

# **gorenje**

DE

AT

**ELEKTROHERDE**

AT

DE

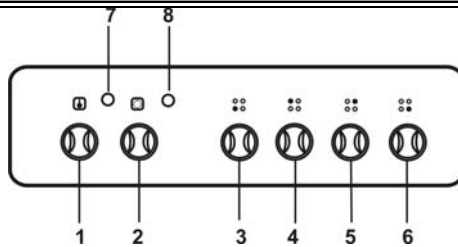
Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

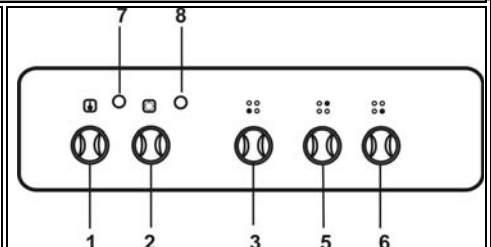
**WICHTIGE INFORMATIONEN, ANSCHLUSSANWEISUNGEN UND EMPFEHLUNGEN**

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

**BEDIENUNGSELEMENTE**



1. Backofen-Thermostatknobel
2. Backofen-Funktionswahlknobel
3. Bedienungsknobel für die linke vordere Kochzone
4. Bedienungsknobel für die linke hintere Kochzone
5. Bedienungsknobel für die rechte hintere Kochzone
6. Bedienungsknobel für die rechte vordere Kochzone
7. Thermostat-Signallämpchen
8. Kontroll-Lämpchen „POWER ON“



## HINWEISE FÜR DIE ERSTINBETRIEBNAHME

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

### KOCHPLATTEN

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

### BACKOFEN

- Drehen Sie den Backofen-Einstellknebel auf die Position „Ober-/Unterhitze“. Stellen Sie mit dem Thermostatknebel die Backtemperatur auf 250 °C ein und lassen Sie den Backofen mit geschlossener Tür 1 Stunde in Betrieb. Sorgen Sie für gute Belüftung des Raumes. Dadurch werden Konservierungsmittelrückstände und Gerüche aus dem Backofen vor dem ersten Backvorgang entfernt.
- Bei Anwesenheit von Kleinkindern empfiehlt der Hersteller eine Backofentür mit dreischichtigem Wärmeschutzglas und den dazugehörigen Befestigungselementen. Der Gebrauch dieses Sets senkt die Temperatur der Außenfläche der Backofentür. Bestellnummer des Sets: 3479-05-920.

## FUNKTION

### HINWEIS:

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

### ELEKTRISCHE KOCHPLATTEN

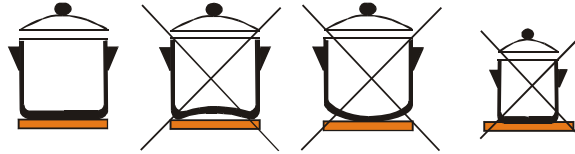
Die elektrischen Kochplatten verfügen über eine 6-stufige Einstellung der Kochstufen. Kochstufe „6“ bedeutet Höchstleistung, Kochstufe „1“ kleinste Leistung. Wenn eine der Kochplatten in Betrieb ist, leuchtet das Kontroll-Lämpchen.

### SCHNELLKOCHPLATTEN

Schnellkochplatten werden zum schnellen Ankochen und Bräunen verwendet.

### RATSCHLÄGE FÜR DEN GEBRAUCH VON ELEKTRISCHEN KOCHPLATTEN

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



### GLASKERAMIK-KOCHFELD

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

Hi-Light Kochzonen und Zweikreis-Kochzonen haben eine 11-stufige Leistungsregulation.

### ZWEIKREIS-KOCHZONE

Der Innenkreis der Kochzone mit 120 mm Durchmesser wird durch Verdrehen des Einstellknobels nach rechts eingeschaltet. Die Leistung kann stufenlos von 0 bis 750 W eingestellt werden. Durch Verdrehen des Einstellknobels 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 Einstellknobels 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 Fertigmachen genutzt werden. Die Restwärmeanzeige erlischt, wenn die Temperatur der Kochzone nicht mehr gefährlich ist.

### HINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH DES GLASKERAMIK-KOCHFELDES

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

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

### BACKOFEN

#### DER BACKOFEN-INNENRAUM

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

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

## EIN-AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

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











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

**Durch gewaltsames Drehen über die Nullposition wird der Thermostat zerstört!**

### BEACHTEN SIE:

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

## BACKOFENFUNKTIONEN UND ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN

	Die Backofenbeleuchtung wird eingeschaltet, wenn Sie eine der Funktionen des Backofens wählen.
	Statische Hitze des Backofens vom oberen und unteren Heizelement. Mit dem Thermostatknopf können Sie die Backofentemperatur zwischen 50 und 250°C einstellen.
	Der Backofen ist nur mit dem unteren Heizelement in Betrieb. Die Hitze wird durch Konvektion weitergeleitet. Mit dem Thermostatknopf können Sie die Backofentemperatur zwischen 50 und 250°C einstellen. Empfehlung: Diese Funktion ist zur Beendigung des Backvorgangs für Speisen geeignet, die eine höhere Temperatur an der Unterseite benötigen.
	Der Backofen ist nur mit dem oberen Heizelement in Betrieb. Die Hitze wird durch Konvektion weitergeleitet. Mit dem Thermostatknopf können Sie die Backofentemperatur zwischen 50 und 250°C einstellen. Empfehlung: Diese Funktion ist zur Beendigung des Backvorgangs für Speisen geeignet, die eine höhere Temperatur an der Oberseite benötigen.
	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.
	Die Hitze vom oberen und unteren Heizelement überträgt der Ventilator. Die Backofentemperatur ist in allen Teilen des Backofeninneren gleich. Mit dem Thermostatknopf können Sie die Backofentemperatur zwischen 50 und 250°C einstellen. Empfehlung: Diese Funktion ist zum Backen auf zwei Backblechen gleichzeitig geeignet, besonders, wenn beide Backbleche die selbe Temperatur benötigen.
	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.
 	Gleichzeitiger Betrieb der Ober- und 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 Bedienungsknebel auf die gewünschte Position.



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).

### EMPFEHLUNGEN UND RATSCHLÄGE

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

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

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

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

### REINIGUNG UND PFLEGE DES GERÄTS

Befolgen Sie bitte folgende Hinweise:

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

### OBERFLÄCHE DES GERÄTS

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

### KOCHFELD

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

### ELEKTRISCHE KOCHPLATTEN

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

### GLASKERAMIK-KOCHFELD

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

### RATSCHLÄGE

- **Reinigen Sie Ihren Herd nicht mit einem Dampfreinigungsgerät!**
- Reinigen Sie das abgekühlte Kochfeld am besten nach jedem Kochvorgang.
- Entfernen Sie zuerst eingetrocknete Speisereste mit einem Schaber (diesen finden Sie im Zubehör)
- Sobald das Kochfeld kalt ist, reinigen Sie es mit einem Papiertuch oder einem weichen Tuch und ein paar Tropfen Spezialreinigungsmittel für Glaskeramikoberflächen.
- Reiben Sie nach dem Reinigen die Glaskeramikoberfläche mit einem Papiertuch oder einem trockenen weichen Tuch trocken.

- Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel, weil diese die Glaskeramikoberfläche zerkratzen.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, die Korrosion verursachen, wie z.B. Backofenreiniger oder Fleckenentferner.
- Wenn Kunststoff, Küchenfolie, Zucker oder zuckerhaltige Speisen auf die heiße Glaskeramikoberfläche gelangen, entfernen Sie diese sofort mit dem beigelegten Schaber während das Kochfeld noch heiß ist. Wenn der Kochtopfboden verschmutzt ist, reinigen Sie auch diesen, bevor Sie den Kochtopf wieder auf die Kochzone stellen. Im Gegenfall können auf dem Glaskeramik-Kochfeld irreversible Schäden auftreten. Nachdem das Kochfeld abgekühlt ist, reinigen Sie es so wie üblich.
- Bevor Sie Speisen mit hohem Zuckergehalt kochen, imprägnieren Sie die Glaskeramikoberfläche mit einem speziellen Schutzmittel.
- Wasserflecken auf der Glaskeramikoberfläche können Sie mit Zitronensaft oder Essig entfernen.

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

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

### ABGERIEBENES DEKOR

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

### REINIGUNG UND PFLEGE

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

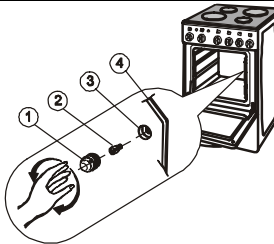
### BACKOFEN

Reinigen Sie die Innenwände des Backofens mit einem feuchten Schwamm und etwas Spülmittel oder mit einem speziellen Backofenreiniger. Weichen Sie eingetrocknete Speisereste mit Wasser ein und entfernen Sie sie mit einer Bürste, wischen Sie danach die Wände mit einem feuchten Schwamm ab. Verwenden Sie zum Reinigen Backofen-Innenwände keine scharfen Gegenstände. Reiben Sie danach den Backofen mit einem weichen Tuch trocken. Reinigen Sie den Backofen nur, wenn er vollkommen abgekühlt ist. Verwenden Sie niemals abrasive Hilfsmittel, da diese die Emailoberfläche zerkratzen können.

**REINIGEN SIE DAS BACKOFENZUBEHÖR MIT EINEM SCHWAMM UND SPÜLMITTEL ODER IN DER GESCHIRRSPÜLMASCHINE (BRATROST, PFANNE, U.Ä.) ODER VERWENDEN SIE EIN GEEIGNETES REINIGUNGSMITTEL, UM EINGEBRANNT SPEISERESTE ZU ENTFERNEN.**

### AUSTAUSCH DER BACKOFENLAMPE

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



### BEACHTEN SIE:

Verwenden Sie nur Glühbirnen mit folgenden Daten:  
T 300° C, E14, 230 V, 15 W.

1. Glasabdeckung
2. Glühbirne
3. Fassung
4. Backofenrückseite

### GARANTIEANSPRUCH

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

## ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Das Sammeln von Verpackungsmaterial bei autorisierten Entsorgungsunternehmen gewährleistet deren Wiederverwendung.

## ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN GERÄTEN



Dieses Gerät ist gemäß der EU-Richtlinie 2002/96/EC bez. der Entsorgung von elektrischen und elektronischen Altgeräten gekennzeichnet - WEEE. Bringen Sie das Gerät nach Ablauf der Lebenszeit zu einem autorisierten Sammelplatz für Elektro-Altgeräte.

Das Gerät ist aus wertvollen Rohstoffen konstruiert, die wiederverwendet werden können. Wenn Ihr altes Gerät ausgedient hat, bringen Sie es zu einem autorisierten Wiederverwertungsunternehmen.

## INSTALLATIONSHINWEISE

### ANSCHLUSS AN DAS STROMVERSORGUNGSNETZ

Das Gerät darf nur von einem autorisierten Elektrofachmann gemäß den gültigen Vorschriften angeschlossen werden.

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

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

## INSTALLATION DES ELEKTROHERDES

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

Zum Anschluß des Elektroherdes empfehlen wir folgendes Kabel:

- Cu 3 x 4 mm<sup>2</sup> als Minimum – für einphasigen Anschluß (Schutzschalter 35 - 38 A)
- Cu 5 x 1.5 mm<sup>2</sup> 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.

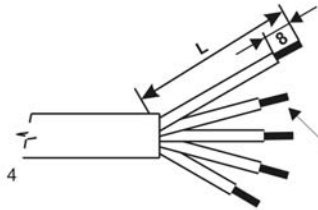
### HINWEIS:

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

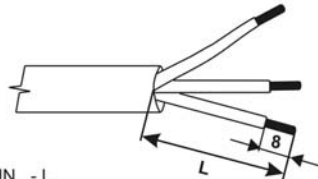
**Der Elektroherd muß in Einklang mit den gültigen Vorschriften installiert werden.  
Es ist unbedingt notwendig, daß das Gerät geerdet ist.**



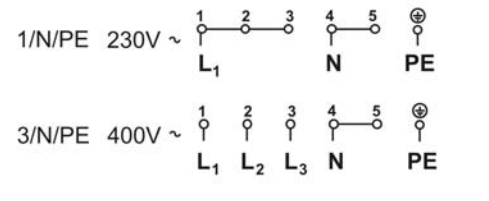
L=65 mm, SCHWARZ - L3  
 L=45 mm, SCHWARZ - L2  
 L=45 mm, HELLBLAU - N  
 L=50 mm, GRÜN GELB - PE (⊕)  
 L=25 mm, BRAUN - L1



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

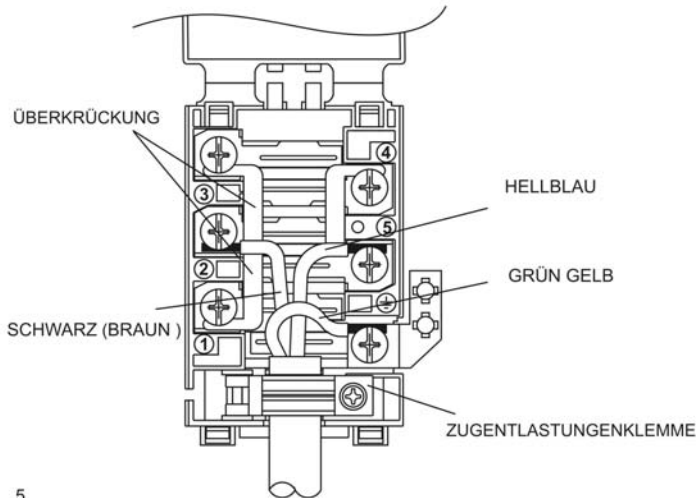


DIE BEENDIGUNGEN DER LEITUNGEN SIND DURCH  
 GEPRESSTE KABELABSCHLUSS BEFESTIGT



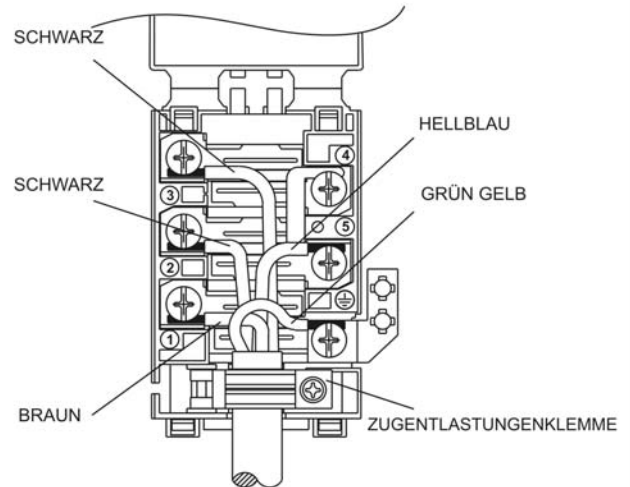
6

### ANSCHLUSS 1 PHASE



5

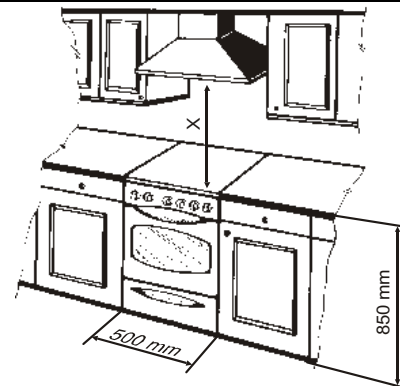
### ANSCHLUSS 3 PHASE



## AUFSTELLUNGORT DES GERÄTS

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



## AUSRICHTEN DES GERÄTS

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

### VORGEHEN:

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

### BEACHTEN SIE:



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

### BEACHTEN SIE:

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

<b>TECHNISCHE ANGABEN</b>			
<b>ELEKTRO-KOCHGERÄT</b>	<b>EM 130</b>	<b>EM 240</b>	<b>ECM 440</b>
<b>Maße</b>			
Höhe / Tiefe / Breite	850 / 500 / 605 mm		
<b>Kochplatte - Elektrische Kochplatten</b>			
Links hinten Ø 145 mm	-	1,0 kW	-
Links vorne - Schnellkochplatte Ø 180 mm	2,0 kW (R)	2,0 kW (R)	-
Rechts hinten Ø 180 mm	1,5 kW	1,5 kW	-
Rechts vorne Ø 145 mm	1,0 kW	1,0 kW	-
<b>Kochplatte - Elektrische Kochzonen</b>			
Links hinten	-	-	1,2 kW
Links vorne - Zweikreiszone	-	-	1,7 kW
Rechts hinten - Bräterkochzone	-	-	2,0 kW
Rechts vorne	-	-	1,2 kW
<b>Backofen</b>			
Oberes Heizelement	0,75 kW	0,75 kW	0,75 kW
Unteres Heizelement	1,10 kW	1,10 kW	1,10 kW
Grill-Heizelement	-	1,85 kW	1,85 kW
Kreis-Heizelement	-	-	2,00 kW
Backofengebläse	-	-	30 (35) W
Backofenleuchte	15 W	15 W	15 W
Min. / max. Backofentemperatur	50 / 250 °C	50 / 250 °C	50 / 250 °C
Nennspannung	230 / 400 V ~	230 / 400 V ~	230 / 400 V ~
Gesamtleistung	6,37 kW	7,37 kW	8,90 kW

<b>ZUBEHÖRTEILE</b>	<b>EM 130</b>	<b>EM 240</b>	<b>ECM 440</b>
Fettpfanne			+
Backofenrost	+	+	+
Backblech (Email)	+	+	++
Höheneinstellung	+	+	+
Schaber			+

DE / AT			
INFORMATIONSTABELLE			
Modell	EM 130	EM 240	ECM 440
A – effizienter B C D E F G – weniger effizient	<b>B</b>	<b>B</b>	<b>A</b>
Energieverbrauch (KWh) 	<b>0,98</b>	<b>0,98</b>	
Zeit zum Kochen einer Standardmenge (in Min.)	<b>52,4</b>	<b>52,4</b>	
Energieverbrauch (KWh) 			<b>0,79</b>
Zeit zum Kochen einer Standardmenge (in Min.)			<b>42</b>
Nutzvolumen (l)	<b>49</b>	<b>49</b>	<b>45</b>
Nutzvolumen:			
KLEIN			
<b>MEDIUM</b>	<b>←</b>	<b>←</b>	<b>←</b>
GROSS			
Lärm (dB)			<b>46</b>
Min. Energieverbrauch (Standby) (W)			
Größte Backfläche (cm <sup>2</sup> )	<b>1420</b>	<b>1420</b>	<b>1420</b>

