gorenje

DE AT ELEKTROHERDE

AT	DE

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Sie haben ein Produkt aus unserer neuen Serie von Elektroherden gekauft. Wir hoffen, dass Ihnen unser Gerät gute Dienste leisten wird.
Lesen Sie dieser Anleitung noch vor der Installierung und Benutzung des Gerätes durch. Die Anleitung enthält wichtige Informationen über sicherer und wirtschaftlicher Bedienung des Geräts. Bewahren sie die Anleitung neben dem Gerät für eventuelle nächste Benutzung auf.

WICHTIGE INFORMATIONEN, ANSCHLUSSANWEISUNGEN UND EMPFEHLUNGEN

Sicherheitsmaßnahmen

- Dieses Gerät dürfen Kinder, älter als 8 Jahre, wie auch Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelhaften Erfahrungen und Wissen nur dann bedienen, wenn sie das Gerät unter entsprechender Aufsicht bedienen oder entsprechende Hinweise über die sichere Nutzung des Geräts erhalten haben und wenn Sie über die mit der Nutzung des Geräts verbundenen Gefahren belehrt wurden. Kinder sollten mit dem Gerät nicht spielen. Die Reinigung und Instandhaltung des Geräts darf von Kindern nur unter Aufsicht von Erwachsenen ausführt werden.
- WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich während der Nutzung. Vermeiden Sie Kontakt mit den Heizelementen. Vermeiden Sie kleinen Kindern den Zugang.
- WARNUNG: Feuergefahr: legen sie keine Gegenstände auf den Kochoberflächen ab.
- WARNUNG: Das Kochen mit Fett oder Öl auf der Kochplatte ohne Aufsicht kann gefährlich sein und Feuer verursachen. NIEMALS das Feuer mit Wasser löschen. Schalten sie zuerst das Gerät aus und decken sie daraufhin die Flammen zum Beispiel mit einem Topfdeckel oder feuchtem Tuch zu.
- HINWEIS: Das Kochen muss unter Aufsicht erfolgen. Auch kurzzeitiges Kochen erfordert ständige Aufsicht.
- WARNUNG: Falls die Oberfläche der Kochplatte oder des Kochelements Risse aufweist, schalten sie das Gerät und den Schutzschalter aus, um einen Elektrounfall zu vermeiden.
- Nur die für diesen Ofen empfohlene Temperatursonde verwenden.
- WARNUNG: Zur Vermeidung eines Elektrounfalls stellen Sie sicher, dass das Gerät vor Austausch der

Glühbirne ausgeschaltet ist.

- Benützen sie keine groben aggressiven Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber zur Reinigung des Backofenglases, da dadurch die Oberfläche zerkratzt und Glasbruch verursacht werden kann.
- Verwenden sie nie Dampfreiniger zur Reinigung des Geräts. Andernfalls riskieren Sie einen Elektrounfall.
- Das Gerät ist nicht für die Steuerung mit externem Wecker oder anderen speziellen Steuersystemen geeignet.
- WARNUNG: Zur Vermeidung des Kippens des Geräts sind die Stabilisierungselemente zu verwenden. Beachten Sie die Anleitung für die Installierung.
- WARNUNG: Verwenden sie nur einen Schutz der Kochplatte, der vom Hersteller des Kochgeräts konstruiert wurde oder von demselben in der Gebrauchsanleitung als geeignet bestimmt wurde, oder den Schutz der Kochplatte, der direkt im Gerät eingebaut ist. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzelementen kann Unfälle verursachen.

Warnung

- Nur ein autorisierter Servicemitarbeiter oder ein ähnlich befugte Fachkraft darf das Gerät an das Stromnetz anschließen.
- Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Nennspannung mit der Spannung des Stromnetzes übereinstimmt.
- Das Gerät ist gemäß dem Anschlussschema anzuschließen.
- Lassen Sie sich das Datum der Montage im Garantieschein bestätigen.
- Handhabungen mit dem Gerät oder unsachgemäße Eingriffe können zu schweren Verletzungen oder zu Beschädigungen des Produktes führen. Die Inbetriebsetzung, alle Reparaturen, Änderungen und Eingriffe in das Gerät dürfen nur von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer ähnlich befugten Person durchgeführt werden.
- Vor dem Gerät sollte muss ein Schalter zur Abnahme aller Pole des Geräts vom Stromnetz in den Stromkreis in der Wand (nachfolgend nur Hauptschalter genannt) eingesetzt werden, bei welchem die Entfernung der Kontakte im abgeschalteten Modus mindestens 3 mm beträgt .
- Das Erzeugnis ist ausschließlich zum Kochen bestimmt. Verwenden sie das Gerät nicht für andere Zwecke,

wie zum Beispiel zur Beheizung eines Raums. Stellen sie keine leeren Töpfe auf die Kochzonen.

- Ein Einklemmen des Netzkabels des Geräts in der Tür des Backofens kann einen Kurzschluss verursachen und das Gerät beschädigen. Achten sie auf die ordentliche Verlegung des Netzkabels in einem sicheren Abstand.
- Stellen Sie sicher, dass die Netzanschlusskabel des Geräts oder der anderen Geräte nicht in Kontakt mit der Kochplatte oder mit anderen heißen Teilen des Herdes kommen.
- Der Hauptschalter der Stromzufuhr muss bei Reinigung und Reparatur ausgeschaltet werden.
- Verwenden sie die glas-keramische Platte nicht als Ablagefläche. Dies könnte Kratzer oder andere Beschädigungen der Oberfläche verursachen. Wärmen sie nicht Speisen in Alufolie oder in Plastik- und ähnlichen Behältern auf. Diese können schmelzen, es besteht Brandgefahr und die Kochplatte kann beschädigt werden.
- Seien sie besonders vorsichtig bei der Nutzung des Backofens. Pfannen, Backplatten, die Gitter und die Backofenwände können sehr heiß werden. Benützen sie Küchenhandschuhe.
- Decken sie die Innenwände des Ofens nie mit Alufolie ab und stellen sie die Backutensilien nie direkt auf den Boden des Ofens. Eine Alufolie verhindert die Zirkulation der Luft, sie beeinträchtigt den Backvorgang wesentlich und beschädigt den Oberflächen Belag des internen Mantels.
- Die Tür des Backofens kann sich während des Backens stark erhitzen. Deshalb haben einige Modelle in der Tür ein drittes Glas, das die äußere Türoberfläche vor Überhitzung schützt.
- Zum Schutz gegen Überhitzung des Geräts darf keine dekorative Tür installiert werden.
- Lagern sie nie Gegenstände, die feuer-, explosionsgefährlich oder hautaggressiv (Papier, Tücher, Plastiktüten, Reinigungsmittel, Sprühdosen) sind, auf der Abstellfläche des Backofens. Dadurch vermeiden Sie das Risiko eines Brands während dem Betrieb des Geräts. Lagern sie hier nur Zubehör (Pfannen, Abtropfschalen und ähnliches).
- Die Türbänder des Ofenrohrs können bei Überlastung beschädigt werden. Legen sie keine schweren Töpfe auf der geöffneten Tür ab. Stützen sie sich bei der Reinigung nicht auf ihr ab. Setzen sie sich und steigen sie nicht auf sie (achten Sie auf die Kinder!) Demontieren sie die Tür des Ofenrohrs vor der Reinigung des Backofens.

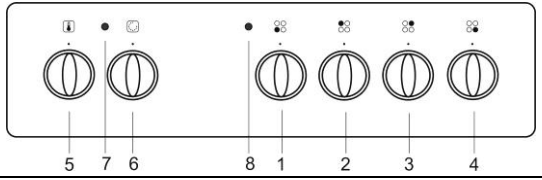
- Das Gerät ist für eine Aufstellung direkt auf dem Boden bestimmt. Verwenden sie keine Unterlage oder Podest.
- Die Oberfläche der Abstellfläche kann sich stark erhitzen. Beim Herausziehen eines heißen Rosts können die Oberflächen und/oder die Gegenstände, welche in Berührung mit den Rosten oder in ihre unmittelbare Nähe kommen, beschädigt werden. Betreiben sie das Gerät nicht bei herausgezogenem Rost. Die auf dem Rost gelagerten Gegenstände können heiß sein, deshalb ist es nicht erlaubt auf dieser Abstellfläche brennbare und leicht entzündbare Sachen aufzubewahren.
- In der Nähe der Kochplatten, Backofen-Heizelemente und der Herdschublade dürfen keine entzündlichen Stoffe gelagert werden.
- Wenn Sie das Gerät nicht verwenden, sorgen Sie dafür, dass alle Schalter abgeschaltet sind.
- Wir empfehlen Ihnen, das Gerät jedes Jahr oder alle zwei Jahre von einem autorisierten Kundenservice überprüfen und bei Bedarf warten zu lassen. Dadurch werden Störungen vermieden und die Lebensdauer des Geräts verlängert.
- Wenn Sie einen Defekt am Gerät entdecken, versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren, sondern trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und rufen Sie eine autorisierte Person an.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Folgeschäden, die wegen Nichtbeachtung der Anweisungen und Empfehlungen aus dieser Gebrauchsanweisung entstanden sind.
  Verwenden Sie kein Zubehör, dessen Oberfläche durch Abnutzung oder Handhabung beschädigt worden ist.

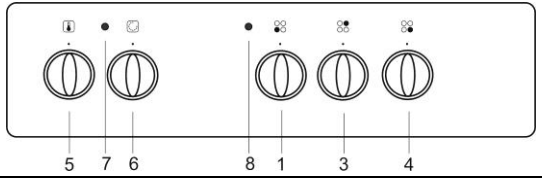
Das Symbol auf dem Erzeugnis oder auf die Verpackung bestimmt, dass dieses Erzeugnis nicht in den Hausmüll gehört. Er muss in einer Sammelstelle für die Wiederverwendung von elektrischen und elektronischen Einrichtungen abgegeben werden. Mit der Ausführung einer sachgemäßen Liquidation dieses Erzeugnisses fördern Sie die Vermeidung von negativen Einflüssen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, welche bei einer unsachgemäßen Liquidation dieses Erzeugnisses entstehen könnten. Sie können mehr ausführliche Information über Wiederverwendung dieses Erzeugnisses bei der zuständigen Ortsbehörde, bei einer Stelle für Entsorgung des Hausmülls oder im Geschäft, wo sie das Erzeugnis gekauft haben.

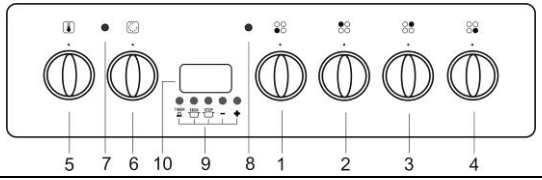
DER ZWECK DES GERÄTS

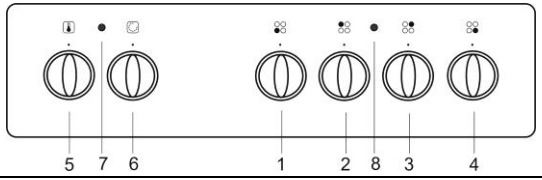
Das Gerät ist für übliche Zubereitung von Nahrung in Haushalten bestimmt und sollte nicht für andere Zwecke genutzt werden. Die einzelnen Möglichkeiten der Verwendung sind ausführlich in diesem Handbuch beschrieben.

BEDIENUNGSELEMENTE









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

HINWEISE FÜR DIE ERSTINBETRIEBNAHME

- Vor der Aufstellung des Geräts muss zuerst Schutz- und Verpackungsmaterial entfernt werden.
- Verschiedene Teile und Komponenten des Geräts und der Verpackung können recycelt werden. Entsorgen Sie diese gemäß den gültigen Vorschriften und dem Landesrecht.
- Vor der Erstinbetriebnahme empfehlen wir Ihnen, das Gerät und das Zubehör gründlich zu reinigen. Wenn alle Oberflächen trocken sind, schalten Sie das Gerät ein und befolgen Sie die unten aufgeführte Anleitung.
- Es ist nicht gestattet, Teile zu reinigen oder abzumontieren, die nicht im Kapitel „Pflege und Reinigung des Geräts“ aufgeführt sind.

KOCHPLATTEN

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

BACKOFEN

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

BEMERKUNG

Bevor Sie die Herdabdeckung aufstellen, müssen Sie zuerst die eventuell vergossene Flüssigkeit aufwischen.
Legen Sie die Herdabdeckung nicht auf, bevor die Kochstellen nicht vollkommen abgekühlt sind.

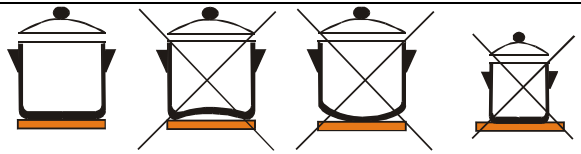
FUNKTION

HINWEIS

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

ELEKTRISCHE KOCHPLATTEN

Die elektrischen Kochzonen verfügen über eine 6-stufige Einstellung der Kochstufen. Kochstufe “6” bedeutet Höchstleistung, Position “1” kleinste Leistung.



SCHNELLKOCHPLATTEN

Die Schnellkochplatten werden zum schnellen Ankochen und Bräunen verwendet.

RATSCHLÄGE FÜR DEN GEBRAUCH VON ELEKTRISCHEN KOCHPLATTEN

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

GLASKERAMIK-KOCHFELD

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

ZWEIKREIS-KOCHZONE

Der Innenkreis der Kochzone mit 120 mm Durchmesser wird durch Verdrehen des Einstellknopfs nach rechts eingeschaltet. Die Leistung kann stufenlos von 0 bis 750 W eingestellt werden. Durch Verdrehen des Einstellknopfs auf die Maximalleistung (bis zur Markierung Stop) wird der Außenkreis der Zweikreis-Kochzone mit dem Durchmesser 180 mm eingeschaltet.

Jetzt kann die Kochzone stufenlos von der maximalen Leistungsstufe 1700 W bis zur minimalen Leistungsstufe – d.h. von 11 (Maximum) bis 1 (Minimum) - eingestellt werden. Nach Verdrehen des Einstellknopfs auf die Position 0 werden beide Kreise der Zweikreis-Kochzone abgeschaltet.

Die Kochzonen sind mit einer Schutzschaltung ausgerüstet, die ein Überhitzen verhindert. Jede Kochzone verfügt über eine Restwärmeanzeige an der Frontseite des Kochfeldes. Diese zeigt an, dass die Kochzone noch heiß ist. Die Restwärme der noch heißen Kochzone kann energiesparend zum Fertigkochen genutzt werden. Die Restwärmeanzeige erlischt, wenn die Temperatur der Kochzone nicht mehr gefährlich ist.

HINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH DES GLASKERAMIK-KOCHFELDES

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

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

BACKOFEN - DER BACKOFEN-INNENRAUM

Der Backofen-Innenraum verfügt über drei Backebenen mit drei Einschüben.

In der Decke befindet sich ein Heizelement für Oberhitze und ein Grillheizelement, das Heizelement für die Unterhitze ist unter dem Backofenboden verborgen.

EIN-/AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

Wählen Sie die gewünschte Funktionsart des Backofens mit dem Funktionswahlknopf. Der Knopf kann in beide Richtungen gedreht werden. Stellen Sie die Backofentemperatur mit dem Thermostatknopf zwischen 50°C und 250°C ein.

Drehen Sie den Thermostatknopf nach rechts, um die Backtemperatur zu erhöhen. Wenn Sie diesen zurückdrehen, wird die Temperatur gesenkt.

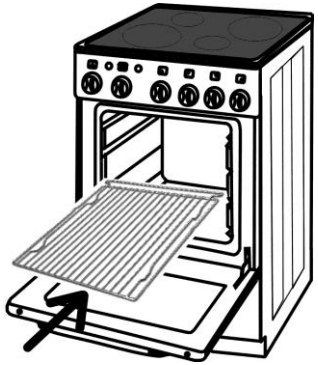
Durch gewaltsames Drehen über die Nullposition wird der Thermostat zerstört!

BEACHTEN SIE

Auf die einzelnen Einschubebenen können bis zu 3 kg schweres Back-/Bratgut aufgelegt werden. Der Bratrost mit Backblech hat eine Tragfähigkeit von bis zu 7 kg.

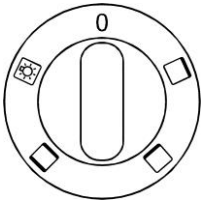
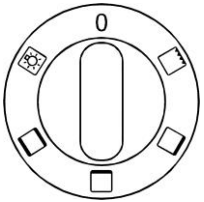
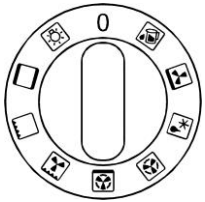
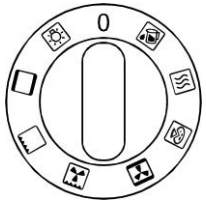
Backbleche und Pfannen sind nicht zum langfristigen Lagern von Back-/Bratgut geeignet (z.B. länger als 48 Stunden). Um Back-/Bratgut über längere Zeit einzulagern, legen Sie dieses in geeignete Gefäße.

BACKOFENROST



ACHTUNG!
Bedecken Sie den Ofenboden nicht mit Alufolie, platzieren Sie auf das untere Backblech keine Backform, Behälter, Lebensmittel oder -produkte. Eine Abdeckung kann zu einer lokalen Überhitzung der Bodenfläche des Bodens des Ofens führen und der Ofen kann dadurch irreversibel beschädigt werden.

BACKOFENFUNKTIONEN UND ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN

			
E51102AW EC51101AW	E52103AW E52303AW	EC57126AW	EC55101AW

	Die Backofenbeleuchtung wird eingeschaltet, wenn Sie eine der Funktionen des Backofens wählen.
	Der Backofen wird durch ein oberes und unteres Heizelement statisch beheizt. Mit dem Thermostatknopf können Sie die Backofentemperatur zwischen 50°C und 250°C einstellen.

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

EMPFEHLUNGEN UND RATSCHLÄGE

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

50 – 70° C - Dörren
130 - 150° C - Schmoren
150 - 170° C - Konservierung
180 - 220° C – Kuchen backen
220 - 250° C – Rösten von Fleisch

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

Schieben Sie den Bratrost, auf dem ein Backblech oder eine Pfanne liegt, in die zweite Laufschiene von unten. Wenn möglich, vermeiden Sie das Öffnen der Backofentür während des Backvorgangs. Das Heizsystem wird dadurch gestört, die Backzeit wird verlängert und das Backgut kann anbrennen.

GRILLEN

Das Grillen ist nur bei geschlossener Backofentür durchzuführen!

Die Lage des Rostes, hängt von dem Gewicht und der Art von Backwaren. Die mit gegrillten Speisen legen so hoch wie möglich reiben.

GRILLEN AUF DEM ROST

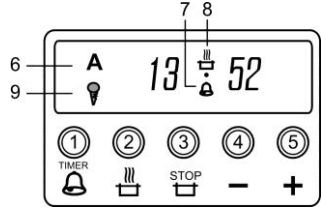
- Das Grillgut legen Sie auf den Grillrost.
- Den Grillrost schieben Sie in die Laufschienen des Backofens so.
- Zum Auffangen von tropfenden Flüssigkeiten schieben Sie ein Backblech in die unteren Laufschienen an den Seitenwänden des Backofens oder stellen Sie eine Pfanne auf den Backofenboden.

ACHTUNG!

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

BEDIENUNG DES BACKOFENS MIT HILFE DES DIGITALEN PROGRAMMPLANERS

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



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

DER BACKOFEN ARBEITET IN ZWEI BETRIEBSARTEN

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

DIE EINSTELLUNG DES DIGITALEN PROGRAMMPLANERS FÜR UHRZEIT

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

MANUELLE BEDIENUNG DES OFENS

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

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

HALBAUTOMATISCH

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

AUTOMATISCH

- Einstellung der automatischen Zuschaltung und Ausschaltung des Ofens.

HALBAUTOMATISCHE ARBEIT

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

METHODE DER HALBAUTOMATISCHEN ARBEIT

Beispiel für bessere Verständigung:

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

Einstellung der Arbeitsdauer:

- Drücken Sie die Taste 2 (die Ziffern 0.00 und das Symbol 8 erscheinen) und halten Sie die Taste 5 so lange gedrückt, bis der Wert 1.20 wird gezeigt. Während der Einstellung leuchtet dazu auch das Symbol 6. Nach weiteren 5 Sekunden die Anzeige zeigt die Uhrzeit und das Symbol 6 bleibt zu leuchten.
- Schalten Sie den Ofen ein: Stellen Sie mit der entsprechenden Taste die Betriebsart und die Temperatur des Backens ein.
- Der Ofen arbeitet sofort nach Einschaltung (das Backen beginnt); während des Backens leuchten die Symbole 6 und 8.
- Nach Ablauf der eingestellten Arbeitsdauer – in unserem Falle nach 1 Stunde und 20 Minuten
  - der Ofen schaltet sich automatisch aus (das Backen ist zu Ende),
  - Tonsignale werden sich ertönen, welche Sie können mit Drücken der Taste 1, 2 oder 3 ausschalten. Sonst das Tonsignal endet automatisch nach Ablauf von 2 Minuten.
  - das Symbol 8 erlischt
  - das Symbol 6 blinkt.
- Schalten Sie den Ofen aus und drücken Sie gleichzeitig die Tasten 2 und 3 für das Symbol 6 zu löschen. Nach Erlöschen des Symbols 6 wird der Ofen für manuelle Bedienung der Arbeit bereit.

AUTOMATISCHE ARBEIT

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

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

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

EINSTELLUNG DER AUTOMATISCHEN ARBEIT

Beispiel für bessere Verständigung:

Die Arbeitsdauer ist 1 Stunde und 20 Minuten (1.20), das Arbeitsende soll um 13.52 zu sein.
Prüfen Sie die richtige Einstellung der Uhrzeit.
Einstellung der Arbeitsdauer:

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

Einstellung der Zeit des Arbeitsendes:

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

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

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

STOPPUHR

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

BEMERKUNG

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

KINDERSICHERUNG

Aktivieren / Deaktivieren der Kindersicherung - Symbol 5 drücken.

Das Display zeigt die Symbol-Taste .

DIE KINDERSICHERUNG KANN IN ZWEI MODI BETRIEBEN WERDEN:
MANUAL - DEN BACKOFEN AUSSCHALTEN

Kindersicherung verhindert versehentliche Aktivierung des Ofens.

HINWEIS

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

AUTOMATIK - WANDTE BACKOFEN

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

REINIGUNG UND PFLEGE DES GERÄTS

BEFOLGEN SIE BITTE FOLGENDE HINWEISE

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

OBERFLÄCHE DES GERÄTS

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

KOCHFELD

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

ELEKTRISCHE KOCHPLATTEN

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

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

GLASKERAMIK-KOCHFELD

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

RATSCHLÄGE

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

GLÄNZENDE METALLFLECKEN entstehen durch Aufscheuerung des Bodens eines Alu-Geschirrs oder durch Verwendung von ungeeignetem Reinigungsmittel. Diese Flecken können nur mühsam mit wiederholter Reinigung entfernt werden.

EIN ABRIEB DES DEKORS kann durch die Verwendung von aggressiven Reinigungsmitteln verursacht werden, oder durch ein Kratzen des Topfbodens auf der Kochplattenoberfläche während längerer Zeit. Ein dunkler Fleck kann dann auf der Kochplatte entstehen.

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

REINIGUNG UND PFLEGE

Während der Reinigung und Pflege des Geräts können Sie den Bedienungsknopf abziehen. Entfernen Sie den Knopf, indem Sie diese hochziehen – ohne Werkzeug.

BACKOFEN

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

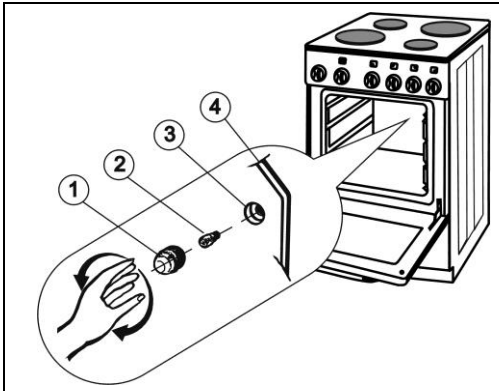
Für Reinigung des Backofens (nach jedem Gebrauch) empfehlen wir folgendes Verfahren: Drehen Sie den Funktionswahlknopf des abgekühlten Backofens in die Position . Stellen Sie den Temperatureinstellknopf auf 50°C. Gießen Sie 0,4 l Wasser in das Backblech und stellen Sie es in die untere Führung. Nach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

AUSTAUSCH DER BACKOFENLAMPE

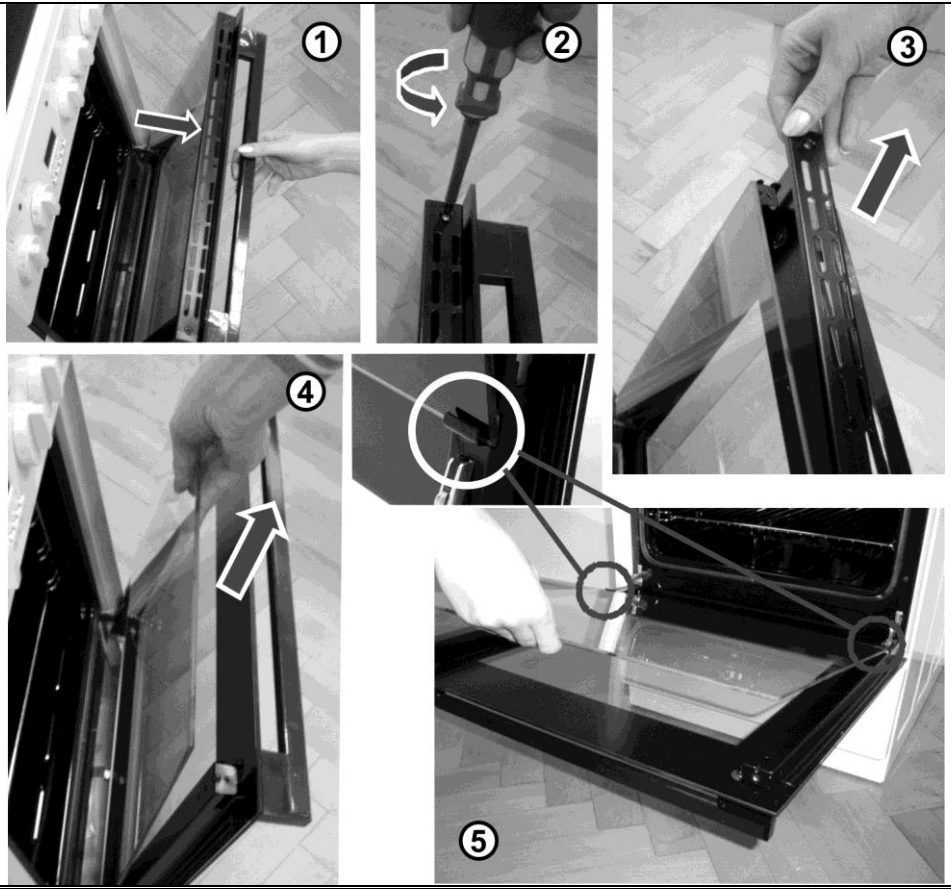
- Stellen Sie alle Bedienungsknopf auf die Position „AUS“ und trennen Sie das Gerät vom Stromversorgungsnetz
- Schrauben Sie den Deckel der Backofenleuchte ab, indem Sie ihn nach links drehen
- Drehen Sie die defekte Glühbirne heraus
- Schrauben Sie eine neue Glühbirne ein
- Schrauben Sie wieder den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

BEACHTEN SIE

Verwenden Sie nur Glühbirnen mit folgenden Daten:
T 300° C, E14, 230 V, 25 W.
1. Glasabdeckung
2. Glühbirne
3. Fassung
4. Backofenrückseite



BACKOFEN
Prozedur zum Reinigen der inneren Glastür.



GARANTIEANSPRUCH

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

ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Das Sammeln von Verpackungsmaterial bei autorisierten Entsorgungsunternehmen gewährleistet deren Wiederverwendung.

ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN GERÄTEN

Dieses Gerät ist gemäß der EU-Richtlinie 2012/19/EU bez. der Entsorgung von elektrischen und elektronischen Altgeräten gekennzeichnet - WEEE.
Bringen Sie das Gerät nach Ablauf der Lebenszeit zu einem autorisierten Sammelplatz für Elektro-Altgeräte.
Das Gerät ist aus wertvollen Rohstoffen konstruiert, die wiederverwendet werden können. Wenn Ihr altes Gerät ausgedient hat, bringen Sie es zu einem autorisierten Wiederverwertungsunternehmen.

INSTALLATIONSHINWEISE

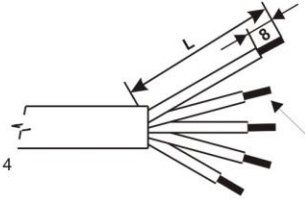
Die Montage kann nur eine Firma mit entsprechender Befugnis zu machen und die Montage muss im Einklang mit den lokalen Normen und Regelungen ausgeführt werden.

ANSCHLUSS AN DAS STROMVERSORGUNGSNETZ

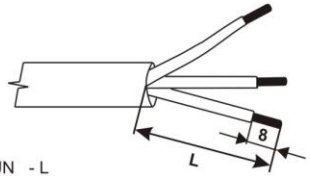
Das Gerät darf nur von einem autorisierten Elektrofachmann entsprechend der gültigen Vorschriften angeschlossen werden.
Installationsseitig ist eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm oder mehr Kontaktabstand anzubringen, die allen Polleiter unterbricht. Schließen Sie das Gerät mit einem dreiadrigen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

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

L=65 mm, SCHWARZ - L3
L=45 mm, SCHWARZ - L2
L=45 mm, HELLBLAU - N
L=50 mm, GRÜN GELB – PE (⏚)
L=25 mm, BRAUN - L1

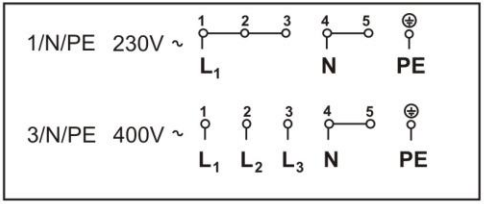


4



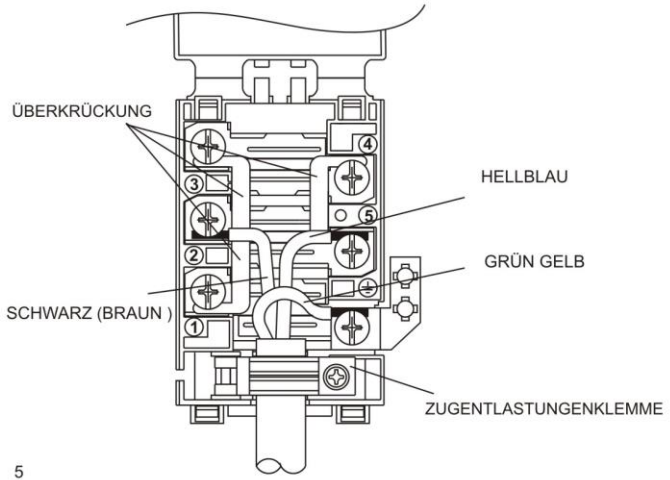
L=45 mm, BRAUN - L
L=45 mm, HELLBLAU - N
L=50 mm, GRÜN GELB – PE (⏚)

DIE BEENDIGUNGEN DER LEITUNGEN SIND DURCH GEPRESSTE KABELABSCHLUSS BEFESTIGT



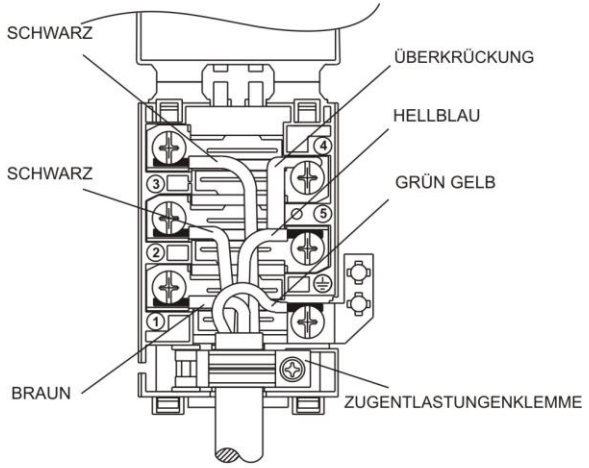
6

ANSCHLUSS 1 PHASE



5

ANSCHLUSS 3 PHASE



INSTALLATION DES ELEKTROHERDES

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

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

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

NACH DER INSTALLATION DES GERÄTS:

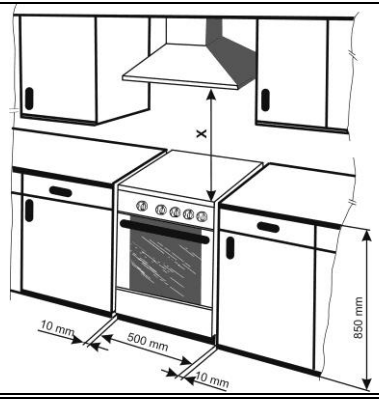
- Überprüfen Sie, ob die Angaben auf dem Typenschild des Geräts mit den Angaben Ihrer Elektroinstallation übereinstimmen,
- Überprüfen Sie die Heiz-, Kontroll- und Bedienungselemente,
- Zeigen Sie dem Endverbraucher alle Funktionen des Geräts und machen Sie ihn mit der Reinigung und Pflege des Geräts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

HINWEIS
Der Elektroherd ist ein Gerät der Klasse I bez. der Vorbeugung vor Unfällen mit dem elektrischen Strom und muss mit einem Schutzleiter verbunden werden.
Der Elektroherd muss in Einklang mit den gültigen Vorschriften installiert werden.
Es ist unbedingt notwendig, dass das Gerät geerdet ist.

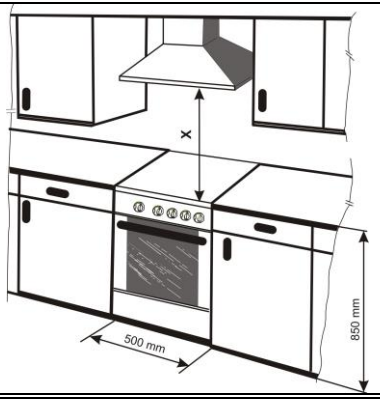
AUFSTELLUNGSORT DES GERÄTS

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

E51102AW, E52103AW, E52303AW



EC57126AW, EC55101AW, EC51101AW



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

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

VORGEHEN

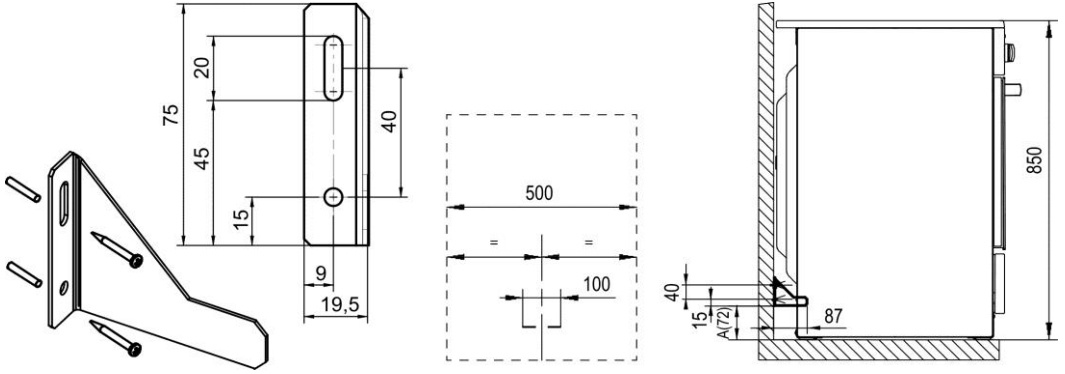
- Nehmen Sie die Herdanschlussdose ab;
- Kippen Sie den Herd auf die Seite;
- Schrauben Sie die Kunststoffschrauben in die Querverstrebung im Boden des Geräts in die vorderen und hinteren Öffnungen auf einer Seite;
- Kippen Sie den Herd auf die gegenüberliegende Seite und schrauben Sie die Schrauben in die Öffnungen auf der anderen Seite ein;
- Richten Sie den Herd mit einem Schraubenzieher im Bereich der Anschlussdose in die waagrechte Position aus, oder indem Sie die Sockelverstellschraube mit einem Sechskantschlüssel verdrehen;
- Die Prozedur ist etwas einfacher, wenn Sie die Sockelverstellschrauben einstellen.

BEACHTEN SIE

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

HINWEIS!

Um ein Umkippen des Geräts zu verhindern, ist das Gerät bei der Aufstellung mit den beigelegten Kippsicherungen zu befestigen.
Detaillierte Hinweise finden Sie in der Aufstellungsanweisung.



INSTALLATION

Die stabilisierende Mittel gegen Umkippen Geräte - Konsole - ist, wie gezeigt, die an der Wand mit Dübeln und Schrauben. Anschließend wird das Gerät gegen die Wand gesetzt, so dass die angeschlossene Halterung in das Loch in der Rückwand eingesetzt ist.

VORGEHENSWEISE BEI DER INSTALLATION

- Stellen Sie den Ofen an die vorgesehene Stelle, oder richten Sie ihn mit der Einstellung aus.
- Ziehen Sie den Herd heraus und messen Sie den Abstand "A" von dem Boden.
- Schrauben Sie die Wandhalterung wie auf der Abbildung (eine Schraube in der Mitte der Nut).
- Schieben Sie den Herd an seinen Platz und überprüfen Sie die Funktion der Konsole (oder die höhenverstellbare Halterung).
- Ziehen Sie den Herd und fügen Sie die zweite Schraube der Halterung.
- Herd Abgleiten in Ort.

BEACHTEN SIE

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

ZUBEHÖRTEILE	E52303AW	E51102AW	E52103AW	EC51101AW	EC55101AW	EC57126AW
Backofenrost	+	+	+	+	+	+
Fettpfanne		+				+
Backblech (Email)	+		+	+	+	++
Höheneinstellung	+	+	+	+	+	+
Schaber				+	+	+

TECHNISCHE ANGABEN						
ELEKTRO-KOCHGERÄT	**E51102AW**	**E52103AW**	**EC51101AW**	**EC55101AW**	**EC57126AW**	**E52303AW**
Maße Höhe / Tiefe / Breite (mm)	850 / 500 / 605					
Kochplatte – Elektrische Kochplatten						
Links hinten Ø 145 mm (kW)		1,0				1,0
Links vorne–Schnellkochplatte Ø 180 mm (kW)	2,0 (R)	2,0 (R)				
Links vorne Ø 180 mm (kW)						1,5
Rechts hinten Ø 180 mm (kW)	1,5	1,5				1,5
Rechts vorne Ø 145 mm (kW)	1,0	1,0				1,0
Kochplatte – Elektrische Kochzonen						
Links hinten (kW)			1,2	1,2	1,2	
Links vorne – Zweikreiskochzone (kW)			1,7	1,7	1,7	
Rechts hinten – Bräterkochzone (kW)			1,7	1,7	2,0	
Rechts vorne (kW)			1,2	1,2	1,2	
Backofen						
Oberes Heizelement (kW)	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Unteres Heizelement (kW)	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10
Grill-Heizelement (kW)		1,85	1,85	1,85	1,85	1,85
Kreis-Heizelement (kW)					2,00	
Backofengebläse (W)			30-40)	30-40	30-40	
Backofenleuchte (W)	25					
Min. / max. Backofentemperatur	50 / 250 °C					
Nennspannung	230 / 400 V ~					
Gesamtleistung (kW)	6,4	7,4	7,7	7,8	9,3	7,4

DATENBLATT, VERORDNUNG (EU) NR. 65/2014 UND PRODUKTINFORMATIONEN VERORDNUNG (EU) NR. 66/2014					
	Symbol	**Einheit**	**Wert**	**Wert**	**Wert**
Name oder Warenzeichen des Lieferanten			GORENJE	GORENJE	GORENJE
Modellkennung			E52103	E51102	E52303
Energieeffizienzindex je Garraum	EEI_{cavity}		102,6	119,5	102,6
Energieeffizienzklasse			A	B	A
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus	$EC_{electric\ cavity}$	kWh/cycle	0,79	0,92	0,79
Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft Modus			-	-	-
Anzahl der Garräume			1	1	1
Wärmequelle je Garraum			Strom	Strom	Strom
Volumen je Garraum	V	l	53	53	53
Art des Backofens					
Art der Kochmulde					
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen			4	3	4
Heiztechnik	$EE_{electric\ burner}$		Kochplatten	Kochplatten	Kochplatten
Die Durchmesser der Kochzonen und / oder Bereiche		cm	18,0	18,0	18,0
			14,5		14,5
			18,0	18,0	18,0
			14,5	14,5	14,5
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche	$EC_{electric\ cooking}$	Wh/kg	189,9	189,9	189,9
			190,0		190,0
			189,9	189,9	189,9
			190,0	190,0	190,0
Energieverbrauch der Kochmulde	$EE_{electric\ hob}$	Wh/kg	190,0	189,9	190,0
Masse des Gerätes	M	kg	37,5	36,0	35,5

DATENBLATT, VERORDNUNG (EU) NR. 65/2014 UND PRODUKTINFORMATIONEN VERORDNUNG (EU) NR. 66/2014					
	Symbol	**Einheit**	**Wert**	**Wert**	**Wert**
Name oder Warenzeichen des Lieferanten			GORENJE	GORENJE	GORENJE
Modellkennung			EC51101	EC55101	EC57126
Energieeffizienzindex je Garraum	EEI_{cavity}		102,6	110,9/106,6	109,3/106,6
Energieeffizienzklasse			A	B/A	B/A
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus	$EC_{electric\ cavity}$	kWh/cycle	0,79	0,84	0,83
Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft Modus			-	0,81	0,81
Anzahl der Garräume			1	1	1
Wärmequelle je Garraum			Strom	Strom	Strom
Volumen je Garraum	V	l	53	49	49
Art des Backofens					
Art der Kochmulde					
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen			4	4	4
Heiztechnik	$EE_{electric\ burner}$		Strahlungskochzonen	Strahlungskochzonen	Strahlungskochzonen
Die Durchmesser der Kochzonen und / oder Bereiche		cm	18,0	18,0	18,0/12,0
			14,5	14,5	14,5
			18,0	18,0	14,5
			14,5	14,5	14,5/25,0
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche	$EC_{electric\ cooking}$	Wh/kg	187,2	187,2	190,6
			188,3	188,3	183,1
			213,5	213,5	191,0
			191,3	291,3	189,8
Energieverbrauch der Kochmulde	$EE_{electric\ hob}$	Wh/kg	195,1	195,1	188,6
Masse des Gerätes	M	kg	35,0	36,0	37,5