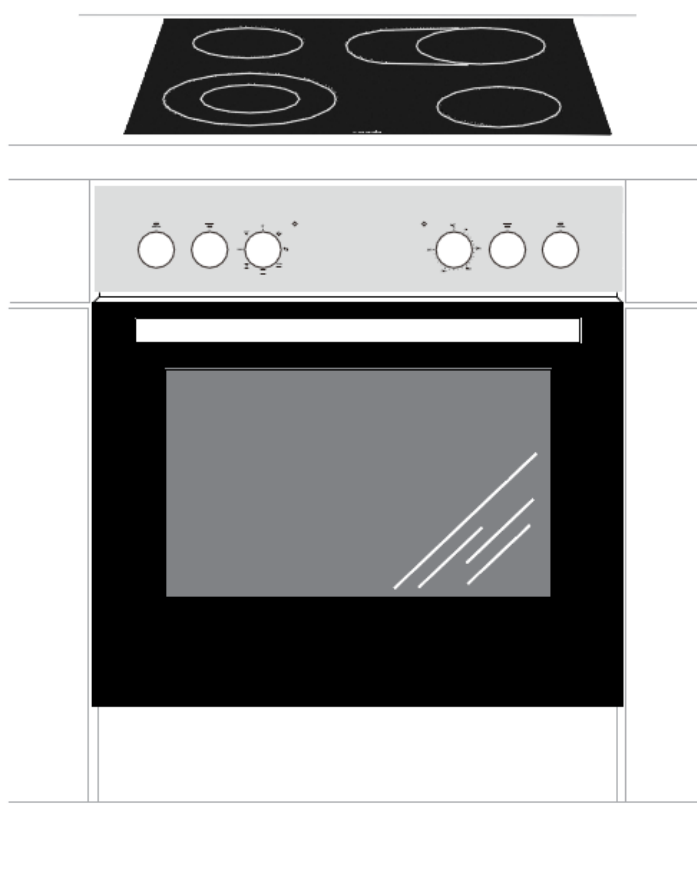


gorenje



INSTRUCTION MANUAL

BCA6715AO1X

ECDA643SC / ECDA643SCOT / ECDA643X

Warning

- 1) The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. children being supervised not to play with the appliance.
- 2) WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- 3) WARNING: a steam cleaner is not be used.
- 4) That the appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated remote-control system.
- 5) CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- 6) WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- 7) If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 8) This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. children shall not play with the appliance. cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- 9) WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
- 10) Care should be taken to avoid touching heating elements.
- 11) Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- 12) WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- 13) NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- 14) CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- 15) WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

Warning

- 16) **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- 17) Power cord can't accessible after installation.
- 18) During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven, for cooking ranges and ovens.
- 19) Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- 20) If during the test of Clause 11, the temperature rise at the centre of the internal bottom surface of a storage drawer exceeds that specified for handles held for short periods in normal use, the instruction shall state that these surfaces can get hot.
- 21) The oven must be switched off before removing the guard and that, after cleaning, the guard must be replaced in accordance with the instructions.
- 22) Details indicating the correct installation of the shelves.
- 23) Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- 24) The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- 25) Disconnection of the appliance after installation, by accessible plug or a switch in the fixed wiring.
- 26) This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch which can accessible by the user after installation providing full disconnection from the power supply. The disconnection may be achieved by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- 27) **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- 28) This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

DEAR CUSTOMER

The cooker is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the oven will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the oven was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.

By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.

It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.

Caution!

Do not use the oven until you have read this instruction manual.

The oven is intended for household use only.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

TABLE OF CONTENTS

Safety instructions.....	3
How to save energy.....	5
Description of the appliance.....	7
Operation.....	9
Specifications of the appliance.....	14
Installation.....	15
Cleaning and maintenance.....	20
Operation in case of emergency.....	24
Technical data.....	25

SAFETY INSTRUCTIONS

NOTE;

Ensure there is a grounded socket nearby(behind the unit)

A dedicated power circuit is recommended for the unit but not required. Additional electrical appliances on the same circuit may exceed the current(amperage)rating for that circuit.If after the installation of your unit.the circuit breaker trips or the fuse fails on a repeated basis,then a dedicated circuit will likely be required.

!The appliance must be installed only by a qualified person in compliance with the instructions provided.Incorrect installation may cause harm to persons,animals or may damage property.

The manufacturer declines all responsibility for improper installation which may harm persons and animals and damage property.

Important:The power supply to the appliance must be cut off before any adjustments or maintenance work is done on it.

WARNING:

When using this product,basic precautions should always be taken,including the following:

Your buliding-in oven is a classified electrical appliance.As with any electrical appliance and particularly with electric heaters,basic precautions must be followed in order to reduce the risk of fire,burns,electrical shocks and/or other serious injuries or death.

! The appliance becomes hot during operation.Take care not to touch the hot parts inside the oven.

! Always keep children away from the cooker.

While in operation direct contact with the cooker may cause burns!

! Ensure that small items of household equipment,including connection leads,do not touch the hot oven or the hob as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.

! Do not leave the cooker unattended when frying.Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.

Do not put pans weighing over 15 Kg on the opened door of the oven and pans over 25 kg on the hob.

! Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface,which could then result in the glass cracking.

! Do not use the cooker in the event of a technical fault.Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorised person.

! In the event of any incident caused by a technical fault,disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.

SAFETY INSTRUCTIONS

! The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the cooker.

! The cooker should not be cleaned using steam cleaning equipment.

! The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.

! Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperature of up to 100 °C .

! Keep combustible materials, such as:

curtains, drapes, furniture, pillows, clothing, linens, bedding, paper, etc., at least 3 feet (0.9 meters) from the front sides and rear of the heater. Do not use this unit in areas where gasoline, paint or other flammable liquids or their associated vapors may be present.

! To reduce the risk of fire, do not place or install this unit in areas where the ventilation or circulation ducts may become blocked.

! The unit's power cord must be connected to a properly grounded and protected, 220-240V electrical outlet. Always use ground fault protection where required by the electrical code. To reduce the risk of fire, avoid running the power cord under rugs, carpets, etc. Keep the power cord away from high traffic areas where it may pose a tripping hazard.

! Avoid the use of an extension cord, which may overheat and cause a fire.

! When transporting or storing the unit, keep it in a dry location, free from dust, excessive vibration or other factors, which may damage the unit.

! Do not operate any oven with a damaged cord or plug or after the heater malfunctions, has been dropped or damaged in any manner. Return oven to authorized service facility for examination, electrical or mechanical adjustment, or repaired.

! If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.

! Use this oven only as described in this manual. Any other use not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock, or injury to persons.

! Never add cold water to food on a hot universal tray or baking tray or directly onto food in a hot oven. The steam created could cause serious burns or scalding and the sudden change in temperature can damage the enamel.

! Do not lift the oven by the handle.

HOW TO SAVE ENERGY



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

! Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!)

Do not open the oven door unnecessarily often.

! Switch off the oven in good time and make use of residual heat.

For long cooking times, switch off heating zones 5 to 10 minutes before finishing cooking, This saves up to 20% on energy.

Only use the oven when cooking larger dishes.

Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker hob.

! Make use of residual heat from the oven.

If the cooking time is greater than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before the end time.

Important!

When using the timer, set appropriately shorter cooking times according to the dish being prepared.

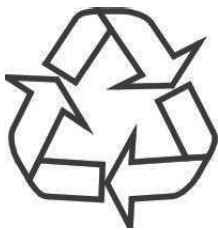
! Make sure the oven door is properly closed.

Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

! Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/ freezers.

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause dam-

age to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

DISPOSAL OF THE APPLIANCE



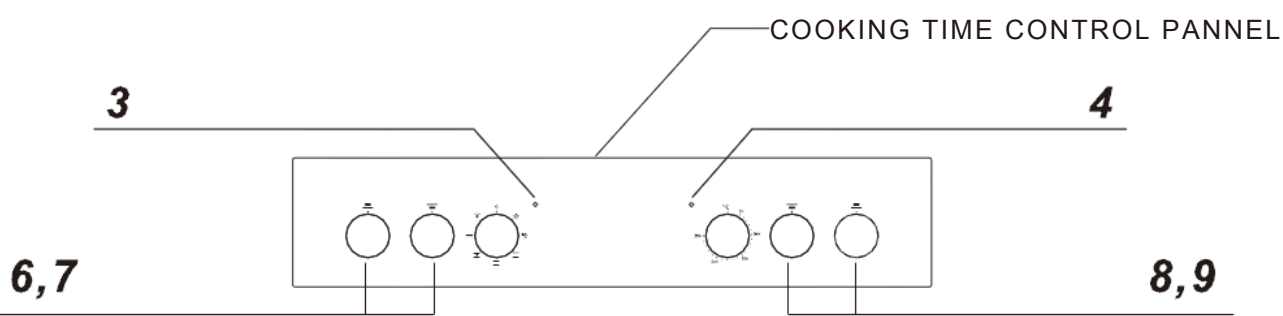
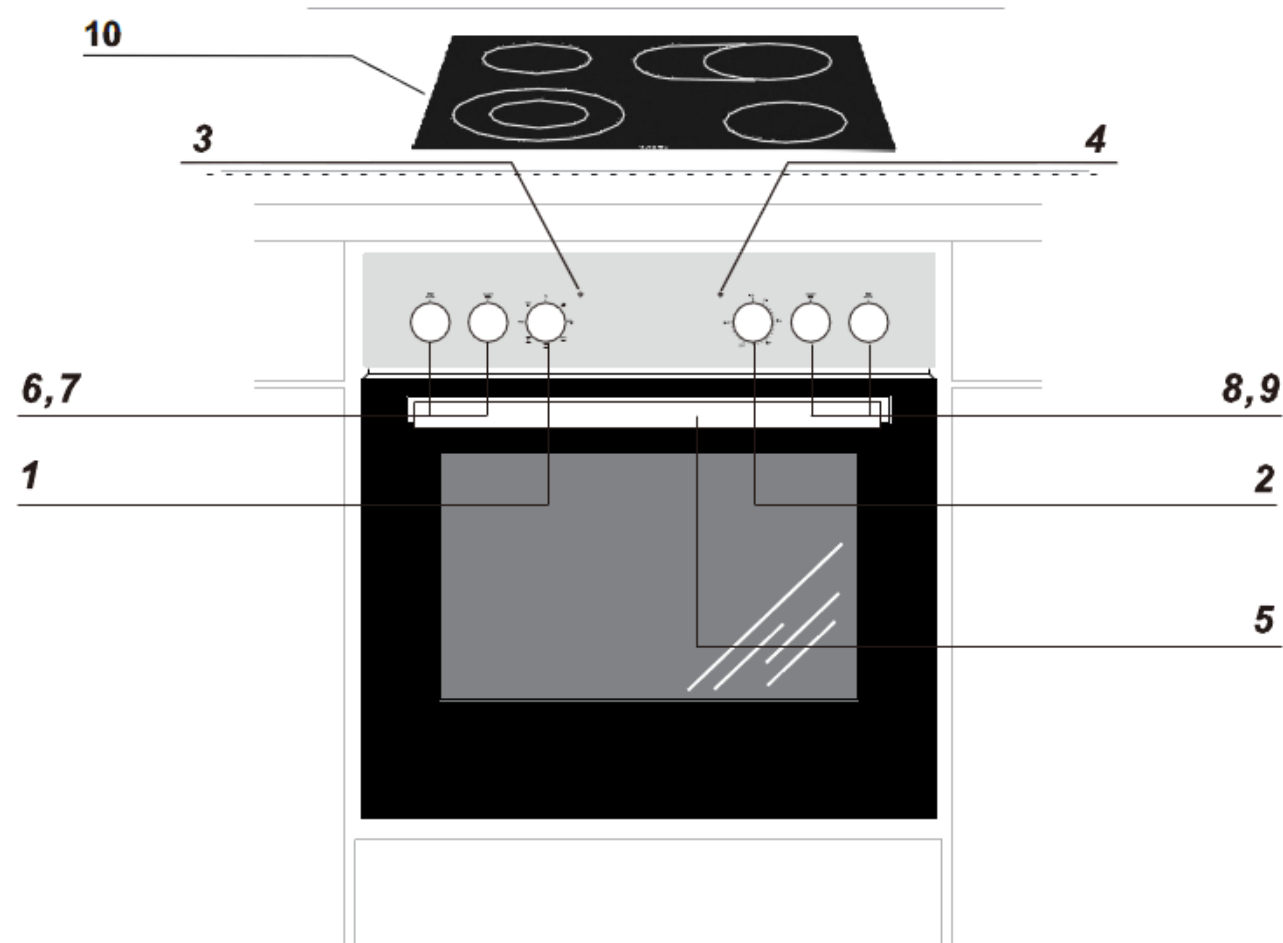
Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the

instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

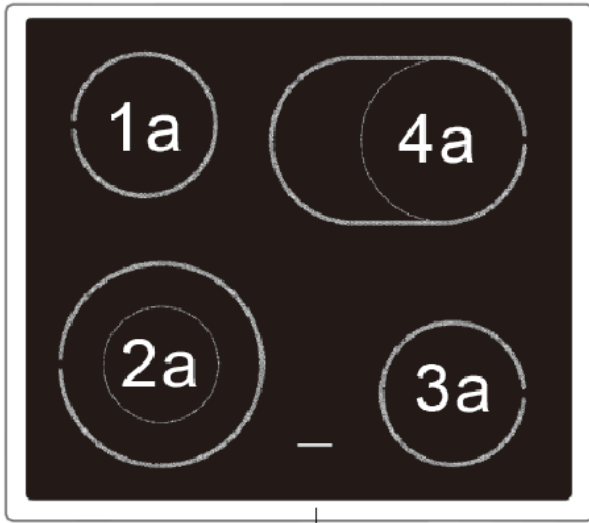
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



- 1 Oven function selection knob
- 2 Temperature control knob
- 3 Hob zone working signal light(Yellow)
- 4 Oven heating signal light (Red)
- 5 Oven door handle
- 6,7,8,9 Heating zone control knobs
- 10 Ceramic hob

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Ceramic hob



Zone heating indicator

	Diameter(mm)	Rated power(W)
1a	Ø 155	1200
2a	Ø 126-220	1000-2100
3a	Ø 155	1200
4a	Ø 271.4x180	1400-2200

OPERATION

Before first use

! Remove packaging, clean the interior of the oven and the hob.

! Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing-up liquid.

Switch on the ventilation in the room or open a window.

! Heat the oven (to a temperature of 250 °C, for approx. 30 min.), remove any stains and wash carefully; the heating zones of the hob should be heated for around 4 min. without a pan.

Important!

The inside of the oven should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.

OPERATION

▶ Controlling the heating zones of the ceramic hob.

Choice of cookware

Choose a pan with a diameter that is at least as large as the heating zone. For roasting tins there is a special widened heating zone of 140x250. **Do not use pans with a concave or convex base.** Always remember to put a proper cover on the pan. We recommend the use of pans with thick, even bases.

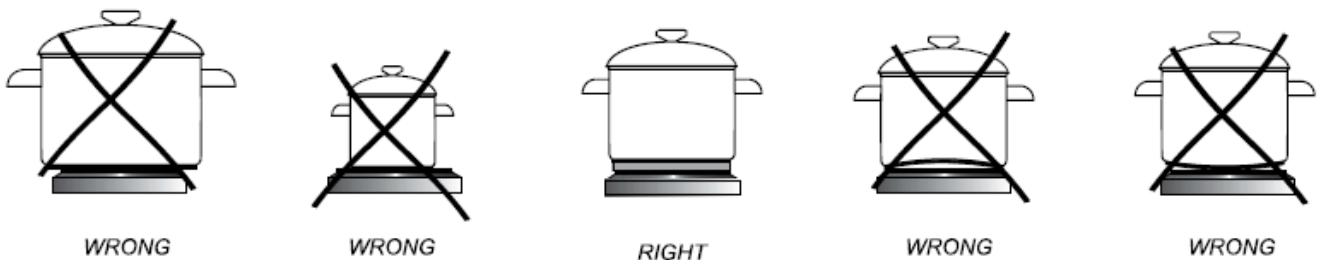
If the heating zones and pans are soiled it is impossible to make full use of the heat.



How to use the heating plate

The level of heat can be adjusted gradually by turning the appropriate knob to the right or left. Switching on the plate results in a yellow signal light on the control panel turning on.

An appropriately selected pan saves energy. A pan should have a thick, flat base with a diameter equal to the plate diameter as in that case heat is transferred most efficiently.



Caution!

Ensure the heating plate is clean - a soiled zone does not transfer all of the heat.

Protect the plate against corrosion.

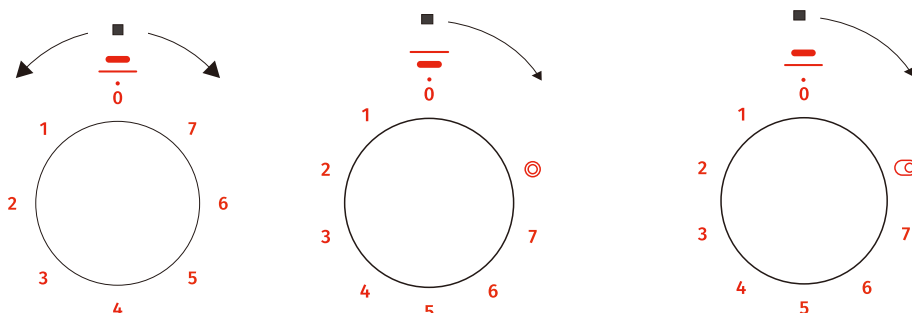
Switch off the zone before a pan is removed.

Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on the switched - on plate; hot fat can spontaneously catch fire.

OPERATION

Heat level selection

The heating zones have different levels of heat. The level of heat can be adjusted gradually by turning the appropriate knob to the right.

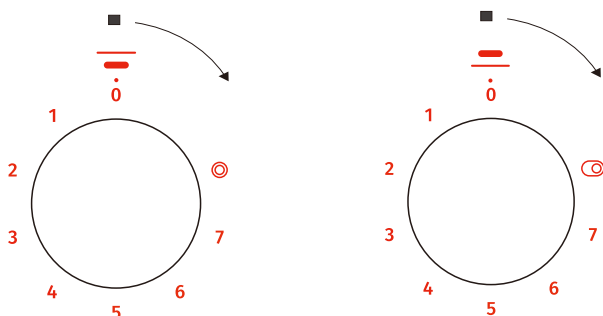


Note: The indicator icon is on the knob.

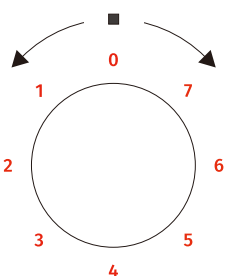
Switching on the wider heating zone


Important!

The switches of Zone 2a and 4a can only be opened clockwise, the opposite direction will damage the switch.



The switches of Zone 1a and 3a can be opened clockwise and counterclockwise.

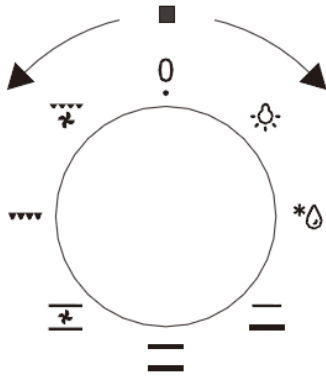


With the settings 0,1,2,3,4,5,6,7 the knob operates the internal heating zone and it is possible to smoothly control the amount of heat transferred to a pan. Turning the knob temporarily to the position marked  causes the external heating zone to be switched on. From that point, you can smoothly control the amount of heat transferred to a pan by both heating zones (internal and external) as the internal switch will switch both zones off only after the knob is set to position 0.

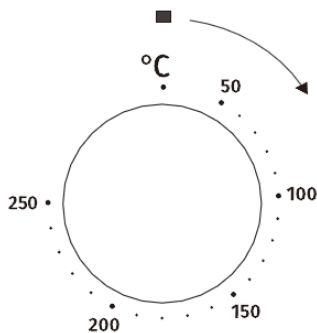
OPERATION

Natural convection oven (conventional)

The oven can be warmed up using the bottom and top heaters, as well as the grill. Operation of the oven is controlled by the oven function knob-to set a required function you should turn the knob to the selected position,



as well as the temperature regulator knob -to set a required function you should turn the knob to the selected position.



The oven can be switched off by setting both of these knobs to the position "•"/"0".

Caution!

When selecting any heating function (switching a heater on etc.)the over will only be switched on after the temperature has been set by the temperature regulator knob.

Oven on and off

In order to switch on the oven you need to:

- !Set required working conditions of the oven, its temperature and a mode of heating.
- ! Set the knob to the required position, turning it right.

Caution!

At this oven function knob position, when setting the temperature regulator to a position other than zero, the red light may go on, although the oven is not being warmed up.

Possible settings of the oven function knob



Separate oven lighting

By setting the knob to this position, the lighting inside the oven is switched on. Use, for example, when washing the oven chamber.



Defrosting

This function allows all frozen foods to be rapidly and delicately thawed thanks to the internal fan.



Bottom and top heaters on setting the knob to this position allows the oven to be heated conventionally.



Fan, bottom and top heaters on At this knob position the oven executes the cake function . Conventional oven with a fan.

OPERATION



Bottom heater on

When the knob is set to this position the oven is heated using only the bottom heater. Use for e.g. final baking from the bottom.



Combined grill (Grill and the top heater)


When the “combined grill” is active it enables grilling with the grill and with the top heater switched on at the same time. This function allows a higher temperature at the top of the cooking area, which causes more intense browning of the dish and permits larger portions to be grilled.



Fan and combined grill on.

When the knob is turned to this position, the oven activates the combined grill and fan function. In practice, this function allows the grilling process to be speeded up and an improvement in the taste of the dish. You should only use the grill with the oven door shut.

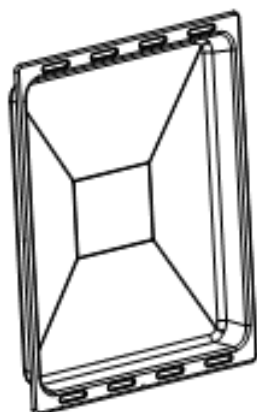
Caution!

When the  functions have been selected but the temperature knob is set to zero only the fan will be on. With this function you can cool the dish or the oven chamber,

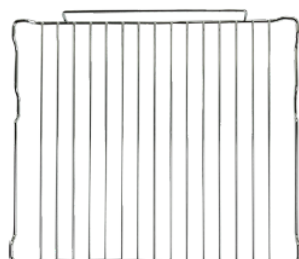
Caution!

When selecting any heating function (switching a heater on etc.) the oven will only be switched on after the temperature has been set by the temperature regulator knob.

SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE



Deep tray



Grill grate
(drying rack)

INSTALLATION

Installing the cooker

The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventilation. When installing the cooker, easy access to all control elements should be ensured.

This is a Y - type design built - in cooker, which means that its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat - resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating.

Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions.

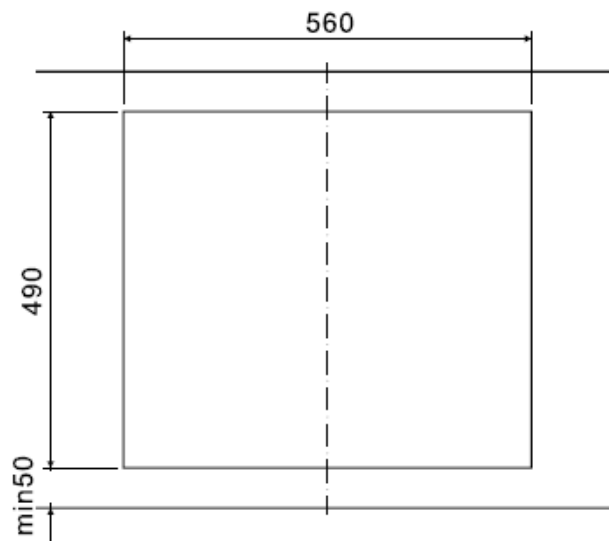
1. Assembly of electric hob with brackets:

the worktop;

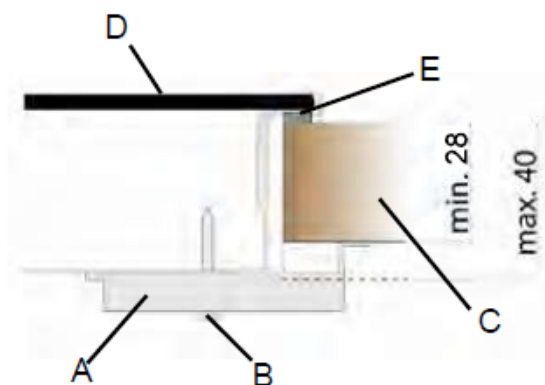
Check seal for perfect fit and overall cover. Lower the electric hob into place and align correctly.

make an opening with the dimensions given in the diagram for the hob to be mounted on

Tighten bracket against the underside of the worktop. Using a standard screwdriver, tighten the tension clamps evenly starting at the centre and moving diagonally, until the built-in rim is tight on the worktop.



- A-Bracket
- B-Screw
- C-Worktop
- D-Hob
- E-Sealing strip



INSTALLATION

2. Assembly of the oven:

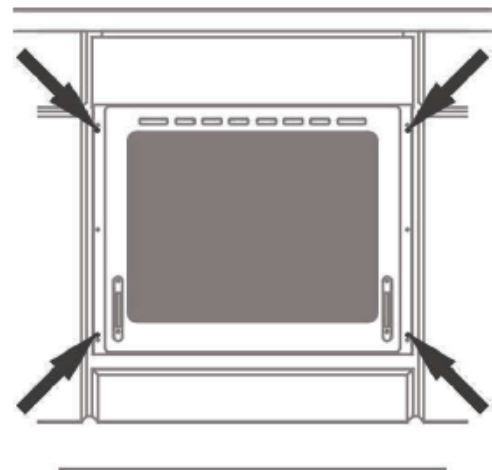
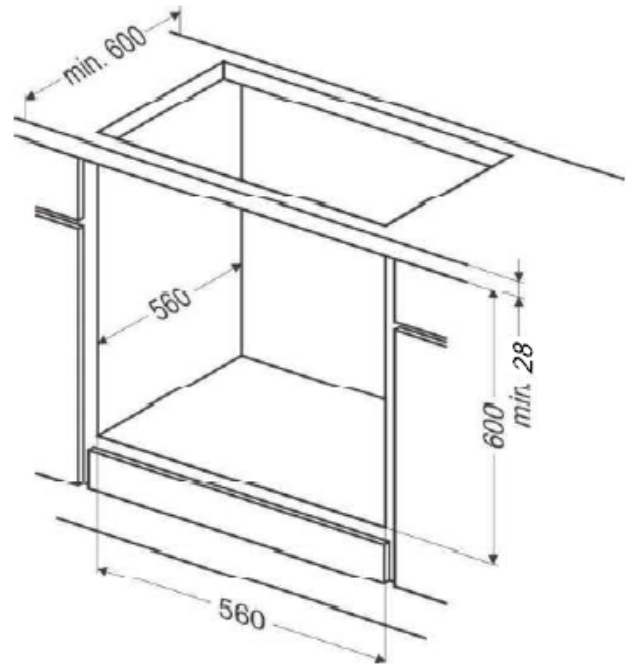
Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.

Make sure the mains plug is disconnected and then connect the oven to the mains supply.

Partially insert the oven into the prepared opening and connect the oven to the hob. The connectors at the end of the group of wires coming out of the hob should be inserted into the appropriate sockets in the control panel of the oven according to their colour, i.e. a black connector should be inserted into a socket marked with the same colour and so on.

The appliance must be earthed. Connect the earth lead of the hob (yellow - green) with the earth terminal of the oven (marked) which is located near the sockets.

Insert the oven completely into the opening without allowing the four screws in the places shown in the diagram to fall out.



INSTALLATION

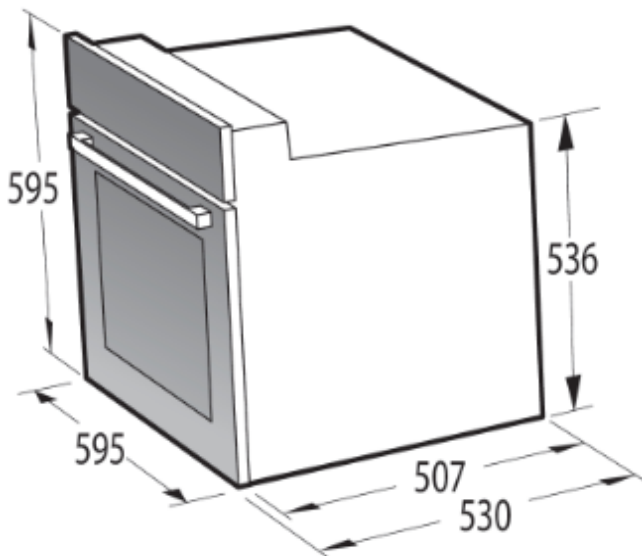
!The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventilation. When installing the oven, easy access to all control elements should be ensured.

!This is a built-in oven, and its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat-resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating.

! Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.

!Make sure the mains plug is disconnected and then connect the oven to the mains supply.

!Insert the oven completely into the opening without allowing the four screws in the places shown in the diagram to fall out.



Product Dimensions

Height: 595 mm

Width: 595 mm

Depth: 530 mm

Aperture Dimensions

600 mm

560 mm

560 mm (min)

INSTALLATION

Electrical connection

Warning!

All electrical work should be carried out by a suitably qualified and authorised electrician. No alterations or wilful changes in the electricity supply should be carried out.

Fitting guidelines

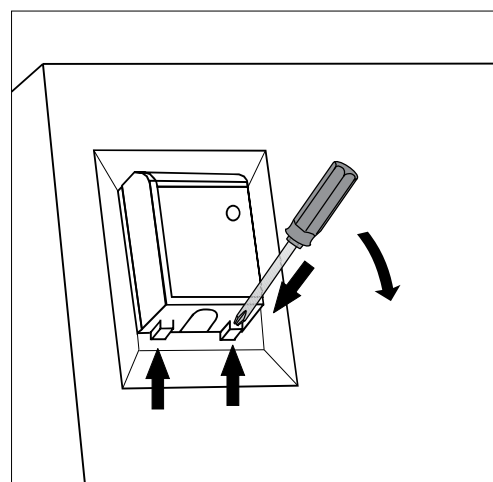
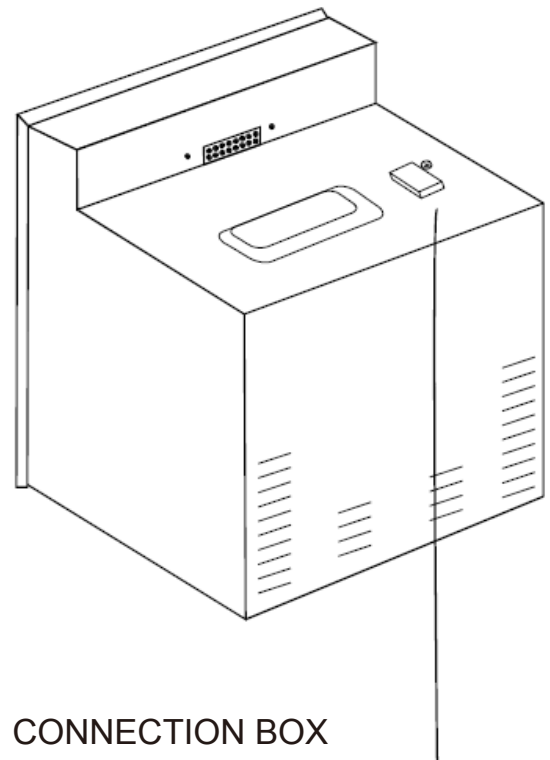
The cooker is manufactured to work with three-phase alternating current (400V 3N~50Hz). The voltage rating of the cooker heating elements is 230V. Adapting the cooker to operate with one-phase current is possible by appropriate bridging in the connection box according to the connection diagram below. The connection diagram is also found on the cover of the connection box. Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the cooker.

The connection cable must be secured in a strain-relief clamp.

Warning!

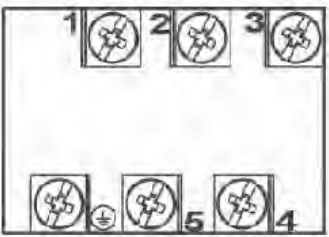
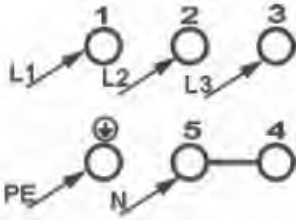
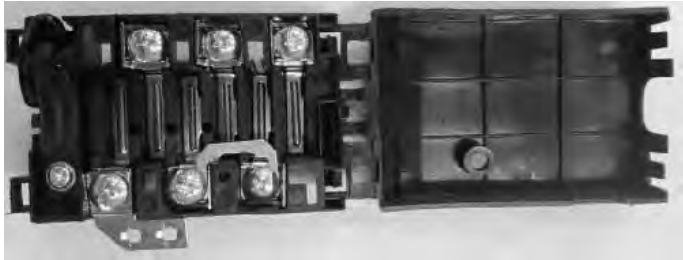
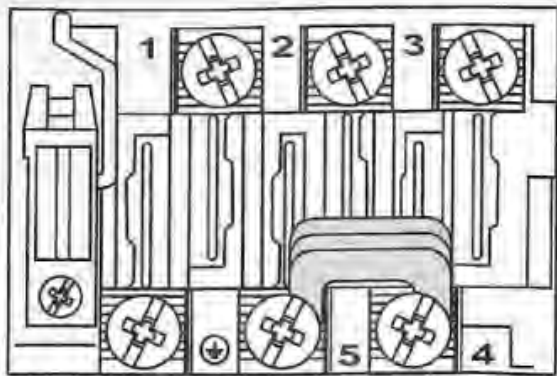
Remember to connect the safety circuit to the connection box terminal marked with \oplus . The electricity supply for the cooker must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3 mm.

Before connecting the cooker to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.



INSTALLATION

Connection diagram

<p>Diagram of possible connections</p> <p>CAUTION Voltage of the heating elements: 220-240V~ In the event of any connections the earth wire must be connected to the PE terminal ⊕</p>		<p>Type of connection cable</p>
<p>3/N~ Recommended connection For 400/230V earthed three-phase connection:</p> <ul style="list-style-type: none"> -bridges connect terminals 4-5. -phase sequence is 1-2-3, -neutral terminal to 4-5, -earth wire to ⊕ 		<p>H05VV-F5G2.5</p>
		
<p>Status at delivery for EHE</p>	<p>For the recommended connection remove all other bridges except the designated ones.</p>	
<p>IMPORTANT Other bridges are intended for types of connections that we do not recommend. Therefore, to avoid erroneous connections, only use connections other than the recommended one after consultation with customer service. Clarify any questions concerning wire colours with customer service.</p>		

CLEANING AND MAINTENANCE

By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

Before you start cleaning, the cooker must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the “●”/“0” position. Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.

Electric hob

Dirt (i.e. burnt residuals of food) should be removed from the surface of the hotplates using a soft cloth (the black surface of the hotplates should never be washed or scrubbed).

The stainless ornamental rings can be cleaned using washing liquids or gentle liquid scrubbing agents and wiped dry.

The surface of the hotplates should be regularly polished with white mineral oil or silicone oil. Never use animal or vegetable fats like butter, lard, oil etc. for the purpose.

The enamel working plate should be cleaned using warm water with a bit of washing liquid. Larger stains can be removed using gentle scrubbing liquids.

Oven

The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.

The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.

After cleaning the oven chamber wipe it dry.

Caution!

Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Steam cleaning:

-pour 250ml of water (1glass) into a bowl placed in the oven on the first level from the bottom,

- close the oven door,

- set the temperature knob to 50°C, and the function knob to the bottom heater position,

- heat the oven chamber for approximately 30 minutes,

- open the oven door, wipe the chamber inside with a cloth or sponge and wash using warm water with washing-up liquid.

Caution! Possible moisture or water residues under the cooker can result from steam cleaning.

After cleaning the oven chamber wipe it dry.

CLEANING AND MAINTENANCE

Replacement of the oven light bulb

In order to avoid the possibility of an electric shock ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb.

! Set all control knobs to the position "●"/"0" and disconnect the mains plug,

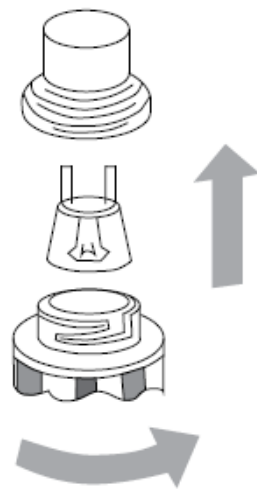
! unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.

! unscrew the light bulb from the socket, replace the bulb with a new one-a high temperature bulb (300 °C)with the following parameters:

-voltage 230V

-power 25 W

-G9.



Oven light bulb

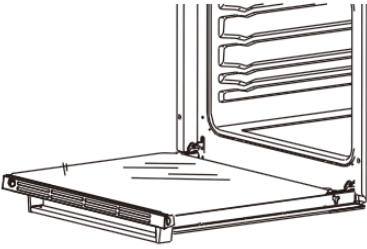
! Screw the bulb in , making sure it is properly inserted into the ceramic socket.

! Screw in the lamp cover.

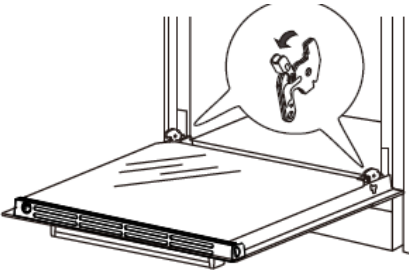
CLEANING AND MAINTENANCE

▶ Removing the doors

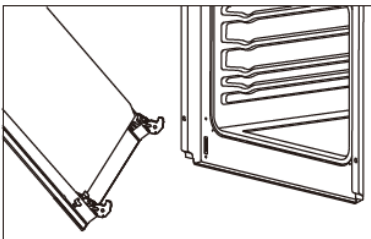
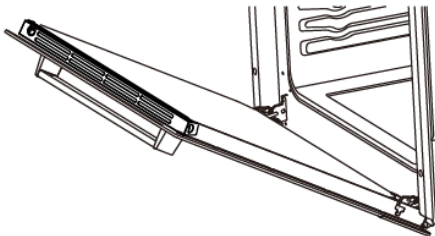
a. The oven door is fully open.



b. The latch hinges completely lifted.



c. Gently close the oven door until you hear the sound of engagement, once they reach a clamping position, with both hands holding the door and continue to push, pull up at the same time so that the hinge bolt removed from the oven

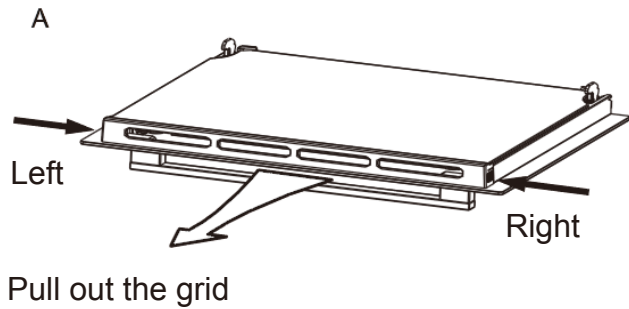


d. After cleaning, the hinge is aligned with the oven door. Latch and push it until it catches. Take care to ensure that the hinge and door are properly aligned to avoid door damage.

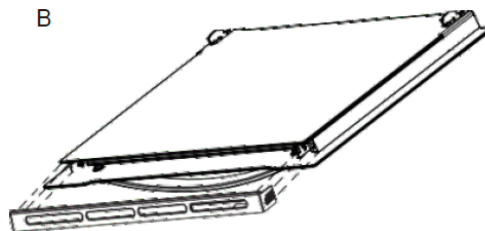
e. With the oven door fully opened, push the latch down to its initial position to complete the oven door installation.

▶ Remove the inner glass panel

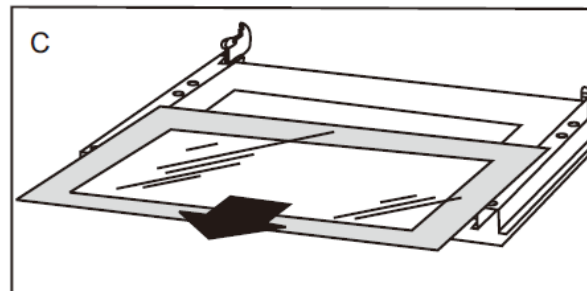
a. Press and hold the two sides of the grid with both hands to pull it out.



b. Remove the inner glass can be removed raster.



c. Locate the glass stopper and remove it. Remove the glass for cleaning. To reinstall the inner glass, simply gently place it back onto the door and reinsert the glass stopper to secure the glass in place.



CLEANING AND MAINTENANCE

Regular inspections

Besides keeping the cooker clean, you should:

carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years, fix any operational faults, carry out periodical maintenance of the cooking units of the cooker.

Caution!

All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorised fitter.

OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

In the event of an emergency, you should:

! Switch off all working units of the cooker

! Disconnect the mains plug

! Call the service centre

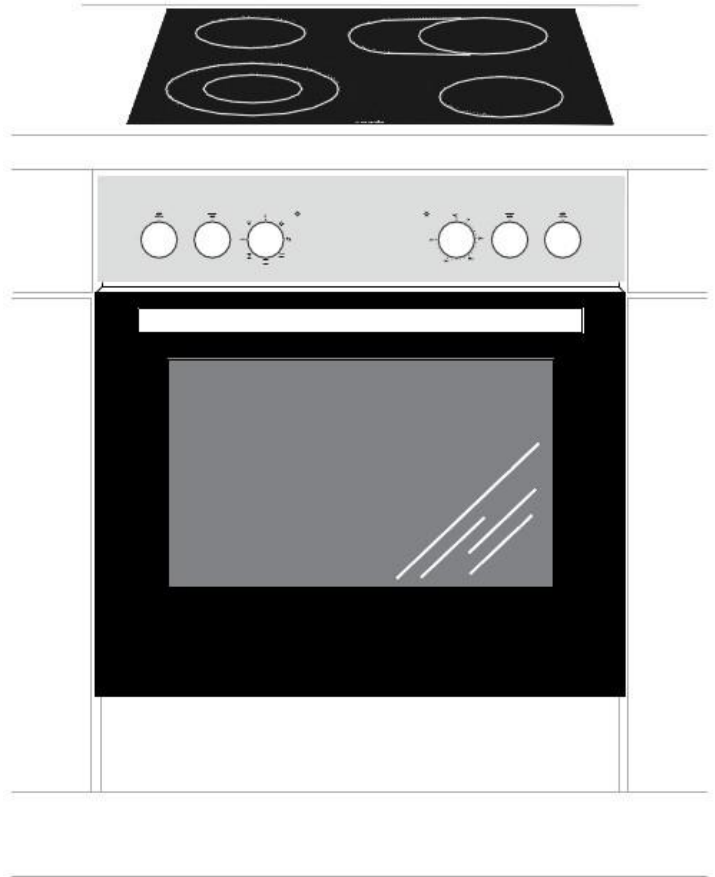
! Some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table

PROBLEM	REASON	ACTION
The appliance does not work.	Break in power supply	check the household fuse box, if there is a blown fuse replace it with anew one
The oven lighting does not work	The bulb is loose or damaged	Tighten up or replace the blown bulb (see chapter Cleaning and Maintenance)

TECHNICAL DATA

Voltage rating	220-240V~/380-415V 2N~/380-415V 3N~ 50/60Hz
Power rating	max. 2.9kw
Cooker dimensions H/W/D	59.5/59.5/53.0 cm
Usable capacity of the oven*	73 litres
Weight	Approx. 29.5kg

gorenje



BEDIENUNGSANLEITUNG

BCA6715AO1X
ECDA643SC

Achtung

- 1) Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und fehlendem Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder erhaltenen Anweisungen. Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 2) **WARNHINWEIS:** Falls die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden. Dies gilt für Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material, die spannungsführende Teile schützen.
- 3) **WARNHINWEIS:** Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden .
- 4) Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mittels einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Fernsteuerungssystems betrieben zu werden.
- 5) **ACHTUNG:** Der Garprozess muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- 6) **WARNHINWEIS:** Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
- 7) Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- 8) Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und fehlendem Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- 9) **Achtung :** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.
- 10) Es sollte darauf geachtet werden, die Heizelemente nicht zu berühren.
- 11) Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- 12) **Achtung :** Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
- 13) Löschen Sie ein Feuer **NIEMALS** mit Wasser, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken die Flammen dann ab, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- 14) **ACHTUNG:** Der Garprozess muss überwacht werden. Ein kurzzeitiger Garvorgang muss ständig überwacht werden.
- 15) **Achtung :** Bewahren Sie auf der Glaskeramikoberfläche keine Gegenstände auf.

Achtung

- 16) Verwenden Sie nur Kochfeldschutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Kochgeräts entworfen oder vom Hersteller des Geräts in der Gebrauchsanweisung als geeignet angegeben wurden oder die im Gerät integriert sind. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann Unfälle verursachen. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzsystemen kann Unfälle verursachen.
- 17) Das Stromkabel darf nach der Installation nicht zugänglich sein.
- 18) Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Vermeiden Sie es, die Heizelemente im Inneren des Backofens zu berühren. Dies gilt für Kochfelder und Backöfen.
- 19) Verwenden Sie zum Reinigen des Ofentürglases keine scharfen Scheuermittel oder scharfen Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zum Zerschneiden des Glases führen kann.
- 20) Wird bei der Prüfung gemäß Abschnitt 11 festgestellt, dass der Temperaturanstieg in der Mitte der inneren Bodenfläche einer Aufbewahrungsschublade den für kurzzeitig berührte Griffe in normalem Gebrauch zulässigen Wert überschreitet, muss in der Anleitung darauf hingewiesen werden, dass diese Flächen heiß werden können.
- 21) Der Backofen muss vor dem Entfernen der Schutzvorrichtung ausgeschaltet werden und die Schutzvorrichtung muss nach der Reinigung gemäß den Anweisungen wieder eingesetzt werden. 22) Details zur korrekten Installation der Roste.
- 23) Sorgen Sie dafür, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden.
- 24) Das Gerät darf nicht hinter einer Dekorplatte installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- 25) Trennen Sie das Gerät nach der Installation durch einen zugänglichen Stecker oder einen Schalter in der Festverdrahtung.
- 26) Dieses Gerät sollte an einen Stromkreis angeschlossen werden, der einen Trennschalter enthält, der für den Benutzer nach der Installation zugänglich ist und eine vollständige Trennung von der Stromversorgung gewährleistet. Die Trennung kann durch die Integration eines Schalters in die Festverdrahtung gemäß den Verdrahtungsregeln erreicht werden.
- 27) Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.
- 28) Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie überwacht werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Überwachung durchgeführt werden.

SEHR GEEHRTER KUNDE, SEHR GEEHRTE KUNDIN

Das Herdset überzeugt durch seine besonders einfache Handhabung und hohe Effizienz. Nach sorgfältiger Lektüre dieser Bedienungsanleitung werden Sie die Funktionen des Backofens mühelos und sicher nutzen können.

Bevor der Backofen verpackt wurde und das Werk verlassen hat, wurde er gründlich auf Sicherheit und Funktionalität geprüft.

Bevor Sie das Gerät verwenden, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.

Durch sorgfältiges Befolgen dieser Anweisungen können Sie Probleme bei der Verwendung des Geräts vermeiden.

Es ist wichtig, die Bedienungsanleitung aufzubewahren und an einem sicheren Ort zu lagern, damit sie jederzeit eingesehen werden kann.

Es ist notwendig, die Anweisungen im Handbuch sorgfältig zu befolgen, um mögliche Unfälle zu vermeiden.

Vorsicht!

Verwenden Sie den Backofen erst, nachdem Sie diese Bedienungsanleitung gelesen haben.

Der Backofen ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen einzuführen, die die Funktion des Gerätes nicht beeinträchtigen.

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise.....	3
Energiespartipps.....	5
Gerätebeschreibung.....	7
Betrieb.....	9
Gerätespezifikationen.....	14
Installation.....	15
Reinigung und pflege.....	20
Betrieb im Notfall.....	24
Technische Daten.....	25

SICHERHEITSHINWEISE

HINWEIS:

Stellen Sie sicher, dass sich in der Nähe eine geerdete Steckdose befindet (hinter dem Gerät). Ein separater Stromkreis wird für das Gerät empfohlen, ist aber nicht zwingend erforderlich. Zusätzliche Elektrogeräte am selben Stromkreis können die Stromstärke (Amperezahl) dieses Stromkreises überschreiten. Wenn nach der Installation Ihres Geräts der Schutzschalter wiederholt auslöst oder die Sicherung wiederholt durchbrennt, ist wahrscheinlich ein separater Stromkreis erforderlich.

!Das Gerät darf nur von einer qualifizierten Person und in Übereinstimmung mit den beiliegenden Anweisungen installiert werden. Eine unsachgemäße Installation kann zu Verletzungen von Personen oder Tieren sowie zu Sachschäden führen.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für unsachgemäße Installationen ab, die Personen und Tiere schädigen oder Sachschäden verursachen können.

Wichtig: Die Stromversorgung des Gerätes muss unterbrochen werden, bevor Einstellungen oder Wartungsarbeiten daran vorgenommen werden.

WARNHINWEIS:

Bei der Verwendung dieses Produkts sollten stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, einschließlich der folgenden:

Ihr Einbauofen ist ein klassifiziertes elektrisches Gerät. Wie bei jedem Elektrogerät und insbesondere bei elektrischen Heizgeräten müssen grundlegende Vorsichtsmaßnahmen befolgt werden, um das Risiko von Bränden, Verbrennungen, Stromschlägen und/oder anderen schweren Verletzungen oder Todesfällen zu reduzieren.

! Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, die heißen Teile im Backofen nicht zu berühren.

! Halten Sie Kinder immer vom Herd fern.

Während des Betriebs kann direkter Kontakt mit dem Herd Verbrennungen verursachen!

! Stellen Sie sicher, dass kleine Haushaltsgeräte, einschließlich Anschlusskabel, den heißen Backofen oder das Kochfeld nicht berühren, da das Isoliermaterial dieser Geräte normalerweise nicht hochtemperaturbeständig ist.

! Lassen Sie den Herd beim Braten nicht unbeaufsichtigt. Öle und Fette können sich durch Überhitzung oder Überkochen entzünden.

Stellen Sie keine Pfannen mit einem Gewicht von über 15 kg auf die geöffnete Backofentür und keine Pfannen über 25 kg auf das Kochfeld.

! Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfen Metallgegenstände zur Reinigung der Tür, da diese die Oberfläche zerkratzen könnten, was dann zum Zerspringen des Glases führen könnte.

! Verwenden Sie den Herd nicht im Falle eines technischen Defekts. Fehler müssen von einer entsprechend qualifizierten und autorisierten Person behoben werden.

! Im Falle eines Vorfalls, der durch einen technischen Defekt verursacht wurde, trennen Sie die Stromversorgung und melden Sie den Fehler zur Reparatur dem Servicezentrum.

SICHERHEITSHINWEISE

- ! Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Regeln und Bestimmungen sind strengstens zu beachten. Gestatten Sie niemandem, der mit dem Inhalt dieser Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, den Herd zu bedienen.
- ! Der Herd sollte nicht mit Dampfreinigungsgeräten gereinigt werden.
- ! Die an den Backofen angrenzenden Platten müssen aus hitzebeständigem Material bestehen.
- ! Schränke mit Furnieraußenflächen müssen mit Klebstoffen montiert werden, die Temperaturen von bis zu 100 °C standhalten.
- ! Halten Sie brennbare Materialien wie Vorhänge, Gardinen, Möbel, Kissen, Kleidung, Bettwäsche, Papier usw. mindestens 0,9 Meter von der Vorderseite, den Seiten und der Rückseite des Heizers entfernt. Verwenden Sie dieses Gerät nicht in Bereichen, in denen Benzin, Farbe oder andere brennbare Flüssigkeiten oder deren Dämpfe vorhanden sein können.
- ! Um das Brandrisiko zu reduzieren, stellen oder installieren Sie dieses Gerät nicht in Bereichen, in denen die Lüftungs- oder Zirkulationskanäle blockiert werden könnten.
- ! Das Netzkabel des Geräts muss an eine ordnungsgemäß geerdete und geschützte 220–240 V-Steckdose angeschlossen werden. Verwenden Sie immer einen Fehlerstromschutzschalter, wo dies durch die elektrischen Vorschriften vorgeschrieben ist. Um das Brandrisiko zu reduzieren, vermeiden Sie es, das Stromkabel unter Teppichen, Auslegware usw. zu verlegen. Halten Sie das Netzkabel von stark frequentierten Bereichen fern, wo es eine Stolpergefahr darstellen könnte.
- ! Vermeiden Sie die Verwendung eines Verlängerungskabels, das überhitzen und einen Brand verursachen kann.
- ! Bewahren Sie das Gerät beim Transport oder der Lagerung an einem trockenen Ort auf, frei von Staub, übermäßigen Vibrationen oder anderen Faktoren, die das Gerät beschädigen könnten.
- ! Betreiben Sie keinen Backofen mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder nachdem das Heizgerät eine Fehlfunktion hatte, heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Senden Sie den Ofen zur Untersuchung, elektrischen oder mechanischen Einstellung oder Reparatur an eine autorisierte Servicestelle zurück.
- ! Ein beschädigtes Netzkabel darf nur durch ein Spezialkabel ausgetauscht werden, dass entweder beim Händler oder seinem technischen Kundendienst erhältlich ist.
- ! Verwenden Sie diesen Backofen nur wie in diesem Handbuch beschrieben. Jede andere Verwendung, die nicht vom Hersteller empfohlen wird, kann zu einem Brand, elektrischen Schlag oder Verletzungen von Personen führen.
- ! Geben Sie niemals kaltes Wasser auf Lebensmittel auf einem heißen Universalblech oder Backblech oder direkt auf Lebensmittel in einem heißen Backofen. Der entstehende Dampf könnte schwere Verbrennungen oder Verbrühungen verursachen, und der plötzliche Temperaturwechsel kann den Emaille beschädigen.
- ! Heben Sie den Backofen nicht am Griff an.

ENERGIESPARTIPPS



Ein verantwortungsvoller Umgang mit Energie spart nicht nur Geld, sondern schont auch die Umwelt. Lassen Sie uns also Energie sparen! Und so können Sie es tun:

! Decken Sie den Topf nicht zu oft auf (ein Topf, den man beobachtet, kocht nie!).
Öffnen Sie die Backofentür nicht unnötig oft.

! Schalten Sie den Backofen rechtzeitig aus und nutzen Sie die Restwärme.
Bei langen Garzeiten schalten Sie die Heizzonen 5 bis 10 Minuten vor Garende aus. Das spart bis zu 20 % Energie.

Verwenden Sie den Backofen nur bei der Zubereitung größerer Gerichte.
Fleisch bis zu 1 kg kann sparsamer in einer Pfanne auf dem Kochfeld zubereitet werden.

! Nutzen Sie die Restwärme des Backofens.
Wenn die Garzeit mehr als 40 Minuten beträgt, schalten Sie den Backofen 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit aus.

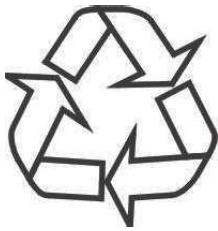
Wichtig!

Wenn Sie den Timer verwenden, stellen Sie je nach dem zuzubereitenden Gericht entsprechend kürzere Garzeiten ein.

! Stellen Sie sicher, dass die Backofentür richtig geschlossen ist.
Durch Verschmutzungen an den Türdichtungen kann Wärme entweichen. Entfernen Sie Verschmutzungen sofort.

! Installieren Sie den Herd nicht in unmittelbarer Nähe von Kühl-/Gefriergeräten.
Andernfalls steigt der Energieverbrauch unnötig an.

AUSPACKEN



Während des Transports wurde eine Schutzverpackung verwendet, um das Gerät vor Beschädigungen zu schützen. Entsorgen Sie nach dem Auspacken bitte alle Verpackungselemente so, dass keine

Umweltschäden verursacht werden. Alle für die Verpackung des Gerätes verwendeten Materialien sind umweltfreundlich; sie sind zu 100 % recycelbar und mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnet. Vorsicht! Beim Auspacken sollten die Verpackungsmaterialien (Polyethylenbeutel, Styroporsteine usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.

ENTSORGUNG DES GERÄTS



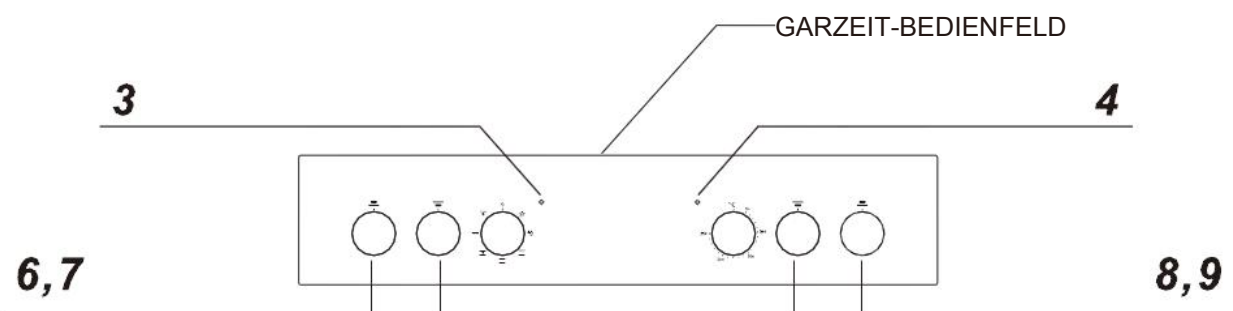
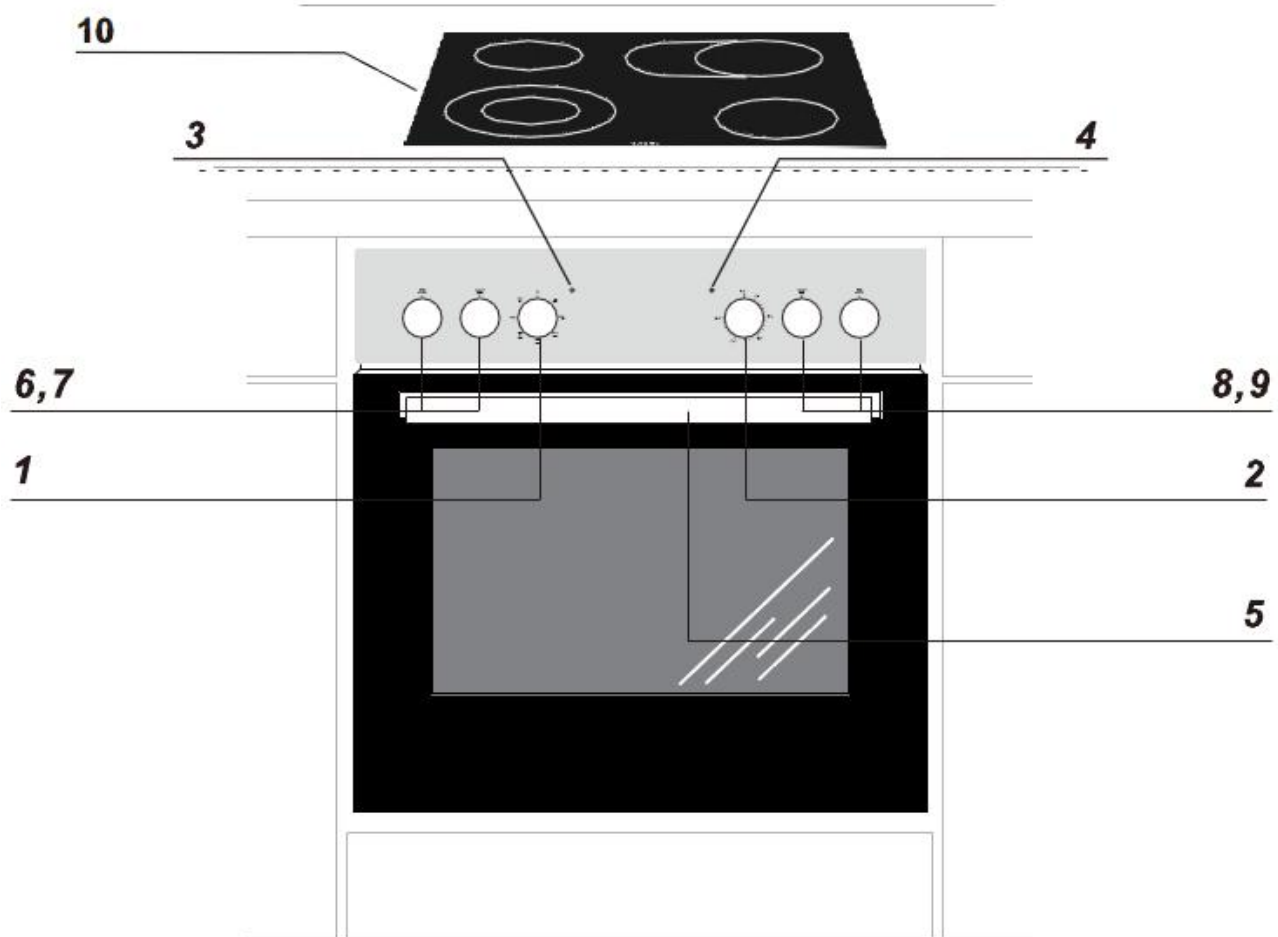
Altgeräte sollten nicht einfach mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen bei einem Sammel- und Recyclingzentrum für Elektro- und Elektronikgeräte abgegeben werden. Ein auf dem Produkt, der

Bedienungsanleitung oder der Verpackung abgebildetes Symbol zeigt, dass es zum Recycling geeignet ist.

Die im Gerät verwendeten Materialien sind recycelbar und sind mit entsprechenden Informationen gekennzeichnet. Durch das Recycling von Materialien oder anderen Teilen aus gebrauchten Geräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.

Informationen zu geeigneten Entsorgungszentren für gebrauchte Geräte erhalten Sie von Ihrer örtlichen Behörde.

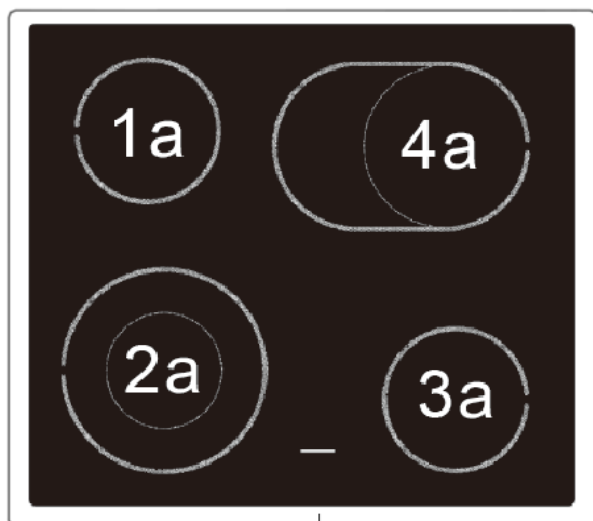
GERÄTEBESCHREIBUNG



- 1 Drehregler zur Auswahl der Ofenfunktion
- 2 Temperaturwahlknopf
- 3 Kochfeldzonen-Betriebsanzeige (Gelb)
- 4 Backofenheizungs-Signallicht (Rot)
- 5 Backofentürgriff
- 6,7,8,9 Heizzonen-Bedienknöpfe
- 10 Cerankochfeld

GERÄTEBESCHREIBUNG

Cerankochfeld



Kochzonen-Kontrollleuchte

Durchmesser (mm)	Nennleistung (W)
1a Ø 155	1200
2a Ø 126-220	1000-2100
3a Ø 155	1200
4a Ø 271.4x180	1400-2200

BETRIEB

Vor dem ersten Gebrauch

! Entfernen Sie die Verpackung, reinigen Sie das Innere des Backofens und des Kochfelds.

! Nehmen Sie das Backofenzubehör heraus und waschen Sie es mit warmem Wasser und etwas Spülmittel ab.

Schalten Sie die Raumlüftung ein oder öffnen Sie ein Fenster.

! Heizen Sie den Backofen (auf eine Temperatur von 250 °C, für ca. 30 Min.) vor, entfernen Sie eventuelle Flecken und waschen Sie ihn sorgfältig; die Heizzonen des Kochfelds sollten ca. 4 Min. ohne Pfanne beheizt werden.

Wichtig!

Das Innere des Backofens sollte nur mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Spülmittel gereinigt werden.

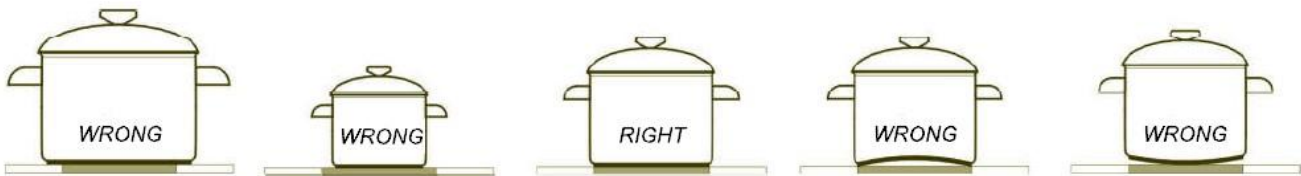
BETRIEB

Steuerung der Heizzonen des Cerankochfelds.

Auswahl des Kochgeschirrs

Wählen Sie einen Topf mit einem Durchmesser, der mindestens so groß ist wie die Heizzone. Für Bräter gibt es eine speziell erweiterte Heizzone von 140x250. **Verwenden Sie keine Töpfe mit konkavem oder konvexem Boden.** Denken Sie immer daran, einen geeigneten Deckel auf den Topf zu legen. Wir empfehlen die Verwendung von Töpfen mit dicken, ebenen Böden.

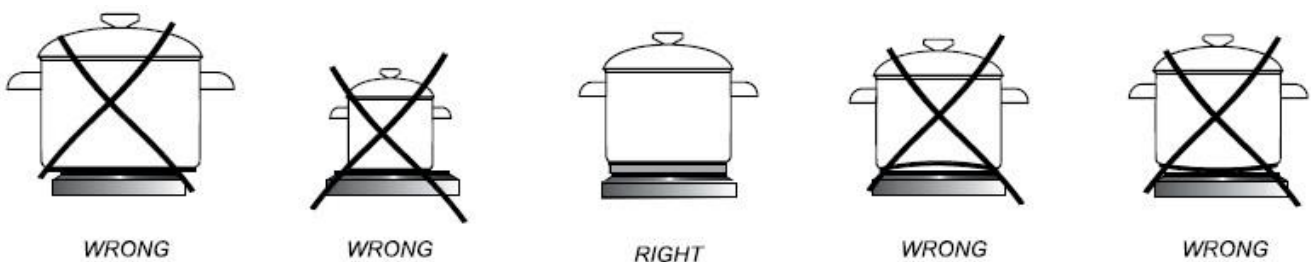
Sind die Kochzonen oder Töpfe verschmutzt, kann die Wärme nicht vollständig genutzt werden.



So verwenden Sie die Heizplatte

Die Heizstufe kann durch Drehen des entsprechenden Knopfes nach rechts oder links stufenlos eingestellt werden. Das Einschalten der Platte führt dazu, dass eine gelbe Signalleuchte auf dem Bedienfeld aufleuchtet.

Eine entsprechend ausgewählter Topf spart Energie. Ein Topf sollte einen dicken, ebenen Boden mit einem Durchmesser haben, der dem Plattendurchmesser entspricht, da die Wärme in diesem Fall am effizientesten übertragen wird.



Vorsicht!

Stellen Sie sicher, dass die Heizplatte sauber ist – eine verschmutzte Zone überträgt nicht die gesamte Wärme. Schützen Sie die Platte vor Korrosion.

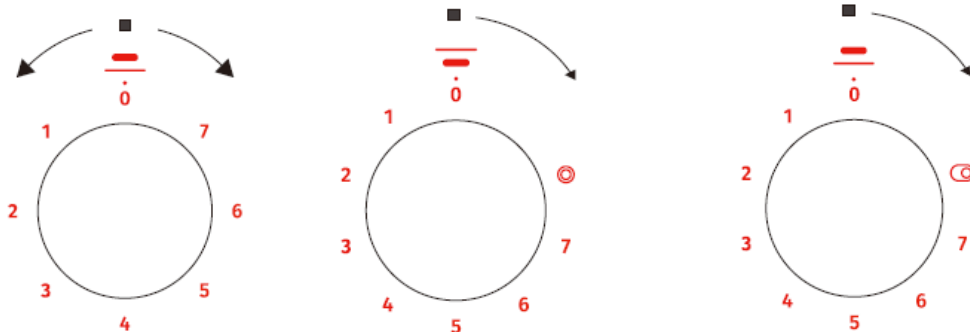
Schalten Sie die Zone aus, bevor ein Topf entfernt wird.

Lassen Sie keine Töpfe mit zubereiteten Speisen auf Basis von Fetten und Ölen unbeaufsichtigt auf der eingeschalteten Platte; heißes Fett kann sich spontan entzünden.

BETRIEB

Auswahl der Heizstufe

Die Heizzonen haben unterschiedliche Heizstufen. Die Heizstufe kann durch Drehen des entsprechenden Knopfes nach rechts stufenlos eingestellt werden.

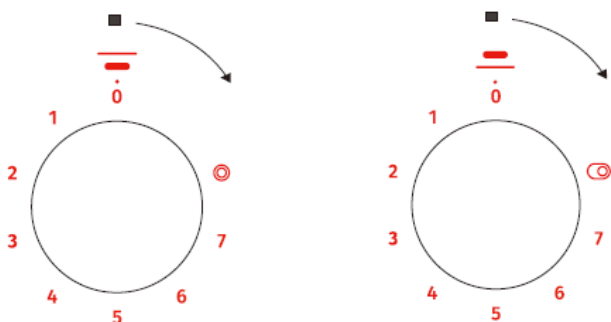


Hinweis: Das Indikator-Symbol befindet sich auf dem Knopf

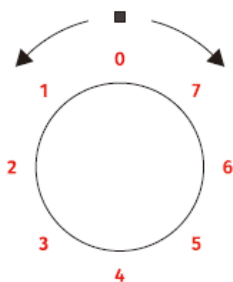
Einschalten der breiteren Heizzone

Wichtig!


Die Schalter der Zonen 2a und 4a dürfen nur im Uhrzeigersinn gedreht werden. Eine Drehung in die entgegengesetzte Richtung kann den Schalter beschädigen.



Die Schalter der Zonen 1a und 3a können im Uhrzeigersinn und gegen den Uhrzeigersinn geöffnet werden.



Der Knopf steuert die interne Heizzone mit den Einstellungen 0 bis 7, wodurch die Wärmemenge, die an einen Topf abgegeben wird, stufenlos reguliert werden kann.

Wenn Sie den Knopf kurz in die mit  gekennzeichnete Position drehen, wird die externe Heizzone eingeschaltet.

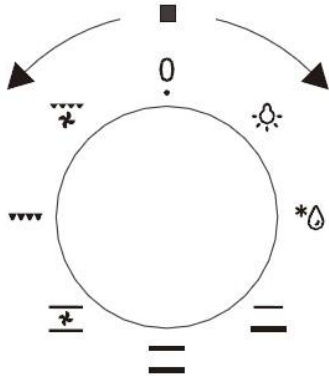
Ab diesem Zeitpunkt lässt sich die Wärmemenge über beide Heizzonen (intern und extern) stufenlos steuern.

Der interne Schalter schaltet beide Zonen erst aus, wenn der Knopf wieder auf Position 0 gestellt wird.

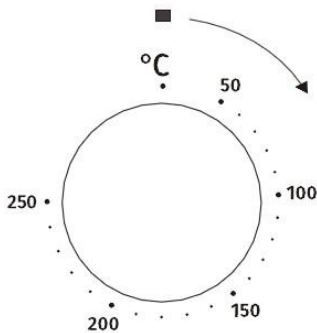
BETRIEB

Umluftbackofen (konventionell)

Der Backofen kann mit Unter- und Oberhitze sowie dem Grill erwärmt werden. Die Bedienung des Backofens wird durch den Drehregler für die Backofenfunktion gesteuert – um eine gewünschte Funktion einzustellen, sollten Sie den Drehregler auf die ausgewählte Position drehen –



sowie durch den Temperaturregler – um eine gewünschte Funktion einzustellen, sollten Sie den Drehregler auf die ausgewählte Position drehen.



Der Backofen kann durch Einstellen beider Drehregler auf die Position „●/„0“ ausgeschaltet werden.

Vorsicht!
Beim Auswählen einer Heizfunktion (Einschalten einer Heizung usw.) wird der Ofen erst eingeschaltet, nachdem die Temperatur mit dem Temperaturregler eingestellt wurde.

Backofen ein- und ausschalten

Um den Backofen einzuschalten, müssen Sie:

!Die erforderlichen Betriebsbedingungen des Backofens, seine Temperatur und einen Heizmodus einstellen.

! Stellen Sie den Drehknopf durch Drehen nach rechts auf die gewünschte Position.

Vorsicht!

Bei dieser Einstellung des Drehreglers für die Backofenfunktion kann das rote Licht aufleuchten, wenn der Temperaturregler auf eine andere Position als Null gestellt wird – auch wenn der Backofen nicht aufgeheizt wird.

Mögliche Einstellungen des Drehreglers für die Backofenfunktion



Separate Backofenbeleuchtung

Durch Einstellen des Drehreglers auf diese Position wird die Beleuchtung im Backofen eingeschaltet. Verwendung z. B. beim Reinigen des Backofeninnenraums.



Auftauen

Diese Funktion ermöglicht ein schnelles und schonendes Auftauen aller Tiefkühlkost dank der Umluft.



Unter- und Oberhitze

Einstellen des Drehreglers auf diese Position ermöglicht das konventionelle Heizen des Backofens.



Umluft, Unter- und Oberhitze

Bei dieser Drehreglerposition führt der Backofen die Kuchenfunktion aus. Konventioneller Backofen mit Umluft.

BETRIEB



Unterhitze

Wenn der Drehregler auf diese Position eingestellt ist, wird der Backofen nur mit der Unterhitze beheizt. Verwendung z. B. für das abschließende Backen von unten.



Kombigrill (Grill und Oberhitze)


Wenn der „Kombigrill“ aktiv ist, ermöglicht er das Grillen mit gleichzeitig eingeschaltetem Grill und Oberhitze. Diese Funktion ermöglicht eine höhere Temperatur im oberen Bereich des Garraums, was zu einer intensiveren Bräunung des Gerichts führt und das Grillen größerer Portionen erlaubt.



Umluft und Kombigrill

Wenn der Drehregler auf diese Position gedreht wird, aktiviert der Backofen die Funktion „Kombigrill und Umluft“. In der Praxis ermöglicht diese Funktion die Beschleunigung des Grillvorgangs und eine Geschmacksverbesserung des Gerichts. Sie sollten den Grill nur bei geschlossener Backofentür verwenden.

Vorsicht!

Wenn die  Funktionen ausgewählt wurden, aber der Temperaturregler auf Null steht, ist nur der Lüfter eingeschaltet. Mit dieser Funktion können Sie das Gericht oder den Backofeninnenraum abkühlen.

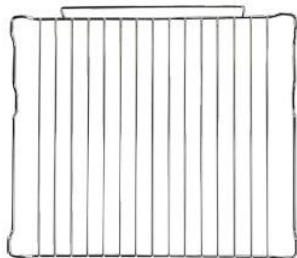
Vorsicht!

Beim Auswählen einer Heizfunktion (Einschalten einer Heizung usw.) wird der Ofen erst eingeschaltet, nachdem die Temperatur mit dem Temperaturregler eingestellt wurde.

GERÄTESPEZIFIKATIONEN



Tiefes Backblech



Grillrost

INSTALLATION

Installieren des Herdes

Der Küchenbereich sollte trocken und gut belüftet sein und über eine effektive Lüftung verfügen. Bei der Installation des Herdes ist ein einfacher Zugang zu allen Bedienelementen sicherzustellen.

Dies ist ein Y-förmig konstruierter Einbaubernd, was bedeutet, dass seine Rückwand und eine Seitenwand neben einem hohen Möbelstück oder einer Wand platziert werden können. Beschichtungen oder Furniere an Möbeln müssen mit hitzebeständigem Klebstoff (bis 100 °C) befestigt sein, um Verformungen oder das Ablösen der Oberflächen zu vermeiden.

Dunstabzugshauben sollten gemäß den Anweisungen des Herstellers installiert werden.

1. Montage des Elektrokochfelds mit Halterungen:

die Arbeitsplatte;

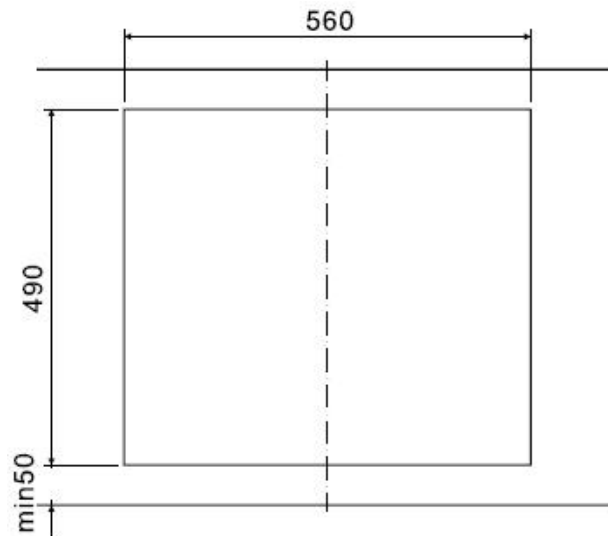
Überprüfen Sie die Dichtung auf einen vollständigen und dichten Sitz.

Setzen Sie das Elektrokochfeld vorsichtig an seinen Platz und richten Sie es korrekt aus.

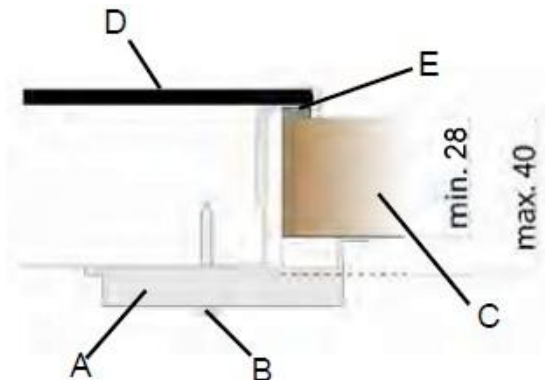
Erstellen Sie eine Öffnung gemäß den im Diagramm angegebenen Maßen, damit das Kochfeld an der Halterung befestigt werden kann.

Befestigen Sie die Halterung an der Unterseite der Arbeitsplatte und ziehen Sie diese fest.

Ziehen Sie anschließend mit einem Standardschraubendreher die Spannklemmen gleichmäßig an. Beginnen Sie dabei in der Mitte und arbeiten Sie diagonal, bis der Einbaurahmen fest auf der Arbeitsplatte sitzt.



- A - Halterung
- B - Schraube
- C - Arbeitsplatte
- D - Kochfeld
- E - Dichtungsstreifen



INSTALLATION

2. Montage des Herdes:

Erstellen Sie eine Öffnung mit den im Diagramm angegebenen Maßen, in die der Backofen eingesetzt wird.

Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker gezogen ist und schließen Sie dann den Backofen an die Stromversorgung an.

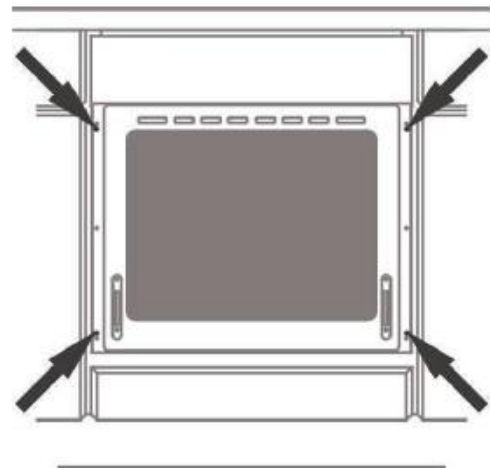
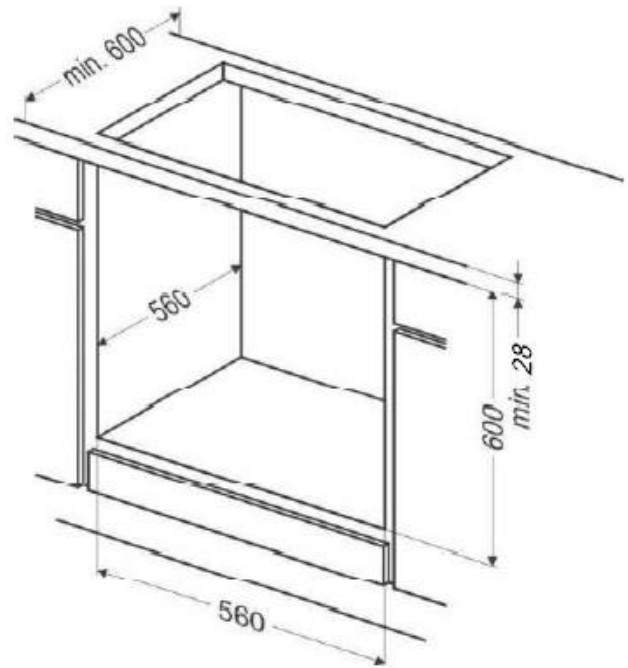
Führen Sie den Backofen teilweise in die vorbereitete Öffnung ein und verbinden Sie ihn mit dem Kochfeld.

Die Stecker am Ende des Kabelsatzes, der vom Kochfeld kommt, müssen entsprechend ihrer Farbe in die passenden Buchsen am Bedienfeld des Backofens eingesteckt werden.

Das bedeutet, ein schwarzer Stecker wird in eine Buchse mit schwarzer Markierung gesteckt, ein roter Stecker in die Buchse mit roter Markierung, und so weiter entsprechend der jeweiligen Farben.

Das Gerät muss geerdet werden. Verbinden Sie den Erdleiter des Kochfelds (gelb-grün) mit der Erdungsklemme des Backofens (gekennzeichnet), die sich in der Nähe der Steckdosen befindet.

Führen Sie den Backofen vollständig in die Öffnung ein, dabei dürfen die vier Schrauben an den im Diagramm angegebenen Stellen nicht herausfallen.



INSTALLATION

!Der Küchenbereich sollte trocken und belüftet sein und über eine effiziente Belüftung verfügen.

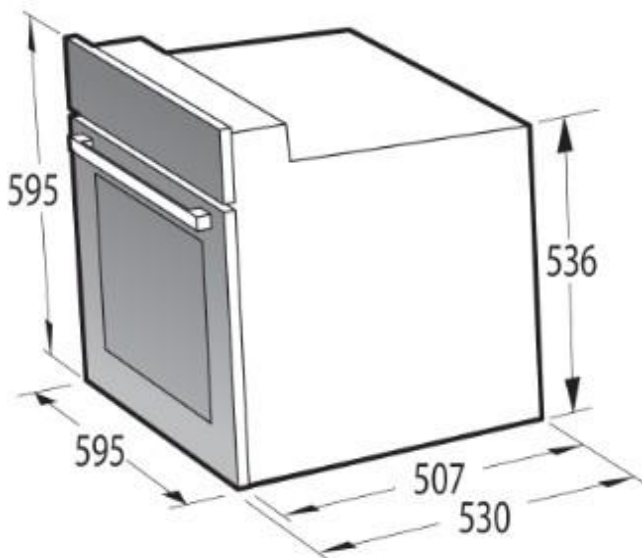
Bei der Installation des Herdes ist ein einfacher Zugang zu allen Bedienelementen sicherzustellen.

!Dies ist ein Einbaubackofen, und dessen Rückwand und eine Seitenwand können neben einem hohen Möbelstück oder einer Wand platziert werden. Beschichtung oder Furnier, die an Einbaumöbeln verwendet werden, müssen mit einem hitzebeständigen Klebstoff (100 °C) angebracht werden. Dies verhindert Oberflächenverformungen oder das Ablösen der Beschichtung.

! Machen Sie eine Öffnung mit den im Diagramm angegebenen Maßen, in die der Backofen eingesetzt werden soll.

!Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker gezogen ist und schließen Sie dann den Backofen an die Stromversorgung an.

!Führen Sie den Herd vollständig in die Öffnung ein, ohne dass die vier Schrauben an den im Diagramm gezeigten Stellen herausfallen.



Produktabmessungen	Einbaumaße
Höhe: 595 mm	600 mm
Breite: 595 mm	560 mm
Tiefe: 530 mm	560 mm (min)

INSTALLATION

Elektroanschluss

Warnung!


Alle elektrischen Arbeiten sollten von einem qualifizierten und autorisierten Elektriker durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Eingriffe an der Stromversorgung vorgenommen werden.

Montagerichtlinien

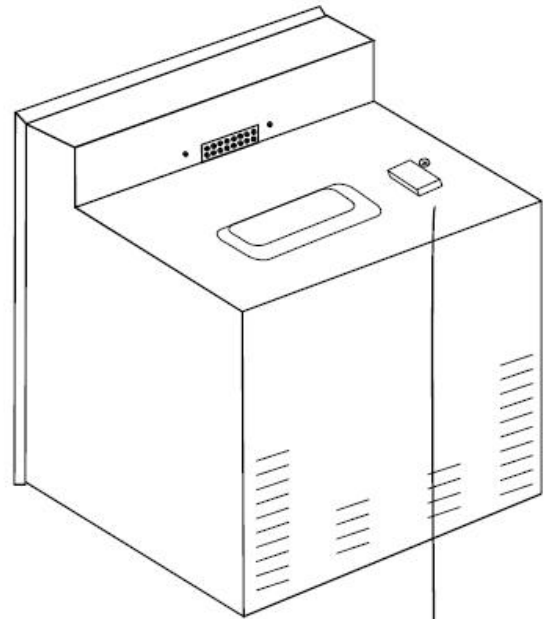
Der Herd ist für den Betrieb mit dreiphasigem Wechselstrom (400 V 3 N~50 Hz) ausgelegt. Die Nennspannung der Herdheizelemente beträgt 230 V. Die Anpassung des Herdes an den Betrieb mit einphasigem Strom ist durch entsprechende Überbrückung im Anschlusskasten gemäß dem untenstehenden Anschlussdiagramm möglich. Das Anschlussdiagramm befindet sich auch auf der Abdeckung des Anschlusskastens. Beachten Sie, dass das Anschlusskabel dem Anschlusstyp und der Nennleistung des Kochers entsprechen muss.

Das Anschlusskabel muss in einer Zugentlastungsklemme gesichert werden.

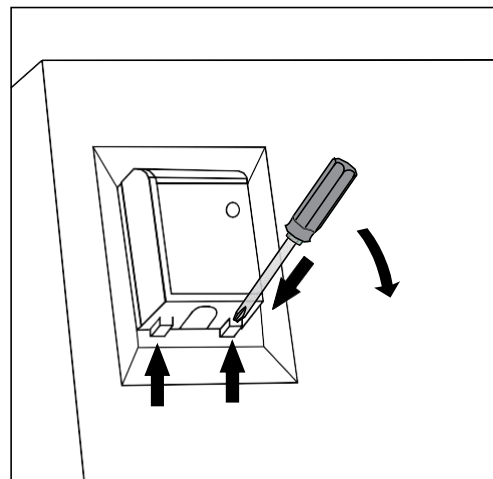
Warnung!

Denken Sie daran, den Schutzleiter an die mit gekennzeichnete Anschlussklemme  anzuschließen. Die Stromversorgung des Herdes muss einen Sicherheitsschalter besitzen, der im Notfall die Stromversorgung unterbrechen kann. Der Abstand zwischen den Arbeitskontakten des Sicherheitsschalters muss mindestens 3 mm betragen.

Vor dem Anschließen des Herdes an die Stromversorgung ist es wichtig, die Informationen auf dem Typenschild und dem Anschlussdiagramm zu lesen.

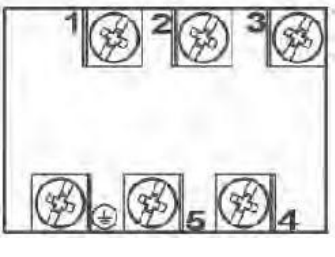
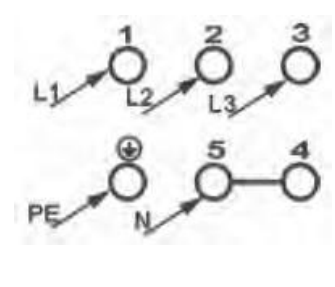


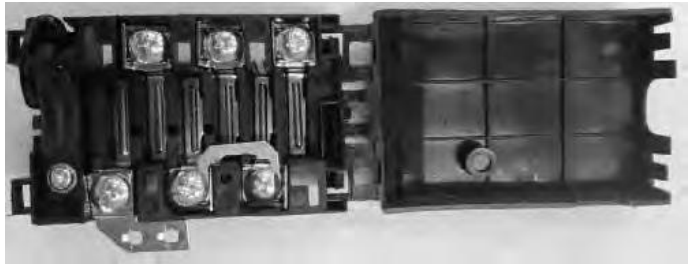
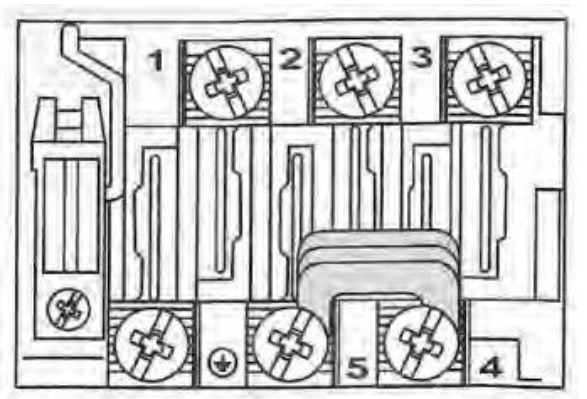
ANSCHLUSSKASTEN



INSTALLATION

Anschlussdiagramm

<p>Diagramm möglicher Verbindungen VORSICHT Spannung der Heizelemente: 220–240 V~ Im Falle jeglicher Anschlüsse muss das Erdungskabel an die PE-Klemme angeschlossen werden ⊕</p>		<p>Typ des Anschlusskabels</p>
<p>3/N~ Empfohlener Anschluss Für 400/230 V geerdeter Dreiphasenanschluss: - Brücken verbinden Klemmen 4–5. - Phasenfolge ist 1-2-3, - Neutralleiterklemme zu 4–5, - Erdungskabel zu ⊕</p>		<p>H05VV-F5G2.5</p>

	
<p>Status bei Lieferung für EHE</p>	<p>Entfernen Sie für den empfohlenen Anschluss alle anderen Brücken außer den dafür vorgesehenen.</p>

Wichtig: Andere Brücken sind für Anschlussarten vorgesehen, die wir nicht empfehlen. Um fehlerhafte Anschlüsse zu vermeiden, verwenden Sie andere Anschlüsse als den empfohlenen nur nach Rücksprache mit dem Kundendienst. Bei Fragen zu Kabelfarben wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

REINIGUNG UND PFLEGE

Durch die richtige Reinigung und Wartung Ihres Herdes können Sie einen erheblichen Einfluss auf den weiterhin störungsfreien Betrieb Ihres Geräts haben.

Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, muss der Herd ausgeschaltet sein, und Sie sollten sicherstellen, dass alle Drehregler auf die Position „●“/„0“ eingestellt sind. Beginnen Sie erst mit der Reinigung, wenn der Herd vollständig abgekühlt ist.

Elektrisches Kochfeld

Schmutz (d.h. eingebrannte Speisereste) sollte mit einem weichen Tuch von der Oberfläche der Kochplatten entfernt werden (die schwarze Oberfläche der Kochplatten sollte niemals gewaschen oder geschrubbt werden).

Die rostfreien Zierringe können mit Waschmitteln oder sanften flüssigen Scheuermitteln gereinigt und trocken gewischt werden.

Die Oberfläche der Kochplatten sollte regelmäßig mit weißem Mineralöl oder Silikonöl poliert werden. Verwenden Sie für diesen Zweck niemals tierische oder pflanzliche Fette wie Butter, Schmalz, Öl usw.

Die emaillierte Arbeitsplatte sollte mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gereinigt werden. Größere Flecken können mit sanften Scheuermitteln entfernt werden.

Backofen

Der Backofen sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Beim Reinigen des Backofens sollte die Beleuchtung eingeschaltet sein, damit Sie die Oberflächen besser sehen können.

Der Backofeninnenraum sollte nur mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Spülmittel gewaschen werden.

Nach der Reinigung den Backofeninnenraum trocken wischen.

Vorsicht!

Verwenden Sie keine Reinigungsprodukte, die Scheuermittel enthalten, für die Reinigung und Pflege der Glasfrontplatte.

Dampfreinigung:

- gießen Sie 250 ml Wasser (1 Glas) in eine Schale, die im Backofen auf der ersten Ebene von unten platziert wird,
- schließen Sie die Backofentür,
- stellen Sie den Temperaturregler auf 50 °C und den Funktionsregler auf die Unterhitze-Position,
- heizen Sie den Backofeninnenraum für ca. 30 Minuten,
- öffnen Sie die Backofentür, wischen Sie den Innenraum mit einem Tuch oder Schwamm ab und waschen Sie ihn mit warmem Wasser und Spülmittel.

Vorsicht! Mögliche Feuchtigkeits- oder Wasserrückstände unter dem Herd können von der Dampfreinigung herrühren.

Nach der Reinigung den Backofeninnenraum trocken wischen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Austausch der Backofenlampe

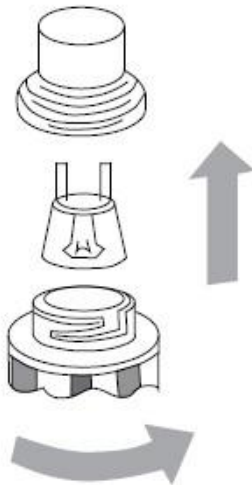
Um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühbirne ersetzen.

! Stellen Sie alle Drehregler auf die Position "●"/"0" und ziehen Sie den Netzstecker.

! Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab und waschen Sie sie, anschließend wischen Sie sie trocken.

! Schrauben Sie die Glühbirne aus der Fassung, ersetzen Sie die Glühbirne durch eine neue – eine Hochtemperatur-Glühbirne (300 °C) mit den folgenden Parametern:

- Spannung 230 V
- Leistung > 25 W
- G9.



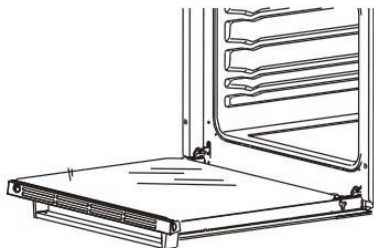
! Schrauben Sie die Glühbirne ein und stellen Sie sicher, dass sie richtig in die Keramikfassung eingesetzt ist.

! Schrauben Sie die Lampenabdeckung fest.

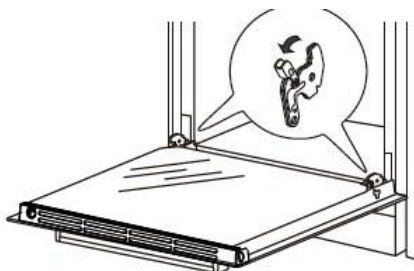
REINIGUNG UND PFLEGE

Entfernen der Türen

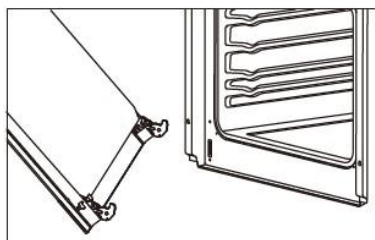
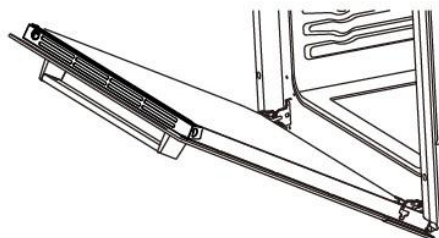
a. Die Backofentür ist vollständig geöffnet.



b. Die Verriegelungsscharniere sind vollständig angehoben.



c. Schließen Sie die Backofentür vorsichtig, bis Sie ein Einrastgeräusch hören. Sobald sie eine Klemmposition erreichen, halten Sie die Tür mit beiden Händen und drücken und ziehen Sie gleichzeitig nach oben, sodass der Scharnierbolzen aus dem Backofen entfernt wird.

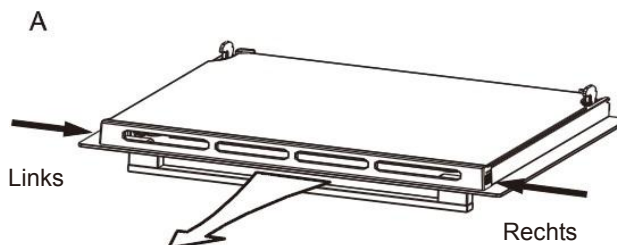


d. Nach der Reinigung wird das Scharnier mit der Backofentür ausgerichtet. Verriegeln und drücken Sie es, bis es einrastet. Achten Sie darauf, dass Scharnier und Tür richtig ausgerichtet sind, um Schäden an der Tür zu vermeiden.

e. Drücken Sie bei vollständig geöffneter Backofentür den Riegel in seine Ausgangsposition zurück, um die Installation der Backofentür abzuschließen.

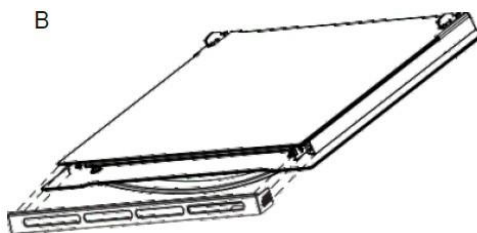
Entfernen der inneren Glasscheibe

a. Drücken und halten Sie die beiden Seiten des Gitters mit beiden Händen, um es herauszuziehen.

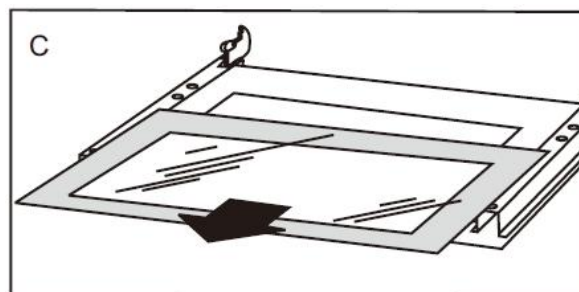


Ziehen Sie das Gitter heraus

b. Das Innenglas lässt sich schneller entfernen.



c.. Suchen Sie den Glasstopper und entfernen Sie ihn. Entfernen Sie das Glas zur Reinigung. Zum Wiedereinsetzen der inneren Glasscheibe legen Sie diese einfach vorsichtig wieder auf die Tür und setzen Sie den Glasstopper wieder ein, um die Glasscheibe zu fixieren.



Regelmäßige Inspektionen

Neben der Sauberkeit des Herdes sollten Sie:

regelmäßige Überprüfungen der Bedienelemente und Kocheinheiten des Herdes durchführen, nach Ablauf der Garantie mindestens alle zwei Jahre eine technische Inspektion des Herdes in einem Servicezentrum durchführen lassen, Betriebsstörungen beheben, regelmäßige Wartungsarbeiten an den Kocheinheiten des Herdes durchführen.

Vorsicht!

Alle Reparaturen und Regulierungsarbeiten sollten von der entsprechenden Servicestelle oder von einem entsprechend autorisierten Monteur durchgeführt werden.

BETRIEB IM NOTFALL

Im Notfall sollten Sie:

! Alle in Betrieb befindlichen Einheiten des Herdes ausschalten

! Den Netzstecker ziehen

! den Kundendienst anrufen

! Kleinere Fehler können behoben werden, indem Sie die Anweisungen in der Tabelle beachten.

PROBLEM	URSACHE	MASSNAHME
Das Gerät funktioniert nicht	Unterbrechung der Stromversorgung	Überprüfen Sie den Haushaltssicherungskasten; falls eine Sicherung durchgebrannt ist, ersetzen Sie diese durch eine neue
Die Backofenbeleuchtung funktioniert nicht	Die Glühbirne ist locker oder beschädigt.	Ziehen Sie die durchgebrannte Glühbirne fest oder ersetzen Sie sie (siehe Kapitel Reinigung und Wartung)

TECHNISCHE DATEN

Spannungsbereich	220–240 V~/380–415 V 2 N~/380–415 V 3 N~ 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	max. 2.9 kW
Abmessungen des Herdes H/B/T	59.5/ 59. 5/ 53,0 cm
Nutzbares Backofenvolumen *	73 Liter
Gewicht	Ca. 29,5 kg

gorenje

Gorenje gospodinjski aparati, d.o.o.
Partizanska cesta 12,
SI-3320 Velenje, SLOVENIA
info@gorenje.com