



**ISTRUZIONI PER L'USO
ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE**

**GEBRAUCHSANWEISUNG
INSTALLATIONSANLEITUNG**



CUCINA VETROCERAMICA

MODELLO:

ELEKTRO-STANDHERD

MODELL:

DM.. 664 V

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, erroneo 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.
- Questa cucina è stata concepita, costruita ed immessa sul mercato in conformità ai:
 - Requisiti di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE;
 - Requisiti di protezione della Direttiva "EMC" 2004/108/CE;
 - 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, reggette ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.

- Non tentare di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto in quanto può essere pericoloso.
- Non effettuare alcuna operazione di pulizia o manutenzione senza avere preventivamente staccato l'apparecchio dalla rete di alimentazione.
- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.
- Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
- 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.
- Dopo aver utilizzato la cucina assicurarsi che l'indice delle manopole sia in posizione di chiusura.
- 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.
- Durante e immediatamente dopo il funzionamento alcune parti della cucina raggiungono temperature molto elevate. Evitare di toccarle.
- Alcune apparecchiature sono fornite con film protettivi applicati sulle superfici di alluminio e di acciaio inox.

Tutti questi film protettivi devono essere tolti prima dell'utilizzo dell'apparecchiatura.

- **ATTENZIONE.** Una volta installata correttamente, la vostra cucina soddisfa tutti gli standard di sicurezza previsti per questa categoria di prodotto. Tuttavia fare attenzione ad alcune parti dell'apparecchio (dietro e sotto), perchè queste parti, non essendo progettate per essere toccate, potrebbero presentare dei bordi o delle superfici potenzialmente pericolosi che potrebbero causare delle ferite.
- **Rischio di incendio!** Non depositare materiale infiammabile nel forno o nel cassetto.
- Fare attenzione a non intrappolare nella porta del forno cavi di alimentazione di apparecchi elettrici portatili.
- 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.

- Qualora si dovesse decidere di non utilizzare più questo apparecchio, 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.
- Usare guanti da forno per rimuovere griglia e leccarda dal forno caldo.
- Non appendere tovaglioli, panni o altro sull'apparecchio o sulla maniglia del forno perchè potrebbero incendiarsi.
- Pulire regolarmente il forno. Evitare che olio e grasso si accumulino nel fondo del forno e nella leccarda. Pulire subito le traccime appena si verificano.
- Aprire sempre la porta del forno rimanendo lontani, attendere la fuoriuscita di vapore e aria calda, poi estrarre o controllare i cibi in cottura.
- Non fare cadere oggetti pesanti o appuntiti sulla superficie in vetroceramica. In caso di rotture o incrinature del piano in vetroceramica disinserire immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica e chiamare il servizio assistenza.
- Non graffiare il piano con utensili o oggetti taglienti. Non utilizzare il piano in vetroceramica come superficie di lavoro.
- **Importante: Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico. L'apparecchio NON è idoneo per l'uso in un ambiente comune, semi-commerciale o commerciale.**
- Non far funzionare l'apparecchio tramite un programmatore esterno o per mezzo di sistemi di controllo remoto.

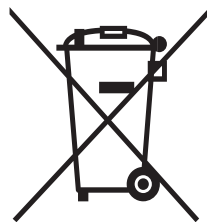
AL PRIMO UTILIZZO DEL FORNO

Si consiglia di effettuare le seguenti operazioni:

- Inserire gli accessori forno.
- Accendere il forno vuoto alla massima potenza per eliminare tracce di grasso dagli elementi riscaldanti.
- A forno spento e dopo aver atteso che si sia raffreddato, sconnettere l'alimentazione elettrica e pulire l'interno del forno con un panno imbevuto di acqua e detersivo neutro e asciugarlo perfettamente.

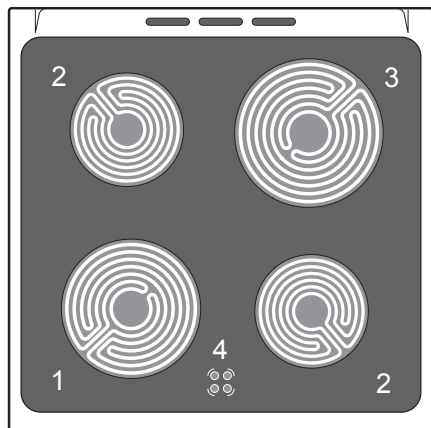
AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC

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.



1 PIANO DI LAVORO

Fig. 1.1

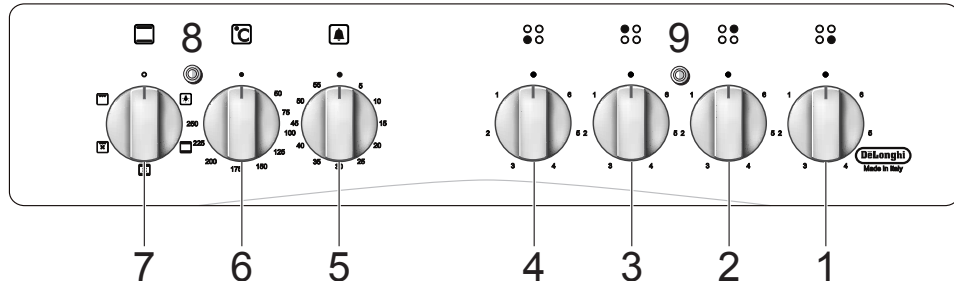


DESCRIZIONE ZONE DI COTTURA

1. Zona radiante 3 circuiti
Ø 210 mm - 2100 W
2. Zona radiante 3 circuiti
Ø 145 mm - 1200 W
3. Zona radiante 3 circuiti
Ø 180 mm - 1700 W
4. Spie calore residuo zone di cottura

2 FRONTALE COMANDI

Fig. 2.1



DESCRIZIONE COMANDI

1. Manopola comando zona di cottura anteriore destra
2. Manopola comando zona di cottura posteriore destra
3. Manopola comando zona di cottura posteriore sinistra
4. Manopola comando zona di cottura anteriore sinistra
5. Manopola comando contaminuti meccanico 60'
6. Manopola comando termostato forno elettrico
7. Manopola comando selettore funzioni forno elettrico

Luci spia:

8. Spia temperatura forno
9. Spia funzionamento zone cottura

3 USO DEL PIANO DI LAVORO

Il piano di cottura in vetroceramica presenta la caratteristica di permettere una rapida trasmissione del calore nel senso verticale, dagli elementi riscaldanti posti sotto il piano alle pentole appoggiate su di esso.

Il calore non si propaga invece in senso orizzontale e quindi il vetro rimane "freddo" a solo qualche centimetro dalla zona di cottura.

Quando il piano è in funzione, la relativa luce spia di segnalazione è accesa (spia funzionamento zone cottura).

Le 4 zone di cottura sono rappresentate dai quattro dischi del piano.

Prima di accendere il piano, verificare che esso sia pulito.

MANOPOLA COMANDO ZONA RADIANTE A 3 CIRCUITI

Le zone di cottura sono comandate da un commutatore a 7 posizioni (fig. 3.1).

L'intensità di riscaldamento delle zone è regolata in maniera crescente dalla posizione "●" (spento) alla "6" (max).

L'elemento riscaldante è costituito da 3 resistenze elettriche (fig. 3.2) che operano assieme o separatamente a seconda della posizione del commutatore a 7 posizioni.

Raggiunge la temperatura di lavoro in un tempo molto breve.

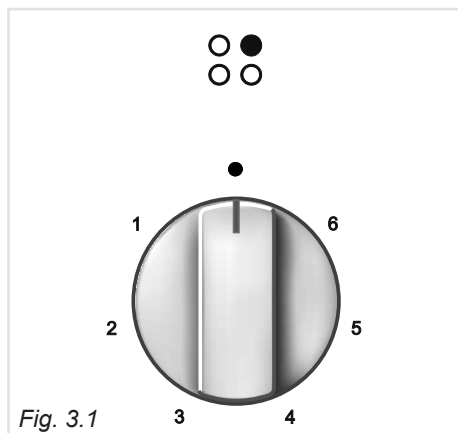


Fig. 3.1

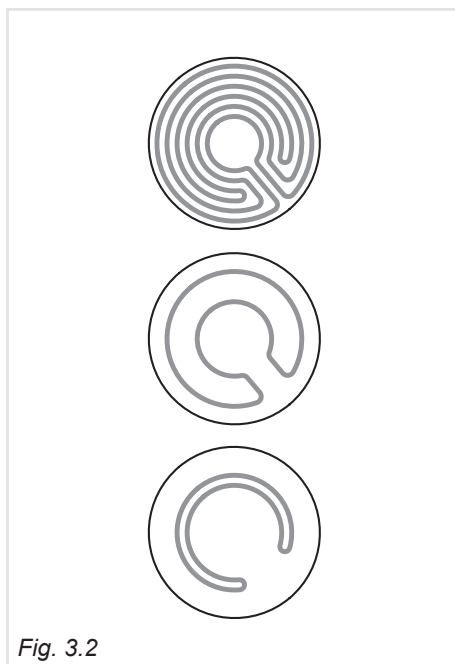
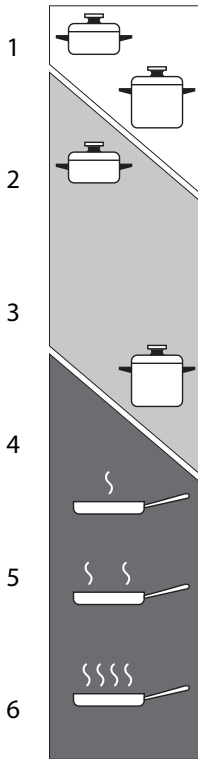


Fig. 3.2

CONSIGLI DI COTTURA



- Riscaldamento**
- Cotture**
- Arrostiture - 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 sughì, 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.

Fig. 3.3

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

LAMPADE SEGNALEZIONE CALORE RESIDUO (Fig. 3.4)

Nella parte anteriore del piano di lavoro ci sono 4 lampade di segnalazione collegate ognuna ad una zona di cottura.

Quando la temperatura della zona di cottura è superiore a 60°C, la corrispondente lampada di segnalazione si accende per segnalare che la zona è calda.

Questa lampada resta accesa anche dopo lo spegnimento della zona di cottura, per segnalare che la zona stessa è ancora calda. Il calore residuo persiste per un tempo abbastanza lungo dopo lo spegnimento della zona di cottura.

Durante questo tempo si dovrà evitare di toccare la zona di cottura; prestare attenzione soprattutto ai bambini.

La lampada si spegne automaticamente quando la temperatura della zona di cottura scende al di sotto di 60° C.

Consigli per una cottura rapida e corretta:

- Per abbreviare il tempo di cottura, girare la manopola al massimo al momento dell'accensione del piano. Dopo un breve periodo, posizionare la manopola sulla posizione desiderata per la cottura.
- Utilizzare recipienti a fondo piatto. È consigliabile che il fondo del recipiente sia dello stesso diametro (o leggermente più grande) della zona di cottura per un utilizzo ottimale dell'energia.
- Poiché la zona di cottura resta calda per un periodo apprezzabile dopo lo spegnimento del piano, si può spegnere la zona qualche minuto prima della fine della cottura. Il calore residuo permetterà di completare la cottura.
- Per risparmiare energia elettrica, cuocere utilizzando i coperchi.

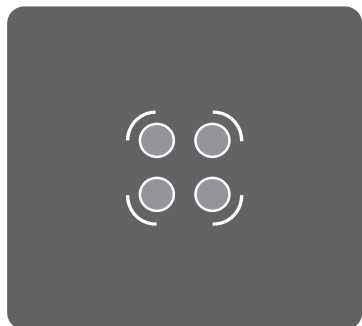


Fig. 3.4

Non graffiare il piano con oggetti taglienti o appuntiti.
Non utilizzare il piano vetroceramica come superficie di appoggio.

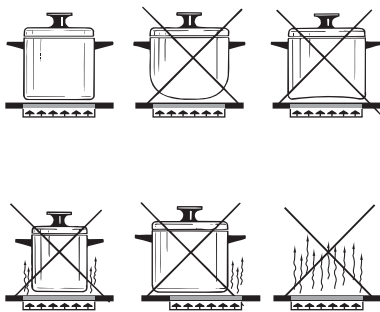


Fig. 3.5

CONSIGLI PER UNA UTILIZZAZIONE SICURA DEL PIANO

- Prima di accendere, verificare quale è la manopola che controlla la zona di cottura desiderata. È consigliabile posare il recipiente sulla zona di cottura prima dell'accensione e di ritirarlo dopo lo spegnimento.
- Utilizzare recipienti con fondo regolare e piatto (attenzione ai recipienti in ghisa). Fondi irregolari possono graffiare la superficie di vetroceramica. Verificare che il fondo sia pulito e asciutto.
- Verificare che il manico del recipiente non sporga dal piano per evitare di rovesciare inavvertitamente il contenuto. Questa precauzione rende inoltre più difficile ai bambini di raggiungere il recipiente stesso.
- **Non utilizzare il piano se la superficie è rotta o danneggiata.**
Appena si noti un'incrinatura del piano, disinserire immediatamente l'apparecchio dalla rete di alimentazione e chiamare il Centro Assistenza.
- Non chinarsi sopra le zone di cottura se sono accese.
- Non appoggiare dei fogli di cottura o del materiale plastico sulle zone di cottura quando sono calde.
- Ricordare che le zone di cottura rimangono calde per un tempo abbastanza lungo (circa 30 min.) dopo lo spegnimento.
- Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro.
- **Non cucinare mai il cibo direttamente sul piano vetroceramico, ma in apposite pentole o contenitori.**

NON UTILIZZARE RECIPIENTI IN VETRO SUL PIANO COTTURA IN VETROKERAMICA. NON UTILIZZARE PENTOLE O PADELLE CON FONDO LAVORATO CON RIGATURE CIRCOLARI RUVIDE.

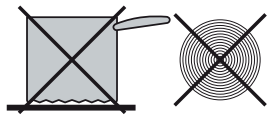


Fig. 3.6

PULIZIA

Prima di procedere alla pulizia del piano, assicurarsi che esso sia spento.

Seguire scrupolosamente le istruzioni per la pulizia.

Levare le eventuali incrostazioni usando un apposito raschietto (Fig. 3.7).

Togliere la polvere con uno straccio umido.

Si possono utilizzare dei detergenti, purché non abrasivi o corrosivi.

In ogni caso eliminare poi ogni residuo di detergente con uno straccio umido.

Si raccomanda di tenere lontani dal piano tutti gli oggetti che possono fondere al calore: oggetti in plastica, fogli di alluminio, zucchero o prodotti zuccherati.

Nel caso un oggetto si sia fuso sul piano, togliere subito (ancora quando il piano è caldo) il materiale usando un'apposito raschietto, al fine di evitare un deterioramento irreversibile della superficie in vetroceramica.

Evitare l'utilizzo di coltelli od oggetti appuntiti perché potrebbero danneggiare la superficie del piano.

Evitare altresì l'uso di spugna o pagliette abrasive che possono rigare irreparabilmente la superficie di vetroceramica del piano.

ATTENZIONE: MOLTO IMPORTANTE!

Se si pulisce il piano vetroceramico utilizzando un apposito strumento (es. raschietto) bisogna prestare particolare attenzione a non danneggiare la guarnizione agli angoli della superficie in vetroceramica.

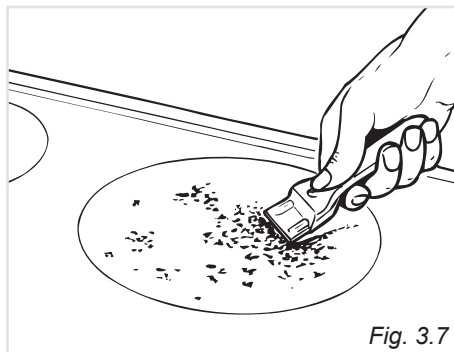


Fig. 3.7

ATTENZIONE:

La porta del forno diventa molto calda durante il funzionamento.
Tenere lontano i bambini.

ATTENZIONE:

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

ATTENZIONE:

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

**Non rivestire in nessun caso le pareti del forno con fogli di alluminio.
Non posizionare teglie o la leccarda sul fondo del forno.**

CARATTERISTICHE GENERALI

Si tratta di un forno che presenta delle particolari caratteristiche dal punto di vista funzionale.

È possibile scegliere tra 4 diversi tipi di riscaldamento che permettono di soddisfare ogni esigenza di cottura.

La potenza delle resistenze elettriche è:

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

NOTA: Al primo utilizzo del forno, al fine di eliminare eventuali tracce di grasso dalle resistenze elettriche, si consiglia di farlo funzionare per circa un'ora nella funzione  (con la manopola del termostato in posizione 250°C) e per altri 15 minuti nella funzione  (con la manopola del termostato in posizione 175°C).

PRINCIPI DI FUNZIONAMENTO

Il riscaldamento e la cottura nel forno statico ventilato sono ottenuti nei seguenti modi:

- a. **Per convezione naturale**
Il calore è prodotto dagli elementi riscaldanti superiore ed inferiore.
- b. **Per convezione forzata**
Il calore prodotto dagli elementi riscaldanti inferiore e superiore viene distribuito nel forno dal ventilatore.
È possibile cuocere diversi piatti contemporaneamente.
- c. **Per irraggiamento e ventilazione**
Il calore irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi viene distribuito nel forno dal ventilatore.
- d. **Per irraggiamento**
Il calore viene irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi.
- e. **Per ventilazione**
Il cibo viene scongelato utilizzando il ventilatore senza riscaldamento.

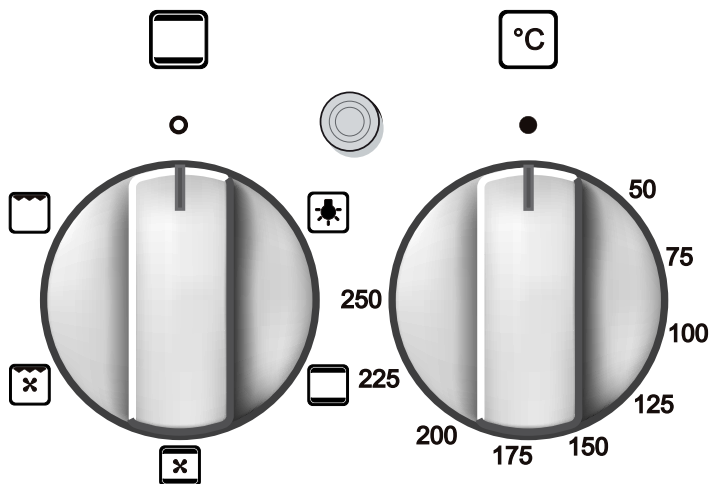


Fig. 4.1

Fig. 4.2

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 posizionarla 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:



ILLUMINAZIONE DEL FORNO

Ruotando la manopola su questa posizione si accende soltanto la lampada del forno. In tutte le funzioni di cottura la lampada rimane sempre accesa.



COTTURA TRADIZIONALE A CONVEZIONE

Si accendono gli elementi riscaldanti inferiore e superiore. Il calore si diffonde per convezione naturale e la temperatura deve 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: arrosti, costine di maiale, meringhe, ecc.



COTTURA A CONVEZIONE CON VENTILAZIONE

Si accendono gli elementi riscaldanti superiore, inferiore ed il ventilatore.

Il calore proveniente dall'alto e dal basso viene diffuso per convezione forzata. La temperatura deve essere regolata tra 50°C e 250°C con la manopola del termostato.

Consigliata per:

Cibi di notevole volume e quantità che richiedono lo stesso grado di cottura interno ed esterno; per esempio: arrostiti arrotondati, tacchino, cosciotti, torte, ecc.



SCONGELAMENTO DI CIBI SURGELATI

Con la manopola del termostato in posizione “●” si accende soltanto il ventilatore del forno. Lo scongelamento avviene per semplice ventilazione senza riscaldamento.

Consigliata per:

Scongelo rapido di cibi surgelati; un kg richiede circa un'ora.

I tempi dell'operazione variano in funzione della quantità e del genere degli alimenti da scongelare.



COTTURA AL GRILL VENTILATO

Si accendono il grill a raggi infrarossi ed il ventilatore. Il calore si diffonde principalmente per irraggiamento ed il ventilatore lo distribuisce poi su tutto il forno.

Il forno va utilizzato con la porta chiusa e la temperatura può essere regolata con la manopola del termostato tra 50°C e 175°C.

Per consigli d'uso vedere il capitolo “COTTURA ALLA GRIGLIA E GRATINATURA”.

Utilizzare il grill ventilato per massimo 30 minuti.

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

Consigliata per:

Cotture alla griglia dove è necessario una rapida rosolatura esterna per bloccare i sughi all'interno. Per esempio: bistecche di vitello, braciole, hamburger, ecc.



COTTURA AL GRILL

Entra in funzione la resistenza elettrica a raggi infrarossi.

Il calore si diffonde per irraggiamento. Da usare con porta del forno chiusa e la manopola termostato in posizione 225°C per 15 minuti, poi nella posizione 175°C.

Per consigli d'uso vedere il capitolo “COTTURA AL GRILL TRADIZIONALE”.

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.

Consigliata per:

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

CONSIGLI DI COTTURA

STERILIZZAZIONE

La sterilizzazione dei cibi da conservare in vasi si effettua, a recipienti pieni e chiusi ermeticamente, nel seguente modo:

- Portare il commutatore nella posizione .
- Portare la manopola del termostato nella posizione 175°C e preriscaldare il forno.
- Riempire la leccarda di acqua calda.
- Disporre i vasi nella leccarda facendo attenzione che non entrino in contatto tra loro, e dopo aver bagnato con acqua i coperchi, chiudere il forno e portare la manopola del termostato nella posizione 130°C.

A sterilizzazione iniziata, cioè quando si incominciano ad intravedere delle bollicine nei vasi, spegnere il forno e lasciare raffreddare.

COTTURA CONTEMPORANEA DI CIBI DIVERSI

Il forno statico ventilato alla posizione  del selettore funzioni permette di cuocere contemporaneamente diversi cibi eterogenei. Si possono cuocere contemporaneamente cibi come del pesce, una torta e della carne senza che gli aromi e i sapori si mescolino.

Le uniche precauzioni da prendere sono le seguenti:

- Le temperature di cottura devono essere le più vicine possibili, con una differenza massima di 20°C - 25°C tra i diversi cibi.
- L'introduzione dei diversi piatti nel forno dovrà essere fatta in momenti diversi in funzione del tempo di cottura di ogn'uno. Risulta evidente, con questo tipo di cottura, il risparmio di tempo e di energia che si ottengono.

RIGENERAZIONE

Portare il commutatore nella posizione  ed il termostato nella posizione 150°C. Il pane ritornerà fragrante se inumidito con qualche goccia d'acqua e messo nel forno per circa 10 minuti alla massima temperatura.

ARROSTO

Per ottenere un arrosto classico cotto a puntino in tutte le sue parti, è necessario ricordare:

- che è consigliabile mantenere una temperatura tra 180° e 200° C;
- che il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla qualità dei cibi.

COTTURA AL GRILL TRADIZIONALE

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 ALLA GRIGLIA E GRATINATURA

Alla posizione  del selettore funzioni, la grigliatura può essere effettuata senza il girarrosto perché l'aria calda avvolge completamente il cibo da cuocere.

Portare il termostato nella posizione 175°C e dopo avere preriscaldato il forno, appoggiare semplicemente il cibo sulla griglia. **Chiudere la porta** e lasciare funzionare il forno con il termostato nella posizione prescelta tra 100°C e 175°C fino a grigliatura avvenuta.

Aggiungendo qualche ricciolo di burro prima della fine della cottura si ottiene l'effetto dorato della gratinatura.

Utilizzare il grill ventilato 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.

Per un corretto preriscaldamento si consiglia di togliere griglia e leccarda dall'interno del forno per inserirle dopo circa 15 minuti.

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

ESEMPI DI COTTURA

Le temperature sono solo indicative, perché variano in funzione della quantità 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

5 CONTAMINUTI

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.

ATTENZIONE - MOLTO IMPORTANTE:

Il contaminuti è solo un avvisatore acustico che **NON spegne il forno o il grill** al termine del tempo impostato.

RICORDARSI DI SPEGNERE IL FORNO O IL GRILL MANUALMENTE.

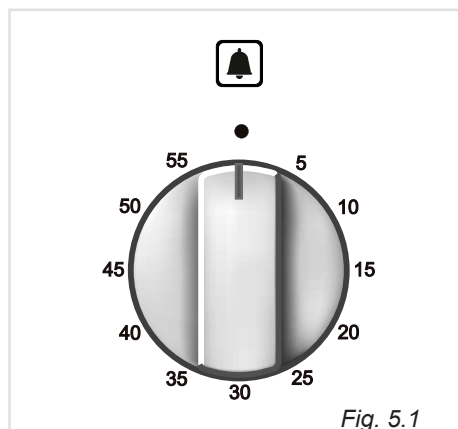


Fig. 5.1

CONSIGLI GENERALI

- **Importante:** Prima di procedere alla pulizia della cucina disinserirla dalla rete elettrica ed attendere che si sia raffreddata.
- È consigliabile effettuare le operazioni di pulizia quando l'apparecchiatura è raffreddata, specialmente per le parti smaltate.
- Evitare di lasciare sulle superfici sostanze acide (succo di limone, aceto, ecc.).
- Evitare l'uso di prodotti per la pulizia a base di cloro o acidi.
- Il forno deve essere sempre pulito dopo ogni uso utilizzando prodotti idonei.

ATTENZIONE:

Una volta installato correttamente, il vostro apparecchio soddisfa tutti gli standard di sicurezza previsti per questa categoria di prodotto.

Tuttavia fare attenzione ad alcune parti dell'apparecchio (dietro e sotto), perché queste parti, non essendo progettate per essere toccate, potrebbero presentare dei bordi o delle superfici potenzialmente pericolosi che potrebbero causare delle ferite.

PULIZIA DEL PIANO COTTURA IN VETROCERAMICA

- Vedere pagina 10.

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

NOTA: La sostituzione della lampada non è coperta dalla garanzia.

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

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.

INTERNO 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 DELLA GRIGLIA DEL FORNO

La griglia deve essere inserita nelle guide delle pareti laterali del forno operando come illustrato in figura 6.1.

Per l'estrazione operare a ritroso.

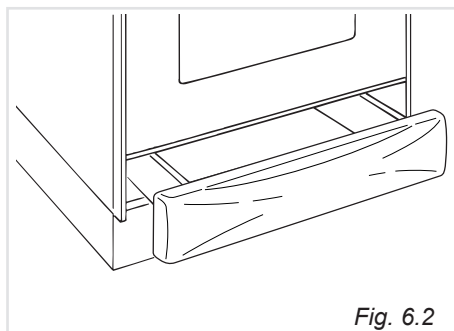
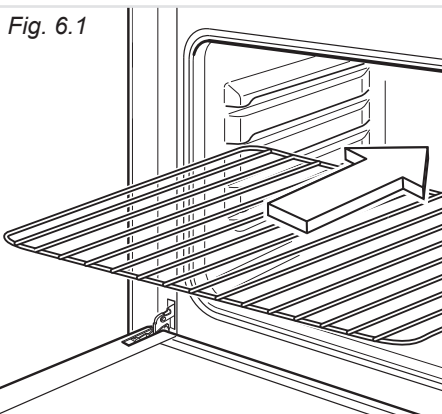


Fig. 6.2

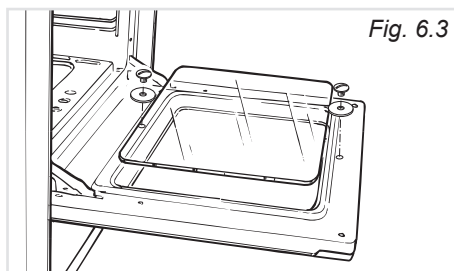
CASSETTO

Il cassetto si può togliere come un normale cassetto (fig. 6.2).

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

PORTA DEL FORNO

Il vetro interno della porta del forno può essere facilmente tolto per la pulizia svitando le due viti di fissaggio (Fig.6.3)



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.

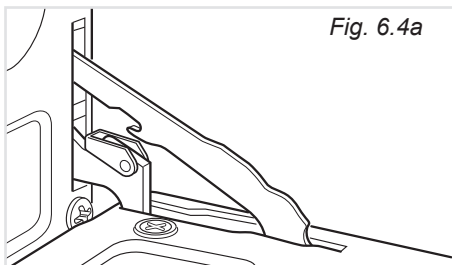


Fig. 6.4a

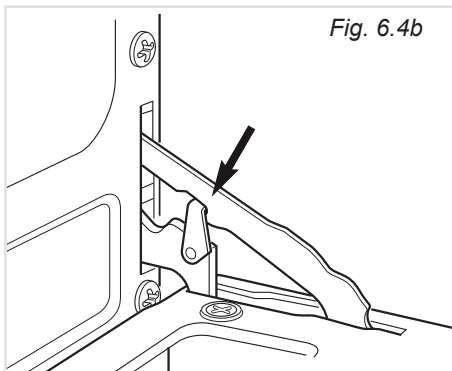


Fig. 6.4b

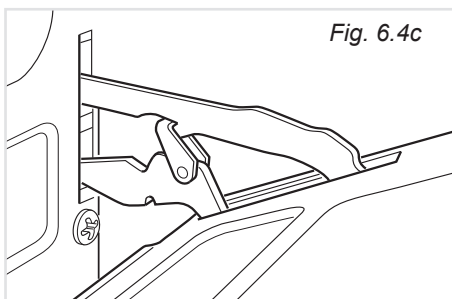


Fig. 6.4c

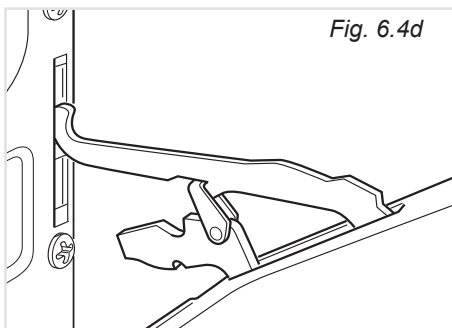


Fig. 6.4d

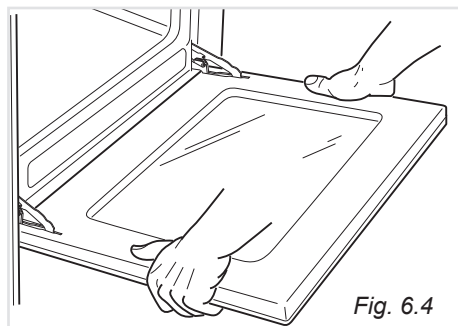


Fig. 6.4

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.
- 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.

7 INSTALLAZIONE

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 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.

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).

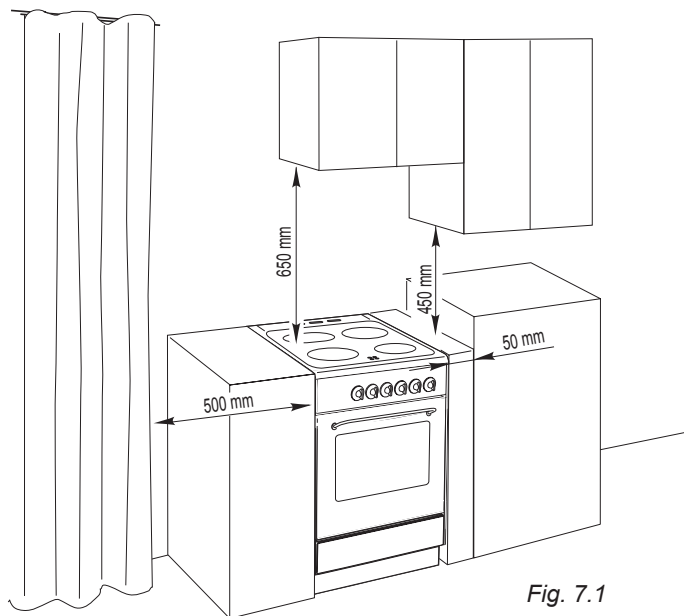


Fig. 7.1

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.

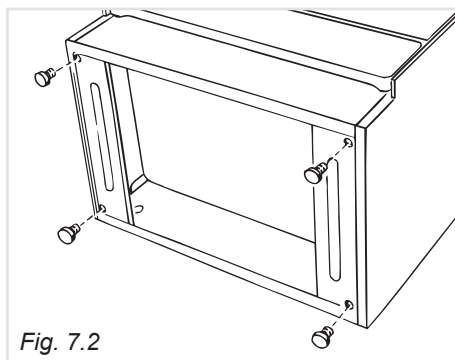


Fig. 7.2

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 dell'impianto elettrico 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 morsetteria "B" (Fig. 8.1) secondo gli schemi di fig. 8.2.
- Infilare nel fissacavo "D" il cavo di alimentazione (Fig. 8.1) di sezione adeguata come descritto nel capitolo "Sezione dei cavi di alimentazione".
- Collegare i cavi alla morsetteria "B" secondo gli schemi della figura 8.2.
- Tendere il cavo di alimentazione e bloccarlo con il fissacavo "D".
- Rimontare la protezione "A".

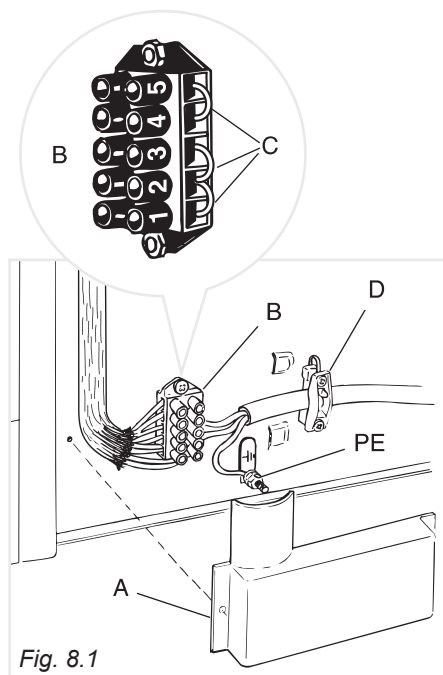


Fig. 8.1

SEZIONE DEI CAVI DI ALIMENTAZIONE TIPO "H05RR-F"

230 V ac	3 x 4 mm ² (**)
230 V 3 ac	4 x 2,5 mm ² (**)
400 V 3N ac	5 x 1,5 mm ² (**)
400 V 2N ac	4 x 2,5 mm ² (**)

(**) Solo allacciamento diretto alla rete

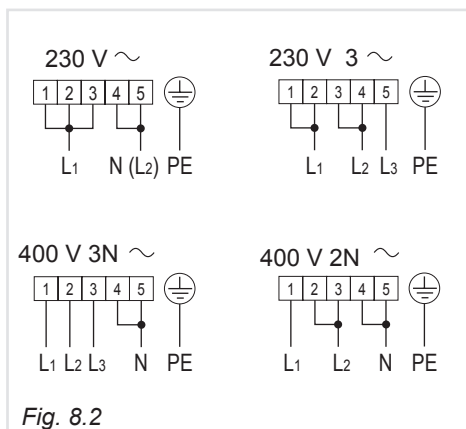


Fig. 8.2

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 "SERVICE-ZENTREN" 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/EG;
 - Sicherheitsbestimmungen der EWG-Richtlinie "EMC" 2004/108/EG;
 - EWG-Richtlinie 93/68/EEG.



ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN UND RATSCHLÄTEN

Kontrollieren Sie nach dem Auspacken, ob das Gerät unbeschädigt ist. Sollten Sie Zweifel haben, schalten Sie das Gerät nicht ein sondern wenden Sie sich an den Lieferanten oder an einen Elektrofachmann.

Die Verpackungsteile (Plastikbeutel, Styropor, Nägel, Metallbänder etc.) müssen für Kinder unzugänglich gemacht werden, weil sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.

- Versuchen Sie nicht, die technischen Eigenschaften des Gerätes zu verändern, das kann gefährlich sein.
- Bitte trennen Sie die Netzstromversorgung vor Wartungs- oder Reparaturarbeiten immer über die entsprechende Sicherung.
- Das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.
- Das Gerät nie mit nackten Füßen benutzen.
- Vor dem Entsorgen eines nicht mehr benutzten Gerätes wird geraten, dieses betriebsuntüchtig zu machen und alle möglicherweise gefährlichen Teile unschädlich zu machen.
- Wenn die Kochmulde nicht gebraucht wird, ist es ratsam den Hahn der Versorgungsleitung zu schließen.
- Kinder sollten Haushaltsgeräte niemals als Spielzeug nutzen dürfen.
- Bei Betrieb der Kochmulde, Kinder fernhalten
- 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.
- Bei Gebrauch und gleich nach dem Ausschalten sind einige Teile der Kochmulde sehr heiß. Diese nicht berühren.
- Bei einigen Geräten sind die Stahl- und Aluminiumteile mit einer Schutzfolie versehen, die vor dem Gebrauch des Geräts zu entfernen ist.
- **WARNUNG:** Bei richtiger Installation entspricht Ihr Produkt allen Sicherheitsanforderungen entspricht, die für diese Produktkategorie festgelegt wurden. Jedoch ist besondere Vorsicht auf der Rückseite oder unter dem Gerät geboten, da dieser Bereich nicht für eine Berührung vorgesehen ist und scharfe oder raue Kanten aufweisen kann, die Verletzungen hervorrufen können.
- **Feuergefahr!** Keine entzündbaren Materialien in den Backofen, auf die Glaskeramik-Kochmulde oder in das Zubehörfach legen, da sie beim Betrieb Feuer fangen können.
- Prüfen Sie, ob die Stromkabel, mit denen andere Geräte in der Nähe angeschlossen sind, sich nicht in der Backofentür verfangen können.
- Auf keinen Fall den Backofen mit Aluminiumfolie auslegen. Keine Backbleche oder die Fettpfanne auf dem Backofenboden positionieren.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung bei Schäden an Personen oder Gegenstände, die auf einen unsachgemäßen oder falschen Gebrauch zurückzuführen sind.
- 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.
- Verwenden Sie beim Entnehmen der Ständer und Backbleche aus dem heißen Backofen immer hitzebeständige Handschuhe.

- Hängen Sie keine Handtücher, Geschirrtücher oder andere Gegenstände an den Herd oder seinen Griff - diese können eine Brandgefahr darstellen.
- Reinigen Sie den Backofen regelmäßig und verhindern Sie, dass sich Fett oder Öl auf dem Boden des Backofens oder auf den Backblechen ansammeln. Entfernen Sie Spritzer sofort nach ihrem Entstehen.
- Entfernen Sie sich beim Öffnen der Backofentür, damit Dampf und heiße Luft austreten können, bevor die Nahrungsmittel entnommen werden.
- Lebensmittel auf keinen Fall direkt auf den elektrischen Kochfeldern, sondern stets Kochtöpfe oder Behälter verwenden.
- 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.
- Keine spitzen oder harten Gegenstände auf die Glaskeramik-Kochmulde fallen lassen. Bei Sprüngen oder Rissen, die auf starke mechanische Einwirkungen zurückzuführen sind, das Gerät von der elektrischen Netzversorgung trennen und den Kundendienst anrufen.
- Die Kochmulde nicht mit scharfen oder spitzen Gegenständen zerkratzen. Die Glaskeramik-Kochmulde nicht als Auflagefläche verwenden.
- **Wichtig: Dieses Gerät ist nur für den Einsatz im Haushalt konzipiert und gebaut und darf deshalb nicht in kommerziellen Betrieben eingesetzt werden.**
- Betreiben Sie Ihr Gerät nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernsteuersystem.

INBETRIEBNAHME DES BACKOFEN

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.

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.

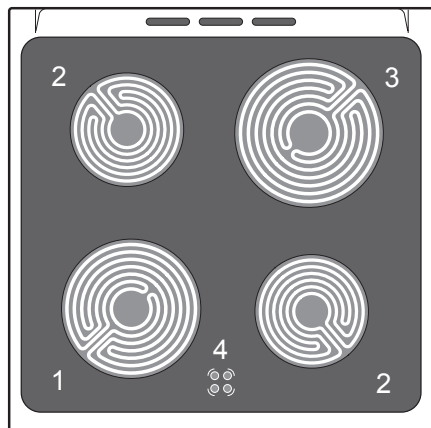
Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden.

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



1 ARBEITSFLÄCHE

Abb. 1.1

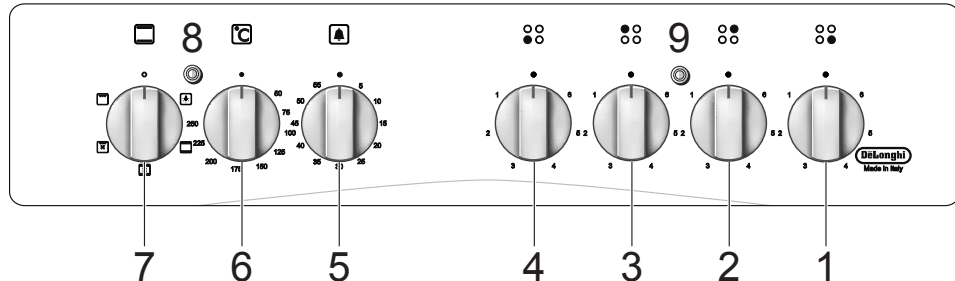


BESCHREIBUNG DER KOCHSTELLEN

1. Dreikreis-Kochzone
Ø 180 mm - 1700 W
2. Dreikreis-Kochzone
Ø 145 mm - 1200 W
3. Dreikreis-Kochzone
Ø 210 mm - 2100 W
4. Warnlampe Restwärme der Kochzonen

2 BEDIENUNGSTELD

Abb. 2.1



BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

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

Kontrolllampen:

8. Betriebsanzeige rot Backofen
9. Betriebsanzeige orange Kochstelle

Das Glaskeramik-Kochfeld ermöglicht eine schnelle vertikale Wärmeübertragung von den Heizelementen unter der Kochzone auf die daraufgestellten Töpfe.

Es findet hingegen keine horizontale Wärmeübertragung statt, so daß die Glaskeramik in nur einigen Zentimetern Entfernung von der Kochzone "kalt" bleibt.

Die 4 Kochzonen, die auf der nächsten Seite beschrieben werden, sind auf dem Kochfeld durch vier schwarze Kreise sichtbar gemacht.

Das Kochfeld darf nur in sauberem Zustand in Betrieb genommen werden.

KNEBEL FÜR DIE DREIKREIS-KOCHZONE (Abb. 3.2)

Die Dreikreis-Kochzone wird durch einen Schalterknopf mit 7 Einstellungen (0-6) betätigt (Abb. 3.1).

Die Heizleistung kann von Stufe "●" (aus) auf "6" (Max.) erhöht werden.

Das Heizelement besteht aus drei elektrischen Widerständen, die je nach Einstellung des 7-Stufen-Schalterknopfes zusammen oder getrennt funktionieren.

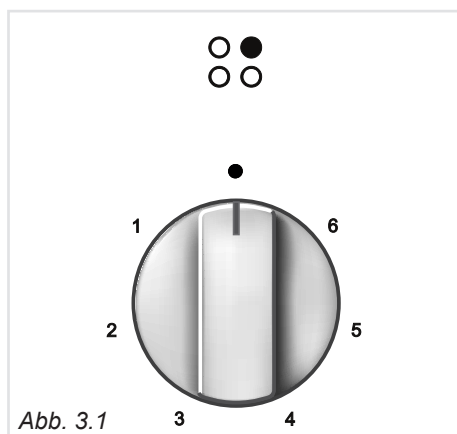


Abb. 3.1

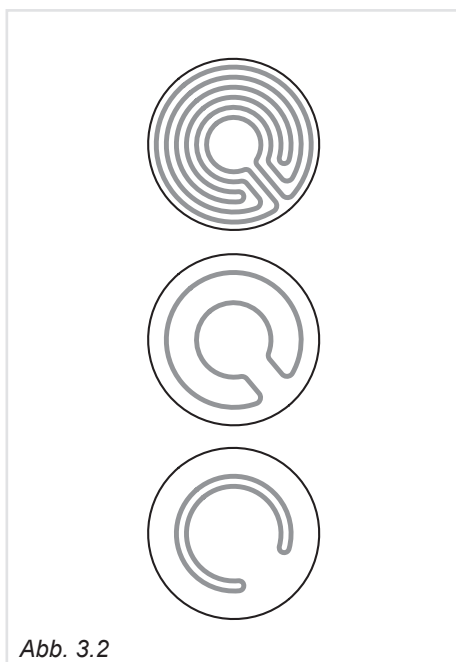
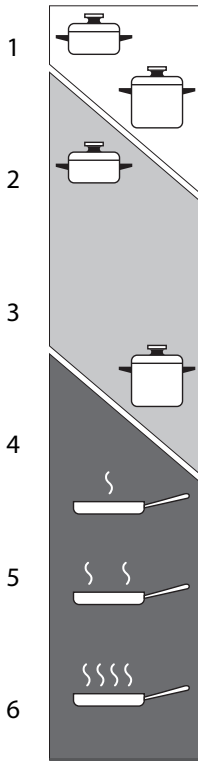


Abb. 3.2

KOCHANLEITUNG



 **Aufwärmen**

 **Kochen**

 **Braten-Frittieren**

Knebel- stellung	KOCHART
0	Ausgeschalten
1 2	Warmhalten von Geschirr. Schmelzvorgang (Butter, Schokolade, etc.).
2	Warmhalten von Speisen und Anwärmen von kleinen Men- gen Flüssigkeit.
3	Aufwärmen von größeren Flüssigkeitsmengen. Zubereitung von Soßen, Cre- mes und Suppen.
3 4	Kochen von Fleisch, Nu- deln, Suppen und Kochen im Schnellkochtopf.
4	Kochen in offenen Töpfen Reis, etc.
4 5	Kochen von großen Quan- titäten, Röstkartoffeln, Frittie- ren, Braten.
6	Frittieren, Pommes frites, Schnitzel, etc.

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

Abb. 3.3

LÄMPCHE FÜR DIE RESTWÄRME-ANZEIGE (Fig. 3.4)

Im unteren Bereich der Arbeitsplatte sind 4 Anzeigelampen angeordnet, die jeweils an ein Kochfeld angeschlossen sind.

Wenn die Temperatur der Kochzone 60°C übersteigt, leuchtet das dazugehörige Kontrollämpchen auf und zeigt somit an, daß die Kochzone heiß ist.

Diese Lampe leuchtet auf, wenn die Kochfelder abgeschaltet werden und meldet dadurch, dass der Kochbereich noch warm ist. Nach dem Abschalten des Kochbereichs bleiben die Kochfelder noch längere Zeit warm.

Während dieser Zeit darf die Kochzone nicht berührt werden, achten Sie vor allem darauf, daß Kinder sie nicht berühren.

Das Lämpchen geht automatisch aus, sobald die Temperatur der Kochzone auf unter 60° C absinkt.

RATSCHLÄGE FÜR EINEN SCHNELLEN UND RICHTIGEN KOCHVORGANG:

- Drehen Sie beim Einschalten der Kochzone den Knebel auf Maximum, dadurch kürzt sich die Kochzeit ab. Nach kurzer Zeit schalten Sie dann den Knebel auf die gewünschte Kochstufe .
- Da die Kochzone nach dem Abschalten noch erheblich lange heiß bleibt, kann man sie schon einige Minuten vor Kochzeitende abschalten und den Kochvorgang mit der Restwärme beenden.
- Nutzen Sie die Nachwärme aus. Bei fast allen Koch-/Bratvorgängen kann 5-10 Minuten vor Beendigung auf "0" zurückgeschaltet werden. Die Restwärme ermöglicht es die Speisen zu ende zu kochen.

**Die Kochmulde nicht mit scharfen oder spitzen Gegenständen zerkratzen.
Die Glaskeramik-Kochmulde nicht als Auflagefläche verwenden.**

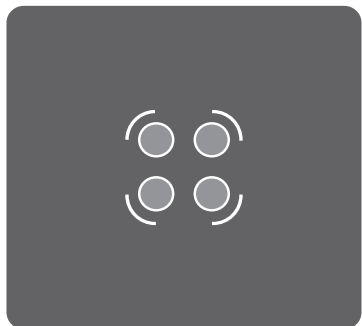


Abb. 3.4

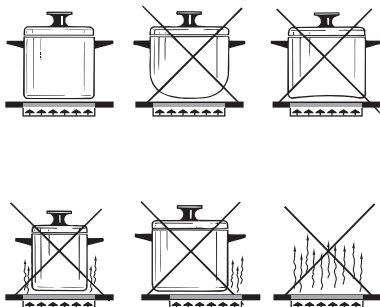


Abb. 3.5

RATSchLÄGE FÜR DIE SICHERE BENUTZUNG DES KOCHFELDES

- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, daß Sie den richtigen Knebel für die von Ihnen gewünschte Kochzone betätigen. Es ist ratsam, den Topf schon vor Einschalten auf die Kochzone zu stellen und erst nach Abschalten wieder wegzunehmen.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit flachem und regelmäßigem Boden (Achtung bei Gefäßen aus Gußeisen). Unregelmäßige Böden können die Glaskeramik-Oberfläche zerkratzen. Achten Sie darauf, daß der Boden sauber und trocken ist.
- Sorgen Sie dafür, daß die Handgriffe von Töpfen und Pfannen nicht über den Herdrand herausragen, dadurch vermeiden sie ein unvorhergesehenes Umkippen. Durch diese Vorsichtsmaßnahme erschweren Sie es auch Kindern, die Kochgefäße zu erreichen.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht, wenn die Oberfläche gesprungen ist oder Schäden aufweist. Benachrichtigen Sie den Kundendienst!
- Benutzen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage- oder Arbeitsfläche.
- Beugen Sie sich nicht über die Kochzonen, wenn sie eingeschaltet sind.
- Legen Sie keine Backfolie oder Plastikgegenstände auf die Kochzone, solange sie heiß ist.
- Denken Sie daran, daß die Kochzonen noch für geraume Zeit nach dem Abschalten (zirka 30 Min.) heiß bleiben. Halten Sie sich genau an die Reinigungsanweisungen.
- Die Glaskeramik-Kochmulde nicht als Auflagefläche verwenden.
- Lebensmittel auf keinen Fall direkt auf der Glaskeramik-Kochmulde garen, sondern stets Kochtöpfe oder Behälter verwenden.

KEINE TÖPFE MIT UNBEARBEITETEM, RAUEN BODEN VERWENDEN

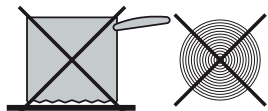


Abb. 3.6

REINIGUNG

Achten Sie darauf, daß das Kochfeld abgeschaltet ist, bevor Sie es reinigen.

Entfernen Sie eventuelle Yerkrustungen nur mit dem Schaber.

Entfernen Sie Staub mit einem feuchten Lappen.

Es sind nur nicht scheuernde und nicht ätzende Reinigungsmittel zu verwenden.

Reinigungsmittelreste müssen mit einem feuchten Lappen vollständig entfernt werden.

Stellen Sie keinerlei Gegenstände auf das Kochfeld, die bei Hitze schmelzen können: wie z.B. Plastikgegenstände, Aluminiumfolie, Zucker oder Zuckerprodukte.

Falls irgendein Gegenstand auf dem Kochfeld geschmolzen sein sollte, entfernen Sie ihn sofort (solange das Kochfeld noch heiß ist) und benutzen Sie dazu den mitgelieferten Schaber, um eine nicht mehr behebbare Beschädigung der Glaskeramikoberfläche zu verhindern.

Benutzen Sie keine Messer oder spitzen Gegenstände, weil dadurch die Kochfeldoberfläche beschädigt werden könnte.

Benutzen Sie auch keine Scheuerschwämme oder Topfkratzer weil diese die Glaskeramikoberfläche des Kochfeldes zerkratzen; auch diese Art der Beschädigung kann nicht mehr ausgebessert werden.

ACHTUNG: ÄUSSERST WICHTIG!
Verwenden Sie zum Reinigen des Glaskeramikfeldes ein spezielles Werkzeug (z.B. Schaber) und achten Sie besonders darauf, eine Beschädigung der Dichtung an den Kanten der Glaskeramikfläche zu vermeiden.



Abb. 3.7

ACHTUNG:

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

ACHTUNG:

Während des Gebrauches wird das Gerät heiß.

Es ist darauf zu achten, die heißen Elemente innerhalb des Ofens nicht zu berühren.

Auf keinen Fall den Backofen mit Aluminiumfolie auslegen. Keine Backbleche oder die Fettpfanne auf dem Backofenboden positionieren.

Die hier aufgeführten Elektroherde besitzen einen Multifunktions-Backofen.

Wie die Definition schon sagt, handelt es sich um einen Backofen, der in funktionseller Hinsicht besondere Eigenschaften aufweist.

Er besitzt 4 verschiedene Funktionen und erfüllt somit alle möglichen back-, Brat- und Grillwünsche.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN DES STATISCHEN UMLUFTOFENS

- Unterhitze 1200 W
- Oberhitze 1000 W
- Grill 2000 W

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.

FUNKTIONSWEISEN

Das Erhitzen und Garen im Multi-funktions-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 gelenkte Wärmeströmung (Heißluft).**
Die von den oberen und unteren Heizelementen erzeugte Hitze wird vom Ventilator im Backofen gleichmäßig verteilt.
Es können verschiedene Gerichte gleichzeitig gebacken oder gebraten werden.
- c. **Durch Infrarotstrahlung mit Umluft**
Die durch die Infrarotbestrahlung der Grill-Resistenz erzeugte Hitze wird von einem Ventilator gleichmäßig im Backofen verteilt.
- d. **Durch Infrarotstrahlung**
Die Hitze wird durch die Infrarotstrahlung der Grill-Resistenz erzeugt.
- e. **Durch Ventilation**
Zum Auftauen wird der Ventilator ohne Heizung verwendet.

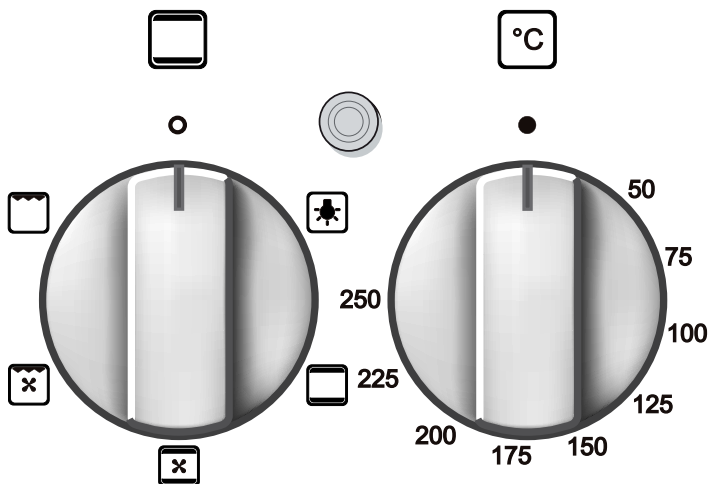


Abb. 4.1

Abb. 4.2

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

In dieser Stellung schaltet sich nur die Backofenbeleuchtung ein (15 W), die während aller Back- und Bratvorgänge immer an bleibt.



HERKÖMMLICHES BACKEN UND BRATEN MIT OBER-UND UNTER-HITZE

In dieser Stellung werden die unteren und oberen Heizelemente eingeschaltet. 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..



BRATEN UND BACKEN MIT UMLUFT

In dieser Stellung schalten Sie Ober- und Unterhitze und den Ventilator ein .
Ober- und Unterhitze werden durch den Ventilator noch besser verteilt.
Die Temperatur wird am Thermostat zwischen 50° und 250°C eingestellt.

Empfehlung:

Diese Einstellung eignet sich besonders für große Stücke oder große Mengen, die innen und außen gleichermaßen gar sein sollen, z.B. Rollbraten, Truthahn, Keulen, Haxen, Kuchen, etc.



AUFTAUEN VON GEFRORENEM

In dieser Stellung schalten Sie nur den Backofen-Ventilator ein. Dazu muß der Thermostat auf "●" gestellt werden, auch weil andere Einstellungen keine Wirkung hätten.

Empfehlung:

Diese Einstellung eignet sich besonders für große Stücke oder große Mengen, die innen und außen gleichermaßen gar sein sollen, z.B. Rollbraten, Truthahn, Keulen, Haxen, Kuchen, etc.



UMLUFT-INFRAROT-GRILL

In dieser Stellung schalten Sie den Infrarot-Grill und den Ventilator ein. Die Hitze breitet sich hauptsächlich durch die Strahlung aus, und der Ventilator verteilt sie dann gleichmäßig im ganzen Backofen.

Wenn der Backofen benutzt wird, muss die Backofentür stets **geschlossen** sein und die Temperatur am Thermostat ist zwischen 50° und 175°C einzustellen. Der Ofen muss etwa 5 Minuten lang vorgeheizt werden. Empfehlungen zur Anwendung sind dem Kapitel "GRILLEN UND GRATINIEREN" zu entnehmen.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

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

Empfehlung:

Diese Einstellung empfiehlt sich zum Grillen, wenn ein schnelles Rösten außen gewünscht wird, um den Fleischsaft im Innen zu halten, z.B. Kalbschnitzel, Koteletts, Hackbraten, etc.



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 "GRILLEN" informiert genauer über den richtigen Gebrauch.

Empfehlung:

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

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

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

RATSCHLÄGE FÜR ANDERE KOCH-, BRAT-UND BACKVORGÄNGE

EINKOCHEN

Lebensmittel verschiedenster Art können in vollen und dicht verschlossenen Gläsern in der nachfolgend beschriebenen Weise eingekocht werden:

- Stellen Sie den Funktionswählschalter auf die Position .
- Stellen Sie den Thermostat auf 175°C ein und heizen Sie den Backofen vor.
- Füllen Sie die Fettpfanne mit heißem Wasser.
- Stellen Sie die Gläser so in die Fettpfanne, daß sie sich nicht gegenseitig berühren, gießen Sie etwas Wasser auf die Deckel der Einkochgläser, schließen Sie den Backofen und stellen Sie den Thermostat auf 130°C zurück.

Wenn kleine Luftbläschen in den Gläsern sichtbar werden, hat der Einkochvorgang begonnen, und Sie können den Backofen ausschalten und abkühlen lassen.

GLEICHZEITIGES BACKEN UND BRATEN VERSCHIEDENER SPEISEN

Wenn Sie den Funktionswählschalter Ihres Umluftofens auf  stellen, können Sie gleichzeitig die unterschiedlichsten Speisen backen und braten.

So kann man z.B. gleichzeitig Fisch oder Fleisch braten und einen Kuchen backen, ohne daß sich Aroma und Geschmack vermischen.

Dazu brauchen Sie nur einige wenige Hinweise zu beachten:

- Die Temperaturen, die für das Zubereiten der einzelnen Speisen nötig sind, sollten so nahe wie möglich beieinander liegen und einen Temperaturunterschied von 20° bis 25°C nicht überschreiten.

- Beachten Sie beim Einschieben der Gerichte in den Backofen, daß sie verschieden lange Garzeiten haben können. Es versteht sich von selbst, daß durch diese Backmöglichkeit Zeit und Energie gespart werden kann.

AUFWÄRMEN VON BRÖTCHEN

Stellen Sie den Funktionswählschalter auf die Position  und den Thermostat auf 150°C.

Die Brötchen werden wieder wohlschmeckend, wenn Sie sie mit einigen Tropfen Wasser befeuchten und zirka 10 Minuten bei Höchsttemperatur im Backofen lassen.

BRATEN

Um den traditionellen, überall gleichmäßig gegarten Braten zu erhalten, denken Sie bitte daran:

- daß Sie eine Temperatur zwischen 180° und 200°C beibehalten sollten, und daß die Bratdauer von der Menge und Qualität des Fleisches abhängt.

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 geschlossenem Backofentür grillen.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

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

GRILLEN UND GRATINIEREN

Mit der Position  auf dem Funktionswählschalter können Sie bestens ohne Spieß grillen, weil die Heißluft die Speise vollkommen umgibt.

Der Thermostat muß auf 175°C eingestellt und der Backofen vorgeheizt werden.

Danach legen Sie das Fleisch o.a. einfach auf den Grillrost, schließen die Backofentür, stellen den Thermostat auf die gewünschte Temperatur zwischen 50° und 175°C max ein.

Wenn Sie kurz vor Abschluß des Grillvorgangs ein paar Butterflocken über die Speisen verteilen, erhalten diese ein goldgelbes Aussehen wie beim Gratinieren.

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.

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

BEISPIELE FÜR DIE BACKUND 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

5 ZEITSCHALTER

ZEITSCHALTER (Abb. 5.1)

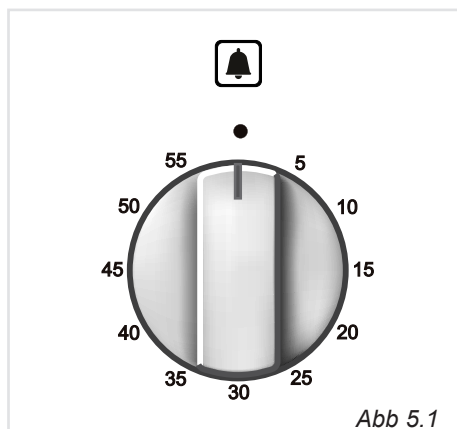
Der Zeitschalter ist ein zeitgesteuerter akustischer Anzeiger, der für eine Periode von maximal 60 Minuten eingestellt werden kann.

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.

ACHTUNG - SEHR WICHTIG:

Der Zeitschalter ist ein zeitgesteuerter akustischer Anzeiger, der den Ofen nach der voreingestellten Zeit nicht ausschaltet.

Denken Sie daran, den Backofen oder Grill manuell auszuschalten.



ALLGEMEINE RATSCHLÄGE

- **Vor Reinigungs- oder Wartungs - arbeiten ist das Gerät durch ausschalten der Sicherung von Netz zu trennen.**
- Es wird geraten, die Reinigung bei warmem Gerät vorzunehmen. Dies gilt besonders für die emaillierten Teile.
- Keine säurehaltigen Produkte auf dem Gerät liegen lassen (Zitronensaft, Essig u.s.w.). Keine scheurnde oder äzende Reinigungsmittel verwenden.
- Verwenden Sie keine chlor- oder säurehaltige Reinigungsprodukte.

WARNUNG

Bei richtiger Installation entspricht Ihr Produkt allen Sicherheitsanforderungen entspricht, die für diese Produktkategorie festgelegt wurden.

Jedoch ist besondere Vorsicht auf der Rückseite oder unter dem Gerät geboten, da dieser Bereich nicht für eine Berührung vorgesehen ist und scharfe oder raue Kanten aufweisen kann, die Verletzungen hervorrufen können.

EMAILLIERTE TEILE

Alle emaillierten Teile müssen mit Hilfe eines Schwammes und einer Seifen - lauge oder anderen nicht scheuemden 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.

GLASKERAMIK-KOCHMULDE

– Seite 32.

AUSWECHSELN DER BACKOFEN LAMPE

WARNUNG: Prüfen Sie vor dem Austauschen der Lampe, ob das Gerät ausgeschaltet ist, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.

Lassen Sie den Backofenraum und die Heizelemente abkühlen.

Schrauben Sie die Birne heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue, die für hohe Temperaturen (300°C) geeignet ist und folgende Eigenschaften aufweist: 230V, E14 sowie die gleiche Leistung (die auf der Birne aufgedruckte Wattleistung prüfen), wie die ausgewechselte Birne.

Hinweis: Der Austausch der Ofenbeleuchtung ist nicht durch Ihre Garantie gedeckt.

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.

BACKOFENINNERES

Der abgekühlte Backofen muss nach dem Gebrauch immer gereinigt werden.

Der Backraum muss mit einem milden Reinigungsmittel und Warmwasser gereinigt werden.

Spezifische chemische Produkte für die Reinigung des Backofeninnenraums können nur verwendet werden, nachdem die Warnungen und Hinweise des Herstellers aufmerksam gelesen und das Produkt auf einer kleinen Fläche des Backraums getestet worden ist.

Keine Scheuermittel, Metall- oder raue Schwämme benutzen.

HINWEIS: Die Herstellerfirma übernimmt keine Haftung für eventuelle Schäden, die durch die Anwendung chemischer Produkte oder Scheuermittel verursacht worden sind.

Warten, bis der Ofen abgekühlt ist.
Ferner ist darauf zu achten, die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht zu berühren.

EINSETZEN DER BACKOFENROSTE

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

Um die Roste auszuführen, arbeiten Sie im umgekehrten Reihenfolge.

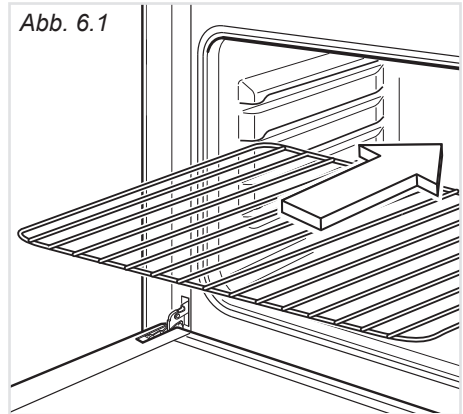


Abb. 6.1

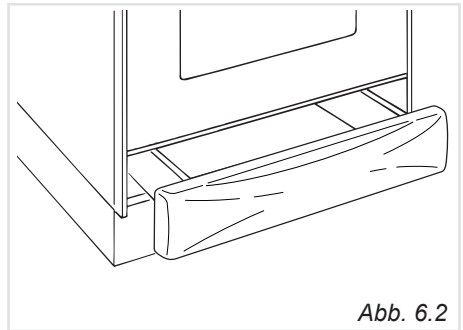


Abb. 6.2

SCHUBFACH

Das Schubfach wird wie ein herkömmliches Schubfach herausgezogen (Abb. 6.2).

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

OFENTÜR

Das Innenglas kann zur Reinigung durch Ausschrauben der beiden seitlichen Befestigungsschrauben leicht herausgenommen werden (Abb. 6.3).

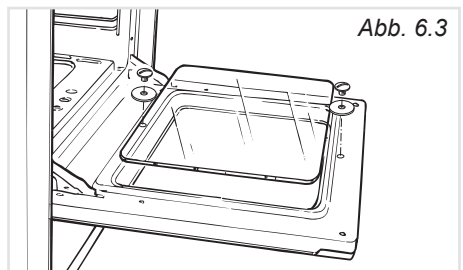
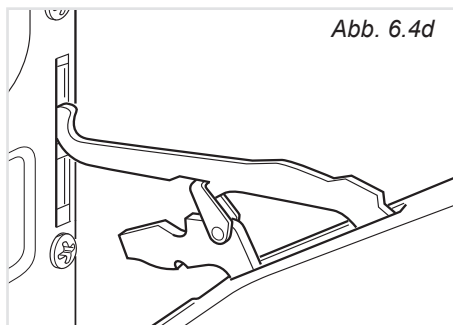
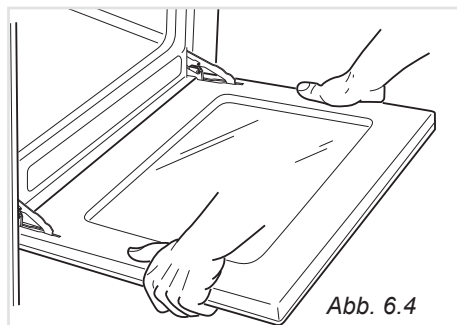
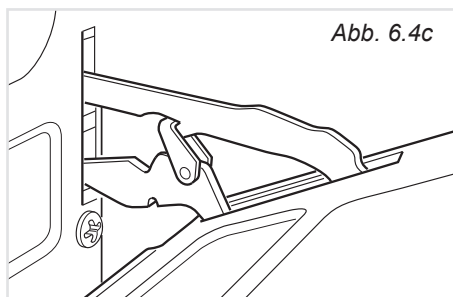
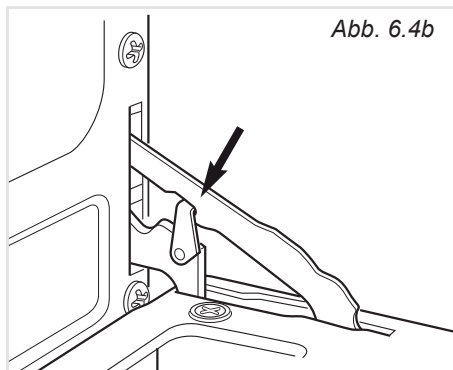
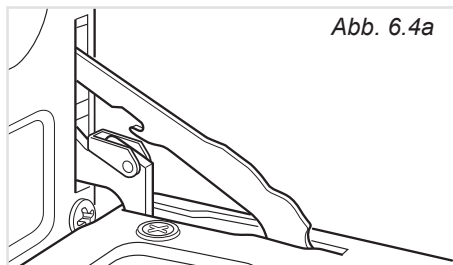


Abb. 6.3

ABNEHMEN DER OFENTÜR

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.



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, trennen Sie das Gerät vom Netz.
- Das Gerät muß in ein hitzebeständiges Gehäuse eingebaut werden.
- **Schutzkarton und Plastikfolien innen und außen am Gerät und von allen Zubehörteilen entfernen.**

7 INSTALLATION

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

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.

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).

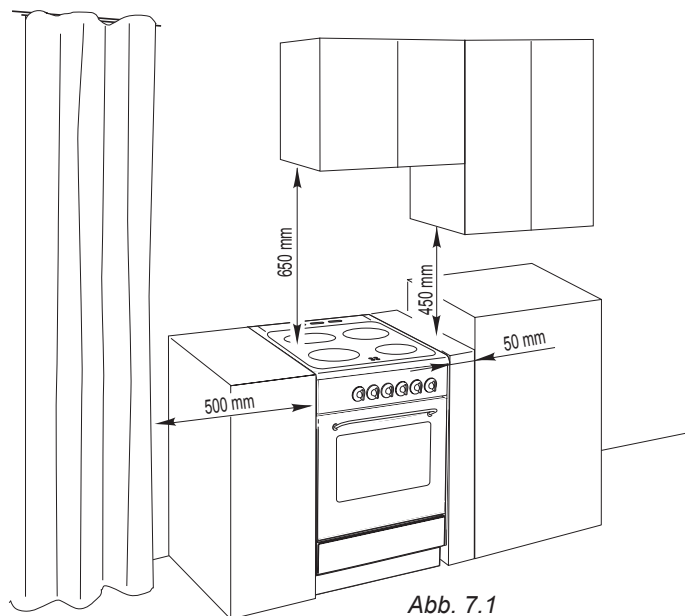


Abb. 7.1

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.

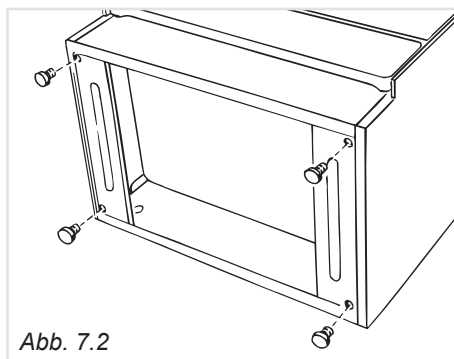


Abb. 7.2

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 Nebensanschlüsse 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.

ANSCHLUß DER NETZZULEITUNG

Um die Anschlußleitung anzuschließen, ist wie folgt vorzugehen:

- Schutzdeckel "A" an der äußeren Rückwand des Elektroherdes ab - schrauben.
- Die Brücken "C" auf dem Klemmbrett "B" (Abb. 8.1) 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.

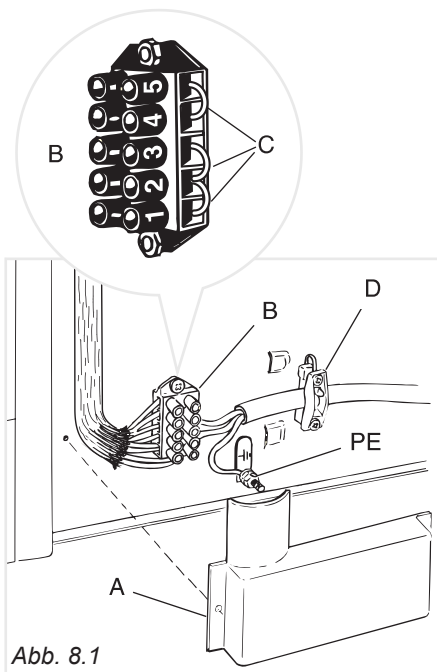


Abb. 8.1

STÄRKE DER ANSCHLUßLEITUNG TYP "H05RR-F"

230 V ac	3 x 4 mm ² (**)
230 V 3 ac	4 x 2,5 mm ² (**)
400 V 3N ac	5 x 1,5 mm ² (**)
400 V 2N ac	4 x 2,5 mm ² (**)

(**) Direktanschluß mit Wandanschluß- Dose.

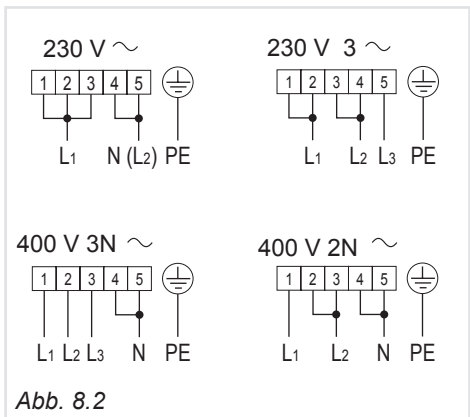


Abb. 8.2

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.

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. 1103951 - R1