



HS 4000

DE

**BEDIENUNGSANLEITUNG
EINBAU ELEKTROHERD**

Sehr geehrter Kunde,

Unser Ziel ist es, Ihnen hochqualitative Produkte bieten zu können, die mehr leisten, als Sie erwarten. Dazu werden unsere Produkte in modernen Fertigungsstätten produziert und ganz besonders auf ihre Qualität getestet

Diese Anleitung wurde erstellt, um Sie bei der sicheren und effektiven Bedienung Ihres Gerätes zu unterstützen, das unter Einsatz aktuellster Technologien für Sie hergestellt wurde.

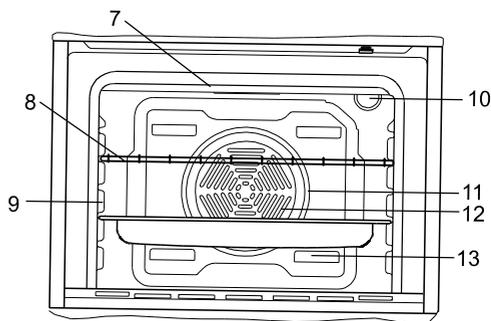
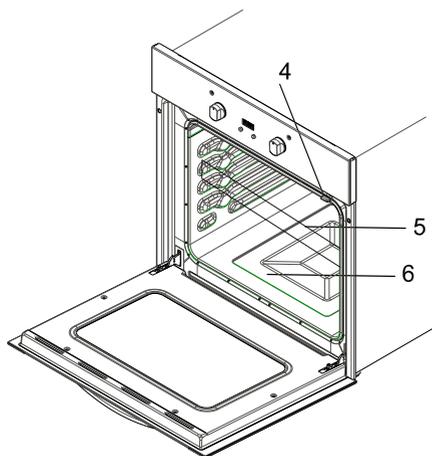
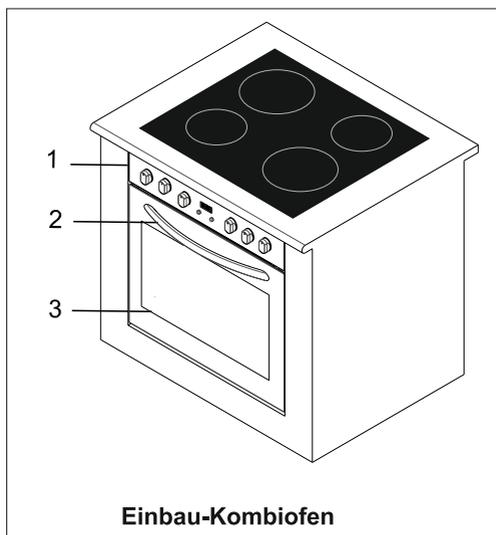
Bevor Sie Ihr Gerät benutzen, lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch: Sie enthält grundlegende Informationen zur richtigen und sicheren Installation, zur Wartung und natürlich auch zum Gebrauch. Zum Anschluss Ihres Produktes wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst in Ihrer Nähe.



Inhalt

- 1-Erscheinungsbild und Größe des Produkts**
- 2-Warnhinweise**
- 3-Vorbereitungen für Installation und Gebrauch**
- 4-Bedienung**
- 5-Reinigung und Wartung Ihres Produktes
Service und Transport**

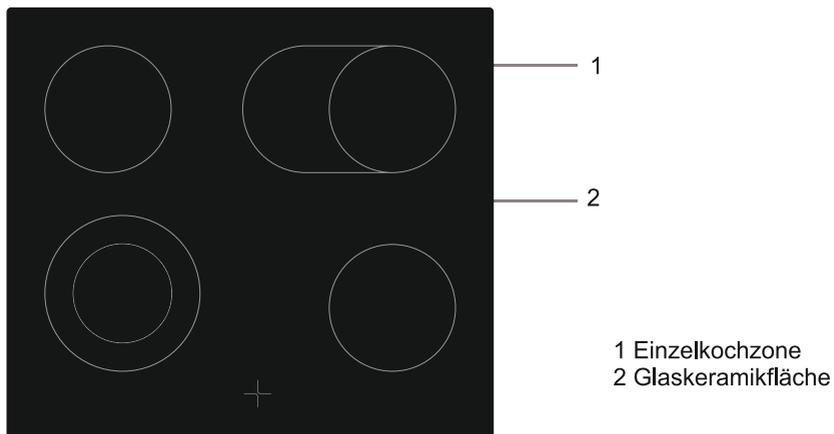
TEIL 1: ERSCHEINUNGSBILD UND GRÖSSE DES PRODUKTS



Komponenten:

- | | |
|--|--|
| 1- Bedienfeld | 8- Grillrost |
| 2- Griff | 9- Einschübe |
| 3- Ofentür | 10- Ofenbeleuchtung |
| 4- Kindersicherung | 11- Turboheizelement (hinter der Platte) |
| 5- Blech | 12- Lüfter (hinter der Platte) |
| 6- Unteres Heizelement (hinter der Platte) | 13- Luftauslässe |
| 7- Oberes Heizelement (hinter der Platte) | |

Glaskeramik-Einbauherd



TEIL 2: SICHERHEITSWARNUNGEN

LESEN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUFMERKSAM UND VOLLSTÄNDIG,
BEVOR SIE
IHR GERÄT VERWENDEN; BEWAHREN SIE SIE ZUM KÜNFTIGEN
NACHSCHLAGEN AN EINEM SICHEREN ORT AUF.

DIESE ANLEITUNG WURDE FÜR MEHRERE MODELLE GESCHRIEBEN.
DAHER KANN ES VORKOMMEN, DASS EINIGE IN DIESER ANLEITUNG
BESCHRIEBENE FUNKTIONEN NICHT AUF IHR MODELL ZUTREFFEN.
ACHTEN SIE BEIM LESEN DER BEDIENUNGSANLEITUNG AUF AUSDRÜCKE
MIT ABBILDUNGEN.

Allgemeine Sicherheitswarnungen:

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen bedient werden, deren körperliche oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind bzw. die einen Mangel an Erfahrung und Wissen aufweisen, sofern sie überwacht werden oder in der sicheren Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Nutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, sofern diese nicht beaufsichtigt werden.

WARNUNG: Das Gerät und seine erreichbaren Teile werden während der Benutzung heiß. Achten Sie darauf, keine Heizelemente zu berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, sofern sie nicht unter kontinuierlicher Beaufsichtigung stehen.

WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und ein Feuer verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, ein solches Feuer mit Wasser zu löschen; schalten Sie stattdessen das Gerät ab und ersticken die Flamme bspw. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

WARNUNG: Brandgefahr: Lagern Sie nichts auf den Kochflächen.

WARNUNG: Falls die Oberfläche gesprungen ist, schalten Sie das Gerät zur Vermeidung potentieller Stromschlaggefahr ab.

Bei Herden mit einer Abdeckung sollten vor dem Öffnen jegliche verschütteten Lebensmittel von der Abdeckung beseitigt werden. Lassen Sie außerdem die Kochfeldoberfläche abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.

Das Gerät ist nicht darauf ausgelegt, über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben zu werden.

Während der Benutzung wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, keine Heizelemente im Ofen zu berühren. Während der Benutzung können kurzzeitig festgehaltene Griffe heiß werden.

Reinigen Sie das Glas der Ofentür sowie andere Oberflächen nicht mit aggressiven Scheuermitteln oder scharfkantigen Metallschabern, da diese die Oberfläche verkratzen und so zu Sprüngen und anderen Oberflächenschäden führen können.

Benutzen Sie keinerlei Dampfreiniger zum Reinigen des Gerätes.

WARNUNG: Stellen Sie vor Auswechslung der Lampe zur Vermeidung potentieller Stromschlaggefahr sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist.

VORSICHT: Erreichbare Teile können beim Kochen oder Grillen heiß werden. Halten Sie kleine Kinder fern. Bei Induktionsherden dürfen keine metallischen Gegenstände, wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, auf der Kochfeldoberfläche abgelegt werden, da diese heiß werden können.

Schalten Sie das Kochfeld bei Induktionsherden nach der Benutzung über das Bedienelement ab; vertrauen Sie nicht allein auf die Kochgeschirrererkennung.

Ihr Gerät wurde in Übereinstimmung mit allen lokalen und internationalen Standards und Richtlinien hergestellt.

Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Kundendiensttechnikern ausgeführt werden. Installations- und Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern durchgeführt werden, setzen Sie möglicherweise Gefahren aus. Es ist gefährlich, die Spezifikationen des Gerätes auf irgendeine Weise zu ändern oder zu modifizieren.

Überzeugen Sie sich vor der Installation davon, dass örtliche Versorgung (Gasart und Gasdruck oder elektrische Spannung und Frequenz) und Einstellungen des Gerätes aufeinander abgestimmt sind. Die technischen Betriebsvoraussetzungen dieses Gerätes sind auf dem Typenschild angegeben.

VORSICHT: Dieses Gerät ist ausschließlich darauf ausgelegt, Lebensmittel zu garen; es ist nur für den Indoor-Betrieb in Privathaushalten vorgesehen und darf nicht für andere Zwecke oder in anderen Applikationen eingesetzt werden, wie z. B. für die nicht-private Nutzung oder in einer kommerziellen Umgebung bzw. zum Beheizen von Räumen.

Versuchen Sie nicht, das Gerät durch Ziehen am Türgriff anzuheben.

Es wurden alle möglichen Sicherheitsmaßnahmen zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit vorgenommen. Da das Glas springen kann, reinigen Sie es zur Vermeidung von Kratzern entsprechend vorsichtig. Achten Sie darauf, nicht mit Zubehör gegen das Glas zu schlagen.

Achten Sie darauf, dass das Netzkabel bei der Installation nicht eingeklemmt wird. Falls das Netzkabel beschädigt sein sollte, muss es vom Hersteller, einer seiner Kundendienstniederlassungen oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommen kann.

Lassen Sie Kinder nicht auf die Ofentür klettern oder darauf sitzen.

Warnhinweise zur Installation:

Schalten Sie das Gerät nicht ein, bevor es komplett installiert wurde.

Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker installiert und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller haftet nicht für jegliche Schäden, die durch falsche Aufstellung/Installation durch nicht autorisierte Personen entstehen.

Vergewissern Sie sich beim Auspacken, dass nichts während des Transports beschädigt wurde. Bei Schäden wenden Sie sich bitte umgehend an den autorisierten Reparaturdienst. Da die Verpackungsmaterialien für Kinder gefährliche Teile enthalten können (Kunststoffe, Heftklammern, Hartschaum usw.), sollten sie umgehend gesammelt und aus der Reichweite von Kindern entfernt werden.

Schützen Sie Ihr Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie das Gerät keiner Sonneneinstrahlung, Regen, Schnee etc. aus.

Die umgebenden Materialien des Gerätes (Schrank) müssen Temperaturen von mindestens 100 °C standhalten können.

Während der Verwendung:

Wenn Sie Ihren Ofen zum ersten Mal benutzen, tritt ein ungewöhnlicher Geruch durch die Erwärmung von isolierenden Materialien und Heizelementen auf isolierenden Materialien und Heizelementen auf. Aus diesem Grund lassen Sie Ihren Ofen zunächst 45 Minuten lang bei maximaler Temperatureinstellung arbeiten, bevor Sie Lebensmittel damit zubereiten. Dabei achten Sie besonders auf eine gute Belüftung des Raumes, in dem Sie Ihr Produkt installiert haben. Während der Benutzung werden außen- und innenliegende Ofenflächen heiß. Treten Sie beim

Öffnen der Ofentür aufgrund des aus dem Ofen strömenden heißen Dampfs einen Schritt zurück. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Geben Sie im Betrieb keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in das bzw. in die Nähe des Gerätes.

Tragen Sie beim Herausnehmen und Hineingeben von Lebensmitteln immer Ofenhandschuhe.

Lassen Sie das Kochgerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie mit Ölen und Fetten (fest oder flüssig) arbeiten. Bei starker Hitze können sich diese Substanzen spontan entzünden. Geben Sie niemals Wasser auf durch Öl verursachtes Feuer. Ersticken Sie derart entstandene Flammen mit dem Deckel des jeweiligen Kochgeschirrs und schalten das Kochgerät ab.

Platzieren Sie Kochgeschirr immer in der Mitte der Kochzone und drehen die Griffe in eine sichere Position, sodass sie nicht versehentlich angestoßen oder heruntergezogen werden können.

Trennen Sie die Stromversorgung, falls Sie das Gerät voraussichtlich lange Zeit nicht benutzen. Lassen Sie den Hauptschalter abgeschaltet. Halten Sie bei Nichtbenutzung außerdem das Gasventil geschlossen.

Stellen Sie sicher, dass die Knöpfe bei Nichtbenutzung immer auf die Position 0 (Stopp) eingestellt sind.

Die Einschübe neigen sich beim Herausziehen leicht. Achten Sie darauf, keine heißen Flüssigkeiten zu verschütten.

Stellen Sie nichts auf der geöffneten Ofentür oder Schublade ab. Das Gerät kann kippen, die Abdeckung schwer beschädigt werden.

Geben Sie keine schweren oder entflammbaren bzw. entzündlichen Gegenstände (Nylon, Plastiktüten, Papier, Stoff etc.) in die Schublade. Dazu zählt auch Kochgeschirr mit Kunststoffzubehör (z. B. Griffen).

Hängen Sie keine Handtücher, Spültücher oder dergleichen am Gerät oder seinen Griffen auf.

Während der Reinigung und Wartung:

Schalten Sie das Gerät vor Aktionen wie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten immer ab. Sie können diese Arbeiten nach Abschalten oder Trennen der Stromversorgung ausführen. Entfernen Sie zur Reinigung des Bedienfeldes nicht die Bedienknöpfe.

**ZUR WAHRUNG DER SICHERHEIT UND EFFIZIENZ IHRES GERÄTES
EMPFEHLEN WIR, GRUNDSÄTZLICH ORIGINAL-ERSATZTEILE
EINZUSETZEN UND SICH BEI PROBLEMEN AN UNSEREN AUTORISIERTEN
KUNDENDIENST ZU WENDEN.**

TEIL 3: VORBEREITUNGEN FÜR INSTALLATION UND GEBRAUCH

Dieser moderne, funktionale und praktische Ofen wurde mit Teilen und Materialien höchster Güte hergestellt und wird Ihre Ansprüche in jeder Hinsicht erfüllen. Vergessen Sie nicht, die Anleitung aufmerksam durchzulesen, damit Sie gleich zu Anfang richtig und sicher mit dem Gerät arbeiten können und es auch in Zukunft nicht zu Problemen kommt. In den nachstehenden Informationen finden Sie bestimmte Regeln, die wichtig für richtige Aufstellung und Wartungsarbeiten sind. Diese Informationen sollten (insbesondere vom Installateur) mit besonderer Aufmerksamkeit gelesen werden.

WENDEN SIE SICH ZUR INSTALLATION IHRES OFENS AN DEN AUTORISIERTEN KUNDENDIENST!

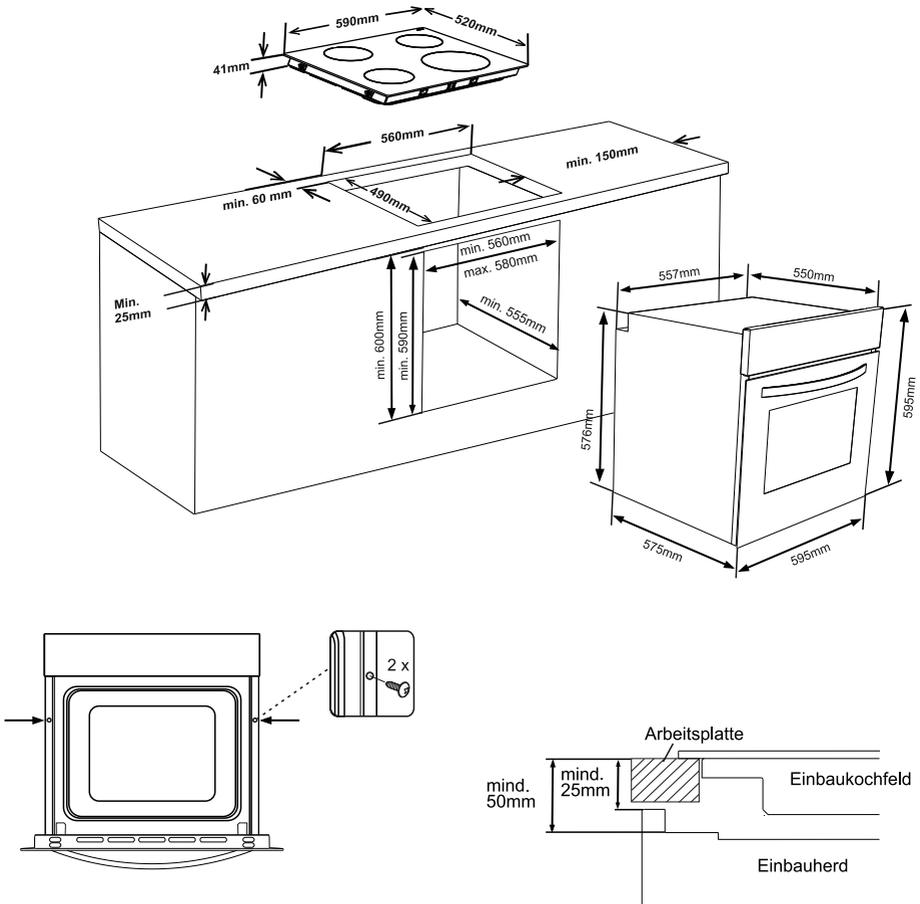
3.1 DER RICHTIGE PLATZ FÜR IHREN OFEN

Bei der Auswahl des richtigen Aufstellungsortes für Ihren Ofen müssen einige Punkte beachtet werden. Halten Sie sich in jedem Fall an unsere nachstehenden Empfehlungen, damit es später nicht zu Problemen oder gefährlichen Situationen kommt!

- Bei der Auswahl des richtigen Platzes für Ihren Ofen sollten Sie darauf achten, dass sich keine entflammbaren oder explosiven Materialien in nächster Nähe befinden; dies können Vorhänge, ölige Tücher und ähnliche Materialien sein, die schnell Feuer fangen.
- Die Ihren Ofen umgebenden Möbel müssen aus hitzebeständigen Materialien bestehen, die auch Temperaturen von 50 °C oberhalb der Raumtemperatur aushalten.
- In Abbildung 1 finden Sie eine Darstellung der erforderlichen Gegebenheiten oder Änderungen hinsichtlich Wandschränken und Abzugshauben sowie der nötigen Minimalabstände zum Ofen und seinen Flächen. Demzufolge sollte die Abzugshaube mit einem minimalen Abstand von 65 cm von der Oberfläche des Kochfeldes angebracht werden. Ohne Abzugshaube sollte ein Abstand von mindestens 70 cm eingehalten werden.



3.2 EINBAUOFEN INSTALLIEREN



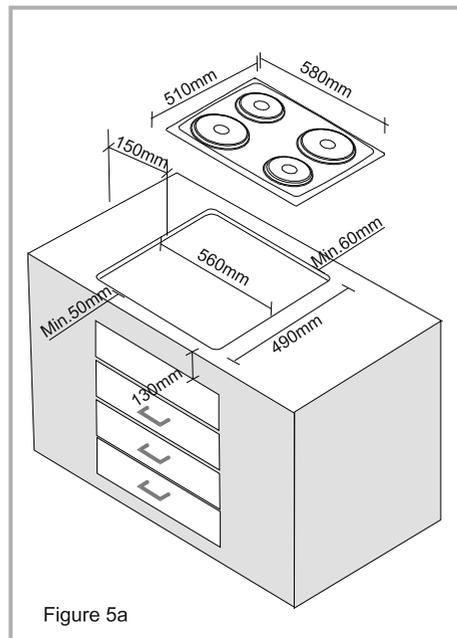
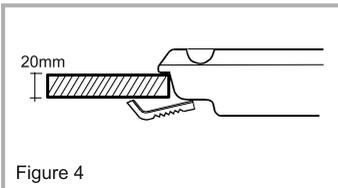
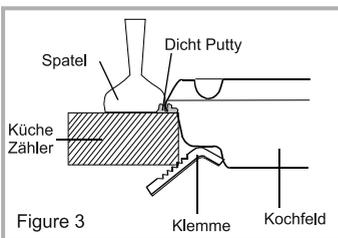
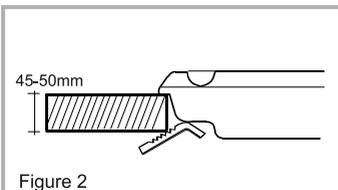
Öffnen Sie die Backofentür und setzen Sie zwei Schrauben in die am Rahmen befindlichen Löcher ein. Öffnen Sie die Backofentür und setzen Sie zwei Schrauben in die am Rahmen befindlichen Löcher ein. Ziehen Sie die Schrauben fest, wenn das Gerät die Holzoberfläche der Küchenzeile berührt.

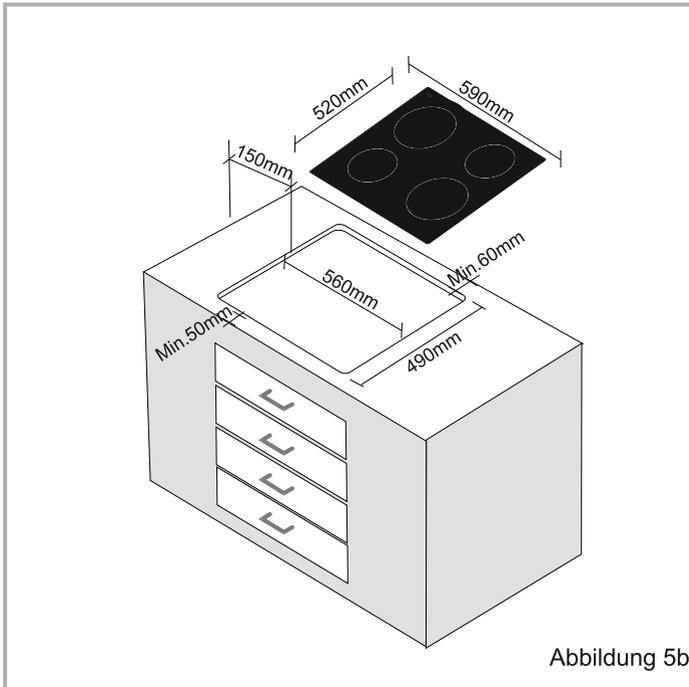
Wenn der Herd unter einem Kochfeld eingebaut wird, sollte der Mindestabstand zwischen dem Kochfeld und der Oberseite des Herdes 50mm betragen; der Mindestabstand zwischen dem Kochfeld und dem Bedienfeld 25mm.

Die Abmessungen des Gehäuses, in das der Ofen eingebaut wird, müssen absolut passend, das Material muss für höhere Temperaturen geeignet sein. Zur korrekten Installation darf das Produkt keine elektrischen oder isolierten Teile berühren. Isolierte Teile müssen so angebracht werden, dass sie auch mit Werkzeugen nicht entfernt werden können. Wir raten von der Installation des Gerätes in nächster Nähe zu Kühl- und Gefriergeräten ab. Andernfalls kann die Leistung dieser Geräte durch Abwärme des Produktes beeinträchtigt werden. Nach dem Auspacken des Ofens überzeugen Sie sich davon, dass das Gerät unversehrt ist. Falls Sie eine Beschädigung des Gerätes vermuten, benutzen Sie es nicht. Wenden Sie sich unverzüglich an den autorisierten Kundendienst.

3.3 EINBAUHERD POSITIONIEREN

Damit keine Flüssigkeiten eindringen können, wird ein spezielles Dichtungsmittel mit Ihrem Gerät geliefert. Bringen Sie das Dichtungsmittel am Rand des Arbeitsplattenausschnittes auf, orientieren Sie sich an den in Abbildung 2 angegebenen Größen. Verlängern Sie das Dichtungsmittel durch Ziehen und platzieren Sie es um den Ausschnitt herum. Setzen Sie das Kochfeld darauf, die Bedienelemente zeigen dabei nach rechts. Achten Sie darauf, dass die Klemmen wie in Abbildung 3 gezeigt angebracht werden. Nach dem Einsetzen des Kochfeldes entfernen Sie bitte überschüssiges Dichtungsmaterial an den Seiten mit einem Spachtel; siehe Abbildung 3. Bei einer Arbeitsplattenstärke von weniger als 40 mm setzen Sie die Klemmen wie in Abbildung 4 gezeigt ein. Platzieren Sie Ihr Kochfeld direkt in der Öffnung (Abbildung 5a und 5b).





3.4 Verkabelung und Sicherheit – Einbauofen

Bei der Verkabelung müssen die nachstehenden Anweisungen exakt eingehalten werden:

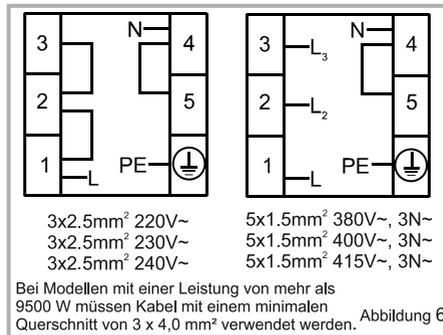
- Das Erdungskabel muss über die Schraube mit dem Erdungsanschluss verbunden werden. Das Versorgungskabel muss wie in Abbildung 6 gezeigt angeschlossen werden. Falls kein geerdeter, den lokalen Normen entsprechender Stromanschluss zur Verfügung stehen sollte, wenden Sie sich unverzüglich an den autorisierten Kundendienst.
- Die geerdete Steckdose muss sich in unmittelbarer Nähe des Gerätes befinden. Benutzen Sie niemals Verlängerungskabel.
- Das Versorgungskabel darf keine heißen Flächen des Produktes berühren.
- Bei jeglichen Beschädigungen des Versorgungskabels wenden Sie sich in jedem Fall an den autorisierten Kundendienst. Das Kabel muss vom autorisierten Kundendienst ausgetauscht werden.
- Die Verkabelung des Gerätes muss durch den autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Dazu müssen Versorgungskabel vom Typ H05VV-F eingesetzt werden.
- Durch eine nicht ordnungsgemäße Verkabelung kann das Gerät beschädigt werden. Solche Schäden werden nicht durch die Garantie abgedeckt.

- Das Gerät ist auf eine Stromversorgung von 220 bis 240 V Wechselspannung ausgelegt; falls Ihre Netzspannung von diesen Werten abweichen sollte, wenden Sie sich unverzüglich an den autorisierten Kundendienst.

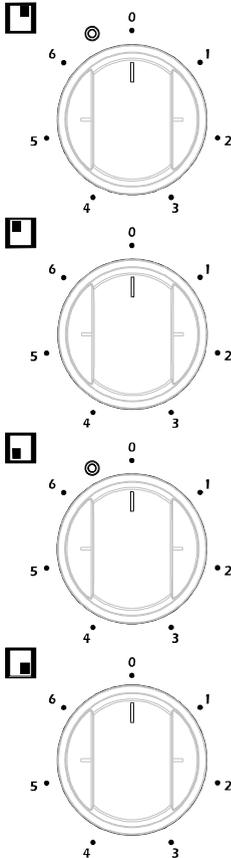
Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für jegliche Arten von Schäden oder Verlusten, die durch Nichteinhaltung von Sicherheitsnormen entstehen!

3.5 VERKABELUNG UNS SICHERHEIT – KOMBINIERTER EINBAUOFEN

Die Verkabelung des Gerätes muss durch den autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Das Gerät ist für eine Versorgungsspannung von 220 bis 240 V Wechselspannung sowie 380 bis 415 V Dreiphasen-Drehstrom vorgesehen. Falls Ihre Netzspannung von diesen Werten abweichen sollte, wenden Sie sich unverzüglich an den autorisierten Kundendienst. Das Gerät muss wie in Abbildung 6 gezeigt angeschlossen werden. Das Gerät ist für eine Festverbindung mit der Stromversorgung vorgesehen. Eine Trenneinrichtung des Versorgungskreises über sämtliche Pole mit einem minimalen Kontaktabstand von 3 mm (auf 40 A ausgelegt, verzögerter Einsatz) muss installiert werden.



Das Gerät wird über Bedienknöpfe gesteuert, eventuell vorhandene Restwärme wird über eine Restwärmeanzeige in der Glaskeramik signalisiert.



Ihr Kochgerät kann mit 6 Heizstufen arbeiten.

1 Warmhalten

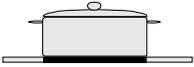
2-3 Aufwärmen bei geringer Hitze

4-5-6 Kochen und Braten

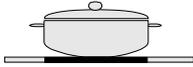
Restwärmeanzeige

Wenn das Kochfeld nach dem Einsatz abgeschaltet wird, bleibt die Glaskeramik noch einige Zeit heiß - dieser Effekt wird Restwärme genannt. Das Gerät kann die Restwärme der Glaskeramik grob abschätzen. Falls die geschätzte Temperatur 60 °C überschreitet, wird dies durch die jeweilige Restwärmeanzeigeleuchte signalisiert. Die Restwärme wird signalisiert, solange die geschätzte Kochstellentemperatur mehr als 60 °C beträgt.

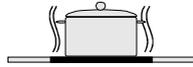
Wenn der Strom nach einem Stromausfall wiederkehrt, blinkt die Restwärmeanzeige, wenn vor dem Stromausfall eine Restwärme von mehr als 60 °C vorhanden war. Die Anzeige blinkt, bis eine bestimmte Zeit abgelaufen ist oder die Kochstelle eingeschaltet wurde.



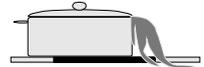
RICHTIG



FALSCH



FALSCH

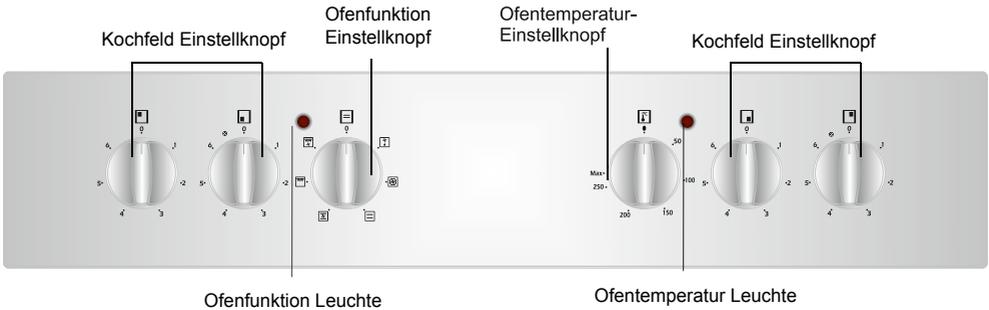


FALSCH

Bevor Sie das Kochfeld reinigen, trennen Sie zuvor grundsätzlich die Stromversorgung. Anschließend vergewissern Sie sich, dass keine Restwärme mehr vorhanden ist. Glaskeramik ist überaus unempfindlich gegenüber hohen Temperaturen und Überhitzung. Falls noch Restwärme vorhanden sein sollte, leuchtet die Restwärmeanzeige der entsprechenden Kochstelle. Lassen Sie das Gerät abkühlen, damit es nicht zu Verbrennungen kommt.

TEIL 4: BENUTZUNG IHRES PRODUKTES

Bedienfelder



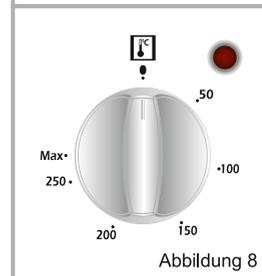
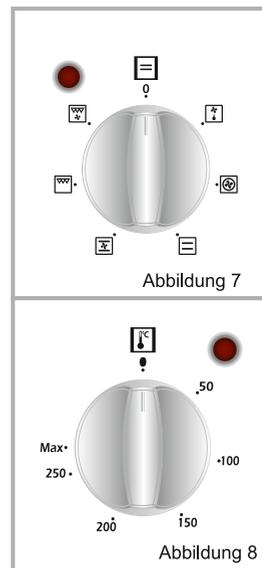
4.1 BACKOFEN VERWENDEN

Ofenfunktion-Einstellknopf:

Drehen Sie den Knopf zur Auswahl der gewünschten Garfunktion auf das entsprechende Symbol (Abbildung 7). Einzelheiten zu Ofenfunktionen werden in Tabelle 1 und im nächsten Abschnitt erklärt.

Ofentemperatur-Einstellknopf:

Nach Einstellung der Garfunktion kann die Temperatur über den Ofentemperatur-Einstellknopf (Abbildung 8) angepasst werden und der Ofen nimmt den Betrieb auf (Timer muss eingestellt sein, falls verfügbar). Je nach Thermostatbetrieb ist die Temperatursignalleuchte ein- oder ausgeschaltet.



4.2 OFENFUNKTION-EINSTELLKNOPF VERWENDEN

* Die Funktionen Ihres Ofens können je nach Produktmodell variieren.

	Auftaufunktion
<p>Ofen-Warnleuchten werden eingeschaltet, der Lüfter schaltet sich ein.</p> <p>Zur Nutzung der Auftaufunktion nehmen Sie Ihre gefrorenen Lebensmittel und geben sie in den von unten gesehen dritten Einschub des Ofens. Es empfiehlt sich, ein Blech unter den gefrorenen Lebensmitteln zu platzieren; dieses kann das beim Schmelzen von Eis entstehende Wasser auffangen. Bei dieser Funktion werden Ihre Lebensmittel nicht gegart oder gebackt, sondern lediglich schneller aufgetaut.</p>	
	Heißluft
<p>Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, Ring-Heizelement und Lüfter schalten sich ein.</p> <p>Die Heißluft sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Ofen. Dadurch werden Lebensmittel auf sämtlichen Einschüben gleichmäßig gegart. Wir empfehlen, den Ofen etwa 10 Minuten lang vorheizen zu lassen.</p>	
	Ober- und Unterhitze
<p>Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, oberes und unteres Heizelement schalten sich ein.</p> <p>Die statische Garfunktion gibt Hitze ab; dies gewährleistet gleichmäßiges Garen der Lebensmittel von oben und unten. Dies eignet sich ideal für Gebäck, Kuchen, Nudelgerichte, Lasagne und Pizza. Bei dieser Funktion empfiehlt es sich, den Ofen 10 Minuten vorzuheizen und nur einen Einschub auf einmal zu verwenden.</p>	
	Umluft:
<p>Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, oberes und unteres Heizelement sowie Lüfter schalten sich ein.</p> <p>Diese Funktion eignet sich optimal bei Gebäck. Die Lebensmittel werden über das obere und untere Heizelement im Ofen gegart, der Lüfter zirkuliert die Luft, damit ein leichter Grilleffekt erzielt wird. Wir empfehlen, den Ofen etwa 10 Minuten lang vorheizen zu lassen.</p>	



Grillfunktion

Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, das Grill-Heizelement schaltet sich ein.

Diese Funktion dient dem Grillen und Rösten von Lebensmitteln; verwenden Sie die oberen Einschübe des Ofens. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit die Lebensmittel nicht daran haften bleiben; geben Sie die Lebensmittel in die Mitte des Rosts. Platzieren Sie zum Auffangen von Öl und Fett immer ein Blech darunter. Wir empfehlen, den Ofen etwa 10 Minuten lang vorheizen zu lassen.

Warnung: Beim Grillen muss die Ofentür geschlossen bleiben, die Temperatur sollte auf 190 °C eingestellt werden.



Grill + Umluft:

Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, Grill-Heizelement und Lüfter schalten sich ein.

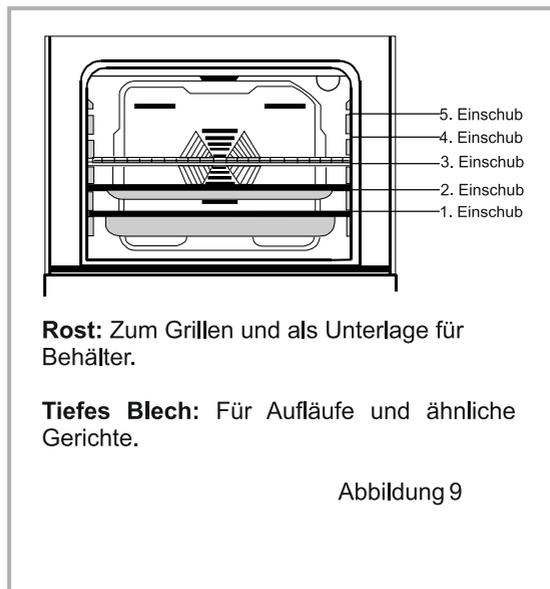
Diese Funktion eignet sich beim Grillen dickerer Lebensmittel; verwenden Sie die oberen Einschübe des Ofens. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit die Lebensmittel nicht daran haften bleiben; geben Sie die Lebensmittel in die Mitte des Rosts. Platzieren Sie zum Auffangen von Öl und Fett immer ein Blech darunter.

Warnung: Beim Grillen muss die Ofentür geschlossen bleiben, die Temperatur sollte auf 190 °C eingestellt werden.

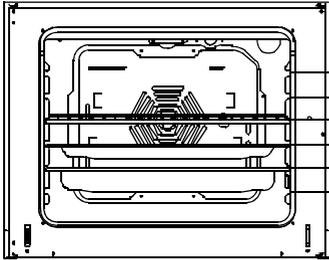
4.4 IM OFEN GENUTZTE ZUBEHÖRTEILE

Wir empfehlen, bei der Zubereitung von Speisen die in der Tabelle angegebenen Behälter zu verwenden; Sie können auch Glasbehälter, Kuchenformen und sonstige Einschübe verwenden, die sich für Ihren Ofen eignen. Beachten Sie bitte grundsätzlich die Anweisungen und Informationen des Herstellers. Wenn Sie kleine Behälter verwenden, platzieren Sie diese exakt in der Mitte des Rostes. Die nachstehenden Hinweise gelten insbesondere für emaillierte Behälter.

Wenn Speisen das Blech nicht komplett ausfüllen, tiefgefroren in den Ofen gegeben werden oder Sie ein Blech zum Auffangen von Flüssigkeiten einsetzen, kann sich das Blech aufgrund der hohen Temperaturen verformen. Dies ist völlig normal und das Ergebnis unterschiedlicher Ausdehnung von Materialien bei hohen Temperaturen. Achten Sie darauf, dass sich Kochutensilien aus Glas nach der Zubereitung nicht schlagartig stark abkühlen. Setzen Sie solche Utensilien nicht auf kalte oder nasse Oberflächen. Sorgen Sie dafür, dass solche Gegenstände langsam abkühlen, indem Sie sie auf ein Tuch setzen. Andernfalls kann das Glas brechen. Wenn Sie Ihren Ofen zum Grillen einsetzen, schieben Sie am besten die Grillschale (eventuell mitgeliefert) unter. Auf diese Weise verhindern Sie Verschmutzungen Ihres Ofens durch spritzendes oder tropfendes Fett. Wenn Sie das Grillrost verwenden, schieben Sie ein Blech in der unteren Position ein, in dem sich tropfendes Fett sammeln kann. Geben Sie etwas Wasser hinzu; dies erleichtert die Reinigung. Beim Grillen benutzen Sie den vierten Oder fünften Einschub und fetten den Rost etwas ein, damit nichts daran kleben bleibt.

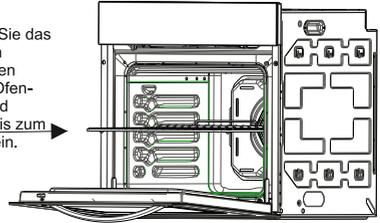


Einschübe installieren



- 6. Einschub
- 5. Einschub
- 4. Einschub
- 3. Einschub
- 2. Einschub
- 1. Einschub

WARNUNG -
Positionieren Sie das
Rost richtig im
entsprechenden
Einschub im Ofen-
Innenraum und
schieben es bis zum
Anschlag hinein.



TEIL 5: REINIGUNG UND WARTUNG IHRES OFENS

5.1. REINIGUNG

Bevor Sie Ihren Ofen reinigen, vergewissern Sie sich zunächst, dass sämtliche Bedienelemente abgeschaltet sind und der Ofen abgekühlt ist. Ziehen Sie wenn möglich den Netzstecker.

Benutzen Sie keine Reinigungsmittel, die Scheuermittel enthalten: Diese können die emaillierten und lackierten Teile Ihres Ofens beschädigen. Verwenden Sie Creme- oder Flüssigreiniger ohne Scheuerzusätze. Benutzen Sie keinerlei ätzende Reiniger, Scheuermittel, Stahlwolle oder harte Gegenstände, damit die Oberflächen Ihres Gerätes nicht beschädigt werden. Überlaufende Lebensmittel und verschüttete Flüssigkeiten können sich in die Oberflächen Ihres Ofens einbrennen und Schäden an der Emaille verursachen. Wischen Sie verschüttete Flüssigkeiten sofort auf. Benutzen Sie keinerlei Dampfreiniger zum Reinigen des Ofens.

Ofen-Innenraum reinigen

Trennen Sie den Ofen vor dem Reinigen von der Stromversorgung. Der Ofen-Innenraum lässt sich am besten reinigen, wenn er noch etwas warm ist. Wischen Sie den Ofen nach jeder Benutzung mit einem weichen Tuch aus, das Sie mit etwas Seifenwasser angefeuchtet haben. Wischen Sie den Ofen anschließend mit einem feuchten Tuch aus, danach wischen Sie ihn trocken. Benutzen Sie keine Trockenreiniger und keine Reinigungspulver. Bei Produkten mit katalytischen Emaillerrahmen müssen Rückwand und Seitenwände des Ofen-Innenraums nicht gereinigt werden. Allerdings sollten diese nach einer bestimmten Zeit (abhängig von der Nutzung) ausgetauscht werden.

Glaskeramik reinigen

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie mit dem Reinigen beginnen.
- Lassen Sie die Glaskeramik vor dem Reinigen komplett abkühlen.
- Vergewissern Sie sich, dass die von Ihnen eingesetzten Reinigungsmittel keinerlei Scheuermittel enthalten, die das Glas verkratzen können. Benutzen Sie am besten Creme- oder Flüssigreiniger.
- Die Glaskeramik sollte mit kaltem Wasser abgewischt und mit einem weichen Tuch trocken gerieben werden, bis auch der letzte Reinigungsmittelrest entfernt ist.
- Übergelaufene Lebensmittel und sonstige Rückstände können Sie mit dem Schaber entfernen, der mit Ihrem Gerät geliefert wurde.
- Zuckerhaltige Lebensmittel sollten sofort entfernt werden, solange die Glaskeramik noch heiß ist.

- Stahlwolle kann zu Beschädigungen der Glaskeramik führen. Staub entfernen Sie am besten mit einem angefeuchteten Tuch von den entsprechenden Oberflächen.
- Im Laufe der Zeit können Verfärbungen der glaskeramischen Oberfläche auftreten; diese wirken sich jedoch nicht auf Funktion und Leistung der Glaskeramik aus. Der Grund dieser Verfärbungen liegt nicht in Veränderungen der Glaskeramik: Solche Verfärbungen treten auf, wenn sich Lebensmittelreste in die Oberfläche einbrennen, die Glaskeramik durch Kochgeschirr abgenutzt wird oder ungeeignete Reinigungsmittel verwendet wurden.
- Bevor Sie chemische Reinigungsmittel einsetzen, sollten Sie zunächst grundsätzlich den mitgelieferten Schaber verwenden. Mit diesem Schaber können Sie auch die kleinsten Verschmutzungen von der Glaskeramik entfernen. Auch schwierig zu entfernende Verunreinigungen wie geschmolzene Kunststoffe, Öl und Fette sowie zuckerhaltige Substanzen können ebenfalls leicht mit dem Schaber entfernt werden. Da der Schaber mit einer scharfen Rasierklinge arbeitet, ist er nicht ganz ungefährlich und sollte stets außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
- Achten Sie beim Einsatz des Schabers darauf, nicht das Silikon an den Kanten des Glases zu beschädigen.

5.2. WARTUNG

Ofenbeleuchtung austauschen

Die Ofenbeleuchtung muss durch einen autorisierten Techniker ausgetauscht werden. Verwenden Sie ein Leuchtmittel des Typs E14, T300 mit 230 V, 25 Watt. Vor dem Austausch der Beleuchtung sollte der Ofen vom Stromnetz getrennt und vollständig abgekühlt sein.

Das Lampendesign ist speziell zur Nutzung in Haushaltskochgeräten vorgesehen und eignet sich nicht zur Raumbeleuchtung.

Bedienknöpfe

Die Bedienknöpfe können zum Reinigen abgenommen werden; geben Sie aber gut acht, dabei nichts zu beschädigen. Benutzen Sie keine Dampfreiniger - die Feuchtigkeit kann in das Gerät eindringen; in diesem Fall erlischt die Garantie.

TEIL 6: SERVICE UND TRANSPORT

6.1. BEVOR SIE SICH AN DEN KUNDENDIENST WENDEN

Falls der Ofen nicht funktionieren sollte:

Der Ofen ist eventuell von der Stromversorgung getrennt oder ein Stromausfall ist eingetreten. Bei Modellen mit Timer ist eventuell eine falsche Uhrzeit eingestellt.

Falls sich der Ofen nicht aufheizen sollte:

Möglicherweise haben Sie vergessen, die Ofentemperatur einzustellen.

Falls die Ofenbeleuchtung nicht aufleuchten sollte:

Überprüfen Sie die Stromversorgung. Vergewissern Sie sich, dass das Leuchtmittel nicht defekt ist. In diesem Fall tauschen Sie das Leuchtmittel nach Anleitung aus.

Probleme beim Garen (z. B. ungleichmäßige Erwärmung bei Oberhitze/Unterhitze):

Kontrollieren Sie, ob das Grillrost/Backblech in der richtigen Position eingeschoben, die richtige Garzeit eingehalten und die Temperatur richtig eingestellt wurde.

Falls nach wie vor Probleme mit Ihrem Produkt auftreten sollten, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

6.2. HINWEISE ZUM TRANSPORT

Falls das Gerät transportiert werden muss:

Zum Transportieren des Gerätes benutzen Sie am besten das Original-Verpackungsmaterial. Halten Sie sich an die Transporthinweise auf der Verpackung. Fixieren Sie die oberen Teile des Gerätes, Brenner, Köpfe und Geschirrhalter mit Klebeband am Kochfeld.

Legen Sie Papier zwischen Abdeckung und Kochfeld, decken Sie die Abdeckung ab und befestigen Sie sie mit Klebeband an den Seitenflächen des Ofens.

Schützen Sie das Glas der Ofentür mit Pappe oder Papier, damit das Glas beim Transport nicht durch Grillrost, Backblech oder ähnliche Gegenstände beschädigt wird. Befestigen Sie sämtliche weiteren losen Gegenstände mit Klebeband an den Seitenwänden des Gerätes.

Falls die Originalverpackung nicht mehr greifbar sein sollte:

Schützen Sie die Außenflächen (Glas und lackierte Flächen) des Ofens vor möglichen Stößen.

Marke		
Modell		HS 4000
Ofentyp		Elektro
Gewicht	kg	32,3(+/-2)
Energieeffizienzindex – konventionell		119,1
Energieeffizienzindex – Umluft		105,7
Energieklasse		A
Energieverbrauch (Elektrizität) – konventionell	kWh/Zyklus	0,98
Energieverbrauch (Elektrizität) – Umluft	kWh/Zyklus	0,87
Anzahl Kavitäten		1
Heizquelle		Elektro
Volumen	l	65
Dieser Ofen stimmt mit EN 60350-1 überein		

Energiespartipps

Ofen

- Kochen Sie Mahlzeiten wenn möglich zur gleichen Zeit.
- Halten Sie Vorheizzeiten kurz.
- Verlängern Sie die Kochzeiten nicht unnötig.
- Vergessen Sie nicht, den Ofen am Ende des Kochvorgangs abzuschalten.
- Öffnen Sie nicht die Ofentür während des Kochvorganges.

Marke		
Modell		HS 4000
Kochfeldart		Elektro
Anzahl Kochzonen		4
Heiztechnologie – 1		Strahlungsbeheizung
Größe – 1	cm	Ø 14,5
Energieverbrauch – 1	Wh/kg	192,0
Heiztechnologie – 2		Strahlungsbeheizung
Größe – 2	cm	Ø 14,5
Energieverbrauch – 2	Wh/kg	192,0
Heiztechnologie – 3		Strahlungsbeheizung
Größe – 3	cm	15,5 x 26,0
Energieverbrauch – 3	Wh/kg	190,0
Heiztechnologie – 4	%	Strahlungsbeheizung
Größe – 4	cm	Ø 18,0
Energieverbrauch – 4	Wh/kg	191,0
Energieverbrauch des Kochfeldes	Wh/kg	191,3
Dieses Kochfeld stimmt mit EN 60350-2 überein		

Energiespartipps

Kochfeld

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer flachen Unterseite.
- Verwenden Sie Kochgeschirr in der passenden Größe.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Deckel.
- Halten Sie die Menge an Flüssigkeiten und Fett gering.
- Reduzieren Sie die Hitze, wenn Flüssigkeiten anfangen zu kochen.



Dieses Symbol am Produkt oder auf seiner Verpackung zeigt an, dass dieses Produkt nicht mit dem regulären Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es bei einer geeigneten Sammelstelle zum Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produktes helfen Sie, potentielle negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden, die ansonsten durch unsachgemäße Entsorgung dieses Produktes entstehen können. Detailliertere Informationen zum Recycling dieses Produktes erhalten Sie von Ihrer Stadtverwaltung, Ihren lokalen Entsorgungsunternehmen oder im Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



HS 4000

EN

**OPERATING AND INSTALLATION
INSTRUCTIONS OF
BUILT-IN SET**

Dear Customer,

We take offering quality products more than your expectation as goal, offers you the products produced in modern facilities carefully and particularly tested for quality.

Your manual is prepared in order to help you to use your appliance that is manufactured by the most recent technology, with confidence and maximum efficiency.

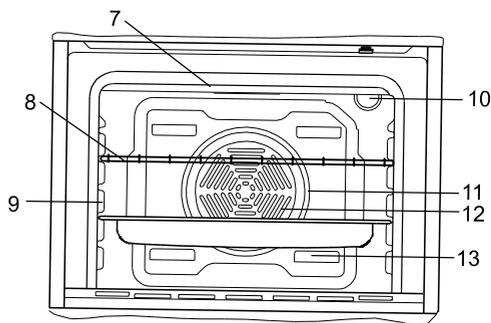
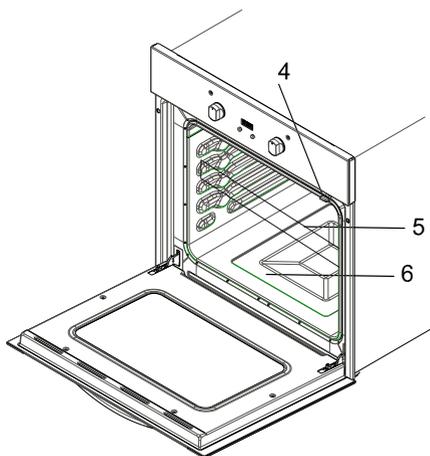
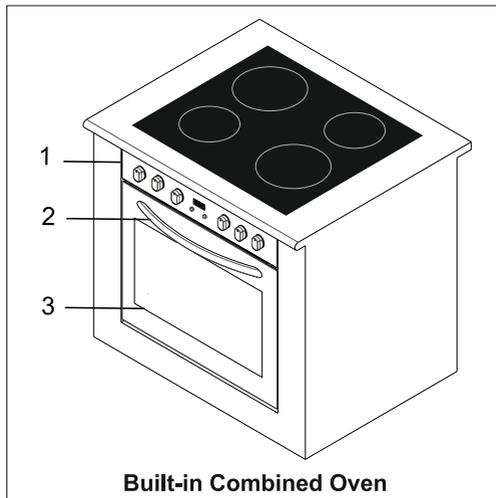
Before use of your appliance, carefully read this guide that includes the basic information for right and safe installation, maintenance and use. Contact to the nearest Authorized Service for mounting of your product.



Contents

- 1-** Presentation and size of product
- 2-** Warnings
- 3-** Preparation for installation and use
- 4-** Using the oven
- 5-** Cleaning and maintenance of your product
- 6-** Service and Transport

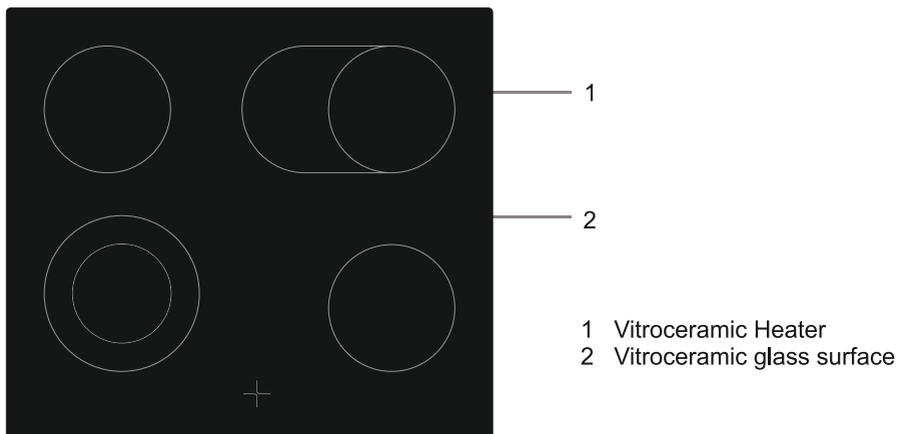
PART 1: PRESENTATION AND SIZE OF PRODUCT



LIST OF COMPONENTS :

- | | |
|---|---|
| 1- Control panel | 8- Wire Grill |
| 2- Handle | 9- Racks |
| 3- Oven Door | 10- Oven Light |
| 4- Child Lock | 11- Turbo Heating Element(behind the plate) |
| 5- Tray | 12- Fan (behind the plate) |
| 6- Lower Heating Element (behind the plate) | 13- Air Outlet Shutters |
| 7- Upper Heating Element (behind the plate) | |

Vitroceramic hob



PART 2 SAFETY WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL IN COMMON. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. PAY ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE FIGURES, WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

General Safety Warnings:

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.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. 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.

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. And also the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

During use, the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

During use, handles held for short periods in normal use can get hot.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.

Do not use steam cleaners for cleaning the appliance. **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

CAUTION: Accessible parts may be hot when the cooking or grilling is in use. Young children should be kept away.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **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.

For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. And also the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.

Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.

Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.

Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.

CAUTION: This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.

Do not try to lift or move the appliance by pulling the door handle.

All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.

Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.

While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.

Installation Warnings:

Do not operate the appliance before it is fully installed.

The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.

When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact to the authorized maintenance service immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.

Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.

The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 100°C.

During usage ;

When you first run your oven a certain smell will emanate from the insulation materials and the heater elements.

insulation materials and the heater elements. For this reason, before using your oven, run it empty at maximum temperature for 45 minutes. At the same time you need to properly ventilate the environment in which the product is installed. During usage, the outer and inner surfaces of the oven get hot. While opening the oven door, step back to avoid the hot steam coming out of the oven. There may be a risk of burns.

Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.

Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.

Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occurred in this case and turn the cooker off.

Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.

If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.

Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.

The trays incline when pulled out. Be careful not to let hot liquid spill over.

When the door or drawer of the oven is open, do not leave anything on it. You may unbalance your appliance or break the cover.

Do not put heavy things or flammable or ignitable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth...etc) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).

Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

During cleaning and maintenance:

Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance.

You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.

Do not remove the control knobs to clean the control panel.

TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS TO USE THE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED SERVICES IN CASE OF NEED.

PART 3: PREPARATION FOR INSTALLATION AND USE

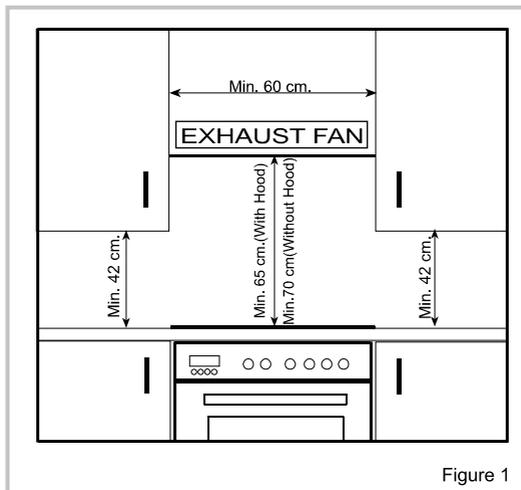
Manufactured with best quality parts and materials, this modern, functional and practical oven will meet your needs in all respects. Make sure to read the manual to obtain successful results and not to experience any problems in the future. The information given below contain rules that are necessary for correct positioning and service operations. They should be read without fail especially by the technician who will position the appliance.

CONTACT THE AUTHORIZED SERVICE FOR INSTALLATION OF YOUR OVEN!

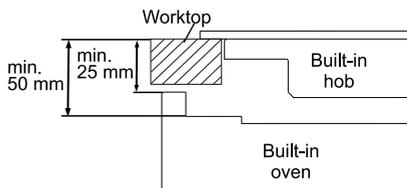
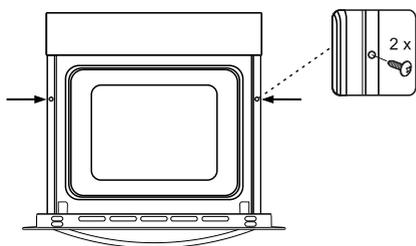
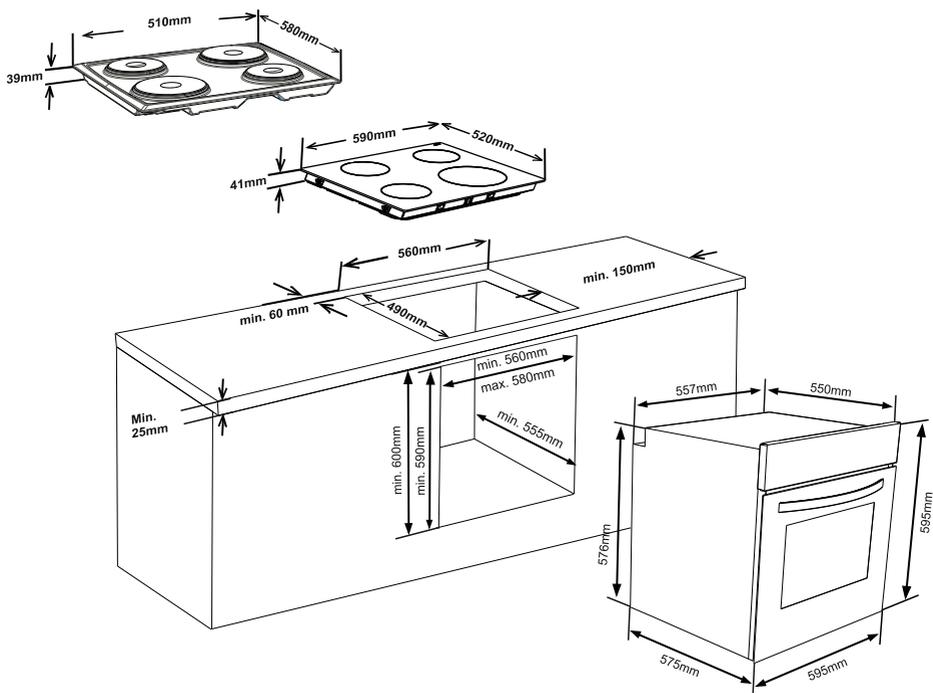
3.1. CHOOSING A PLACE FOR THE OVEN

There are several points to pay attention to when choosing a place for your oven. Make sure to take into account our recommendations below in order to prevent any problems and dangerous situations, which might occur later!

- When choosing a place for the oven, attention should be paid that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which quickly catch fire.
- Furnitures surrounding the oven must be made of materials resistant to heat more than 50 C° of the room temperature.
- Required changes to wall cabinets and exhaust fans above the built-in combined product as well as minimum heights from the oven board are shown in Figure 1. Accordingly, the exhaust fan should be at a minimum height of 65 cm from the hob board. If there is no exhaust fan the height should not be less than 70 cm.



3.2. INSTALLATION OF BUILT-IN OVEN



Insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of cabinet, tighten the screws.

If the oven is installed under a hob, the distance between the worktop and the top panel of the oven must be minimum 50 mm and the distance between the worktop and the top of control panel must be minimum 25 mm.

The dimensions and material of the cabinet in which the oven will be installed must be correct and resistant to increases in temperature. In a correct installation, contact with electrical or insulated parts must be prevented. Insulating parts need to be fitted in a way to ensure that they cannot be removed by using any kind of tool. Installing the appliance in the close vicinity of a refrigerator or a deep-freezer is not recommended. Otherwise, the performance of the above-mentioned appliances will be negatively affected due to emanating heat. After removing your oven from its packaging, be sure that the oven is not harmed. In case, you suspect of any damage to the appliance, do not use it; immediately contact Authorized Service.

3.3 Positioning the built-in hob:

In order to prevent leakage of any liquids on the counter, a special sealing putty is supplied together with your oven. Apply this putty around the clearance on the kitchen counter, measured in the size indicated in the Figure 2. Extend the five-piece putty by stretching and apply it around the clearance. Place the hob on it, with its control buttons being on the right side. Make sure to fit the clamps as shown in the Figure. After fitting your hob into its place, neatly remove the excess sealing putty around the sides with the help of a spatula Figure 3. In case the thickness of the kitchen counter is less than 40mm, use the clamp as shown in the Figure 4. Place your glass burners directly into the opening gap (Figure 5).

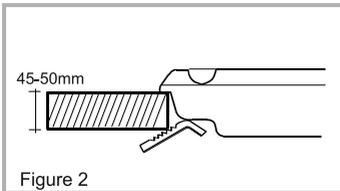


Figure 2

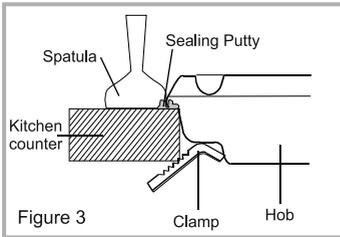


Figure 3

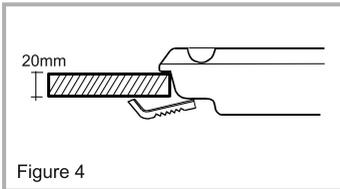


Figure 4

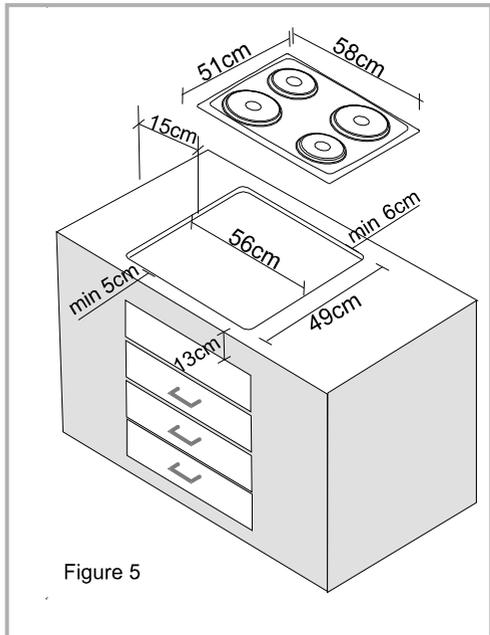


Figure 5

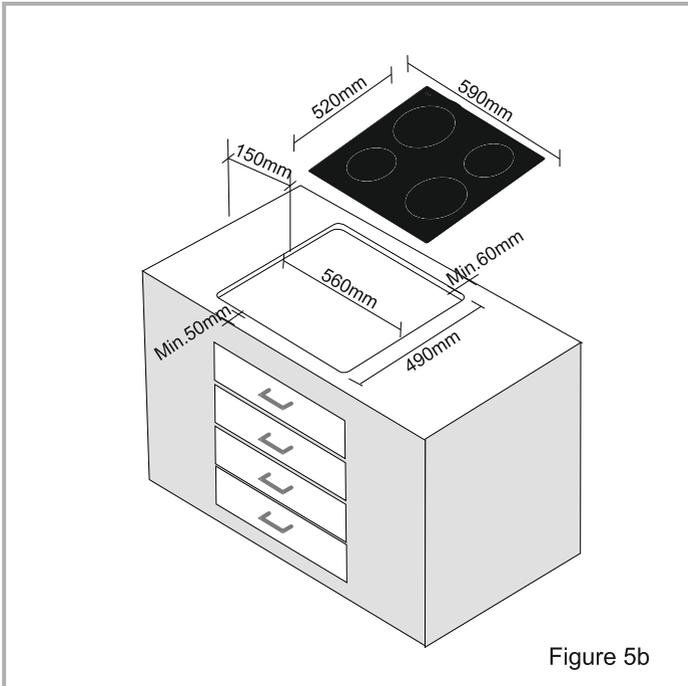


Figure 5b

3.4. WIRING AND SAFETY OF BUILT-IN OVEN

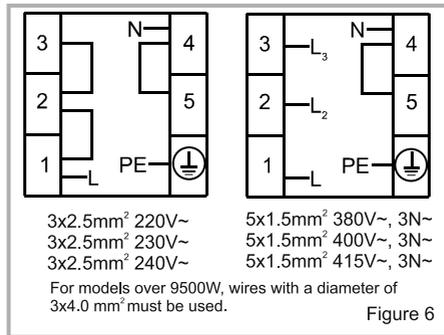
The instructions given below must be followed without fail during wiring :

- The earthing cable must be connected via the screw with the earthing mark. Supply cable connection must be as shown in Figure 6. If there is no earthed outlet conforming to regulations in the installation environment, call the Authorized Service immediately.
- The earthed outlet must be in close vicinity of the appliance. Never use an extension cord.
- The supply cable should not contact the product's hot surface.
- In case of any damage to the supply cable, make sure to call the Authorized Service. The cable must be replaced by the Authorized Service.
- Wiring of the appliance must be performed by the Authorized Service. H05VV-F type supply cable must be used.
- Faulty wiring may damage the appliance. Such a damage will not be covered under the warranty.
- The appliance is designed to connect to 220-240V~ electricity is different than the value given above, call the Authorized Service immediately.

The Manufacturer Firm declares that it bears no responsibility whatsoever for any kind of damage and loss arising from not complying with safety norms!

3.5. WIRING AND SAFETY OF THE BUILT-IN COMBINED OVEN

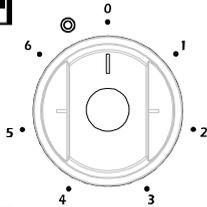
Wiring of the appliance must be performed by the Authorized Service. The appliance is designed to connect to 220-240V~ and 380-415V 3N ~ electricity. If the mains electricity is different than the value given above, call the Authorized Service immediately. Connection of the appliance must be as shown in Figure 6. The appliance is designed for fixed connection to the mains. There is to install an all pole disconnecter inside they supply circuit with a contact opening of at least 3mm (rated 40A, delay functioning type).



PART 4: USING THE OVEN

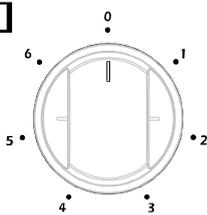
Heat setting knobs for vitroceramic cookers

The appliance is operated by using knob control and the heat stored is confirmed by residual heat indicator lamp on the vitroceramic surface



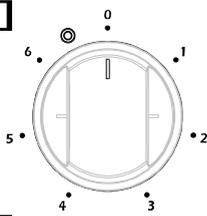
Knob controlled cooker is designed for operating at 6 heat levels:

- 1 Keeping warm position
- 2-3 Heating position at low heat
- 4-5-6 Cooking – roasting and boiling position



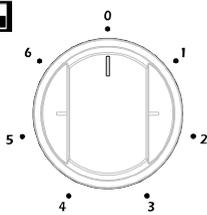
Dual and oval heaters have two heating zones. To activate the outer zone of a dual/oval heater, turn the knob to position once. In this way both outer zones switch on.

To deactivate the outer zone of a dual/oval heater, turn the knob to 0 position once. In this way, both outer zones switch off.



Residual Heat Functions

After all cooking processes there is some heat stored in the vitroceramic glass called residual heat. The control can calculate roughly how hot the glass is in the worst case. If the calculated temperature is higher than + 60 ° C, then this will be indicated in the related residual indicator heat indicator lamp. The residual heat display is shown as long as the calculated heater temperature is > + 60° C.

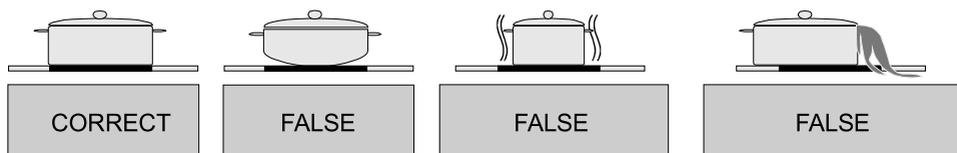


After reapplying the supply voltage to the hob control after an interruption of the supply voltage occurred, causes that the residual heat display flashes, if the corresponding heater had a residual heat of greater + 60 ° C before the power interruption occurred. The display will flash until the max. residual heat time has expired or the heater will be selected and activated.

Cleaning Care

Cookware with rough bottoms should not be used since these can scratch the glass ceramic surface. The bottom of the good cookwares should be as thick and flat as possible. Before use, make sure that cookware bottoms are clean and dry.

Always place the cookware on the cooking zone before it is switched on. If possible, always place the lids on the cookware. Bottom of cookwares must not be smaller or larger than the cooking zones, they should be at the proper size as indicated below, not to waste energy.



Before cleaning the hob, first remove the plug from the electrical supply socket. Then ensure that there is no residual heat stored in the appliance. Vitroceramic glass is very resistant to high temperature and overheating. If there is residual heat stored in the appliance, the related residual heat indicator lamp is on. In order to avoid burns, let the appliance cool down.

Remove all split food and fat with a window scrape. Then wipe the hob with a suitable washing up liquid and a clean damp cloth. Rub the appliance using a clean dry cloth.

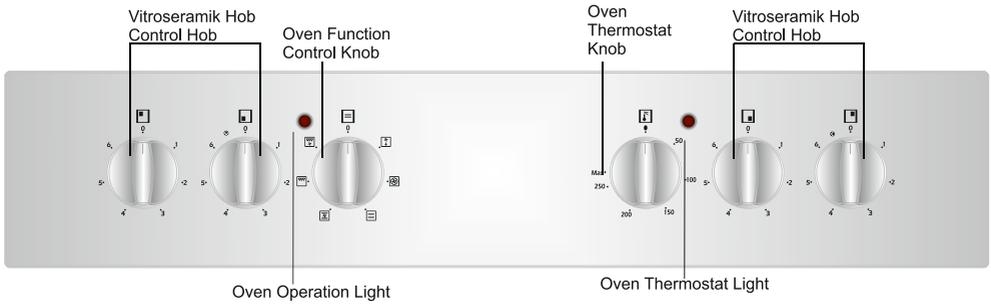
If aluminium foil or plastic items are accidentally melt on the hob surface, they should be immediately removed from the hot cooking area with a scraper. This will avoid any possible damage to the surface. This also applies to sugar or food containing sugar may be spilled on the hob.

In the event of other food melt on the hob surface, remove the dirt when the appliance has cooled down. Use cleaner for glass ceramic or stainless steel when cleaning the surface.

Do not use dishcloth or abrasive sponge to clean the vitroceramic surface. These materials may damage the surface.

Do not use chemical detergents, sprays or spot removers on the vitroceramic surface. These materials may cause fire or vitroceramic color fade. Clean with water and washing up liquid.

Control panels



Using the oven part of the appliance

Oven Function Control Knob:

To select the desired cooking function, turn the knob to the related symbol (Figure 7). The details of the oven functions have been explained in Table 1 and next part.

Oven Thermostat Knob:

After cooking function set, desired temperature can be adjusted by oven thermostat knob (figure 8) and oven start to operate (timer must be adjusted, if available). Thermostat signal light will be on or off according to thermostat operation.

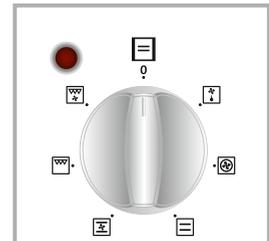


Figure 7

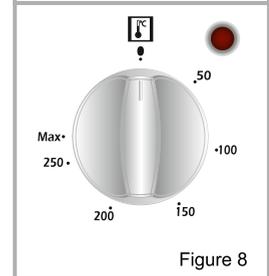


Figure 8

Using the oven function control button

* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



Defrost Function

The oven's warning lights will be turned on, the fan starts operating.

To use the defrost function, take your frozen food and place it in the oven on a shelf placed in the third slot from the bottom. It is recommended that you can place an oven tray under the defrosting food, to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



Turbo Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the ring heating element and fan will start operating.

The turbo function evenly disperse the heat in the oven. All foods on all racks will be cooked evenly. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.



Static Cooking Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the lower and upper heating elements will start operating.

The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of the lower and upper food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to cook on only one shelf at a time in this function.



Fan Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is very good for obtaining results in baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating element within the oven and by the fan providing air circulation, which will give a slight grill effect to the food. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.



Grilling Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill heating element will start operating.

The function is used for grilling and toasting foods, use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Grill and Fan Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill heating element and fan will start operating.

The function is ideal for thicker foods when grilling, use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat.

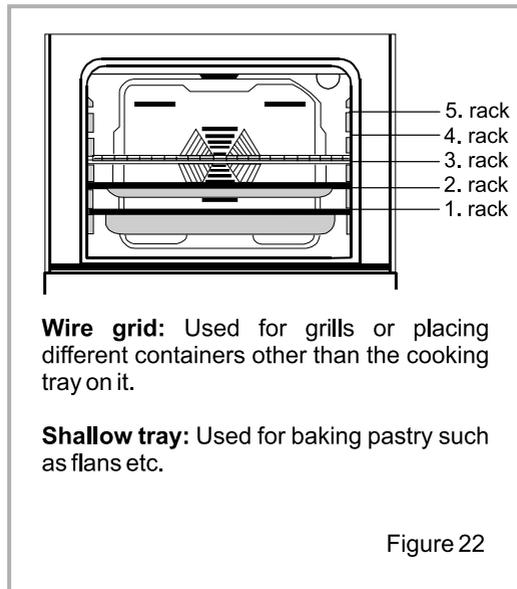
Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

DISHERS	LOWER-UPPER			LOWER-UPPER FAN			GRILL		
	<i>Thermostat pos.(°C)</i>	<i>Rack pos.</i>	<i>Cooking period(min)</i>	<i>Thermostat pos.(°C)</i>	<i>Rack pos.</i>	<i>Cooking period(min)</i>	<i>Thermostat pos.(°C)</i>	<i>Rack pos.</i>	<i>Cooking period(min)</i>
Layered pastry	170 - 190	2 - 3	35 - 45	170 - 190	2 - 3	25 - 35			
Cake	170 - 190	2 - 3	30 - 40	150 - 170	2 - 3 - 4	25 - 35			
Cookie	170 - 190	2 - 3	30 - 40	150 - 170	2 - 3 - 4	25 - 35			
Grilled meatballs							200	5	10 - 15
Watery food	175 - 200	3	40 - 50	175 - 200	3	40 - 50			
Chicken	200	2 - 3	45 - 60	200	2 - 3	45 - 60	200	4 - 5	50 - 60
Chop							200	4 - 5	15 - 25
Beefstake							200	5	15 - 25
Two-tray cake									
Two-tray pastry									

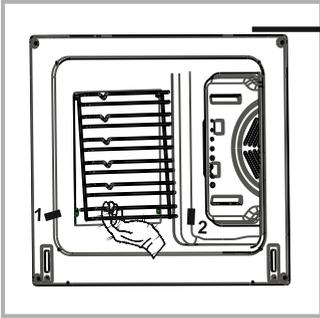
Accessories used in the oven

It is recommended that you use the containers indicated on the table depending on the food you will cook in your oven, you can also use glass containers, cake cutters, special oven trays suitable for use in your oven, available in the market. Pay attention to the information given by the manufacturer firm concerning this issue. If small sized containers are used, place this container on the inner grill wire so it will be precisely on the middle of the wire. The information given below should be implemented for enamelled containers.

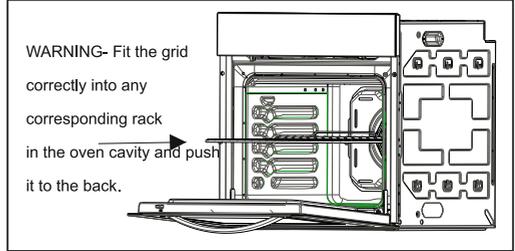
If the food to be cooked does not completely cover the oven tray, if the food is taken out of the deep-freezer or if the tray is used to collect the dripping juices of the foods during the grill operation; deformation might be observed on the tray due to high temperatures forming during the cooking/frying operation. This is normal, physical state that results during the heat transfer. Do not leave a glass tray or container in a cold environment immediately after cooking in them. Do not place them on cold and wet surfaces. Ensure that they slowly cool off placing them on a dry piece of cloth. Otherwise, the glass tray or container might break. If you are going to perform a grill operation in your oven, we recommend that you use the grill on tray, supplied together with your product (if your product includes this equipment). This way, splattering and dripping oils will not make the oven interior dirty. If you are going to use the large wire grill, insert a tray into one of the lower racks to avoid accumulation of the oils. To make cleaning easier, add some water into it as well. In a grilling operation, use the 4. Or the 5. rack and tilt the grill to prevent the food to be grilled from sticking to the grill.



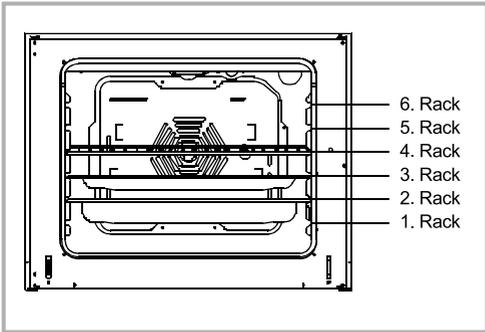
Removal of wire shelf



Pull the wire shelf as shown in the picture. After releasing it from clips, lift it up.



Installation of the Shelves



PART 5: CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN

5.1. CLEANING

Before starting to clean your oven, be sure that all control buttons are off and your appliance is cooled off. Unplug the appliance.

Do not use cleaning materials containing particles that might scratch the enamelled and painted parts of your oven. Use cream cleaners or liquid cleaners, which do not contain particles. As they might harm the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools. In the event the excess liquids spill over your oven should burn, it may cause a damage to the enamel. Immediately clean up the spilled liquids. Do not use steam cleaners for cleaning the oven.

Cleaning the interior of the oven

Make sure to unplug the oven before starting to clean it. You will obtain best results if you clean the oven interior while the oven is slightly warm. Wipe your oven with a soft piece of cloth dampened with soap water after each use. Then wipe it again, this time with a wetted cloth, and wipe it dry. A complete cleaning using dry and powder type cleaners. For product with catalytic enamel frames, the rear and side walls of the inner frame do not require cleaning. However, depending on usage, it is recommended that you replace them after a certain period of time.

Clearing of the hob part of the Built-in Oven

For built-in combined products, hobs should be cleaned wiping with a dampened cloth. Cleaning of the stainless steel parts should be done only with water and such parts should be wiped dry with a soft cloth or chamois. Gaps and corners should be cleaned using liquid detergents or lukewarm vinegar. When cleaning the lids of the models with upper glass lids, use hot water and rough cloth. Try to clean up without rubbing / scrubbing. You can use liquid detergents if necessary. Another point to pay attention to that the glass lid should not be closed until the hob is completely cooled off.

Cleaning the vitroceramic glass burner

- Unplug the appliance before starting the cleaning.
- Wait for the vitroceramic glass to completely cool off before starting the cleaning.
- Make sure that the cleaning materials you will use do not contain particles that might scratch the glass. Use cream detergents or liquid detergents.
- The vitroceramic surface should be wiped with cold water and wiped dry with a soft piece of cloth until no cleaning material is left on the surface.
- You can use the cleaning spatula supplied together with your product, for the cleaning of spilled foods and residues.
- Dessert type of foods should be cleaned immediately after spill without waiting for the vitroceramic glass to cool off.

- Scrubbing with steel cleaning wires may harm the vitroc ceramic glass surface. Formation of dust on the surface should be cleaned up using a dampened cloth.
- Changes in colour which might occur on the ceramic glass surface do not affect the functional structure or permanence of the vitroc ceramic. The reason for the changes in colour is not the change in the material; it may be because the burnt residues on the surface are not cleaned up or the pots used have worn the glass surface or because unsuitable cleaning materials were used.
- The cleaning spatula should always be used prior to chemical cleaning substances. With this spatula, you can clean up the tiniest of dirt s on the vitroc ceramic surface. Dirt s that are difficult to remove, such as melted plastic, heavy oils, sweet substances, can be removed easily with the spatula. As the spatula includes a razor, it is dangerous and must be kept out of reach of children.
- During cleaning with spatula, pay attention not to scrape off the silicon adhesives found on the sides of the glass.

5.2. MAINTENANCE

Replacing the Oven Light

The change of oven lamp must be done by authorized technician. The rating of the bulb should be 230V, 25Watt, Type E14, T300 before changing the lamp, the oven should be plugged off and it should be cool.

The lamp design is specific for the use in household cooking appliances and it is not suitable for household room illumination.

PART 6: SERVICE AND TRANSPORT

6.1. REQUIREMENTS BEFORE CONTAINING TO SERVICE

If the oven does not operate :

The oven may be plugged off, there has been a black out. On models fitted with a timer, time may not be regulated.

If the oven does not heat :

The heat may be not adjusted with oven's heater control switch.

If the interior lighting lamp does not light :

The electricity must be controlled. It must be controlled whether the lamps are defective. If they are defective, you can change them as following the guide.

Cooking (if lower-upper part does not cook equally) :

Control the shelf locations, cooking period and heat values according to the manual.

Except these, if you still have any problem with your product, please call to the "Authorized Service".

6.2. INFORMATION RELATED TO TRANSPORT

If you need any transport :

Keep the original case of product and carry it with its original case when need to be carried. Follow the transport signs on case. Tape the cooker on upper parts, hats and heads and saucepan carriers to the cooking panels.

Place a paper between the upper cover and cooking panel, cover the upper cover, than tape to the side surfaces of oven.

Tape carboard or paper onto the front cover on interior glass of oven as it will be suitable to the trays, for the wire grill and trays in your oven not damage to the oven's cover during transport. Also tape the oven's covers to the side walls.

If does not have the original case :

Take measure for external surfaces (glass and painted surfaces) of oven against possible blows.



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



HS 4000

SL

**Uporabo in montažo
NAVODILA ZA
BUILT-IN SET**

Dragi kupec,

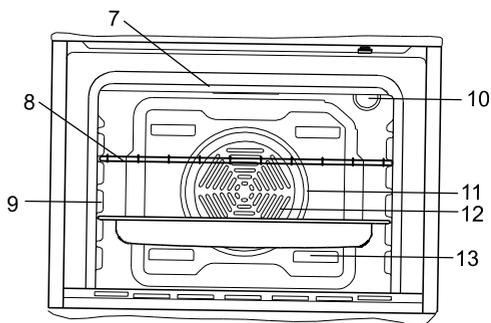
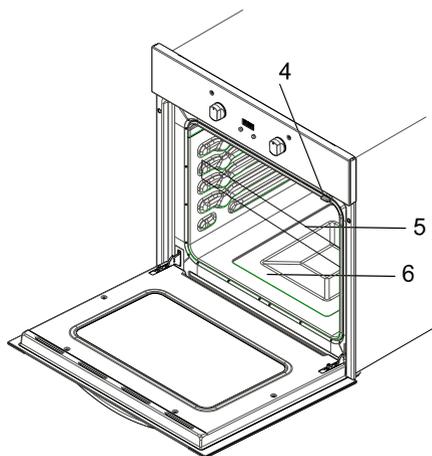
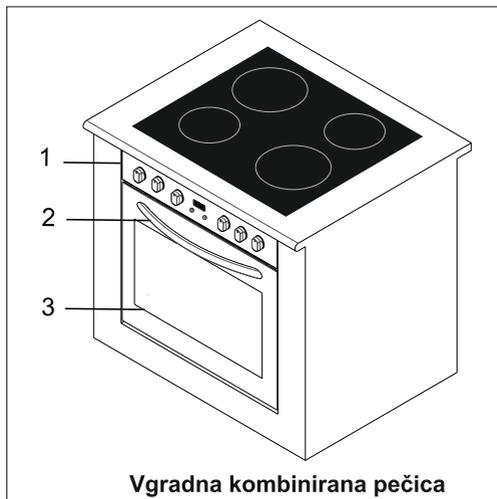
želimo vam ponuditi visoko kakovostne izdelke, ki presegajo vaša pričakovanja. Vaša naprava je bila izdelana v najnovejših proizvodnih obratih in njena kakovost skrbno preverjena. Ta navodila za uporabo so pripravljena, da vam pomagajo uporabljati napravo, ki je bila izdelana z najsodobnejšo tehnologijo z zaupanjem in najboljšo učinkovitostjo. Pred uporabo naprave skrbno preberite ta navodila, ki vključujejo osnovne informacije o varni namestitvi, vzdrževanju in uporabi. Za namestitev izdelka kontaktirajte najbližji pooblaščen servisni center.



Vsebina

- 1**-Predstavitev in velikost izdelka
- 2**-Opozorila
- 3**-Priprava za namestitev in uporabo
- 4**-Uporaba pečice
- 5**-Čiščenje in vzdrževanje izdelka
- 6**-Servis in transport

PART 1: PREDSTAVITEV IN VELIKOST IZDELKA

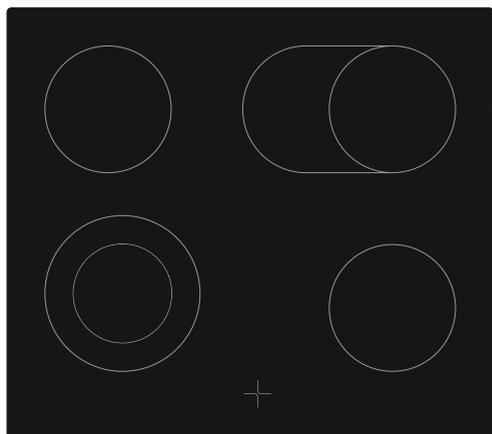


SEZNAM SESTAVNIH DELOV :

- 1- Upravljalna plošča
- 2- Ročaj
- 3- Vrata pečice
- 4- Varnostno zaklepanje
- 5- Pladenj
- 6- Spodnji grelni element (za ploščo)
- 7- Zgornji grelni element (za ploščo)

- 8- Mrežica za žar
- 9- Rešetke
- 10- Lučka pečice
- 11- Turbo grelni element (za ploščo)
- 12- Ventilator (za ploščo)
- 13- Zaslone za izstop zraka

VITROKERAMIČNA GRELNA PLOŠČA



1. Vitrokeramični grelec
2. Vitrokeramična steklena površina

VARNOSTNA OPOZORILA

PRED ZAČETKOM UPORABE NAPRAVE NATANČNO PREBERITE TA NAVODILA IN JIH HRANITE NA VARNEM MESTU, DA JIH BOSTE ZLAHKA UPORABILI ZA REFERENCO.

TA NAVODILA SO PRIPRAVLJENA ZA VEČ PODOBNIH MODELOV. VAŠA NAPRAVA MORDA NE BO IMELA VSEH FUNKCIJ V TEH NAVODILIH. MED BRANJEM NAVODIL UPOŠTEVAJTE IZRAZE S SLIKAMI.

Splošna varnostna opozorila:

Uporaba te naprave ni namenjena otrokom, mlajšim od 8 let, in osebam z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi in mentalnimi zmožnostmi ali z nezadostnimi izkušnjami in znanjem o pravilni uporabi, razen če te osebe niso bile ustrezno podučene s strani odgovornega in zato razumejo možno tveganje. Otroci se ne smejo igrati z napravo Čiščenje in vzdrževanje s strani otrok brez nadzora ni dovoljeno.

OPOZORILO: Med uporabo lahko dosegljivi deli naprave postanejo vroči. Pazite, da se grelnih delov ne dotikate. Otroci, mlajši od 8 let, lahko pečico uporabljajo le pod stalnim nadzorom.

OPOZORILO: Nenadzorovano kuhanje z mastjo ali oljem na grelni plošči je nevarno in lahko pripelje do požara. **NIKOLI** ne poskušajte pogasiti ognja z vodo, temveč izklopite napravo in nato pokrijte nastali plamen s pokrovom ali protipožarno odejo.

OPOZORILO: Nevarnost ognja: predmetov ne shranjujte na kuhalnih površinah.

OPOZORILO: Če je površina počena, izklopite napravo, da se izognete nevarnosti električnega udara.

Pri grelnih ploščah s pokrovom morate polito tekočino s pokrova odstraniti, preden ga odpirate. Preden zaprete pokrov, se mora površina grelne plošče ohladiti.

Naprava ni namenjena uporabi z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.

Med uporabo naprava postane vroča. Pazite, da se grelnih delov znotraj pečice ne dotikate.

Med običajno uporabo lahko ročaji, ki jih držite krajši čas, postanejo vroči.

Za čiščenje stekla pečice in drugih površin ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev in ostrih, kovinskih strgalnikov, ki lahko povzročijo praske.

Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov.

OPOZORILO: Pred zamenjavo žarnice se prepričajte, da je naprava izključena, da se izognete nevarnosti električnega udara.

POZOR: Dosegljivi deli so lahko med kuhanjem ali uporabo žara vroči. Otrokom ne dovolite, da se dotikajo naprave.

Na površino indukcijske plošče ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, žlice, vilice in pokrovke, saj lahko postanejo vroče.

-Po uporabi indukcijske plošče izključite element plošče s krmilnikom in se ne zanašajte na detektor za lonce.

Vaša naprava je izdelana v skladu z vsemi veljavnimi lokalnimi in mednarodnimi standardi in uredbami.

Vzdrževalna dela in popravila lahko opravljajo samo pooblašчени servisni tehniki. Namestitvev in popravila, ki jih opravljajo nepooblašчени tehniki, vas lahko ogrožajo. Spreminjanje ali prilagajanje specifikacij naprave v kakršni koli meri je nevarno.

Pred namestitvijo zagotovite, da so lokalni distribucijski pogoji (narava plina in tlak ali električna napetost in frekvenca) in prilagoditve naprave združljive. Pogoji prilagoditve za to napravo so navedene na oznaki.

POZOR: Ta naprava je zasnovana samo za kuhanje hrane in je namenjena samo za domačo gospodinjsko uporabo, zato je ne smete uporabljati v katere koli druge namene, kot je uporaba izven domačih gospodinjstev ali v komercialne namene ali za segrevanje prostorov.

Nikoli ne dvigujte ali premikajte naprave za ročaj na vratih.

Vsi varnostni ukrepi za vašo varnost so v veljavi. Ker lahko steklo počí, bodite pri čiščenju previdni, da se izognete praskam. Izogibajte se trkom in udarcem v steklo s pripomočki.

Zagotovite, da napajalni kabel med namestitvijo ni zvit. Če se napajalni kabel poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec, usposobljen serviser ali podobno usposobljena oseba, saj je le tako zagotovljena ustrezna varnost.

Ko so vrata pečice odprta, ne pustite, da na njo plezajo otroci.

Namestitvena opozorila:

Naprave ne zaganjajte, dokler ni dokončno nameščena.

Napravo mora namestiti in zagnati pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za kakršno koli škodo, ki jo lahko povzroči okvarjena namestitvev s strani nepooblaščenih oseb.

Ko odpakirate napravo se prepričajte, da se med transportom ni poškodovala. V primeru okvare naprave ne uporabljate in takoj stopite v stik s servisnim tehnikom. Ker lahko materiali, uporabljeni za pakiranje (najlon, sponke, stiropor ipd.), slabo vplivajo na otroke, jih nemudoma zberite in odstranite.

Zavarujte svojo napravo pred okoljskimi vplivi. Ne izpostavljajte je soncu, dežju, snegu itd.

Materiali, ki obkrožajo napravo (ohišje), morajo vzdržati temperaturo najm. 100 °C.

Med uporabo:

Pri prvem zagonu pečice bo iz izolacijskih materialov in delov grelnika izhajal določen vonj.

Zato naj pred uporabo pečica 45 minut prazna deluje pri najvišji temperaturi. Prav tako morate istočasno dobro prezračiti prostor, v katerem uporabljate napravo.

Med uporabo se notranje in zunanje površine pečice segrejejo. Pri odpiranju vrat pečice stopite korak nazaj, da se izognete vroči pari, ki izhaja iz pečice. Obstaja tudi nevarnost opeklin.

Med delovanjem naprave vanjo ali poleg nje ne postavljajte vnetljivih materialov. Pri odstranjevanju in zamenjavi hrane v pečici vedno uporabljajte primerne rokavice.

Če kuhate vsakovrstna olja, ne zapuščajte kuhalnika. Lahko se namreč pri ekstremnem segrevanju vnamejo. Na oljne plamene nikoli ne zlivajte vode. Pokrijte ponev ali drugo posodo s pokrovko, da zadušite nastali plamen, in ugasnite kuhalnik.

Ponve vedno postavite prek sredine območja kuhanja in obrnite ročaje v varen položaj, da jih ne morete prevrniti ali zagrabiti.

Če naprave dalj časa ne boste uporabljali, jo ugasnite. Glavno stikalo naj bo ugasnjeno. Ko ne uporabljate naprave, naj bo ventil za plin izključen.

Prav tako naj bodo krmilni gumbi naprave vedno v položaju "0" (stop).

Pladnji se nagibajo, ko jih izvlečete. Bodite pazljivi, da ne polijete tekočine.

Ko so vrata ali predali pečice odprta, na njih ne puščajte nobenih predmetov.

Lahko nagnete napravo ali zlomite pokrov.

V predal ne vstavljajte težjih predmetov ali vnetljivih materialov (najlon, plastična vrečka, papir, brisačke ipd.). To vključuje posodo s plastičnimi deli (npr. ročaji).

Ne obešajte brisač, kuhinjskih krp ali oblačil na napravo ali ročaje.

Med čiščenjem in vzdrževanjem:

Pred čiščenjem ali vzdrževanjem vedno izklopite napravo.

Lahko izklopite glavno stikalo ali pa odklopite napajanje.

Za čiščenje upravljalne plošče ne odstranjujte upravljalnih gumbov.

**DA OHRANITE UČINKOVITOST IN VARNOST VAŠE NAPRAVE
PRIPOROČAMO, DA VEDNO UPORABLJATE ORIGINALNE NADOMESTNE
DELE IN PO POTREBI POKLIČETE LE POOBlašČENE SERVISNE SLUŽBE.**

Priprava za namestitvev in uporabo

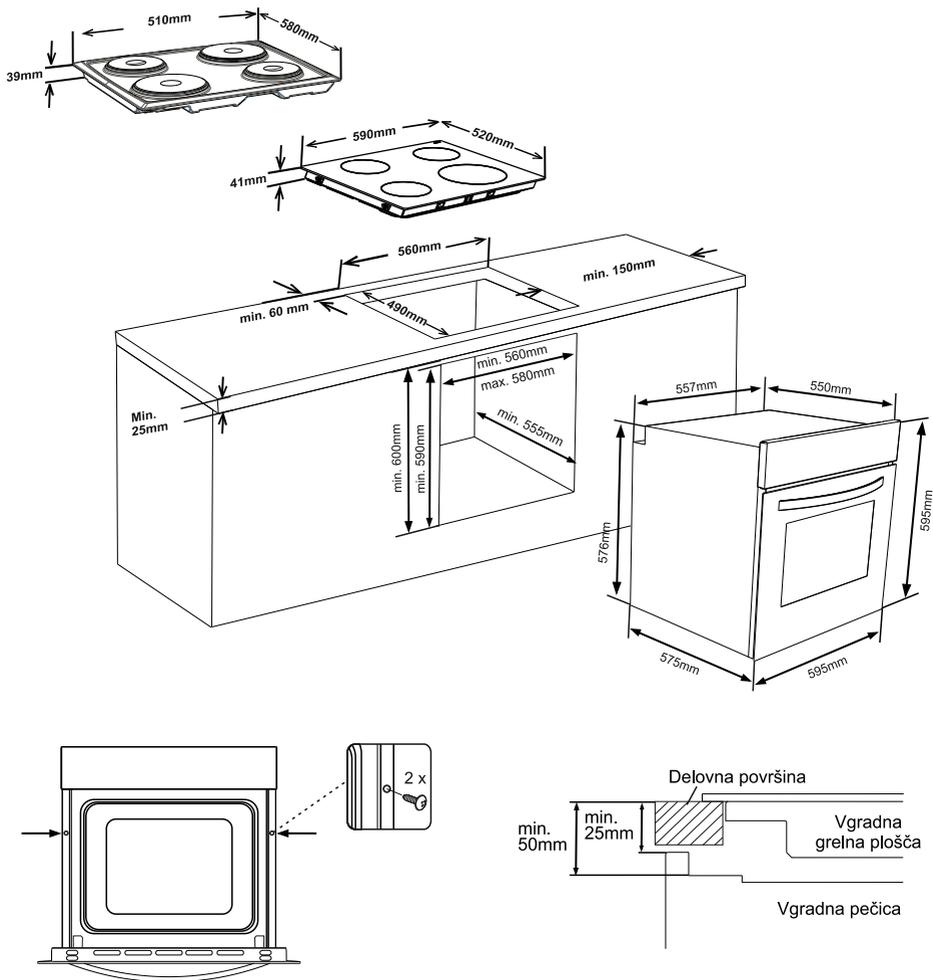
Ta sodobna, funkcionalna in praktična pečica bo izpolnila vaše zahteve v vseh pogledih, saj je izdelana z najkakovostnejšimi deli in materiali. Za uspešno

delovanje in da se izognete težavam v bodoče preberite priročnik za uporabo.

Spodnje informacije vsebujejo pravila, potrebna za pravilno namestitvev in servisne postopke. Natančno jih mora prebrati predvsem tehnik, ki bo namestil napravo.

**ZA NAMESTITEV VAŠE PEČICE STOPITE V STIK S POOBlašČENIM
SERVISOM!**

NAMESTITEV VGRADNE PEČICE



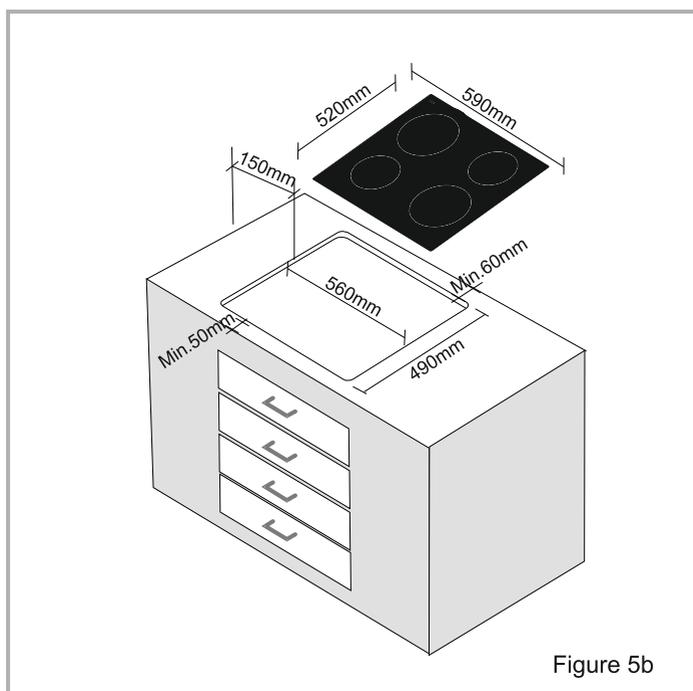
Vstavite pečico v kabinet, tako da ga potisnete naprej. Odprite vrata pečice in vstavite dva vijaka v luknji na okvirju pečice. Medtem ko se okvir izdelka dotika lesene površine omarice, pritrдите vijake.

Če je pečica nameščena pod grelna površino, naj bo razdalja med delovno površino in zgornjo ploščo pečice vsaj 50mm, razdalja med delovno površino in zgornjim delom upravljalne plošče pa najmanj 25mm.

POSTAVITEV VGRADNE GRELNE PLOŠČE

Za preprečevanje puščanja tekočin na pult, je s pečico dobavljen poseben tesnilni kit. Namestite ta kit okrog izseka kuhinjskega pulta glede na mere na sliki 2. Raznesite petdelni kit, tako da ga raztegnete in namestite okrog izseka. Nato nanj postavite grelno ploščo z upravljalni gumbi na desni strani. Prepričajte se, da so objemke nameščene tako, kot prikazuje slika 3. Ko ste namestili grelno ploščo, nežno odstranite odvečni tesnilni kit okoli strani s pomočjo lopatice (slika 3).

Če je kuhinjski pult tanjši od 40 mm, uporabite objemke, kot je prikazano na sliki 4. Grelne plošče vstavite neposredno v odprtino (sliki 5a-5b).



- Napačna napeljava lahko poškoduje napravo. Tovrstnih poškodb garancija ne krije.
- Naprava je zasnovana za priklop na 220–240 V~. Če je električni priklop drugačen od zgoraj navedene vrednosti, takoj pokličite pooblaščen servisni center.

Proizvajalec izjavlja, da ne nosi odgovornosti za kakršno koli škodo ali izgube, ki nastanejo na podlagi neskladnosti z varnostnimi predpisi! Spodnja navodila morate med napeljavo upoštevati brez napake.

Ozemljitveni kabel mora biti priključen prek vijaka z ozemljitveno oznako. Priključek napajalnega kabla se mora ujemati s prikazanim na Sliki 6. Če v namestitvenem okolju ni ozemljene vtičnice v skladu s predpisi, takoj pokličite pooblaščen servis.

Ozemljena vtičnica mora biti v neposredni bližini naprave. Nikoli ne uporabljajte podaljškov.

Napajalni kabel se ne sme dotikati vroče površine naprave.

Če je napajalni kabel poškodovan, pokličite pooblaščen servis. Ta mora zamenjati kabel.

Prav tako mora napeljavo naprave opraviti pooblaščen servis. Uporabiti je treba napajalni kabel tipa H05VV-F.

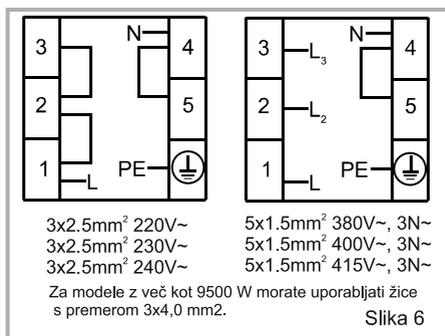
Napačna napeljava lahko poškoduje napravo. Tovrstnih poškodb garancija ne krije.

Naprava je zasnovana za priklop na 220-240 V~ če je električni tok drugačen od zgornjih vrednosti, nemudoma pokličite pooblaščen servis.

Proizvajalec izjavlja, da ne nosi odgovornosti za kakršno koli škodo ali izgube, ki nastanejo na podlagi neskladnosti z varnostnimi predpisi!

NAPELJAVA IN VARNOST VGRADNE KOMBINIRANE PEČICE

Prav tako mora napeljavo naprave opraviti pooblaščen servis. Naprava je zasnovana za priklop na 220–240 V~ IN 380–415 V 3N ~. Če je električni priklop drugačen od zgoraj navedene vrednosti, takoj pokličite pooblaščen servis. Priklop naprave se mora ujemati s prikazanim na Sliki 6. Naprava je zasnovana za uporabo s fiksnim priklopom na el. omrežje. Znotraj tokokroga je treba namestiti polni odklopnik z odprtino kontakta vsaj 3 mm (pri 40A tipa zakasnjene delovanja).

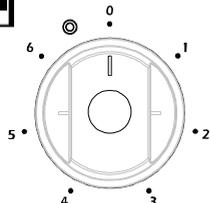


PART 4: UPORABA PEČICE

UPRAVLJALNA PLOŠČA ZA VITROKERAMIČNO GRELNO PLOŠČO GUMBI ZA NASTAVITEV TOPLOTE ZA VITROKERAMIČNE GRELCE

Gumbi za nastavitev toplote za vitrokeramične grelce

Napravo upravljate s pomočjo gumbov, ohranjeno toploto pa potrdi lučka indikatorja odvečne toplote na vitrokeramični površini.

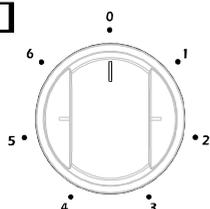


Kuhanik z gumbi je zasnovan za delovanje pri 6 ravneh toplote:

1 Položaj ohranjanja toplote

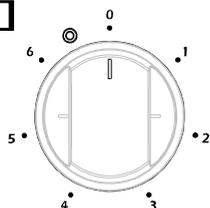
2-3 Položaj za gretje pri nizki toploti

4-5-6 Kuhanje – položaj za pečenje in vretje



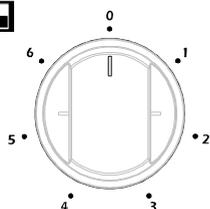
Dvojni in ovalni grelci imajo dve grelni območji. Če želite vključiti zunanje območje dvojnega/ovalnega grelca, enkrat obrnite gumb v položaj Na ta način vključite obe zunanji območji.

Če želite izključiti zunanje območje dvojnega/ovalnega grelca, enkrat obrnite gumb v položaj⊙. Na ta način izključite obe zunanji območji. ⊙



Funkcije odvečne toplote

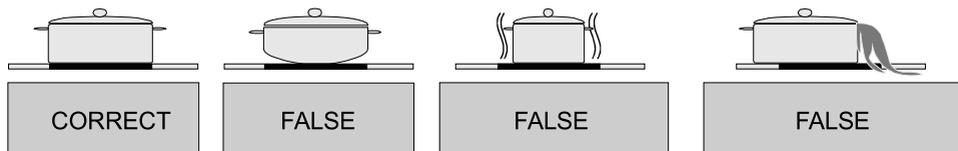
Po vsakem kuhanju v vitrokeramičnem steklu ostane nekaj toplote, ki ji rečemo odvečna toplota. Naprava lahko grobo izračuna, kako vroče je lahko steklo. Če je izračunana temperatura višja od +60 °C, bo na to opozorila lučka indikatorja odvečne toplote. Prikaz odvečne toplote traja, dokler je izračunana temperatura grelca > + 60 °C.



Po prekinitvi el. napajanja in ponovnem priklopu grelne plošče bo utripal prikaz odvečen toplote, če je ta grelec imel odvečno toploto, višjo od +60 °C, preden je prišlo do prekinitve napajanja. Zaslon bo utripal, dokler najv. čas odvečne toplote ni potekel ali je bil grelec izbran in aktiviran.

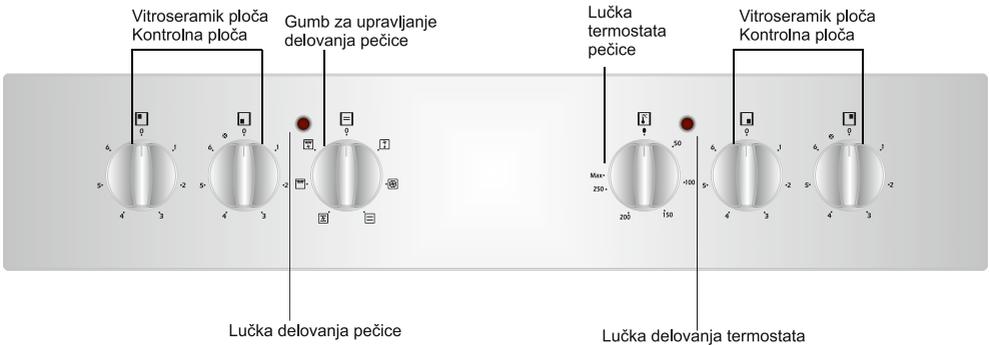
NAPOTKI IN NASVETI

- Uporabljajte debele, ravne posode za kuhanje z gladkim dnom enakega premera kot element. Tako boste zmanjšali čas kuhanja.
- posode za kuhanje iz jekla, emajliranega jekla, litega železa in nerjavečega jekla (če jih odobri proizvajalec) dajejo najboljše rezultate.
- posode za kuhanje iz emajliranega jekla ali aluminija ali bakra lahko na grelni plošči pustijo kovinske ostanke. Te je lahko težko odstraniti. Očistite grelno ploščo po vsaki uporabi.



- Posoda za kuhanje je primerna za indukcijo, če se magnet prilepi na dno posode za kuhanje.
- Posodo za kuhanje morate postaviti središčno na območje kuhanja. Če je ne postavite pravilno, je prikazano .
- Pri uporabi določenih ponev, te lahko povzročajo določene zvoke, do česar pride zaradi zasnove ponve in ne vpliva na zmogljivost ali varnost grelne plošče.

Vgradna pečica



UPORABA PEČICE V NAPRAVI

Gumb za upravljanje delovanja pečice

Če želite izbrati zeleno funkcijo kuhanja, obrnite gumb do zelenega simbola - podrobnosti o funkcijah pečice so razložene v naslednjem delu.

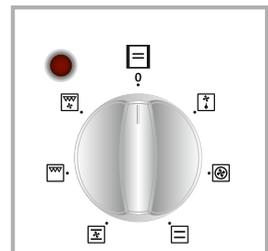


Figure 7

Gumb za upravljanje delovanja pečice

Če želite izbrati zeleno funkcijo kuhanja, obrnite gumb do zelenega simbola - podrobnosti o funkcijah pečice so razložene v naslednjem delu.

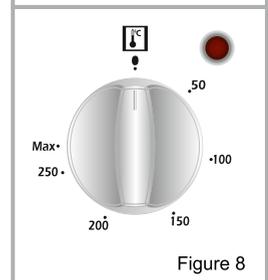


Figure 8

Funkcije pečice

* Funkcije pečice se lahko razlikujejo in so odvisne od modela.



Funkcija odmrzovanja:

Opozorilne lučke pečice se bodo vključile in ventilator bo začel delovati.

Če želite uporabiti funkcijo odtajevanja, postavite zmrznjeno hrano v pečico na polico na tretje mesto, gledano s spodnje strani. Priporočamo, da pod hrano za odtajevanje postavite pladenj pečice, ki bo zbiral vodo, ki se je nabrala zaradi staljenega ledu. S to funkcijo hrane ne boste skuhalo ali spekli, ampak le lažje odtajali.



Funkcija Turbo

Termostat in opozorilne lučke pečice bodo vključene, grelni obroč in ventilator bo začel delovati. Funkcija turbo delovanja toploto enakomerno razporedi v pečici. Vsa hrana na rešetkah bo skuhana enakomerno. Priporočeno je predgrevanje pečice za pribl. 10 minut.



Funkcija statičnega kuhanja:

Termostat in opozorilne lučke pečice bodo vključene, spodnji in zgornji grelni elementi bodo začeli delovati. Funkcija statičnega kuhanja oddaja toploto, kar zagotavlja enakomerno kuhanje hrane na zgornjih in spodnjih policah. To je popolno za pripravo peciva, tort, testenin, lazanj in pic. Priporočamo predgretje pečice za 10 minut in pri tej funkciji je najbolje hkrati kuhati samo na eni polici.



Delovanje ventilatorja:

Termostat in opozorilne lučke pečice bodo vključene, zgornji in spodnji grelni element in ventilator bo začel delovati.

Ta funkcija je zelo dobra za pečenje peciva. Za kuhanje v pečici poskrbita zgornji in spodnji grelni element, ventilator pa zagotavlja kroženje zraka, zaradi česar bo hrana rahlo zapečena. Priporočamo predgretje pečice za 10 minut.



Funkcija žara:

Termostat in opozorilne lučke pečice bodo vključene, grelni element žara bo začel delovati. Funkcija se uporablja za pečenje in praženje hrane. Uporabite zgornje police pečice. Rahlo očistite mrežico z oljem, da se hrana ne lepi nanje in postavite hrano na središče mrežice. Spodaj naj bo vedno pladenj, da ujame kapljice olja ali maščobe. Priporočamo predgretje pečice za 10 minut. Opozorilo: Pri pečenju z žarom morajo biti vrata pečice zaprta in temperatura pečice prilagojena na 190°C.



Grill Fan Funkcija

Termostat in opozorilne lučke pečici se bo vklopljen, bo žar grelec in ventilator začetek delovanja.

Funkcija je primerna za debelejša živila. Pri pečenju na žaru, uporabljajo zgornje police pečici. rahlo krtačo žica mreža z oljem ustaviti živila lepljenje in kraj hrane v središču omrežja. vedno mesto pladenj pod ujeti vse kaplja olja ali maščobe.

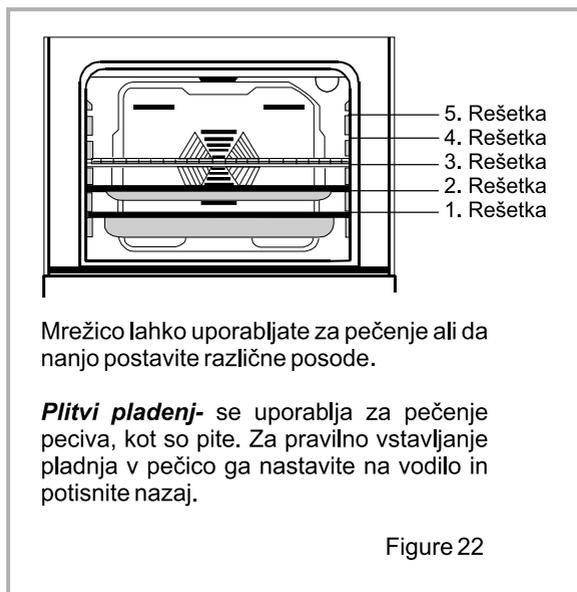
Opozorilo: Pri pečenju na žaru, morajo biti vrata pečice zaprta in temperatura peči je treba prilagoditi na 190°C.

POSODA	TURBO			SPODAJ-ZGORAJ			VENTILATOR SPODAJ-ZGORAJ			AR		
	Pol. termostata	Pol. resetke	as ku an a min	Pol. termostata	Pol. resetke	as ku an a min	Pol. termostata	Pol. resetke	as ku an a min	Pol. termostata	Pol. resetke	as ku an a min
Pecivo v vrstah	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Torta	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Piščoti	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Mesne kroglice na žaru										200	4	10-15
Vodena hrana	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Piščanec				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Kotlet										200	3-4	15-25
Goveji zrezek										200	4	15-25
Dvoplastna torta	160-180	1-4	30-40									
Dvoplastno pecivo	170-190	1-4	35-45									

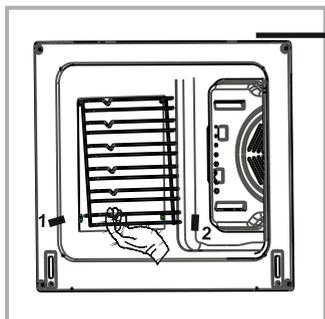
* Kuhanje s pečenicim piščancim nabodalom ...

Pripomočki

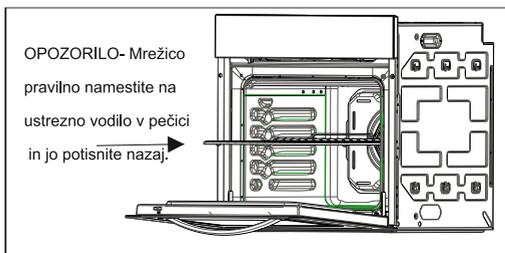
Izdelku so priloženi pripomočki. Lahko uporabljate tudi pripomočke, ki jih kupite pri drugih proizvajalcih, vendar morajo biti odporni proti vročini in ognju. Uporabljate lahko tudi steklene posode, kalupe za peciva in pladnje za pečice, ki so primerni za uporabo v pečicah. Če uporabljate druge pripomočke, upoštevajte navodila teh proizvajalcev. Če uporabljate posode manjših dimenzij, jih postavite na srednji del mrežice. Če hrana za kuhanje ne prekrije celotnega pladnja pečice, če uporabljate globoko zamrznjeno hrano ali pladenj uporabljate za zbiranje sokov hrane, ki se stekajo med pečenjem z žarom, se lahko pladenj deformira. Do tega pride zaradi visokih temperatur med kuhanjem. Ko se pladenj po kuhanju ohladi, se bo povrnil v prvotno obliko. To je običajen fizikalni pojav, do katerega pride med prenosom vročine. Vročih steklenih pladnjev in posod ne postavljajte v hladno okolje neposredno iz pečice, sicer se lahko razlomijo. Ne postavljajte jih na hladne in vlažne površine. Postavite jih na suho kuhinjsko krpo in pustite, da se počasi ohladijo. Ko uporabljate žar v pečici, priporočamo uporabo mrežice, ki je dobavljena z izdelkom (kjer je to primerno). Ko uporabljate mrežico, postavite pladenj na eno izmed spodnjih polic, da se lahko nabere olje. Za pomoč pri čiščenju lahko na pladenj dodate vodo. Kot že razloženo nikoli ne poskušajte uporabljati žar na plin brez zaščitnega pokrova za žar. Če ima vaša pečica žar na plin, a zaščita žara pred vročino manjka ali je poškodovana in je ni mogoče uporabiti, zahtevajte nadomestno pri vašem najbližjem pooblaščenem servisnem centru.



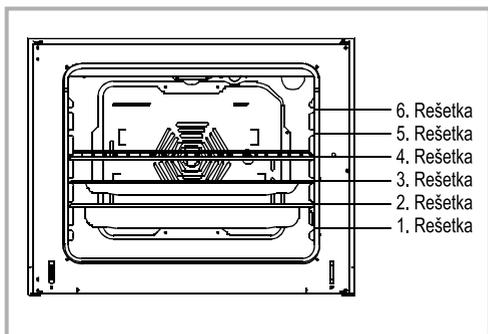
Odstranjevanje žične police



Potegnite žično polico, kot prikazuje slika. Ko ste jo sprostili z objemk, jo dvignite.



Namestitev polic



PART 5: ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

ČIŠČENJE

Preden začnete čistiti pečico se prepričajte, da so gumbi za upravljanje izključeni in je naprava ohlajena. Odklopite napravo.

Ne uporabljajte čistilnih materialov, ki vsebujejo delce, ki lahko opraskajo emajlirane in barvane dele pečice. Uporabite gosta ali tekoča kuhinjska čistila, ki ne vsebujejo delcev. Ker lahko poškodujejo površine, ne uporabljajte jedkih čistil, abrazivnih praškov, volnene žice ali trdih orodij. Če se po pečici polije večja količina tekočine in se ta lahko vname, lahko poškoduje emajlirane površine. Takoj počistite razlito tekočino. Za čiščenje pečice ne uporabljajte parnih čistilnikov.

Čiščenje notranjosti pečice

Pred začetkom čiščenja se prepričajte, da je pečica izklopljena. Najbolje boste pečico očistili, ko je njena notranjost malce ogreta. Po vsaki uporabi obrišite pečico z mehko in vlažno krpo, navlaženo v milnici. Nato jo ponovno obrišite z vlažno krpo in jo obrišite do suhega. Za popolno čiščenje uporabite suha čistilna sredstva ali sredstva v prahu. Pri izdelkih s katalitičnimi emajliranimi ogrodji čiščenje zadnje in stranske notranje stene ni potrebno. Kljub temu pa jih glede na uporabo po določenem času zamenjajte.

VZDRŽEVANJE

Zamenjava lučke pečice

Lučko pečice mora zamenjati pooblaščen serviser. Specifikacije žarnice so 230 V, 25 W, tip E14, T300 - pred zamenjavo lučke mora biti pečica izklopljena in ohlajena.

Zasnova lučke je določena za uporabo v gospodinjskih kuhinjskih napravah in ni primerna za hišno razsvetljavo.

PART 6: SERVIS IN TRANSPORT

6.1. IZPOLNJENE ZAHTEVE PRED STIKOM S SERVISOM

Če pečica ne deluje:

Pečica je bila morda izključena ali odklopljena. Pri modelih s časovnikom morda čas ni reguliran.

Če se pečica ne segreva:

Mogoče toplota ni prilagojena z upravljalnimi stikali pečice.

Če notranja lučka ne sveti:

Elektriko je treba preveriti. Preverite jo, če vidite, da so lučke okvarjene. Če so okvarjene, jih lahko zamenjate glede na navodila.

Kuhanje (če zgornji-spodnji del ne kuha enakomerno) :

Preverite mesta polic, čas kuhanja in vrednosti toplote v skladu z navodili,

Če imate še druge težave z izdelkom, pokličite pooblaščen servisni center.

6.2. INFORMACIJE GLEDE TRANSPORTA

Če potrebujete transport:

Ohranite originalno embalažo izdelka in za prenašanje uporabite originalno ohišje.

Upoštevajte transportna navodila na ohišju. Prelepите zgornje dele kugalnika, glave in nosilce za ponve na kupalne plošče.

Med zgornji pokrov in kupalno ploščo vstavite papir, pokrijte zgornji pokrov in nato prelepите stranske površine pečice.

Na sprednji pokrov notranjega stekla pečice nalepite karton ali papir, da mrežice in pladnji v notranjosti ne poškodujejo pokrova med transportom. Prav tako prelepите stranske stene pokrovov pečice.

Če nimate na voljo originalnega ohišja:

Izvedite ustrezne ukrepe za zaščito zunanjih površin (steklene in prebarvane površine) in pečice, da jo zaščitite pred možnimi udarci.



Simbol na izdelku ali embalaži označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjскими odpadki. Treba ga je oddati na ustrezno zbirno reciklirno mesto za električno in elektronsko opremo. S pravilnim odlaganjem tega izdelka boste pomagali pri preprečevanju potencialnih negativnih vplivov na okolje in zdravje ljudi, ki ga sicer lahko povzroči neprimerno odlaganje tega izdelka. Za podrobnejše informacije o recikliranju tega izdelka se obrnite na lokalne oblasti, pristojne za odstranjevanje odpadkov ali trgovino, v ka-teri ste kupili izdelek.

Vertrieb durch:
BAYTRONIC HandelsgmbH
Harterfeldweg 4
A-4481 Asten
www.nabo.at

52219180