

NORDMENDETM

CSE60WH

CSE60IX

**OPERATING AND INSTALLATION
INSTRUCTIONS OF ELECTRICAL
FREESTANDING
OVEN**



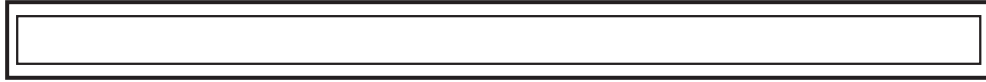
Dear Customer,

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

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



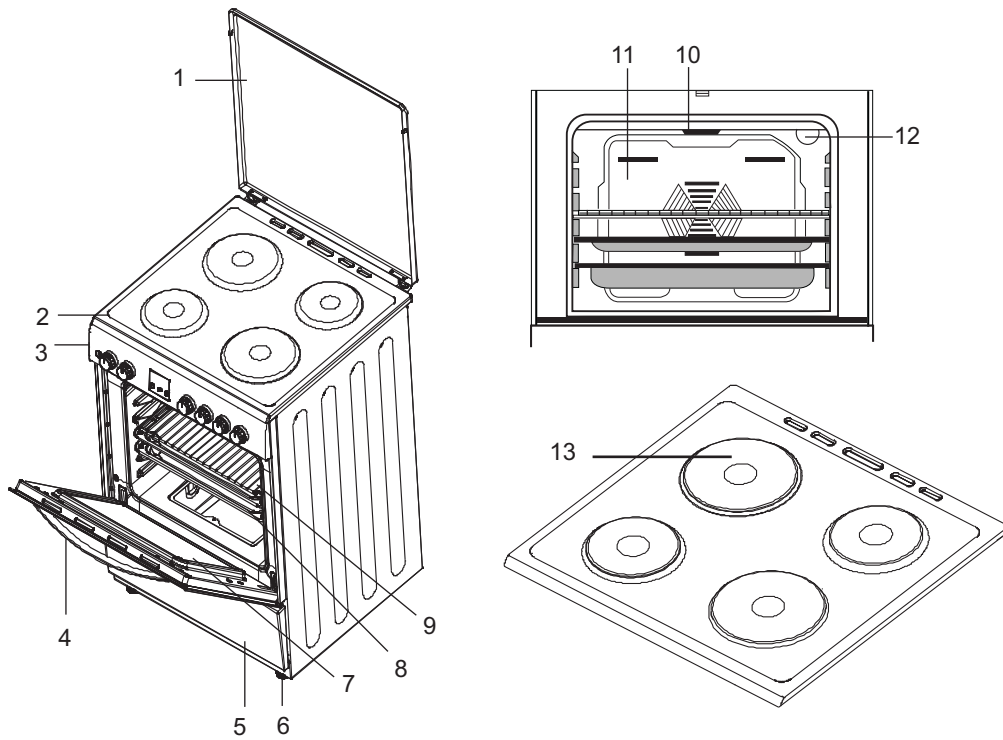


CONTENTS :

1. PRESENTATION AND SIZES OF PRODUCT
2. WARNINGS
3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE
4. USE OF YOUR OVEN
5. CLEANING AND MAINTENANCE
6. SERVICE AND TRANSPORT



PART 1 : PRESENTATION AND SIZES OF PRODUCT



Part of List :

- 1- Cooktop Cover
- 2- Cooktop
- 3- Control Panel
- 4- Oven Door Handle
- 5- Drawer Cover
- 6- Supply Leg
- 7- Oven Door
- 8- Oven Tray
- 9- Wire Grid
- 10- Front Resistance
- 11- Fan Store
- 12- Oven Lamp
- 13- Hotplate

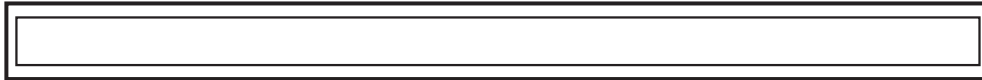
MODEL	SIZE(cm)
CSE60WH CSE60IX	60*60*90



PART 2 : WARNINGS

TAKE ALL IMPORTANT SECURITY MEASURES AND READ THE MANUAL COMPLETELY BEFORE USING THE APPLIANCE

- This appliance has been designed for non-professional, domestic use only.
- Surely control whether there is any damage after you unpacked the appliance. If there is any defect; do not use the appliance and immediately contact to the authorized maintenance service. As the materials used for package (nylon, stapler, strafoam. etc.) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.
- The appliance must be set up by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement.
- Before connecting your appliance to the electric , carefully control whether it is appropriate for the features determined on the package and/or data plate on the appliance.
- Compare the features of the electricity organization with the technical information on the presentation label before plugging the appliance in.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Before changing the oven's lamp, disconnect the appliance from supply.
- Turn the appliance off before the operations such as cleaning or maintenance. You can do it after plugging it off or turning the main switches off
- Some parts of appliance may hold its heat for a long time, it is required to wait for it to cool before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
- This appliance is not intended for use by persons(including children) with reduced physical, sensory and mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not keep flammable materials close while the appliance is operating.
- Pay attention to the cables of the other electrical devices operating near the appliance, so as not to touch to hot points.
- Pay attention the switches to be off position "0", when the appliance does not operate.
- The glass lid that some models have may crack when they are exposed to extreme heat. Do not close the glass lid without being sure that the cooker is off and cooled completely.



- 📖 This manual is prepared for more than one model in common. Your appliance may not have some of the features that is explained in manual. Pay attention to the expressions that have figures, while you are reading the operating manual.
- 📖 In case of the visible cracks on the ceramic surface of the oven, switch off the oven.
- 📖 During the use the appliance gets hot. Take special care to prevent touching of heating elements inside oven cavity.
- 📖 During grilling mode the oven door should be closed.
- 📖 Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- 📖 Before opening the lid covering the hotplates, take care that no liquids are on the top of the lid. The lid is to closed not earlier than hobs have been cooled down.
- 📖 Take care that the lid is in correct position under operation.
- 📖 In case that highlight-halogen heaters are installed as hob elements do not stare into the light.
- 📖 In case that the oven will be placed on a socket steps must be resorted to prevent falling down of the oven from the socket.
- 📖 A steam cleaner shall not be used.
- 📖 **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

FOR EFFICIENCY AND SECURITY OF APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS TO USE THE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED SERVICES WHEN IN CASE OF A NEED.

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

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.



PART3 : INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

This modern, functional and practical oven, that was manufactured with the most quality parts and materials, will meet your needs in every respect. You must surely read this manual in order not to have any problem in future and to be able to have successful results. The following information are the required rules for right installation and service processes. It must be read especially by the technician who will install the appliance.

Contact to Authorized Service for mounting of your oven.

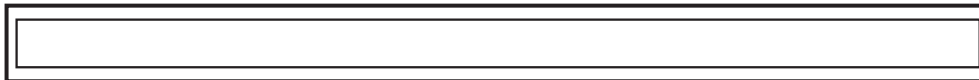
3.1 INSTALLATION OF OVEN

- There are some factors that must be paid attention to while installing your oven. Surely pay attention to our below suggestions in order to be able to prevent any problems and/or dangerous situations that may occur later.
- It can be placed close to other furniture on condition that in the area where the oven is set up, the furniture's height must not exceed the height of the cooker panel.
- Pay attention not to place it near the refrigerator, there must be no flammable or in flammable materials such as curtain, waterproof cloth etc. that will begin to burn quickly, while selecting place for oven.
- It is required there must be at least 2 cm blank space between the back cover of oven and wall for air circulation.
- The furniture close to oven must be manufactured resistant to heat more than 50 C° of the room temperature.
- If the kitchen furniture are higher than the pan which the oven's cookers are on, it must be at least 11 cm away from the oven's side.
- The minimum heights from the oven's pan and wall cupboards and paddle boxes with fan over the oven, are shown as below. Thus, the paddle box must be at minimum 650 mm height from the cooker pan.
If there is no paddle box, this height must not be less than 700 mm.
- This appliance must only be installed directly on the floor and not on a base.

3.2 ELECTRIC CONNECTION AND SECURITY

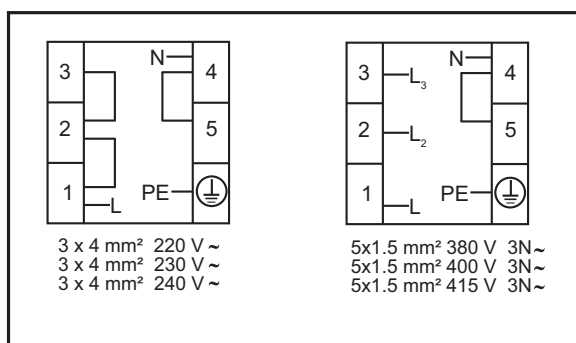
During the electric connection, surely follow the instructions below.

- The earthing cable must be connected to the terminal. You have to ensure the cable with insulation to be connected to the power source during the connection of cable. If there is not any appropriate earthed electric outlet in accordance with regulations in the place where the appliance will be installed, immediately contact to our authorized service.
 - The earthed electric outlet must be close to the appliance. Surely do not use the extension cord.
 - The supply cable must not touch to the hot surface of the product.
 - In case the supply cable is damaged, surely contact to *Qualified Service*. The cable must be changed by the authorized service.
 - The wrong electric connection may damage your appliance. Such damage is not in guarantee extent.
 - The appliance is adjusted as appropriate for 220-240 Volts and 380-415V 3N Volts of electricity. If the network electricity is different than this informed value, immediately contact to our authorized service.
 - The electric cable must not touch to the hot parts of appliance. The electric cable must not touch the back part of the appliance. Otherwise the electric cable of appliance may be damaged. And this situation may cause short circuit.
 - The producer firm declares that it has no responsibility against any kind of damages and losses that emanate from the following security norms.
 - Provide a means of disconnection from the supply having an air gap contact separation of at least 3mm in all active (phase) conductors. Such means of disconnection shall be incorporated in the fixed wiring according to the wiring rules.
 - The appliance is provided for fixed connection to the power supply. The connection of the appliance to an electrical source must be done by authorized technician.
 - For fixed connection, use the H05VV, H05V2V2 or H05RR type supply cord.
 - For fixed connection, use 3x2,5mm² or 3x4mm² sized cable according to appliances power and terminal box label.
 - Some appliances can be equipped with special plug (Perilex or Norplug). If it is necessary, change it with the same specified spare part.
 - Use 16A/400V 5 pin for perilex plug and 25A/250V for Norplug.
 - These plugs can be used only in some countries.
-



3.3 GENERAL WARNINGS AND MEASURES

- 🗨 Your appliance is produced in accordance with the related security instructions connected with electrical appliance. The maintenance and repair works must be made just by the authorized service technician who is trained by the producer firm. The installation and repair works without following rules may endanger you.
- 🗨 Its outside surfaces heat while your appliance operates. The interior surfaces of oven, components that ensures the heat and steam that goes out are quite hot. Even if the appliance is turned off, these parts hold its heat for a specific time. Do not touch onto the hot surfaces. Keep children away.
- 🗨 Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. There may be flaming up on condition of extreme heating. Never pour water to the flames occurring from oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that was occurred in this case and turn the cooker off.
- 🗨 The oven and heat adjustment switches must be adjusted and oven's clock must be programmed for cooking in your oven. Otherwise the oven does not operate.
- 🗨 Do not leave anything on it when the door or drawer of oven is open. You may unbalance your appliance or break the cover.
- 🗨 Do not put heavy things or flammable, burnable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth etc.) into the lower drawer.
- 🗨 Plug it off when you do not use the appliance.
- 🗨 Protect your appliance against atmospheric effects. Do not leave it to effects such as sun, rain, snow, powder etc.



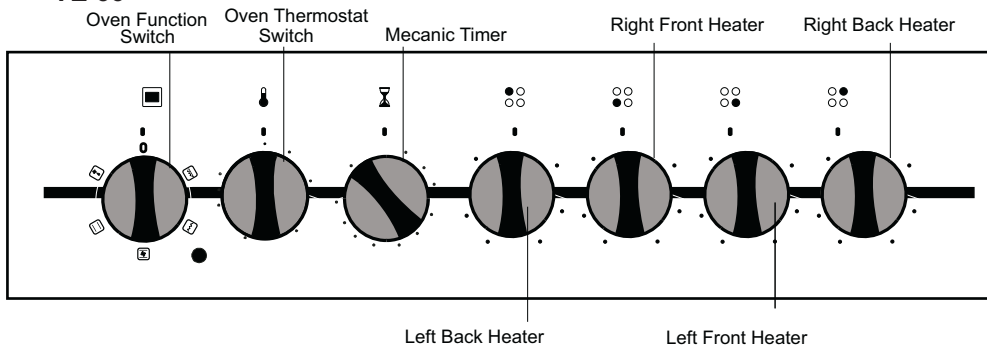


4.1 GENERAL APPEARENCE AND TECHNICAL FEATURES OF YOUR OVEN

YE 66	
LOWER HEATER	1100 WATT
UPPER HEATER	1200 WATT
GRILL	2000 WATT
TURBO HEATER	2000 WATT

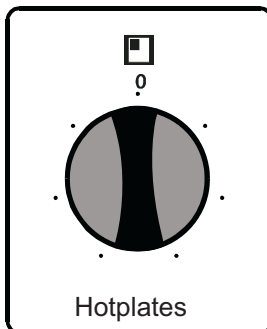
4.2 PRESENTATION AND FEATURES OF THE CONTROL PANELS

YE 66



4.3 USE OF HOTPLATES COOKERS

The electrical cooker is commanded by 7 graded switches. "0" of the grades is off location. The use fields in response to other 6 grades are below.

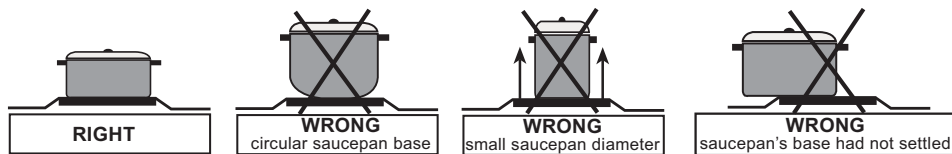


- 1..... Keeping hot location
- 2-3.....Heating locations at low heat
- 4-5-6..Cooking - roasting and boiling locations



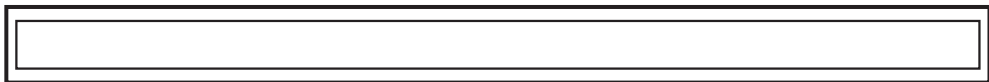


The upper part of hotplates is covered by a protective material resistant to heat. Turn the switch of the electrical cooker to “3” and then operate the cooker for 5 minutes in order to burn and so to toughen the protective layer at first use. During use of electrical cookers, it is required to pay attention to the used saucepans to have smooth bases. If appropriate sized and smooth based saucepans are used, you can get the most efficiency from your cooker. It is not suggested to use the little size saucepans on the big size cooker, because this will cause heat loss and so energy will be wasted.

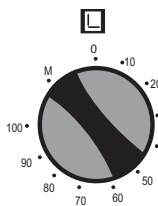


Surely control that your cooker is off, the control switch is at “0” location after cooking. Also never touch it as the cooker will be hot for a specific time after it was turned off. Do not let children to come close to it. Clean the electrical cooker with a wet cloth after using the electrical cooker. If there is excessively getting dirty situation, you can clean it with water with detergent rather well. Heat for a few minutes for the upper part to dry after cleaning. If you will not use its upper part for a while, ensure to occur a thin oil layer as oiling with machine oil.





4.4 Use of Mechanical Timer

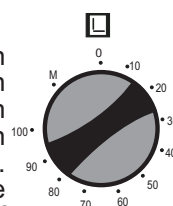


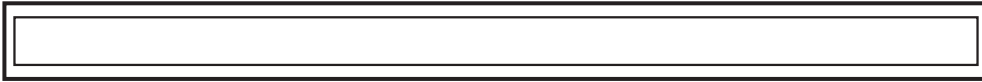
Manual Operation

When you set the timer knob to "M" position as seen in the illustration on left side, the oven can be operated continuously. The oven can never be operated, when the timer knob is in "0" position.

Operation with time set

Turn the timer knob in clockwise direction in order to set time between 0-100 minutes as seen in figure on right side. When the adjusted time ends, oven is turned off and a single warning sound is heard.





4. 4. 1 Use of Oven Function Switches

This switch allows you to select the oven functions. The functions and their grades are shown at the following table. Also, the detailed instructions and their uses will also be explained in details in the next pages.



Your oven's lamp starts to operating.



Your oven's thermostat and warning lamps and lower and upper heaters start operating.



Your oven's thermostat and warning lamps and grill heater and chicken turning function start operating.



Your oven's thermostat and warning lamps and upper heater, grill heater and chicken turning functions start operating.

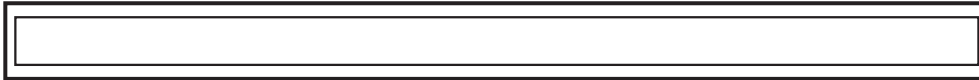


Your oven's thermostat and lamps, lower heater operate



Your oven's thermostat and lamps, upper heater operate





Lower - Upper Heater Function (Static Cooking)

At this cooking that is defined as the traditional method, the heat that is spreaded from the lower and upper heating elements into your oven equally, ensures the food's bottom and top to be cooked equally.

It is recommended to make pre heating for 10 minutes. Leave the food that was put into the available cooking dish to be cooked in recommended period case. The Lower-Upper Heater location is the function that is preferred to cook cake, sponge cake, flan, spaghetti in oven, lasagna, pizza.

At the end of cooking process, turn the oven's switch and heat set up switch off and cancel the time program. Take the cooked food from the oven, put onto a safe place and open the oven's door and ensure the oven is cool completely. As the oven will be hot at that moment, stay away from the oven and keep your children away from the oven.



Grill Function

This function is used to grill. To grill, place the food onto the grill, also the grill onto the shelf at toppest level. You can start to grill after placing the oven tray onto the 3rd Shelf. The tray that is placed onto the 3rd Shelf will ensure the collection of oils that drop from food.

Turn your oven's heat set up switch as it will show the sign of this function. Place your food into the oven after pre heating of 5 minutes.

At the end of cooking, as in all other cooking processes; turn off the oven's switch and heat set up switch. Cancel the oven's time program and take the cooked food from oven and leave onto a safe place. Do not come close to the oven until it will cool and keep children away.

Warning: Max. set of thermostat 190°C



Upper heater and Grill Function

This function is used to grill. To grill, place the food onto the grill, also the grill onto the shelf at toppest level. You can start to grill after placing the oven tray onto the 3rd Shelf. The tray that is placed onto the 3rd Shelf will ensure collection of oils that drop from food.

Turn your oven's heat set up switch as it will show the sign of this function. Place your food into the oven after pre heating of 5 minutes.

At the end of cooking process, as in all other cooking processes; turn off the oven's switch and heat set up switch. Cancel the oven's time program and take the cooked food from oven and leave onto a safe place. Do not come close to the oven until it cools and keep children away.

Warning: Max. set of thermostat 190°C





Lower Heater Function

At this cooking the best is spreaded from the lower heating element. Lower heating function is appropriate for heating the food instead of cooking.



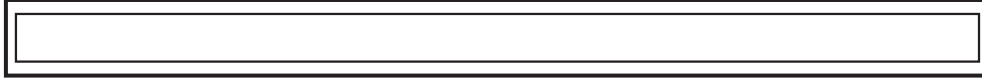
Upper Heater Function

At this cooking the best is spreaded from the lower heating element. Upper heating function is appropriate for heating the food instead of cooking.

Energy Saving

- During use of electrical cookers , it is required to use saucepans having flat bases.
- Choose a cookware of proper size .
- Using a lid will reduce cooking times.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- When liquid starts boiling ,reduce the temperature setting.
- Oven door should not be opened often during cooking period.





4. 4. 2 Accessories Used in Oven

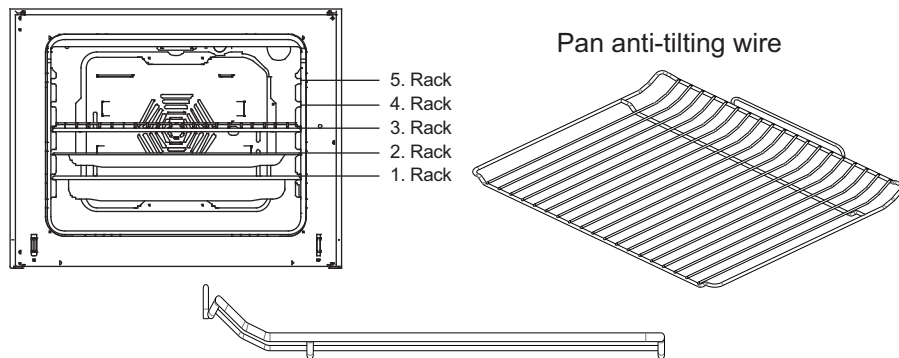
You can use glass dishes, cake molds, special oven trays that are appropriate for use in oven, that you are able to assure in market, apart from the oven trays and grill wire chicken roasting skewer that are given together with your oven. Pay attention to the information related to the subject that were given by the manufacturer firm. In case small size dishes are used, place the dish onto the grill wire, as it will completely be on the middle part of the wire. The following information must also be followed for the enameled dishes.

If the food that will be cooked does not cover the oven tray completely, if the food is taken from the deep freezer or the tray is being used for collection of food's juices that flow during grilling, the form changes can be observed in tray because of the high heat that occur during cooking or roasting.

The tray will return to its old form only when the tray cooled after cooking. This is a normal physical event that occurs during heat transfer.

Do not leave this tray or dish in cold environment right away after cooking in glass tray or dish. Do not put onto the cold and wet grounds. Place on a dry kitchen cloth or dish cross, ensure it to cools slowly. Otherwise the glass tray or dish may be broken. If you will grill in your oven; we recommend you to use the grill that was given in tray together with product. (If your product includes this material) So, the oils that spatter and flow, will not dirty the inside of oven. If you will use the big wire grill; put a tray onto one of the lower shelves for oils not to be collected. Also put some water into it for cleaning easiness.

Use 3th and 4th shelves while grilling and oil the grill for the ingredients that you will grill not to stick to the grill.



- To locate grid correctly in the cavity, put it to any rack and push the grid up to the end.
- The pan anti-tilting wire must be placed inside of the cavity.



PART 5 : CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN

5.1 CLEANING

Be sure that all control switches are off and your appliance cooled before cleaning your oven. Plug off the appliance.

Control whether they are appropriate and recommended by the manufacturer before using the cleaning materials on your oven. As they may damage the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, thick wire wool or hard tools. In case the liquids that overflows around your oven burn, the enameled place may be damaged. Immediately clean the overflow liquids.

Cleaning of Inside of Your Oven

Surely plug off the oven before starting cleaning.

The inside of enameled oven is cleaned in the best way when the oven is warm. Wipe the oven with a soft cloth that had been hemmed in soapy water after each use. Later wipe it with a wet cloth once more and then dry it. It may be required to use a liquid cleaning material from time to time and make a complete cleaning. Do not clean with dry and powder cleansers.

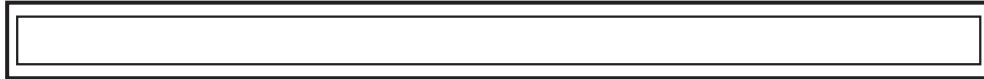
Cleaning of Your Oven's Cover

In order to be able to clean the cover of your oven from inside and outside, use a glass cleaner. Then rinse, dry it with a dry cloth. The cover can be pulled out for cleaning as shown in the following figure.

- * Open the cover completely.
- * Pass the metal pin through the holes as shown on picture
- * Do this process for both hinges.
- * Lift up the cover slightly, pull towards the outside smoothly. The cover will completely come out.
- * Again place it into hinge holes while pinning the cover to its place.

Do not clean the oven's cover while the glass panels are hot. In case this measurement is not taken, the glass panel may brake down. Contact to *Authorized Service* when any problem occurred.





Cleaning Vitroceramic Cooker

Before starting cleaning wait for Vitroceramic cooker completely cool down. Be sure that cleaning material does not contain any particles which may cause to scratch glass. Use cream or liquid detergent. Vitroceramic surface must be cleaned with cold water and dried with soft cloth in a way that no cleaning material may be left. Use pallet provided with your product for cleaning food or residues. Sweet type food must be cleaned right after they are spilled before glass cools down. Steel cleaning material may damage Vitroceramic glass. Dust on the surface must be cleaned with wet cloth. Color change on ceramic surfaces does not effect functional structure and durability of Vitroceramic.

Color change is caused by not cleaning the residues, erosion due to casseroles and using not appropriate cleaning materials and is not due to material change. Cleaning pallet must always be used before applying chemicals. With this pallet you can clean even the smallest dirt on the surface. Materials that are hard to clean like liquified plastic, oil and sweet materials can be cleaned with pallet easily. Your pallet is dangerous because it is equipped with razor therefore it must be kept away from children. Be careful not to scratch silicon adhesive placed on the edges of the glass while using pallet.

5.2 MAINTENENCE

Change of Oven Lamp

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



PART 6 : SERVICE AND TRANSPORT

6.1 Requirements Before Contacting to Service

If the oven does not operate;
The oven may be plugged off, there has been a blow-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 needed 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, then tape it to the side surfaces of oven.
Tape cardboard 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 to damage to the oven's cover during transport.
Also tape the oven's covers to the side walls.
If it does not have the original case;
Take measure for the 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.

NORDMENDETM

CSE60WH

CSE60IX

**BETRIEBS- UND MONTAGEANLEITUNGEN
FÜR FREISTEHENDE INDUKTIONSHERDE**



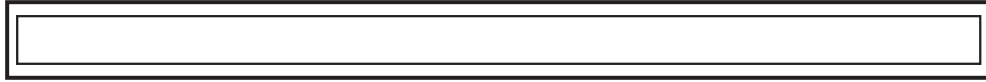
Werte Kunden,

Unser Ziel ist es, Ihnen hochwertige Produkte zu liefern, die Ihre Erwartungen übertreffen und bieten Ihnen deshalb nur Produkte an, die mit größter Sorgfalt und unter strengen Qualitätskontrollen in modernen Produktionsanlagen hergestellt werden.

Dieses Handbuch wurde erstellt, um Ihnen bei der Verwendung Ihres Geräts, das nach neuesten Technologien hergestellt wurde, zu helfen und Ihnen zu zeigen, wie Sie das Gerät möglichst vorteilhaft einsetzen.

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Sie finden darin grundlegende Informationen zur richtigen und sicheren Installation, zu Wartung und Verwendung. Wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen Vertragskundendienst für die Montage Ihres Produkts.



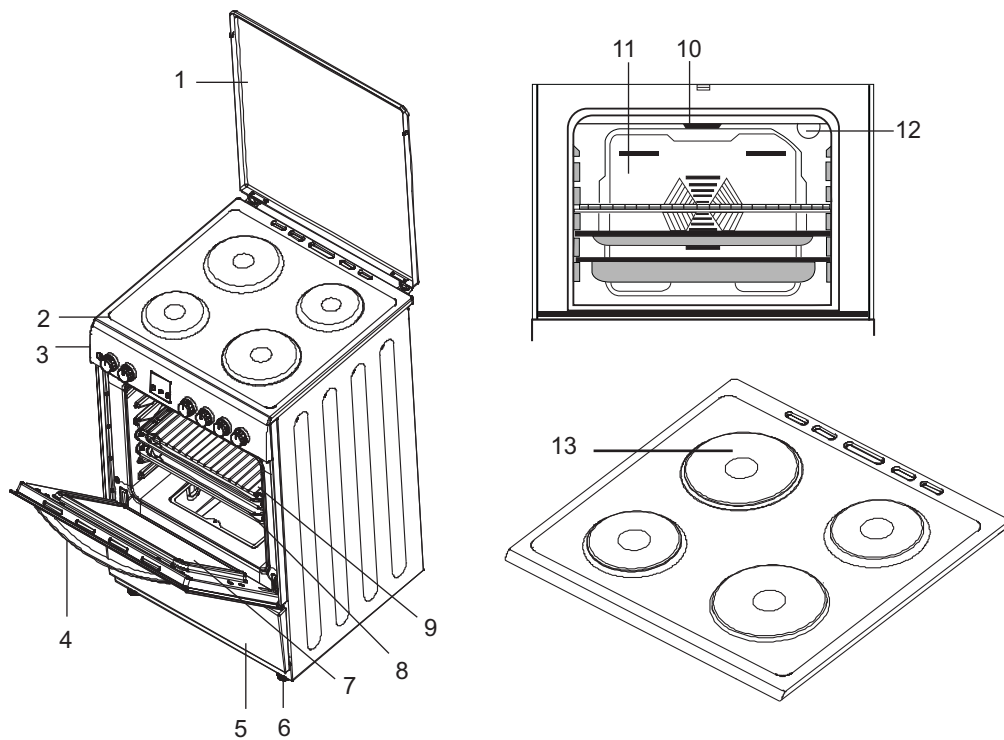


INHALT:

1. VORSTELLUNG DES PRODUKTS / ABMESSUNGEN
2. WARNHINWEISE
3. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN FÜR DIE VERWENDUNG
4. VERWENDUNG IHRES HERDS
5. REINIGUNG UND WARTUNG
6. WARTUNG UND TRANSPORT



TEIL 1: VORSTELLUNG DES PRODUKTS / ABMESSUNGEN



Teilleiste:

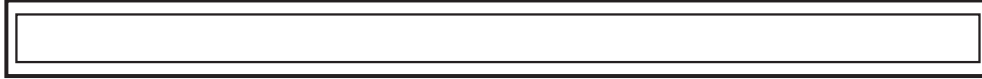
- 1- Abdeckung Kochfeld
- 2- Kochfeld
- 3- Bedienfeld
- 4- Handgriff Backraumtür
- 5- Auszugsblende
- 6- Standfuß
- 7- Backraumtür
- 8- Backblech
- 9- Bratrost
- 10- Vorderer Heizstab
- 11- Ventilatorfach
- 12- Beleuchtung
- 13- Kochplatte

MODELL	GRÖSSE (cm)
CSE60WH CSE60IX	60*60*90

TEIL 2: WARNHINWEISE

TREFFEN SIE ALLE ERFORDERLICHEN SICHERHEITSMASSNAHMEN UND LESEN SIE DAS HANDBUCH VOLLSTÄNDIG DURCH, BEVOR SIE DAS GERÄT IN BETRIEB NEHMEN

- Dieses Gerät wurde ausschließlich für den nicht kommerziellen Gebrauch in Privathaushalten entwickelt.
- Untersuchen Sie das Gerät nach dem Auspacken genau auf eventuelle Beschädigungen.
- Wenn Sie irgendwelche Beschädigungen entdecken, nehmen Sie das Gerät keinesfalls in Betrieb und kontaktieren Sie umgehend den autorisierten Wartungsdienst. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor etc.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.
- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker aufgestellt und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung verursacht werden.
- Bevor Sie das Gerät an das Strom- und Gasnetz anschließen, sollten Sie genau überprüfen, ob die Angaben auf der Verpackung oder dem Typenschild des Geräts mit den Nennwerten des Netzes übereinstimmen.
- Vergleichen Sie die Nennwerte Ihres Stromversorgers mit den technischen Daten auf dem Typenschild, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Vertrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden. Bevor Sie die Ofenbirne wechseln, das Gerät vom Strom abstecken. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Dazu können Sie entweder das Gerät ausstecken oder den Hauptschalter ausschalten. Einige Teile des Geräts können lange Zeit heiß bleiben. Bevor Sie irgendwelche Teile, die direkt der Hitze ausgesetzt sind, berühren, müssen Sie daher unbedingt warten, bis diese vollständig abgekühlt sind.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (oder Kindern) verwendet werden, die eingeschränkte körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten haben, oder die nicht über die nötige Erfahrung und das nötige Wissen verfügen. Solche Personen dürfen zu ihrer eigenen Sicherheit das Gerät nur unter Aufsicht oder nach der erforderlichen Schulung durch eine verantwortliche Person im Umgang mit dem Gerät verwenden.
- Achten Sie stets darauf, dass Kinder niemals mit dem Gerät herumspielen. Halten Sie leicht entzündliche Substanzen vom Herd fern, wenn er in Betrieb ist. Geben Sie acht, dass die Kabel anderer Geräte, die Sie in der Nähe des Herds betreiben, nicht mit heißen Stellen in Berührung kommen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Schalter in der Stellung Aus bzw. "0" stehen, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Die Glasabdeckungen, die bei einigen Geräten vorhanden sind, können bei extremer Hitzebelastung springen. Legen Sie die Glasabdeckungen nur auf, wenn die Kochplatten sicher abgeschaltet und vollständig abgekühlt sind.



- Dieses Handbuch wurde für verschiedene Modelle einer Reihe verfasst. Einige Funktionen, die in diesem Handbuch erklärt werden, sind daher bei Ihrem Modell eventuell nicht vorhanden. Beachten Sie beim Lesen des Handbuchs auch die Abbildungen.
- Schalten Sie bei sichtbaren Rissen oder Sprüngen in der Keramikoberfläche den Herd aus.
- Während der Verwendung wird das Gerät heiß. Achten Sie besonders darauf, dass Sie die Heizelemente im Backrohr nicht berühren.
- Bei der Grillfunktion muss die Backraumtür des Herds geschlossen bleiben.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber, um die Scheibe in der Backraumtür zu reinigen. Diese können die Oberfläche zerkratzen, was zum Bersten der Glasscheibe führen kann.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten auf der Abdeckung über den Kochplatten stehen, bevor Sie diese öffnen. Die Abdeckung darf nicht geöffnet werden, bevor die Kochplatten abgekühlt sind.
- Stellen Sie sicher, dass die Abdeckung während der Verwendung in der richtigen Position ist.
- Falls Highlight-Halogen-Heizelemente als Kochplatten eingesetzt werden, dürfen Sie nicht längere Zeit in das Licht sehen!
- Falls der Herd auf einem Sockel aufgestellt wird, muss sichergestellt werden, dass er nicht herunterfallen kann!
- Verwenden Sie keine Dampfreiniger.

VORSICHT: Um Gefahren durch unbeabsichtigtes Zurücksetzen der Thermosicherung zu verhindern, darf das Gerät nicht über ein externes Schaltgerät wie Zeitgeber etc. oder an einen regelmässig vom Versorgungsunternehmen an- und abgeschalteten Kreis angeschlossen werden.

FÜR EINE EINWANDFREIE FUNKTION UND DIE GRÖSSTMÖGLICHE SICHERHEIT SOLLTEN SIE STETS ORIGINALERSATZTEILE VERWENDEN UND IM BEDARFSFALL NUR EINEN AUTORISIERTEN WARTUNGSDIENST ANRUFEN.

WARNHINWEIS: Hat die Oberfläche Sprünge, müssen Sie das Gerät sofort abschalten. Es besteht die Gefahr von elektrischen Schlägen.

WARNHINWEIS: Während des Betriebs können freiliegende Teile sehr heiß werden. Halten Sie kleine Kinder fern von dem Gerät.

WARNHINWEIS: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Gefahr von elektrischen Schlägen zu vermeiden.



ABSCHNITT 3: INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN FÜR DIE VERWENDUNG

Dieser moderne, zweckmäßige und praktische Herd wurde aus hochwertigen Teilen und Materialien gefertigt und wird all Ihren Ansprüchen gerecht werden. Damit Sie im Betrieb auf keine Probleme stoßen und Sie das Gerät erfolgreich verwenden können, müssen Sie dieses Handbuch unbedingt genau durchlesen. Die folgenden Informationen enthalten die Anforderungen für den richtigen Einbau und die richtige Wartung. Sie sind insbesondere für den Techniker, der die Aufstellung des Geräts vornimmt, von Bedeutung.

Für die Montage Ihres Herds kontaktieren Sie bitte den Vertrags-Kundendienst.

3.1 INSTALLATION DES HERDS

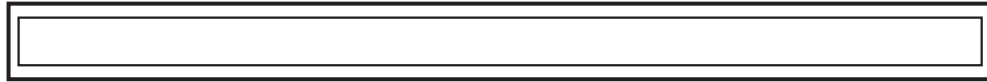
- Bei der Installation Ihres Herds müssen bestimmte Faktoren beachtet werden. Bitte folgen Sie unseren nachstehenden Empfehlungen, um im späteren Betrieb Probleme und gefährliche Situationen zu vermeiden.
- Das Gerät kann in der Nähe von anderen Möbelstücken aufgestellt werden, sofern in dem Bereich, wo der Herd aufgestellt werden soll, die Höhe dieser Möbelstücke nicht die Höhe der Kochplatte übersteigt.
- Stellen Sie den Herd nicht in der Nähe des Kühlschranks auf. Bei der Auswahl des Aufstellungsortes für den Herd müssen Sie darauf achten, dass sich keine brennbaren oder leicht entzündlichen Materialien wie Vorhänge, wasserdichte Textilien etc. in der Nähe befinden.
- Zwischen der hinteren Wand des Herds und der Mauer muss ein Abstand von mindestens 2 cm für die ausreichende Luftzirkulation eingehalten werden.
- Die Möbelstücke in der Umgebung des Herds müssen für Temperaturen von über 50 °C über der Raumtemperatur geeignet sein.
- Wenn die Küchenmöbel höher sind als das Kochfeld des Herds, muss ein seitlicher Abstand von mindestens 11 cm zwischen Herd und anderen Möbeln eingehalten werden.
- Die Mindesthöhe zwischen Kochfeld und Hängeschränken bzw. Dunstabzug über dem Herd werden unten angegeben. Der Dunstabzug muss sich daher mindestens 650 mm über dem Kochfeld befinden. Wenn kein Dunstabzug vorhanden ist, muss diese Höhe mindestens 700 mm betragen.
- Dieses Gerät darf nur direkt am Boden ohne Sockel aufgestellt werden.



3.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE

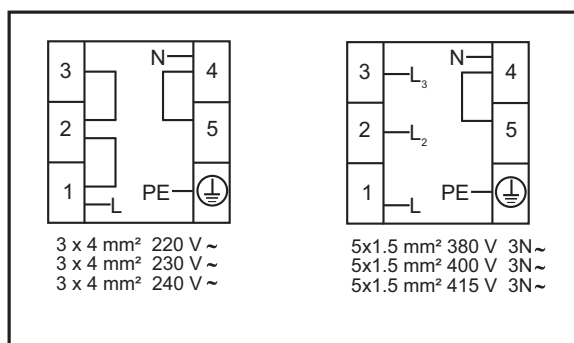
Befolgen Sie bei der Herstellung des elektrischen Anschlusses unbedingt die nachstehenden Sicherheitshinweise.

- Das Erdungskabel muss mit der Klemme verbunden werden. Sie müssen beim Anschluss darauf achten, dass das isolierte Kabel mit der Stromquelle verbunden wird. Wenn an dem Ort, wo das Gerät aufgestellt werden soll, keine in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften geerdete Steckdose vorhanden ist, müssen Sie sofort den autorisierten Wartungsdienst kontaktieren.
 - Die geerdete Steckdose muss sich nahe am Gerät befinden. Verwenden Sie auf keinen Fall ein Verlängerungskabel.
 - Das Netzkabel darf keine der heißen Oberflächen des Produktes berühren.
 - Wenn das Netzkabel beschädigt ist, kontaktieren Sie bitte sofort den autorisierten Kundendienst. Das Kabel darf nur vom autorisierten Kunden- oder Wartungsdienst ausgetauscht werden.
 - Ein falscher elektrischer Anschluss kann das Gerät beschädigen. Eine solche Beschädigung wird nicht durch die Garantie gedeckt.
 - Das Gerät ist eingestellt gegebenenfalls für 220-240 Volt und 380-415V 3N Volt Strom. Wenn die Spannung Ihres Stromnetzes nicht mit diesem Wert übereinstimmt, müssen Sie umgehend unseren autorisierten Kundendienst kontaktieren.
 - Das Netzkabel darf die heißen Teile des Geräts nicht berühren. Das Netzkabel darf die Rückseite des Geräts berühren. Andernfalls kann das Netzkabel des Geräts beschädigt werden. Dies könnte zu einem Kurzschluss führen.
 - Der Hersteller übernimmt keine Haftung für irgendwelche Schäden und Verluste, die durch Nichteinhaltung der folgenden Sicherheitsvorschriften entstehen können.
 - Installieren Sie einen Trennschalter mit Trennspalt von mindestens 3 mm in allen aktiven (Phasen-)Leitern. Dieser Trennschalter ist laut den Verkabelungsanweisungen in der Festverkabelung vorzusehen.
 - Das Gerät ist für eine ständige Verbindung mit der Stromversorgung ausgelegt. Der Anschluss des Gerätes an eine Stromquelle muss durch einen autorisierten Techniker erfolgen.
 - Verwenden Sie für die feste Verkabelung Kabel der Typen H05VV, H05V2V2 oder H05RR.
 - Verwenden Sie für die feste Verkabelung Kabel mit 3x2,5mm² oder 3x4mm², je nach den Angaben auf dem Typenschild an der Klemmenleiste und der Leistung des Geräts.
 - Einige Geräte können u.U. mit einem speziellen Stecker (Perilex oder Norplug) ausgerüstet sein. Falls erforderlich müssen diese gegen einen exakt gleichen Ersatzteil ausgetauscht werden.
 - Verwenden Sie einen Stecker vom Typ 16A/400V 5-polig für Perilex und 25A/250V für Norplug.
 - Diese Stecker können nur in einigen Ländern verwendet werden.
-



3.3 ALLGEMEINE WARNHINWEISE UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

- Ihr Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften für elektrische Geräte hergestellt. Alle Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten und von der Herstellerfirma geschulten Servicetechnikern durchgeführt werden. Installations- und Reparaturarbeiten ohne Einhaltung der folgenden Regeln können äußerst gefährlich werden.
- Beim Betrieb des Geräts werden die äußeren Oberflächen sehr heiß. Auch die Innenflächen des Herds sowie die Heiz- und Dampfzugselemente werden sehr heiß. Selbst wenn das Gerät abgeschaltet wird, bleiben diese Teile eine gewisse Zeit heiß. Berühren Sie niemals noch heiße Oberflächen. Halten Sie Kinder von diesen fern.
- Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten nicht unbeaufsichtigt. Bei extremer Hitze können sich solche Materialien spontan entzünden. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Decken Sie die Kasserolle oder Pfanne mit dem Deckel zu, um die Flammen zu ersticken und schalten Sie den Herd ab.
- Der Herd und die Temperaturwahlschalter sowie der Zeitgeber müssen zum Kochen mit dem Herd programmiert werden. Andernfalls funktioniert der Herd nicht.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf die geöffnete Klappe oder Ausziehlade des Herds. Dadurch könnte das Gerät kippen oder die Klappe beschädigt werden.
- Geben Sie keine schweren Gegenstände oder entzündliche, brennbare Objekte (Nylon, Plastikbeutel, Papier, Stoff etc.) in die untere Ausziehlade.
- Stecken Sie das Gerät aus, wenn Sie es nicht verwenden.
- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee oder Staub etc. aus.

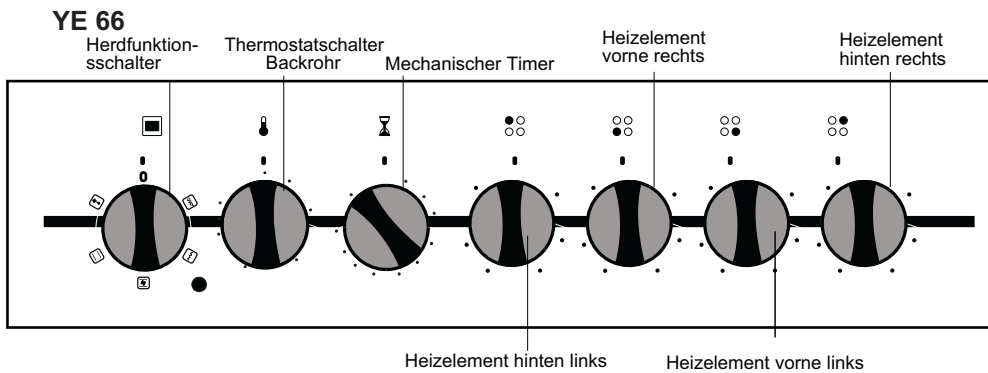




4.1 Beschreibung des Aufbaus und der technischen Details Ihres Herds

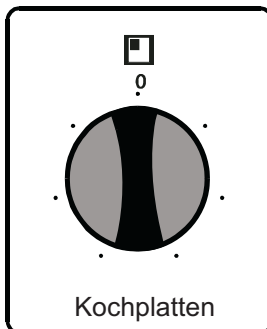
YE 66	
UNTERHITZE	1100 WATT
OBERHITZE	1200 WATT
GRILL	2000 WATT
UMLUFT	2000 WATT

4.2 BESCHREIBUNG UND EIGENSCHAFTEN DER BEDIENFELDFUNKTIONEN



4.3 VERWENDUNG DER KOCHPLATTEN UND CERAN-KOCHFELDERN

Der elektrische Herd wird über 7-stufige Schalter geregelt. "0" bedeutet dabei ausgeschaltet. Die anderen 6 Stufen haben die folgende Verwendung:



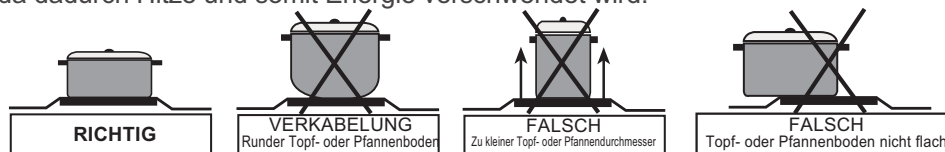
- 1..... Warmhalten
- 2-3.....Kochen mit niedriger Hitze
- 4-5-6 starke Hitze - Braten und Kochen





Die Oberseite der elektrischen Kochfelder ist mit einem hitzebeständigen Schutzmaterial versehen. Bei der ersten Verwendung drehen Sie den Schalter der Kochplatte auf "3" und lassen die Platte dann fünf Minuten so laufen, um diese Schutzschicht einzubrennen und zu härten.

Bei der Verwendung der Kochplatten müssen Sie darauf achten, dass die verwendeten Töpfe und Pfannen einen flachen Boden besitzen. Wenn Sie Töpfe und Pfannen mit flachem Boden und richtiger Größe verwenden, werden die Kochplatten optimal ausgenutzt. Verwenden Sie keine kleinen Töpfe oder Pfannen auf der großen Kochplatte, da dadurch Hitze und somit Energie verschwendet wird.



Geben Sie acht, dass der Regler nach Abschluss der Kochvorgangs wieder auf "0" gestellt wird.

Berühren Sie auch niemals die Kochplatte, da sie auch nach dem Abschalten eine bestimmte Zeit lang heiß bleibt.

Halten Sie Kinder von den Kochplatten fern.

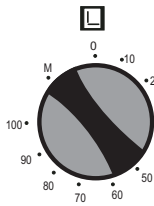
Reinigen Sie die Platten nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch. Bei starker Verschmutzung können Sie die Reinigung problemlos mit Wasser und Spülmittel durchführen.

Nach der Reinigung schalten Sie die Platten für einige Minuten ein, um die Oberseite wieder zu trocknen. Wenn Sie den oberen Teil für eine Weile nicht benutzen werden, stellen Sie sicher, dass eine dünne Ölschicht wie Ölen mit Maschinenöl auftritt.





4.4 Verwendung der mechanischen Zeitschaltuhr

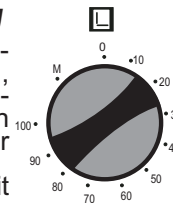


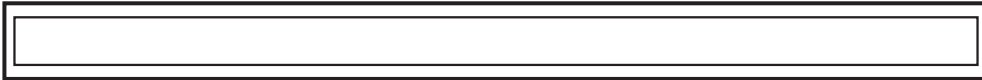
Manueller Betrieb

Wenn Sie den Timer-Knopf auf die Position „M“ einstellen, siehe Abbildung auf der linken Seite, kann der Ofen kontinuierlich betrieben werden. Der Ofen kann nie betrieben werden, wenn der Timer-Knopf sich in Position "0" befindet.

Betrieb mit Zeiteinstellung

Drehen Sie den Timer-Knopf im Uhrzeigersinn, um die Zeit zwischen 0-100 Minuten einzustellen (siehe Abbildung auf der rechten Seite). Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird der Herd abgeschaltet und ein einzelnes Warnsignal ertönt.





4. 4. 1 Verwendung des Funktionsschalters

Mit diesem Schalter können Sie die verschiedenen Funktionen des Herds auswählen. Die Funktionen und die Einstellungen können Sie der folgenden Tabelle entnehmen. Detaillierte Informationen dazu entnehmen Sie dann bitte der Beschreibung auf den nächsten Seiten.



Einschalten der Innenraumbelichtung



Thermostat, Warnleuchten, Ventilator und das untere und obere Heizelement werden eingeschaltet.



Thermostat, Warnleuchten, Griller und die Drehspießfunktion werden eingeschaltet.



Thermostat, Warnleuchten, oberes Heizelement, Griller und die Drehspießfunktion werden eingeschaltet.

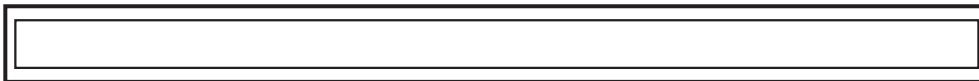


Thermostat, Lampen und unteres Heizelement werden eingeschaltet.



Thermostat, Lampen und oberes Heizelement werden eingeschaltet.





Ober-/Unterhitze-Funktion (Normales Garen)

Bei dieser traditionellen Garmethode wird die Hitze von den oberen und unteren Heizelementen gleichmäßig im Backrohr verteilt. Dadurch werden Ober- und Unterseite des Garguts gleichmäßig gegart.

Es wird empfohlen, das Backrohr für etwa 10 Minuten vorzuheizen. Lassen Sie das Gargut im entsprechenden Gargeschirr für die empfohlene Zeit im Backrohr. Die Ober-/Unterhitze-Funktion ist die bevorzugte Einstellung für Kuchen, Biskuit, Flans, überbackene Spaghetti, Lasagne und Pizza.

Am Ende des Garvorgangs schalten Sie den Funktionsschalter und den Temperaturregler wieder auf die neutrale Stellung. Brechen Sie auch das Zeitprogramm ab. Nehmen Sie das Gargut aus dem Herd, stellen Sie es auf einer sicheren Stelle ab und öffnen Sie das Backrohr, damit der Herd abkühlen kann. Da der Herd noch heiß ist, sollten Sie dem Gerät fernbleiben und auch sicherstellen, dass sich keine Kinder dem Gerät nähern.



Grill funktion

Diese Funktion wird zum Grillen von Hähnchen oder anderem Gargut auf einem Spieß verwendet.

Für das Drehen wird ein Drehspieß verwendet. Zum Grillen geben Sie das Gargut auf den Rost, den Sie in den obersten Einschub geben. Sie können die Grillfunktion starten, nachdem Sie das Backblech in den dritten Einschub gegeben haben. Damit wird eventuell abtropfendes Fett aufgefangen.

Drehen Sie den Funktionsschalter auf das entsprechende Symbol dieser Funktion. Geben Sie das Gargut nach 5 Minuten Vorheizen in das Backrohr. Nach Ende der Garzeit drehen Sie den Funktionsschalter und den Temperaturregler wieder auf die neutrale Stellung. Brechen Sie das Zeitprogramm ab und nehmen Sie das Gargut aus dem Herd und stellen Sie es sicher ab. Halten Sie sich und Ihre Kinder vom Herd entfernt, bis er vollständig abgekühlt ist.

Warnung: Max. Thermostateinstellung: 190 °C.



Oberhitze / Grill funktion

Diese Funktion wird zum Grillen. Für das Grillen wird ein Grillspieß verwendet. Zum Grillen geben Sie das Gargut auf den Rost, den Sie in den obersten Einschub geben. Sie können die Grillfunktion starten, nachdem Sie das Backblech in den dritten Einschub gegeben haben. Damit wird eventuell abtropfendes Fett aufgefangen. Drehen Sie den Funktionsschalter auf das entsprechende Symbol dieser Funktion. Geben Sie das Gargut nach 5 Minuten Vorheizen in das Backrohr. Nach Ende der Garzeit drehen Sie den Funktionsschalter und den Temperaturregler wieder auf die neutrale Stellung. Brechen Sie das Zeitprogramm ab und nehmen Sie das Gargut aus dem Herd und stellen Sie es sicher ab. Halten Sie sich und Ihre Kinder vom Herd entfernt, bis er vollständig abgekühlt ist.

Warnung: Max. Thermostateinstellung: 190 °C.





Unterhitze-Funktion

Bei dieser Garmethode wird die Hitze vom unteren Heizelement abgegeben. Die Unterhitze-Funktion dient zum Erhitzen des Gargutes, anstatt es zu kochen.



Oberhitze-Funktion

Bei dieser Garmethode wird die Hitze vom oberen Heizelement abgegeben. Die Unterhitze-Funktion dient zum Erhitzen des Gargutes, anstatt es zu kochen.

Energiesparen

- Verwenden Sie auf den elektrischen Kochfeldern nur Geschirr mit flachem Boden.
- Wählen Sie Geschirr mit der richtigen Größe.
- Durch Verwendung eines Deckels wird die Kochzeit reduziert.
- Nehmen Sie nur soviel Flüssigkeit oder Fett wie nötig, um die Kochzeit zu verringern.
- Verringern Sie die Temperatureinstellung, wenn die Flüssigkeit zu kochen beginnt.
- Öffnen Sie während der Garzeit den Backraum nicht zu oft.

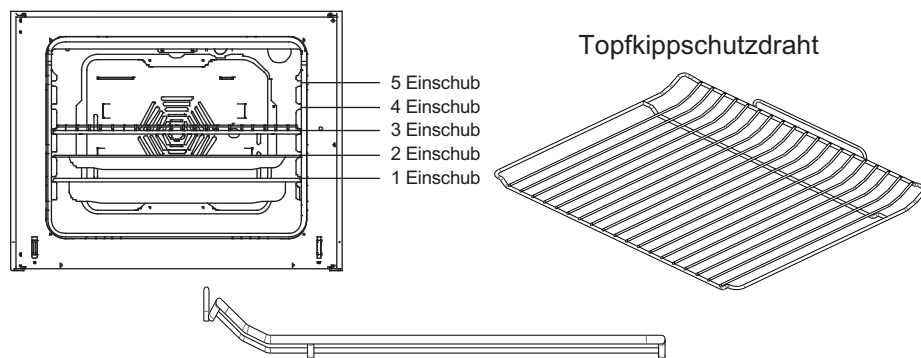
4. 4. 2 Verwendetes Zubehör

Sie können neben den mitgelieferten Blechen und Drehspießen auch Glasgeschirr, Kuchenformen, spezielle Backbleche etc. verwenden, die auf dem Markt erhältlich und für den Herd geeignet sind. Beachten Sie dabei aber unbedingt die jeweiligen Hinweise des Herstellers.

Geben Sie kleine Garbehälter so auf den Grillrost, dass sie sicher mittig darauf ruhen. Für emailliertes Geschirr beachten Sie bitte die folgenden besonderen Hinweise: Wenn das Gargut das Blech nicht vollständig bedeckt, wenn das Gargut direkt aus dem Tiefkühlgerät entnommen wurde oder das Blech zum Auffangen von Flüssigkeit beim Grillen verwendet wird, kann sich das Blech durch die große Hitze beim Garen oder Braten verformen.

Nach dem Abkühlen nimmt das Blech wieder seine ursprüngliche Form an. Dies ist ein normaler physikalischer Vorgang, der durch die Hitzeübertragung bedingt ist. Wenn Sie Glasgeschirr verwenden, dürfen Sie dieses nach der Entnahme aus dem Herd nicht gleich in eine kalte Umgebung bringen. Stellen Sie es nicht auf einen kalten oder nassen Untergrund. Geben Sie es auf ein trockenes Tuch oder einen Untersetzer und lassen Sie es langsam auskühlen. Andernfalls kann das Glasgeschirr brechen. Wenn Sie in Ihrem Herd grillen wollen, empfehlen wir Ihnen, den mitgelieferten Rost zu verwenden. (Sofern Ihr Produktpaket dieses Zubehör enthält). Dadurch können Fettspritzer und -tropfen das Backrohr nicht verunreinigen. Wenn Sie den großen Grillrost verwenden, sollten Sie ein Backblech in einen der unteren Einschübe geben, um Flüssigkeit aufzusammeln. Geben Sie vorher ein wenig Wasser in das Blech. Dies erleichtert später die Reinigung.

Geben Sie den Rost in den vierten oder fünften Einschub und ölen Sie ihn vorher ein, damit das Gargut nicht am Rost haften bleibt.



- Um den Bratrost korrekt anzubringen, platzieren Sie ihn auf dem Einschub und schieben den Bratrost vollständig ein.
- Der Topfkippeschutz muss in die Öffnung eingeführt werden.

TEIL 5: REINIGUNG UND WARTUNG DES HERDS

5.1 REINIGUNG

Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass alle Regler abgedreht sind und das Gerät ausgekühlt ist. Trennen Sie das Gerät vom Netz.

Überprüfen Sie vor der Verwendung spezieller Reiniger, ob diese für das Produkt geeignet sind oder vom Hersteller empfohlen werden. Verwenden Sie keine ätzenden Mittel, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harte Werkzeuge, da diese die Oberflächen beschädigen können. Wenn auf dem Herd übergehende Flüssigkeiten sich einbrennen, kann die Emailbeschichtung beschädigt werden. Entfernen Sie ausgetretene Flüssigkeiten sofort.

Reinigung des Backrohrs

Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.

Die Innenseite des emaillierten Herds wird am besten gereinigt, wenn der Herd warm ist. Wischen Sie das Backrohr nach jeder Verwendung mit einem weichen Tuch, das in Seifenwasser getaucht wurde, aus.

Wischen Sie es danach noch einmal mit einem feuchten Tuch nach und trocknen Sie es ab. Es könnte erforderlich sein, dass Sie ein von Zeit zu Zeit flüssiges Reinigungsmittel nutzen und eine komplette Reinigung werden.

Nicht mit trockenen und Pulver Reinigungsmitteln reinigen.

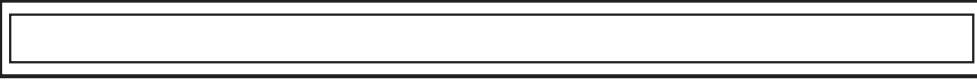
Reinigung der Klappe

Für die Innen- und Außenreinigung der Klappe sollten Sie einen Glasreiniger verwenden.

Spülen Sie dann nach und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch. Die Klappe kann wie in der folgenden Abbildung gezeigt für die Reinigung herausgezogen werden.

- * Öffnen Sie die Klappe ganz.
- * Schieben Sie den Metallstift wie dargestellt durch die Löcher.
- * Wiederholen Sie diesen Vorgang für beide Scharniere.
- * Heben Sie die Klappe leicht an und ziehen Sie sie vorsichtig nach außen. Die Klappe kann dann ganz herausgenommen werden.
- * Schieben Sie sie wieder in die Scharnierlöcher und befestigen Sie die Klappe wieder in ihrer Position.
- * Reinigen Sie die Klappe nicht, solange die Glasscheibe heiß ist. Wenn Sie dies nicht beachten, kann die Scheibe zerbrechen. Kontaktieren Sie den Vertrags-Kundendienst, wenn irgendwelche Probleme auftreten.





Reinigung des Glaskeramikkochfelds

Warten Sie vor der Reinigung, bis das Glaskeramikkochfeld vollständig abgekühlt ist. Stellen Sie sicher, dass das Reinigungsmittel keine scheuernden oder kratzenden Teilchen enthält, die das Glas zerkratzen könnten. Verwenden Sie flüssige Reiniger oder Reinigungscremes. Glaskeramikkochfelder müssen mit kaltem Wasser gereinigt und dann mit einem weichen Tuch getrocknet werden. Es dürfen keine Reinigungsmittelreste zurückbleiben. Verwenden Sie den mitgelieferten Schaber, um Nahrungsmittel oder Reste zu entfernen. Süße Speisereste müssen sofort nach dem Verschütten entfernt werden, bevor das Glas abkühlt. Stahlreinigungsmittel können Glaskeramik beschädigen. Staub auf der Oberfläche muss mit einem feuchten Tuch entfernt werden. Eine Farbveränderung der Glaskeramikoberflächen beeinträchtigt nicht die Funktion oder Lebensdauer der Glaskeramik.

Sie wird verursacht, wenn Reste nicht entfernt werden, oder durch Abrieb durch Kochgeschirr, und Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel, nicht durch Veränderung des Materials. Vor der Verwendung chemischer Mittel muss immer zuerst der Schaber verwendet werden. Mit diesem Schaber können Sie auch kleinste Reste von der Oberfläche entfernen. Materialien, die zu hart für die Reinigung sind, wie etwa verflüssigtes Plastik, Öl oder klebrige Zuckerreste, können einfach mit dem Schaber entfernt werden. Dieser Schaber ist gefährlich, da er mit einer Rasierklinge versehen ist. Er muss daher von Kindern ferngehalten werden. Geben Sie acht, bei der Verwendung des Schabers nicht die Silikondichtungen an den Rändern des Glasfelds zu beschädigen.

5.2 WARTUNG

Austausch der Lampe

Der Austausch der Lampe des Herds muss durch einen Techniker mit der erforderlichen Berechtigung erfolgen. Die neue Lampe muss vom Typ 230 V, 25 W, E14, T300 sein. Vor dem Austauschen der Lampe muss das Gerät ausgesteckt und vollständig abgekühlt sein.



TEIL 6: WARTUNG UND TRANSPORT

6.1 Bevor Sie den Kundendienst kontaktieren:

Wenn der Herd nicht funktioniert:

Überprüfen Sie, ob der Herd ausgesteckt ist oder eine Sicherung ausgelöst hat. Bei Modellen mit Zeitschalter: Überprüfen Sie, ob der Zeitschalter eingestellt ist.

Wenn das Backrohr nicht funktioniert:

Überprüfen Sie, ob die Temperatur mit dem Temperaturregler eingestellt wurde.

Wenn die Innenraumbelichtung nicht funktioniert:

Überprüfen Sie die Stromversorgung.

Überprüfen Sie, ob die Lampe defekt ist. Sollte sie defekt sein, tauschen Sie sie wie oben beschrieben aus.

Garen (Wenn Ober- und Unterhitze nicht gleichmäßig arbeiten):
Überprüfen Sie ob Einschubposition, Garzeit und Temperatur den Angaben im Handbuch entsprechen.

Wenn das Problem mit Ihrem Produkt bestehen bleibt, kontaktieren Sie bitte den autorisierten Kundendienst.

6.2 Informationen zum Transport

Wenn Sie den Herd transportieren müssen:

Heben Sie die Originalverpackung auf und transportieren Sie das Gerät immer in dieser. Beachten Sie die Transporthinweise auf der Verpackung. Fixieren Sie die Abdeckungen, Topfgitter und andere bewegliche Teile mit Klebeband auf den Kochplatten.

Legen Sie Papier zwischen der oberen Abdeckung und der Kochplatte ein. Schließen Sie dann die Abdeckung und fixieren Sie sie mit Klebeband an den Seitenwänden. Fixieren Sie Karton oder Papier mit Klebeband auf der Klappe und innen auf der Glasscheibe, damit die Backbleche oder der Grillrost die Klappe beim Transport nicht beschädigen können.

Befestigen Sie die Klappe ebenfalls mit Klebeband an den Seitenwänden.

Wenn Sie die Originalverpackung nicht mehr haben:

Schützen Sie die Außenflächen (Glasflächen und lackierte Wände) gegen Stöße und Schläge.





Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Statt dessen muss es an einem entsprechenden Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt richtig entsorgt wird, helfen Sie, mögliche schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und Gesundheit zu vermeiden, die durch unsachgemäße Handhabung dieses Produktes entstehen können. Für detailliertere Informationen über die Wiederverwertung dieses Produktes kontaktieren Sie bitte die lokalen Behörden, die Abfallentsorgungsstelle oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

52064543 11/11 R000