

# KF-76FIDD19WM-CH

Cooking

EN User Manual

DE Bedienungsanleitung

FR Guide D'utilisation

IT Istruzioni per l'uso

**SHARP**

Be Original.

**GB-Declaration of conformity**

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

**DE-Konformitätserklärung**

Wir erklären, dass unsere Produkte die geltenden europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Regularien sowie die in den referenzierten Standards gelisteten Anforderungen erfüllen.

**FR-Déclaration de conformité**

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux Directives, Décisions et Réglementations européennes en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.

**ES-Declaración de conformidad**

Declaramos que nuestros productos cumplen con las Directivas Europeas, Decisiones y Regulaciones aplicables y los requisitos enumerados en dichas normativas.

**PT-Declaração de conformidade**

Declaramos que os nossos produtos cumprem as Diretivas Europeias, Decisões e Regulamentos aplicáveis e os requisitos enumerados nas referências normalizadas.

**NL-Conformiteitsverklaring**

We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

**IT-Dichiarazione di conformità**

Dichiariamo che i nostri prodotti sono conformi a Direttive, Decisioni e Regolamenti europei e ai requisiti elencati negli standard di riferimento.

**GR-Δήλωση συμμόρφωσης**

Δηλώνουμε ότι τα προϊόντα μας πληρούν τις εφαρμοσίμες Ευρωπαϊκές Οδηγίες, Αποφάσεις και Κανονισμούς, καθώς και τις απαιτήσεις που περιέχονται στα πρότυπα όπου γίνεται αναφορά.

**BG-Декларация за съответствие**

Ние заявяваме, че нашите продукти отговарят на приложимите европейски директиви, решения и регламенти и на изискванията, посочени в гореописаните стандарти.

**CZ-Prohlášení o shodě**

Prohlašujeme, že naše výrobky splňují příslušné evropské směrnice, rozhodnutí, předpisy a požadavky uvedené ve zmiňovaných normách.

**SK-Vyhlasenie o zhode**

Vyhlasujeme, že naše produkty spĺňajú príslušné smernice, rozhodnutia, nariadenia a požiadavky vypísané v uvedených štandardoch.

**EE-Vastavusdeklaratsioon**

Deklareerime, et meie tooted vastavad kohaldatavatele Euroopa direktiividele, otsustele ja määrustele ning viidatud standardites sätestatud nõuetele.

**SV-Försäkran om överensstämmelse**

Vi försäkrar att våra produkter uppfyller gällande EU-direktiv, beslut och förordningar och de krav som anges i de standarder som refereras.

**FI-Yhteensopivuuslauseke**

Tuotteemme ovat yhteensopivia EU:n tuotedirektiivien, päätösten ja säädösten kanssa, sekä niissä listattujen standardien kanssa.

## **HR**-Izjava o sukladnosti

Izjavljujemo da su naši proizvodi u skladu s primjenjivim Direktivama, Odlukama i Uredbama Europske unije te zahtjevima navedenima u spomenutim standardima.

## **SR**-Izjava o usklađenosti

Izjavljujemo da naši proizvodi zadovoljavaju primenljive evropske direktive, odluke i propise, kao i zahteve navedene u naznačenim standardima.

## **DA**-Overensstemmelseserklæring

Vi erklærer, at vores produkter opfylder de gældende europæiske direktiver, beslutninger og forordninger, og de anførte standarder der henvises til.

## **NO**-Samsvarserklæring

Vi erklærer at våre produkter oppfyller de gjeldende europeiske direktiver, beslutninger og forskrifter, og kravene i standardene som det henvises til.

## **UK**-Декларация відповідності

Цим ми заявляємо, що наші продукти відповідають усім застосовним директивам, рішенням та нормам Європейського союзу. Вимоги зазначено в додаткових матеріалах щодо стандартів.

## **МК**-Декларација за усогласеност

Изјавуваме дека нашите производи ги исполнуваат применливите европски директиви, решенија и одредби, како и побарувањата наведени во посочените стандарди.

## **RO**-Declarație de conformitate

Noi declarăm că produsele noastre respectă Directivele Europene, Deciziile și Reglementările aplicabile și condițiile enumerate în standardele menționate.

## **HU**-Megfelelősségi nyilatkozat

Ezúton igazoljuk, hogy termékeink megfelelnek az EU direktíváknak, jogszabályoknak, előírásoknak. Az előírások felsorolása a referencia tartalmaknál.

## **SL**-Izjava o skladnosti

Zagotavljamo, da so naši izdelki skladni z ustreznimi evropskimi direktivami, sklepi in predpisi ter zahtevami, ki so navedene v referenčnih standardih.

## **AL**-Deklarata e konformitetit

Ne deklarojmë se produktet tona përmbushin Direktivat e aplikueshme evropiane, Vendimet dhe Rregulloret si dhe kërkesat e renditura në standardet e referuara.

## **LT**-Atitikties deklaracija

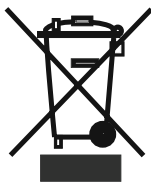
Tvirtiname, kad mūsų produktai atitinka susijusiose Europos direktyvose, sprendimuose ir reglamentuose pateikiamų standartų keliamus reikalavimus.

## **LV**-Atbilstības deklarācija

Mēs apliecinām, ka mūsu produkti atbilst attiecīgajām Eiropas direktīvām, lēmumiem un noteikumiem, kā arī prasībām, kas norādītas piemēnētajos standartos.

## **PL**-Deklaracja zgodności

Oświadczamy, że nasze produkty spełniają wymagania odpowiednich dyrektyw, decyzji i regulacji Unii Europejskiej oraz wymagania określone w wymienionych standardach.



**GB:** 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 the applicable collection point for 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 this product, please contact your local city offices, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

**DE:** Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung besagt, dass das Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen sollte es einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden. Indem Sie dafür sorgen, dass dieses Produkt korrekt verwertet wird, helfen Sie dabei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu verhindern, die ansonsten durch die ungeeignete Beseitigung dieses Produkts entstehen könnten. Weitere Informationen über die Verwertung dieses Produkts erhalten Sie, wenn Sie sich mit Ihrer örtlichen Behörde, der Hausmüllabfuhr oder dem Geschäft in Verbindung setzen, bei dem Sie dieses Produkt erworben haben.

**FR:** Ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme des déchets ménagers. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous conformant à une procédure d'enlèvement correcte du produit, vous aiderez à prévenir tout effet nuisible à l'environnement et à la santé, qu'une manipulation inappropriée pourrait autrement provoquer. Pour plus de détails concernant le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale, un centre de recyclage des déchets domestiques ou la boutique où vous avez acheté le produit.

**ES:** Este símbolo en el producto o su empaque indica que este producto no debe tratarse como residuo doméstico. Por el contrario, debe llevarse al punto de recogida responsable del reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se elimine correctamente, ayudará a prevenir las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud de los seres humanos que, de lo contrario, podrían producirse debido a la manipulación incorrecta de los residuos de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la oficina municipal local, con el servicio de eliminación de residuos domésticos o con el comercio en el que haya adquirido el producto.

**PT:** Este símbolo no produto ou embalagem significa que o produto não pode ser tratado como resíduo doméstico. Pelo contrário, deve ser entregue num ponto de recolha aplicável para reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico. Ao garantir que este produto é eliminado de forma correta estará a ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e a saúde humana, que poderão ser provocadas pela incorreta gestão de resíduos deste produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contacte as suas autoridades locais, centro de reciclagem ou a loja onde comprou o produto.

**NL:** Het symbool op het product of de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan dient het te worden ingeleverd bij het van toepassing zijnde inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Door dit product correct te verwijderen voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door een onjuiste afvalverwerking van dit product. Meer gedetailleerde informatie over de recycling van dit product kunt u opvragen bij uw gemeente, de afvalverwijderingsdienst of de winkel, waar u het product hebt gekocht.

**IT:** Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che questo prodotto potrebbe non essere trattato come rifiuti domestici. Al contrario saranno trasmessi al punto di raccolta adeguato per il riciclo delle componenti elettriche ed elettroniche. Assicurando il corretto smaltimento del prodotto, si eviteranno potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute dell'uomo, che potrebbero verificarsi in caso di smaltimento non corretto del prodotto. Per maggiori informazioni sul riciclaggio del prodotto, contattare l'ufficio locale, il servizio di smaltimento o il negozio in cui il prodotto è stato acquistato.

**GR:** Το σύμβολο αυτό που βρίσκεται στο προϊόν ή στη συσκευασία του σημαίνει πως το προϊόν δεν θα πρέπει να αντιμετωπίζεται ως οικιακό απόρριμμα. Αντίθετα, θα πρέπει να παραδίδεται στο αρμόδιο σημείο συλλογής για ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Διασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη του προϊόντος αυτού, συντελείτε στην πρόληψη αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ατομική υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν, κατά τα άλλα να προκληθούν λόγω ακατάλληλου χειρισμού απόρριψης του προϊόντος αυτού. Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με την τοπική δημοτική υπηρεσία, την υπηρεσία απόρριψης οικιακών αποβλήτων, ή το κατάστημα από όπου προμηθευτήκατε το προϊόν.

**BG:** Символът върху продукта или неговата опаковка означава, че той не трябва да бъде третиран като битов отпадък. Вместо това, трябва да бъде занесен в някой от центровете за рециклиране на електронна техника. Чрез правилното извеждане от експлоатация на този продукт, Вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последствия за околната среда и човешкото здраве, които биха възникнали при неправилното му изхвърляне. За по-подробна информация относно рециклирането на този продукт се свържете с местните органи на управление, център за рециклиране или магазина, откъдето сте го закупили.

**CZ:** Symbol na výrobku nebo na doprovodných dokumentech k výrobku znamená, že s tímto přístrojem nelze zacházet jako s domovním odpadem. Namísto toho je nutné přístroj předat do nejbližšího sběrného střediska k recyklaci elektrického a elektronického vybavení. Zajištěním řádné ekologické likvidace přístroje pomůžete zamezit možnému škodlivému dopadu na životní prostředí a lidské zdraví, který by jinak mohl vzniknout při nesprávné likvidaci tohoto výrobku. Pro bližší informace ohledně recyklace tohoto výrobku kontaktujte prosím místní úřady, službu likvidace domovních odpadů nebo prodejnu, kde jste produkt koupili.

**SK:** Tento symbol nachádzajúci sa na výrobku alebo balení označuje, že výrobok nesmie byť braný ako domový odpad. Namiesto toho by ste ho mali dať na vhodné zberné miesto na recykláciu elektrického a elektronického zariadenia. Zaistením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete zabrániť možným negatívnym následkom na životné prostredie a zdravie ľudí, ku ktorým by mohlo dôjsť pri nesprávnej manipulácii s týmto výrobkom. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku vám poskytne miestny orgán, recyklačné stredisko alebo obchod, v ktorom ste zakúpili výrobok.

**EE:** See tootel või selle pakendil olev sümbol näitab, et toodet ei tohi käsitseda tavalise olmeprügina. Selle asemel tuleb see anda ümbertöötlemiseks üle asjakohasesse elektri-ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Tagades toote korraliku utiliseerimise, aitate vältida negatiivseid mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele, mida tootejäätmete vale käitlemine muidu kaasa võiks tuua. Selle toote utiliseerimise kohta täpsema teabe saamiseks võtke palun ühendust oma kohaliku omavalitsuse, prügi-ettevõtte või kauplusega, kust te toote ostsite.

**SV:** Denna symbol på produkten eller förpackningen innebär att produkten inte bör behandlas som hushållsavfall. I stället skall den överlämnas till lämplig samlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att säkerställa att denna produkt kasseras korrekt, hjälper du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars kunde orsakas av olämplig avfallshantering av denna produkt. För mer detaljerad information om återvinning av denna produkt, kontakta dina lokala myndigheter, återvinningscenter eller butiken där du har köpt produkten.

**FI:** Tämä symboli tuotteessa tai sen pakkauksessa merkitsee, että tätä tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Laite on sen sijaan toimitettava elektronisille ja sähkölaitteille soveltuvaan keräyspisteeseen kierrätettäväksi. Varmistamalla tämän tuotteen asianmukaisen hävitystavan autat suojelemaan ympäristöä ja ihmisten terveyttä mahdollisilta haittavaikutuksilta joita saattaisi ilmetä tämän tuotteen asiattomasta hävittämisestä. Lisätietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saat ottamalla yhteyttä paikallisiin viranomaisiin, kierrätyskeskukseen tai myymälään, josta ostit tuotteen.

**HR:** Simbol na proizvodu ili ambalaži označava da proizvod ne smijete baciti zajedno s kućnim otpadom. Umjesto toga, odnesite ga na odgovarajuće sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke opreme. Osiguravanjem ispravnog odlaganja ovog proizvoda, spriječit ćete potencijalne negativne učinke na okoliš i ljudsko zdravlje koji će izaći na vidjelo nakon neprikladnog odlaganja ovog proizvoda. Za više informacija o recikliranju ovog proizvoda obratite se lokalnoj službi, reciklažnom centru ili trgovini u kojoj ste kupili ovaj proizvod.

**SR:** Simbol na proizvodu ili na njegovom pakovanju naznačava da ovaj proizvod možda neće biti tretiran kao otpad iz domaćinstva. Umesto toga će se predati primenljivoj tački za preuzimanje zarad recikliranja električne i elektronske opreme. Starajući se da ovaj proizvod bude pravilno uklonjen, pomoći ćete da se spreče potencijalne negativne posledice za okruženje i ljudsko zdravlje, što može da u suprotnom izazove neodgovarajuće upravljanje otpadom ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda, molimo vas da kontaktirate vašu lokalnu gradsku kancelariju, uslugu otklanjanja vašeg otpada iz domaćinstva ili prodavnicu gde ste kupili proizvod.

**DA:** Dette symbol på produktet eller emballagen betyder, at produktet ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet indleveres til et indsamlingssted for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sikre, at dette produkt bliver bortskaffet korrekt, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helbred, som ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt. Hvis du ønsker mere detaljerede oplysninger om genbrug af dette produkt, bedes du kontakte din lokale myndighed, genbrugsplads, eller den butik, hvor du købte produktet.

**NO:** Dette symbolet på produktet eller pakken innebærer at produktet ikke skal behandles som husholdningsavfall. I stedet skal det leveres til en gjenvinningstasjon for elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet, vil du bidra til å forhindre potensielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse, som ellers kunne ha inntruffet grunnet feilaktig avfallshåndtering av produktet. For mer detaljert informasjon om resirkulering av dette produktet, bes du kontakte de lokale myndigheter, en gjenvinningsstasjon, eller butikken der du kjøpte produktet.

**UK:** Цей символ, нанесений на виріб або його упаковку, означає, що виріб не можна викидати разом із побутовим сміттям. Натомість його слід передати на відповідний пункт збору електричного та електронного обладнання, що підлягає повторній переробці. Подбавши про належну ліквідацію виробу, ви допоможете попередити можливі негативні наслідки для довкілля та здоров'я людей, які могли б виникнути в разі неправильного поводження з цим виробом. Для одержання більш докладної інформації про повторну переробку цього виробу звертайтеся у місцеві органи влади, центр повторної переробки чи в магазин, у якому було придбано виріб.

**MK:** Симболот на производот или на неговото пакување покажува дека овој производ не смее да се третира како отпад од домаќинствата. Наместо тоа, ќе биде предаден на соодветната станица за отпад за рециклирање на електрична и електронска опрема. Со правилно фрлање на овој производ, ќе помогнете да се спречат потенцијалните негативни последици за животната средина и здравјето на луѓето, кои инаку би можеле да настанат од неправилно ракување со отпадот на овој производ. За подетални информации околу рециклирањето на овој производ, контактирајте ја вашата локална градска канцеларија, сервисот за фрлање на отпад од домаќинствата или продавницата во која сте го купиле производот.

**RO:** Acest simbol aplicat pe produs sau ambalaj indică faptul că produsul nu ar trebui considerat deșeu casnic. În schimb, acesta trebuie predat centrelor de colectare adecvate de reciclare a echipamentelor electrice și electronice. Asigurând eliminarea corectă a acestui produs, ajutați la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății umane, care pot fi cauzate tratarea inadecvată a deșeurilor rezultate din acest produs. Pentru informații detaliate, cu privire la reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați autoritățile locale, centrele de reciclare sau magazinul.

**HU:** Ez a jelölés a terméken vagy a csomagolásán azt jelenti, hogy a készüléket a háztartási hulladéktól külön kell kezelni. Az elhasznált készüléket az elektromos és elektronikai berendezések begyűjtőhelyére kell szállítani. Azzal, hogy gondoskodik a termék megfelelő hulladék elhelyezéséről, segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt lehetséges negatív következményeket, amelyek egyébként a termék helytelen hulladékkezelése esetén előfordulhatnának. A termék újrahasznosításával kapcsolatos bővebb információért, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzattal, hulladékkezelő szolgáltatókkal, vagy az üzlettel, ahol a terméket megvásárolta.

**SL:** Simbol na izdelku ali embalaži označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi 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 kateri ste kupili izdelek.



**AL:** Simboli mbi produkt ose mbi paketimin e tij tregon se ky produkt nuk mund të trajtohet si mbeturinë shtëpiake. Në vend të kësaj ai do të dorëzohet pranë pikës përkatëse të grumbullimit për riciklimin e pajisjeve elektrike dhe elektronike. Duke u siguruar që ky produkt të hidhet siç duhet, ju do të ndihmojë në parandalimin e pasojave negative të mundshme për mjedisin dhe shëndetin e njeriut, e cila mund të ndryshe të shkaktohen nga trajtimi i papërshtatshëm i mbetjeve të këtij produkti. Për informacion më të detajuar mbi riciklimin e këtij produkti, ju lutemi kontaktoni zyrën tuaj lokale të qytetit, shërbimin e hedhjes së mbeturinave shtëpiake ose dyqanin ku keni blerë produktin.

**LT:** Šis simbolis ant gaminio ar pakuotės reiškia, kad gaminio negalima išmesti su buitinėmis atliekomis. Jį reikia nugabenti į atitinkamą elektrinių ir elektroninių prietaisų surinkimo punktą perdirbimui. Pasirūpindami tuo, kad gaminys būtų tinkamai utilizuotas, padėsite apsisaugoti nuo neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai, kurias priešingu atveju sukeltų netinkamas šio gaminio utilizavimas. Norėdami gauti išsamesnę informaciją apie šio gaminio perdirbimą, kreipkitės į miesto valdžios instituciją, vietinę buitinių atliekų tvarkymo tarnybą ar paroduotuvę, kurioje įsigijote gaminį.

**LV:** Šis simbols uz izstrādājuma un iepakojuma norāda, ka izstrādājumu nevar izmest sadzīves atkritumos. Tā vietā to var nodot piemērotā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādājamo atkritumu savākšanas vietā. Nodrošinot, ka šis izstrādājums tiek izmests pareizā veidā, varat palīdzēt novērst potenciāli negatīvo ietekmi uz apkārtējo vidi un cilvēku veselību, ko pretējā gadījumā var radīt nepareiza šī izstrādājumu atkritumu apsaimniekošana. Lai saņemtu papildinformāciju par izstrādājuma pārstrādi, sazinieties ar vietējo pārvaldi, pārstrādes centru vai tirdzniecības vietu, kurā iegādājāties izstrādājumu.

**PL:** Ten symbol umieszczony na produkcie lub opakowaniu oznacza, że produktu nie wolno usuwać razem ze zwykłymi odpadkami z gospodarstw domowych. Zamiast tego należy go przekazać odpowiedniemu punktowi zbiórki przekazującemu

urządzenia elektryczne i elektroniczne do recyklingu. Pilnując odpowiedniego usunięcia produktu, pomagasz zapobiegać ewentualnych negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby

zostać spowodowane niewłaściwym usunięciem zużytego produktu. Szczegółowe informacje dotyczące recyklingu opisywanego produktu można uzyskać od władz lokalnych, służby zbiórki odpadów z gospodarstw domowych lub u sprzedawcy urządzenia.

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.

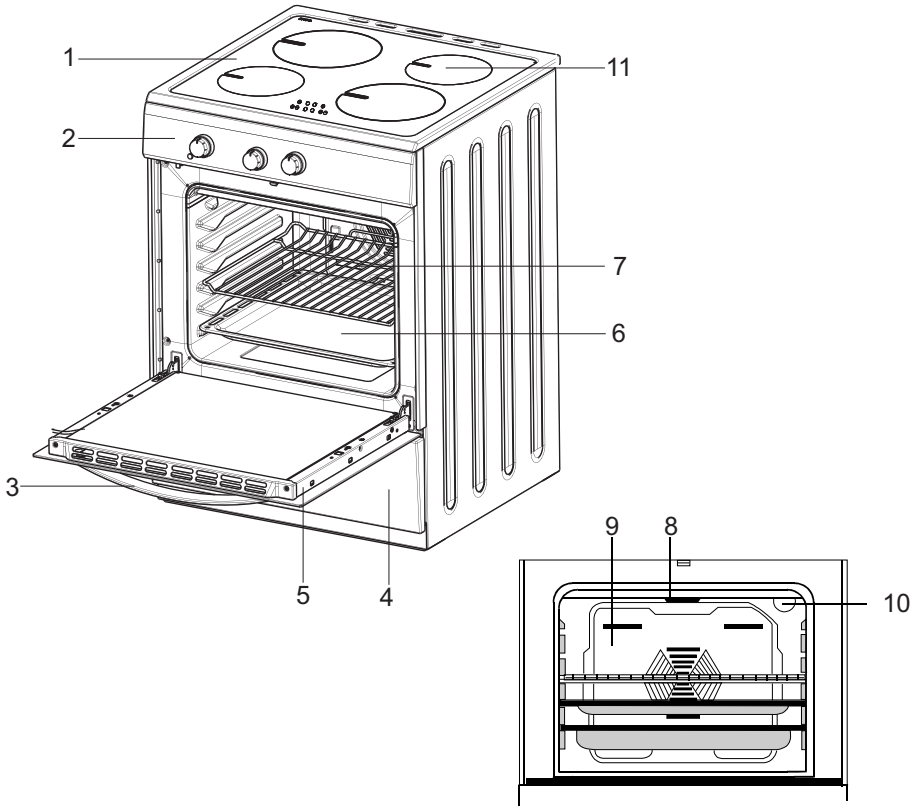
Before using your appliance, carefully read this guide that includes the basic information for right and safe installation, maintenance and use and contact to the nearest Authorized Service for mounting of your product.



## **CONTENTS :**

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

Control Panel for 4 heater :



**Part Of List:**

- 1.Cooktop
- 2.Control Panel
- 3.Oven Door Handle
- 4.Drawer cover
- 5.Oven Door
- 6.Oven Tray
- 7.Wire Grid
- 8.Front Resistance
- 9.Fan Store
- 10.Oven Lamp
- 11.Induction zone

<b>MODEL</b>	<b>SIZE(cm)</b>
YE66I	60 x 60 x 85

## **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 app-

liance. 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 surfa-

ces.

- **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.
  - **WARNING:** In order to prevent tipping of the appliance, the stabilizing brackets must be installed. (For detail information please read the anti-tilting kit set guide.)
  - 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.

- 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 requirements of the appliance are compatible. The requirements 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 cle-

aning 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 a qualified service agent 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. 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 APPLI  
ANCE, WE RECOMMEND YOU  
ALWAYS USE ORIGINAL SPARE  
PARTS AND TO CALL ONLY OUR  
AUTHORIZED  
SERVICE AGENTS IN CASE OF  
NEED.**



**Contact to Authorized Service for mounting of your oven.**

**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.

## **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 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.

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.

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.

For fixed connection, use 3x2,5mm<sup>2</sup> or 3x4mm<sup>2</sup> sized cable according to appliances power and terminal box label.

## 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

occured in this case and turn the cooker off.

The oven and heat adjustment switches must be adjusted and oven's clock must

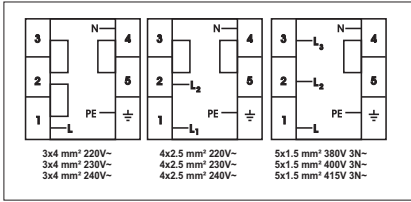
be programmed for cooking in your oven. Otherwise the oven does not operate.

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.



# USING THE OVEN

## Control panel

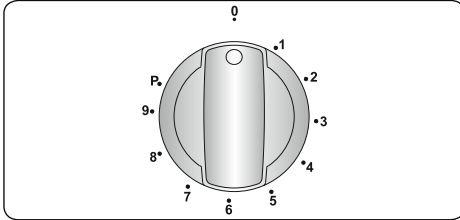


## Hob controls

### Induction Zone

The induction zone is controlled by a knob with 9 positions.

The induction zone is operated by turning the control knob to the required setting. Near each control knob is a symbol which indicates the zone that is controlled by the knob.

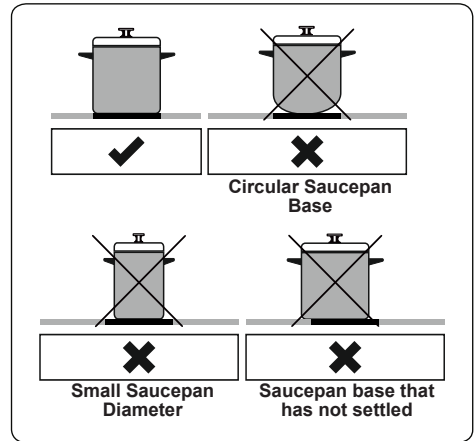


The information given in the following table is for guidance only.

Settings	Use for
0	Element off
1-3	Delicate warming
4-5	Gentle simmering, slow warming
6-7	Reheating and rapid simmering
8	Boiling, saute and searing
9	Maximum heat
P	Boost function

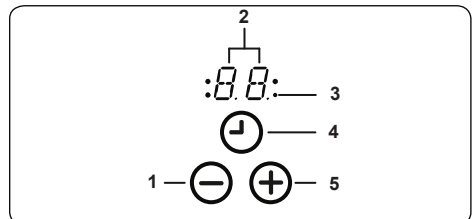
- Use thick, flat, smooth bottomed good quality cookware made of steel, enamelled steel, cast iron or stainless steel. The quality and composition of the cookware has a direct affect on cooking performance.
- Cookware with enamelled steel, aluminium or copper bottoms can cause a metallic residue to remain on the hob. If left, this becomes difficult to remove. Clean the hob after every use.

- Cookware is suitable for induction cooking if a magnet sticks to the bottom of it.
- Cookware must be placed centrally on the cooktop. If it is not placed correctly, is displayed.
- When using certain pans, you may hear various noises coming from them, this is due to the design of the pans and does not effect the performance or safety of the hob.
- The minimum cookware diameter that the elements can detect is Q110mm for 160mm - 210mm hobs and Q160mm for a 290mm hob. Cooking performance is improved with a larger cooking area.



The appliance is operated by pressing buttons and the functions are confirmed by displays and audible sounds.

### Touch Control Unit



- 1- Zvogëlimi i kohë matësit
- 2- Treguesi i kohë matësit
- 3- Treguesi i zonës së kohë matësit
- 4- Selektimi i kohës
- 5- Koha e Rritjës

Përdorni zonat e gatimit me induksion me enë gatimi të përshtatshme.

Pas përdorimit të tensionit të rrjetit, pllaka është në modalitetin e gatishmërisë dhe është gati për funksionim.

Vatra kontrollohet nga përdorimi i

Use the corresponding knob to set the cooking level from 0 to 9. The element is now ready to use. For fast boil times, keep the knob at the “P” position for 2 seconds to activate the Boost function and then adjust to the desired level.

### Switching the Cooking Zones Off

Adjust the knob to “0”.

If the cooking zone is hot, “H” will be displayed instead of “0”.

### Residual Heat Indicator

The residual heat indicator indicates that the glass ceramic area has a temperature that is dangerous to touch.

After switching off the cooking zone, the respective display will show “H” until the corresponding cooking zone temperature is at a safe level.

### Safety Switch-Off Function


A cooking zone will automatically switch off if the heat setting has not been modified for a specified duration of time. A change in the heat setting of the cooking zone will reset the time duration to the initial value. This initial value depends on the selected temperature level, as shown below.

Heat setting	Safety switch off after
1-2	6 Hours
3-4	5 Hours
5	4 Hours
6-9	1.5 Hours

## Timer Function

### Cooking Zone Timer (1 - 99 min.)

When the hob is switched on, an independent timer can be programmed for each cooking zone.

Select a cooking zone, then select the temperature setting and, finally, activate the timer setting button , the timer can be programmed to switch off a cooking zone. Four LEDs are arranged around the timer that indicate which cooking zone the timer has been set for.

10 seconds after the last operation, the timer display will change to the timer that will run out next (in cases where a timer is set for more than one cooking zone).

When the timer has run down, a signal will sound, the timer display will show “00” and the assigned cooking zone timer LED will blink. The programmed cooking zone will switch off and “H” will be displayed if the cooking zone is hot.

The sound signal and the blinking of the timer LED will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

### Buzzer

While the hob is in operation, the following activities will be signalled by the buzzer.

- Normal button activation will be accompanied with a short sound signal.
- Continuous button operation over a longer period of time (10 seconds) will be accompanied with a longer, intermittent sound signal.



## **Boost Function**

To use this function, select a cooking zone and set the desired cooking level, then press the “**P**” (Boost) button.

The Boost function can only be activated if it is applicable with the cooking zone selected. If the Boost Function is active, a “**P**” is shown on the corresponding display.

Activating the booster can exceed the maximum power, in which case the integrated power management will be activated.

The necessary power reduction is shown by the corresponding cooking zone display blinking. Blinking will be active for 3 seconds to allow for further adaptations of the settings before power reduction.

## Oven Functions

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



### Oven Lamp:

Only the oven light will be turned on and it will remain on in all cooking functions.



### Defrost Function:

The oven's warning lights will be turned on, the fan will start 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. Placing an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to the melting ice is recommended. This function will not cook or bake your food, it will only help defrost it.



### 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 baking pastries. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan providing air circulation, which will give the food a slightly grilled effect. Pre-heating the oven for about 10 minutes is recommended.



### 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 food on the lower and upper shelves. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Pre-heating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to cook on only one shelf at a time when using this function.



### Grilling Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill heating element will start operating. This function is used for grilling and toasting foods. Use the upper shelves of the oven. Brush the wire grid lightly with oil to stop foods sticking and place foods in the centre of the grid. Always place a tray beneath to catch any oil or fat drippings. Pre-heating the oven for about 10 minutes is recommended. Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



### **Faster Grilling Function:**

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and upper heating elements will start operating. The function is used for faster grilling and for covering a larger surface area, such as grilling meats. Use the oven's upper shelves. Brush the wire grid lightly with oil to stop foods sticking and place foods in the centre of the grid. Always place a tray beneath to catch any oil or fat drippings. Pre-heating the oven for about 10 minutes is recommended.

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



### **Double Grill and Fan Function:**

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

This function is used for faster grilling of thicker foods and for covering a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking.

Use the upper shelves of the oven. Brush the wire grid lightly with oil to stop foods sticking and place foods in the centre of the grid. Always place a tray beneath to catch any oil or fat drippings. Pre-heating the oven for about 10 minutes is recommended.

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



### **Pizza Function**

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

Fan and lower heating function is ideal for baking food, such as pizza, equally in a short time.

While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures the baking of food dough.

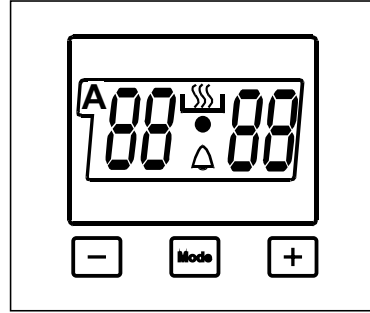


## Turbo Function

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.

## Use of digital timer

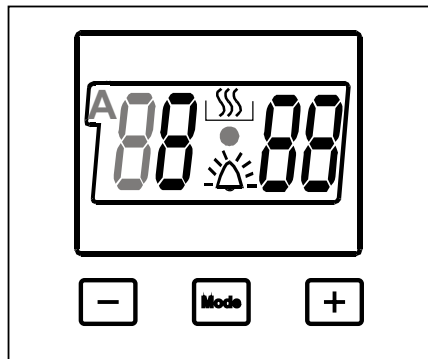


### Time Adjustment:

The time must be adjusted before starting to use the oven. Following the power supply to the oven, symbol (A) and the three "0"s on the screen will begin to flash. Press the (+) and (-) keys simultaneously. The symbol will appear on the screen. Also, the dot in the middle of the screen will begin to flash. Using the (+) and (-) buttons, adjust the current time while this dot is flashing. After the adjustment, the dot should be lit continuously.

Following the power supply to the oven, when symbol (A) and the three "0"s on the screen begin to flash, the oven can not be operated using the control buttons. When the (+) and (-) buttons are pressed simultaneously for time adjustment, the symbol will appear on the screen. When this symbol appears on the screen, you can manually operate the oven. As the adjusted time will be reset in the event of a power failure, the time adjustment operation will have to be carried out once again.

## Audible Warning Time Adjustment:



The time must be adjusted before starting to use the oven. Following the power supply to the oven, symbol (A) and the three "0"s on the screen will begin to flash. Press the (+) and (-) keys simultaneously.

The symbol will appear on the screen. Also, the dot in the middle of the screen will begin to flash. Using the (+) and (-) keys, adjust the current time while this dot is flashing. After the adjustment, the dot should be lit continuously. This function can be used to receive audible warnings at the completion of the adjusted time period.

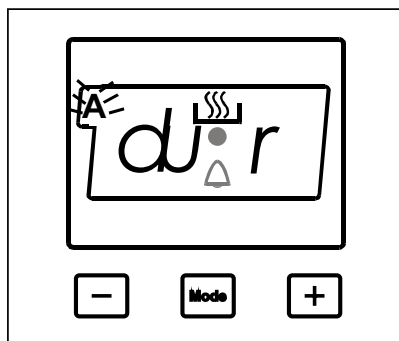
Press the MODE key in the middle. The symbol will flash on the screen. Three "0"s will also appear. Adjust the desired time period for the warning by using (+) and (-) keys while the symbol is flashing. Some time after the completion of the adjustment, the symbol will be lit continuously. When the symbol begins to light continuously, the audible warning time adjustment is done.

The audible warning time can be set to a time between the time range of 0 and 23.59.

When the set time is up, the timer gives an audible warning and the symbol begins to flash on the screen. Pressing any key will stop the audible warning and the symbol will disappear from the screen.

The Audible Warning time adjustment is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.

## Adjustment of the cooking time:



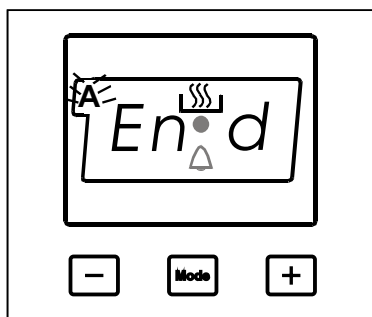
This function is used to cook in the desired time range. The foods to be cooked are put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven thermostat is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked. Keep pressing on the MODE button until you see "stop" on the timer screen. When you see "stop" on the timer screen, symbol (A) will begin to flash. Adjust the cooking period for the food you wish to cook, by using

the (+) and (-) buttons while the timer is in his position. Some time after the adjustment operation is completed, the day's time will appear on the screen and symbol (A) and will begin to continuously light on the screen. While doing this, the oven will also start to operate.

**A cooking period between the time range of 0 and 10 hours can be set.**

At the completion of the set duration, the timer will stop the oven and give an audible warning. Also, symbol (A) will begin to flash on the screen. After bringing the oven button and oven thermostat button to 0 position, pressing any button of the timer will end the audible warning. Also, the timer will be brought to the manual use function.

**Adjustment of the cooking end time:**



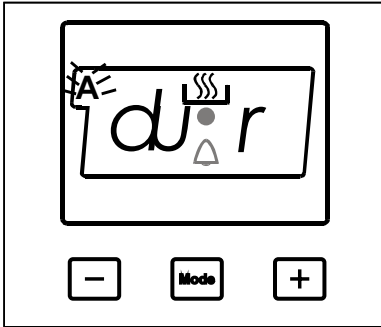
This function is used to cook according to desired finishing time. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven thermostat is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked. Keep pressing the MODE button until you see "end" on the timer screen, symbol (A) and the day's time will respectively begin to flash.

Adjust the finishing time for the food you wish to cook, by using the (+) and (-) keys while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the current time will appear on the screen and symbols (A) and will begin to continuously light on the screen. While doing this, the oven will also start to operate.

You can set a time which can be up to 10 hours after the current time.

Upon completion of the set duration, the timer will stop the oven and an give audible warning. The the symbol (A) will also begin to flash on the screen. After bringing the oven button and oven thermostat button to 0 position, pressing any button of the timer will end the audible warning. The timer will also be brought to manual use function.

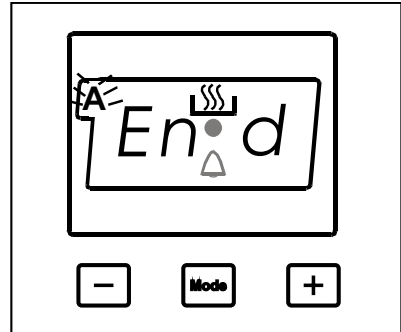
## Full-Automatic Programming:



This function is used to cook food after a certain period of time, within a certain duration. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven thermostat is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked.

First, keep pressing the MODE button until you see “stop” on the timer screen. When you see “stop” on the timer screen, the symbol (A) will begin to flash. Adjust the cooking period for the food you wish to cook, by using the (+) and (-) keys while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the day’s time will appear on the screen and the symbols (A) and will begin to continuously light on the screen.

**A cooking period between the time range of 0 and 10 hours can be set.**



Second, keep pressing the MODE button until you see “end” on the timer screen. When you see “end” on the timer screen, the symbol (A) and the cooking end time begin to flash. Adjust the finishing time for the food by using the (+) and (-) keys while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the day’s current time will appear on the screen and the symbol (A) will begin to light continuously on the screen.

**You can set a time which can be up 23.59 hours after the time obtained by adding the cooking period and the current time.**

The oven will start operating at the time calculated by deducting the cooking period from the set finishing time, and will stop at the set finishing time. The timer will give an audible warning and the symbol (A) will begin to flash. After bringing the oven button and oven thermostat button to the 0 position, pressing any button of the



timer will end the audible warning. Also, current time will be displayed on timer.

### **Key Lock:**

- The key lock is automatically activated when the timer is not in use for 5 seconds in normal usage. To unlock the timer, press MODE button for 3 seconds. Then desired operation can be done.
- After activation of the mode button, each button is activated immediately as they are pressed.

## **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.

## 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

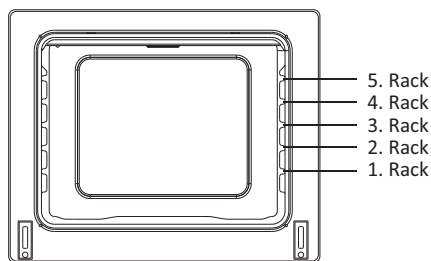
and flow, will not dirty the inside of oven. If you will use the big wire grill; put a tray onto

one of the lower shelves for oils not to be collected. Also put some water into it for cleaning easiness.

Use 4th and 5th shelves while grilling and oil the grill for the ingredients that you will grill not to stick to the grill.

Oven Cavity

Rack positions



## Oven Accessories

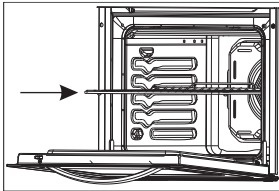
The accessories of your oven may be different due to the model of your product.

### Wire grid

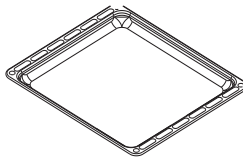


Wire grid is used to grill or to place different cookwares on it.

**WARNING-** Fit the grid correctly into any corresponding rack in the oven cavity and push it to the end.



### Shallow Tray

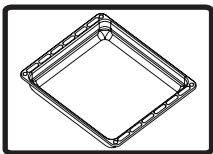


Shallow tray is used to bake pastry such as flans etc. To locate the tray correctly in the

cavity, put it to any rack and push it up to the end.

### Deep Tray

The deep tray is used to cook stews. To locate the tray correctly in the cavity, put it on any rack and push it to the back.



## 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 overflowed 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.

### **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".

### **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.

Sehr verehrte/r Kunde/in,

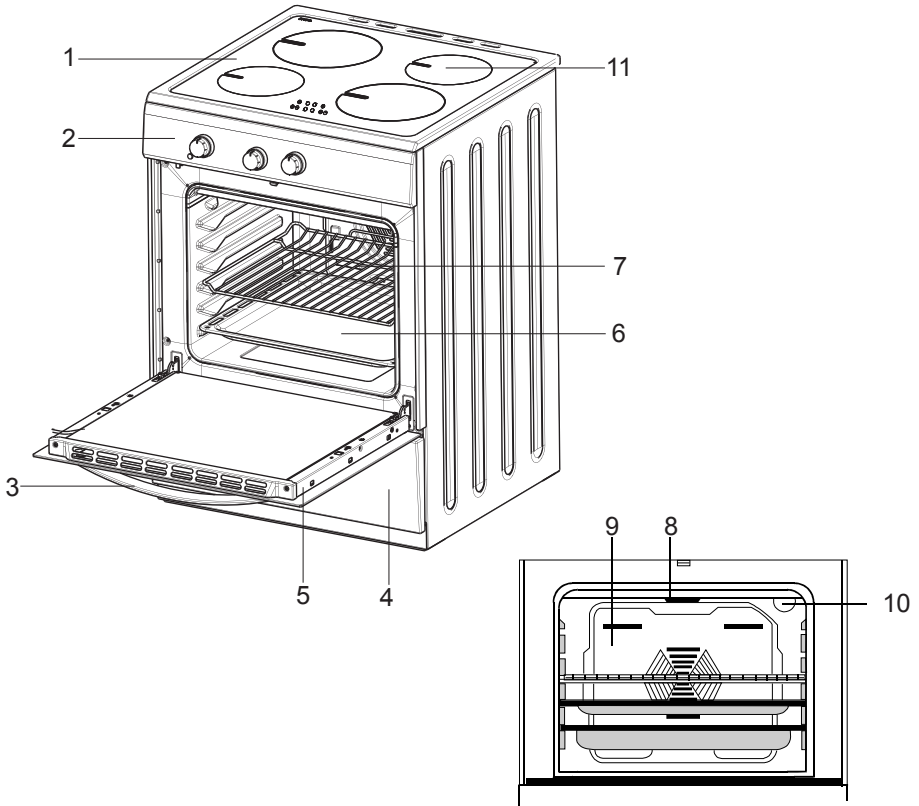
Unser Ziel ist es Qualitätsprodukte herzustellen, die ihre Erwartungen übertreffen. Wir bieten Ihnen in hochmodernen Fabriken produzierte und sorgfältig auf ihre Qualität geprüfte Produkte.

Dieses Handbuch wurde erstellt, um Sie bei der Verwendung Ihres Haushaltsgeräts zu unterstützen, das mit modernster Technik, Sorgfalt und höchster Qualität hergestellt wurde.

Bevor Sie ihr Gerät verwenden, lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, da es grundlegenden Informationen für die korrekte und sichere Installation, Wartung und Verwendung enthält, und kontaktieren Sie das nächste Servicecenter, um ihr Produkt aufzubauen.

## **INHALTSVERZEICHNIS:**

1. VORSTELLUNG UND ABMESSUNGEN DES PRODUKTS
2. SICHERHEITSHINWEISE
3. INSTALLATION UND VORBEREITUNG
4. VERWENDUNG IHRES OFEN
5. REINIGUNG UND WARTUNG
6. KUNDENDIENST UND TRANSPORT



**Part Of List:**

- 1. Kochfeld
- 2. Schalttafel
- 3. Ofentürgriff
- 4. Schubladenabdeckung
- 5. Ofentür
- 6. Ofenblech
- 7. Drahtgitter
- 8. Frontwiderstand
- 9. Fan Store
- 10. Backofenlampe
- 11. Induktionszone

MODELL	GRÖßE(cm)
YE66I	60 x 60 x 85



## **SICHERHEITSHINWEISE**

LESEN SIE SICH DIESE ANLEITUNG VOLLSTÄNDIG UND SORGFÄLTIG VOR DER VERWENDUNG IHRES GERÄTS DURCH UND BEWAHREN SIE SIE FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AN EINEM LEICHT ERREICHBAREN ORT AUF.

DIESES HANDBUCH WURDE FÜR MEHR ALS EIN MODELL ERSTELLT. IHR GERÄT MUSS NICHT ALLE DER EIGENSCHAFTEN HABEN, DIE IN DIESEM HANDBUCH BESCHRIEBEN SIND. ACHTEN SIE BEIM LESEN DIESER ANLEITUNG AUF FORMULIERUNGEN MIT ABBILDUNGEN.

### **Allgemeine Sicherheitshinweise**

- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Menschen mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Fehlen von Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn Sie eine Einweisung oder Anweisungen zur sicheren Handhabung des Geräts erhalten

haben und die damit verbundenen Gefahren kennen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Anwenderwartung sollte nicht ohne Aufsicht von Kindern ausgeführt werden.

- **ACHTUNG:** Während des Betriebs wird das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Passen Sie auf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie befinden sich unter ständiger Aufsicht.
- **ACHTUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Löschen Sie ein Feuer **NIEMALS** mit Wasser,

- sondern schalten das Gerät aus und ersticken die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.
- **ACHTUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen ab.
  - **ACHTUNG!** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.
  - Bei Kochflächen, die mit einer Abdeckung ausgestattet sind, sollten Sie Verschmutzungen vor dem Abnehmen des Deckels entfernen. Bevor Sie den Deckel wieder schließen, müssen Sie die Kochfläche abkühlen lassen.
  - Das Gerät ist nicht für die Bedienung mit einer externen Zeitschaltuhr oder getrennten Fernbedienung vorgesehen.
  - **ACHTUNG!** Um zu verhindern, dass das Gerät umkippt, müssen die Stabilisierungsklammern angebracht sein. (Für detaillierte Informationen lassen Sie die Anleitung zum Aufbau der Anti-Kipp-Vorrichtung.
  - Das Gerät wird während seiner Verwendung heiß. Passen Sie auf, dass Sie die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht berühren.
  - Die Griffe werden bei normaler Verwendung ebenfalls heiß.
  - Verwenden Sie keine ätzenden Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um die Glastür des Ofens und andere Oberflächen zu reinigen, da diese

die Oberfläche zerkratzen können, was zum Splintern des Glases oder Schäden an der Oberfläche führen kann.

- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keinen Dampfreiniger.  
- **ACHTUNG:** Achten Sie darauf, dass das Gerät, bevor Sie die Lampe austauschen, ausgeschaltet ist, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **VORSICHT:** Berührbare Teile können beim Braten oder Grillen sehr heiß werden. Kleine Kinder müssen von dem Gerät ferngehalten werden.

Ihr Gerät wurde nach allen geltenden nationalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.

Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Wartungs- und Installationsarbeiten, die nicht von autorisierten

Technikern durchgeführt wurden, können Sie in Gefahr bringen. Es ist gefährlich, das Gerät in jeglicher Weise zu modifizieren oder umzubauen.

- Vor dem Einbau müssen Sie die örtlichen Energieversorgungsbedingungen prüfen (Art des Gases, Gasdruck oder elektrische Spannung und Frequenz) und dass die Voraussetzungen mit dem Gerät kompatibel sind. Die Voraussetzungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett genannt.
- **VORSICHT:** Diese Gerät ist nur für das Kochen von Speisen in einem privaten Haushalt vorgesehen und darf nicht zu einem anderen Zweck oder einer anderen Verwendung, wie gewerblicher oder beruflicher Verwendung oder Raumheizung, verwendet werden.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät anzuheben oder zu bewegen, indem Sie am Türgriff ziehen.
- Es wurden alle möglichen Sicherheitsmaßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu garantieren. Da das Glas brechen kann, sollten Sie beim Reinigen vorsichtig sein, um Kratzer zu vermeiden. Vermeiden Sie, mit dem Zubehör gegen das Glas zu schlagen oder zu stoßen.
- Achten Sie beim Einbau darauf, dass das Stromkabel nicht eingequetscht wird. Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, einem Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ausgetauscht werden.
- Lassen Sie Kinder nicht auf die

geöffnete Backofentür klettern oder darauf sitzen.

## **Einbauhinweise**

- Benutzen Sie den Backofen erst, wenn er vollständig eingebaut ist.
- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker angeschlossen und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht für Schäden haftbar, die durch einen falschen Einbau oder einen falschen Anschluss durch nicht autorisierte Personen entstehen.
- Wenn Sie das Gerät auspacken, achten Sie bitte auf mögliche Transportschäden. Wenn ein Schaden vorliegt, dürfen Sie das Gerät nicht verwenden und Sie müssen sich mit dem autorisierten Kundendienst in Verbindung setzen. Die zur Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor, usw.) stellen eine Gefahr für Kinder dar und sollten daher sofort eingesammelt und entfernt werden.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es nicht Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, usw. aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (z.B. Schränke) müssen einer Temperatur von min. 100°C widerstehen können.

## **Während der Verwendung**

- Wenn Sie Ihren Backofen das ersten Mal verwenden, kann ein bestimmter Geruch aus dem Iso-

liermaterial und den Heizelementen austreten. Aus diesem Grund sollten Sie den Backofen vor der Verwendung im leeren Zustand bei Höchsttemperatur 45 Minuten lang betreiben. Gleichzeitig müssen Sie für eine ausreichende Entlüftung des Raumes sorgen, in dem das Produkt aufgestellt ist.

- Die inneren und äußeren Oberflächen werden während der Verwendung heiß. Wenn Sie die Backofentür öffnen, treten Sie einen Schritt zurück, um dem Dampf, der aus dem Ofen austritt, auszuweichen. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Stellen Sie keine brennbaren oder entflammbaren Stoffe in oder neben das Gerät, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie Speisen in den Backofen stellen oder aus ihm herausnehmen.
- Lassen Sie den Backofen nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie mit festen oder flüssigen Ölen kochen. Diese können bei extremer Erhitzung Feuer fangen. Schütten Sie niemals Wasser in brennendes Öl. Decken Sie den Kochtopf oder die Pfanne mit einem Deckel ab, um etwaige Flammen zu ersticken und schalten Sie den Backofen aus.
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer in die Mitte der Kochzone und drehen die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht angestoßen und zufällig gegriffen werden können.
- Wenn Sie den Backofen für längere

re Zeit nicht benutzen, trennen Sie ihn vom Netz. Der Hauptschalter sollte dabei ausgeschaltet sein.

Wenn Sie das Gerät nicht verwenden, drehen Sie das Gasventil zu.

- Achten Sie darauf, dass die Bedienelemente des Backofens immer auf „0“ (Aus) stehen, wenn der Ofen nicht benutzt wird.

- Die Bleche neigen sich, wenn sie herausgezogen werden. Seien Sie vorsichtig und lassen Sie keine heiße Flüssigkeit überlaufen.

- Stellen Sie nichts auf die geöffnete Tür oder die Schublade des Backofens. Sie können Ihr Gerät aus dem Gleichgewicht bringen oder den Deckel abbrechen.

- Stellen Sie keine schweren Gegenstände bzw. entflammbare oder entzündliche Materialien (Nylon, Plastiktüten, Papier, Stoff usw.) in die Schublade. Dies gilt auch für Kochgeschirr mit Kunststoffzubehör (z. B. Griffe).

- Hängen Sie keine Handtücher, Küchentücher oder Kleidung an das Gerät oder seine Griffe.

## **Während der Reinigung und Wartung**

- Sie müssen das Gerät ausschalten, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen. Sie können dies

nach das Ausstecken des Geräts oder Ausschalten des Netzschalters tun.

- Wenn Sie das Bedienfeld reini-

gen, entfernen Sie nicht die Bedienelemente .

**WIR EMPFEHLEN, DASS SIE STETS ORIGINALERSATZTEILE FÜR DEN FALL EINER REPARATUR VERWENDEN UND NUR IHREN AUTORISIERTEN KUNDENDIENST ANRUFEN, UM DIE EFFIZIENZ UND SICHERHEIT IHRES HAUSHALTSGERÄTS AUFRECHT ZU ERHALTEN.**

## **Setzen sie sicht mit dem zugelassenen Kundendienst für den Einbau ihres Backofens in Verbindung.**

### **EINBAU DES OFENS**

Es gibt einige Faktoren, auf die Sie beim Einbau des Ofens achten müssen.

Achten Sie auf jeden Fall auf unsere folgenden Empfehlungen, um jegliche Probleme und/oder Gefahrensituationen zu vermeiden, die später auftreten können

Er kann in die Nähe anderer Möbel gestellt werden, unter der Bedingung, dass in der Gegen, in welcher der Ofen aufgestellt wird, die Möbelhöhe nicht die Höhe der Kochfläche überschreitet.

Achten Sie darauf, ihn nicht in der Nähe eines Kühlschranks aufzustellen, zudem dürfen sich keine brennbare oder entflammbare Materialien, wie Vorhänge und wasserdichte Stoffe usw. in der Nähe des Einbauplatzes befinden, da sie schnelle Feuer fangen können.

Es müssen mindestens eine Lücke von 2cm zwischen der Rückabdeckung des Ofens für die Luftzirkulation frei bleiben.

Die Möbel in der Nähe des Ofens müssen hitzebeständig für eine höhere Hitze als 50°C über der

Zimmertemperatur sein.

Wenn die Küchenmöbel höher als die Kochfläche ist, müssen sie mindestens 11 cm von der Ofenseite sein.

Die Mindesthöhe der Kochfläche, der Wandschränke und der paddle Boxen mit der Abzugshaube sind unten angezeigt. Daher muss die paddle Box mindestens 650 mm höher als die Kochfläche sein.

Wenn keine paddle Box vorhanden ist, muss die Höhe mindestens 700 mm betragen.

Das Gerät darf nur direkt auf dem Boden, und nicht auf einer Basis aufgestellt werden.

## **ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEIT**

Folgen sie den unten angegebenen Anleitungen genau während des elektrischen Anschlusses.

Das Erdungskabel muss mit dem Anschluss verbunden sein. Sie müssen das Kabel isolieren, bevor Sie es an die Stromquelle während des Anschluss des Kabels anschließen. Wenn keine geeignete geerdete Steckdose vorhanden ist, die den gültigen Vorschriften in dem Land, in dem das Gerät aufgebaut werden soll, entspricht, kontaktieren Sie sofort den zugelassenen Kundendienst.

Die geerdete Steckdose muss sich in Nähe des Geräts befinden. Benutzen Sie auf keinen Fall ein Verlängerungskabel.

Das Netzkabel darf nicht die heiße Oberfläche des Produkts berühren.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, kontaktieren Sie sofort den Kundendienst Das Kabel muss vom autorisierten Kundendienst ausgetauscht werden.

Ein falscher Stromanschluss kann ihr Gerät beschädigen. Solche Schäden sind nicht von der Garantie abgedeckt.

Das Stromkabel darf nicht die heißen Teile des Geräts berühren. Das Stromkabel darf nicht die Rückseite des Geräts berühren. Sonst kann das Stromkabel des Geräts beschädigt werden und diese Situation kann zu einem Kurzschluss führen.

Die Herstellerfirma erklärt, dass sie keine Haftung für jegliche Arte von Schäden und Verlusten übernimmt, die aus der Nichtbeachtung folgender Sicherheitsnormen entspringen.

Halten Sie ein Mittel für die Trennung vom Netz bereit, die ein Luft-Kontakt-trennung von mindestens 3mm in allen aktiven (Phasen)-Leitern aufweist. Solche Trennungsmittel müssen in die fixierte Verkabelung nach den Verkabelungsregeln integriert werden.

Das Gerät ist für die Verwendung mit einem Stecker oder einer festen Verbindung zum Stromnetz ausgelegt. Der Anschluss

des Geräts an eine Stromquelle müssen von einem zugelassenen Elektriker vorgenommen werden.

Für einen festen Anschluss, verwenden Sie die Netzkabeltypen H05VV, H05V2V2 oder H05RR.

Manche Geräte sind mit einem Spezialstecker ausgestatte (Perilex oder Norplug) Wenn nötig, ersetzen Sie dies mit dem entsprechen Ersatzteil.

Verwenden Sie den 16A/400V 5-Pin für einen Perilex-Stecker und einen 25A/250V-Pin für einen Norplug.

Diese Stecker können nur in einigen Ländern verwendet warden.

### **KF-66FVMT15WL-CH**

Dieses Gerät ist für eine Spannung von 220-240 Volt und 380-415V 3N Volts

ausgelegt Wenn die Netzspannung sich von diesen Werten unterscheidet, kontaktieren Sie umgehend unseren Kundendienst.

Für einen festen Anschluss, verwenden Sie 3x2,5mm<sup>2</sup>- oder 3x4mm<sup>2</sup>-Kabel, je nach Geräteleistung und dem Etikett auf dem Anschluss.

## HINWEISE UND MASSNAHMEN

Ihr Gerät wurde gemäß den entsprechenden Sicherheitsvorschriften bzgl. Elektrogeräten hergestellt. Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von einem von der Herstellerfirma ausgebildeten Servicetechniker ausgeführt werden.

Ein Aufbau und Reparaturarbeiten unter Nichtbeachtung der folgenden Regeln kann Sie in Gefahr bringen

Während das Gerät in Betrieb ist, erhitzen sich die Außenflächen. Die Ofeninnenflächen, Komponenten, die für Hitze sorgen, und austretender Dampf sind ziemlich heiß. Selbst wenn das Gerät ausgeschaltet ist, können diese Teile für eine bestimmte Zeit Hitze speichern. Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht. Halten Sie Kinder fern.

Lassen Sie den Backofen nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie mit festen oder flüssigen Ölen kochen. Diese können bei extremer Erhitzung Feuer fangen. Gießen Sie kein Wasser in brennendes Öl.

Decken Sie den Kochtopf oder die Pfanne mit einem Deckel ab, um etwai-

ge Flammen zu ersticken und schalten Sie den Backofen aus.

Die Ofen- und Hitzeregelungsschalter müssen angepasst und die Ofenuhr muss für das Garen in Ihrem Ofen programmiert werden. Ansonsten wird der Backofen nicht mehr funktionieren.

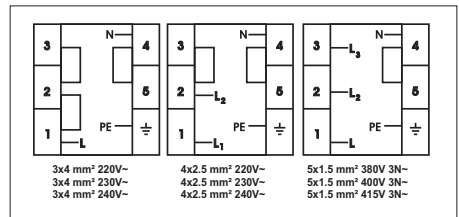
Stellen Sie nichts auf die Tür oder die Schublade, wenn diese geöffnet sind. Sie können

Ihr Gerät aus dem Gleichgewicht bringen oder den Deckel abbrechen.

Stellen Sie keine schweren Gegenstände bzw. entflammbare oder entzündliche Materialien (Nylon, Plastiktüten, Papier, Stoff usw.) in die Schublade.

Stecken Sie es aus, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.

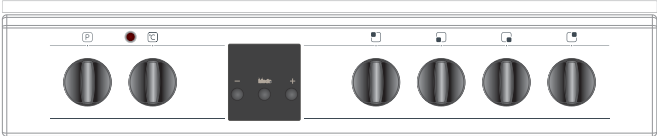
Schützen Sie Ihr Gerät vor Umwelteinflüssen. Schützen Sie es vor Einflüssen von Sonneneinstrahlung, Regen, Schnee usw.





# VERWENDUNG DES HERDS

## Steuertafel

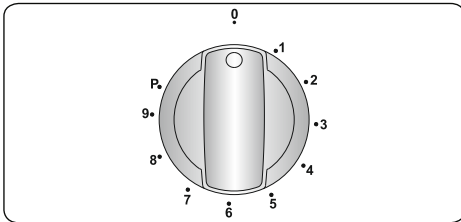


## Kochfeld-Einstellknöpfe

### Induktionskochzone

Die Induktionskochzone wird mit einem Einstellknopf mit 9 Stellungen geregelt.

Drehen Sie den Einstellknopf zur Regelung der Induktionskochzone in die gewünschte Stellung. Neben jedem Einstellknopf befindet sich ein Symbol, das angibt, welche Kochzone über den jeweiligen Knopf geregelt wird.



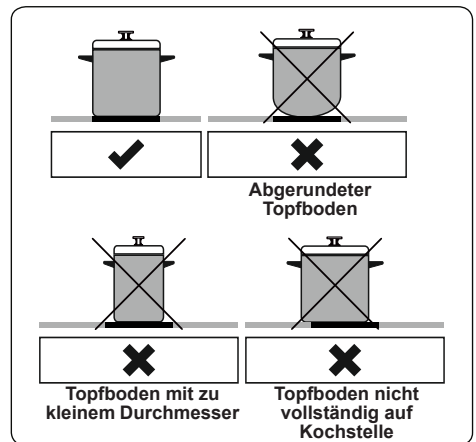
Die Angaben in der nachfolgenden Tabelle sind Richtgrößen.

Stufen	Verwendung
0	Kochzone Aus
1-3	Schonendes Erhitzen
4-5	Sanftes Köcheln, langsames Erhitzen
6-7	Aufwärmen, schnelles Köcheln
8	Kochen, scharf Anbraten
9	Maximale Hitze
P	Schnellheizfunktion

### Kochgeschirr

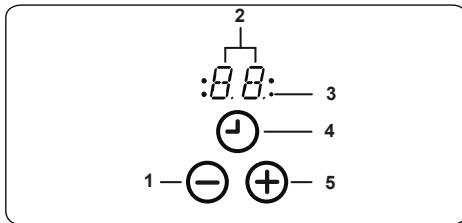
- Verwenden Sie dickes, flaches, glattes, qualitativ hochwertiges Kochgeschirr aus Stahl, emailliertem Stahl, Gusseisen oder Edelstahl. Die Qualität und Zusammensetzung des Kochgeschirrs hat direkten Einfluss auf die Kochleistung.
- Kochgeschirr mit emailliertem Stahl-, Aluminium- oder Kupferboden kann einen metallischen Rückstand auf dem Kochfeld hinterlassen. Wenn dieser längere Zeit auf dem Kochfeld bleibt, kann er nur sehr schwer entfernt werden. Reinigen Sie das Kochfeld daher nach jeder Benutzung.

- Kochgeschirr eignet sich zum Induktionskochen, wenn ein Magnet an der Unterseite klebt.
- Das Geschirr muss mittig auf die Kochzone gestellt werden. Ist es nicht richtig platziert, wird X angezeigt.
- Wenn Sie bestimmte Pfannen verwenden, können Sie verschiedene Geräusche hören, die von diesen Pfannen kommen. Dies liegt an der Konstruktion der Pfannen und hat keinen Einfluss auf die Leistung oder Sicherheit des Kochfelds.
- Der minimale Kochgeschirrdurchmesser, den die Elemente erkennen können, ist Q110mm für 160mm - 210 mm Kochfelder und Q160mm für ein 290 mm Kochfeld. Die Kochleistung wird durch eine größere Kochfläche verbessert.



Die Bedienung des Gerätes erfolgt per Knopf, und die eingestellten Funktionen werden per Anzeige oder entsprechenden akustischen Signalen bestätigt.

### Touch-Bedieneinheit



- 1 – Timer verringern
- 2 – Timer-Anzeige
- 3 – Timer-Funktions-/ Kochzonenanzeige
- 4 – Timer-Auswahl
- 5 – Timer erhöhen

Benutzen Sie für die Induktions-Kochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.

Nach dem die Spannungsversorgung angeschlossen wurde, ist das Kochfeld im Standby-Modus und einsatzbereit.

Das Kochfeld ist mit Einstellknöpfen zum Einstellen der Kochstufe und mit Touch-Bedienelementen zum Einstellen des Timers ausgestattet. Jedes Drücken einer Taste wird mit einem akustischen Signal bestätigt.

### Einschalten der Kochzonen

Stellen Sie mit dem Einstellknopf die gewünschte Kochstufe zwischen „0“ und „9“ ein. Die Kochzone ist nun betriebsbereit. Halten Sie für kürzere Kochzeiten den Einstellknopf 2 Sekunden lang in der Stellung „P“, um die Schnellaufheizfunktion zu aktivieren, und stellen Sie anschließend die gewünschte Kochstufe ein.

### Ausschalten der Kochzonen

Stellen Sie den Einstellknopf auf „0“. Wenn die Kochzone heiß ist, wird in der Kochstufenanzeige statt dem Wert „0“ der Wert „H“ angezeigt.

### Restwärmeanzeige

Die Restwärmeanzeige gibt an, dass die Temperatur der Glaskeramik noch so hoch ist, dass es gefährlich ist, sie zu berühren.

Nachdem Sie die Kochzone ausgeschaltet haben, wird in der entsprechenden Anzeige ein „H“ angezeigt, bis die Temperatur der Kochzone auf ein sicheres Niveau gesunken ist.

### Sicherheitsabschaltung


Eine Kochzone schaltet automatisch ab, wenn die Kochstufe eine bestimmte Zeit lang nicht mehr verändert wurde. Mit jeder Änderung der Kochstufe wird auch der Timer für die Sicherheitsabschaltung auf den Anfangswert zurückgesetzt. Dieser Anfangswert hängt von der ausgewählten Kochstufe ab, siehe die nachfolgende Tabelle.

Kochstufe	Sicherheitsabschaltung nach
1-2	6 Stunden
3-4	5 Stunden
5	4 Stunden
6-9	1,5 Stunden

## Timer-Funktion

### Kochzonen-Timer (1 - 99 min.)

Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, kann für jede Kochzone ein unabhängiger Timer eingestellt werden.

Wählen Sie dazu eine Kochzone aus, stellen Sie dann die Kochstufe ein, und aktivieren Sie abschließend den Timer, indem Sie auf die Taste  drücken. Mit diesem Timer wird die Kochzone ausgeschaltet. Um den Timer herum sind vier LEDs angeordnet, die angeben, für welche Kochzone der Timer eingestellt wurde.

Wenn 10 Sekunden lang keine Einstellung mehr vorgenommen wurde, wechselt

die Timer-Anzeige zu dem Timer, der als nächstes abläuft (wenn die Timer mehrerer Kochzonen eingestellt wurden).

Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt ein Signal, auf der Timer-Anzeige wird der Wert „00“ angezeigt, und die Timer-LED für die entsprechende Kochzone blinkt. Daraufhin wird die entsprechende Kochzone ausgeschaltet, und der Wert „H“ wird angezeigt, wenn die Kochzone heiß ist.

Der Signalton verstummt und die Timer-LED erlischt automatisch nach 2 Minuten und/oder nachdem eine beliebige Taste gedrückt wurde.

### Summer

Wenn das Kochfeld in Betrieb ist, signalisiert der Summer Folgendes:

- reguläre Tastenbetätigung mit einem kurzen akustischen Signal
- lange Tastenbetätigung (über 10 Sekunden) mit einem längeren aussetzenden akustischen Signal.

## Schnellaufheizfunktion

Um diese Funktion zu verwenden, wählen Sie eine Kochzone aus, stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein, und drücken Sie anschließend auf die Schnellaufheiz-Taste „P“.

Die Schnellaufheizfunktion kann nur aktiviert werden, indem sie auf die ausgewählte Kochzone angewendet wird. Wenn die Schnellaufheizfunktion aktiviert ist, wird in der entsprechenden Anzeige das Symbol „P“ angezeigt.

Wenn die Schnellaufheizfunktion aktiviert wird, kann die maximale Leistung überschritten werden, woraufhin der Leistungsregler eingreift. Wenn eine Leistungsminderung erforderlich ist, blinkt die entsprechende

Kochzonenanzeige. Die Anzeige blinkt zunächst 3 Sekunden lang, wobei weitere Einstellungen vorgenommen werden können, und anschließend wird die Leistung reduziert.

## Backofenfunktionen

\* Die Funktionen Ihres Backofens können je nach Modell Ihres Produkts unterschiedlich sein.



### Backofenlampe:

Nur die Backofenlampe wird eingeschaltet und bleibt bei allen Backfunktionen angeschaltet.



### Auftaufunktion:

Die Warnlichter des Backofens werden eingeschaltet, der Lüfter beginnt zu arbeiten.

Zur Nutzung der Auftaufunktion stellen Sie Ihre gefrorenen Lebensmittel in den Backofen auf die dritte Schiene von unten. Es wird empfohlen, unter die aufzutauenden Nahrungsmittel ein Ofenblech zum Auffangen des Schmelzwassers zu platzieren. Diese Funktion wird Ihre Lebensmittel nicht garen oder backen, sondern nur auftauen.



### Umluft-Funktion:

Der Thermostat und die Warnlichter des Backofens schalten sich ein, das obere und untere Heizelement heizen sich auf und der Lüfter schaltet sich ein.

Diese Funktion erzielt gute Ergebnisse beim Backen von Gebäck. Das Backen wird durch das obere und untere Heizelement durchgeführt und die vom Lüfter erzeugte Luftzirkulation gibt den Speisen einen leichten Grilleffekt. Ein

zehnminütiges Vorheizen des Backofens ist empfehlenswert.



### Ober- und Unterhitze-Funktion:

Der Thermostat und die Warnlichter des Backofens schalten sich ein, das untere und obere Heizelement heizen sich auf. Die Ober-/Unterhitze-Funktion gibt Wärme ab, um Speisen auf den oberen und unteren Blechen gleichzeitig zu garen. Dies ist ideal für Gebäck, Kuchen, Nudelaufläufe, Lasagne und Pizza. Es wird empfohlen, den Backofen 10 Minuten lang vorzuheizen und es ist am Besten, bei dieser Funktion nur auf einer Schiene zu garen.



### Grillfunktion:

Der Thermostat und die Warnlichter des Backofens schalten sich ein, das Grillheizelement heizt sich auf. Diese Funktion wird zum Grillen und Rösten verwendet. Nutzen Sie die oberen Schienen des Backofens. Bürsten Sie das Drahtgitter leicht mit Öl ab, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern und stellen Sie die Speisen in die Mitte des Gitters. Stellen Sie immer ein Blech darunter, um heruntertropfendes Fett oder Öl aufzufangen. Ein etwa zehnminütiges Vorheizen des Backofens ist empfehlenswert. Achtung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen und die Backofentemperatur auf 190 °C eingestellt sein.



### Schnellgrillfunktion:

Der Thermostat und die Warnlichter des Backofens schalten sich ein, das obere Heizelement und das Grillelement heizen sich auf. Diese Funktion wird für ein schnelleres Grillen und für die Abdeckung einer größeren Oberfläche, z. B. für das Grillen von Fleisch, verwendet. Benutzen Sie die oberen Schienen des Backofens. Bürsten sie das Drahtgitter leicht mit Öl ab, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern und stellen Sie die Speisen in die Mitte des Gitters. Stellen Sie immer ein Blech darunter, um heruntertropfendes Fett oder Öl aufzufangen.. Ein etwa zehninütiges Vorheizen des Backofens ist empfehlenswert. Achtung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen und die Backofentemperatur auf 190 °C eingestellt sein.



#### **Doppelgrill-Umluftfunktion:**

Der Thermostat und die Warnlichter des Backofens schalten sich ein, das obere Heizelement und das Grillelement heizen sich auf und der Lüfter schaltet sich ein.

Diese Funktion wird für das Grillen dickere Speisen und zur Abdeckung einer größeren Oberfläche verwendet. Sowohl die oberen Heizelemente als auch der Grill werden zusammen mit dem Lüfter verwendet, um ein gleichmäßiges Garen zu ermöglichen.

Nutzen Sie die oberen Schienen des Backofens. Bürsten sie das Drahtgitter leicht mit Öl ab, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern und stellen Sie die Speisen in die Mitte des Gitters. Stellen Sie immer ein Blech darunter,

um heruntertropfendes Fett oder Öl aufzufangen. Ein etwa zehninütiges Vorheizen des Backofens ist empfehlenswert.

Achtung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen und die Backofentemperatur auf 190 °C eingestellt sein.



#### **Pizzafunktion:**

Der Thermostat und die Warnlichter des Backofens schalten sich ein, das obere Heizelement und das Grillelement heizen sich auf und der Lüfter schaltet sich ein.

Der Lüfter zusammen mit dem unteren Heizelement ist ideal zum Backen von Speisen, wie z.B. Pizza, in kurzer Zeit.

Während der Lüfter die Hitze gleichmäßig verteilt, sorgt das untere Heizelement für das Backen des Teigs.



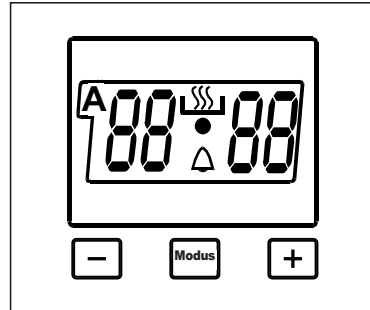
## Turbofunktion

Der Thermostat und die Warnlichter des Backofens schalten sich ein, das untere Heizelement heizt sich auf und der Lüfter schaltet sich ein.

Die Turbofunktion wird die Hitze gleichmäßig im Ofen verteilen. Die Speisen auf allen Schienen werden gleichmäßig gegart. Es wird empfohlen, den Backofen für 10 Minuten vorzuheizen.

Der Lüfter zusammen mit dem unteren Heizelement ist ideal zur Erhitzung von Essen in kurzer Zeit. Es wird empfohlen, den Backofen für 10 Minuten vorzuheizen.

## Benutzung des Digitaltimers



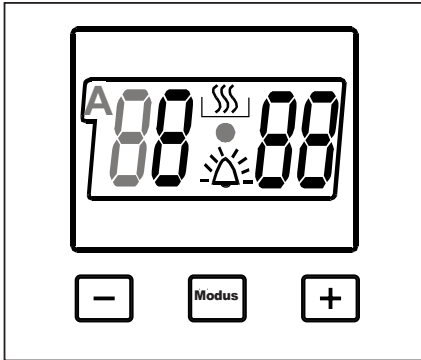
### Zeiteinstellung:

Die Zeit muss vor Nutzung des Ofens eingestellt sein. Nach Einschalten des Ofens, leuchten das Symbol (A) sowie die drei „0“ auf dem Display periodisch auf. Drücken Sie gleichzeitig die (+) und (-) Tasten. Das Symbol erscheint auf der Anzeige. Auch fängt der Punkt in der Mitte der Anzeige an zu blinken. Während der Punkt blinkt, stellen Sie die Tageszeit unter Nutzung der (+) und (-) Tasten ein. Nach der Einstellung sollte der Punkt durchgängig an sein.

Nach Einschalten des Ofens, wenn das Symbol (A) sowie die drei „0“ in der Anzeige blinken, kann der Ofen durch Nutzung der Kontrolltasten nicht bedient werden. Nach gleichzeitigem Drücken von (+) und (-) für die Zeiteinstellung, beginnt das Symbol auf der Anzeige zu blinken. Wenn das Symbol erscheint, können Sie das

Ofenteil manuell bedienen. Im Falle eines Stromausfalls muss die Uhrzeit erneut eingestellt werden.

### Einstellung des Signaltimers:



Die Zeit muss vor Nutzung des Ofens eingestellt sein. Nach Einschalten des Ofens, leuchten das Symbol (A) sowie die drei „0“ auf dem Display periodisch auf. Drücken Sie gleichzeitig die (+) und (-) Tasten.

Das Symbol erscheint auf der Anzeige. Auch fängt der Punkt in der Mitte der Anzeige an zu blinken. Während der Punkt blinkt, stellen Sie die Tageszeit unter Nutzung der (+) und (-) Tasten ein. Nach der Einstellung sollte der Punkt durchgängig an sein. Diese Funktion gibt nach Ablauf der eingestellten Zeit einen hörbaren Signalton aus.

Drücken Sie die MODE-Taste in der Mitte. Das Symbol blinkt auf der Anzeige. Auch erscheinen drei „0“. Stellen Sie während das Symbol blinkt die gewünschte Zeitperiode unter Nutzung der (+) und (-) Tasten ein. Eine Zeit nach der Einstellung wird das Symbol kontinuierlich leuchten.

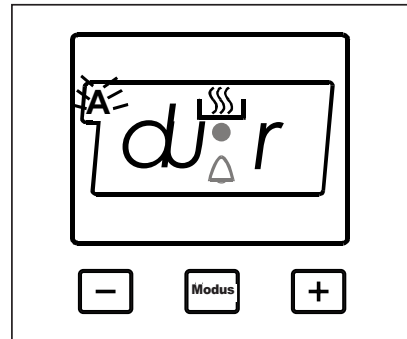
Nachdem das Symbol durchgehend leuchtet, ist die Einstellung der Alarmfunktion abgeschlossen.

Der Signalton-Timer kann auf einen Wert zwischen 0 und 23:59 Stunden eingestellt werden.

Nach Ablauf des Timers gibt es einen hörbaren Signalton und das Symbol beginnt auf dem Bildschirm zu blinken. Durch Drücken einer beliebigen Taste wird der Signalton gestoppt und das Symbol verschwindet vom Bildschirm.

Der Signalton-Timer dient lediglich der Warnung. Der Ofen wird durch die Verwendung dieser Funktion nicht aktiviert.

### Semi-automatische Zeiteinstellung relativ zur Kochzeit:



Diese Funktion dient der Einstellung einer gewünschten Backdauer. Die zubereitende Nahrung wird in den Ofen gegeben. Der Ofen wird auf das gewünschte Kochprogramm eingestellt. Abhängig vom Essen, das zubereitet werden soll, wird die Ofentemperatur auf die gewünschte Gradzahl eingestellt. Drücken Sie die MODE-Taste, bis Sie „Stop“ auf der Timeranzeige sehen. Wenn Sie das

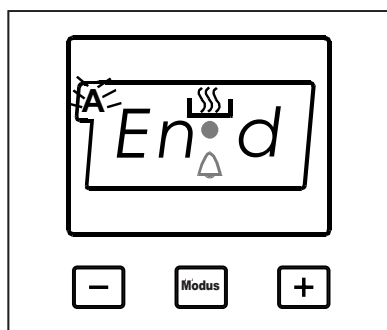


„Stop“ auf der Anzeige sehen, beginnt das (A) Symbol an zu blinken. Passen Sie die Kochzeit durch Drücken der (+) und (-) Tasten an, während sich der Timer in dieser Position befindet. Eine Zeit nachdem die Konfiguration abgeschlossen ist, erscheint die Tageszeit wieder auf dem Bildschirm und das (A)-Symbol wird fortwährend auf der Anzeige zu sehen sein. Nachdem Sie dies getan haben, schaltet sich der Ofen ein.

### **Eine Kochzeit zwischen 0 bis 10 Stunden kann eingestellt werden.**

Nach Ablauf der eingestellten Zeit, stoppt der Timer den Ofen und gibt eine hörbare Warnung aus. Auch wird (A) auf der Anzeige zu blinken beginnen. Nachdem die Ofentaste und das Ofenthermostat zur Ausgangsposition gebracht wurden, wird das Drücken einer beliebigen Taste des Timers den Signalton abstellen. Auch wird der Timer auf manuelle Bedienung eingestellt.

### **Semi-automatische Programmierung ausgehen von der Zielzeit:**



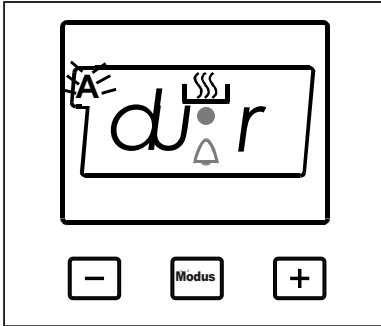
Diese Funktion erlaubt das Kochen ausgehend von einer gewünschten Zielzeit. Die zuzubereitende Nahrung wird in den Ofen gegeben. Der Ofen wird auf das gewünschte Kochprogramm eingestellt. Abhängig vom Essen, das zubereitet werden soll, wird die Ofentemperatur auf die gewünschte Gradzahl eingestellt. Drücken Sie die MODE-Taste, bis Sie „End“ auf der Timeranzeige sehen, das (A)-Symbol bzw. die Tageszeit blinken im Wechsel.

Passen Sie die Zielzeit durch Drücken der (+) und (-) Tasten an, während sich der Timer in dieser Position befindet. Eine Zeit nachdem die Konfiguration abgeschlossen ist, erscheint die Tageszeit wieder auf dem Bildschirm und das (A)-Symbol wird fortwährend auf der Anzeige zu sehen sein. Nachdem Sie dies getan haben, schaltet sich der Ofen ein.

Sie können eine Zeit einstellen, die bis zu 10 Stunden nach der aktuellen Uhrzeit liegt.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit, stoppt der Timer den Ofen und gibt eine hörbare Warnung aus. Auch wird (A) auf der Anzeige zu blinken beginnen. Nachdem die Ofentaste und das Ofenthermostat zur Ausgangsposition gebracht wurden, wird das Drücken einer beliebigen Taste des Timers den Signalton abstellen. Auch wird der Timer auf manuelle Bedienung eingestellt.

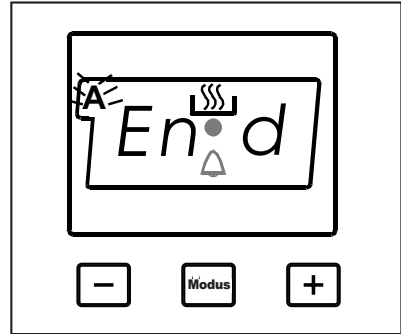
## Vollautomatische Programmierung:



Diese Funktion wird zum Kochen nach einem bestimmten Zeitablauf mit einer bestimmten Dauer verwendet. Die zuzubereitende Nahrung wird in den Ofen gegeben. Der Ofen wird auf das gewünschte Kochprogramm eingestellt. Abhängig vom Essen, das zubereitet werden soll, wird die Ofentemperatur auf die gewünschte Gradzahl eingestellt.

Drücken Sie die MODE-Taste, bis Sie „Stop“ auf der Timeranzeige sehen. Wenn Sie das „Stop“ auf der Anzeige sehen, beginnt das (A) Symbol an zu blinken. Passen Sie die Zielzeit durch Drücken der (+) und (-) Tasten an, während sich der Timer in dieser Position befindet. Eine Zeit nachdem die Konfiguration abgeschlossen ist, erscheint die Tageszeit wieder auf dem Bildschirm und das (A)-Symbol wird fortwährend auf der Anzeige zu sehen sein.

## Eine Kochzeit zwischen 0 bis 10 Stunden kann eingestellt werden.



Drücken Sie die MODE-Taste, bis Sie „End“ auf der Timeranzeige sehen. Wenn Sie „End“ auf der Timeranzeige sehen, werden das (A) Symbol und die Tageszeit anfangen zu blinken, unter Angabe der Kochdauer. Passen Sie die Zielzeit durch Drücken der (+) und (-) Tasten an, während sich der Timer in dieser Position befindet. Eine Zeit nachdem die Konfiguration abgeschlossen ist, erscheint die Tageszeit wieder auf dem Bildschirm und das (A)-Symbol wird fortwährend auf der Anzeige zu sehen sein.

## Die eingestellte Kochdauer kann innerhalb einem Zeitraum von 23:59 Stunden ab der aktuellen Uhrzeit liegen.

Der Ofen wird zur berechneten Zeit anfangen, indem er die Backzeit von der eingestellten Endzeit abzieht. Er ist dann zur eingestellten Endzeit fertig. Der Timer gibt einen hörbaren Signalton aus und das Symbol (A) beginnt zu blinken. Nachdem die Ofentaste und das Ofenthermostat zur

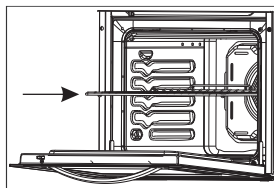
Ausgangsposition gebracht wurden, wird das Drücken einer beliebigen Taste des Timers den Signalton abstellen. Auch wird der Timer auf manuelle Bedienung eingestellt.

### **Tastensperre:**

- Die Tastensperre wird automatisch aktiviert, wenn der Timer bei normaler Benutzung 5 Sekunden lang nicht verwendet wird. Halten Sie zur Freigabe des Timers 3 Sekunden lang die MODE-Taste gedrückt. Anschließend kann die gewünschte Aktion vorgenommen werden.
- Nach Aktivierung der MODE-Taste wird jede Taste bei Druck aktiviert.

## Verwendung von mechanischen

### Herduhren.



Stellen Sie die gewünschte Kochzeit durch Drehen des Timerknopfs im Uhrzeigersinn.

Nachdem die Zeit abgelaufen ist, wird ein Piepton ertönen, aber der Ofen läuft weiter. Um den Ofen abzustellen, müssen Sie den Bedienknopf abschalten.

## Energie sparen

- Während der Verwendung von Elektroherden dürfen Sie nur Pfannen mit flachem Boden verwenden.
- Wählen Sie Ofengeschirr in einer passenden Größe aus
- Benutzen Sie zur Verringerung der Kochzeit einen Deckel.
- Minimieren Sie die Menge von Flüssigkeit oder Fett, um Kochzeiten zu verringern.
- Wenn eine Flüssigkeit zu kochen zu beginnt, reduzieren Sie die Temperatureinstellung.
- Die Backofentür sollte während des Backens nicht geöffnet werden.

## Im Ofen verwendetes Zubehör

Neben den mitgelieferten Ofenblechen und Hähnchengrilldrahteinrichtung können Sie handelsübliches Glassgeschirr, handelsübliche Kuchenformen und spezielle Ofenbleche verwenden, die sich für eine Verwendung im Ofen eignen. Achten Sie auf die Information bezgl. dieses Themas, die Ihnen die Herstellerfirma zur Verfügung stellt.

Wenn kleines Geschirr verwendet wird, stellen Sie es in die Mitte des Drahtgitters. Für Emailgeschirr müssen Sie folgendes Informationen beachten:

Wenn die zu kochende Speise das Backofenblech nicht vollständig bedeckt, wenn die Speise aus dem Gefrierschrank kommt oder das Blech für das Auffangen von Speisesäften, die während des Grillens heruntertropfen, verwendet wird, verformt sich das Blech.

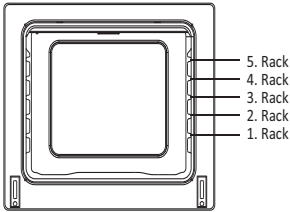
Das Blech kehrt, nachdem es wieder abgekühlt ist, in seine alte Form zurück. Dies ist ein normales physikalisches Phänomen, dass während des Hitzeausstauschs vorkommt.

Lassen Sie dieses Blech oder Geschirr nicht in der Kälte stehen, direkt nachdem sie es zum Kochen verwendet haben. Stellen Sie sie nicht auf kalte oder nasse Oberflächen. Stellen Sie es auf ein trockenes Küchentuch oder rein Abtropfgitter, um sicherzustellen, dass es langsam abkühlt. Sonst kann es springen.

Wenn Sie in Ihrem Ofen grillen möchten, raten wir Ihnen, den mitgelieferten Grill zu verwenden. (Wenn ihr Produkt dieses Material enthält). Auf diese Weise kann das fließende und spritzende Öl nicht die Ofeninnenseite verschmutzen. Wenn Sie den großen Drahtgrill verwenden möchten, legen Sie ein Blech auf eine der niedrigen Schienen, um heruntertropfendes Öl aufzufangen. Gießen Sie auch ein wenig Wasser darauf, um das Reinigen zu erleichtern. Verwenden Sie die 4. und 5. Schiene für das Grillen und ölen Sie den Grill

ein, damit das Grillgut nicht am Grill anhaftet.

Garraum  
Blechposition



## Backofenzubehör

Das Zubehör Ihres Backofens kann je nach Modell Ihres Produkts unterschiedlich sein.

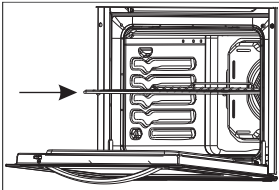
### Drahtgitter



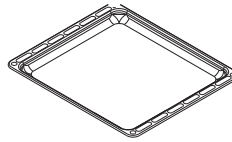
Das Drahtgitter wird zum Grillen oder Abstellen von unterschiedlichen

Kochgeschirren verwendet.

**WARNUNG-** Schieben Sie den Rost richtig in die entsprechende Schiene der Bratröhre ein und schieben Sie ihn nach hinten.



## Flaches Blech

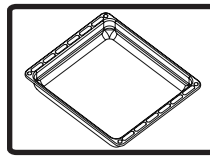


Das flache Blech wird zum Backen von Gebäck, wie Torten, verwendet. Um das Blech richtig

in der Röhre anzubringen, legen Sie es auf eine Schiene und schieben es nach hinten.

## Tiefes Blech

Das tiefe Blech wird zum Schmoren verwendet. Um das Blech richtig in der Röhre anzubringen, legen Sie es auf



eine Schiene und schieben es nach hinten.

## REINIGUNG

Stellen Sie sicher, dass alle Bedientöpfe ausgeschaltet und ihr Gerät abgekühlt ist, bevor Sie Ihren Ofen reinigen. Stecken Sie das Gerät aus.

Bevor Sie Reinigungsmaterialien in Ihrem Ofen verwenden, überprüfen Sie, ob sie dafür geeignet sind und vom Hersteller empfohlen sind. Verwenden Sie keine scharfen Cremes, Scheuerpulver, Drahtwolle oder harte Werkzeuge, da diese die Oberflächen beschädigen können. Im Falle, dass Flüssigkeiten, die um Ihren Ofen überlaufen, einbrennen, kann das Email beschädigt werden. Waschen Sie übergelaufene Flüssigkeit sofort ab.

Reinigung des Ofeninnenraums

Vor dem Beginn der Reinigung stellen Sie sicher, dass der Ofen ausgesteckt ist.

Die Emailauskleidung des Ofens lässt sich am besten reinigen, wenn der Ofen warm ist.

Wischen Sie den Ofen mit einem weichen Tuch, das in Seifenlauge getaucht wurde, nach jeder Verwendung aus.

Wischen Sie es nochmals mit einem feuchten Tuch aus und trocknen Sie den Ofen ab. Hin und wieder kann es nötig sein, Flüssigreiniger für eine Vollreinigung zu benutzen. Nicht mit rockenen und Pulverreinigern säubern.

### **Reinigung der Ofenabdeckung**

Um die Ofenabdeckung reinigen zu können von Innen und Außen zu reinigen, sollten Sie Glasreiniger verwenden. Dann spülen Sie sie ab und trocknen sie mit einem trockenen Tuch ab. Die Abdeckung kann zum Reinigen, wie in der folgenden Abbildung gezeigt, herausgezogen werden.

\* Öffnen Sie vollständig die Abdeckung.

\* Stecken Sie die Metallnadel in die Löcher, wie auf den Bildern gezeigt

\* Tun Sie dies für beide Aufhängungen

\* Heben Sie die Abdeckung ein wenig an und ziehen Sie sie vorsichtig nach außen. Die Abdeckung lässt sich komplett herausziehen

\* Platzieren Sie sie wieder in die Aufhängungslöcher und stecken Sie gleichzeitig die Nadeln wieder in die

Löcher.

Reinigen Sie die Ofenabdeckung nicht, solange die Glasscheiben noch heiß sind. Wenn Sie dies nicht tun, können diese Glasscheiben springen. Kontaktieren Sie den Kundendienst, wenn ein Problem jeglicher Art auftritt.

### **Anforderungen, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren.**

Wenn der Ofen nicht funktioniert:

Der Ofen ist möglicherweise nicht eingesteckt oder die Sicherung ist herausgesprungen. Bei Modellen mit einer Zeitschaltuhr könnte die Zeit nicht eingestellt sein.

Wenn der Backofen nicht heizt:

Die Hitze wurde vielleicht nicht mit dem Knopf zum Einstellen der Temperatur eingestellt.

Die Innenlampe leuchtet nicht:

Die Stromzufuhr muss überprüft werden.

Es muss auch geprüft werden, ob die Lampen defekt sind. Wenn Sie defekt sind, können Sie anhand der folgenden Anleitung ersetzen.

Garen (wenn Ober- und Unterhitze nicht gleichmäßig garen):

Überprüfen Sie die Position der Bleche, Garzeiten und Hitzewerte gemäß dem Handbuch.

Wenn Sie immer noch Probleme mit Ihrem Backofen haben, rufen Sie bitte den zugelassenen Kundendienst.

## Informationen zum Transport

Wenn Sie Ihren Backofen transportieren möchten:

Heben Sie den Originalverpackungskarton des Backofens auf und transportieren Sie den Ofen darin, wenn es erforderlich ist. Befolgen Sie die Transporthinweise auf dem Karton.

Befestigen Sie die Bestandteile des Kochfeldes auf den Kochplatten mittels Klebeband.

Legen Sie ein Stück Papier zwischen die obere Abdeckung und das Kochfeld, decken Sie die obere Abdeckung ab und befestigen Sie sie mit Klebeband an den Seitenwänden des Backofens.

Kleben Sie ein Stück Karton oder Papier auf die Backofentür, um das innere Glas der Backofentür vor den Blechen, dem Drahtgrill und Gitterregalen während des Transportes des Backofens zu schützen.

Befestigen Sie ebenfalls die Backofentür mit Klebeband an den Seitenwänden.

Wenn Sie den Originalkarton nicht mehr haben:

Sie müssen für den Schutz der Außenflächen des Backofens (Glas- und Emailflächen) gegen mögliche Stöße sorgen.



Cher client,

Notre objectif est de vous fournir des produits dont la qualité dépasse vos attentes, fabriqués dans des installations modernes et testés rigoureusement à des fins de qualité.

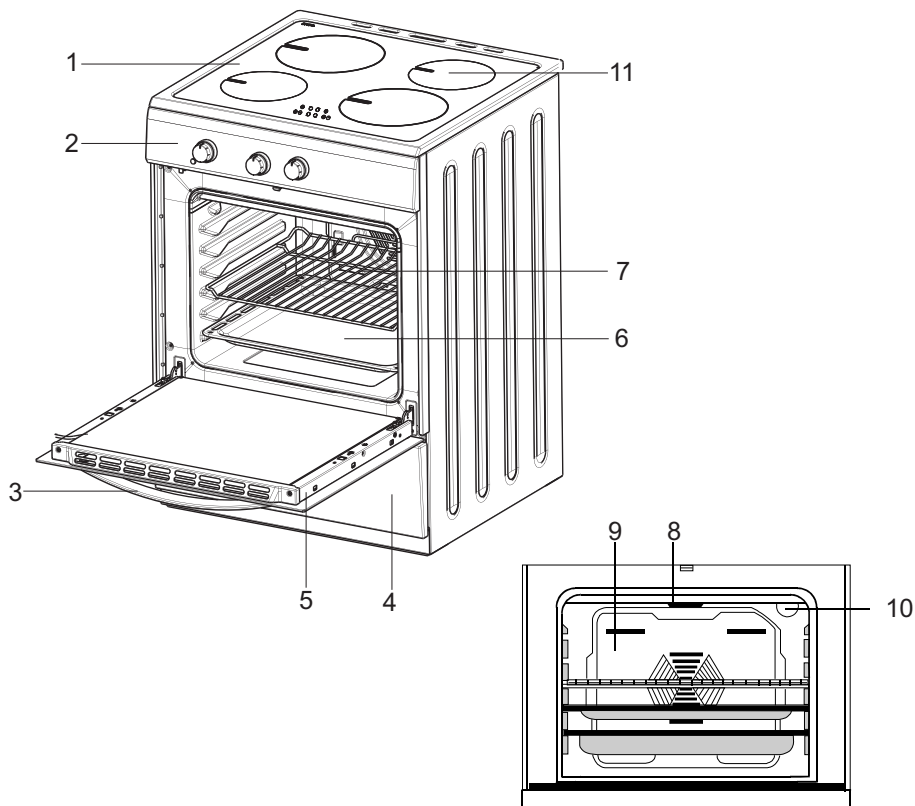
Ce manuel a été préparé pour vous aider à utiliser votre appareil, fabriqué en utilisant les dernières technologies, avec confiance et de manière efficace.

Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire ce guide attentivement. Il comprend les informations de base pour l'installation, l'entretien et l'utilisation du produit, et pour contacter le centre de service autorisé le plus proche pour le montage de votre produit.

## **CONTENU :**

1. PRÉSENTATION ET TAILLES DU PRODUIT
2. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ
3. INSTALLATION ET PRÉPARATIONS AVANT UTILISATION
4. UTILISATION DE VOTRE FOUR
5. NETTOYAGE ET MAINTENANCE
6. SERVICE ET TRANSPORT

Panneau de commande pour 4 foyers :



**Part Of List:**

1. Plaque de cuisson
2. Panneau de commande
3. Poignée de la porte du four
4. Couvercle du tiroir
5. Porte du four
6. Plateau de four
7. Grille maillée
8. Front de résistance
9. Fan magasin
10. Four Lamp
11. Zone induction

<b>MODEL</b>	<b>SIZE(cm)</b>
YE66I	60 x 60 x 85

## **AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ**

LISEZ CES INSTRUCTIONS ENTIÈREMENT AVEC ATTENTION AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL, ET GARDEZ-LES DANS UN EMPLACEMENT PRATIQUE POUR UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE, SI NÉCESSAIRE.

CE MANUEL EST PRÉPARÉ POUR PLUS D'UN MODÈLE. VOTRE APPAREIL PEUT DONC NE PAS DISPOSER DE CERTAINES DES FONCTIONS DÉCRITES DANS CE MANUEL. FAITES ATTENTION AUX EXPRESSIONS AYANT DES ILLUSTRATIONS DURANT VOTRE LECTURE DE CE MANUEL D'UTILISATION.

### **Avertissements généraux de sécurité**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances s'ils sont supervisés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de cet appareil en toute sûreté et comprennent les risques courus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non supervisés.
- - **AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses pièces accessibles chauffent durant l'utilisation. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil, sauf en cas de supervision continue.
- - **AVERTISSEMENT :** La cuisson non surveillée de graisse ou d'huile sur une plaque électrique peut être dangereuse et être

cause d'incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais coupez l'alimentation de l'appareil puis recouvrez les flammes, par ex. avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- - **AVERTISSEMENT** : Danger de feu : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est craquelée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

- Pour les plaques incorporant un couvercle, toutes les traces d'aliments doivent être retirées du couvercle avant l'ouverture. Veuillez attendre que la surface des plaques de cuisson refroidisse

avant de fermer le couvercle.

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé via une minuterie ou un système de télécommande externe.

- **AVERTISSEMENT** : Pour éviter la chute de l'appareil, vous pouvez utiliser des crochets de fixation. (Pour plus d'informations, veuillez lire le guide d'installation du kit anti-basculement.)

- Durant l'utilisation, l'appareil chauffe. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

- Durant l'utilisation, des poignées tenues pendant une longue période peuvent devenir chaudes.

- N'utilisez pas de nettoyeur abrasif agressif ou de grattoir mé-

tallique pour nettoyer le verre des plaques et les autres surfaces, ceux-ci pouvant rayer les surfaces et provoquer l'éclatement du verre ou endommager la surface.

- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer cet appareil.

- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

- **ATTENTION** : Les pièces accessibles peuvent chauffer durant l'utilisation du four (cuisson normale ou gril). Les jeunes enfants doivent être tenus à distance.

- Votre appareil est fabriqué conformément aux standards et lois locales et internationales en vigueur.

- Les travaux d'entretien et de réparation ne doivent être effectués

que par des techniciens de service autorisés. Les travaux d'installation et de réparation effectués par des techniciens non autorisés peuvent vous mettre en danger. Il est dangereux d'altérer ou de modifier les spécifications de l'appareil d'une quelconque manière.

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions locales de distribution (nature et pression du gaz ou tension et fréquence électriques) et les exigences de l'appareil sont compatibles. Les exigences de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette.

- **ATTENTION** : Cet appareil est uniquement conçu pour la cuisson des aliments dans un environnement domestique en intérieur, il ne doit pas être utilisé à d'autres fins ou dans d'autres applications, comme une utilisation non domestique, dans un environnement commercial ou pour chauffer des pièces.

- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil en tirant sur la poignée de porte.

- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour assurer votre sécurité. Puisque le verre peut casser, vous devez faire attention à ne pas le rayer. Évitez de frapper ou de heurter le verre avec des accessoires.

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé durant l'installation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant,

son agent de service ou par une personne similairement qualifiée pour éviter tout risque.

- Lorsque la porte du four est ouverte, ne laissez pas les enfants grimper ou s'asseoir sur la porte.

## **Avertissements d'installation**

- N'utilisez pas l'appareil avant qu'il ne soit complètement installé.
- L'appareil doit être installé par un technicien autorisé et mis en service. Le fabricant n'est pas responsable de tout dommage pouvant être causé par une mise en place ou installation effectuée par des personnes non autorisées.
- Lorsque vous déballez l'appareil, assurez-vous qu'il n'ait pas été endommagé durant le transport. En cas de défaut, n'utilisez pas l'appareil et contactez un agent de service qualifié immédiatement. Les matériaux utilisés dans l'emballage (nylon, agrafes, styrofoam, etc.) pouvant avoir des effets nocifs sur les enfants, ils doivent être collectés et éliminés immédiatement.
- Protégez votre appareil des effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, etc.
- Les matériaux entourant l'appareil doivent être capables de supporter une température d'au moins 100°C.

## **Durant l'utilisation**

- Durant votre première utilisation du four, une odeur se dégagera des matériaux d'isolation et des éléments chauffants. Pour cette

raison, avant d'utiliser votre four, faites-le tourner à vide à la température maximale pendant 45 minutes. Au même moment vous devez ventiler correctement l'environnement dans lequel le produit est installé.

- Durant l'utilisation, les surfaces extérieures et intérieures du four peuvent chauffer. Lorsque vous ouvrez la porte de four, reculez pour éviter la vapeur chaude sortant du four. Celle-ci peut poser un risque de brûlure.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles dans ou près de l'appareil lorsqu'il est en route.
- Utilisez toujours des gants pour four pour retirer et remplacer les aliments dans le four.
- Ne laissez pas les plaques de cuisson sans surveillance lorsque vous cuisinez avec des huiles solides ou liquides. Celles-ci peuvent prendre feu lorsqu'elles sont soumises à de la chaleur extrême. Ne versez jamais d'eau sur les flammes causées par l'huile. Recouvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle afin d'étouffer la flamme s'étant développée et éteignez les plaques électriques.
- Positionnez toujours les casseroles au-dessus du centre de la zone de cuisson, et tournez les poignées en position sécurisée afin qu'elles ne puissent pas être renversées ou attrapées.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée,

débranchez-le. Gardez l'interrupteur principal de contrôle à l'arrêt. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, gardez aussi la vanne de gaz fermée.

- Assurez-vous que les boutons de commande de l'appareil soient toujours en position « 0 » lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Les plaques de cuisson s'inclinent lorsqu'elles sont retirées du four. Faites attention à ne pas renverser de liquide chaud.
- Lorsque la porte du four est ouverte, ne laissez rien dessus. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil ou endommager la porte.
- Ne placez pas d'objets lourds ou inflammables (nylon, sac plastique, papier, tissu, etc.) dans le four. Cela inclut les articles de cuisine comprenant des pièces en plastique (par ex. poignées).
- N'accrochez pas de chiffon ou de vêtements sur l'appareil ou sa poignée.

### **Durant le nettoyage et l'entretien**

- Coupez toujours l'appareil avant d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien. Vous pouvez le faire après avoir débranché l'appareil ou coupé les interrupteurs principaux.
- Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.

**POUR MAINTENIR L'EFFICACITÉ ET LA SÉCURITÉ DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER DES PIÈCES DÉTACHÉES ORIGINALES ET DE N'APPELER QUE NOS AGENTS DE SERVICES AUTORISÉS EN CAS DE BESOIN.**



**Contactez un centre de service autorisé pour l'installation de votre four.**

## **INSTALLATION DU FOUR**

Vous devez faire attention à certains facteurs lors de l'installation de votre four.

Veillez à lire attentivement nos suggestions ci-dessous afin d'éviter les problèmes et/ou situations dangereuses qui peuvent se produire plus tard.

Vous pouvez le placer à proximité d'autres meubles tant que la hauteur du meuble de la zone d'installation ne dépasse pas celle du panneau de cuisson de l'appareil.

Attention à ne pas le placer à proximité d'un réfrigérateur. L'endroit choisi pour l'installation ne doit pas contenir de matériaux inflammables comme des rideaux, tissus, etc. qui pourraient prendre feu facilement.

Vous devez laisser au moins 2 cm d'espace libre entre le couvercle arrière du four et le mur pour la circulation d'air.

Les meubles à proximité du four doivent être conçus pour résister à une chaleur 50°C supérieure à celle de la température de la pièce.

Si les meubles de la cuisine dépassent le niveau des plaques de cuisson du four, vous devez les maintenir à

au moins 11 cm des côtés du four.

Les hauteurs minimales des plaques du four à

la hotte au-dessus du four sont illustrées ci-dessous. Ainsi, la hotte doit être à au moins 650 mm des plaques de cuisson.

Si aucune hotte n'est installée, la hauteur ne doit pas être inférieure à 700 mm.

Cet appareil doit uniquement être installé directement au sol et non sur une base.

## **BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES ET SÉCURITÉ**

Lors du raccordement, veuillez à suivre les instructions ci-dessous.

Le fil de mise à la terre doit être relié à la borne. Vous devez vous assurer qu'un câble isolant est branché à la source d'alimentation lors du branchement du câble. S'il n'y a pas de prise mise à la terre adaptée et conforme aux réglementations en place à l'emplacement d'installation de l'appareil, contactez immédiatement notre centre de service autorisé.

La prise électrique reliée à la terre doit être à proximité de l'appareil. N'utilisez en aucun cas de rallonge.

Le câble d'alimentation ne doit pas toucher la surface chaude du produit.

Si le câble d'alimentation est endommagé, contactez un technicien qualifié. Le câble doit être remplacé par un centre de service autorisé.

Un mauvais branchement électrique peut endommager votre appareil. Ces dommages ne sont pas compris dans la garantie.

Le câble d'alimentation ne doit pas toucher les parties chaudes de l'appareil. Le câble d'alimentation ne doit pas toucher l'arrière de l'appareil. Le câble électrique ou l'appareil pourrait être endommagé. Cette situation peut également provoquer des courts-circuits.

Le fabricant rejette toute responsabilité pour les dommages et pertes découlant du non-respect des normes de sécurité suivantes.

Fournissez un moyen de débrancher l'alimentation en laissant un espace de séparation d'au moins 3 mm dans tous les conducteurs actifs (phase). De tels moyens de déconnexion doivent être intégrés au câblage fixe conformément aux réglementations sur le câblage.

Cet appareil est conçu pour une connexion fixe à l'alimentation. La connexion

de l'appareil à une source électrique doit être effectuée par un technicien autorisé.

Pour la connexion fixe, utilisez un cordon d'alimentation de type H05VV, H05V2V2 ou H05RR.

Certains appareils peuvent être équipés d'une prise spéciale (Perilex ou Norplug). Si nécessaire, remplacez-la par une pièce de rechange aux mêmes spécifications.

Utilisez une fiche 16 A/400 V 5 broches pour la prise Perilex et 25 A/250 V pour Norplug.

Ces fiches peuvent uniquement être utilisées dans certains pays.

### **KF-66FVMT15WL-CH**

L'appareil est réglé pour fonctionner sur une alimentation 220-240 V ou 380-415 V 3N. Si l'électricité du réseau

est différente de ces valeurs nominales, contactez immédiatement notre centre de service autorisé.

Pour une connexion fixe, utilisez un câble de 3 x 2,5 mm ou 3 x 4 mm conformément à l'alimentation et à l'étiquette du boîtier de la borne.

## PRÉCAUTIONS ET MESURES GÉNÉRALES

Votre appareil est conçu pour se conformer aux instructions de sécurité appropriées s'appliquant aux appareils électriques. Les travaux d'entretien et de réparation doivent être effectués uniquement par des techniciens de service autorisés et formés par le fabricant.

Les travaux d'installation et de réparation effectués sans suivre les instructions représentent un danger.

Les surfaces extérieures chauffent durant le fonctionnement de votre appareil. Les surfaces intérieures du four et les composants qui évacuent la chaleur et la vapeur sont très chauds. Même si vous éteignez l'appareil, ces pièces conserveront la chaleur pendant un moment. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Gardez les enfants éloignés.

Ne laissez pas les plaques de cuisson sans surveillance lorsque vous cuisinez avec des huiles solides ou liquides. Celles-ci peuvent prendre feu lorsqu'elles sont soumises à de la chaleur extrême. Ne versez jamais d'eau sur des flammes causées par l'huile. Recouvrez la casserole ou la poêle

avec un couvercle afin d'étouffer la flamme s'étant développée et éteignez les plaques électriques.

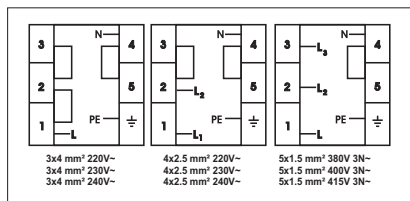
Les boutons du four et de réglage de la chaleur doivent être utilisés pour les réglages, et l'horloge du four doit être programmée pour la cuisson dans votre four. Le four ne fonctionnera pas autrement.

Ne laissez rien sur la porte ou le tiroir du four lors de leur ouverture. Vous pourriez déséquilibrer votre appareil ou endommager la porte.

Ne placez pas d'objets lourds ou inflammables (nylon, sac plastique, papier, tissu, etc.) dans le tiroir du four.

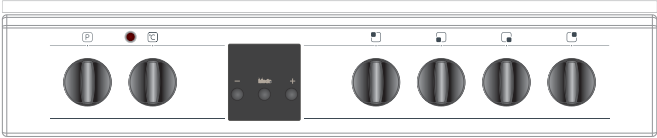
Débranchez le four si vous ne l'utilisez pas.

Protégez votre appareil des effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, etc.



# UTILISATION DU FOUR

## Panneau de contrôle

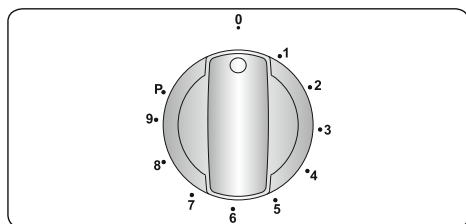


## 1.1. Commandes de la table de cuisson

### Zone à induction

La zone à induction est contrôlée par un bouton à 9 positions.

La zone à induction est contrôlée par la manette correspondante, qui doit être placée sur le réglage souhaité. Près de chaque manette se trouve un symbole qui indique quelle zone est contrôlée par cette manette.

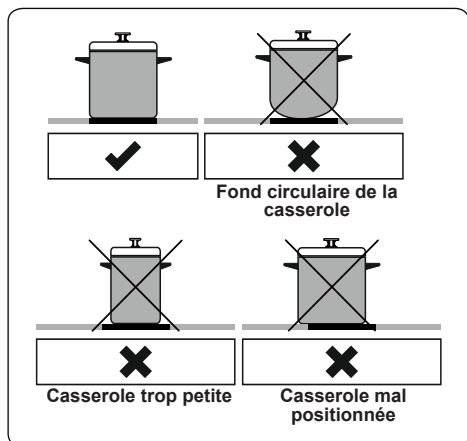


Les informations du tableau suivant sont données à titre d'information uniquement.

Paramètres	Utilisation
0	Élément désactivé
1-3	Réchauffer à petit feu
4-5	Mijoter doucement, réchauffer lentement
6-7	Réchauffer et mijoter rapidement
8	Faire bouillir, faire sauter et saisir
9	Température maximale
P	Fonction Booster

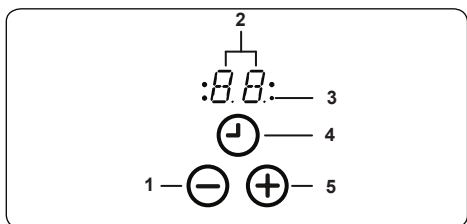
## Ustensiles

- Utiliser des ustensiles à fond plat, lisse et épais et dont le diamètre est le même que celui de l'élément. Ceci permet de réduire les temps de cuisson.
- Les ustensiles en acier, en acier émaillé, en fonte et en acier inoxydable (s'ils sont correctement étiquetés par le fabricant) donnent les meilleurs résultats.
- Les ustensiles dont le fond est en acier émaillé, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des résidus métalliques sur la table de cuisson. S'il n'est pas nettoyé immédiatement, ce dépôt peut être difficile à enlever. Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation.
- L'ustensile convient à la cuisson par induction si un aimant colle au fond de l'ustensile.
- L'ustensile doit être disposé au centre de la table de cuisson. S'il n'est pas positionné correctement, « u » s'affiche.
- Certains types de casseroles émettent des bruits lors de l'utilisation, en raison de leur conception. Dans tous les cas, la performance ou la sécurité de la plaque de cuisson n'est pas affectée.
- Le diamètre minimum des ustensiles que les éléments peuvent détecter est Q110 mm pour les plaques de 160 mm à 210 mm et les performances de cuisson sont améliorées avec une surface de cuisson plus grande.



L'appareil est contrôlé par des boutons et les fonctions sont confirmées par les affichages et les signaux sonores.

### Zone de commandes sensibles



- 1- Réduction du minuteur
- 2- Affichage du minuteur
- 3- Témoin de zone minuteur
- 4- Sélection du minuteur
- 5- Augmentation du minuteur

Utiliser des ustensiles adaptés aux zones de cuisson à induction. Une fois l'alimentation électrique branchée, la table de cuisson est en mode Veille et prête à être utilisée. La table de cuisson est contrôlée par les boutons de réglage du niveau de cuisson et les capteurs tactiles de réglage du minuteur. Chaque pression sur un des boutons est suivie d'un signal sonore.

### Mise en marche des zones de cuisson

Utiliser le bouton correspondant pour régler le niveau de cuisson entre 0 et 9. L'élément est prêt à être utilisé. Pour obtenir une ébullition plus rapide, laisser le bouton en position « P » pendant 2 secondes pour activer la fonction Booster, puis régler le niveau souhaité.

### Arrêt des zones de cuisson

Placer le bouton sur la position « 0 ».

Si la zone de cuisson est chaude, « H » s'affiche au lieu de « 0 ».

### Témoin de chaleur résiduelle

Le témoin de chaleur résiduelle indique que la température de zone vitrocéramique fait qu'il est dangereux de la toucher.

Après l'arrêt de la zone de cuisson, les affichages correspondants indiquent « H » jusqu'à ce que le niveau de la température de la zone de cuisson correspondante soit sûr.

### Fonction d'arrêt de sécurité

La zone de cuisson s'éteint automatiquement si aucun réglage de chaleur n'a été modifié pendant un certain temps. Toute modification du réglage de chaleur de la zone de cuisson réinitialise la durée et rétablit la valeur initiale. Cette valeur initiale dépend du niveau de température sélectionné, comme indiqué ci-dessous.


Paramètre de chaleur	Arrêt de sécurité après
1-2	6 heures
3-4	5 heures
5	4 heures
6-9	1,5 heures

### Fonction Minuteur

#### Minuteur de zone de cuisson (1 à 99 min)

Lorsque la table de cuisson est allumée, un minuteur indépendant peut être programmé pour chaque zone de cuisson.

Sélectionner une zone de cuisson, choisir

le réglage de température, puis activer le bouton de réglage du minuteur . Le minuteur peut être programmé pour éteindre une zone de cuisson. Quatre diodes sont disposées autour du minuteur pour indiquer pour quelle zone de cuisson le minuteur a été réglé.

10 secondes après la dernière opération, l'affichage du minuteur présente le prochain minuteur qui arrive à expiration. (en cas de minuteurs multiples pour les zones de cuisson).

Une fois le minuteur terminé, un signal sonore retentit, l'affichage du minuteur indique « **00** » et la diode du minuteur de zone de cuisson associé clignote. La zone de cuisson programmée s'éteint et « **H** » s'affiche si la zone de cuisson est chaude.

Le signal sonore s'arrête et la diode du minuteur cesse de clignoter automatiquement au bout de 2 minutes et/ou en cas de pression sur un des boutons.

### **Signal sonore**

Lorsque la table de cuisson fonctionne, les activités suivantes peuvent être indiquées par le signal sonore.

- Chaque action normale sur un des boutons est accompagnée d'un bref signal sonore.
- Toute opération prolongée sur un des boutons (10 secondes) est accompagnée d'un long signal sonore intermittent.

### **Fonction Booster**

Pour utiliser cette fonction, sélectionner une zone de cuisson et régler le niveau de cuisson souhaité, puis appuyer sur le bouton « **P** » (Booster).

La fonction Booster ne peut être activée que si la zone de cuisson sélectionnée peut l'utiliser. Si la fonction Booster est active, « **P** » apparaît sur l'affichage correspondant.

L'activation de la fonction Booster peut dépasser la puissance maximale, auquel cas le système de gestion de chaleur intégré se déclenche.

La réduction nécessaire de la puissance est indiquée par le clignotement de l'affichage de la zone de cuisson correspondante.

Le clignotement dure 3 secondes pour permettre la modification des réglages avant que la puissance ne soit réduite.

### **Économie d'énergie**

- Lors de l'utilisation de cuisinières électriques, vous devez utiliser des casseroles à base plate.
- Choisissez des ustensiles de la bonne taille.
- Utilisez un couvercle pour réduire le temps de cuisson.
- Minimisez la quantité de liquide ou de gras utilisée pour réduire les temps de cuisson.
- Lorsqu'un liquide commence à bouillir, réduisez le réglage de température.
- La porte du four ne doit pas être trop souvent ouverte durant la cuisson.

## Fonctions du four

\* Les fonctions de votre four peuvent différer selon le modèle de votre produit.



### Lampe du four :

Uniquement la lampe du four s'allumera et restera allumée durant toutes les fonctions de cuisson.



### Fonction décongélation :

Les voyants d'avertissement du four s'allumeront, le ventilateur commencera à tourner.

Pour utiliser la fonction de décongélation, placez vos aliments congelés dans le four sur une grille placée dans le troisième emplacement depuis le bas. Il est recommandé de placer une plaque de cuisson sous les aliments à décongeler, afin de récupérer l'eau accumulée durant la fonte de la glace. Cette fonction ne cuira pas vos aliments, elle ne sert qu'à les décongeler.



### Fonction ventilateur :

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, les éléments chauffants supérieurs et inférieurs et le ventilateur se mettront en route.

Cette fonction est parfaite pour la cuisson des pâtisseries. La cuisson est effectuée par les éléments chauffants inférieurs et supérieurs dans le four tandis que le ventilateur permet la circulation de l'air, ce qui donne un

léger effet de gril aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



### Fonction de cuisson statique :

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, les éléments supérieurs et inférieurs se mettront en route. La fonction de cuisson statique émet de la chaleur, ce qui assure une cuisson homogène des aliments dans les parties hautes et basses du four. Elle est parfaite pour la cuisson des pâtisseries, des gâteaux, des gratins de pâtes, des lasagnes et des pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de ne cuire qu'avec une seule grille avec cette fonction.



### Fonction gril :

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, l'élément de chauffage du gril commence à fonctionner. Cette fonction est utile pour griller les aliments. Utilisez les grilles supérieures du four. Graissez légèrement la grille avec de l'huile pour éviter que les aliments ne collent et placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours un plateau en dessous pour collecter les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes. Avertissement : Durant la fonction gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190°C.





### **Fonction de gril plus rapide :**

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, les éléments de gril et du haut commenceront à fonctionner. La fonction est utilisée pour griller plus rapidement les aliments et pour couvrir une large surface, comme pour la grillade de viande. Utilisez la partie supérieure du four. Graissez légèrement la grille avec de l'huile pour éviter que les aliments ne collent et placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours un plateau en dessous pour collecter les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes. Avertissement : Durant la fonction gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190°C.



### **Fonction double gril et ventilateur :**

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, l'élément de gril, l'élément chauffant supérieur et le ventilateur commenceront à fonctionner.

Cette fonction est utilisée pour griller rapidement des aliments épais et pour couvrir une plus large zone de cuisson. Le gril et les éléments chauffants supérieurs se mettront en route, le ventilateur permettant une cuisson homogène.

Utilisez les grilles supérieures du four. Graissez légèrement la grille avec de l'huile pour éviter que les aliments ne

collent et placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours un plateau en dessous pour collecter les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : Durant la fonction gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190°C.



### **Fonction pizza**

Le thermostat du four et les voyants d'avertissements s'allumeront, les éléments chauffants circulaire et inférieur et le ventilateur commenceront à fonctionner.

La cuisson ventilée à chauffage inférieur est parfaite pour cuire les aliments comme les pizzas de manière homogène en peu de temps.

L'élément chauffant inférieur assure la cuisson de pâtes à pain et gâteaux, le ventilateur répartissant la chaleur du four.



### **Fonction Turbo**

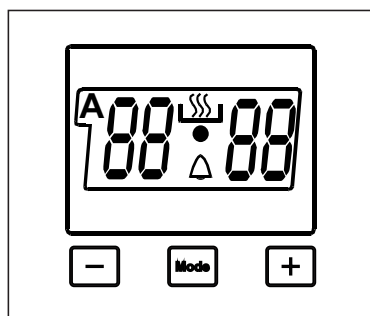
Le thermostat du four et les voyants d'avertissements s'allumeront, le élément chauffant inférieur et le ventilateur commenceront à fonctionner.

La fonction turbo permet de répartir la chaleur de manière homogène dans le four. Les aliments seront cuits de


manière homogène sur toutes les grilles. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.


La cuisson ventilée à chauffage inférieur est parfaite pour réchauffer les aliments de manière homogène en peu de temps. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

### Utilisation de la minuterie numérique



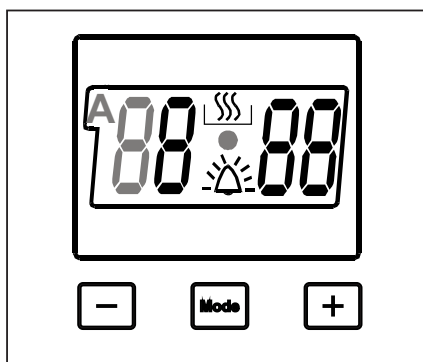
### Réglage de l'heure :

L'heure doit être ajustée avant de commencer l'utilisation du four. Une fois le four sous tension, le symbole (A) et les trois "0" sur l'écran commenceront à clignoter. Pressez les touches (+) et (-) simultanément. Le symbole  apparaîtra à l'écran. Le point au milieu de l'écran commencera aussi à clignoter. En utilisant les touches (+) et (-), ajustez l'heure lorsque le point clignote. Une fois le réglage effectué, le point doit rester constamment allumé.


Une fois le four sous tension, lorsque le symbole (A) et les trois "0" sur l'écran commencent à clignoter, le four ne peut pas être utilisé via les touches de commande. Lorsque les touches (+) et (-) sont pressées simultanément pour ajuster l'heure, le symbole  apparaîtra à l'écran. Lorsque ce symbole apparaît à l'écran, vous pouvez manuellement utiliser le four. L'heure étant réinitialisée





en cas de panne de courant, l'opération de réglage de l'heure doit être effectuée à nouveau.

### Réglage de la minuterie d'avertissement audible :




La minuterie doit être ajustée avant de commencer l'utilisation du four. Une fois le four sous tension, le symbole (A) et les trois "0" sur l'écran commenceront à clignoter. Pressez les touches (+) et (-) simultanément.

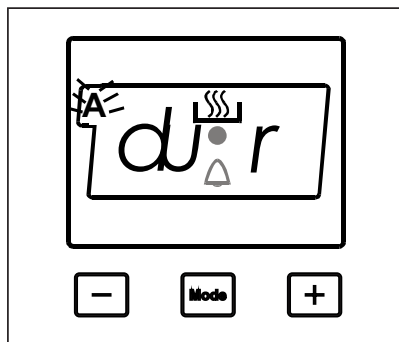
Le symbole  apparaîtra à l'écran. Le point au milieu de l'écran commencera aussi à clignoter. En utilisant les touches (+) et (-), ajustez l'heure lorsque le point clignote. Une fois le réglage effectué, le point doit rester constamment allumé. Cette fonction peut être utilisée pour obtenir un avertissement audible à la fin de la période de temps réglée.

Pressez la touche MODE au milieu  
Le symbole  clignotera à l'écran. Les trois "0" apparaîtront aussi. Ajustez la période de temps d'avertissement désirée en utilisant les touches (+) et (-) lorsque le symbole  clignote. Une fois le réglage effectué, le symbole  commence à s'allumer de manière constante. Lorsque le symbole  commence à s'allumer de manière constante, le réglage de la minuterie d'avertissement est effectué.

La minuterie d'avertissement doit être réglée entre 0 et 23.59.

Lorsque la minuterie s'est écoulée, celle-ci active un avertissement sonore et le symbole  commence à clignoter à l'écran. Presser une touche quelconque arrêtera le signal sonore et le disparaîtra sur l'écran.

L'ajustement de la minuterie d'avertissement n'est utilisée que pour avertir l'utilisateur. Le four ne sera pas activé par cette fonction.



Cette fonction utilisée pour cuire durant la gamme de temps désirée. Les aliments à cuire sont placés dans le four. Le four est réglé sur la fonction de cuisson désirée. Le thermostat du four est ajusté à la température requise selon le plat à cuire. Gardez la touche MODE pressée jusqu'à ce que

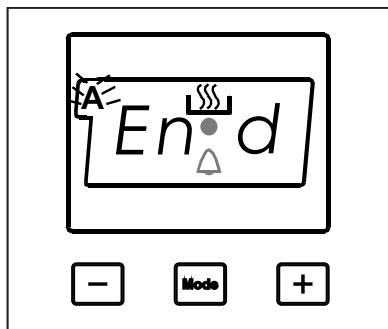
"stop" clignote sur l'écran de minuterie. Lorsque "stop" s'affiche sur l'écran de la minuterie, le symbole (A) commencera à clignoter. Ajustez la période de cuisson désirée en utilisant les touches (+) et (-) lorsque la minuterie est dans cette position. Une fois l'opération de réglage effectuée, l'heure s'affichera sur l'écran et les symboles (A) et commenceront à s'allumer de manière constante sur l'écran. Le four se met alors en route.

### **Réglage du temps semi-automatique selon la durée de cuisson :**

## Il est possible de régler une période de cuisson entre 0 et 10 heures.

Une fois cette durée écoulée, la minuterie arrêtera le four et déclenchera un signal sonore. Le symbole (A) commencera aussi à clignoter à l'écran. Après avoir mis les boutons de four et de thermostat en position 0, presser une touche quelconque de la minuterie arrêtera le signal sonore. L'appareil passera alors en mode de fonctionnement manuel.

### Programmation semi-automatique du four selon l'heure de fin :



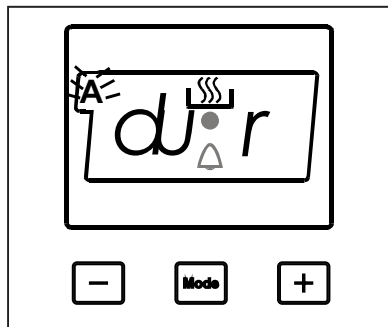
Cette fonction est utilisée pour cuire jusqu'à une heure prédéfinie. Les aliments à cuire sont placés dans le four. Le four est réglé sur la fonction de cuisson désirée. Le thermostat du four est ajusté à la température requise selon le plat à cuire. En pressant la touche MODE jusqu'à ce que "end" (fin) s'affiche sur l'écran de minuterie, le symbole (A) et l'heure commenceront à clignoter.

Ajustez alors l'heure d'arrêt de cuisson désirée pour les aliments à cuire en pressant les touches (+) et (-). Une fois l'opération de réglage effectuée, l'heure s'affichera sur l'écran et les symboles (A) et commenceront à s'allumer de manière constante sur l'écran. Le four se met alors en route.

Vous pouvez régler une heure pouvant aller jusqu'à 10 heures après l'heure actuelle.

Une fois cette heure atteinte, la minuterie arrêtera le four et déclenchera un signal sonore. Le symbole (A) commencera aussi à clignoter à l'écran. Après avoir mis les boutons de four et de thermostat en position 0, presser une touche quelconque de la minuterie arrêtera le signal sonore. L'appareil passera alors en mode de fonctionnement manuel.

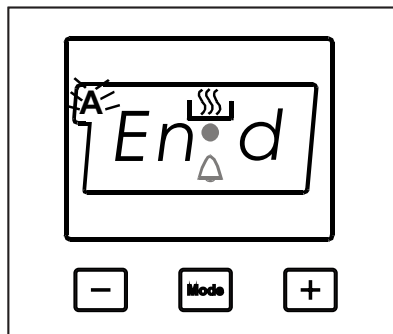
## Programmation automatique :



Cette fonction est utilisée pour cuire après une certaine période de temps pour une durée prédéfinie. Les aliments à cuire sont placés dans le four. Le four est réglé sur la fonction de cuisson désirée. Le thermostat du four est ajusté à la température requise selon le plat à cuire.

Gardez dans un premier temps la touche MODE pressée jusqu'à ce que "stop" clignote sur l'écran de minuterie. Lorsque "stop" s'affiche sur l'écran de la minuterie, le symbole (A) commencera à clignoter. Ajustez alors la période de cuisson désirée pour les aliments à cuire en pressant les touches (+) et (-). Une fois l'opération de réglage effectuée, l'heure s'affichera sur l'écran et les symboles (A) et commenceront à s'allumer de manière constante sur l'écran.

## Il est possible de régler une période de cuisson entre 0 et 10 heures.



Gardez alors la touche MODE pressée jusqu'à ce que "stop" clignote sur l'écran de minuterie. Lorsque "end" (fin) s'affiche sur l'écran de minuterie, le symbole (A) et l'heure de fin de cuisson commenceront à clignoter. Ajustez alors l'heure d'arrêt de cuisson désirée en pressant les touches (+) et (-). Une fois l'opération de réglage effectuée, l'heure s'affichera sur l'écran et les symboles (A) commenceront à s'allumer de manière constante sur l'écran.

## **Vous pouvez régler une heure pouvant aller jusqu'à 23.59 après l'heure obtenue en ajoutant la période de cuisson à l'heure actuelle.**

Le four commencera à fonctionner à l'heure calculée en déduisant la période de cuisson et de l'heure de fin de cuisson, et s'arrêtera à l'heure de fin de cuisson. La minuterie déclenchera un signal audible et le symbole (A) commencera à clignoter. Après avoir mis les boutons de four et de thermostat en position 0, presser une touche

quelconque de la minuterie arrêtera le signal sonore. L'appareil passera alors en mode de fonctionnement manuel.

### **Verrouillage des touches**

- Le verrouillage de touches s'active automatiquement lorsque le minuteur est inactif pendant 5 secondes dans les conditions normales d'utilisation. Pour déverrouiller le minuteur, appuyez sur le bouton MODE pendant 3 secondes. Vous pouvez alors effectuer l'opération souhaitée.
- Une fois la touche de Mode activée, chaque touche est activée immédiatement une fois pressée.

## Accessoires utilisés dans le four

Vous pouvez utiliser des plats de verre, des moules à gâteaux et des plateaux de four spéciaux trouvables dans le commerce, en plus des plateaux de four et de la broche de rôtisserie fournis avec votre four. Veillez à suivre les informations fournies par leurs fabricants respectifs.

Lorsque de petits plats sont utilisés, placez le plat sur la grille, le plat se trouvant entièrement sur la partie centrale de la grille. Vous devez également suivre les instructions suivantes pour la vaisselle émaillée.

Si les aliments que vous souhaitez cuisiner ne couvrent pas le plateau pour four complètement, si les aliments sont surgelés ou si le plateau est utilisé pour collecter les jus des aliments durant leur grillage, une déformation du plateau peut être observée dans le plateau, en raison des chaleurs élevées impliquées lors de la cuisson ou du rôtissage.

Le plateau reprendra uniquement sa forme normale en refroidissant après la cuisson. Cela est un phénomène physique normal se développant durant le transfert de chaleur.

Ne laissez pas ce plateau ou plat dans un environnement froid immédiatement après cuisson dans un plateau ou plat en verre. Ne placez pas les plats chauds sur des surfaces froides et humides. Placez-les sur un chiffon sec ou un torchon, et laissez-les refroidir lentement. Sinon, le plateau ou plat de verre pourrait se briser.

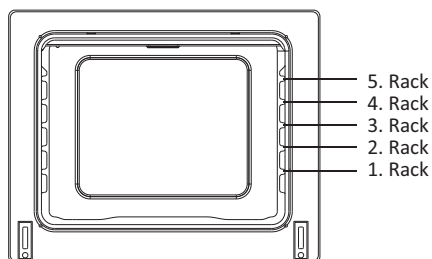
Si vous utilisez le four en fonction gril, nous recommandons d'utiliser la grille

fournie avec le produit. (Si cette pièce est fournie avec le four) Ainsi, la graisse et les éclaboussures ne saliront pas directement l'intérieur du four. Si vous utilisez la grille, placez une plaque sur l'une des positions inférieures afin de collecter les graisses chaudes. Versez un peu d'eau dedans pour faciliter le nettoyage.

Utilisez les 4e et 5e étagères, et huilez le gril pour que les ingrédients que vous grillez ne collent pas au gril.

Cavité du four

Positions de grille



## Accessoires du four

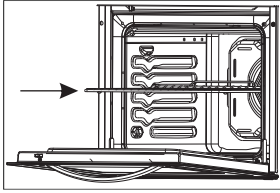
Les fonctions de votre four peuvent différer selon le modèle de votre produit.

### Grille

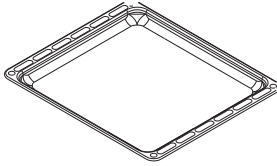


La grille est utilisée pour griller ou pour placer des plats dans le four.

**AVERTISSEMENT-** placez la grille correctement dans l'un des guides de la cavité du four et poussez-la vers le bas.



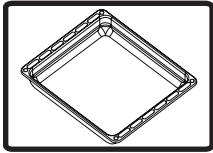
### **Plaque de cuisson peu profonde**



La plaque de cuisson peu profonde est utilisée pour

### **Plaque de cuisson profonde**

La plaque de cuisson profonde est utilisée pour cuire les ragoûts. Pour placer correctement la plaque dans la cavité,



placez-la dans n'importe quelles guides et poussez-la vers l'arrière.



## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE FOUR**

### **NETTOYAGE**

Veillez à éteindre tous les boutons de commande et à laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Débranchez l'appareil.

Vérifiez le matériel de nettoyage de votre four pour vérifier qu'il est approprié et recommandé par le fabricant. N'utilisez pas de crèmes corrosives, de poudres de nettoyage abrasives, de laine métallique ou d'outils durs, ces matériaux pouvant endommager les surfaces. Si un excès de liquide s'étant écoulé dans votre four commence à brûler, il peut endommager l'émail. Nettoyez immédiatement tout écoulement de liquide.

**Nettoyage de l'intérieur de votre four**  
Veillez à débrancher le four avant de commencer le nettoyage.

L'intérieur en émail du four se nettoie idéalement lorsque le four est chaud.

Essayez le four avec un chiffon doux trempé dans de l'eau savonneuse après chaque utilisation.

Essayez à nouveau avec un chiffon humide après un moment, puis laissez sécher. Vous pourriez occasionnellement avoir à utiliser du détergent pour effectuer un nettoyage complet. Ne nettoyez pas avec des produits secs ou en poudre.

### **Nettoyage de la porte de votre four.**

Pour pouvoir nettoyer l'intérieur et l'extérieur de la porte du four, utilisez un nettoyant pour vitre. Puis rincez et séchez avec un chiffon sec. La porte peut être retirée pour le nettoyage, comme illustré.

- \* Ouvrez complètement la porte.
- \* Passez la tige de métal dans les trous comme indiqué sur l'illustration.
- \* Effectuez ce processus pour les deux charnières.
- \* Soulevez légèrement la porte, puis tirez-la délicatement vers l'extérieur. La porte sortira complètement.
- \* Placez-la à nouveau dans les trous des charnières tout en mettant la porte en place.

Ne nettoyez pas la porte du four tant que la vitre est chaude. Si cette mesure n'est pas appliquée, la vitre peut se briser. Contactez le centre de service autorisé en cas de problème.

### **Exigences avant de contacter le centre de service**

Si le four ne fonctionne pas, il peut y avoir une panne de courant. Nos modèles sont équipés d'une minuterie, le temps peut ne pas être correctement réglé.

Si le four ne chauffe pas :

La chaleur peut être ajustée avec l'interrupteur de contrôle du chauffage du four.

Si la lampe d'intérieur ne s'allume pas :

L'alimentation électrique doit être vérifiée.

Vérifiez si la lampe est défectueuse.

Le cas échéant, remplacez-la en respectant le guide suivant.

Cuisson (si les parties inférieure et supérieure ne cuisent pas de manière homogène) :

Contrôlez l'emplacement des grilles, la durée de cuisson et les valeurs de chaleur dans le manuel.

Si ces instructions ne permettent pas de résoudre un problème avec votre produit, veuillez appeler le centre de service autorisé.

## **Informations relatives au transport**

Si vous avez besoin de transporter l'appareil :

Gardez l'emballage original du produit et transportez-le dans son emballage original si nécessaire.

Suivez les instructions de transport sur l'emballage.

Scotchez les pièces supérieures, couvercles et porte-casserole du four sur les panneaux de cuisson.

Placez un papier entre le panneau supérieur et le panneau de cuisson, couvrez le couvercle supérieur puis scotchez aux surfaces latérales du four.

Scotchez du carton ou du papier sur la partie vitrée intérieure du panneau avant, les plaques et grilles de votre four pouvant endommager le panneau du four durant le transport.

Scotchez aussi les panneaux du four aux parois latérales.

Si vous ne disposez de l'emballage original :

Mesurez les surfaces externes (surfaces vitrées et peintes) du four contre les chocs possibles.

Gentile cliente,

Il nostro obiettivo è offrire prodotti di qualità che superino le aspettative, offrendo prodotti realizzati in impianti moderni con test specifici per la qualità.

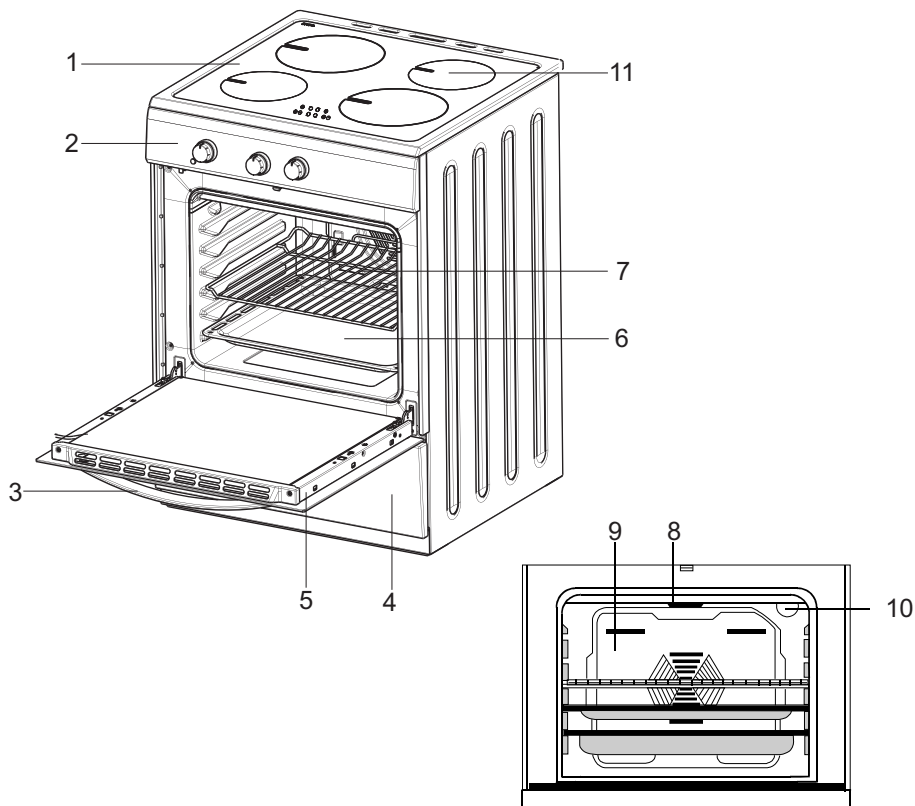
Questo manuale è stato preparato per aiutarti a usare la tua apparecchiatura, che è stata fabbricata usando la più recente tecnologia con sicurezza e la massima efficienza.

Prima di usare la tua apparecchiatura, leggi con attenzione questa guida che include le informazioni di base per installazione, manutenzione e uso sicuri e corretti e contatta l'assistenza autorizzata più vicina per montare il prodotto.

## **CONTENUTI:**

1. PRESENTAZIONE E DIMENSIONI DEL PRODOTTO
2. AVVERTENZE SULLA SICUREZZA
3. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONI PER L'USO
4. USO DEL FORNO
5. PULIZIA E LA MANUTENZIONE
6. ASSISTENZA E TRASPORTO

## Pannello di controllo per riscaldatore 4:



### Parte dell'elenco:

1. Fornel
2. Pannello di control
3. Maniglia porta for
4. Coperchio casset
5. Porta for
6. Forn Tray
7. Grigl
8. Fronte di Resisten
9. Fan Conserva
10. Illuminazione for
11. Zona di induzio

<b>MODEL</b>	<b>SIZE(cm)</b>
YE66I	60 x 60 x 85

## **AVVERTENZE SULLA SICUREZZA**

LEGGERE LE PRESENTI ISTRUZIONI CON ATTENZIONE E NELLA LORO INTERESSA PRIMA DI UTILIZZARE LA PROPRIA APPARECCHIATURA, E CONSERVARLE IN UN LUOGO ADATTO PER EVENTUALI RIFERIMENTI.

IL PRESENTE MANUALE È STATO REALIZZATO PER PIÙ MODELLI. LA PROPRIA APPLICAZIONE POTREBBE NON ESSERE DOTATA DI ALCUNE DELLE FUNZIONALITÀ ILLUSTRATE NEL PRESENTE MANUALE. PRESTARE ATTENZIONE ALLE ESPRESSIONI DOTATE DI ILLUSTRAZIONI DURANTE LA LETTURA DEL MANUALE.

### **Avvertenze generali sulla sicurezza**

- La presente apparecchiatura può essere usata da bambini dagli otto anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenze nel caso in cui siano state assegnate a su-

pervisorio o abbiano ottenuto istruzioni in merito all'uso sicuro dell'apparecchiatura e comprendano i pericoli coinvolti. L'apparecchiatura non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguiti a bambini in assenza di supervisione.

- **AVVERTENZE:** L'apparecchiatura e le sue parti accessibili diventano incandescenti durante l'uso. Fare attenzione a evitare di toccare gli elementi incandescenti. I bambini di età inferiore agli otto anni devono essere tenuti a distanza se non in presenza di sorveglianza continua.
- **AVVERTENZE:** la cottura sulla piastra con grasso od olio è pericolosa e può provocare incendi. **NON** provare

in alcun caso a spegnere gli incendi con l'acqua, ma spegnere l'apparecchiatura e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta d'amianto.

- **AVVERTENZE:** Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- **AVVERTENZE:** Se la superficie è spaccata, disattivare l'apparecchiatura per evitare eventuali scosse elettriche.
- Per le piastre dotate di coperchio, rimuovere eventuali versamenti dal coperchio prima dell'apertura. Inoltre consentire il raffreddamento della superficie della piastra prima di chiudere il coperchio.
- L'apparecchiatura non è progettata per essere operata tramite ti-

mer esterni o sistemi di controllo a distanza separati.

- **AVVERTENZE:** Per evitare di inclinare l'apparecchiatura, installare le staffe di stabilizzazione. (Per maggiori dettagli leggere la guida del kit anti-inclinazione.)
- Durante l'uso, l'apparecchiatura diventa incandescente. Fare attenzione a evitare di toccare gli elementi incandescenti all'interno del forno.
- Durante l'uso, le maniglie tenute per brevi periodi nel normale uso possono diventare incandescenti.
- Non usare detersivi abrasivi o graffiatori in metallo affilati per pulire il vetro dello sportello del forno o le altre superfici perché potrebbero graffiare la

superficie, provocando la rottura del vetro o danni alla superficie.

- Non usare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchiatura. **AVVERTENZE:** Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampada per evitare eventuali scosse elettriche.
- **ATTENZIONE:** le parti accessibili potrebbero essere incandescenti durante la cottura o l'uso della griglia. Tenere lontani i bambini.

La tua apparecchiatura è prodotta secondo tutti gli standard e i regolamenti internazionali e locali applicabili.

La manutenzione e la riparazione devono essere eseguite esclusivamente da tecnici di servizio autorizzati. La manutenzione e la riparazione se eseguite da tecnici non autorizzati potrebbero causare rischi. È pericoloso alterare o modificare le specifiche dell'apparecchiatura.

Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione

locali (natura del gas, pressione del gas, tensione e frequenza elettrica) e i requisiti dell'apparecchiatura siano compatibili. I requisiti per questa apparecchiatura sono indicati sull'etichetta.

- **ATTENZIONE:** Questa apparecchiatura è progettata esclusivamente per la cottura degli alimenti e per l'uso domestico interno e non deve essere usata per altri scopi o in altre apparecchiature, come per usi non domestici o in ambienti commerciali o per il riscaldamento degli ambienti.

Non provare a sollevare o spostare l'apparecchiatura tirando la maniglia dello sportello.

Tutte le possibili misure di sicurezza sono state applicate per garantire la sicurezza del consumatore. Poiché il vetro potrebbe rompersi, fare attenzione durante la pulizia per evitare di graffiarlo. Evitare di colpire o battere sul vetro con degli accessori.

Assicurarsi che il cavo di alimentazione non si pieghi durante l'installazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal vostro agente di servizio o da persone similmente qualificate al fine di evitare rischi.

Quando lo sportello del forno è aptero, non permettere ai bambini di salire o sedere sopra di esso.

### **avvertenze sull'installazione**

Non usare l'apparecchiatura prima



che sia completamente installata. L'apparecchiatura deve essere installata e operata da un tecnico autorizzato. Il produttore non è responsabile dei danni causati da una collocazione e installazione difettosa effettuata da soggetti non autorizzati.

Durante il disimballaggio dell'apparecchiatura, assicurarsi che non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di difetti, non usare l'apparecchiatura e contattare immediatamente un agente di assistenza qualificato. I materiali usati per l'imballaggio (nylon, graf-fettatrici, schiuma espansa...ecc.) potrebbero avere effetti negativi sui bambini, e dovrebbero essere raccolti e rimossi immediatamente.

Proteggere l'apparecchiatura dagli effetti atmosferici. Non esporla agli effetti di sole, pioggia, neve, ecc.

I materiali che circondano l'apparecchiatura (cabina) devono essere in grado di resistere a temperatura di almeno 100°C.

### **Durante l'uso**

Quando il forno viene azionato per la prima volta, i materiali isolanti e gli elementi di riscaldamento emetteranno odore. Per questa ragione, prima di usare il forno, azionare alla massima temperatura per 45 minuti. Nello stesso tempo è necessario ventilare adeguatamente l'ambiente in cui il prodotto è installato.

Durante l'uso, le superfici interne ed esterne del forno si riscaldano. Quando si apre lo sportello del forno, allontanarsi per evitare la

corrente di aria incandescente dal forno. Potrebbe causare ustioni.

Non collocare materiali infiammabili o combustibili, all'interno o nelle vicinanze dell'apparecchiatura quando è in funzione.

Usare sempre guanti da forno per rimuovere e spostare gli alimenti nel forno.

Non allontanarsi del fornello durante la cottura con oli liquidi o solidi. Potrebbero incendiarsi in caso di surriscaldamento estremo. Non versare acqua sulle fiamme causate dell'olio. Coprire la casseruola o la padella con il suo coperchio per togliere l'aria alle fiamme e spegnere il fornello.

Posizionare le pentole al centro della zona di cottura, e ruotare le maniglie in una posizione sicura così che non possano essere afferrate.

Se l'apparecchiatura non viene usata per molto tempo, staccare la spina. Tenere disattivato l'interruttore di controllo principale. Se l'apparecchiatura non viene usata per molto tempo, chiudere la valvola del gas.

Assicurarsi che le manopole di controllo dell'apparecchiatura siano sempre in posizione "0" (arresto) quando non viene usata.

Il vassoio si inclina quando viene estratto. Fare attenzione a non versare liquidi bollenti.

Quando lo sportello o il cassetto del forno è aperto, non lasciare niente sopra di esso. L'applicazione

potrebbe sbilanciarsi o il coperchio rompersi.

Non collocare oggetti pesanti o prodotti infiammabili o incendiabili (nylon, borse di plastica, carta, panni...ecc.) nel cassetto. Questo include stoviglie con accessori di plastica (p.es. maniglie).

Non appendere tovaglie, panni o indumenti all'apparecchiatura o alle relative maniglie.

### **Durante la pulizia e la manutenzione**

Spegnere sempre l'apparecchiatura prima di operazioni come la pulizia o la manutenzione. Ciò può essere fatto

dopo avere staccato l'apparecchiatura o spegno gli interruttori principali.

Non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello di controllo.

**PER MANTENERE L'EFFICIENZA E LA SICUREZZA DELLA PROPRIA APPARECCHIATURA, RACCOMANDIAMO DI USARE SEMPRE PARTI ORIGINALI O CHIAMARE I NOSTRI AGENTI DI ASSISTENZA AUTORIZZATI IN CASO DI NECESSITÀ.**

## **Contatta il centro di assistenza autorizzato per l'installazione del tuo forno.**

### **INSTALLAZIONE DEL FORNO**

Ci sono alcuni fattori a cui fare attenzione durante l'installazione del forno.

Fare attenzione ai seguenti suggerimenti per potere prevenire eventuali problemi e/o situazioni pericolose che possono verificarsi in seguito.

Può essere collocato vicino ad altri impianti a condizione che nell'area in cui il forno viene installato, l'altezza degli impianti non deve superare l'altezza del pannello di cottura.

Fare attenzione a non collocarlo vicino al frigorifero, non devono esserci materiali infiammabili come tende, panni impermeabili, ecc. che bruciano rapidamente quando si sceglie il posto per il forno.

Sono necessari almeno 2 cm di spazio libero tra il retro del forno e la parete per la circolazione dell'aria.

I mobili vicini al forno devono essere resistenti al calore superiore a 50 C° della temperatura della stanza.

Se i mobili della cucina sono più alti del pannello su cui si trovano i fornelli del forno, devono esserci almeno 11 cm dal lato del forno.

Le altezze minime dal pannello del forno e dalle credenze e dalla cappa

con ventole sopra il forno, come indicato di seguito. Quindi la cappa deve essere ad almeno 650 mm di altezza dal pannello del fornello. Se non è presente una cappa, l'altezza non deve essere inferiore a 700 mm.

L'apparecchiatura deve essere installata direttamente sul pavimento e non su una base.

### **COLLEGAMENTO ELETTRICO E SICUREZZA**

Quando si esegue il collegamento elettrico, seguire le istruzioni seguenti.

Il cavo di messa a terra deve essere connesso al terminale. Assicurarsi che il cavo con isolamento sia connesso all'alimentazione durante il collegamento del cavo. Se non sono presenti prese elettriche con messa a terra adeguate conformemente ai regolamenti del luogo in cui si installa l'apparecchiatura, contattare l'assistenza autorizzata.

La presa del cavo di messa a terra deve vicina all'apparecchiatura. Non usare prolunghe.

Il cavo di alimentazione non deve toccare la superficie bollente del prodotto.

Se il cavo fornito è danneggiato, contattare l'assistenza autorizzata. Il cavo deve essere sostituito dal servizio di assistenza autorizzato.

Una connessione elettrica errata può danneggiare l'apparecchiatura. Questi

danni non sono coperti dall'assicurazione.

Il cavo elettrico non deve toccare la superficie bollente del prodotto. Il cavo elettrico non deve toccare il retro del prodotto. Altrimenti il cavo elettrico dell'apparecchiatura può danneggiarsi. Ciò può causare corto circuiti.

L'azienda produttrice dichiara di non essere responsabili di danni e perdite regolate dalle seguenti normative sulla sicurezza.

Fornire uno strumento di disconnessione dall'alimentazione con una separazione dei contatti dell'intercapedine di almeno 3mm in tutti i conduttori (di fase) attivi. Questi strumenti di disconnessione saranno incorporati nel cablaggio fisso in base alle regole di collegamento.

L'apparecchiatura è dotata di connessione fissa all'alimentazione. La connessione dell'apparecchiatura a una sorgente elettrica deve essere eseguita da un tecnico autorizzato.

Per le connessioni fisse, usare il cavo di alimentazione modello H05VV, H05V2V2 o H05RR.

Alcune apparecchiature possono essere dotate di spinotti speciali (Perilex o Norplug). Se necessario, sostituirlo con la stessa parte di ricambio.

Usare un perno da 16A/400V 5 per lo spinotto perilex e 25A/250V per il Norplug.

Questi spinotti possono essere usati solo in alcuni paesi.

L'apparecchiatura è adeguata per 220-240 Volt e 380-415V 3N Volt di elettricità. Se l'elettricità della rete è differente da questo valore, contattare immediatamente l'assistenza autorizzata.

Per le connessioni fisse, usare il cavo da 3x2,5mm o 3x4mm in base alla potenza dell'apparecchiatura e all'etichetta della scatola dei terminali.

## **AVVISI E MISURE GENERALI**

La tua apparecchiatura è prodotta secondo tutti gli standard di sicurezza degli apparecchi elettrici. La manutenzione e la riparazione devono essere eseguite esclusivamente da tecnici di servizio autorizzati addestrati dall'azienda produttrice.

L'installazione e la riparazione eseguite senza osservanza delle regole seguenti può causare rischi.

Le superfici esterne sono bollenti quando l'apparecchiatura è in funzione. Le superfici interne del forno, i componenti che si occupano di fare fuoriuscire il calore e il vapore sono bollenti. Anche se l'apparecchiatura è spenta, queste parti conservano il calore per un tempo specifico. Non toccare le superfici bollenti. Tenere i bambini a distanza.

Non allontanarsi del fornello durante la cottura con olii liquidi o solidi. Potrebbero incendiarsi in caso di surriscaldamento estremo. Non versare acqua sulle fiamme generate dall'olio.

Coprire la casseruola o la padella con il suo coperchio per togliere l'aria alle fiamme e spegnere il fornello.

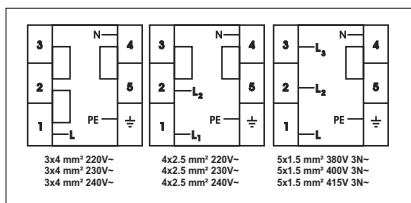
Gli interruttori di regolazione del forno e del calore devono essere regolati e l'orologio del forno deve essere programmato per la cottura con il forno. Altrimenti il forno non funziona.

Non lasciare nulla sul forno quando lo sportello o il cassetto è aperto. Si potrebbe sbilanciare l'apparecchiatura o rompere il coperchio.

Non collocare oggetti pesanti o prodotti infiammabili o incendiabili (nylon, borse di plastica, carta, panni...ecc.) nel cassetto inferiore.

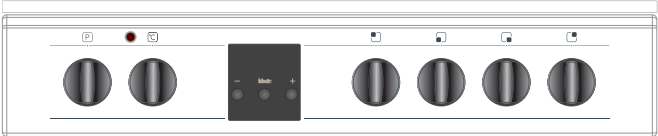
Staccare l'apparecchiatura quando non viene usata.

Proteggere l'apparecchiatura dagli effetti atmosferici. Non esporlo a effetti come sole, pioggia, neve, ecc.



# USO DEL FORNO

## Pannello di controllo

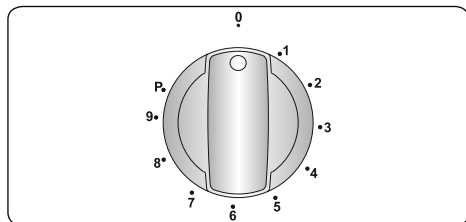


## Controlli del piano cottura

### Zona a induzione

La zona a induzione è controllata da una manopola con 9 posizioni.

La zona a induzione viene attivata ruotando la manopola di controllo sull'impostazione desiderata. Vicino a ciascuna manopola di controllo c'è un simbolo che indica quale zona è controllata dalla manopola.

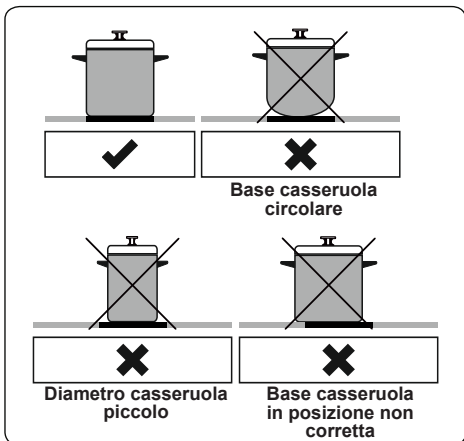


Le informazioni fornite nella seguente tabella sono a solo scopo di guida.

Impostazione	Utilizzare per
0	Elemento spento
1-3	Riscaldamento delicato
4-5	Sobbollitura, riscaldamento lento
6-7	Postriscaldamento ed ebollizione rapida
8	Ebollizione, rosolatura a fuoco vivo e scottatura
9	Calore massimo
P	Funzione Boost

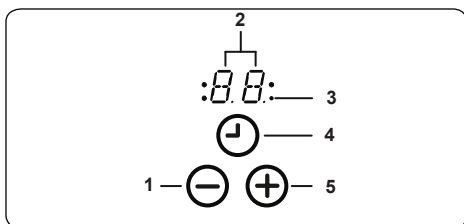
## Stoviglie

- Utilizzare pentole con fondo di buona qualità, piatto, spesso e liscio, in acciaio, acciaio smaltato, ghisa o acciaio inossidabile. La qualità e la composizione delle pentole influiscono direttamente sulle prestazioni di cottura.
- Le stoviglie con fondo in acciaio smaltato, alluminio o rame possono rilasciare residui metallici sul piano di cottura. Se lasciati sul piano cottura, diventano difficili da rimuovere. Pulire il piano dopo ogni uso.
- Le pentole sono adatte alla cottura a induzione se un magnete rimane attaccato sul fondo.
- Le pentole devono essere posizionate centralmente sul piano cottura. Se la posizione non è corretta, viene segnalato.
- Con alcune pentole si potrebbero avvertire diversi rumori. Questo è dovuto al design delle pentole e non influisce sulle prestazioni o sulla sicurezza del piano cottura.
- Il diametro minimo delle pentole che gli elementi possono rilevare è 110mm per elementi da 160mm a 210mm e 160mm per elementi da 290mm. Le prestazioni di cottura migliorano con un'area di cottura più ampia.



L'apparecchio si aziona premendo i tasti e le funzioni vengono confermate tramite display e segnali acustici.

### Unità di controllo touch



- 1- Diminuzione dell'impostazione del timer
- 2- Display del timer
- 3- Indicatore della zona timer
- 4- Selezione timer
- 5- Aumento dell'impostazione del timer

Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole adeguate.

Dopo aver applicato la tensione di rete, il piano di cottura è in modalità stand-by e pronto per l'uso.

Il piano di cottura si controlla tramite l'uso

di manopole per l'impostazione del livello di cottura e sensori touch per l'impostazione del timer. Ogni tasto premuto viene seguito da un segnale acustico.

### Accensione delle zone di cottura

Utilizzare la manopola corrispondente per impostare il livello di cottura da 0 a 9. L'elemento è ora pronto per l'uso. Per tempi di ebollizione rapidi, mantenere la manopola in posizione "P" per 2 secondi per attivare la funzione Boost e quindi impostare il livello desiderato.

### Spegnimento delle zone di cottura

Impostare la manopola su "0".

Se la zona di cottura è calda, verrà visualizzato "H" anziché "0".

### Indicatore di calore residuo

L'indicatore di calore residuo indica che l'area in vetroceramica ha una temperatura pericolosa al tatto.

Dopo aver spento la zona di cottura, il rispettivo display mostrerà "H" fino a quando la temperatura della zona di cottura corrispondente si troverà a un livello sicuro.

### Funzione spegnimento di sicurezza

Una zona di cottura viene automaticamente spenta se l'impostazione del calore non è stata modificata per un periodo di tempo specificato. Una modifica dell'impostazione del calore della zona di cottura reimposterà la durata sul valore iniziale. Questo valore iniziale dipende dal livello di temperatura selezionato come mostrato di seguito.




Impostazione del calore	Lo spegnimento di sicurezza si attiva dopo
1-2	6 ore
3-4	5 ore
5	4 ore
6-9	1,5 ore

## Funzione timer

### Timer zona di cottura (1 - 99 min)

Quando il piano cottura è acceso, è possibile programmare un timer indipendente per ogni zona di cottura.

Selezionare una zona di cottura, quindi selezionare l'impostazione della temperatura e infine attivare il tasto di impostazione del timer . Il timer può essere programmato per spegnere una zona di cottura.

Quattro LED disposti attorno al timer indicano per quale zona di

cottura il timer è stato impostato.

10 secondi dopo l'ultima operazione, il display del timer passerà al timer che si spegnerà successivamente (nei casi in cui è impostato un timer per più di una zona di cottura).

Quando il timer raggiunge la scadenza, viene emesso un segnale acustico, sul display del timer viene visualizzato "00" e il LED del timer della zona di cottura assegnata lampeggia. La zona di cottura programmata si spegnerà e verrà visualizzato "H" se la zona di cottura è calda.

Il segnale acustico e il lampeggio del LED del timer si interromperanno automaticamente dopo 2 minuti e/o premendo un qualsiasi tasto.

### Cicalino

Durante il funzionamento del piano cottura, il cicalino segnalerà le seguenti attività.

- L'attivazione normale di un tasto sarà accompagnata da un breve segnale acustico.
- L'attivazione continua di un tasto per un periodo di tempo più lungo (10 secondi) sarà accompagnato da un segnale acustico più lungo e intermittente.

## Funzione Boost

Per attivare la funzione Boost, mantenere la manopola in posizione "P" (Boost) per 2 secondi e quindi impostare il livello desiderato.

La funzione Boost può essere attivata solo se è applicabile con la zona di cottura selezionata. Se la funzione Boost è attiva, sul display corrispondente viene visualizzata una "P".

L'attivazione del booster può far superare la potenza massima, nel qual caso verrà attivata la gestione dell'alimentazione integrata.

La riduzione di potenza necessaria viene indicata dal lampeggio del display della zona di cottura corrispondente. Il lampeggio sarà attivo per 3 secondi per consentire ulteriori adattamenti delle impostazioni prima della riduzione della potenza.

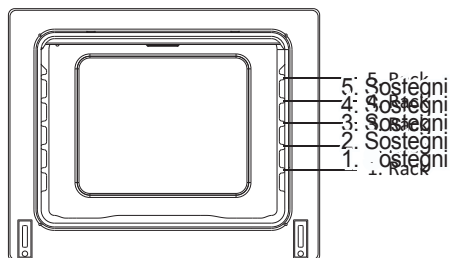
## Accessori

Il prodotto è dotato di accessori. È anche possibile usare accessori acquistati da altre fonti, ma devono essere resistenti al calore e alle fiamme. È anche possibile usare piatti di vetro, stampi per torte e vassoi da forni adeguati per l'uso in forno.. Seguire le istruzioni del produttore quando si usano altri accessori. Nel caso di uso di piatti di piccole dimensioni, collocare il piatto nella griglia, così che si troverà completamente sulla parte centrale della griglia. Se gli alimenti da cuocere non coprono completamente il vassoio del forno, se gli alimenti sono presi dal congelatore o il vassoio è usato per la raccolta dei liquidi degli alimenti che scorrono durante la grigliatura, le modifiche della forma possono essere osservate nel vassoio. Ciò è dovuto alle alte temperatura che si verificano durante la cottura. Il vassoio ritorna alla sua vecchia forma quando si raffredda dopo la cottura. Si tratta di un normale evento fisico che si verifica durante il trasferimento del calore. Non collocare vassoi e piatti in vetro caldi in ambienti freddi subito dopo averli tolti dal forno per evitare di romperli. Non collocare su superfici fredde e umide. Collocare su un panno da cucina asciutto e attendere che si asciughi. Quando si usa la griglia del forno; raccomandiamo (quando appropriato) di usare la griglia fornita con il prodotto. Quando si usa la griglia; collocare un vassoio su una delle mensole per consentire la raccolta dell'olio. È possibile aggiungere acqua al vassoio per la pulizia. Come spiegato nei paragrafi corrispondenti, non tentare in alcun caso di usare la piastra a gas della griglia senza il coperchio di prote-

zione. Se il proprio forno a gas dispone di una piastra a gas con griglia, ma il coperchio per il calore è assente, o se è danneggiata e non può essere usata, richiedere una parte di ricambio dal centro di assistenza più vicino.

Cavità forno

Posizione degli scaffali



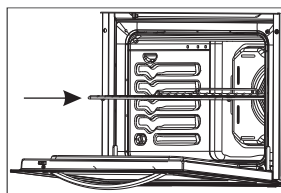
## Accessori forno

Le funzioni del forno potrebbero essere diverse a seconda del modello.

### Griglia

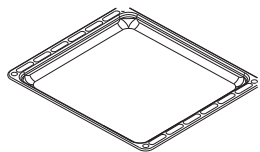


La griglia è usata per cuocere o per collocare stoviglie.



**AVVISO**- Collocare correttamente la griglia in uno dei supporti nella cavità del forno e spingerla verso dietro.

### **Vassoio**

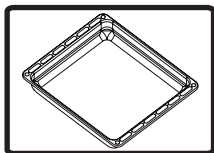


Il vassoio è usato per cuocere dolci come sformati, ecc. Per collocare correttamente il

vassoio nella cavità, posizionarlo su uno dei sostegni e spingerla verso dietro.

### **Vassoio profondo**

Il vassoio profondo è usato per cuocere stufati. Per collocare correttamente il vassoio nella cavità, posizionarlo su uno dei sostegni e spingerla verso dietro.



## **PULIZIA**

Assicurarsi che gli interruttori di controllo siano disattivati e che l'apparecchiatura si raffreddi prima di pulire il forno. Staccare l'apparecchiatura.

Controllare che siano adeguati e consigliati dal produttore prima di usare i materiali per la pulizia del forno. Non usare creme caustiche, polveri abrasive, lana di ferro o strumenti rigidi perché potrebbero danneggiare le superfici. In caso di incendio dei liquidi che scorrono, le parti smaltate potrebbero danneggiarsi. Pulire immediatamente i liquidi versati.

Pulizia dell'interno del forno.

Staccare il forno prima di iniziare a pulire.

L'interno del forno smaltato viene pulito al meglio quando il forno è caldo.

Spazzare il forno con un panno morbido immerso in acqua insaponata dopo ciascun uso.

Più tardi spazzare con un panno umido e quindi lasciare asciugare. Potrebbe essere necessario l'uso di un materiale pulente liquido di tanto in tanto e fare una pulizia completa. Non pulire usando detersivi asciutti e in polvere.

### **Pulizia del coperchio del forno**

Per poter pulire il coperchio del forno all'interno e all'esterno, usare un detersivo per vetri. Quindi sciacquare e asciugare con un panno asciutto. Il coperchio può essere estratto per la pulizia come indicato in figura.

\* Aprire completamente il coperchio.

\* Passare il perno metallico nei fori come indicato nell'immagine.

\* Fare per le due cerniere.

\* Sollevare lentamente il coperchio, estrarre delicatamente. Il coperchio viene estratto completamente.

\* Collocare nuovamente nei fori delle cerniere appendendo il coperchio al suo posto.

Non pulire il coperchio del forno quando i pannelli di vetro sono caldi. Se ciò non viene effettuato, il pannello di vetro potrebbe rompersi. Contattare il centro di assistenza autorizzato in caso di problemi.

### **Requisiti prima di contattare l'assistenza**

Se il forno non funziona; il forno può essere staccato, e c'è stato uno scoppio. Sui modelli dotati di timer, l'orario potrebbe non essere regolato.

Se il forno non riscalda:

Il calore potrebbe non essere regolato con l'interruttore di controllo del riscaldatore.

Se la lampadina interna non si accende:

Controllare l'elettricità.

Bisogna controllare se le lampadine sono difettose. Se sono difettose, sostituirle seguendo la guida.

Cucina (se la parte inferiore-superiore non cuoce in modo uniforme):

Controllare la posizione della mensola, il periodo di cottura e i valori di riscaldamento secondo il manuale.

Con l'eccezione di ciò, in caso di problemi con il prodotto, contattare il "servizio di assistenza autorizzato".

## **INFORMAZIONI RELATIVE AL TRASPORTO**

Se è necessario il trasporto:

conservare il contenitore originale del prodotto e trasportarlo usando il contenitore originale se è necessario trasportarlo. Seguire i contrassegni di trasporto sul contenitore.

Collocare con del nastro il fornello sulle parti superiori, il coperchio e le testate ai pannelli da cucina.

Collocare un foglio di carta tra il coperchio superiore e il pannello da cucina, coprire il coperchio superiore, quindi collocare del nastro sulle superfici laterali del forno.

Collocare del cartone o carte con del nastro sul coperchio anteriore del vetro interno del forno adattandolo ai vassoi, affinché la griglia e ai vassoi nel forno non danneggino il coperchio del forno durante il trasporto.

Inoltre collocare con del nastro i coperchi del forno alle pareti laterali.

Se non si possiede il contenitore originale.

Prendere le misure delle superfici esterne (vetro e superfici verniciate) del forno per evitare scoppi.



# Service & Support

Visit Our Website

[sharphomeappliances.com](http://sharphomeappliances.com)

52286404

**SHARP**

Be Original.