manopola di comando della piastra rapida è uguale a quella della piastra normale con 6 posizioni di funzionamento 3.1).

Le caratteristiche di questa piastra, che è provvista di un limitatore di riscaldamento, permettono:

- il raggiungimento rapido della temperatura
- lo sfruttamento massimo della potenza con pentole a fondo piano
- la limitazione della potenza in caso di pentola inadatta.

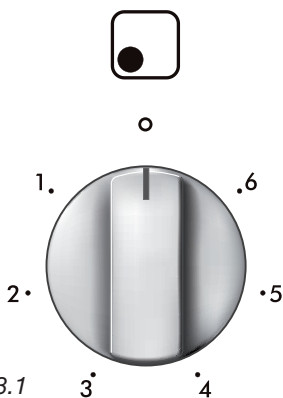


Fig. 3.1

USO CORRETTO DELLE PIASTRE ELETTRICHE (fig. 3.2)

Una volta raggiunta l'ebollizione ridurre la potenza secondo l'intensità di riscaldamento desiderata, tenendo presente che la piastra continuerà ad emanare il suo calore ancora per 5 minuti dopo averla spenta.

Nell'usare la piastra elettrica si deve:

- ✓ evitare assolutamente il funzionamento a vuoto (senza recipienti)
- ✓ fare il possibile per non versare liquidi sopra le piastre quando queste sono calde
- ✓ adoperare esclusivamente pentole con fondo piatto (tipo elettrico)
- ✓ utilizzare sempre recipienti che ricoprano interamente la superficie della piastra
- ✓ cuocere possibilmente con coperchio per risparmiare energia elettrica
- ✓ non cucinare mai il cibo direttamente sulle piastre elettriche, ma in apposite pentole o contenitori.

Il funzionamento della piastra elettrica è segnalato da una spia luminosa sul cruscotto comandi.

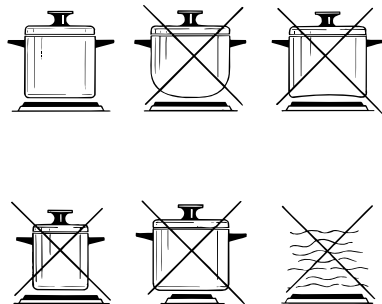
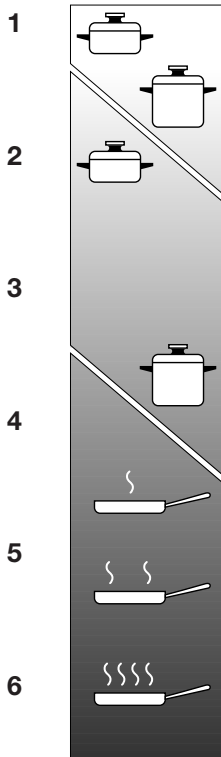


Fig. 3.2

CONSIGLI DI COTTURA



☐ Riscaldamento

Cotture

Arrostire - Friggere

Posizione manopola	TIPO DI COTTURA
0	Spento
1 2	Per tenere i piatti al caldo. Per operazioni di scioglimento (burro, cioccolato, ecc.).
2	Per mantenere gli alimenti al caldo e per riscaldare liquidi in piccole quantità.
3	Per riscaldare liquidi in quantità più elevate. Per preparare sughi, creme, minestre.
3 4	Bollitura di carne, spagnetti, minestre, cotture al vapore.
4	Cottura in recipienti senza coperchio, risotto, ecc.
4 5	Bolliture di grandi quantità, patate arroste, frittura, grigliate.
6	Fritture, patate fritte, bistecche, ecc.

Dopo un breve periodo di utilizzazione, l'esperienza Le insegnerà qual'è la posizione migliore per ciascun alimento.

Attenzione: Durante il funzionamento il piano lavoro diventa molto caldo sulle le zone di cottura. Tenere a distanza i bambini.

Fig. 3.3

Attenzione: la porta del forno diventa molto calda durante il funzionamento. Tenere lontano i bambini.

CARATTERISTICHE GENERALI

Il forno elettrico a convezione naturale è provvisto di 3 resistenze elettriche:

- 2 resistenze (superiore ed inferiore) per le normali cotture al forno
- 1 resistenza grill, posta al centro del cielo del forno, per le cotture al grill da effettuare a porta chiusa.

La potenza delle resistenze elettriche è:

- resistenza superiore 1000 W
- resistenza inferiore 1200 W
- resistenza grill 2000 W

MOLTO IMPORTANTE:

Quando si utilizza il forno elettrico è indispensabile tenere aperto il coperchio della cucina.

Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

NOTA:

Al primo utilizzo si consiglia di fare funzionare il forno alla massima potenza, con la manopola del termostato in posizione 250°C, per circa un'ora nella funzione  e per altri 15 minuti nella funzione , al fine di eliminare eventuali residui di lavorazione dalle resistenze elettriche.

ATTENZIONE:

La porta del forno diventa molto calda, aprirla utilizzando la maniglia.

PRINCIPI DI FUNZIONAMENTO

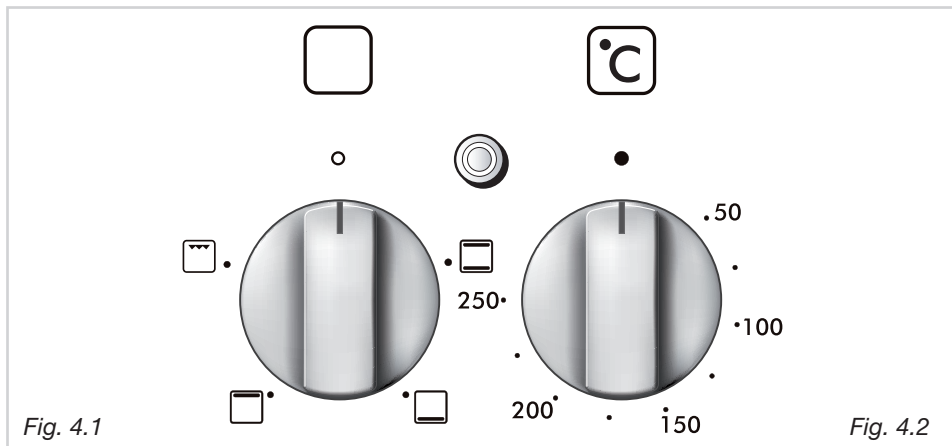
Il riscaldamento e la cottura nel forno a convezione naturale sono ottenuti nei seguenti modi:

a. per convezione naturale

Il calore è prodotto dagli elementi riscaldanti superiore ed inferiore.

b. per irraggiamento

Il calore viene irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi (**utilizzare con la porta del forno chiusa**).



MANOPOLA DEL TERMOSTATO (Fig. 4.2)

Serve soltanto per impostare la temperatura di cottura ma non accende il forno.

Ruotarla in senso orario fino a posizzionarla sulla temperatura desiderata (da **50°C** a **250°C**).

La luce spia di temperatura segnala l'accensione e lo spegnimento degli elementi riscaldanti.

MANOPOLA DEL SELETTORE FUNZIONI (Fig. 4.1)

Ruotare la manopola in senso orario per impostare il forno nelle seguenti funzioni:

LUCE DEL FORNO

Il forno è corredato di una lampada che ne illumina l'interno per permettere il controllo visivo dei cibi in cottura. Questa lampada è comandata dal selettore funzioni e rimane sempre accesa in tutte le funzioni di cottura.



COTTURA TRADIZIONALE A CONVEZIONE

Si accendono gli elementi riscaldanti inferiore e superiore. Il calore si diffonde per convezione naturale e la temperatura può essere regolata tra 50°C e 250°C con la manopola del termostato.

È necessario preriscaldare il forno prima di inserire il cibo da cuocere.

Consigliata per: cibi che richiedono lo stesso grado di cottura interno ed esterno; per esempio: arrostiti, costine di maiale, meringhe, ecc.



CALORE DAL BASSO

Si accende soltanto l'elemento riscaldante inferiore. Il calore si diffonde per convezione naturale e la temperatura può essere regolata tra 50° e 150°C con la manopola del termostato; temperature più elevate non vengono raggiunte.

Consigliata per: per completare cotture che necessitano di maggiore calore nella parte inferiore.



CALORE DALL'ALTO

Si accende soltanto l'elemento riscaldante superiore. Il calore si diffonde per convezione naturale e la temperatura può essere regolata tra 50° e 150° C con la manopola del termostato; temperature più elevate non vengono raggiunte.

Consigliata per: per completare cotture che necessitano di maggiore calore nella parte superiore.



COTTURA AL GRILL

Si accende la resistenza elettrica a raggi infrarossi. Il calore si diffonde per irraggiamento. Utilizzare con la **porta del forno chiusa** e la manopola del termostato posizionata a **225°C** per 15', poi **175°C**.

Per un corretto uso vedere il capitolo "USO DEL GRILL".

Prima di usare il grill preriscaldare per circa 5 minuti.

Utilizzare sempre il grill con la porta del forno chiusa e per un periodo massimo di 30 minuti.

Attenzione: Quando il grill è in funzione le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini a distanza.

Consigliato per:

Azione grigliante intensa per cottura al grill; rosolatura, doratura, gratinatura, tostatura, ecc.

USO DEL GRILL

Accendere il grill, come spiegato nei paragrafi precedenti e lasciare preriscaldare per circa 5 minuti con la **porta chiusa**.

Introdurre i cibi da cuocere posizionando la griglia il più vicino possibile al grill. Per la raccolta dei sughi di cottura inserire la leccarda sotto alla griglia.

Grigliare con la porta del forno chiusa

Utilizzare il grill per massimo 30 minuti.

Attenzione: Quando il grill è in funzione le parti accessibili possono diventare calde.

Tenere i bambini a distanza.

COTTURA AL FORNO

Per la cottura, prima d'inserire i cibi, preriscaldare il forno alla temperatura desiderata.

Quando il forno ha raggiunto la temperatura, introdurre i cibi, poi controllare il tempo di cottura, e spegnere il forno 5 minuti prima del tempo teorico per recuperare il calore immagazzinato.

ESEMPI DI COTTURA

Le temperature sono solo indicative, perché variano in funzione della qualità e del volume dei cibi.

Si raccomanda di utilizzare tegami idonei per cotture al forno e di modificare all'occorrenza la temperatura del forno durante la cottura.

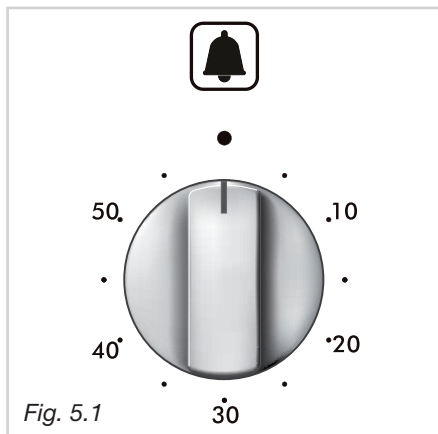
PIETANZE	Temperatura
Lasagne al forno	220°C
Pasta al forno	220°C
Pizza con acciughe	225°C
Riso alla creola	225°C
Patate al latte	200°C
Pomodori farciti	225°C
Soufflé di formaggio	200°C
Soufflé di patate	200°C
Arrosto di vitello	200°C
Nodini di vitello alla griglia	225°C
Petti di pollo al pomodoro	200°C
Pollo alla griglia - pollo arrosto	220°C
Polpettine di manzo	200°C
Polpettone di vitello	200°C
Spiedini alla turca	225°C
Roast-beef	220°C
Filetti di sogliola	200°C
Nasello aromatico	200°C
Ciambella	180°C
Crostata di prugne	200°C
Crostatine alla confettura	225°C
Pan di Spagna	225°C
Sfogliatine dolci	200°C
Torta margherita	220°C

Gli accessori del forno possono sopportare carichi fino a 6 kg. Si raccomanda di distribuire i carichi in modo uniforme.

CONTAMINUTI 60'

Il contaminuti è un avvisatore acustico a tempo che può essere regolato per un periodo massimo di 60 minuti.

La manopola di regolazione (fig. 5.1) deve essere ruotata in senso orario fino alla posizione 60 minuti e poi posizionata sul tempo desiderato ruotandola in senso antiorario.



CONSIGLI PER L'UTILIZZATORE

- Prima di procedere alla pulizia disinserire la cucina dalla rete elettrica ed attendere che si sia raffreddata.
- Non usare prodotti per la pulizia a base di cloro o acido.

PARTI SMALTATE

Tutte le parti smaltate, devono essere lavate con acqua saponata o altri prodotti che non siano abrasivi.

Asciugare preferibilmente con un panno morbido.

Sostanze acide quali succo di limone, conserva di pomodoro, aceto e simili, se lasciati a lungo intaccano lo smalto rendendolo opaco.

PARTI IN ACCIAIO INOX, ALLUMINIO E SUPERFICI VERNICIATE

Pulire con prodotto idoneo. Asciugare sempre accuratamente.

IMPORTANTE: La pulizia di queste parti deve essere eseguita con molta cura per evitare graffi ed abrasioni.

Si consiglia di utilizzare un panno morbido e sapone neutro, mai prodotti contenenti sostanze abrasive.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DEL FORNO

Disinserire la cucina dalla rete elettrica. Svitare e sostituire la lampada con un'altra di tipo resistente alle alte temperature (300° C), tensione 230 V (50 Hz), E14 e con la stessa potenza della lampada da sostituire (leggere la potenza in watt stampigliata sulla stessa);

PIASTRA ELETTRICA

Gli alimenti bruciati sulla piastra elettrica devono essere puliti a secco.

Non usare acqua per evitare la formazione di ruggine.

Dopo l'uso, versare sulla piastra tiepida un po' d'olio e passare con un panno.

Non utilizzare detersivi molto abrasivi o raschietti taglienti in metallo per pulire il vetro della porta del forno perché potrebbero graffiarne la superficie, e questo potrebbe provocare la frantumazione del vetro.

Non utilizzare pulitrici a vapore perché dell'umidità potrebbe infiltrarsi nell'apparecchio rendendolo insicuro.

INTERNO DEL FORNO

Il forno va sempre pulito dopo l'utilizzo, quando si è raffreddato.

La cavità deve essere pulita usando un detergente delicato e acqua calda.

Prodotti chimici specifici per la pulizia dell'interno del forno possono essere usati soltanto dopo avere letto attentamente le avvertenze e le raccomandazioni del produttore e dopo avere effettuato una prova su una piccola superficie della cavità del forno.

Non utilizzare detersivi abrasivi, pagliette o spugne abrasive.

NOTA: La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da prodotti chimici o abrasivi utilizzati per la pulizia.

Attendere il raffreddamento del forno e prestare particolare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

MONTAGGIO DELLE GRIGLIE DEL FORNO

Le griglie, che sono provviste di blocco di sicurezza contro l'estrazione accidentale, devono essere inserite nelle guide delle pareti laterali del forno operando come illustrato in figura 6.1.

Per l'estrazione operare a ritroso

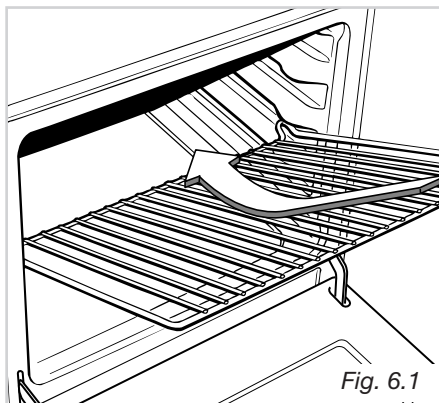
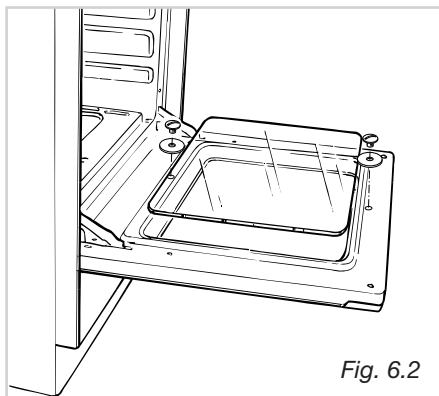


Fig. 6.1

PORTA DEL FORNO

Il vetro interno della porta del forno può essere facilmente tolto per la pulizia svitando le due viti di fissaggio (Fig. 6.2).

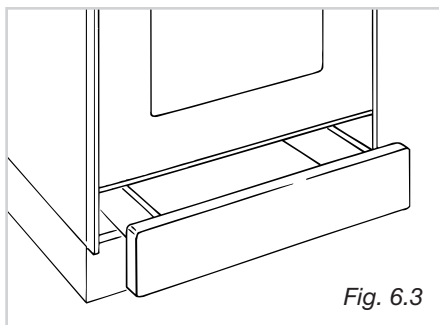
Non utilizzare detersivi molto abrasivi o raschietti taglienti in metallo per pulire il vetro della porta del forno perché potrebbero graffiare la superficie, e questo potrebbe provocare la frantumazione del vetro.



CASSETTO

Il cassetto si può togliere come un normale cassetto (fig. 6.3).

Non depositare oggetti facilmente infiammabili nel forno o nel cassetto (carta sottile, cotone, seta, nylon e materiali similari)

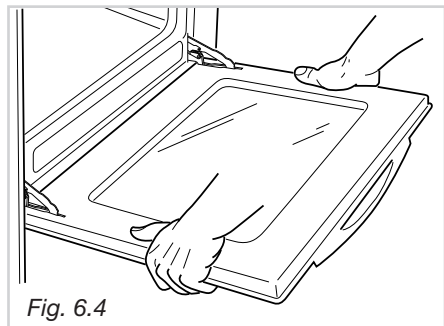
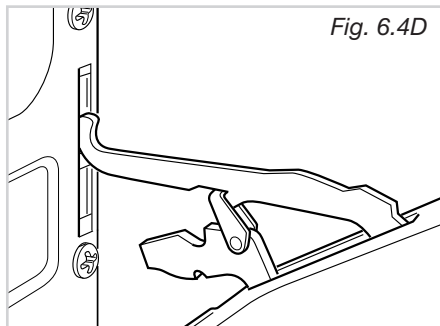
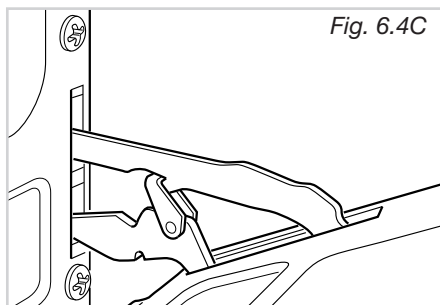
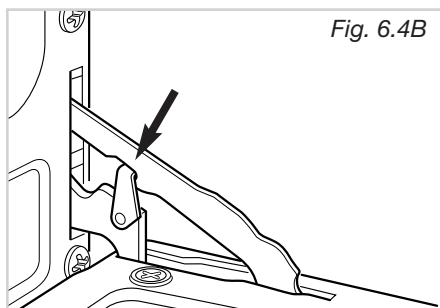
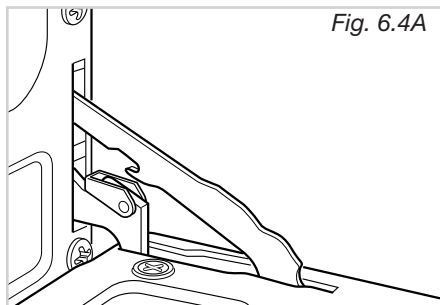


PORTA FORNO tipo A

SMONTAGGIO DELLA PORTA

La porta del forno può essere facilmente smontata operando come segue:

- Aprire completamente la porta del forno (fig. 6.4A).
- Agganciare l'anello di ritegno all'apposito dente delle cerniere destra e sinistra (fig. 6.4B).
- Impugnare la porta come illustrato in fig. 6.4.
- Socchiudendo dolcemente la porta sganciare ed estrarre la baionetta inferiore delle cerniere dal loro alloggiamento (fig. 6.4C).
- Estrarre anche la baionetta superiore delle cerniere dal loro alloggiamento (fig. 6.4D).
- Appoggiare la porta su una superficie morbida.
- Per rimontare la porta operare a ritroso.



PORTA FORNO tipo B

SMONTAGGIO DELLA PORTA

Operare sequenzialmente come segue:

- Aprire completamente la porta
- Spingere in basso la levetta di aggancio “L” (fig. 6.5) e mantenendola in questa posizione richiudere dolcemente la porta per ottenere il blocco della cerniera.
- Impugnare la porta come indicato in figura 6.6, e richiudendola, sganciare le due cerniere come illustrato in figura 6.7.

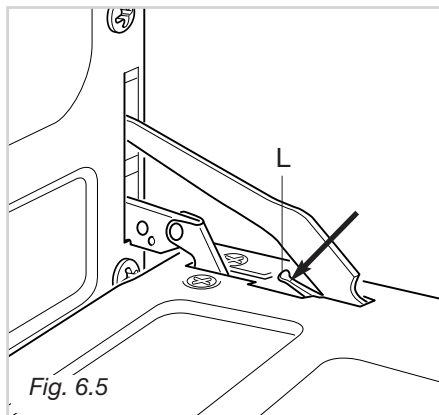


Fig. 6.5

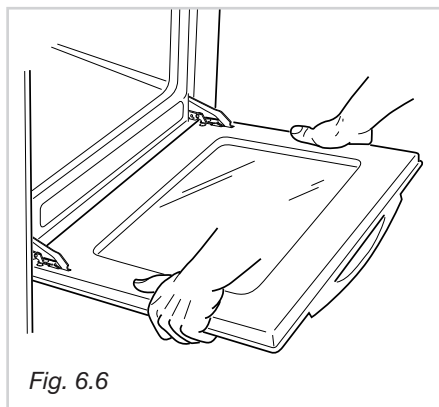


Fig. 6.6

MONTAGGIO DELLA PORTA

- Impugnare la porta con le mani vicino alle cerniere e sollevare con gli indici le leve “H” (fig. 6.7).
- Inserire le cerniere nel loro alloggiamento fino ad avvertire l’aggancio delle leve “H”.
- Aprire completamente la porta del forno per ottenere lo sgancio delle levette di aggancio “L” .

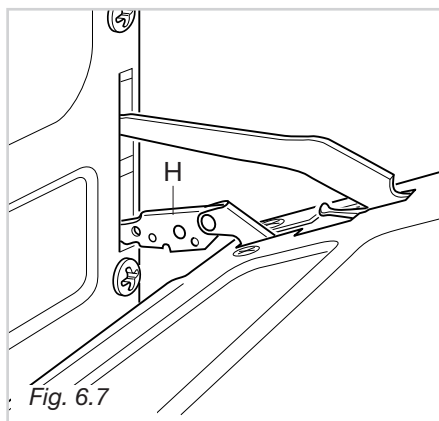


Fig. 6.7

Consigli per l'installatore

IMPORTANTE

- Per una perfetta installazione è necessario ricorrere ad un INSTALLATORE QUALIFICATO. La mancata osservanza di questa norma provoca il decadere della garanzia.
- L'apparecchiatura deve essere installata correttamente, in conformità con le norme in vigore e secondo le istruzioni del costruttore.
- Qualsiasi intervento deve essere effettuato con l'apparecchiatura disinserita elettricamente.
- Le pareti dei mobili o dei muri adiacenti l'apparecchio devono sopportare aumenti di temperatura di oltre 75° C. Se la cucina viene accostata a mobili che superano in altezza il piano di lavoro, è indispensabile lasciare uno spazio di almeno 5 cm fra mobile e fianco dell'apparecchio.
- Alcuni apparecchi sono ricoperti da una speciale pellicola protettiva posta su parti in acciaio o alluminio. **Prima di usare la cucina togliere accuratamente la pellicola protettiva.**

INSTALLAZIONE DELLA CUCINA

Le condizioni di installazione, per quanto riguarda la protezione contro il surriscaldamento delle superfici adiacenti alla cucina, devono essere conformi alla figura 7.1.

Se la cucina è posta su un piedistallo, si devono prendere misure per evitare che l'apparecchio scivoli dal piedistallo.

- **Le pareti dei mobili devono resistere ad una temperatura di 75 °C oltre la temperatura ambiente.**
- **Evitare l'installazione in prossimità di materiali infiammabili (es. tendaggi).**

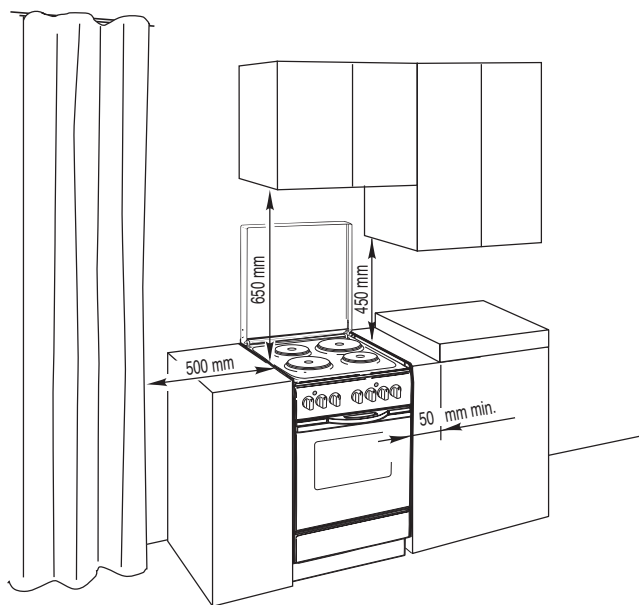


Fig. 7.1

IMPORTANTE

- Montare i piedini di appoggio per evitare di danneggiare il pavimento. Per fare ciò, adagiare la cucina sul pavimento, come illustrato in fig. 7.2, ed innestare a pressione i 4 piedini in dotazione negli appositi fori.

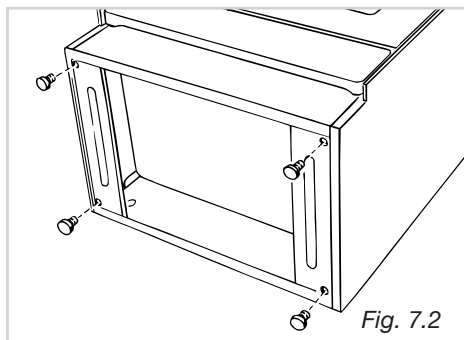


Fig. 7.2

IMPORTANTE: L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore.

Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

GENERALITÀ

- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale qualificato e secondo le norme vigenti.
- L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica verificando innanzitutto che la tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche e che la sezione dei cavi dell'impianto elettrico possa sopportare, il carico indicato anch'esso nella targhetta.
- È possibile effettuare il collegamento diretto alla rete interponendo tra l'apparecchio e la rete elettrica un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm.
- Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde e deve essere posizionato in modo da non superare in nessun punto la temperatura di 75 °C.
- Ad apparecchio installato, l'interruttore deve essere sempre accessibile.

N.B. Per il collegamento alla rete non usare adattatori, riduzioni o derivatori in quanto possono provocare surriscaldamenti o bruciature.

Nel caso che l'installazione dovesse richiedere delle modifiche all'impianto elettrico domestico, far intervenire personale professionalmente qualificato.

Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

È obbligatorio il collegamento dell'apparecchio all'impianto di terra.

La casa costruttrice declina ogni responsabilità per qualsiasi inconveniente derivante dalla mancata osservanza di questa norma.

Prima di effettuare un qualsiasi intervento sulla parte elettrica dell'apparecchio, si deve assolutamente scollegare il collegamento alla rete.

ALLACCIAMENTO DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

Per collegare il cavo di alimentazione alla cucina è necessario:

- Svitare le viti di fissaggio della protezione **A** dietro la cucina (Fig. 8.1).
- Posizionare i cavallotti **"C"** sulla morsettiera **"B"** (Fig. 8.1) secondo lo schema di fig. 8.2.
- Infilare nel fissacavo **"D"** il cavo di alimentazione di sezione adeguata come descritto nel capitolo "Sezione dei cavi di alimentazione" (Fig. 8.1).
- Collegare i cavi alla morsettiera **"B"** secondo lo schema della figura 8.2 o i cavi di fase alla morsettiera **"B"** ed il cavo di terra al morsetto **PE** (fig. 8.1).
- Tendere il cavo di alimentazione e bloccarlo con il fissacavo **"D"**.
- Rimontare la protezione **"A"**.

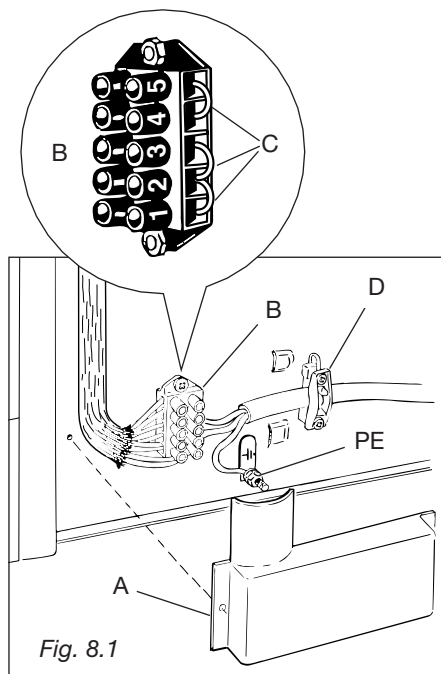


Fig. 8.1

SEZIONE DEI CAVI DI ALIMENTAZIONE

"TIPO H05RR-F"

230 V ~	3 x 4 mm ² (**)
230 V3 ~	4 x 2,5 mm ² (**)
400 V3N ~	5 x 1,5 mm ² (**)
400 V2N ~	4 x 2,5 mm ² (**)

(**) – Connessione murale

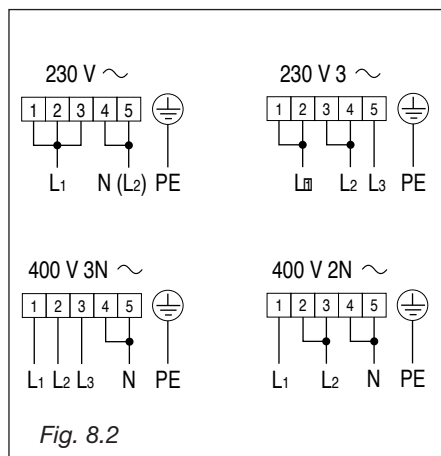


Fig. 8.2

La Casa Costruttrice non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o trascrizione, contenute nel presente libretto.

Si riserva il diritto, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza, di apportare ai propri prodotti, in qualunque momento e senza preavviso, le eventuali modifiche opportune per qualsiasi esigenza di carattere costruttivo o commerciale.

Sehr geehrte Kunden,

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf eines unserer Haushaltsgeräte entgegengebracht haben.

Die im folgenden aufgeführten Hinweise und Ratschläge dienen Ihrer Sicherheit und der anderer Personen und ermöglichen Ihnen, alle Gebrauchsweisen des Gerätes kennenzulernen.

Bewahren Sie deshalb diese Broschüre sorgfältig auf, sie wird Ihnen auch in Zukunft hilfreich sein, falls Sie hinsichtlich der Funktionsweise des Gerätes irgendwelche Unklarheiten klären möchten.

Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich hergestellt wurde, d.h. für das Kochen von Speisen.

Jeder andere Verwendungszweck ist unangemessen und daher auch gefährlich.

Für eventuelle Schäden, die durch unangemessenen, fehlerhaften oder unüberlegten Gebrauch des Gerätes entstehen, lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.

GARANTIE

Ihr neues Gerät ist durch eine Garantie abgedeckt. Das Garantiezertifikat finden Sie in diesen Unterlagen. Falls es fehlt, fordern Sie bei Ihrem Verkäufer eine Kopie an, wobei Sie Kaufdatum und Seriennummer angeben müssen, die dem Identifikationsschild des Geräts zu entnehmen ist.

Damit die Garantie gültig wird, müssen Sie den Kauf zusammen mit dem Garantiezertifikat von Ihrem Händler bestätigen lassen. Diese Unterlagen sind ggf. dem technischen Kundendienst vorzulegen.

Wenn Sie keine Kauf- und Garantiebestätigung haben, ist der Kundendienst gezwungen, Ihnen alle Auslagen für Reparaturen anzurechnen.

Wartungsarbeiten sind von zugelassenen Serviceunternehmen auszuführen. Es dürfen nur Originalersatzteile verwendet werden.

In der beiliegenden Liste "SERVICEZENTREN" finden Sie den Kundenservice, der in Ihrer Nähe liegt.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

- Diese Herdplatte ist ausschließlich zum Kochen gedacht. Jeder andere Einsatz (z.B. das Heizen eines Raums) ist unsachgemäß und gefährlich.

Diese Herdplatte wurde nach folgenden Vorschriften entwickelt, konstruiert und verkauft:

- Sicherheitsbestimmungen der EWG-Richtlinie "Niederspannung" 2006/95;
- Sicherheitsbestimmungen der EWG-Richtlinie "EMC" 89/336;
- EWG-Richtlinie 93/68.

WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE RAADGEVINGEN

- Controleer na het uitpakken of het toestel volledig en onbeschadigd is.
Gebruik het niet bij twijfel, maar wend u tot een doorverkoper of roep er een vakkundig technicus bij.
- De verpakkingsonderdelen (plastic zakken, polystyreen, spijkers, sluitstrips, enz.) moeten buiten het bereik van kinderen worden gehouden, want zij vormen een potentiële bron van gevaar.
- Das Verpackungsmaterial ist 100% wiederverwertbar und durch das Recyclingsymbol  gekennzeichnet, um es identifizieren und den entsprechenden Entsorgungsstellen übergeben zu können.
- Probeer mooi de technische kenmerken van het toestel te veranderen want dat kan gevaar inhouden.
- **Dieses Gerät ist ausschließlich zum Kochen im Haushaltsbereich bestimmt und nicht für gewerbliche Nutzung geeignet.**
- Bekleed de ovenwanden in geen geval met aluminiumfolie. Zet geen bakblikken of ovenschalen op de bodem van de oven.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung bei Schäden an Personen oder Gegenständen, die auf einen unsachgemäßen oder falschen Gebrauch zurückzuführen sind.
- Bitte trennen Sie die Netzstromversorgung vor Wartungs- oder Reparaturarbeiten immer über die entsprechende Sicherung.
- Falls Sie dieses Gerät nicht mehr benutzen sollten (oder falls Sie ein altes Modell durch ein neues ersetzen), empfehlen wir Ihnen, das Gerät vor dem Wegwerfen funktionsuntüchtig zu machen, wie das in den gültigen Bestimmungen zum Schutz von Gesundheit und Umwelt vorgesehen ist, indem Sie die Teile unschädlich machen, die gerade für spielende Kinder eine Gefahrenquelle darstellen könnendarstellen können.
- Die Installation und der elektrische Anschluß sind durch einen qualifizierten Techniker gemäß den Anleitungen des Herstellers und unter Beachtung der einschlägigen, örtlichen Sicherheitsnormen auszuführen.

WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EGRICHTLINIE 2002/96/EG.

Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden.

Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.



WICHTIGE HINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH VON ELEKTROGERÄTEN

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen grundsätzlich einige wichtige Regeln beachtet werden.

Im besonderen gilt:

- das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;
- das Gerät nie mit nackten Füßen benutzen;
- Kinder und unzurechnungsfähige Personen das Gerät nur unter Aufsicht verwenden lassen;

Der Hersteller kann nicht haftbar gemacht werden für Schäden, die durch unangemessenen, fehlerhaften oder unüberlegten Gebrauch des Gerätes entstehen.

ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN UND RATSCHLÄGE

- ✓ Bei Gebrauch und gleich nach dem Ausschalten sind einige Teile der Kochmulde sehr heiß. Diese nicht berühren.
- ✓ Bei Betrieb der Kochmulde, Kinder fernhalten.
- ✓ Kinder sollten Haushaltsgeräte niemals als Spielzeug nutzen dürfen.
- ✓ Erklären Sie allen im Haushalt lebenden Nutzern des Geräts (insbesondere Personen, die besonderer Aufmerksamkeit bedürfen) den ordnungsgemäßen Umgang mit diesem Gerät. Bitte gewährleisten Sie, dass alle Nutzer des Ofens verantwortungsvoll mit dem Gerät umgehen können.
- ✓ Wenn die Kochmulde nicht gebraucht wird, ist es ratsam den Hahn der Versorgungsleitung zu schließen.
- ✓ **Sicherheitshinweis für Lebensmittel:** Lassen Sie die Lebensmittel vor und nach dem Kochvorgang nicht unnötig lange im Ofen. Zu lange (ungekühlte) Lagerung kann zu Lebensmittelvergiftungen führen. Bitte beachten Sie diesen Hinweis insbesondere an heißen Tagen.

Feuergefahr!

- ✓ Keine entzündbaren Materialien auf die Kochmulde legen.
- ✓ Sicherstellen, daß die Elektrokabel von anderen, in unmittelbarer Nähe verwendeten Küchengeräten nicht mit der Kochmulde in Berührung kommen.
- ✓ Lebensmittel auf keinen Fall direkt auf den elektrischen Kochfeldern, sondern stets Kochtöpfe oder Behälter verwenden.

INBETRIEBNAHME DES BACKOFENS

Vor Benutzung des Backofens sollten Sie

- Backroste und -Bleche einschieben.
- Den leeren Backofen auf die höchste Stufe einschalten, um so eventuelle Fettspuren von den Heizelementen zu entfernen, wie in den entsprechenden Kapiteln zu den Backöfen der verschiedenen Modelle beschrieben.
- Das Backofeninnere mit einem feuchten Lappen und einen neutralen Reinigungsmittel putzen und gut trocknen.

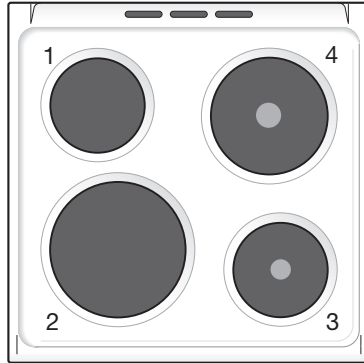
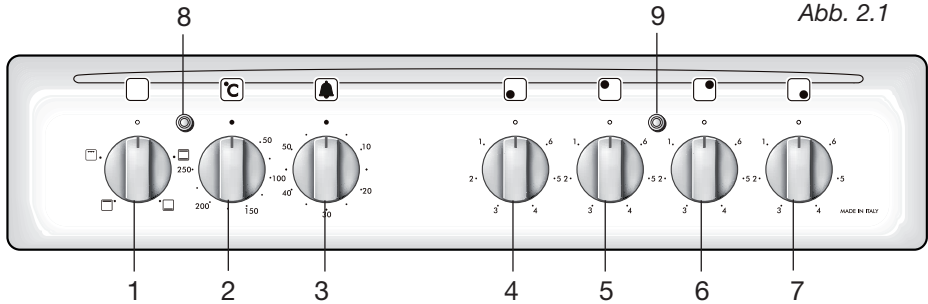


Abb. 1.1

ELEKTRISCHE KOCHPLATTEN

1. Elektrischen Kochfelder Ø 145 mm - Normal 1000 W
2. Elektrischen Kochfelder Ø 210 mm - Normal 2000 W
3. Elektrischen Kochfelder Ø 145 mm - Schnelle 1500 W
4. Elektrischen Kochfelder Ø 180 mm - Schnelle 2000 W



ERLÄUTERUNG DER BEDIENUNGSLEISTE

1. Einstellknopf Funktion Backofen
2. Einstellknopf Backofenthermostat
3. Drehknopf Minutenzähler 60'
4. Einstellknopf Kochfeld vorne links
5. Einstellknopf Kochfeld hinten links
6. Einstellknopf Kochfeld hinten rechts
7. Einstellknopf Kochfeld vorne rechts

Kontrolllampen:

8. Rote Backofen-Thermostatanzeige
9. Betriebskontrolllampe der Kochplatten

Lebensmittel auf keinen Fall direkt auf den elektrischen Kochfeldern, sondern stets Kochtöpfe oder Behälter verwenden.

NORMALKOCHPLATTE

Das Einschalten erfolgt durch Drehen des Knebels auf die gewünschte Position (Abb. 3.1). Von der Einstellung 1 bis zur Einstellung 6 steigt die Kochtemperatur ständig an.

Sobald die Speise kocht, schalten Sie auf die gewünschte Kochstärke zurück.

SCHNELLKOCHPLATTE (roter Punkt)

Der Knebel der Schnellkochplatte entspricht dem der Normalkochplatte mit 6 Einstellungsstufen (Abb. 3.1).

Diese Platte, die mit einem Aufheizungsbegrenzer ausgerüstet ist, weist die folgenden Vorzüge auf:

- Schnelles Erreichen der Kochtemperatur
- Maximale Ausnutzung der Heizleistung bei Töpfen mit flachem Boden
- Einschränkung der Heizleistung bei ungeeignetem Topf.

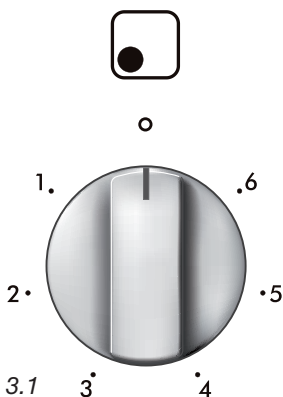


Abb. 3.1

KORREKTER GEBRAUCH DER ELEKTRISCHEN KOCHPLATTEN

Sobald die Speise kocht, schalten Sie auf die gewünschte Kochstärke zurück. Berücksichtigen Sie auch, daß die Elektroplatte nach dem Abschalten ihre Kochtemperatur noch 5 Min. lang beibehält.

Für eine gute Wartung der Kochplatten

- vermeiden Sie, sie ohne Töpfe in Betrieb zu nehmen
- gießen Sie keine Flüssigkeiten auf die Platten, wenn diese sehr heiß sind
- benutzen Sie Töpfe oder Pfannen mit ebenem Boden (für Elektroherde geeignet)
- benutzen Sie immer Töpfe, die dem Durchmesser der Kochplatte entsprechen.
- Gegen übermäßigen Energieverbrauch beim Kochen stets Deckel auf den Töpfen verwenden.

Eine Kontrolllampe zeigt an, daß die elektrischen Kochplatten in Betrieb sind.

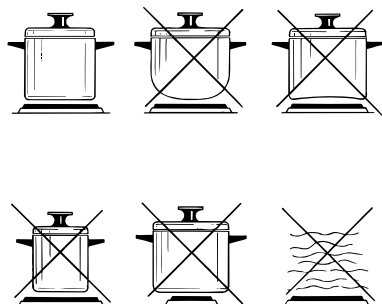
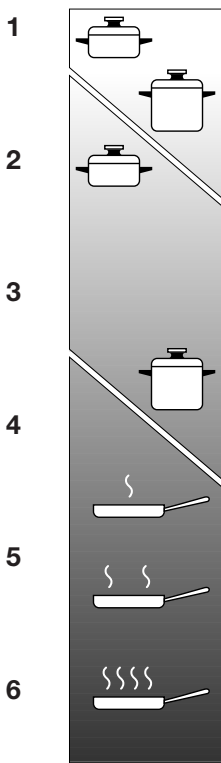


Abb. 3.2

KOCHANLEITUNG



-  Aufwärmen
-  Kochen
-  Braten-Frittieren

Abb. 3.3

Knebel- stellung	KOCHART
0	Ausgeschaltet
1 2	Warmhalten von Geschirr. Schmelzvorgang (Butter, Schokolade, etc.).
2	Warmhalten von Speisen und Anwärmen von kleinen Mengen Flüssigkeit.
3	Aufwärmen von größeren Flüssigkeitsmengen. Zubereitung von Soßen, Cremes und Suppen.
3 4	Kochen von Fleisch, Nudeln, Suppen und Kochen im Schnellkochtopf.
4	Kochen in offenen Töpfen Reis, etc.
4 5	Kochen von großen Quantitäten, Röstkartoffeln, Frittieren, Braten.
6	Frittieren, Pommes frites, Schnitzel, etc.

Nach kurzer Benutzungsdauer werden Sie aus Erfahrung die beste Einstellung für jede Kochart gefunden haben.

Achtung: Beim Kochen wird die gesamte Kochmulde und besonders das Umfeld der einzelnen Kochplatten. Kleinkinder müssen ferngehalten werden.

**Achtung: Während des funktionierens wird die Backofentüre sehr heiss.
Kinder sind fernzuhalten.**

TECHNISCHE DATEN

Der elektrische Backofen ist mit drei Heizkörpern bestückt. Je ein Heizkörper ist an der Backofendecke und am Backofenboden angebracht und dienen zum backen und braten bei geschlossener Backofentüre.

Der dritte Heizkörper im Ofeninneren dient zum Grillen bei halbgeöffneter Backofentüre.

Die Heizkörper erbringen folgende Leistung:

– Oberhitze	1000 W
– Unterhitze	1200 W
– Grill	2000 W

WICHTIG: Vor Benutzung des Backofens oder Grills das Abdeckblech öffnen

Während des Gebrauches wird das Gerät heiß. Obacht sollte angewendet werden, um rührende Heizelemente innerhalb des Ofens zu vermeiden.

ANMERKUNG:

Beim ersten Mal auf volle Leistung einstellen, Thermostat auf **250°C** stellen und etwa eine Stunde lang mit Funktion  laufen lassen; anschließend das Thermostat auf **175°C** stellen und mit Funktion , weitere 15 Minuten laufen lassen, damit eventuelle Fettreste an den Heizstäben entfernt werden.

Vorsicht: Die Backofentür wird während des Betriebs sehr heiß.

FUNKTIONSWEISEN

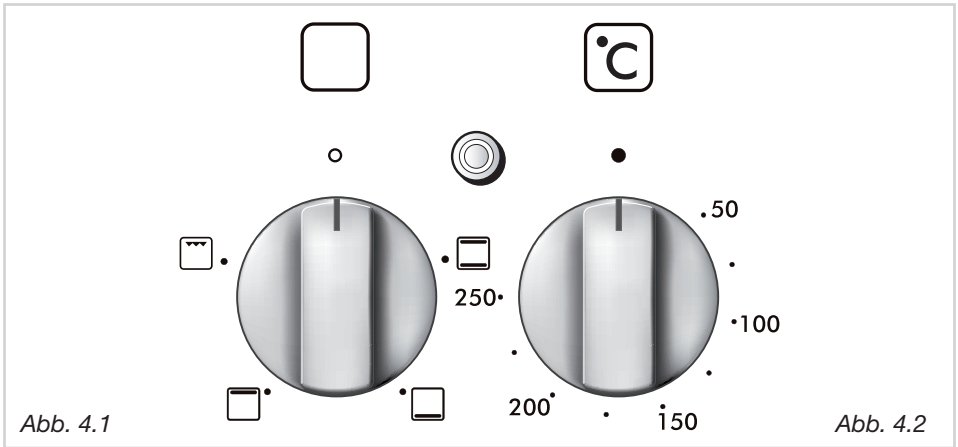
Das Erhitzen und Garen im Backofen wird auf die wie folgt beschriebenen Weisen erreicht:

a. Durch natürliche Wärmestömung

Die Hitze wird von den oberen und unteren Heizelementen erzeugt.

b. Durch Infrarotstrahlung

Die Hitze wird durch die Infrarotstrahlung der Grill-Resistenz erzeugt (**Bei geschlossener Ofentür zu verwenden**).



THERMOSTAT - KNOPF (Abb. 4.2)

Dient lediglich zur Einstellung der Gartemperatur, schaltet jedoch den Ofen nicht ein; wird immer in Verbindung mit dem Funktionswählschalter bedient.

Im Uhrzeigersinn auf die Position der gewünschten Temperatur drehen.

Die Temperaturkontrolllampe meldet, ob die Heizelemente ein- oder abgeschaltet sind.

FUNKTIONSWÄHLSCHALTER (Abb. 4.1)

Zur Wahl der folgenden Funktionen drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn:

BACKOFENBELEUCHTUNG

Das Gerät ist mit einer Backofenbeleuchtung ausgestattet, welche eine Überwachung der Speisen im Backofen erlaubt.

Diese Lampe wird durch den Backofen-Bedienungsknopf betätigt.



HERKÖMMLICHES BACKEN UND BRATEN MIT OBER-UND UNTER-HITZE

In dieser Stellung werden die unteren und oberen Heizelemente eingeschalten. Die Hitze verteilt sich durch natürliche Strömung, und die Temperatur wird am Thermostat zwischen 50° und 250°C eingestellt.

Der Backofen muß vorgeheizt werden.

Empfehlung:

Diese Einstellung wird empfohlen für Speisen, die innen und außen in gleicher Weise garen sollen. Zum Beispiel: Braten, Schweinerippchen, Meringen, etc.



UNTERHITZE

Hierbei wird das untere Heizelement eingeschaltet.

Nutzen Sie diese Funktion mit geschlossener Ofentür bei Temperaturen von 50°C bis max. 150°C.

Empfehlung:

Diese Funktion ist ideal gegen Ende der Garzeit, z. B. um gedeckte Torten oder den Boden von Gerichten auszubacken.



OBERHITZE

Hierbei wird das obere Heizelement eingeschaltet.

Nutzen Sie diese Funktion mit geschlossener Ofentür bei Temperaturen von 50°C bis max. 150°C.

Empfehlung:

Mit dieser Betriebsart können gegen Ende der Garzeit Lasagne, Fleisch, Gemüsegratin usw. schön gebräunt werden.



HERKÖMMLICHES GRILLEN

Beim Grillen schaltet der Infrarotwiderstand ein. Die Wärme wird durch Strahlung abgegeben.

Hierbei muss die Backofentür stets geschlossen sein und die Temperatur am Thermostat ist 15 Minuten lang auf 225° und dann auf 175°C einzustellen.

Das Kapitel "HERKÖMMLICHES GRILLEN" informiert genauer über den richtigen Gebrauch.

Backofen ca. 5 Minuten vorheizen.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

Empfehlung:

Diese Einstellung wird für intensives Rösten empfohlen, z.B. zum Anbraten, Überbacken, Gratinieren, Toasten, etc.

HERKÖMMLICHES GRILLEN

Grill wie oben beschrieben einschalten und mit geschlossener Ofentür etwa 5 Minuten lang vorheizen.

Kochgut auflegen und den Rost so nahe wie möglich am Grill einschieben.

Fettpfanne unter den Rost schieben, um den Bratensaft aufzufangen.

Mit **geschlossener** Backofentür grillen.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

BACKEN UND BRATEN

Vor dem Einsetzen des Kochguts den Ofen zunächst auf die gewünschte Temperatur vorheizen.

Wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, das Kochgut einschieben und die Backzeit kontrollieren. Den Ofen 5 Minuten vor der tatsächlich erforderlichen Backzeit ausschalten, um die Speicherwärme zu nutzen.

BEISPIELE FÜR DIE BACK- UND BRATDAUER

Es handelt sich nur um ungefähre Temperatur- und Zeitangaben, weil diese hinsichtlich der Qualität und der Menge der Speisen variieren.

Benutzen Sie nur wirklich für das Backen und Braten im Backofen geeignete Gefäße und ändern Sie falls nötig die Backtemperatur während des Garvorgangs.

GERICHTE

TEMPERATUR

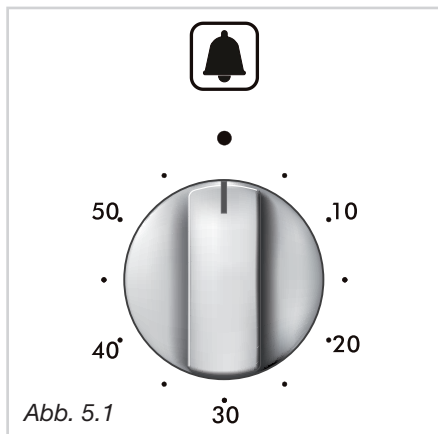
Überbackene Lasagne	220°C
Überbackene Nudeln	220°C
Pizza	225°C
Überbackene Reisgerichte	225°C
Milchkartoffeln	200°C
Gefüllte Tomaten	225°C
Käse-Soufflé	200°C
Überbackene Zwiebeln	200°C
Kalbsbraten	200°C
Kalbskotelett am Grill	225°C
Hühnerbrust in Tomatensoße	200°C
Gegrilltes Hähnchen-Brathähnchen	220°C
Kalbshackbraten	200°C
Roastbeef	220°C
Seezungenfilets	225°C
Seehecht in Kräutersoße	220°C
Beignets	200°C
Kringel	200°C
Zwetschkuchen	180°C
Marmeladenkuchen	200°C
Bisquit	225°C
Hefekuchen	225°C
Süße Blätterteigstückchen	200°C
Kuchen mit Bisquitboden	220°C

Die Zubehörteile des Ofens können mit bis zu 6kg belastet werden. Die Last muss gleichmäßig verteilt werden.

ZEITSCHALTER (Abb. 5.1)

Der Zeitschalter ist ein zeitgesteuerter akustischer Anzeiger, der für eine Periode von maximal 60 Minuten eingestellt werden kann.

Der Einstellknopf (Abb. 5.1) muß im Uhrzeigersinn bis zur Position 60 Minuten gedreht und danach durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit gesetzt werden.



ALLGEMEINE RATSCHLÄGE

- Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten ist das Gerät durch ausschalten der Sicherung von Netz zu trennen.
- Keine säurehaltigen Produkte auf dem Gerät liegen lassen (Zitronensaft, Essig u.s.w.). Keine scheuernde oder ätzende Reinigungsmittel verwenden.

EMAILLIERTE TEILE

- Alle emaillierten Teile müssen mit Hilfe eines Schwammes und einer Seifenlauge oder anderen nicht scheuernden Produkten gereinigt werden.
- Danach sollten Sie alles mit einem weichen Lappen trocknen.
- Säuren, wie sie zum Beispiel in Zitronensaft, Tomatenpüree, Essig oder ähnlichem enthalten sind, greifen das Email an und machen es matt, wenn sie nicht alsbald entfernt werden.

TEILE AUS EDELSTAHL, ALUMINIUM UND LACKIERTE FLÄCHEN

Mit einem geeigneten Produkt reinigen. Stets sorgfältig abtrocknen.

WICHTIG: Diese Teile sind sehr vorsichtig zu reinigen, damit sie nicht zerkratzt werden.

Am Besten einen weichen Lappen und neutrale Seife, niemals Scheuermittel verwenden.

AUSWECHSELN DER BACKOFENLAMPE

Gerät stromlos machen, z.B. durch Herausnahme der Sicherungen.

Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine andere, die hochtemperaturresistent ist (300 °C), Spannung 230 V (50 Hz), 15 W, E14.

ELEKTROPLATTEN

Auf der Kochplatte angebrannte Speisereste müssen trocken entfernt werden. Kein Wasser verwenden, um Rostbildung zu vermeiden.

Nach dem Gebrauch ein wenig Öl auf die lauwarme Platte gießen und mit einem Lappen verreiben.

Bitte nutzen Sie zur Reinigung der Glasofentür keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfkantigen Schaber, die das Glas zerkratzen und ein Zerschlagen des Glases verursachen können.

Keine Dampfreiniger verwenden, da die Feuchtigkeit in das Gerät dringt und das Gerät dadurch gefährlich wird.

REINIGUNG DES BACKOFENS UND DER ZUBEHÖRTEILE

Den Backofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und reinigen. So wird verhindert, daß Spritzer und Verkrustungen bei erneuter Erwärmung anbrennen.

Keine Scheuermittel verwenden. Bei starker Verschmutzung ein entsprechendes Reinigungsmittel aus dem Handel benutzen. Herstellerangaben genau befolgen.

Gehäuse des Geräts mit einem weichen Schwamm und warmem Wasser reinigen. Keine Scheuermittel benutzen.

Die Glasteile der Tür und der Lampenabdeckung mit einem Spülmittel reinigen.

Die Zubehörteile im Geschirrspüler oder von Hand spülen und ein Backofen Reinigungsmittel verwenden.

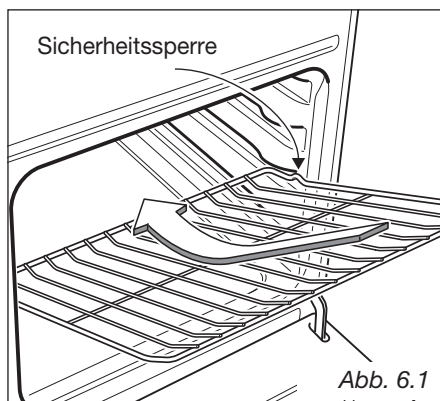
Bei längerem Gebrauch schlägt sich Kondenswasser innen an der Tür und an der Dichtung ab. Bitte trocknen.

EINSETZEN DER BACK-OFENROSTE

Die Roste sind mit einer Sperrvorrichtung ausgestattet, um jede zufällige Auszug zu vermeiden.

Die Roste müssen auf bild gesteckt werden (Abb. 6.1).

Um die Roste auszuheben, arbeiten Sie im umgekehrten Reihenfolge.



BACKOFENTUR

Das Innenglas kann zur Reinigung durch Ausschrauben der beiden seitlichen Befestigungsschrauben leicht herausgenommen werden (Fig. 6.2).

Bitte nutzen Sie zur Reinigung der Glasofentür keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfkantigen Schaber, die das Glas zerkratzen und ein Zerschlagen des Glases verursachen können.

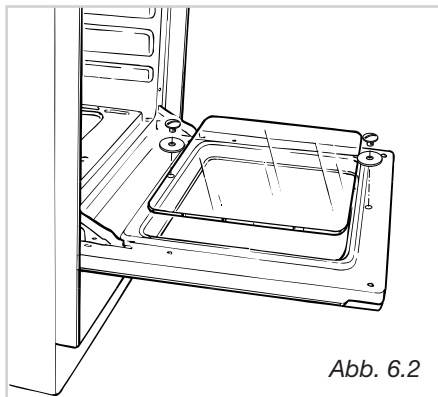


Abb. 6.2

SCHUBFACH

Das Schubfach wird wie ein herkömmliches Schubfach herausgezogen (Abb. 6.3).

Keine leicht entzündlichen Materialien im Ofen oder im Schubfach aufbewahren (dünnes Papier, Baumwolle, Seide, Nylon oder Ähnliches).

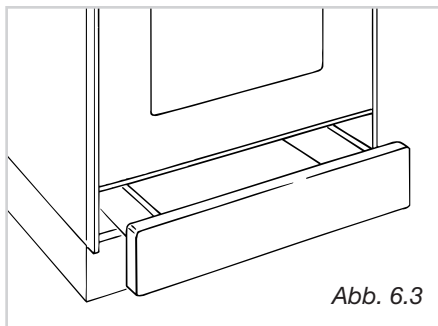


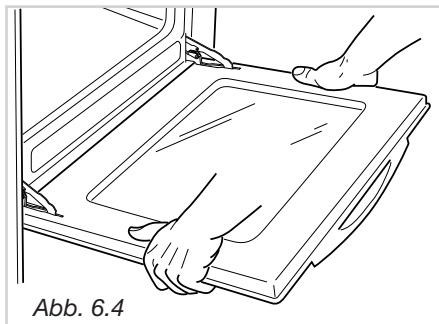
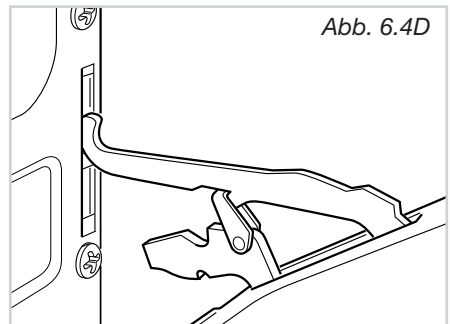
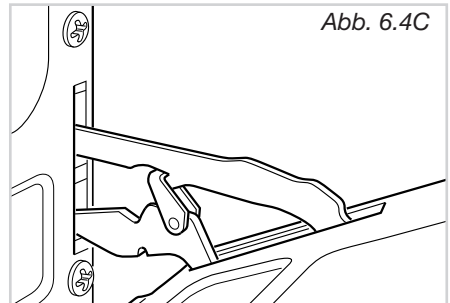
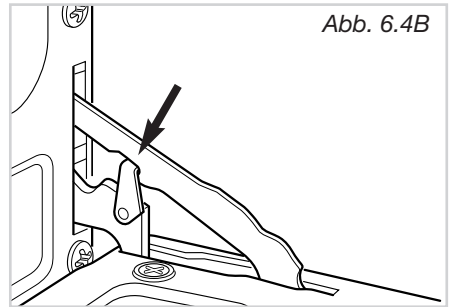
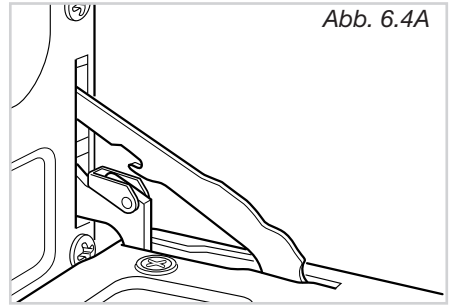
Abb. 6.3

OFENTÜR - TYPE A

ABNEHMEN DER OFENTÜR (zur Reinigung)

Die Ofentür kann leicht folgendermaßen abmontiert werden:

- Ofentür öffnen (Abb. 6.4A).
- Haltebügel der Scharniere links und rechts nach oben in die Aussparung schwenken (abb. 6.4B).
- Ofentür anheben. Die Kerbe des unteren Scharnierteils löst sich aus der Raste (abb. 6.4C).
- Ofentür nach vorne abziehen (Scharniere lösen sich aus den Schlitten) (abb. 6.4D).
- Nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.



OFENTÜR - TYPE B

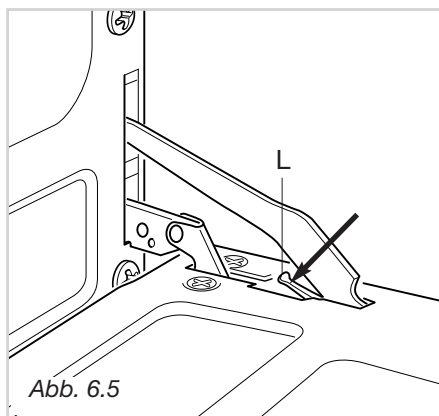
ABNEHMEN DER OFENTÜR (zur Reinigung)

Zur leichteren Reinigung kann die Backofentür abgenommen werden.

BACKOFENTÜR AUSHÄNGEN:

Backofentür vollständig öffnen. Backofentür mit beiden Händen rechts und links fassen.

Sperrhebel "L" nach unten klappen und festhalten. Backofentür schließen bis die aufgeklappten Sperrhebel einen Widerstand geben. Backofentür etwas anheben und nach vorn herausziehen.

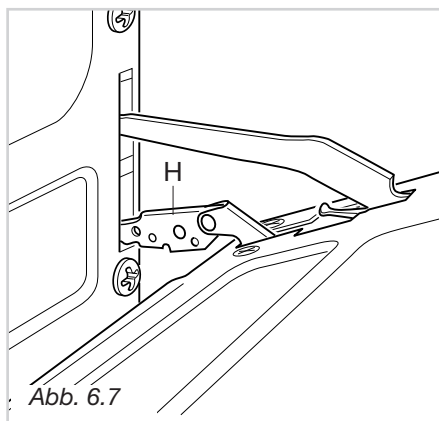
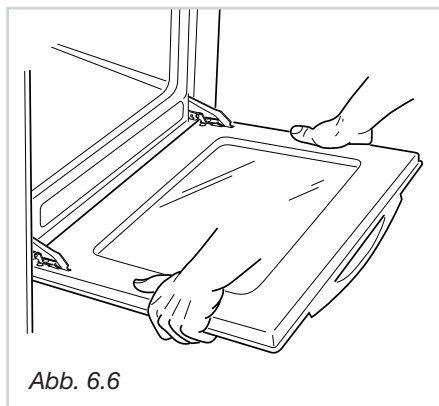


BACKOFENTÜR EINHÄNGEN:

Backofentür mit beiden Händen rechts und links fassen.

Im leichten Winkel von Oben in die Scharnieröffnungen bis zum Anschlag einführen.

Backofentür vollständig aufklappen, Sperrhebel wieder zurück-klappen. Backofentür schließen.



Einbau- Anleitung

WICHTIG

- Das Gerät ist unter Beachtung der örtlichen Vorschriften und der Herstellerhinweise von einem GEPRÜFTEN INSTALLATIONSFACHMANN anzuschließen.
Die Nichtbeachtung dieses Hinweises führt zum Verfall der Garantie.
- Vor jeder Wartungs- oder Reparaturarbeit ist der Netzstecker des Geräts abzuziehen.
- Das Gerät muß in ein hitzebeständiges Gehäuse eingebaut werden.
- Unmittelbar angrenzende Möbel oder Wände müssen einen Temperaturanstieg von über 75°C aushalten. Wenn der Herd neben Möbel gestellt wird, die höher sind, als die Herdfläche, auf jeden Fall mindestens 5 cm Platz zwischen der Herdwand und dem angrenzenden Möbelstück lassen.
- Schutzkarton und Plastikfolien innen und außen am Gerät und von allen Zubehörteilen entfernen.

INSTALLATION

Die Installationsbedingungen hinsichtlich Schutz gegen Überhitzung der angrenzenden Oberflächen müssen den Angaben in Abbildung 7.1 entsprechen.

Wenn der Küchenherd auf einen Sockel montiert wird, muss sichergestellt sein, dass das Gerät nicht vom Sockel abrutschen kann.

- Die Möbelwände müssen bei einer Temperatur beständig sein, welche 75° über der Umgebungstemperatur liegt.
- Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien anordnen (z.B. Vorhänge).

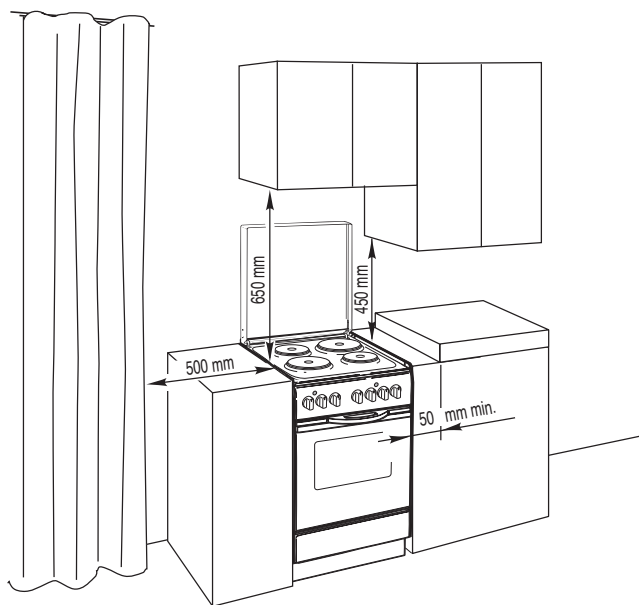


Abb. 7.1

WICHTIG:

- Stellfüße montieren, um den Fußboden nicht zu beschädigen. Hierzu den Herd seitlich hinlegen (siehe Abb. 7.2) und die beiliegenden 4 Füße in die entsprechenden Löcher eindrücken.

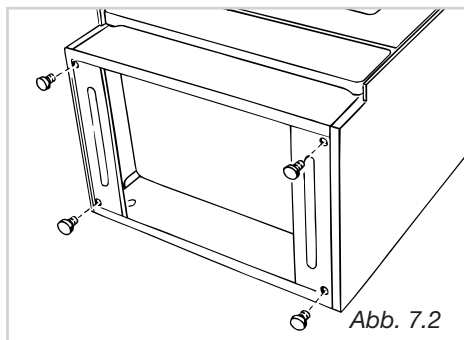


Abb. 7.2

Wichtig: Der Einbau und Anschluß muß genau nach den Anweisungen des Herstellers erfolgen. Ein fehlerhafter Anschluß kann Schäden an Personen, Tieren und Sachen verursachen, für die der Hersteller keinerlei Haftung übernimmt.

ALLGEMEINE HINWEISE

- Der Anschluß an das Stromnetz muß von einem konzessionierten Installateur nach den geltenden Vorschriften durchgeführt werden.
- Vor dem Anschluß des Gerätes an das Stromnetz muß sichergestellt werden, daß die Stromspannung derjenigen auf der Datentafel des Gerätes entspricht und daß das Anschlußkabel die auf der Datentafel angegebene Stromstärke aushält.
- Bei der Installation ist eine allpolige Schutzvorrichtung mit einem Kontaktabstand nicht unter 3 mm vorzusehen (Leistungsschalter, Sicherung oder Relais).
Nach der Installation der Kochmulde muß der Netzschalter bzw. die Steckdose jederzeit leicht erreichbar sein.
- Das Speisekabel darf warme Stellen nicht berühren und muß so verlegt werden, daß es an keiner Stelle die Temperatur von 75°C überschreitet.
- Nach der Installation des Geräts muss der Schalter immer zugänglich sein.

N.B.: Zum Anschluß an das Netz keine Paßstücke, Reduzierstücke oder Nebenanschlüsse verwenden, da diese zu Überhitzungen und Verbrennungen führen können.

Falls die elektrische Ausrüstung im Haus umgerüstet werden muss, um das Gerät installieren zu können, wenden Sie sich an qualifiziertes Fachpersonal, das insbesondere zu prüfen hat, ob der Querschnitt der Kabel für die Stromaufnahme des Geräts geeignet ist.

Das Gerät muß auf jeden Fall an die Erdleitung angeschlossen werden. Die Herstellerfirma lehnt jegliche Haftung für alle Schäden ab, die infolge der Nichtbeachtung dieser Vorschriften entstehen.

Wichtig: Der Einbau und Anschluß muß genau nach den Anweisungen des Herstellers erfolgen.

Ein fehlerhafter Anschluß kann Schäden an Personen, Tieren und Sachen verursachen, für die der Hersteller keinerlei Haftung übernimmt.

ANSCHLUß DER NETZZULEITUNG

Um die Anschlußleitung anzuschließen, ist wie folgt vorzugehen:

- Schutzdeckel “A” an der äußeren Rückwand des Elektroherdes abschrauben.
- Die Brücken “C” auf dem Klemmbrett “B” anbringen, wie im Schema 8.2 angegeben.
- Die Anschlußleitung durch die Zugentlastung “D” führen und fixieren.
- Die einzelnen Phasen an das Klemmbrett “B” nach dem Schema in Abb. 8.2 und den Schutzleiter an die Klemme “PE” (Abb. 8.1) anschließen.
- Das Stromkabel strammziehen und mit der Kabelklemme “D” befestigen.
- Schutzdeckel “A” festschrauben.

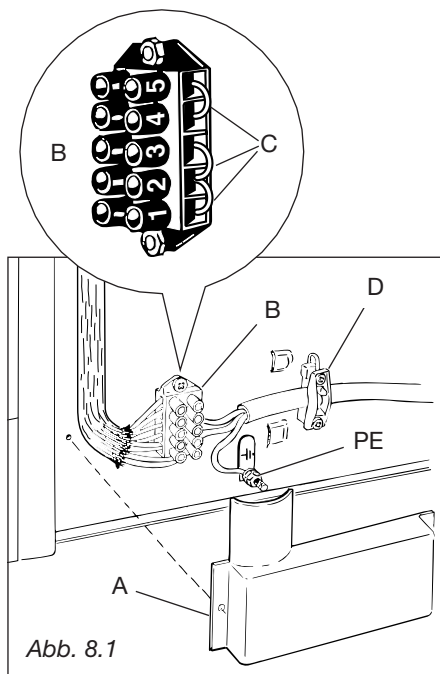


Abb. 8.1

STÄRKE DER ANSCHLUßLEITUNG “TYP H05RR-F”

230 V ~	3 x 4 mm ² (**)
230 V3 ~	4 x 2,5 mm ² (**)
400 V3N ~	5 x 1,5 mm ² (**)
400 V2N ~	4 x 2,5 mm ² (**)

(**) – Direktanschluß mit Wandanschluß-Dose.

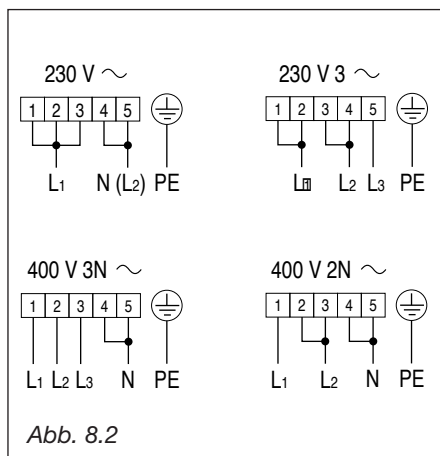


Abb. 8.2

De beschrijvingen en aanduidingen vermeld in de gebruiks- en installatievoorschriften zijn enkel van informatieve aard. De constructeur behoudt zich het recht voor om zonder verwittiging en op gelijk welk ogenblik wijzigingen aan zijn produkten aan te brengen.



Living innovation

Cod. 1103450 B3