

ELIN[®]

Gebrauchsanweisung
Elektroherd

Inhaltsverzeichnis:

Seite 1		Umweltaspekte
Seite 2		Installation
Seite 3		Installation
	Pkt. 1	Technische Daten
Seite 4	Pkt. 2	Allgemeine Warnhinweise
Seite 5	Pkt. 3	Anordnung der Bedienelemente
Seite 6	Pkt. 4	Bedienung des Backofens
	Pkt. 5	Inbetriebnahme
Seite 7	Pkt. 6	Kochpläüenausnutzung
Seite 8	Pkt. 7	Allgemeines zur Nutzung der Kochplatten
	Pkt. 7.1	Kochen und Braten auf der Normal-und Blitzkochplatte
Seite 9	Pkt. 8	Praktische Hinweise
	Pkt. 9	Backüfenausnutzung
Seite 10	Pkt. 9	Backofenausnutzung
	Pkt. 9.1	empfohlene Backtemperaturen
Seite 11	Pkt. 9.2	Nutzungsvorschläge für den Backofen
Seite 12	Pkt. 10	Reinigung und Pflege
	Pkt. 11	Probleme

10 Reinigung und Pflege

Um die einwandfreie technische Funktion des Elektroherdes zu gewährleisten muß dieser nach Bereitung der Speisen zu reinigen. Vor der Reinigung schalten Sie den Elektroherd aus (alle Knebel auf „0“ und lassen ihn abkühlen.

Von den Kochplatten entfernen Sie Verschmutzungen mit einem weichen Tuch oder einem Schwamm (die schwarze Oberfläche darf nicht abgewaschen oder gescheuert werden). Verwenden Sie niemals kratzende Gegenstände oder grobe Scheuermittel. Ab und zu können Sie die Kochplattenoberfläche mit etwas Vaseline einreiben. Bitte verwenden Sie hierfür niemals Tier- oder Pflanzenfette wie z.B. Butter, Schmalz oder Öl

Die emaillierte Mulde reinigen Sie nur mit lauwarmen Wasser unter Zusatz von Geschirrspülmittel.

Um die Reinigung der Mulde und der Platten zu erleichtern können Sie den Deckel abnehmen. Hierfür klappen Sie den Deckel ganz nach oben und ziehen ihn aus den Befestigungen nach oben heraus.

Der Innenraum des Backofens ist mit keramischer Emaille beschichtet. Zur Reinigung des Backofens verwenden Sie bitte lauwarmes Wasser unter Zusatz von Geschirrspülmittel. Um hartnäckige Verschmutzungen zu entfernen benutzen Sie bitte speziell für die Reinigung von Backöfen hergestellte Reinigungsmittel (Backofenspray) unter Beachtung der jeweiligen Gebrauchsanweisung.

Um die Reinigung des Innenraumes zu erleichtern können Sie die Backofentür auch herausnehmen. Verfahren Sie hierzu wie folgt:

Die Tür ganz öffnen.

Die beiden Scharniersperren nach oben wegklappen und auf den darüber angebrachten Dom aufschieben

Die Tür und die Scharnierführungen leicht anheben bis die Haken freigegeben werden.

Die Tür aus den Scharniersitzen ziehen.

Den Einbau der Tür bitte in umgekehrter Reihenfolge durchführen.

11 Probleme

Die Ausführung aller Reparaturen, bis auf das Ersetzen der Glühbirne, muss durch einen autorisierten Fachmann erfolgen. Ansonsten erlöschen jegliche Garantieforderungen.

Für den Austausch der Glühbirne verfahren Sie wie folgt.

1. Das Gerät spannungsfrei machen
2. Das Abdeckglas der Glühbirne nach links drehen und abnehmen
3. Die Glühbirne (15W, E14, 220V, 30°C) auswechseln
4. Das Abdeckglas aufsetzen und nach rechts drehen

UNSERE UMWELT MUß GESCHÜTZT WERDEN !

Ihr Elektroherd befindet sich in einer wertvollen Verpackung. Diese ist selbstverständlich auch wiederverwertbar. Es ist aber sehr wichtig; daß das Gerät ohne Schäden zu Ihnen kommt. Deshalb haben wir großen Wert auf die Verpackung gelegt!

BITTE UNTERSTÜTZEN AUCH SIE UNSERE UMWELT INDEM SIE DIE VERPACKUNG GEMÄß DEN STÄDTISCHEN TEILWEISE LÄNDERUNTERSCHIEDLICHEN- RICHTLINIEN SORTENREIN ENTSORGEN.

Auch das ALTGERÄT entsorgen Sie bitte umweltfreundlich. Nähere Auskünfte über die Verfahrensweise der Abholung entnehmen Sie bitte dem Entsorgungsplan. Sie bekommen auch Auskünfte bei der örtlichen Müllabfuhr oder bei den Sperrmülldiensten.

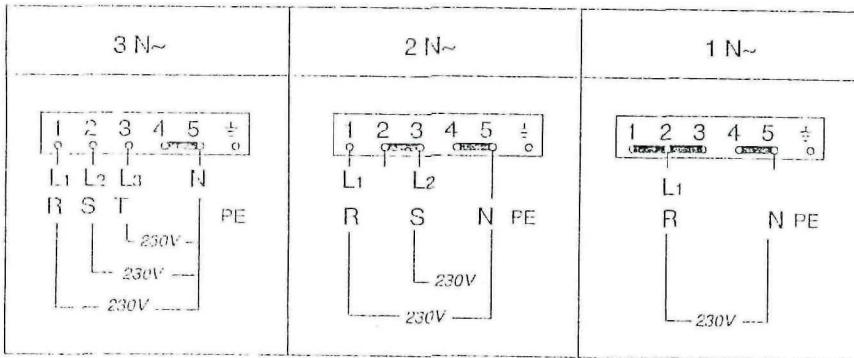
Der Elektroherd ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Bei der Herstellung dieses Gerätes haben wir eine langjährig erprobte und zeitgemäße Technologie angewandt.

Lesen Sie die ganze Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Nur so werden Sie Ihr Gerät optimal bedienen und einsetzen können.

Der Hersteller dar/des auf dem Deckblatt dieser Bedienungsanleitung genannten Produkte(s) erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass diese(s), soweit auf dem Geräte-Typenschild mit dem CE-Zeichen versehen, auf das / welche sich diese Erklärung bezieht, den einschlägigen grundlegenden Sicherheits- Gesundheits- und Schutzanforderungen der hierzu bestehenden EG Richtlinien entspricht und diesbezüglich **definierten** Unterlagen, insbesondere die vom Hersteller oder seinem **Bevollmächtigten** ordnungsgemäß ausgestellte EG-Konformitätserklärung zur Einsichtnahme durch die zuständigen **Behörden** vorhanden sind und über den Produktverkäufer angefordert werden können.

Installation des Gerätes

Der Elektroherd ist in unseren Werken für den Dreiphasenanschluss (400V-3N) vorbereitet. Durch die entsprechende Überbrückung auf der Anschlussklemme kann der Elektroherd einfache Weise für Einphasenanschluss (230V-1N) bzw. für Zweiphasenanschluss (400V-2N) eingestellt werden. Das Anschlussbild der einzelnen Verbindungen ist auf der hinteren Abdeckung des Elektroherdes angebracht. Der Anschluss muss den gesetzlichen Vorschriften entsprechen und darf daher ausschließlich von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Das Anschlussbild informiert Sie, welche Kochplatten (mit welcher Leistungsaufnahme) in Abhängigkeit von der Anschlissart und der Sicherung gleichzeitig eingeschaltet werden dürfen. Bei falschem Anschluss erlischt die Garantie !



3N- Dreiphasenanschluss
 2N- Zweiphasenanschluss
 1N- Einphasenanschluss

9.2 Nutzungsvorschläge für den Backofen

Fleisch können Sie in Keramik-, Glas-, Stahl-, Emaille oder Gusseisengefäßen braten. Das Gefäß stellen Sie bitte auf den Grillrost

Gänse oder Enten werden auf dem Grillrost mit daruntergeschobenen Bratblech gebraten.

Schweine und Hammelfleisch, Kalbsbrust, Haxe, Wild, Perlhuhn und Fisch werden auf dem Bratblech, oder im offenen Bratentopf gebraten.

Rinderschmorbraten oder Kalbfleisch werden im geschlossenen Bratentopf gebraten.

Hähnchen werden in einen offenen Bratentopf gelegt.

wir empfehlen beim Braten die Fettpfanne in die untere Einschubebene zu schieben und diese mit ca.1/2 Liter Wasser zu füllen.

Gebäck sollte in Formen die auf den Grillrost gestellt werden gebacken werden. Viele Gebäckarten benötigen einen vorgeheizten Backofen. Dieser Zustand ist erreicht, wenn die rote Signallampe erlischt.

Die nachstehenden Beispiele für den Zeitbedarf beim Backen und Braten können sich in der Praxis durch Fleischart oder Gewicht von den angegebenen Werten unterscheiden.

Fleischart	Menge	Einschubebene von unten	Temperatur (C)	Zeit (Stunden,Minuten)
Rindfleisch	1	2	220 - 250	2.00-2.30
Schweinefleisch		2	210-225	1.30-2.00
Kalbfleisch	1	2	210-225	1.45-2.00
Hammelfleisch	1	2	210-225	1.30-2.00
Wild	2	2	erwärmter Backofen	1.00-1.50
Geflügel	2	2	220 - 250	0.45-1.00
Fisch	2	2	210-225	0.45-1.00

Tabelle3 Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch

Gefäß	Gebäckart (Kg)	Einschubebene von unten	Temperatur (C)	Zeit (Stunden,Minuten)
Form	Napfkuchen	1	175- 190	1.00-1.10
	Sandkuchen	1	160-175	1.15-1.20
	Hefekuchen	1	175-190	0.50- 1.00
	Torte	1	175-190	0.30-1.00
	Biskuit	1	170-190	0.30-0.40
	Mürbeteig (Obstkuchenboden)	1	erwärmter Backofen 210-225	0.10-0.25
Backblech	Hefezopf	1	190-200	0.30 - 0.40
	Apfelstrudel	1	225- 230	0.40-0.50

Tabelle 4 Backen

2. Allgemeine Warnhinweise

- Kindern und Personen die mit der Gebrauchsanweisung nicht vertraut sind, ist die Gerätebenutzung nicht, gestattet.
- Während, und auch einige Zeit nach der Nutzung sind die Kochplatten, die Herdvorderseite, sowie der Backraum heiß. Dieses gilt besonders beim Grillen. Eine Berührung kann zu Brandverletzungen führen. Deshalb ist darauf zu achten, dass Kleinkinder während der Herdnutzung beaufsichtigt werden.
- Achten Sie darauf, dass Anschlussleitungen anderer Geräte nicht die heißen Herdplatten berühren, oder in der Backofentür eingeklemmt werden. Die Isolation dieser Leitungen ist nicht hitzebeständig und kann dadurch beschädigt werden.
- Der eingeschaltete Herd muss unter Aufsicht bleiben.
«Die Zubereitung von Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) darf nur unter Aufsicht geschehen, da insbesondere altes und verschmutztes Öl oder Fett leicht entzündlich ist.
- Das Aufbewahren von leicht entzündlichen Stoffen im Backraum, auf den Herdplatten, oder in unmittelbarer Nähe des Herdes ist verboten.
- Die Abdeckhaube darf erst heruntergeklappt werden, wenn alle Kochplatten vollständig abgekühlt sind.
- Das Gerät darf nicht zum Beheizen des Wohnraumes genutzt werden.
- Der Elektroherd ist in der Schutzklasse I ausgeführt, und muss an einen leistungsfähigen, äußeren Schutzleiterkreis angeschlossen werden.
- Die Netzanschlussleitung muss mindestens dem Typ HO 5 W-F entsprechen.
- Installationsseitig ist dem Gerät eine allpolige Trenneinrichtung mit mindestens 3mm Kontaktöffnung vorzuschalten (Sicherung, LS Schalter). Falls Sicherungen verwendet werden, so sind diese völlig herauszunehmen um den Herd spannungsfrei zu machen.
- Zum Auswechseln der Backofenlampe ist der Herd vorher spannungsfrei zu machen. Als Ersatz ist eine Lampe E14, 230V, 15W, 300°C zu verwenden.

Praktische Hinweise

1. nur saubere Kochplatten übertragen die ganze Wärme
2. Die Kochplatten immer trocken halten, damit Rost keine Angriffsmöglichkeit hat.
3. Das Gefäßgewicht muss kleiner als 10 Kg sein.
4. bitte keine kalten Gefäße auf die bereits erwärmte Kochplatte stellen. Bitte immer zuerst das Gefäß auf die Platte stellen und dann die Platte einschalten.
5. Bitte kein Wasser, oder andere Flüssigkeiten auf die erhitzten Kochplatten gießen.
6. Die Kochplatten dürfen nicht ohne aufgesetztes Kochgeschirr betrieben werden (Ausnahme ist hier die erste Inbetriebnahme). Lassen Sie die heißen, eingeschalteten Herdplatten nie ohne Aufsicht.
7. Auf Grund der schnelleren Abnutzung und des erhöhten Stromverbrauches ist es nicht empfehlenswert die Kochplatten immer auf der höchsten Reglerstufe 3 zu betreiben.
8. Schalten Sie die Kochplatten 5-10 Minuten vor Ende des Kochvorganges aus.
9. Die Kochplatten dürfen nur bei geöffneter Herdabdeckung eingeschaltet werden.

9. Backofenausnutzung

Der Backofen ist für Backen und Braten bestimmt. Die Betriebsart und Temperatur stellen Sie bitte am entsprechenden Knebel durch Rechtsdrehen ein. Sobald der Backofen eingeschaltet wird, leuchtet die Backofenbetriebskontrollleuchte. Sobald der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, erlischt die Kontrolllampe. Wenn die Temperatur nach einige Zeit sinkt, schalten sich der Backofen und die rote Kontrollleuchte wieder ein. Wenn die Speisen in einen vorgewärmten Backofen eingebracht werden sollen tun Sie es nach dem ersten Erlöschen der Kontrollleuchte. Zum Ausschalten des Backofens drehen Sie den Knebel links herum in die „0“ Stellung. Um Energie zu sparen empfehlen wir den Backofen 5-10 Minuten vor Ende des Backvorganges auszuschalten. Die Backofenleistung und die Einstellung der verschiedenen Betriebsarten entnehmen Sie bitte Tabelle 2.





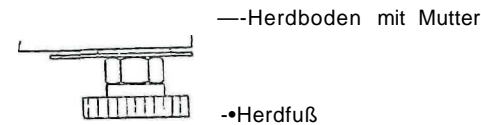
Nr.	Drehknebel		Funktion	Tätigkeit
	Betriebsart	Temperatur		
1		50 – 300°C	Ober- Unterhitze, Beleuchtung ein	Übliches Backen oder Braten
2		50 – 300°C	Oberhitze und Beleuchtung ein	Nachbacken und Bräunen von oben
3		50 – 200°C	Unterhitze und Beleuchtung ein	Nachbacken des Backgutbodens
4		50 – 300°C	Grill und Beleuchtung ein	Grillen

Tabelle 2 Backofenleistung und Verwendungsmöglichkeiten

9.1 empfohlene Backtemperaturen

Braten von Fleisch	200° - 250°C
Backen von Gebäck	160°-230°C
Schmoren	130°-150°C
Sterilisieren	80° - 100°C



Einschrauben der Herdfüße

1. Schrauben Sie die 4 Füße in die vorgesehenen Löcher am Herdboden ein
2. justieren Sie die Füße so, dass der Herd waagrecht steht
3. schrauben Sie die beiliegenden Muttern von innen auf das Gewinde der Füße,
 - so dass diese gekontert sind

Achtung !

Eingriffe und Reparaturen am Gerät dürfen ausschließlich von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Vor jedem Eingriff ist das Gerät unbedingt spannungsfrei zu machen. Bei Schäden infolge Nichtbeachtung erlischt jegliche Garantieanforderung.

WICHTIG :

Die bundesweite Rufnummer unseres Kundendienstes HTS ist 0180/5225899. Ein komplettes Kundendienstverzeichnis mit allen Rufnummern und Anschriften liegt den Gerätepapieren bei.

1. Technische Daten

tt	Außenmaße	Herd	Backofen
	Höhe	ca. 85 cm	ca. 34 cm
	Breite	ca. 55 cm	ca. 45 cm
	Tiefe	ca. 55 cm	ca. 44 cm

u

Leistungswert des Abnehmers 6,4 KW

Heizkörper des Backofens, Oberer/unterer Heizkörper 19 KW

Alle Heizkörper sind auf die Speisung mit 230V Spannung angepasst. Spannungsversorgung 400V 3N 50 Hz (Drehstrom 230/400V) oder 230V 50Hz (Einphasenstrom)

- Sonstiges Elektrozubehör: Backofenbeleuchtung Glühlampe 15W, E 14T300
- Zubehör: Backblech, Back- und Bratrost
Gesamtgewicht: ca. 50 kg

7. Allgemeines zur Benutzung der Kochplatten

Ihr Herd ist mit drei Normalkochplatten und einer Blitzkochplatte ausgestattet. Die Symbole über den Knebeln informieren Sie welcher Knebel welche Kochplatte steuert. Die Ziffern 0,1,2 und 3 befinden sich auf den Knebeln.

Stufe 3 rasches Ankochen bzw. Anbraten und stärkeres Braten von Fleisch oder Fisch

Stufe 2 mildes Braten und Weiterkochen von größeren Speisemengen

Stufe 1 Dämpfen von Kartoffeln, Dünsten von Gemüse

Stufe 0 Die Kochplatte ist ausgeschaltet

Bitte stellen Sie die gewünschte Ziffer, oder Symbol unter den oberhalb der Knebel angebrachten Punkt. Die Herdplatte ist ausgeschaltet, wenn die „0“ auf dem Knebel unter diesem Punkt steht. Die Heizleistung der Kochplatten können Sie stufenweise durch Rechts- bzw. Linksdrehung einstellen. Sobald eine Kochplatte eingeschaltet wird, leuchtet die Herdbetriebskontrolllampe.

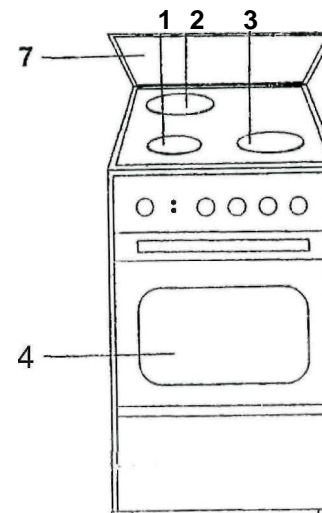
7.1 Kochen und Braten auf der Normal- und Blitzkochplatte

Die Blitzkochplatte unterscheidet sich von der Normalkochplatte dadurch, dass sie eine höhere Leistung hat und in der Mitte mit einem roten Punkt gekennzeichnet ist, der mit der Zeit verbrennt.

Zum Ankochen der Speisen den Knebel auf 3 stellen, zum Weiterkochen Knebel auf Stellung 1 oder 2 zurückdrehen und nach Bedarf die Leistung der Kochplatte steigern oder senken.

Zum Braten den Knebel auf 3 stellen bis das Fett heiß ist. Dann das Bratgut einlegen und den Knebel auf 2 zurückdrehen und nach Bedarf die Leistung der Kochplatte steigern oder senken.

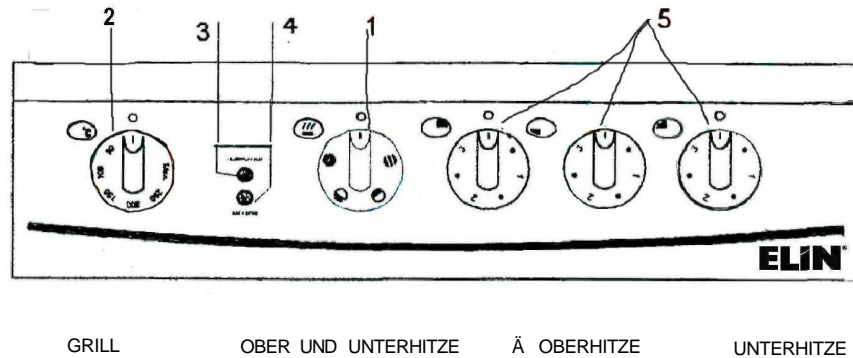
3. Anordnung der Bedienelemente



- 1. Kochplatte vorne links 0 145 1000W
- 2. Kochplatte hinten links 0 180 1500W
- 3. Kochplatte vorne rechts 0 180 2000W
- 4. Backofen mit Zubehör (Siehe Punkt 1.2)
- 5. Deckel

4. Bedienung des Backofens

Die Steuerung des Backofens erfolgt mittels der 2 links an der Bedienblende angebrachten Knebel.



1. Zum Einschalten des Herdes und Einstellen der Temperatur
2. Signallampe (rot) - Betrieb des Herdes
3. Signallampe (rot) - Betrieb des Backofens
4. Drehknebel für die Herdplatten

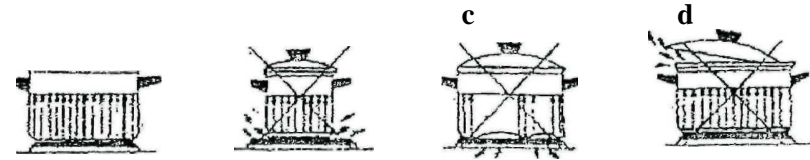
Mit dem Drehknebel für die Betriebsarten wird eine der vier Betriebsvarianten, und mit dem Temperaturregler (bitte recht herum drehen) die gewünschte Temperatur des Backofens eingestellt (im Bereich von 50 bis 220°C in Stufen von je 50°C).

5. Inbetriebnahme

Vor der ersten Nutzung nehmen Sie bitte das Zubehör aus dem Herd und reinigen es mit Geschirrspülmittel. Die Backofentür bitte schließen und den Backofen für ca. 60 Minuten auf 250° C einschalten. Gleichzeitig schalten Sie bitte alle Kochplatten für ca. 15' Minuten auf die Stellung zwischen 0 und 1. Während des Erstbetriebes lüften Sie bitte den Raum, da der Herd Gerüche abgeben kann. Nachdem der Herd abgekühlt ist wischen Sie bitte die Herdplatten mit einem trockenen Tuch ab. Den Backofeninnenraum reinigen Sie bitte mit Geschirrspülmittel.

6. Kochplattenausnutzung

Auf den Kochplatten können Sie Speisen kochen, braten und backen. Die verwendeten Töpfe müssen einen flachen Boden haben. Der Topfdurchmesser muss gleich, oder etwas größer als der Kochplattendurchmesser sein.



- a) korrekt
- b)de Topfdurchmesser ist zu klein
- c)deformierter Topfboden
- d)der Deckel ist nicht richtig geschlossen

Die höchsten Temperaturstellungen nutzen Sie bitte nur dann, wenn Sie die Speisen schnell erwärmen, oder ankochen möchten. Nach Erreichen der erforderlichen Temperatur schalten Sie die Temperatur bitte etwas zurück, damit die Kochplatte die benötigte Temperatur hält. Die Kochplattenleistungen und die Einstellung der Reglerstufen entnehmen Sie bitte der Tabelle 1.

Reglerstufe		Kochplattenleistung			Verwendungsmöglichkeiten
Schalter	Reglerknöpf	0145 1000W	0180 1500W	0180 2000W	
I	•	100	135	175	Auftauern, Auslassen von Fett und Schokolade, Schmoren von Gemüse, langsames Anwärmen, Kochen von Kartoffeln, oder kleineren Speisemengen
II	1	165	220	220	
III	•	250	300	300	Schmoren von Speisen, langsames Braten, Suppenkochen, Kochen von größeren Speisemengen und Flüssigkeiten
IV	2	500	850	850	
V		750	1150	1150	Schnelles Ankochen und Anbraten
VI	3	1000	1500	2000	
0	0	-		-	Ausgeschaltet

Tabelle 1 Kochplattenleistung und Verwendungsmöglichkeiten