



Cooking

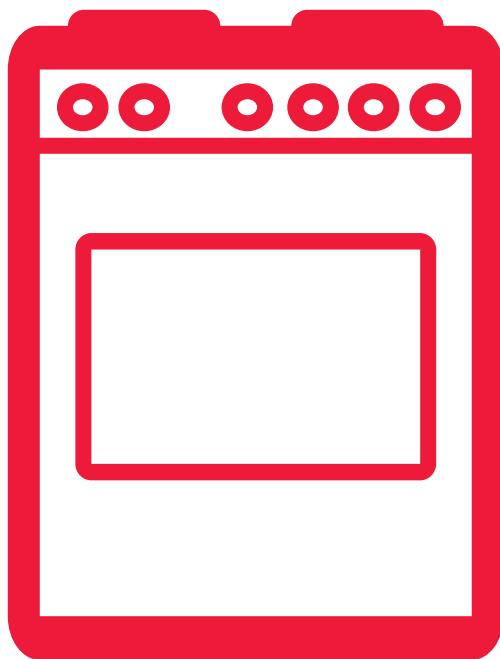
PL Instrukcja obsługi

EN User Manual

DE Bedienungsanleitung

FR Guide D'utilisation

IT Istruzioni per l'uso



KF-66FIDD19IM-CH



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 εφαρμόσιμες 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-Vyhlásenie 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 skladnosti

Izjavljujemo da su naši proizvodu 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-Декларація 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

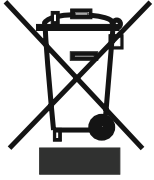
Tvirtiname, kad mūsų produktai atitinka susijusiose Europos direktyvose, sprendimuose ir reglamentuose pateikiamų standartų keliamus reikalavimus.

LV-Atbilstības deklarācija

Mēs apliecinām, ka mūsu produkti atbilst attiecīgajām Eiropas direktīvām, lēmumiem un noteikumiem, kā arī prasībām, kas norādītas piemētajos 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 übertöötlemiseks 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, prügiärevõtte 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 insamlingsplats 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 avfallshandling 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 pakkausksessa 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, pomoćićete 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 kontaktirajte vašu lokalnu gradsku kancelariju, uslugu otklanjanja vašeg

отпада из домаќинства или продавницу где сте купили производ.

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 пово-

дження 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.

МК: Символот 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 gospodinjскими odpadki. Treba ga je oddati na ustrezno zbirno reciklirno mesto za električno in elektronsko opremo. S pravilnim odlaganjem tega izdelka boste pomagali pri preprečevanju potencialnih negativnih vplivov na okolje in zdravje ljudi, ki ga sicer lahko povzroči neprimerno odlaganje tega izdelka. Za podrobnejše informacije o recikliranju tega izdelka se obrnite na lokalne oblasti, pristojne za odstranjevanje odpadkov ali trgovino, v 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 ndryshë të shkaktohen nga trajtimi i papërshtatshëm i mbetjeve të këtij produkti. Për informacion më të detajuar mbi riciklimin e këtij

produkti, ju lutemi kontaktoni zyrrën 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 buitiniemis 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 parduotuvę, 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 ewentualnym 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.

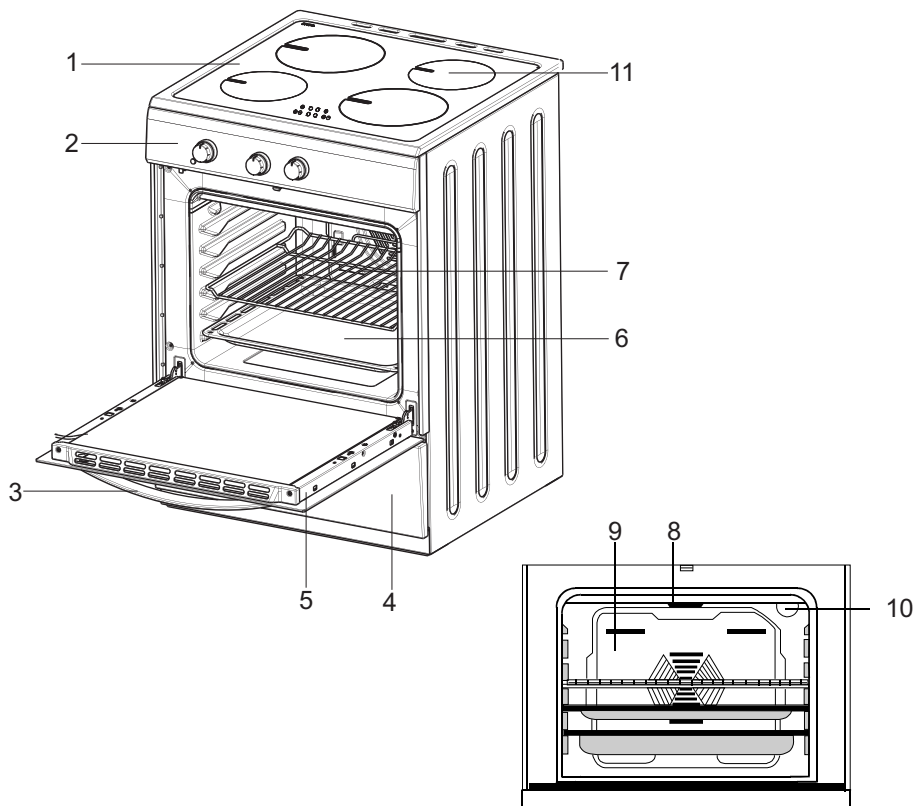
This manual is prepared in order to help you to use your appliance that is manufactured by the most recent technology, with confidence and maximum efficiency.

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

MODEL	SIZE(cm)
KF-66FIDD19IM-CH	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 appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items

on the cooking surfaces.

- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. And also the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **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:** Accessib-

le 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 cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.

- Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.

Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.
- When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact 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 3x2,5mm² or 3x4mm² 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

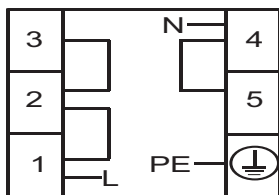
be programmed for cooking in your oven. Otherwise the oven does not operate.

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

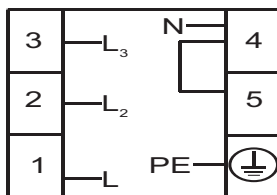
Do not put heavy things or flammable, burnable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth etc.) into the lower drawer.

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.



3 x 4 mm² 220V~
 3 x 4 mm² 230V~
 3 x 4 mm² 240V~

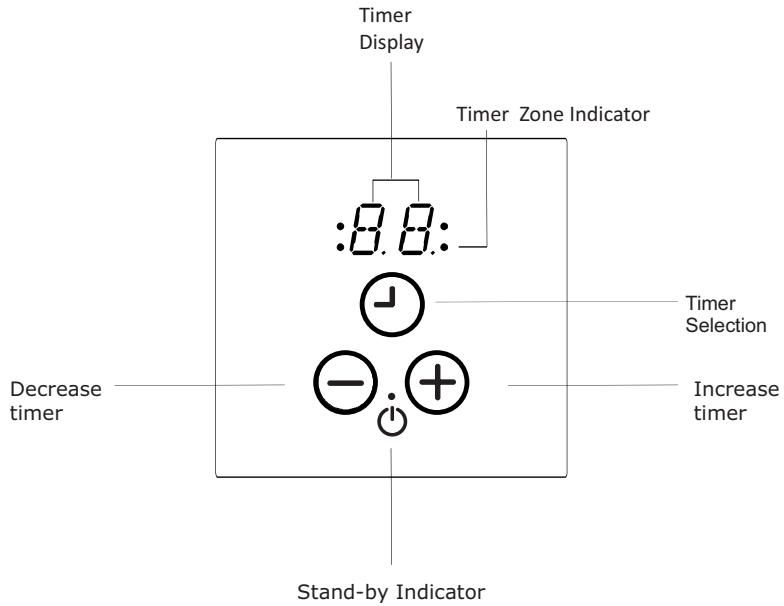


5 x 1.5 mm² 380V 3N~
 5 x 1.5 mm² 400V 3N~
 5 x 1.5 mm² 415V 3N~

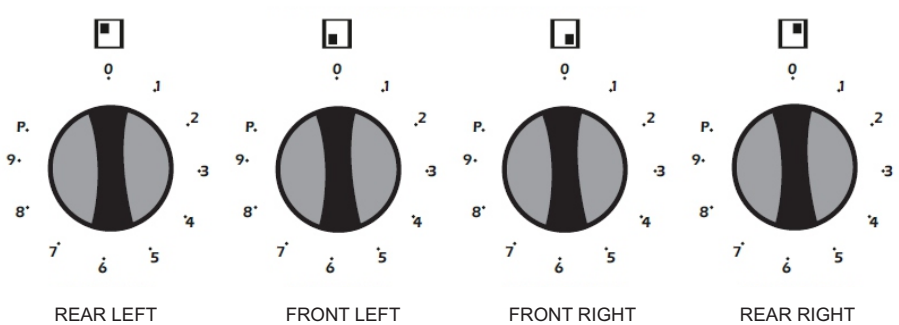
GENERAL APPEARENCE AND TECHNICAL FEATURES OF

YE66	
LOWER HEATER	1100 WATT
UPPER HEATER	1200 WATT
GRILL	1400 WATT
TURBO HEATER	2000 WATT

4.2 CONTROL PANEL FOR INDUCTION HOB



4.3 HEAT SETTING KNOBS FOR INDUCTION COOKERS



OPERATION OF THE INDUCTION COOKERS

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

After mains voltage is applied, the hob is in the stand-by mode and it is ready for operation.

The hob is controlled with knobs for setting cooking level, controlled with touch sensors for setting timer.

Each sensor activation is followed by a sound signal (buzzer).

Switching the cooking-zones on:

Use the related knob to adjust cooking level from 0 to 9. The element is now ready to cook on. For quickest boil times, keep the knob at the P position for 2 seconds to activate Boost function and then adjust to the level you wish.

Switching the cooking-zones off
:Adjust the knob to "0".

Residual heat indicator:

Residual heat indicator indicates that the glass ceramic has a dangerous touch temperature in the circumference of a cooking zone.

After switching off the cooking zone, the respective display shows "H" until the assigned cooking zone temperature is in an uncritical level.

Safety switch off function:

Every cooking zone will be switched off after a defined maximum operation time if the heat setting is not modified. Every change in the cooking zone puts back the maximum operation time to the initial value of the operating time limitation. The maximum operation time depends on the selected temperature level.

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

Child Lock:

After main voltage is applied, the child lock function can be activated. To activate the child lock, simultaneously operate the REAR LEFT KNOB and REAR RIGHT KNOB to the left of 0 level, and keep this position for 4 seconds. "L" meaning LOCKED will appear in all heater displays and the control can not be changed. (If a cooking zone is in the hot condition, "L" will be displayed in alternation.)


The hob will remain in a locked condition until it gets unlocked, even if the control has been switched off and on.

To deactivate the child lock, repeat the same operation, simultaneously operate the REAR LEFT KNOB and REAR RIGHT KNOB to the left of 0 level, and keep this position for 4 seconds. "L" will disappear in the display and the hob will be switched off.

Timer Function

Cooking zone timer (1..99 min):

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

Adjust the level for a cooking zone and then activate the timer setting key  , the timer can be programmed as a switch off function for a cooking zone. Around the timer four LEDs are arranged. These indicate for which cooking zone the timer has been activated.

10 seconds after the last operation, the timer display changes to the timer that will run out next (in case of programming more than 1 cooking zone).

When the timer has run down, a signal sounds and the timer display shows "00" statically, the assigned cooking zone timer LED blinks. The programmed cooking zone will be switched off and the "H" will be displayed if the cooking zone is hot.

The sound signal and the blinking of the timer LED will be stopped automatically after 2 minutes and/or by operating any key.

Buzzer :

While the hob is in operation, the following activities will be signalled by means of a buzzer:

- Normal key activation with a short sound signal
- Continuous operation of keys over a longer period of time (10 seconds) with a longer, intermittent sound signal.

Boost Function :

A cooking zone has to be selected, cooking level set to „desired cooking level" and P(Boost) key has to be pressed again.

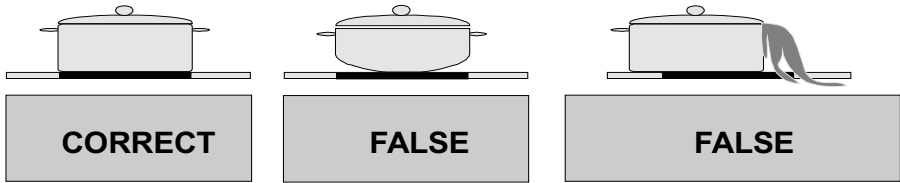
Boost-Function can be activated if the induction module accepts the setting on this cooking zone. If Boost Function is active a „P" is displayed on the corresponding display.

Activating the booster can exceed the maximum power and the integrated power management will be activated .

The necessary power reduction is shown by blinking of the corresponding cooking zone display. Blinking is active for 3 sec. and allows further adaptations of the settings before power reduction.

Cookware

- Use thick, flat, smooth bottomed cookwares that are the same diameter as the element. This will help reduce cooking times.
- Cookware made of steel, enamelled steel, cast iron and stainless steel (if appropriately abelled by the manufacturer) will give you the best results.
- Cookware made of enamelled steel or 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 if a magnet sticks to the bottom of the cookware.
- Cookware must be placed centrally on the cooking zone. If it is not placed correctly, is displayed.
- When using certain pans, you may get various noises from the pans, this is due to the design of the pans and does not effect the performance or safety of the hob.



Energy saving

- Induction cooking zones adapt automatically to the size of the cookware bottom up to a certain limit. However the magnetic part of the cookware bottom must have a minimum diameter depending upon the size of the cooking zone.
- Place the cookware on the cooking zone before it is switched on. If it is switched on before putting any cookware, the cooking zone will not operate and the control display shows.
- Use a lid to reduce cooking time.
- When liquid comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Select the proper temperature setting for the cooking applications.

Examples of cooking applications

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

Cleaning tips

- Do not use abrasive pads, corrosive cleaners, aerosol cleaners or sharp objects to clean the surfaces of the hob.
- To remove burnt food, soak it off with a damp cloth and washing-up liquid.
- You may use a scraper for cleaning food or residues. Sticky foods must be cleaned immediately when they spill, before the glass has cooled down.
- Be careful not to scratch the silicon adhesive placed on the edges of the glass whilst using a scraper.
- The scraper has a razor, therefore, it must be kept away from children.
- Use special ceramic hob cleaner on the hob while it is warm to touch. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.

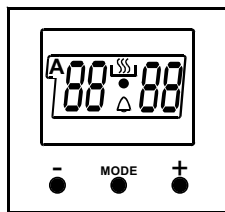
4.4 USE OF OVEN PART

4. 4. 1 Use of Electronical Programming Clock

Adjustment of Day Hour

"A" symbol will start to flash after it is connected to the electrical resource.

Press (+) and (-) keys at the same time. It is also possible to adjust (to increase or to reduce) the time by pressing to these keys.

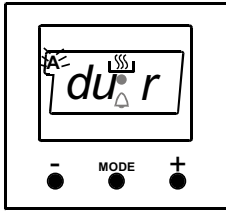


Alarm / Time Setup

This function can be used as time set up and alarm when wished. "Mode" key must

be pressed until " Δ " led indicator lamp will start to light. The wished period interval is adjusted via "+" and "-" keys. The wished time remains on screen after it was adjusted

and " Δ " sign that flashed in the past remains fixed. It is possible to make time set up between 0-23.59 hours. At the end of cooking period an alarm is heard and " Δ " symbol flashes. You can press any key to stop the alarm.



Programming as determining the Finish Time

This function is used to adjust finishtime of the cooking period. To adjust the finish time of cooking "Mode" key is pressed until "End" indicator lamp will start to flash.

The wished finish time is adjusted by using "+" and "-" keys. When the finish time

is reached an alarm is heard and you can press any key to stop the alarm.

Programming as determining the Cooking Period and Finish Time

This function is used to adjust the cooking period by using of automatically cooking function.

Both cooking period and ending time have to be adjusted to adjust the ending of


cooking period. The cooking period is adjusted as determined above.

" Mode" key was pressed until "End" indicator lamp will flash in order to

adjust the

ending time. "+" and "-" keys must be used at the end of wished cooking period.

Once the time is adjusted , it is registered automatically in 5 seconds following the

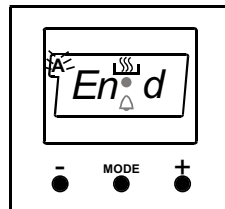
adjustment and "A" and " "  "symbols starts to light continuously. The screen returns to the

current time. An alarm sound is heard at the end of the time and "A" symbol starts to

flash. Pressing any switch stops the signal and lamp to flash.

DIGITAL TIMER SOUND ADJUSTMENT

While the timer shows the time of day; if the button on the left ("-minus button) is kept pressed for 1-2 sec., timer will give an audible signal beep. After that each time the "-" button is pressed, timer will give three different types of signal beep. Do not press any further buttons and timer will save the last selected signal type.



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 remains on in all the cooking functions.



Defrost Function

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

To use the defrost function, take your frozen food and place it in the oven on a shelf placed in the

third slot from the bottom. It is recommended that you can place an oven tray under the

defrosting food, to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or

bake your food, it will only help to defrost it.



Turbo Function

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

The turbo function evenly disperse the heat in the oven. All foods on all racks will be cooked

evenly. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.



Static Cooking Function

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

The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of the lower and upper food. This is

ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes

is recommended and it is best to cook on only one shelf at a time in this function.



Fan Function

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

This function is very good for obtaining results in baking pastry. Cooking is carried out by the lower

and upper heating element within the oven and by the fan providing air circulation, which will

give a slight grill effect to the food. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.



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.



Grilling Function

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

The function is used for grilling and toasting foods, use the upper shelves of oven. Lightly brush

the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place

a tray beneath to catch any drips of oil or fat. It is recommended to pre-heat the oven about 10

minutes.

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



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 upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place

foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. It is

recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.

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



Double Grill - Fan and Roasting Chicken Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and upper heating

elements, fan and turnspit will start operating.

The function is used for faster grilling of thicker foods, for covering a larger surface area and

roasting chicken with the roasting skewer. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. For grilling; use the upper shelves of oven.

Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid.

Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. For roasting chicken; please look at the oven accessories part. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven

door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

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.

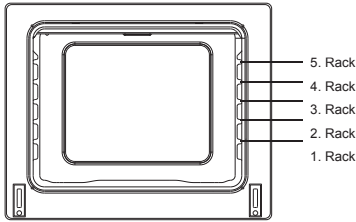
Do not leave this tray or dish in cold environment right away after cooking in glass tray or dish. Do not put onto the cold and wet grounds. Place on a dry kitchen cloth or dish cross, ensure it to cool slowly. Otherwise the glass tray or dish may be broken.

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.

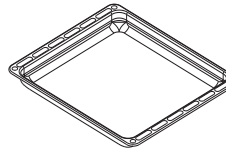
Use 4th and 5th shelves while grilling and oil the grill for the ingredients that you will grill not to stick to the grill.

Oven Cavity

Rack positions



Deep Tray



Deep tray is used to cook stews.

To locate the tray correctly in the cavity, put it to any rack and push it up to the end.

Oven Accessories

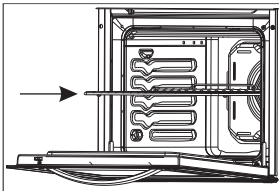
The accessories of your oven may be different due to the model of your product.

Wire grid



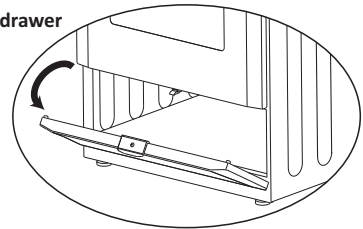
Wire grid is used to grill or to place different cookwares on it.

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

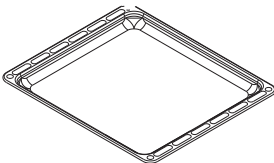


Drawers

Flap drawer



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.

CLEANING

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

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

Cleaning of Inside of Your Oven

Surely plug off the oven before starting cleaning.

The inside of enameled oven is cleaned in the best way when the oven is warm.

Wipe the oven with a soft cloth that had been hemmed in soapy water after each use.

Later wipe it with a wet cloth once more and then dry it. It may be required to use a liquid cleaning material from time to time and make a complete cleaning. Do not clean with dry and powder cleansers.

Cleaning of Your Oven's Cover

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

- * Open the cover completely.
- * Pass the metal pin through the holes as shown on picture
- * Do this process for both hinges.
- * Lift up the cover slightly, pull towards the outside smoothly. The cover will completely come out.

* Again place it into hinge holes while pinning the cover to its place.

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

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.

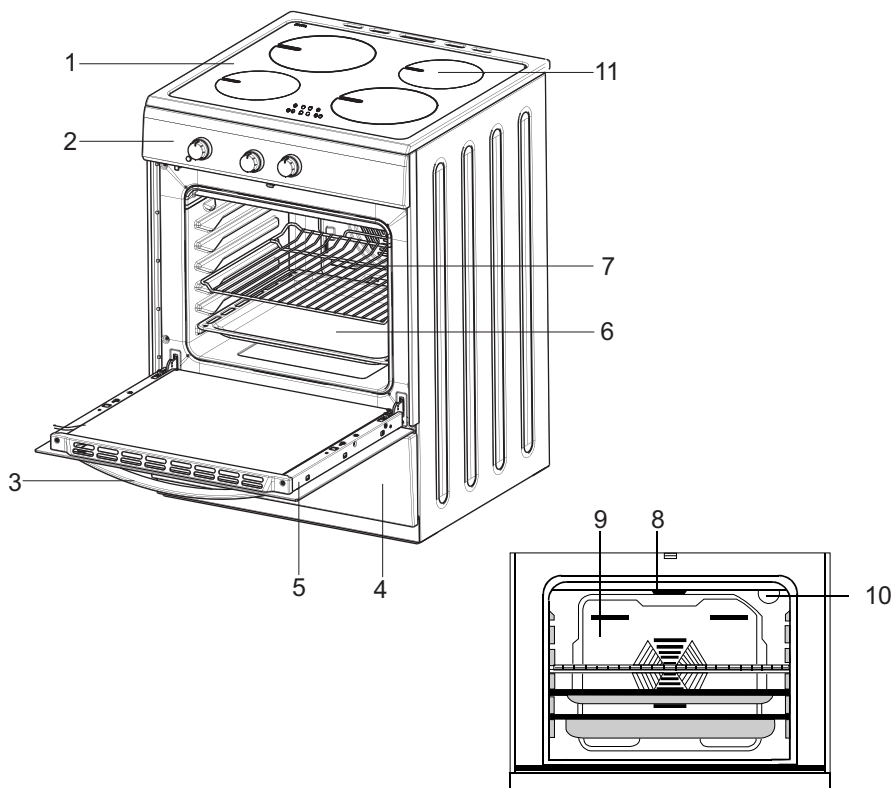
Dieses Handbuch wurde erstellt, um Sie bei der Verwendung Ihres Haushaltsgeräts zu unterstützen, das mit modernster Technik, Sorgfalt und höchster Qualität hergestellt wurde.

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 PRODUKTS
5. REINIGUNG UND WARTUNG
6. KUNDENDIENST UND TRANSPORT

Steuertafel für 4-Zonen-Kochfeld



Teile List

- 1-Kochfeld
- 2-Beduienfeld
- 3. Türgriff
- 4- Schubladenabdeckung
- 5-Ofentür
- 6-Ofen Fach
- 7-Drahtgitter
- 8-Vorne Widerstand
- 9-Gebläse business
- 10-Backofenlampe
- 11-Induktionszone

MODELL	GRÖßE(cm)
KF-66FIDD19IM-CH	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.

- **WARNUNG:** 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.
- **WARNUNG:** 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.
- **WARNUNG:** 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.
- **WARNUNG:** 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 worden.
- 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 unter 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 erste 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 entflammaren 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 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 dem Ausstecken des Geräts oder Ausschalten des Netzschalters tun.
- Wenn Sie das Bedienfeld reinigen, 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 den Backofen umgebenden Möbel müssen aus einem Material sein, das einer Hitzeentwicklung von mehr als 50 C° über der Raumtemperatur standhält.

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 Radkasten vorhanden ist, darf die Höhe nicht weniger als 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 werden.

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 3x2,5mm²- oder 3x4mm²-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 etwaige Flammen zu ersticken und schalten Sie den Backofen aus.

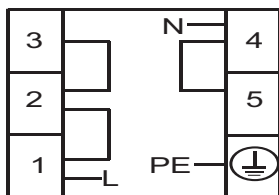
Die Ofen- und Hitzeregelungsschalter müssen angepasst und die Ofenuhr muss für das Garen in Ihrem Ofen programmiert werden. Ansonsten wird der Backofen nicht mehr funktionieren.

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.

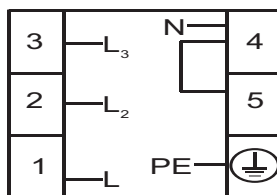
Stellen Sie keine schweren Gegenstände bzw. entflammbare oder entzündliche Materialien (Nylon, Plastiktüten, Papier, Stoff usw.) in die Schublade.

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

Schützen Sie Ihr Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es nicht unter Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, usw. aus.



3 x 4 mm² 220V~
 3 x 4 mm² 230V~
 3 x 4 mm² 240V~

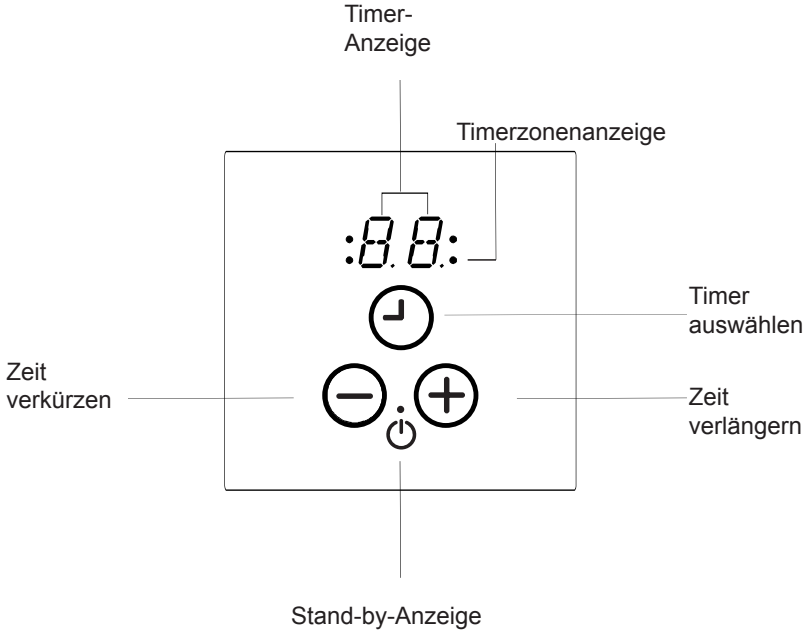


5 x 1.5 mm² 380V 3N~
 5 x 1.5 mm² 400V 3N~
 5 x 1.5 mm² 415V 3N~

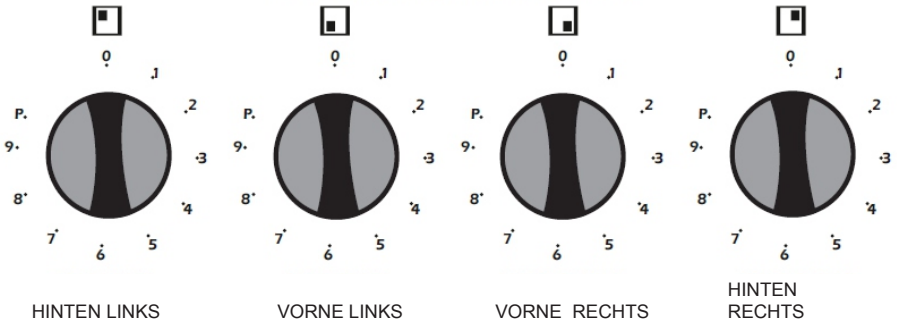
AUSSEHEN UND TECHNISCHE MERKMALE DER

YE66	
UNTER HEIZER	1100 WATT
OBERER HEIZER	1200 WATT
GRILL	1400 WATT
TURBO HEIZER	2000 WATT

4.2 INDUKTIONSKOCHFELD VERWENDEN



4.3 HITZEEINSTELLUNGSKNÖPFE FÜR INDUKTIONSHERDE



BETRIEB DER INDUKTIONSHERDE

Benutzen Sie das Induktionskochfeld mit geeignetem Kochgeschirr.

Nach dieser Zeit befindet sich das Kochfeld im Standby-Modus und ist benutzbar.

Das Kochfeld wird mit Knöpfen für die Einstellung der Kochstufe gesteuert, die mit Touchsensoren zur Zeiteinstellung ausgestattet sind.

Jede Sensoraktivierung wird von einem Signalton begleitet.

Einschalten der Kochfelder:

Verwenden Sie den entsprechenden Knopf, um die Kochstufe von 0 bis 9 einzustellen. Das Element ist nun bereit zum Kochen. Für die schnellsten Kochzeiten, lassen Sie den Schalter 2 Sekunden lang auf der P-Position, um die Boost-Funktion zu aktivieren und stellen Sie dann die gewünschte Kochstufe ein.

Ausschalten der Kochfelder: Stellen Sie den Knopf auf „0“.

Resthitze-Anzeige

Die Resthitze-Anzeige zeigt an, dass die Glaskeramik-Oberfläche im Durchmesser eines Kochbereichs eine für die Berührung gefährliche Temperatur aufweist.

Nach Ausschalten des Kochfelds zeigt der entsprechende Bildschirm so lange ein „H“ an, bis die Temperatur der Kochzone unkritische Werte erreicht hat.

Sicherheitsabschaltung:

Jede Kochzone wird nach einer definierten maximalen Zeit ohne Anpassung der HitzeEinstellung automatisch abgeschaltet. Jede Änderung der Kochzone setzt diese Zeit auf die maximale Betriebsdauer zurück. Die maximale Betriebsdauer hängt von der gewählten Temperatureinstellung ab.

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

Kindersicherung:

Nach dem Hauptspannung angelegt wird, kann die Kindersicherung aktiviert werden. Um die Kindersicherung zu aktivieren, drehen Sie gleichzeitig den KNOPF HINTEN LINKS UND DEN KNOPF HINTEN RECHTS auf 0 und halten Sie diese Position 4 Sekunden lang. In allen Bildschirmen erscheint ein „L“, welches die Funktion der Kindersicherung anzeigt und die Bedienung verhindert. (Wenn eine Kochzone heiß ist, erscheinen „L“, alternierend.)

Das Kochfeld bleibt so lange im Modus Kindersicherung, bis er entsperrt wurde, sogar wenn das Kontrollfeld aus und ein geschaltet wird.

Um die Kindersicherung zu deaktivieren, machen sie dasselbe: Drehen Sie gleichzeitig den KNOPF HINTEN LINKS UND DEN KNOPF HINTEN RECHTS auf 0 und halten Sie diese Position 4 Sekunden lang. „L“ verschwindet aus dem Bildschirm und das Kochfeld wird ausgeschaltet.

Zeitschaltuhr-Funktion

Kochzonen-Timer (1 - 99 Min.):

Wenn das Kochfeld eingeschaltet wird, kann für jede Kochzone ein individueller Timer programmiert werden.

Passen Sie die Kochstufe für eine Kochzone an und aktivieren Sie dann die Timer-Einstellungstaste (J), der Timer kann als Abschaltfunktion für die Kochzone programmiert werden. Um den Timer sind vier LEDs angeordnet. Diese geben an, für welche Kochzone der Timer aktiviert wurde.

Zehn Sekunden nach der letzten Betätigung wechselt der Timer-Bildschirm zum Timer, der als nächstes ausläuft (für den Fall, dass Sie mehrere Kochfelder programmiert haben).

Wenn der Timer abläuft, ertönt ein Signalton und der Bildschirm zeigt statisch „00“. Die entsprechende LED des Kochzonen-Timers blinkt. Die programmierte Kochzone wird ausgeschaltet und ein „H“ wird angezeigt, wenn die Kochzone heiß ist.

Der Signalton und das Blinken der

Timer-LED werden automatisch nach 2 Sekunden oder nach Berühren einer beliebigen Taste gestoppt.

Piepton:

Während das Kochfeld in Betrieb ist, werden die folgenden Aktionen durch einen Piepton quittiert:

- Normale Bedienung einer Taste durch einen kurzen Ton
- Kontinuierliche Bedienung von Tasten über einen längeren Zeitraum (10 Sekunden) durch einen längeren, unterbrochenen Signalton.

Boost-Funktion:

Ein Kochfeld muss ausgewählt sein, die Kochstufe auf „gewünschte Kochstufe“ gesetzt sein und die P-Taste (Boost) nochmals gedrückt sein.

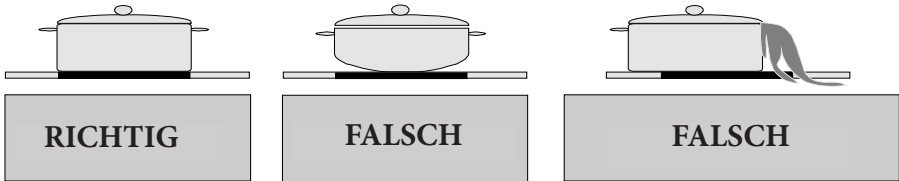
Die Boost-Funktion kann dann aktiviert werden, wenn das Induktionsmodul die Einstellung für diese Kochzone akzeptiert. Wenn die Funktion aktiv ist, wird „P“ im entsprechenden Bildschirm angezeigt.

Die Aktivierung des Boosters kann die maximale Leistung überschreiten und das integrierte Leistungs-Management wird aktiviert.

Die notwendige Leistungsverminderung wird durch Blinken im entsprechenden Kochzonen-Bildschirm angezeigt. Das Blinken ist 3 Sekunden lang aktiv und erlaubt keine weiteren Anpassungen der Einstellungen, bevor die Leistung nicht reduziert wurde.

Kochgeschirr

- Nutzen Sie dickes, flaches Kochgeschirr mit einem ebenen Boden und dem selben Durchmesser wie die Kochzone. Dies verringert die Kochzeiten.
- Kochgeschirr aus Stahl, emailliertem Stahl, Gusseisen und Edelstahl (wenn vom Hersteller entsprechend markiert), liefert die besten Kochergebnisse.
- Kochgeschirr mit Böden aus emailliertem Stahl, Aluminium oder Kupfer kann metallische Rückstände auf dem Kochfeld verursachen. Diese können schwer zu entfernen sein. Reinigen Sie das Kochfeld nach jeder Nutzung.
- Kochgeschirr ist geeignet für Induktion, wenn am Boden des Kochgeschirrs ein Magnet haften bleibt.
- Das Kochgeschirr muss zentral auf die Kochzone gestellt werden. Bei nicht korrekter Platzierung wird dies angezeigt.
- Bei Nutzung bestimmter Pfannen könnten diese diverse Geräusche produzieren. Dies liegt am Design der Pfannen und hat keinen Einfluss auf die Funktionalität oder Sicherheit des Kochfelds.



Energiesparen

- Induktionszonen passen sich in einem gewissen Maße automatisch an die Größe des Kochgeschirrs an. Dennoch muss der magnetische Teil des Kochgeschirr-Bodens einen gewissen Durchmesser haben, welcher von der Größe der Kochzone abhängt.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone bevor Sie diese einschalten. Wenn Sie die Kochzone vorher einschalten, funktioniert diese nicht und das Kontrollfeld zeigt das an.
- Benutzen Sie zur Verringerung der Kochzeit einen Deckel.
- Wenn eine Flüssigkeit anfängt zu kochen, reduzieren Sie die zugeführte Temperatur.
- Minimieren Sie die Menge von Flüssigkeit oder Fett, um Kochzeiten zu verringern.
- Wählen Sie für den gewünschten Kochzweck die geeignete Temperatur.

Beispiele für Kochzwecke

Die Information der folgenden Tabelle dient nur der Orientierung.

Einstellungen	Nutzung für
0	Element aus
1-3	Empfindliche Erwärmung
4-5	Schonender Siedeprozess, langsame Erwärmen
6-7	Nacherwärmung und schneller Siedeprozess
8	Kochen, Braten und Anbraten
9	Maximale Hitze
P	Boost-Funktion

Reinigungshinweise

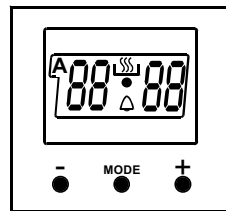
- Verwenden Sie zur Reinigung der Oberfläche des Kochfelds keine Scheuerschwämme, ätzende Reinigungsmittel, Reinigungssprays oder scharfe Gegenstände.
- Zur Entfernung von verbranntem Essen benutzen Sie ein feuchtes Tuch und Spülmittel.
- Zur Entfernung von Essensresten können Sie einen Schaber verwenden. Klebrige Lebensmittel müssen sofort nach dem Überkochen und bevor die Glasfläche abgekühlt ist gereinigt werden.
- Beschädigen Sie nicht den Silikonkleber am Rand der Glasfläche, wenn Sie einen Schaber verwenden.
- Ein Schaber hat eine Rasierklinge und muss daher von Kindern ferngehalten werden.
- Nutzen Sie spezielles Reinigungsmittel für Kochfelder, wenn das Kochfeld handwarm ist. Wischen Sie es ab und trocknen es mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch.

4.4 Die Nutzung des Backofens teil



4. 4. 1 Verwendung der elektronisch programmierbaren Uhr

Stundeneinstellung

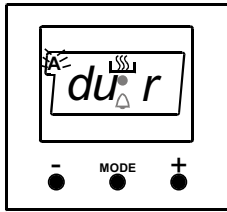
Das „A“-Symbol wird zu blinken beginnen, sobald sie an die Stromversorgung angeschlossen ist. Drücken Sie die (+)- und (-)-Taste gleichzeitig. Mit dem Drücken dieser Tasten ist es auch möglich, die Zeit zu verändern (zu erhöhen oder zu verringern).



Alarm-/Zeit-Einstellung

Diese Funktion kann, wenn gewünscht, zur Einstellung des Alarms und der Zeit verwendet werden. Die „Modus“-Taste muss solange gedrückt werden, bis "  " die LED-Anzeige aufleuchten wird. Der gewünschte Zeitintervall wird mit den (+)- und (-)-Tasten eingestellt. Die gewünschte Zeit bleibt auf dem Display, nachdem es eingestellt wurde und das ""-Zeichen, das geblinkt hat, hört auf zu blinken. Die Einstellung der Zeit in einem Zeitraum zwischen 0 und 23,59 Stunden ist möglich. Am Ende der Kochzeit ertönt ein Alarm und das "  "-Symbol blinkt.

Um den Alarm zu stoppen, können Sie jede beliebige Taste drücken.



Programmierung der Endzeit

Diese Funktion wird dazu verwendet, das Ende der Kochzeit einzustellen. Um die Kochendzeit einzustellen, muss die „Modus“-Taste solange gedrückt werden, bis die „Ende“-Anzeige zu blinken anfängt.

Die gewünschte Endzeit wird durch die Verwendung der (+)- und (-)-Tasten eingestellt. Wenn die Endzeit erreicht ist, ertönt ein Alarm und Sie können jede beliebige Taste drücken, um den Alarm zu stoppen.

Programmierung der Koch- und Endzeit

Diese Funktion wird dazu verwendet, die Kochzeit durch Verwendung der Autokochfunktion einzustellen.

Sowohl die Koch- als auch die Endzeit müssen eingestellt sein, um das Ende der Kochzeit einstellen zu können. Die Kochzeit wird wie oben angegeben eingestellt.

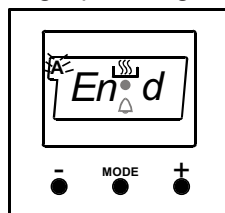
Um die Endzeit einzustellen, wird die „Modus“-Taste gedrückt, bis die „Ende“-Anzeige blinkt. Die „+“- und

„-“-Tasten müssen für die Einstellung der gewünschten Kochzeit verwendet werden.

Sobald die Zeit eingestellt ist, wird sie in den nächsten 5 Sekunden nach der Einstellung gespeichert und die „A“- und „r“-Symbole leuchten dauerhaft. Das Display zeigt wieder die aktuelle Zeit. Ein Alarmton ertönt am Ende der Zeit und das „A“-Symbol beginnt zu blinken. Das Drücken jedes Schalters stoppt den Signalton und das Blinken der Lampe.

ONEINSTELLUNG DES TIMERS

Während der Timer die Tageszeit anzeigt, kann er durch ein- bis zweisekündiges Drücken der „-“-Taste (auf der linken Seite) einen Signalton ausgeben. Nach jedem Berühren der „-“-Taste, gibt der Timer insgesamt drei verschiedene Signaltöne von sich. Wenn Sie die Taste nicht mehr berühren ist, wird der letzte abgespielte Signalton gespeichert.



Backofenfunktionen

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



Backofenlampe:

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



Auftauffunktion:

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

Zur Nutzung der Auftauffunktion platzieren Sie Ihr gefrorenes Essen im 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 Nahrung nicht kochen oder backen, sondern nur beim auftauen helfen.



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 10 Minuten lang vorzuheizen.



Statische Kochfunktion

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 kochen. Dies ist ideal für Gebäck, Kuchen, Nudelaufläufe, Lasagne und Pizza. Es wird empfohlen, den Backofen für 10 Minuten vorzuheizen und es ist am Besten, bei dieser Funktion nur auf einer Schiene zu backen.



Umluftfunktion:

Der Thermostat und die Warnlampe des Backofens schaltet 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 erledigt und die vom Lüfter erzeugte Luftzirkulation sorgt für einen leichten Grilleffekt auf dem Essen. Es wird empfohlen, den Backofen 10 Minuten lang vorzuheizen.



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.



Grillfunktion:

Der Thermostat und die Warnlichter des Backofens schalten sich ein, das Grillheizelement heizt sich auf.

Diese Funktion wird zum Grillen und Toasten von Speisen verwendet. Verwenden Sie die oberen Bleche des Backofens. Bürsten sie das Drahtgitter leicht mit Öl ein, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern und stellen Sie die Speisen in die Mitte des Gitters. Stellen Sie immer ein Blech darunter, um tropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen 10 Minuten lang vorzuheizen.

Warnung: 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, wie das Grillen von Fleisch auf den oberen Regalen des Backofens verwendet. Bürsten sie das Drahtgitter leicht mit Öl ein, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern und stellen Sie die Speisen in die Mitte

des Gitters. Stellen Sie immer ein Blech darunter, um tropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen 10 Minuten lang vorzuheizen.

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



Doppel Grill - Pan und Huhnbraten Funktion

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 dichter Speisen verwendet, zur Abdeckung einer größeren Oberfläche und Huhn mit dem Bratenspieß zu braten. Sowohl die oberen Heizelemente als auch der Grill werden zusammen mit dem Lüfter verwendet, um ein gleichmäßiges Garen zu ermöglichen. Zum grillen: nutzen Sie die oberen Schienen des Backofens.

Bürsten sie das Drahtgitter leicht mit Öl ein, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern und stellen Sie die Speisen in die Mitte des Gitters.

Stellen Sie immer ein Blech darunter, um tropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Für das Braten von Hähnchen sei auf den Ofenzubehör-Teil verwiesen. Es wird empfohlen, den Backofen 10 Minuten lang vorzuheizen.

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

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

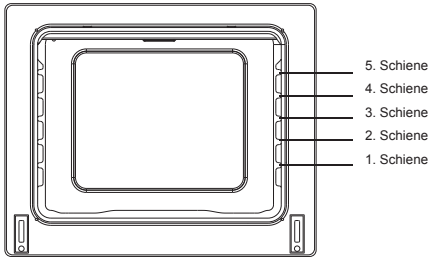
dem Gefrierschrank kommt oder das Blech für das Auffangen von Speisesäften, die während des Grillens heruntertropfen, verwendet wird, verformt sich das Blech. Die Formänderungen, die während des Kochens oder Röstens auftreten, können aufgrund der hohen Hitze in Fach beobachtet werden.

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

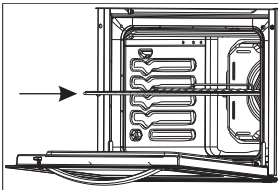
Das Zubehör Ihres Backofens kann je nach Modell Ihres Produkts unterschiedlich sein.

Drahtgitter

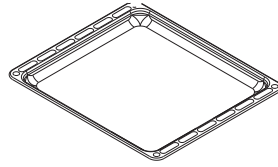


Das Drahtgitter wird zum Grillen oder Abstellen von unterschiedlichen Kochgeschirren verwendet.

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

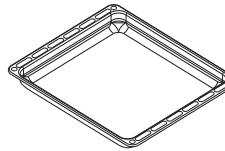


Flaches Blech



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.

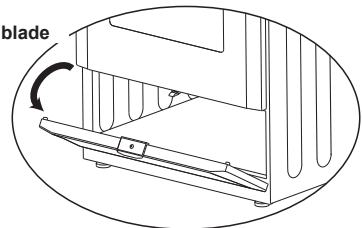
Tiefes Blech



Ein tiefes Blech wird verwendet, um Eintöpfe zu kochen. Um das Blech richtig in der Röhre zu platzieren, legen Sie es auf eine Schiene und schieben es nach hinten.

Schieben

Flap
Schublade



REINIGUNG

Stellen Sie sicher, dass alle Bedienknöpfe 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 und Wartung ihres Backofens

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 Trocken- 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 Backofen nicht funktioniert: Der Backofen könnte ausgesteckt sein oder es war ein Stromausfall. 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.

Wenn Innenlampe nicht leuchtet: 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 Sieden 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 Transport

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.

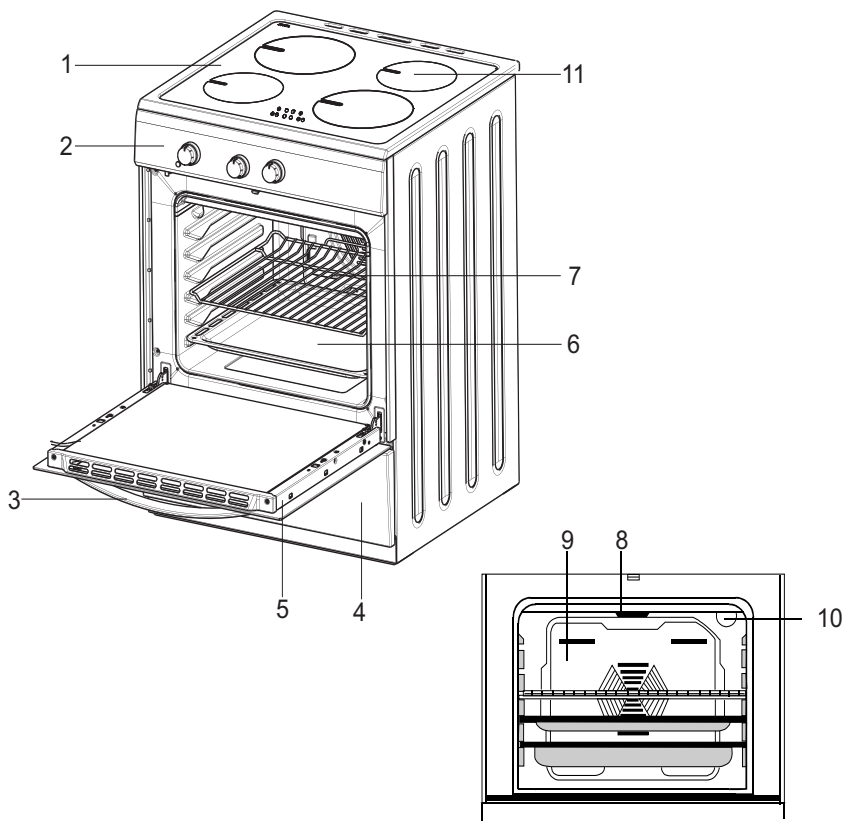
Ce manuel a été préparé pour vous aider à utiliser votre appareil, fabriqué en utilisant les dernières technologies, avec confiance et de manière efficace.

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 :



- 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 magasin1
- 0. Four Lamp1
- 1. Zone induction

MODÈLE	TAILLE (cm)
KF-66FIDD19IM-CH	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 de la plaque 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 la température ambiante.

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, veillez 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 pas de rallonges.

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 la 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.

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 nomi-
nales, 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 effec-
tués uniquement par des techniciens
de service autorisés et formés par le
fabricant.

Les travaux d'installation et de répara-
tion effectués sans suivre les instruc-
tions 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 pen-

dant un moment. Ne touchez pas les
surfaces chaudes. Gardez les enfants
éloignés.

Ne laissez pas les plaques de cuis-
son 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.

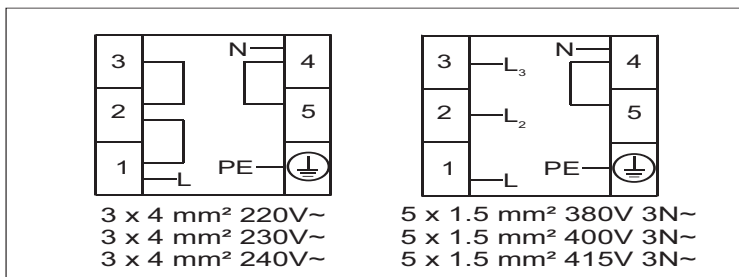
Les boutons du four et de réglage
de la chaleur doivent être utilisés pour
les réglages, et l'horloge du four doit
être programmée pour la cuisson dans
votre four. Le four ne fonctionnera pas
autrement.

Ne laissez rien sur la porte ou le
 tiroir du four lors de leur ouverture.
Cela pourrait déséquilibrer votre appa-
reil 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'utili-
sez pas.

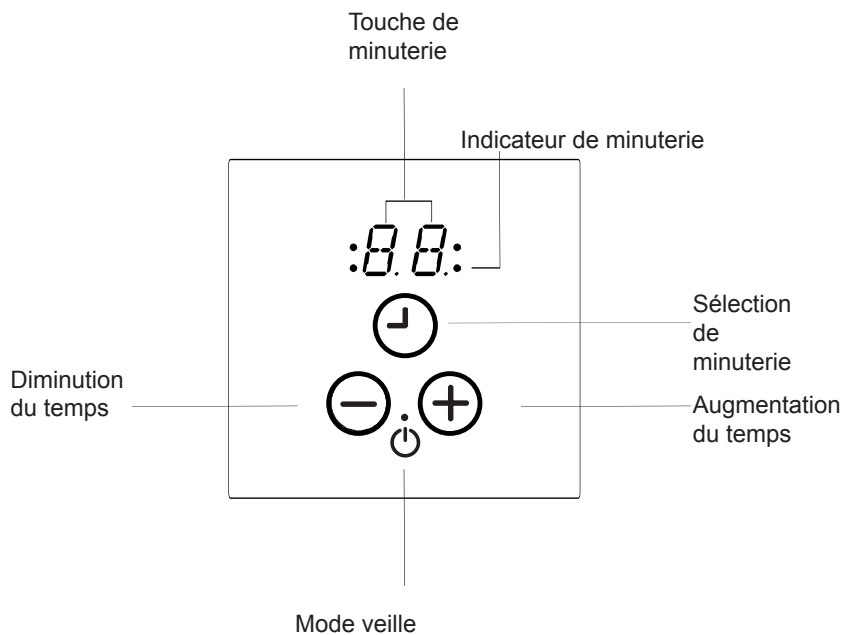
Protégez votre appareil des effets
atmosphériques. Ne l'exposez pas
au soleil, à la pluie, à la neige, à la
poudre, etc.



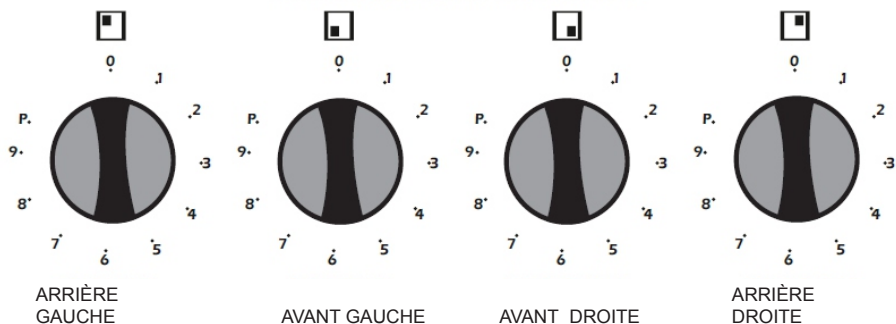
APPARENCE GÉNÉRALE ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES

YE66	
CUISINIÈRE INFÉRIEURE	1100 WATTS
CUISINIÈRE SUPÉRIEURE	1200 WATTS
GRIL	1400 WATTS
CHAUFFAGE TURBO	2000 WATTS

4.2 CONTROL PANEL FOR INDUCTION HOB



4.3 BOUTON DE RÉGLAGE DE CHALEUR DES PLAQUES À INDUCTION



FONCTIONNEMENT DES CUISINIÈRES À INDUCTION

Utilisez les zones de cuisson à induction avec des articles de cuisine appropriés.

Une fois mises sous tension, les plaques sont en mode de veille et prêtes à fonctionner.

Les plaques sont contrôlées par des boutons permettant de régler le niveau de cuisson et avec des détecteurs tactiles pour régler la minuterie.

Chaque activation de détecteur est suivie d'un signal sonore (Butzer).

Mise en marche des zones de cuisson :

Utilisation des boutons pour régler le niveau de cuisson de 0 à 9. Le foyer est dès à présent prêt à être utilisé. Pour arriver plus rapidement à ébullition, gardez le bouton en position P pendant 2 secondes pour activer le fonction Boosta puis régler le niveau de cuisson souhaité.

Mise à l'arrêt des zones de cuisson : Placez le bouton en position « 0 ».

Indicateur de chaleur résiduelle :

L'indicateur de chaleur résiduelle indique la vitre vitrocéramique est dangereusement chaude autour d'une zone de cuisson.

Une fois la zone de cuisson éteinte, l'affichage correspondant indique "H" jusqu'à ce que la température de la zone de cuisson ne soit plus critique.

Fonction d'arrêt de sécurité :

Toutes les zones de cuisson sont éteintes après une durée maximum de fonctionnement prédéfinie si le réglage de température n'a pas été modifié. Chaque changement de la zone de cuisson fait passer la durée maximum de fonctionnement à sa valeur initiale. La durée maximum de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné.

Réglage de température	Arrêt de sécurité après
1 - 2	6 Hours
3 - 4	5 Hours
5	4 Hours
6 - 9	1,5 Hours

Verrouillage parental :

Une fois l'appareil sous tension, la fonction de verrouillage parental peut être activée. Pour activer le verrouillage parental, utilisez simultanément les boutons ARRIÈRE GAUCHE et ARRIÈRE DROIT à gauche du niveau 0, et maintenez cette position pendant 4 secondes. "L" signifiant verrouillé ("locked") apparait dans tous les affichages de foyer et les commandes ne sont plus actives. (Si une zone de cuisson est chaude, "L" s'affichera en alternance.)


Les plaques resteront verrouillées jusqu'à ce qu'elles soient déverrouillées, même si les commandes ont été éteintes et rallumées.

Pour désactiver le verrouillage parental, répétez la même opération, utilisez simultanément les boutons ARRIÈRE GAUCHE et ARRIÈRE DROIT à gauche du niveau 0, et maintenez cette position pendant 4 secondes. "L" disparaîtra de l'affichage et les plaques seront éteintes.

Fonction minuterie

Minuterie de cuisson (1 - 99 min) :

Lorsque les plaques sont allumées, une minuterie indépendante peut être programmée pour chaque zone de cuisson.

Ajustez le niveau d'une zone de cuisson puis activez la touche réglage de minuterie . La minuterie peut être programmée pour arrêter le fonctionnement d'une zone de cuisson. Quatre LEDs sont présentes autour de la minuterie. Celles-ci indiquent pour quelle zone la minuterie a été activée.

10 secondes après la dernière opération, l'affichage de minuterie passe à la minuterie se terminant la première (lorsque plus d'une minuterie de cuisson doit être programmée)

Lorsque la minuterie s'est écoulée, un signal sonore se déclenche, l'affichage de minuterie indique "00"

de manière statique et la LED de la minuterie de cuisson assignée clignote. La zone de cuisson programmée sera mise à l'arrêt et "H" s'affichera si la zone de cuisson est chaude.

Le signal sonore et la LED de minuterie clignotante s'arrêteront automatiquement après 2 minutes et/ou en pressant une touche quelconque.

Buzzer :

Lorsque les plaques sont allumées, les activités suivantes seront indiquées par un son de buzzer.

- Activation normale d'une touche avec un court signal sonore

- Opération continue des touches pendant une longue période (plus de 10 secondes) avec un signal sonore long et intermittent

Fonction Boost :

Une zone de cuisson a été sélectionnée, le niveau de cuisson a été réglé sur "niveau de cuisson souhaité" et la touche P(Boost) a été enfoncée à nouveau.

La fonction Boost peut être activée si le module à induction accepte le réglage de la zone de cuisson. Si la fonction Boost est active un "P" est présent dans l'affichage correspondant.

Activer le booster peut faire dépasser la puissance maximale, ce qui déclenche de système intégré de gestion de la puissance.

La réduction de puissance nécessaire

est indiquée par le clignotement de l'affichage de zone de cuisson correspondant. Le clignotement est actif pendant 3 secondes, et le réglage de chaleur peut être modifié avant la réduction de puissance.

Poêles et casseroles

Utilisez des poêles et casseroles ayant un fond plat, épais, lisse et du même diamètre que les zones de cuisson. Ceci optimisera les temps de cuisson.

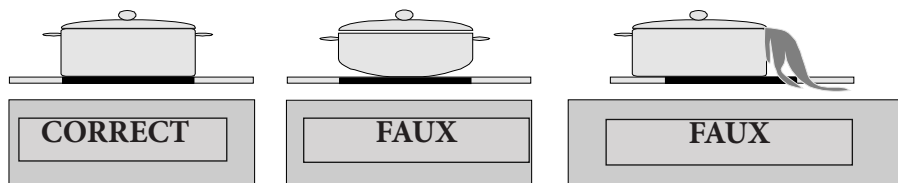
Les poêles et casseroles en acier, acier émaillé, fonte et acier inoxydable (si étiquetées de manière appropriée) vous offriront de meilleurs résultats.

Les poêles et casseroles en acier émaillé ou aluminium ou à fond en cuivre peuvent laisser des résidus métalliques sur les plaques. Ces résidus peuvent être difficiles à nettoyer. Nettoyez les plaques après chaque utilisation.

Une poêle ou casserole est adaptée aux plaques à inductions si un aimant colle à son fond.

Les récipients doivent être placés au centre des zones de cuisson. S'ils ne sont pas placés correctement, s'affiche.

Lors de l'utilisation de certaines poêles, il est possible d'entendre de petits bruits durant la cuisson. Ceci est dû à la conception des poêles et n'affecte en rien les performances ou la sécurité des plaques.



Économies d'énergie

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond du récipient de cuisson, jusqu'à une certaine limite. Cependant la partie magnétique du fond du récipient doit avoir un diamètre minimum dépendant de la taille de la zone de cuisson.

Placez le récipient sur la zone de cuisson avant de la mettre en route. Si la plaque est mise en route avant de placer un récipient, la zone de cuisson ne fonctionnera pas et l'affichage affichera .

Utilisez un couvercle pour réduire le temps de cuisson.

Lorsqu'un liquide commence à bouillir, réduisez le réglage de température.

Minimisez la quantité de liquide ou de gras utilisée pour réduire les temps de cuisson.

Sélectionnez la température appropriée à chaque cuisson spécifique.

Exemples de cuissons

Les informations fournies dans le tableau suivant ne sont fournies qu'à titre d'indication.

Réglages	Utilisez pour
0	Foyer à l'arrêt
1-3	Réchauffement léger
4-5	Léger frémissement, réchauffement lent
6-7	Réchauffage et frémissement
8	Bouillonnement, cuisson à la poêle et grillades
9	Température maximum
P	Fonction Boost

Astuces de nettoyage

N'utilisez pas de tampon abrasif, de nettoyant corrosif ou aérosols ou d'objets coupants pour nettoyer les surfaces des plaques.

Pour éliminer les aliments brûlés, détrempez-les avec un chiffon humide et du liquide vaisselle.

Vous pouvez utiliser un racloir pour enlever tout résidu alimentaire. Les aliments collants doivent être nettoyés immédiatement, avant que le verre ne refroidisse.

- Faites attention à ne pas rayer l'adhésif siliconé placé aux bords du verre en utilisant un racloir.

Le racloir comprend un rasoir, il doit donc être gardé hors de la portée des enfants.

Utilisez un nettoyant spécial pour plaques céramiques sur les plaques lorsqu'elles sont encore chaudes. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un papier absorbant.

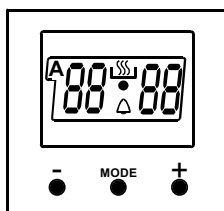
4.4 UTILISATION DE LA PARTIE FOUR

4.4.1 Utilisation de l'horloge de programmation électronique

Réglage de l'heure

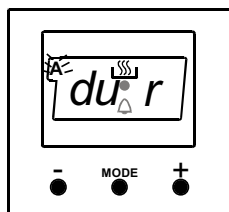
Le symbole "A" clignote après le branchement à la source d'alimentation.

Appuyez simultanément sur les touches (+) et (-). Vous pouvez également régler l'heure (augmentation ou réduction) en appuyant sur ces touches.



Réglage de l'alarme/l'heure

Cette fonction peut être utilisée pour régler l'heure ou l'alarme. Appuyez sur la touche "Mode" jusqu'à ce que le voyant " Δ " commence à s'éclairer. Réglez l'intervalle souhaité en utilisant les touches + et -. La durée souhaitée reste à l'écran après réglage, et le signe " Δ " qui clignotait se fixe. Vous pouvez régler l'heure entre 0 et 23h59. Au terme de la cuisson, une alarme retentit et le symbole " Δ " clignote. Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.



s'allumer de façon fixe. L'écran revient à l'heure actuelle. Une alarme sonore est émise à la fin de ce temps, et le symbole "A" commence à clignoter. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme et le clignotement.

Programmation de l'heure de fin

Cette fonction permet de régler l'heure de fin de cuisson. Pour régler l'heure de fin de cuisson, appuyez sur la touche "Mode" jusqu'à ce que le voyant "End" clignote à l'écran.


Réglez l'heure souhaitée avec les touches + et -. Lorsque l'heure de fin est atteinte, une alarme retentit et vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme.

Programmation du temps de cuisson et de l'heure de fin

Cette fonction permet de régler le temps de cuisson en utilisant la fonction de cuisson automatique.

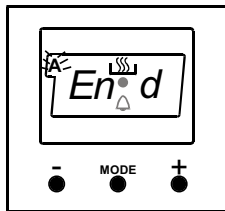
Vous devez régler le temps de cuisson et l'heure de fin. Vous pouvez régler la période de cuisson en procédant comme suit.

Appuyez sur la touche "Mode" jusqu'à ce que le voyant "End" clignote afin de régler l'heure de fin. Utilisez les touches + et - pour régler la fin de la période de cuisson souhaitée.

Une fois l'heure réglée, elle est enregistrée automatiquement 5 secondes après le réglage, et les symboles "A" et "  " commencent à

RÉGLAGE DU SIGNAL SONORE DE MINUTERIE

Lorsque la minuterie indique l'heure, maintenez le bouton de gauche (-) enfoncé 1-2 sec., vous entendrez un bip sonore audible. À chaque fois que la touche - est enfoncée, la minuterie émet trois différents types de signal sonore. N'appuyez plus aucune touche et le dernier signal sonore sera sélectionné.



Fonctions du four

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



Lampe du four

Seule 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 Turbo

Le thermostat du four et les voyants d'avertissements s'allumeront, l'élément chauffant 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.



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 entre le bas et le haut des aliments. 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 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 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 gril

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, l'élément de chauffage du gril commence à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller les aliments, 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 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, rôtisserie et ventilation

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.

La fonction est utilisée pour griller rapidement des aliments épais et pour couvrir une plus large zone de cuisson et rôtir le poulet avec la broche de rôtisserie. Le gril et les éléments chauffants supérieurs se mettront en route, le ventilateur permettant une cuisson homogène. Pour le gril : 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. Pour rôtir du poulet : consultez la partie sur les accessoires du four. 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.

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.

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.

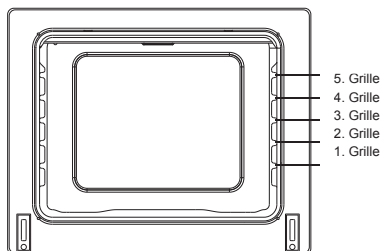
Le plateau reprendra uniquement sa forme normale en refroidissant après la cuisson. Cela est un phénomène physique normal se développant durant le transfert de chaleur.

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.

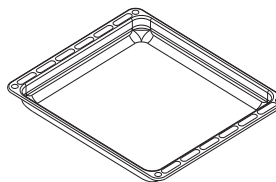
Si vous utilisez le four en fonction gril, nous recommandons d'utiliser la grille fournie avec le produit. (Si cette pièce est fournie avec le four) Ainsi, la graisse et les éclaboussures ne saliront pas directement l'intérieur du four. Si vous utilisez la grille, placez une plaque sur l'une des positions 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



Plaque de cuisson peu profonde



La plaque de cuisson peu profonde est utilisée pour la

cuisson des boulangeries telles que flans, etc. Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la dans n'importe quelles guides et poussez-la vers le fond.

Accessoires du four

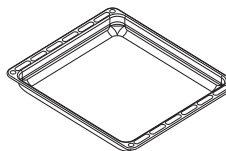
Les fonctions de votre four peuvent différer selon le modèle de votre produit.

Grille



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

Plaque profonde



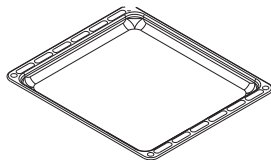
La plaque profonde est

utilisée pour cuire des ragoûts.

Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la dans n'importe quelles guides et poussez-la vers l'arrière.

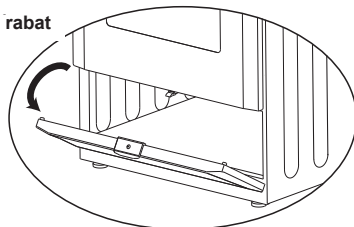
AVERTISSEMENT-

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



Tiroirs

Tiroir à rabat



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

Essuyez 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 matériaux 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 :

Le four peut être débranché, il y a eu 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 : contrôlez l'alimentation.

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.

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

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

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.

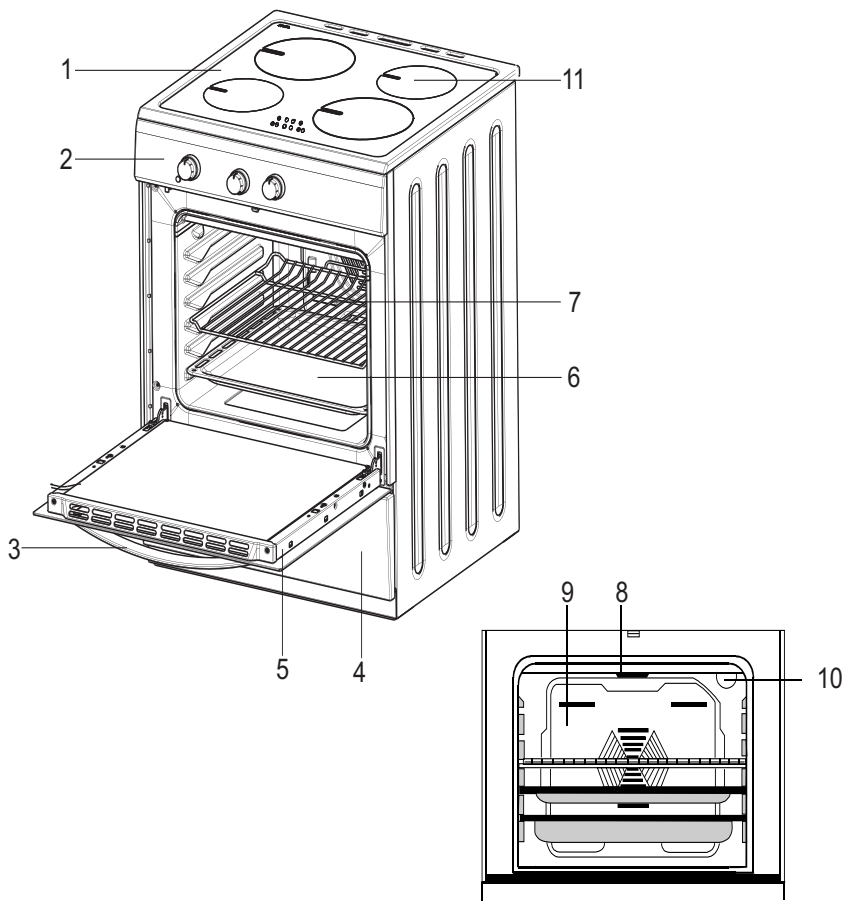
Questo manuale è stato preparato per aiutarti a usare la tua apparecchiatura, che è stata fabbricata usando la più recente tecnologia con sicurezza e la massima efficienza.

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 4 riscaldatori:



1. Fornello
2. Pannello di controllo
3. Maniglia porta forno
4. Coperchio cassetto
5. Porta forno
6. Forno Tray
7. Griglia
8. fronte di Resistenza
9. fan Conservare
10. Illuminazione forno:
11. zona di induzione

MODELLO	DIMENSIONI (cm)
KF-66FIDD19IM-CH	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 supervisori 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 elettriche) 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 poter prevenire problemi e/o situazioni pericolose in seguito.

Può essere collocato vicino ad altri mobili a condizione che nell'area in cui il forno è installato, l'altezza dei mobili non deve superare l'altezza del pannello dei fornelli.

Fare attenzione a non collocarlo vicino a un frigorifero, non devono esserci materiali infiammabili come tende, panni impermeabili, ecc., che si incendiano 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.

Se i mobili della cucina sono più alti del pannello su cui si trovano i fornelli del forno, devono essere ad 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 essere 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 oli 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

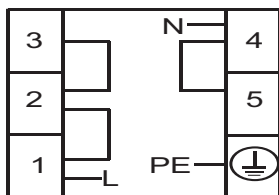
e l'orologio del forno deve essere programmato per la cottura con il forno. Altrimenti il forno non funziona.

Non lasciare nulla sul forno quando lo sportello o il cassetto è aperto. L'applicazione potrebbe sbilanciarsi o il coperchio rompersi.

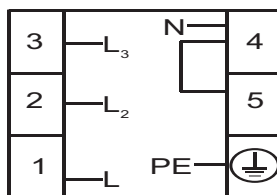
Non collocare oggetti pesanti o prodotti infiammabili o incendiabili (nylon, borse di plastica, carta, panni...ecc.) nel cassetto inferiore.

Staccare l'apparecchiatura quando non viene usata.

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



3 x 4 mm² 220V~
 3 x 4 mm² 230V~
 3 x 4 mm² 240V~

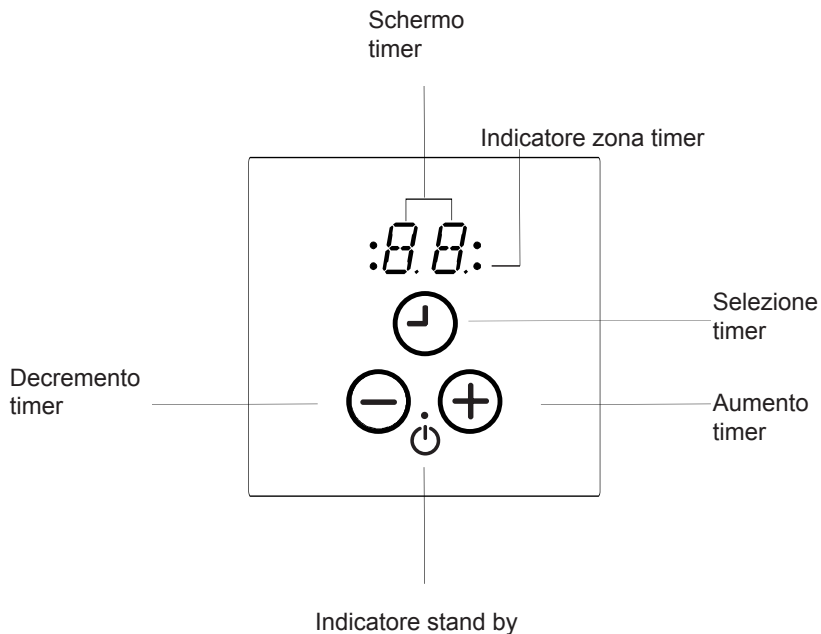


5 x 1.5 mm² 380V 3N~
 5 x 1.5 mm² 400V 3N~
 5 x 1.5 mm² 415V 3N~

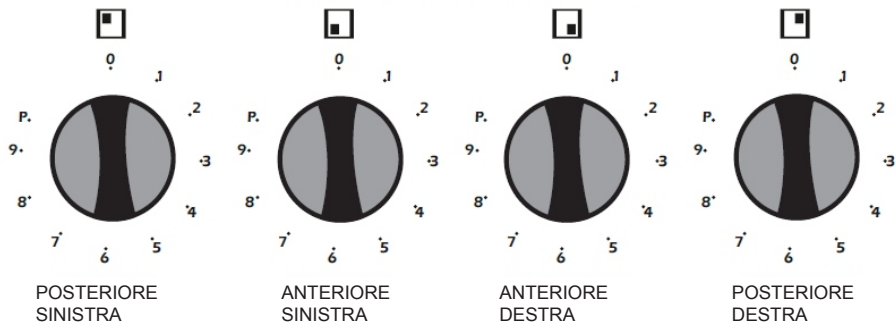
CARATTERISTICHE TECNICHE E ASPETTO GENERALE DELL'USO

YE66	
RISCALDATORE INFERIORE	1100 WATT
RISCALDATORE SUPERIORE	1200 WATT
GRIGLIA	1400 WATT
RISCALDATORE TURBO	2000 WATT

4.2 PANNELLO DI CONTROLLO PER LA PIASTRA A INDUZIONE



4.3 MANOPOLE PER IMPOSTAZIONE CALORE DEI FORNELLI A INDUZIONE



FUNZIONAMENTO DEI FORNELLI A INDUZIONE

Usare le zone di cottura a induzione con stoviglie adatte.

Quando questo intervallo è terminato, il piano di cottura è in modalità stand-by ed è pronto per essere usato.

La piastra è controllata con manopole per l'impostazione del livello di cottura, controllata con sensori tattili per la configurazione del timer.

Ogni attivazione di un sensore è seguita da un segnale acustico.

Attivare le zone di cottura:

Usare la manopola correlata per regolare il livello di cottura da 0 a 9. L'elemento è pronto per essere usato. Per tempi di bollitura rapidi, tenere la manopola in posizione P per 2 secondi per attivare la funzione Boost e quindi regolare il livello desiderato.

Disattivare le zone di cottura: Regolare la manopola su "0".

Indicatore di calore residuo:

L'indicatore di calore residuo indica che la vetroceramica ha una temperatura pericolosa al tatto nella circonferenza di una zona di cottura.

Dopo avere disattivato la zona di cottura, lo schermo relativo mostra il simbolo "H" fino a che la temperatura della zona di

cottura assegnata è a un livello non critico.

Funzione interruttore di sicurezza spento:

tutte le zone di cottura saranno disattivate dopo un tempo operativo massimo predefinito se le impostazioni del calore non vengono modificate. Tutte le modifiche nella zona di cottura riportano il tempo di funzionamento massimo al valore iniziale del limite orario operativo. L'orario di funzionamento massimo dipende dal livello di temperatura selezionato.

Impostazioni di calore	Spegnere interruttore di sicurezza dopo
1 - 2	6 ore
3 - 4	5 ore
5	4 ore
6 - 9	1,5 ore

Blocco bambini:

Dopo avere azionato la tensione, la funzione blocco bambini può essere attivata. Per attivare il blocco bambini, azionare contemporaneamente la MANOPOLA POSTERIORE SINISTRA e la MANOPOLA POSTERIORE DESTRA a sinistra del livello 0, e tenere questa posizione per 4 secondi. "L" significa bloccato e viene visualizzato su tutti gli schermi del riscaldatore, questo comando non può essere modificato. (Se una zona di cottura è bollente, verranno visualizzati alternativamente "L" e "H".)

La piastra di cottura resta bloccato fino a che non viene sbloccato, anche se i comandi sono stati attivati e disattivati.

Per disattivare il blocco bambini, ripetere la stessa operazione e azionare contemporaneamente la MANOPOLA POSTERIORE SINISTRA e la MANOPOLA POSTERIORE DESTRA a sinistra del livello 0, e tenere questa posizione per 4 secondi. "L" scompare dal display e la piastra di cottura sarà disattivata.

Funzione timer

Timer zona di cottura (1..99 min):

Quando il piano di cottura è attivato, un timer indipendente può essere programmato per ogni zona di cottura.

Regolare il livello per una zona di cottura e quindi attivare il tasto di configurazione del timer (J), il time può essere programmato come una funzione di disattivazione per una zona di cottura. Intorno al timer sono presenti quattro LED. Questi indicano per quale zona di cottura il timer è stato attivato.

10 secondi dopo l'ultima operazione, lo schermo del timer passa al timer che verrà eseguito successivamente (in caso di programmazione per più di una zona di cottura).

Quando il timer è scaduto, un segnale acustico e lo schermo del timer mostrano "00" staticamente, il timer LED assegnato alla zona di cottura lampeggia. La zona di cottura programmata sarà disattivata e la "H" verrà visualizzata se la zona di cottura è bollente.

Il segnale acustico e il lampeggiamento

del timer LED si arrestano automaticamente dopo 2 secondi e/o azionando un tasto.

Segnale acustico:

quando il piano di cottura è in funzione, le seguenti attività saranno segnalate tramite un segnale acustico:

- La normale attivazione di un tasto emetter un breve segnale acustico

- Il funzionamento continuo dei tasti per un periodo prolungato di tempo (10 secondi) con un segnale acustico prolungato e intermittente.

Funzione boost:

Selezionare una zona di cottura, livello di cottura impostato su "livello di cottura desiderato", premere nuovamente il tasto P(Boost)

La funzione boost può essere attivata se il modulo di induzione accetta le impostazioni sulla zona di cottura. Se la funzione boost è attiva, vien visualizzata una "P" sul display corrispondente.

L'attivazione del booster può superare la potenza massima e la gestione integrata può attivarsi.

La riduzione di potenza necessaria viene mostrata con il lampeggiamento dello schermo della zona di cottura corrispondente. Il lampeggiamento è attivo per 3 secondi e consente ulteriori adattamenti delle impostazioni prima della riduzione della potenza.

Stoviglie

- Usare stoviglie spesse, piatte, a fondo liscio e dello stesso diametro dell'elemento. Ciò consente di ridurre i tempi di cottura.
- Stoviglie in acciaio, acciaio smaltato, ghisa e acciaio inox (se indicato chiaramente dal produttore) daranno i risultati migliori.
- Stoviglie in acciaio smaltato o alluminio o con fondo in rame possono lasciare residui metallici sul piano di cottura. Tali residui potranno essere rimossi solo con molte difficoltà. Pulire il piano di cottura dopo ogni uso.
- Le stoviglie sono adatte all'induzione se un magnete resta attaccato sul loro fondo.
- Le stoviglie devono essere collocate centralmente sulla zona di cottura. Se non vengono collocate correttamente ciò viene indicato sullo schermo.
- Quando si usano alcune pentole, potranno emettere dei rumori; ciò avviene a causa del loro design e non ha effetto sulle prestazioni o la sicurezza del piano di cottura.



Risparmio energetico:

- Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente al fondo delle stoviglie, entro un certo limite. A ogni modo la parte magnetica del fondo delle stoviglie deve avere un diametro minimo a seconda della dimensione della zona di cottura.
- Collocare le stoviglie sulla zona di cottura prima che si accenda. Se si accende prima di collocare le stoviglie, la zona di cottura non funzionerà e viene visualizzato lo schermo di controllo.
- Usare un coperchio per ridurre il tempo di cottura.
- Quando il liquido bolle, ridurre la temperatura.
- Usare la quantità minima d'acqua o grasso per ridurre i tempi di cottura.
- Selezionare la temperatura adeguata per le applicazioni di cottura usate.

Esempi di applicazioni di cottura

Le informazioni contenute nella tabella seguente servono solo da indicazione.

Impostazioni	Usò per
0	Elemento spento
1-3	Avvertimento silenzioso
4-5	Inizia a bollire, avvertimento lento
6-7	Riscaldamento e bollitura rapida
8	Bollimento, rosolatura e scottatura
9	Calore massimo
P	Funzione boost

Suggerimenti per la pulizia

- Non usare cuscinetti abrasivi, detergenti corrosivi, detersivi aerosol od oggetti affilati per pulire le superfici del piano di cottura.
- Per rimuovere gli alimenti bruciati, bagnare con un panno umido e un detersivo.
- Usare un raschiatore per rimuovere gli alimenti o i residui. Gli alimenti appiccicosi devono essere puliti immediatamente una volta versati, prima che il vetro si raffreddi.
- Fare attenzione a non grattare l'adesivo in silicone collocato sui bordi del vetro durante l'uso del raschiatore.
- Il raschiatore è dotato di una lama quindi è necessario tenerlo fuori dalla portata dei bambini.
- Usare uno speciale detergente per piani in ceramica quando il piano è ancora caldo. Sciacquare e asciugare usando un panno o una tovaglia pulita.

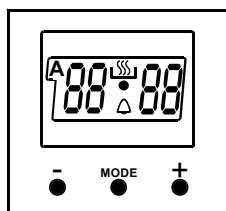
4.4 USO DELLE PARTI DEL FORNO

4. 4. 1 Uso dell'orologio di programmazione elettronica

Regolazione dell'orario.

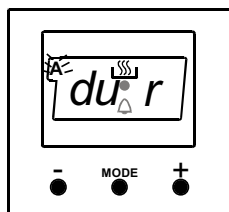
Il simbolo "A" inizia a lampeggiare dopo essersi connessi alla sorgente elettrica.

Premere contemporaneamente i tasti (+) e (-). È anche possibile regolare (aumentare o ridurre) l'ora premendo questi tasti.



Configurazione allarme/ora

Questa funzione può essere usata per la configurazione dell'ora e dell'allarme come necessario. Il tasto "Modalità" deve essere premuto fino a che la spia con indicatore led " Δ " si accende. L'intervallo richiesto viene regolato con i tasti "+" e "-". Il tempo richiesto resta sullo schermo dopo essere stato regolato e il segnale " Δ " che è stato regolato resta fisso. È possibile impostare l'ora tra 0 e 23.58 ore. Al termine del periodo di cottura viene emesso un allarme e il simbolo " Δ " lampeggia. È possibile premere un tasto qualsiasi per arrestare l'allarme.



Programmare per determinare il tempo di conclusione.

Questa funzione è usata per regolare il tempo di conclusione del periodo di cottura. Per regolare il tempo di conclusione della cottura viene premuto il tasto "Modalità" fino a che non sulla spia dell'indicatore "Fine" non lampeggia.

Il tempo di conclusione richiesto viene regolato con i tasti "+" e "-". Quando il tempo di conclusione viene raggiunto viene emesso un allarme ed è possibile premere un tasto qualsiasi per arrestare l'allarme.

Programmare per determinare il periodo di cottura e il tempo di conclusione.

Questa funzione è usata per regolare il tempo di cottura usando la funzione di cottura automatica.

Sia il tempo di cottura che il tempo di conclusione devono essere regolati per regolare il termine del periodo di cottura. Il periodo di cottura viene regolato come indicato in precedenza.

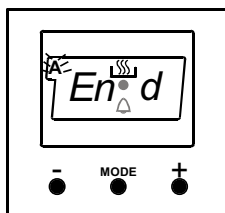
Premere il tasto "Modalità" fino a che la spia dell'indicatore "Fine" lampeggia per regolare il tempo di conclusione.

Usare i tasti "+" e "-" al termine del periodo di cottura richiesto.

Una volta regolato il tempo, viene registrato automaticamente in 5 secondi dopo la regolazione e i simboli "A" e "🔔" iniziano a lampeggiare contemporaneamente. La schermata ritorna al tempo corrente. Viene emesso un allarme sonore al termine del tempo e il simbolo "A" inizia a lampeggiare. Premere un interruttore per arrestare il lampeggiamento del segnale e della spia.

REGOLAZIONE SUONO TIMER DIGITALE:

Quando il timer mostra l'ora del giorno; se il pulsante a sinistra (pulsante "-") è tenuto premuto per 1-2 sec., il timer emette un segnale acustico. Dopo ogni volta che il pulsante "-" è premuto, emette tre diversi segnali acustici. Non premere altri pulsanti e il timer salva l'ultimo tipo di segnale selezionato.



Funzioni forno

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



Illuminazione forno:

Si illumina solo la luce del forno e resta accesa durante la cottura.



Funzione Defrost:

Le spie di avviso del forno si accendono, la ventola inizia a funzionare.

Per usare la funzione di sbrinamento, prendere gli alimenti congelati e collocarli nel forno su uno scaffale posto nel terzo alloggio partendo dalla parte inferiore. Si raccomanda di collocare un vassoio da forno sotto gli alimenti da sbrinare, per raccogliere l'acqua accumulata a causa del ghiaccio che si scioglie. Questa funzione non cuocerà né preparerà al forno il tuo cibo, serve solo a sbrinarlo.



Funzione Turbo

Le spie di avviso del forno e del termostato si accendono, l'elemento di cottura e la ventola iniziano a funzionare.

La funzione turbo disperde in modo uniforme il calore nel forno. Tutti gli alimenti sullo scaffale saranno cotti in modo uniforme. Si raccomanda di preriscaldare il forno per circa 10 minuti.



Funzione di cottura statica:

Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, gli elementi riscaldanti inferiore e superiore iniziano a funzionare.

La funzione di cottura statica emette calore, assicurando anche la cottura degli alimenti superiori e inferiori. È l'ideale per cucinare dolci, torte, pasta al forno, lasagne e pizza. Si raccomanda di preriscaldare il forno per 10 minuti e di cuocere usando una sola mensola alla volta con questa funzione.



Funzione ventola

Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, la ventola e gli elementi riscaldanti superiore e inferiore iniziano a funzionare.

Questa funzione è ottima per ottenere risultati nella cottura di dolci. La cottura viene effettuata dall'elemento riscaldante inferiore e superiore all'interno del forno e dalla ventola che fornisce la circolazione dell'aria, dando un leggero effetto griglia al cibo. Si raccomanda di preriscaldare il forno per circa 10 minuti.



Funzione Pizza

Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, l'anello e gli elementi riscaldanti superiore e inferiore vengono azionati.

La ventola e la funzione riscaldante

inferiore è l'ideale per cuocere alimenti come pizze in poco tempo.

Mentre la ventola disperde il calore del forno in modo uniforme, l'elemento riscaldante inferiore assicura la cottura degli alimenti.



Funzione griglia:

Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, l'elemento riscaldante griglia inizia a funzionare.

La funzione è usata per la grigliatura e la tostatura degli alimenti, usare le mensole superiori del forno. Spazzolare delicatamente la griglia con dell'olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e collocare gli alimenti al centro della griglia. Collocare sempre un vassoio sotto per raccogliere le gocce di olio o grasso. Si raccomanda di preriscaldare il forno per circa 10 minuti.

Avviso: Quando si usa la griglia, lo sportello del forno deve restare chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190°C.



Funzione griglia rapida:

Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, la griglia e gli elementi riscaldanti superiore iniziano a funzionare.

La funzione è usata per la grigliatura rapida e per coprire un'area superficiale maggiore, come nella grigliatura di carni, usare le mensole superiori del forno. Spazzolare delicatamente la griglia con dell'olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e collocare gli alimenti al centro della griglia. Collocare sempre un vassoio sotto per raccogliere le gocce di olio o

grasso. Si raccomanda di preriscaldare il forno per circa 10 minuti.

Avviso: Quando si usa la griglia, lo sportello del forno deve restare chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190°C.



Griglia doppia - funzione ventola e pollo arrosto

Le spie di avviso del forno e del termostato si accendono, l'elemento di cottura della griglia e superiore, la ventola e la ruota iniziano a funzionare.

La funzione è usata per grigliare rapidamente alimenti spessi, per coprire una superficie maggiore e arrostitire il pollo allo spiedo. Sia gli elementi riscaldanti superiori che la griglia vengono alimentati insieme alla ventola per assicurare una cottura uniforme. Per grigliare: usare gli scaffali superiori del forno.

Spazzolare delicatamente la griglia con dell'olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e collocare gli alimenti al centro della griglia.

Collocare sempre un vassoio sotto per raccogliere le gocce di olio o grasso. Per arrostitire il pollo; controllare le parti accessorie del forno. Si raccomanda di preriscaldare il forno per circa 10 minuti.

Avviso: Quando si usa la griglia, lo sportello del forno deve restare chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190°C.

Risparmio energia

- Durante l'uso dei fornelli elettrici, fare attenzione alle casseruole usate perché abbiano una base piatta.

- Scegliere stoviglie delle dimensioni adatte.

- Usare un coperchio per ridurre il tempo di cottura.

- Usare la quantità minima d'acqua o grasso per ridurre i tempi di cottura.

- Quando il liquido inizia a bollire, ridurre le impostazioni della temperatura.

Lo sportello del forno non deve essere aperto durante la cottura.

Accessori usati nel forno.

È possibile usare piatti di vetro, forme per dolci, vassoi speciali da forno adeguati all'uso nel forno, disponibili sul mercato, oltre ai vassoi da forno e agli spiedini per griglia in dotazione.

Fare attenzione alle informazioni in merito fornite dall'azienda produttrice. Nel caso di uso di piatti di piccole dimensioni, collocare il piatto nella griglia, così che si troverà completamente sulla parte centrale della griglia. Le seguenti informazioni devono essere osservate per i piatti smaltati.

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, modifiche della forma del vassoio possono verificarsi a causa dell'elevato calore durante la

cottura o la grigliatura.

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.

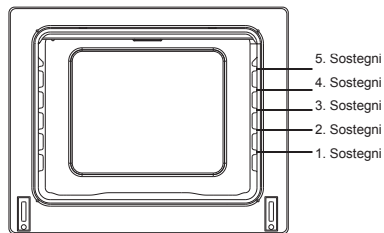
Non lasciare questo vassoio o piatto in ambienti freddi subito dopo la cottura in un vassoio o piatto di vetro. Non collocare su superfici fredde e umide. Collocare su un panno da cucina o un piatto asciutto, assicurarsi che si raffreddi lentamente. Altrimenti il vassoio o piatto di vetro possono rompersi.

Se si vuole usare la griglia, raccomandiamo di usare quella fornita nel vassoio insieme al prodotto. (Se il prodotto include questo materiale) In questo modo gli oli scorrono senza asportare l'interno del forno. Se si usa una griglia a cavo grosso, collocare un vassoio su uno degli scaffali inferiori per non raccogliere l'olio. Inoltre versare acqua per facilitare la pulizia.

Usare il quarto e il quinto scaffale durante la grigliatura e oliare la griglia per evitare che gli ingredienti usati si attacchino alla griglia.

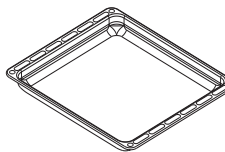
Cavità forno

Posizione degli scaffali



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

Vassoio profondo



Il vassoio profondo è usato per gli stufati.

Per collocare correttamente il vassoio nella cavità, posizionarlo su uno dei sostegni e spingerla verso dietro.

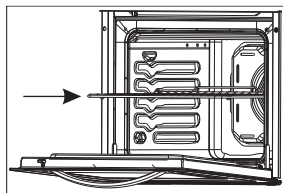
Accessori forno

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

Griglia

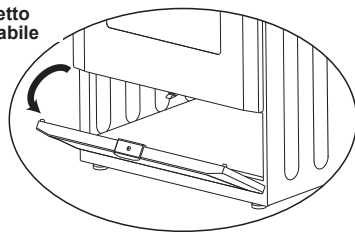


La griglia è usata per cuocere o per collocare stoviglie.



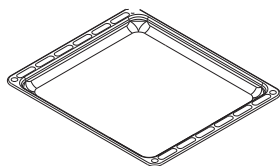
Cassetti

Cassetto ribaltabile



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

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 con detergenti asciutti e in polvere.

Pulizia del coperchio del forno

Per poter pulire il coperchio del forno all'interno e all'esterno, usare un detergente 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 forni 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 l'assistenza in caso di problemi.

Requisiti prima di contattare l'assistenza

Se il forno non funziona:

Il forno potrebbe essere staccato, si è verificato un black-out. 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 spia di illuminazione interna non si accende; controllare alimentazione. 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.

Szanowni Klienci,

Naszym celem jest tworzenie produktów, które w pełni spełnią Państwa oczekiwania. Dlatego oferujemy urządzenia wyprodukowane w nowoczesnych zakładach, dokładnie i szczegółowo przetestowane pod względem jakości.

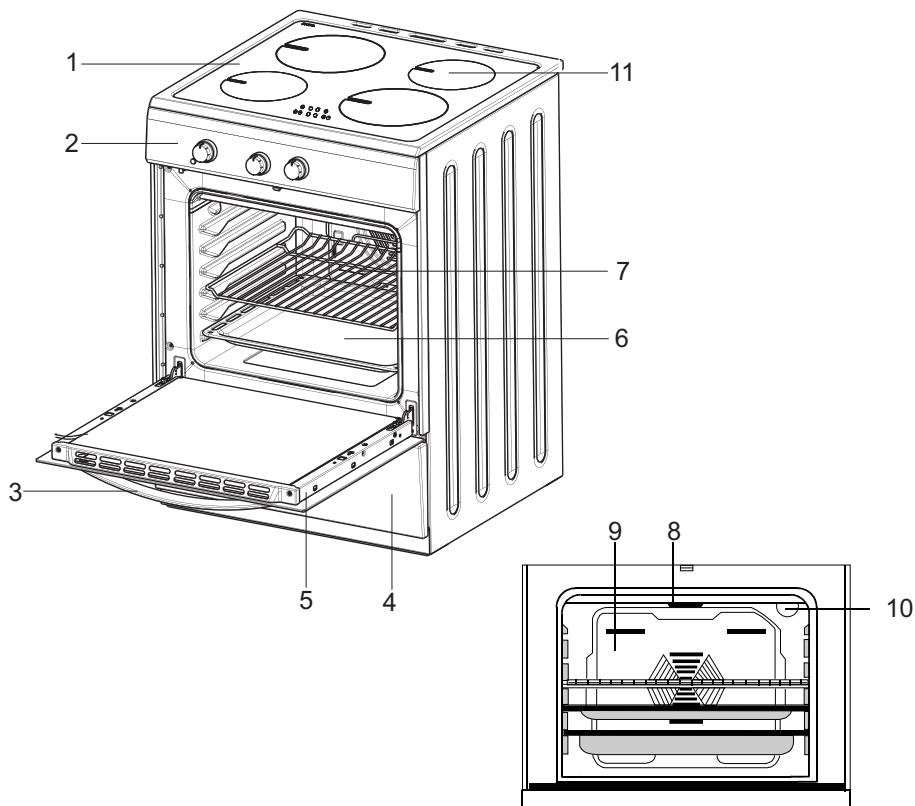
Niniejsza instrukcja została opracowana w celu ułatwienia obsługi urządzenia, które wyprodukowano z wykorzystaniem najnowszej technologii gwarantującej zaufanie i maksymalną wydajność.

Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia należy uważnie zapoznać się z niniejszą instrukcją, która zawiera podstawowe informacje dotyczące prawidłowej i bezpiecznej instalacji, konserwacji i obsługi. Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym serwisem w celu instalacji urządzenia.

SPIS TREŚCI:

1. WYGLĄD I WYMIARY URZĄDZENIA
2. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA
3. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO PRACY
4. KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA
5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA
6. SERWISOWANIE I PRZEWOŻENIE

Panel sterowania 4 elementów grzejnych:



Wykaz elementów:

1. Płyta kuchenna
2. Panel sterowania
3. Uchwyt na drzwiczkach
4. Pokrywa szuflady
5. Drzwiczki piekarnika
6. Taca piekarnika
7. Ruszt
8. Zabezpieczenie przednie
9. Mocowanie wentylatora
10. Podświetlenie piekarnika
11. Indukcyjna strefa gotowania

MODEL	WYMIARY (cm)
KF-66FIDD19IM-CH	60 x 60 x 85

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA
NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ
CAŁĄ INSTRUKCJĘ, A NASTĘPNIE
PRZECHOWYWAĆ JĄ W DOSTĘPNYM
MIEJSCU NA WYPADEK PÓŹNIEJ-
SZYCH WĄTPLIWOŚCI.

NINIEJSZA INSTRUKCJA ZOSTAŁA
OPRACOWANA Z MYŚLĄ O DLA KILKU
MODELACH URZĄDZENIA. ZAKUPIO-
NY PIEKARNIK MOŻE NIE OBSŁUGI-
WAĆ NIEKTÓRYCH FUNKCJI OPISA-
NYCH W NINIEJSZEJ INSTRUKCJI.
CZYTAJĄC INSTRUKCJĘ OBSŁUGI,
NALEŻY ZWRACAĆ SZCZEGÓLNĄ
UWAGĘ NA PODANE WARTOŚCI
LICZBOWE.

Ogólne ostrzeżenia dotyczące bezpie- czeństwa

- Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi bądź umysłowymi, a także przez osoby bez doświadczenia i wiedzy na temat obsługi, jeśli pozostają pod nadzorem opiekunów bądź zostały szczegółowo poinstruowane

o sposobie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją ryzyka związane z niewłaściwym użyciem. Dzieci nie powinny wykorzystywać urządzenia do zabawy. Dzieci nie powinny czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych, jeśli pozostają bez nadzoru.

- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne elementy silnie nagrzewają się podczas gotowania. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie należy dopuszczać w pobliże urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem opiekunów.
- **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru na płycie grzewczej naczynia z podgrzewanym tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.

- W ŻADNYM WYPADKU nie wolno próbować gasić pożaru wodą. Należy wyłączyć zasilanie urządzenia, a następnie nakryć ogień, np. pokrywą lub kocem strażackim.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: nie wolno przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchniach przeznaczonych do gotowania.
 - **OSTRZEŻENIE:** W przypadku pęknięcia powierzchni należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.
 - W przypadku płyt grzewczych wyposażonych w pokrywę należy usunąć wszelkie zabrudzenia z pokrywy przed jej otwarciem. Należy również pamiętać o zamykaniu pokrywy dopiero po całkowitym ostygnięciu powierzchni płyty grzewczej.
 - Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego włącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
 - **OSTRZEŻENIE:** Żeby uniknąć przechylenia urządzenia, należy zainstalować wsporniki stabilizujące. (Szczegółowe informacje można znaleźć w instrukcji zestawu zapobiegającego pochyleniu.)
 - Podczas pracy urządzenie jest gorące. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
 - Podczas normalnej eksploatacji uchwyty wykorzystywane w krótkim czasie mogą się silnie nagrzewać.
 - Nie należy stosować środków do szorowania ani innych środków powodujących zadrapania,

które mogłyby uszkodzić szklane drzwiczki lub inne powierzchnie piekarnika.

- Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować odkurzaczy parowych.

• **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy sprawdź czy zostało wyłączone zasilanie urządzenia, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.

• **OSTRZEŻENIE:** Podczas gotowania lub grillowania potraw dostępne elementy piekarnika mogą być gorące. Małe dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia.

• Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie ze wszystkimi krajowymi oraz międzynarodowymi normami i przepisami.

• Czynności konserwacyjne i naprawy należy powierzać wyłącznie pracownikom autoryzowanego serwisu. Instalacja i naprawy przeprowadzone przez osoby inne niż pracownicy autoryzowanego serwisu mogą zagrażać bezpieczeństwu użytkowników urządzenia. Wszelkie zmiany i modyfikacje specyfikacji mogą być niebezpieczne pod

wieloma względami.

• Przed przystąpieniem do instalacji należy sprawdzić lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu, napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej) oraz zgodność z wymaganiami dotyczącymi urządzenia. Wymagania dotyczące urządzenia znajdują się na etykiecie.

• **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do gotowania potraw w gospodarstwie domowym i nie powinno być wykorzystywane w innych celach lub zastosowaniach, np. do użytku komercyjnego lub ogrzewania pomieszczenia.

• Nie należy unosić ani przesuwąć urządzenia ciągnąc za uchwyt na drzwiczkach.

• Należy podjąć wszystkie możliwe działania, aby zapewnić bezpieczeństwo. Ponieważ szkło może pęknąć, podczas czyszczenia należy zachować szczególną ostrożność, aby nie zadrapać powierzchni drzwiczek. Nie należy uderzać ani stukać o szkło innym wyposażeniem.

• Upewnij się, że kabel zasilający nie został przyciśnięty podczas instalacji. Wymianę uszkodzonego kabla zasilającego należy powierzyć producentowi urządzenia, pracownikom autoryzowanego serwisu lub podobnie wykwalifikowanym osobom, aby uniknąć zagrożeń.

• Jeśli drzwiczki piekarnika pozostają otwarte, dzieci nie powinny wspinać się lub siadać na nich.

Ostrzeżenia dotyczące instalacji

- Nie wolno korzystać z urządzenia, dopóki jego instalacja nie zostanie całkowicie zakończona.
- Instalację urządzenia i uruchomienie powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu.
 - Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody powstałe na skutek niewłaściwej lokalizacji i instalacji urządzenia przez osoby nieupoważnione.
- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie zostało ono uszkodzone podczas przewożenia. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek usterek nie wolno korzystać z urządzenia i natychmiast skontaktować się z przedstawicielem autoryzowanego serwisu. Ponieważ materiały wykorzystane do opakowania urządzenia (folia, zszywki, styropian itp.) mogą być niebezpieczne dla dzieci, należy je natychmiast zebrać i usunąć.
- Urządzenie należy chronić przed wpływem czynników atmosferycznych. Nie należy narażać urządzenia na działanie światła słonecznego, deszczu, śniegu itp.
- Materiały znajdujące się w pobliżu urządzenia (np. szafka) powinny być odporne na temperaturę minimum 100°C.

Podczas eksploatacji

- Przy pierwszym uruchomieniu piekarnik może emitować pewien zapach z materiałów izolacyjnych i elementów grzejnych. Dlatego

przed użyciem należy uruchomić pusty piekarnik na 45 minut przy maksymalnym ustawieniu temperatury. Równocześnie należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia, w którym urządzenie zostało zainstalowane.

- Podczas pracy zewnętrzne i wewnętrzne powierzchnie piekarnika silnie się nagrzewają. Otwierając drzwiczki piekarnika, należy cofnąć się, aby uniknąć gorącej pary wydostającej się z wnętrza urządzenia. W przeciwnym razie może to doprowadzić do poparzenia.
- Podczas pracy urządzenia nie należy wkładać do niego ani umieszczać w pobliżu łatwopalnych lub wybuchowych materiałów.
- Do wyjmowania i ponownego wkładania potraw należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Nie należy odchodzić od urządzenia podczas gotowania z użyciem stałych lub płynnych olejów. Oleje mogą spowodować pożar w przypadku nadmiernego podgrzania. Ognia spowodowanego gorącym olejem nie wolno polewać wodą. Nakryj rondel lub patelnię pokrywką, aby zadusić powstały ogień, a następnie wyłącz piekarnik.
- Należy zawsze umieszczać rondelki na środku strefy gotowania i obrócić uchwyty w bezpiecznym położeniu, aby nie zostały potrącone lub zrzucone.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez długi czas, należy odłączyć wtyczkę kabla zasilającego od gniazdka elektrycznego.

Główny wyłącznik sieciowy należy ustawić w pozycji wyłączonej. Jeśli urządzenie nie jest wykorzystywane, należy również zakręcić zawór gazu.

- Sprawdź, czy pokrętła regulacyjne urządzenia znajdują się zawsze w położeniu „0” (praca zatrzymana), jeśli urządzenie nie jest używane.

- Tace pochylają się przy wysuwaniu. Należy zachować ostrożność, aby nie rozlać gorącego płynu.

- Jeśli drzwiczki lub szuflada piekarnika są otwarte, nie wolno niczego zostawić na nich. Mogłoby to doprowadzić do zachwiania urządzenia lub uszkodzić pokrywę.

- W szufladzie nie wolno umieszczać ciężkich przedmiotów lub łatwopalnych materiałów (nylon, plastikowe torby, papier, tkaniny itp.). Dotyczy to również naczyń kuchennych z plastikowymi elementami (np. uchwytami).

- Nie należy wieszać ręczników, ścierek do naczyń lub ubrań na urządzeniu lub jego uchwytach.

Podczas czyszczenia i konserwacji

- Przed rozpoczęciem czyszczenia lub konserwacji należy zawsze wyłączyć zasilanie urządzenia. Do powyższych czynności można przystąpić po odłączeniu wtyczki kabla zasilającego od sieci elektrycznej lub ustawieniu głównego wyłącznika sieciowego w pozycji wyłączonej.

- Nie wolno demontować pokręteł regulacyjnych, aby oczyścić panel sterowania.

ABY ZACHOWAĆ WYDAJNOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO URZĄDZENIA, ZALECAMY KORZYSTANIE WYŁĄCZNIE Z ORYGINALNYCH CZĘŚCI ZAMIENNYCH ORAZ USŁUG AUTORYZOWANEGO SERWISU W RAZIE KONIECZNOŚCI.

Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w celu instalacji piekarnika.

INSTALACJA PIEKARNIKA

Podczas instalacji piekarnika należy zwrócić uwagę na kilka czynników.

Należy wziąć pod uwagę poniższe zalecenia, aby uniknąć wszelkich problemów i niebezpiecznych sytuacji, które mogłyby się pojawić później.

Inne meble można umieścić w pobliżu urządzenia pod warunkiem, że wysokość mebli w miejscu instalacji piekarnika nie przekracza wysokości, na której znajduje się płyta kuchenna.

W pobliżu miejsca ustawienia piekarnika nie powinna znajdować chłodziarka, ani łatwopalne przedmioty i materiały, jak zasłony, odzież nieprzemakalna itp., które mogłyby się szybko zapalić.

Wymagana wolna przestrzeń między tylną osłoną piekarnika i ścianą powinna wynosić przynajmniej 2 cm, aby zapewnić cyrkulację powietrza.

Meble otaczające piekarnik powinny być wykonane z materiałów odpornych na temperaturę powyżej 50°C.

Jeśli meble kuchenne są wyższe od urządzenia, powinny się znajdować przynajmniej w odległości 11 cm od piekarnika.

Minimalne odległości między płytą

kuchenną a szafkami zawieszonymi na ścianie i wyciągiem z wentylatorem zostały podane poniżej. Dlatego wentylator powinien znajdować się na wysokości przynajmniej 650 mm od płyty kuchennej.

W przypadku braku wyciągu, ta wysokość nie powinna być mniejsza niż 700 mm.

Opisywane urządzenie wolno instalować wyłącznie bezpośrednio na podłodze, nie wolno ustawiać na jakiegokolwiek podstavie.

PODŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE I BEZPIECZEŃSTWO

Podczas przeprowadzania podłączeń elektrycznych należy koniecznie przestrzegać podanych poniżej zaleceń.

Przewód uziemienia należy podłączyć do styku uziemienia. Przeprowadzając instalację elektryczną, należy zastosować izolowany kabel zasilający. Jeśli w miejscu instalacji urządzenia brak odpowiedniego gniazdka elektrycznego z uziemieniem zgodnego z obowiązującymi przepisami, należy natychmiast skontaktować się z personelem autoryzowanego serwisu.

Gniazdko elektryczne z uziemieniem powinno znajdować się w pobliżu urządzenia. Nie wolno stosować przedłużaczy.

Kabel zasilający nie powinien dotykać do gorących powierzchni urządzenia.

Jeśli kabel zasilający zostanie uszkodzony, należy skontaktować się z personelem autoryzowanego serwisu. Wymianę uszkodzonego kabla zasilającego należy powierzyć personelowi autoryzowanego serwisu.

Nieprawidłowo wykonane podłączenia elektryczne mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Tego rodzaju uszkodzenia nie są objęte gwarancją.

Kabel zasilający nie powinien dotykać do gorących elementów urządzenia. Kabel zasilający nie powinien dotykać tylnej części urządzenia. W przeciwnym razie kabel zasilający może zostać uszkodzony. Co mogłoby

doprowadzić do porażenia prądem.

Producent urządzenia oświadcza, że nie ponosi odpowiedzialności za wszelkiego rodzaju uszkodzenia i straty powstałe na skutek niezgodności z normami dotyczącymi bezpieczeństwa.

W instalacji należy zastosować przełącznik, który umożliwia rozłączenie wszystkich linii napięciowych (faz) o separacji styku przynajmniej 3,0 mm. Przełącznik należy zainstalować w stałym podłączeniu do źródła zasilania zgodnie z przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznej.

Opisywane urządzenie przeznaczone jest do użytku ze stałym podłączeniem do źródła zasilania. Przeprowadzenie instalacji elektrycznej urządzenia należy powierzyć wykwalifikowanemu elektrykowi.

W stałym podłączeniu do źródła zasilania należy zastosować kabel zasilający typu H05VV, H05V2V2 lub H05RR.

Niektóre urządzenia mogą być wyposażone w specjalną wtyczkę (Perilex lub Norplug). Jeśli to konieczne, przy wymianie wtyczki kabla zasilającego należy zastosować określoną część zamienną.

Wtyczka Perilex wymaga podłączenia do 5-stykowego gniazdka elektrycznego 400 V/16 A, a wtyczka Norplug do gniazdka 250 V/25 A.

Powyższe wtyczki mają zastosowanie tylko w niektórych krajach.

Urządzenie można przełączyć do odpowiedniego źródła zasilania: 220-240 V lub 380-415 V/3N. Jeśli parametry Twojej sieci elektrycznej są inne niż podane powyżej, natychmiast skontaktuj się z personelem autoryzowanego serwisu.

W przypadku stałego podłączenia do źródła zasilania zastosuj przewód o przekroju 3x2,5 mm² lub 3x4 mm² zgodnie z mocą urządzenia i etykietą na kostce ze stykami

OSTRZEŻENIA OGÓLNE I ŚRODKI ZARADCZE

Opisywane urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi zabezpieczeniami dotyczącymi urządzeń elektrycznych. Przeprowadzenie czynności konserwacyjnych i napraw należy powierzyć personelowi serwisu autoryzowanego przez producenta.

Instalacja i naprawy przeprowadzane z pominięciem poniższych zasad mogą być niebezpieczne dla użytkownika.

Zewnętrzne powierzchnie piekarnika silnie się nagrzewają podczas pracy. Wewnętrzne powierzchnie oraz elementy piekarnika, które umożliwiają uchodzenie ciepła i pary na zewnątrz, są bardzo gorące. Nawet jeśli urządzenie zostanie wyłączone, powyższe elementy pozostają gorące przez określony czas. Nie wolno dotykać gorących powierzchni piekarnika. Dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia.

Nie należy odchodzić od urządzenia podczas gotowania z użyciem stałych lub płynnych olejów. Oleje mogą spowodować pożar w przypadku nadmiernego podgrzania. Ognia spowodowanego gorącym olejem nie wolno polewać wodą.

Nakryj rondel lub patelnię pokrywką, aby zadusić powstały ogień, a następnie wyłącz urządzenie.

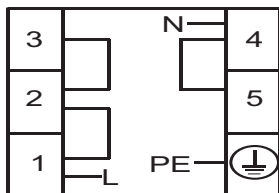
Żeby umożliwić gotowanie, należy ustawić piekarnik i pokrętki temperatury oraz zaprogramować zegar piekarnika. W przeciwnym razie piekarnik nie będzie działać.

Jeśli drzwiczki lub szuflada piekarnika są otwarte, nie wolno niczego pozostawić na nich. Mogłoby to doprowadzić do zachwiania urządzenia lub uszkodzić pokrywkę.

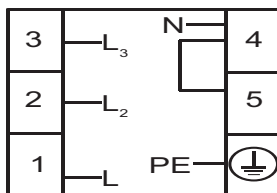
W szufladzie dolnej nie wolno umieszczać ciężkich przedmiotów lub palnych materiałów (nylon, plastikowe torby, papier, tkaniny itp.).

Jeśli urządzenie nie jest wykorzystywane, należy odłączyć wtyczkę kabla zasilającego od sieci elektrycznej.

Urządzenie należy chronić przed wpływem czynników atmosferycznych. Nie należy narażać urządzenia na działanie światła słonecznego, deszczu, śniegu itp.



3 x 4 mm² 220V~
 3 x 4 mm² 230V~
 3 x 4 mm² 240V~

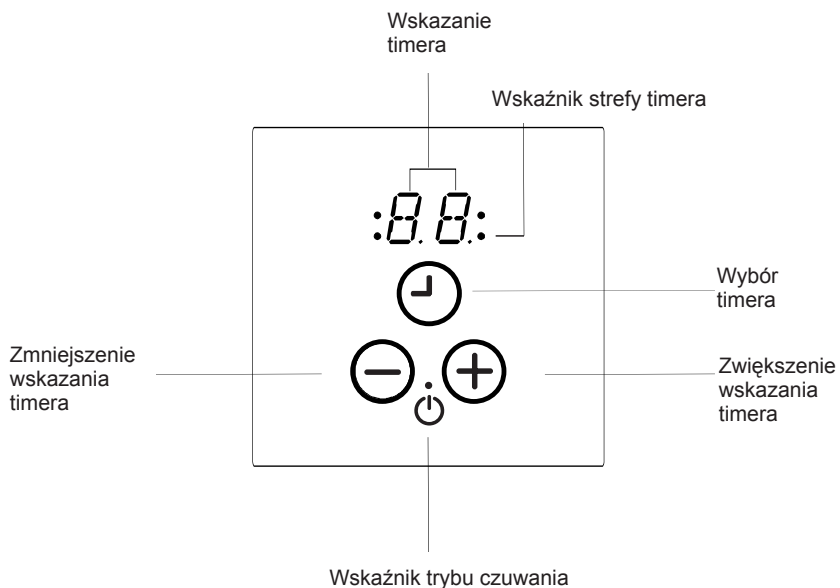


5 x 1.5 mm² 380V 3N~
 5 x 1.5 mm² 400V 3N~
 5 x 1.5 mm² 415V 3N~

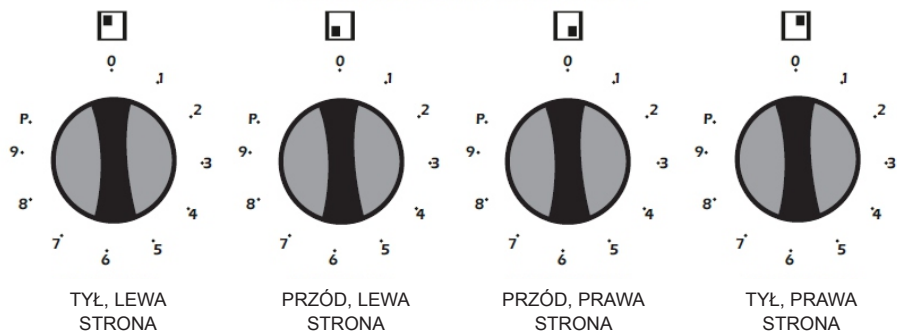
OGÓLNY WYGLĄD I DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA

YE66	
DOLNY ELE- MENT GRZEJNY	1100 WAT
GÓRNY ELE- MENT GRZEJNY	1200 WAT
GRILL	1400 WAT
ELEMENT GRZEJNY TUR- BO	2000 WAT

4.2 PANEL STEROWANIA INDUKCYJNEJ PŁYTY GRZEWCZEJ



4.3 POKRĘTŁA DO USTAWIENIA TEMPERATURY W INDUKCYJNYCH PŁYTACH GRZEWCZYCH



OBŚLUGA INDUKCYJNYCH PŁYT GRZEWCZYCH

Korzystaj z indukcyjnych stref gotowania stosując odpowiednie naczynia kuchenne.

Po włączeniu zasilania płyta grzewcza przełączy się do trybu czuwania i będzie gotowa do użycia.

Pokręta służą do ustawienia poziomu mocy gotowania w piekarniku, a przyciski dotykowe do ustawienia timera.

Po każdej aktywacji przycisku zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

Włączenie stref gotowania:

Odpowiednim pokrętem ustaw poziom mocy gotowania w zakresie od 0 do 9. Element jest już gotowy do pracy. W przypadku krótkich czasów gotowania należy ustawić pokrętło w pozycji „P” i przytrzymać przez 2 sekundy, aby włączyć funkcję przyspieszonego podgrzewania (Boost). Następnie ustaw żądany poziom mocy.

Wyłączenie stref gotowania: Ustaw pokrętło na „0”.

Wskaźnik pozostającego ciepła:

Wskaźnik pozostającego ciepła wskazuje, że temperatura szklanej ceramicznej powierzchni w obrębie strefy gotowania jest bardzo wysoka.

Po wyłączeniu strefy gotowania na odpowiednim wskazaniu wyświetla się symbol „H”, dopóki temperatura przypo-

rządkowanej strefy gotowania znajduje się krytycznym poziomie.

Funkcja zabezpieczenia:

Każda strefa gotowania wyłączy po określonym maksymalnym czasie pracy, jeśli ustawienie poziomu ciepła nie zostanie zmienione. Każda zmiana w strefie gotowania cofa maksymalny czas pracy do wartości początkowej ograniczenia czasu pracy. Maksymalny czas pracy zależy od wybranego poziomu temperatury.

Ustawienie poziomu ciepła	Bezpieczne wyłączenie po upływie
1 - 2	6 godzin
3 - 4	5 godzin
5	4 godziny
6 - 9	1,5 godziny

Zabezpieczenie przed dziećmi:

Po włączeniu zasilania można włączyć funkcję zabezpieczenia przed dziećmi. Żeby włączyć zabezpieczenie przed dziećmi, równocześnie naciśnij TYLNE LEWE POKRĘTŁO i TYLNE PRAWY POKRĘTŁO przy ustawieniu na poziomie 0 i przytrzymaj przez 4 sekundy. Na wskazaniach wszystkich elementów grzejnych wyświetli się symbol „L” oznaczający BLOKADĘ i obsługa za pomocą elementów sterujących nie będzie możliwa. (Jeśli strefa gotowania jest gorąca, na przemian wyświetlają się symbole „L” i „H”.)

Płyta grzewcza będzie zablokowana, dopóki nie zostanie odblokowana, nawet jeśli elementy sterujące zostaną włączone i wyłączone.


Żeby wyłączyć zabezpieczenie przed dziećmi, wykonaj takie same czynności: równocześnie naciśnij TYLNE LEWE POKRĘTŁO i TYLNE PRAWY POKRĘTŁO przy ustawieniu na poziomie 0 i przytrzymaj przez 4 sekundy. We wskazaniu zniknie symbol „L” i wyłączy się płyta grzewcza.

Funkcja timera

Timer strefy gotowania (1..99 minut):

Jeśli płyta grzewcza jest włączona, można zaprogramować niezależne operacje sterowane zegarem dla poszczególnych stref gotowania.

Ustaw poziom mocy dla danej strefy gotowania, a następnie naciśnij

przycisk ustawienia timera . Timer można zaprogramować jako wyłącznik czasowy dla danej strefy gotowania. Wokół timera zostały rozmieszczone 4 wskaźniki LED. Wskazują strefę gotowania, dla której została zaprogramowana operacja sterowana zegarem. Po upływie 10 sekund od ostatniej operacji wskazanie timera zmieni się na wskazanie timera, który zakończy działanie jako następny (w przypadku zaprogramowania więcej niż 1 strefy gotowania).

Po upływie ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, na wskazaniu timera wyświetli się statyczne „00” i zaczną pulsować wskaźniki timera przyporządkowanego do danej strefy gotowania. Zaprogramowana strefa gotowania zostanie wyłączona i wyświetli się symbol „H”, jeśli strefa gotowania jest gorąca.

Sygnał dźwiękowy i pulsujące wskaźniki timera wyłączą się automatycznie po 2 minutach lub po naciśnięciu dowolnego przycisku.

Sygnał dźwiękowy:

· Podczas pracy płyty grzewczej następujące działania zostaną zasygnalizowane poprzez wyemitowanie sygnału dźwiękowego:

· Normalne naciśnięcie przycisku sygnalizowane krótkim sygnałem dźwiękowym

· Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku przez dłuższy czas (10 sekund) sygnalizowane długim, przerywanym sygnałem dźwiękowym.

Funkcja przyspieszonego podgrzewania (Boost)

Należy wybrać strefę gotowania, ustawić żądany poziom gotowania i ponownie nacisnąć przycisk P (podgrzewanie przyspieszone).

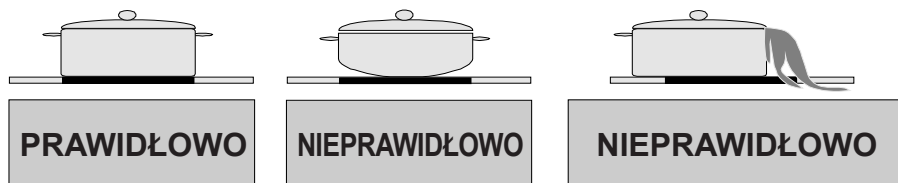
Funkcję Boost można włączyć, jeśli moduł indukcyjny zaakceptuje ustawienie w danej strefie gotowania. Jeśli funkcja Boost zostanie włączona, wyświetli się symbol „P” w odpowiednim wskazaniu.

Włączenie funkcji Boost umożliwia ustawienie maksymalnej mocy i aktywację zintegrowanego zarządzania mocą.

Pulsowanie wskazania odpowiedniej strefy gotowania oznacza konieczność obniżenia poziomu mocy. Wskazanie pulsuje przez 3 sekundy i umożliwia przeprowadzenie dalszych ustawień przed obniżeniem poziomu mocy.

Naczynia kuchenne

- Należy stosować naczynia kuchenne o grubych, płaskich, gładkich spodach i tej samej średnicy co element grzejny. W ten sposób można zmniejszyć czasy przygotowania potraw.
- Najlepsze rezultaty gotowania zapewniają naczynia kuchenne wykonane ze stali, stali emaliowanej, żeliwa i stali nierdzewnej (jeśli są zalecane przez producenta).
- Naczynia kuchenne wykonane ze stali emaliowanej, albo z aluminiowymi lub miedzianymi spodami mogą pozostawiać metaliczny osad na płycie grzewczej. Pozostawiony osad będzie trudny do usunięcia. Należy czyścić płytę grzewczą po każdym użyciu.
- Naczynie kuchenne jest odpowiednie do płyty indukcyjnej, jeśli magnes przylega do spodu naczynia.
- Naczynia kuchenne należy ustawiać na środku strefy gotowania. Niewłaściwe ustawienie naczynia jest sygnalizowane we wskazaniu.
- Podczas używania niektórych patelni może być słyszalne rozmaite odgłosy spowodowane konstrukcją patelni, ale nie mają one wpływu na wydajność ani bezpieczeństwo płyty grzewczej.



Oszczędność energii

- Indukcyjne strefy gotowania automatycznie dostosowują się do rozmiarów spodów naczyń kuchennych w pewnych granicach. Jednak magnetyczna część spodu naczynia kuchennego musi mieć minimalną średnicę odpowiednią do rozmiarów strefy gotowania.
- Naczynia kuchenne należy umieścić w strefie gotowania przed jej włączeniem. Jeśli płyta zostanie włączona przed ustawieniem naczynia kuchennego, strefa gotowania nie będzie działała i wyświetlą się elementy sterujące.
- Żeby zmniejszyć czas przygotowania potrawy, stosuj przykrywkę do naczyń.
- Jeśli płyn zaczyna gotować się, należy zmniejszyć ustawienie temperatury.
- Zmniejszenie ilości płynu lub tłuszczu skraca czas przygotowania potrawy.
- Wybierz ustawienie temperatury odpowiednie do sposobu przygotowania potrawy.

Przykładowe sposoby przygotowania potraw

Informacje zawarte w poniższej tabeli zostały podane wyłącznie jako pomocnicze wskazówki.

Ustawienia	Zastosowanie
0	Element grzejny wyłączony
1 - 3	Podgrzewanie delikatnych potraw
4 - 5	Łagodne gotowanie na wolnym ogniu, powoli
6 - 7	Odgrywanie i szybkie gotowanie na wolnym ogniu
8	Gotowanie, smażenie w małej ilości tłuszczu i pieczenie
9	Maksymalny poziom ciepła
P	Podgrzewanie przyspieszone (Boost)

Wskazówki dotyczące czyszczenia

- Do czyszczenia powierzchni płyty grzewczej nie wolno stosować szorstkich ściereczek, środków czyszczących powodujących korozję, środków czyszczących w aerozolu ani żadnych ostrych przedmiotów.
- Żeby usunąć przypalone resztki potraw, namocz powierzchnię płyty korzystając z wilgotnej ściereczki i zmyj pozostałości.
- Do czyszczenia powierzchni płyty lub usunięcia resztek potrawy można użyć skrobaczki. Lepiące się resztki potraw należy usuwać natychmiast po rozlaniu, zanim szklana powierzchnia ostygnie.
- Korzystając ze skrobaczki, należy zachować ostrożność, aby nie zdrapać silikonowych uszczelkach znajdujących się na krawędziach szklanej powierzchni.
- Ponieważ skrobaczka posiada ostrze, należy ją przechowywać w miejscu niedostępnym dla małych dzieci.

· Jeśli płyta grzewcza jest gorąca, do czyszczenia zastosuj specjalny środek czyszczący przeznaczony do ceramicznych płyt grzewczych. Po wyczyszczeniu należy spuścić wodą i wytrzeć do sucha czystą ściereczką lub papierowym ręcznikiem.

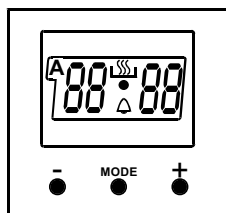
4.4 OBSŁUGA PIEKARNIKA

4. 4. 1 Korzystanie z elektronicznego programowanego zegara

Ustawienie godziny


Po podłączeniu urządzenia do zasilania zacznie pulsować symbol „A”.

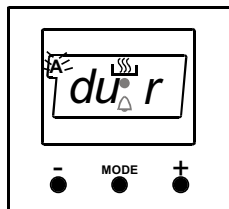
Naciśnij równocześnie przyciski (+) i (-). Przyciski umożliwiają również ustawienie czasu (zwiększenie lub zmniejszenie).



Ustawienie sygnału dźwiękowego/czasu

Funkcję można wykorzystać do ustawienia czasu i sygnału dźwiękowego. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „Mode”, dopóki nie zaświeci się wskaźnik „ Δ ”. Żądany czas można ustawić przyciskami „+” i „-”. Po ustawieniu żądanego czasu na wyświetlaczu widoczny jest pozostały czas i symbol „ Δ ”, który wcześniej pulsował, będzie świecił światłem ciągłym. Istnieje moż-

liwość ustawienia czasu w zakresie 0-23.59. Po zakończeniu gotowania zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy i pulsuje symbol „”. Naciśnięcie dowolnego przycisku spowoduje wyłączenie sygnału dźwiękowego.



Zaprogramowanie czasu zakończenia procesu

Funkcja umożliwia ustawienie czasu zakończenia gotowania. Żeby ustawić czas zakończenia gotowania, naciśnij i przytrzymaj przycisk „Mode”, dopóki nie zacznie pulsować wskaźnik „End”. Czas zakończenia gotowania można ustawić przyciskami „+” i „-”. Po osiągnięciu czasu zakończenia gotowania zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Naciśnięcie dowolnego przycisku spowoduje wyłączenie sygnału dźwiękowego.


Zaprogramowanie czasu trwania i czasu zakończenia procesu

Funkcja służy do ustawienia czasu automatycznego gotowania.

Należy ustawić czas trwania i czas zakończenia procesu, aby ustawić zakończenie gotowania. Czas trwania procesu należy ustawić w powyżej

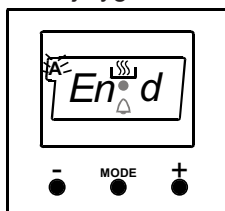
określony sposób.

Naciśnij i przytrzymaj przycisk „Mode”, dopóki nie zacznie pulsować wskaźnik „End” informując o zakończeniu procesu. Żądany czas procesu należy ustawić przyciskami „+” i „-”.

Po 5 sekundach od zakończenia ustawienia czasu zostanie on automatycznie zapisany i zaświecą się symbole „A” i „”. Na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina. Po zakończeniu ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy i zacznie pulsować symbol „A”. Naciśnięcie dowolnego przycisku spowoduje wyłączenie sygnału dźwiękowego i wyłączenie wskaźnika.

USTAWIENIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO CYFROWEGO TIMERA:

Gdy timer wyświetla aktualną godzinę: jeśli przycisk po lewej stronie (przycisk „-”) zostanie naciśnięty i przytrzymany przez 1-2 sekundy, timer wyemituje sygnał dźwiękowy. Każde naciśnięcie przycisku „-” spowoduje wyemitowanie 3 różnych sygnałów dźwiękowych timera. Nie naciskaj innych przycisków, a timer zapisze ostatnio wybrany rodzaj sygnału.



Funkcje piekarnika

Funkcje piekarnika mogą różnić się w zależności od zakupionego modelu.



Podświetlenie piekarnika

Zostanie włączone tylko podświetlenie piekarnika, które będzie świecić się podczas wszystkich trybów pracy.



Tryb rozmrażania

Zostaną włączone wskaźniki ostrzegawcze piekarnika, wentylator rozpocznie pracę.

Żeby skorzystać z trybu rozmrażania, umieść zamrożoną potrawę w piekarniku na półce znajdującej na trzecim poziomie od dołu. Zalecane jest umieszczenie tacy pod rozmrażaną potrawą, aby zgromadzić wodą powstającą na skutek rozmrażania lodu. Ten tryb pracy nie służy do gotowania ani pieczenia potraw, ale tylko do ich rozmrażania.



Funkcja Turbo

Zostaną włączone termostat piekarnika i wskaźniki ostrzegawcze, okrągły element grzejny oraz wentylator rozpoczyna pracę.

Tryb Turbo umożliwia równomierny rozkład ciepła w piekarniku. Wszystkie potrawy umieszczone na ruszcie zostaną równomiernie upieczone. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez 10 minut.



Tryb statyczny:

Zostaną włączone termostat oraz wskaźniki ostrzegawcze, dolne i górne elementy grzejne rozpoczną pracę.

W trybie statycznym emitowane jest ciepło, które zapewnia odpowiednie przygotowanie jedzenia umieszczonego w dolnej i górnej części piekarnika. Ten tryb jest idealny do przygotowywania ciast, zapiekanek makaronowych, lasagnii czy pizzy. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez 10 minut. W tym trybie najlepiej przygotowywać jedzenie na tylko jednym poziomie piekarnika.



Tryb termoobiegu:

Zostaną włączone termostat i światła ostrzegawcze, górny i dolny element grzejny oraz wentylator rozpoczyna pracę.

Ten tryb zapewnia dobre rezultaty podczas pieczenia ciast. Pieczenie odbywa się przy pomocy dolnego i górnego elementu grzejnego oraz wentylatora zapewniającego cyrkulację powietrza, co przynosi efekt nieco podobny do grillowania potraw. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez 10 minut.



Tryb pieczenia pizzy:

Zostaną włączone termostat i światła ostrzegawcze, okrągły i dolny element grzejny oraz wentylator rozpoczyna pracę.

Tryb termoobiegu i dolnego ogrzewa-

nia jest doskonały do przygotowywania potraw, jak pizza, w stosunkowo krótkich czasie.

Termoobieg zapewnia równomierny rozkład ciepła w piekarniku, a dolny element grzejny umożliwia pieczenie ciasta na pizzę.



Tryb grillowania:

Zostaną włączone termostat oraz wskaźniki ostrzegawcze, grillujący element grzejny rozpocznie pracę.

Tryb odpowiedni do grillowania i opiekania jedzenia. Przy tej funkcji należy używać górnych poziomów piekarnika. Posmaruj ruszt cienką warstwą oleju, by zapobiec przywieraniu produktów, i umieść jedzenie na środku kratki. Pod rusztem zawsze umieszczaj tacę, na którą spadnie kapiący olej lub tłuszcz. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez 10 minut.

Ostrzeżenie: Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperatura powinna być ustawiona na 190°C.



Tryb szybkiego grillowania:

Zostaną włączone termostat oraz wskaźniki ostrzegawcze, grillujący i górny element grzejny rozpoczną pracę.

Tryb doskonały do szybkiego grillowania większych produktów, na przykład mięs; przy tej funkcji należy używać górnych poziomów piekarnika. Posmaruj ruszt cienką warstwą oleju, by zapobiec przywieraniu produktów, i umieść jedzenie na środku kratki. Pod rusztem zawsze umieszczaj tacę, na

którą spadnie kapiący olej lub tłuszcz. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez 10 minut.

Ostrzeżenie: Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperatura powinna być ustawiona na 190°C.



Tryb podwójnego grilla, termoobiegu i pieczenia kurczaka

Zostaną włączone termostat i wskaźniki ostrzegawcze, grill i górny element grzejny, rożen oraz wentylator rozpoczną pracę.

Tryb przeznaczony jest do szybkiego grillowania większych produktów, o dużej płaszczyźnie oraz pieczenia kurczaka na szpikulcu do pieczenia. Górny grill oraz górny element grzejny pracują z termoobiegami, aby zapewnić odpowiednie przygotowanie potrawy. Do grillowania wykorzystaj półki ustawione na górnych poziomach piekarnika.

Posmaruj ruszt cienką warstwą oleju, by zapobiec przywieraniu produktów, i umieść jedzenie na środku kratki.

Pod rusztem zawsze umieszczaj tacę, na którą spadnie kapiący olej lub tłuszcz. Pieczenie kurczaka: zapoznaj się z wyposażeniem piekarnika. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez 10 minut.

Ostrzeżenie: Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperatura powinna być ustawiona na 190°C.

Oszczędność energii

- Podczas korzystania z piekarnika elektrycznego zaleca się zastosowanie garnków o płaskich podstawach.
- Należy wybrać naczynia kuchenne o odpowiedniej wielkości.
- Żeby zmniejszyć czas przygotowania potrawy, stosuj przykrywkę do naczyń.
- Zmniejszenie ilości płynu lub tłuszczu skraca czas przygotowania potrawy.
- Jeśli ciecz zaczyna wrzeć, obniż ustawienie temperatury.
- Należy unikać otwierania drzwiczek piekarnika podczas przygotowania potraw.

Akcesoria wykorzystywane z piekarnikiem

Możesz używać naczyń szklane, formy do ciasta oraz tace odpowiednie do użycia w piekarniku, powszechnie dostępne w sprzedaży. Tace odpowiednie do użycia w piekarniku i rożen do pieczenia kurczaka dostarczane są w zestawie z piekarnikiem. Należy zwrócić uwagę na wskazówki podawane przez producenta. Używając małych naczyń, umieść je na ruszcie, aby znalazły się dokładnie na jego środku. W przypadku stosowania naczyń emaliowanych należy postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami.

Jeśli potrawa, którą chcesz przygotować, nie zajmuje całego miejsca na blasze, przygotowujesz produkty głęboko zamrożone lub używasz tacy, by zebrać tłuszcz kapiący z grillowanych produktów, taca może się odkształcać. Taca odzyska kształt, gdy wystygnie po użyciu. Jest to normalny proces zachodzący

during wymiany ciepła.

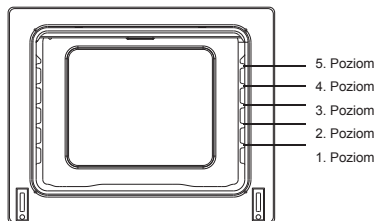
Nie umieszczaj gorących szklanych tac ani naczyń w chłodnym miejscu tuż po wyjęciu z piekarnika. Nie umieszczaj ich na zimnych i mokrych powierzchniach. Umieść naczynia na suchej ścierece kuchennej lub podstawce i pozwól im powoli wystygnąć. W przeciwnym razie szklana taca lub naczynie może pęknąć.

Podczas grillowania zalecamy używać ruszt dostarczony z piekarnikiem. (Jeśli Twoje urządzenie jest wyposażone w ruszt.) Aby wypływający i kapiący tłuszcz nie zabrudził wnętrza piekarnika. Jeśli korzystasz z dużego rusztu umieść tacę na jednym z niższych poziomów piekarnika, aby zebrać kapiący tłuszcz. Żeby ułatwić czyszczenie, należy również dodać niewielką ilość wody.

Do pieczenia na ruszcie wykorzystaj 4-ty lub 5-ty poziom piekarnika, przed ułożeniem żywności natłuś ruszt, dzięki czemu żywność nie będzie przywierać.

Wnętrze piekarnika

Położenie prowadnic



Akcesoria

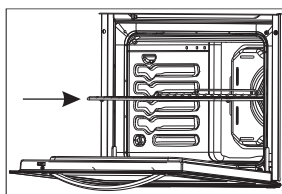
Akcesoria piekarnika mogą różnić się w zależności od zakupionego modelu.

Ruszt

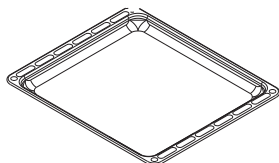


Ruszt jest używany do grillowania potraw lub umieszczania na nim różnych naczyń.

OSTRZEŻENIE - umieść ruszt dokładnie w prowadnicach na odpowiednim poziomie piekarnika i popchnij do tyłu.



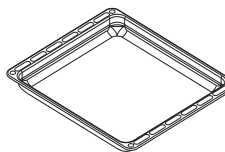
Taca płytka



Taca płytka jest używana do pieczenia ciast, takich jak placki

itp. Aby odpowiednio umieścić tacę w piekarniku, wsuń ją w prowadnice na wybranych poziomach i popchnij do tyłu.

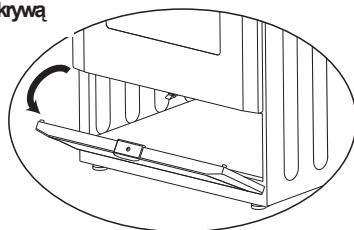
Taca głęboka



Taca głęboka jest używana do przygotowywania gulaszy itp. Aby odpowiednio umieścić tacę w piekarniku, wsuń ją w szyny na wybranym poziomie i popchnij do tyłu.

Szuflady

Szuflada z otwartą pokrywą



CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do czyszczenia piekarnika należy upewnić się, że wszystkie pokręta temperatury zostały wyłączone i urządzenie ostudziło się. Odłącz wtyczkę kabla zasilającego od sieci elektrycznej.

Przed zastosowaniem środków czyszczących sprawdź, czy są odpowiednie i zalecane przez producenta do czyszczenia piekarnika. Nie używaj produktów żrących, proszków ścierających, druciaków ani ostrych narzędzi, które mogłyby uszkodzić powierzchnię piekarnika. Gdyby nadmiar płynów wylanych na piekarnik zapalił się, mogłoby to spowodować uszkodzenie elementów emaliowanych. Natychmiast sprzątnij rozlane płyny.

Czyszczenie wnętrza piekarnika

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy koniecznie odłączyć wtyczkę kabla zasilającego od sieci elektrycznej.

Emaliowane wnętrze piekarnika najlepiej oczyścić, jeśli urządzenie pozostaje ciepłe.

Po każdym użyciu oczyść piekarnik przy pomocy miękkiej ściereczki namozonej w wodzie z mydłem.

Następnie przetrzyj suchą ściereczką i wysusz piekarnik. Czyszczenie piekarnika może od czasu do czasu wymagać użycia płynnych środków czyszczących w celu całkowitego oczyszczenia. Nie należy stosować suchych i proszkowanych środków czyszczących.

Czyszczenie pokrywy piekarnika

Żeby oczyścić pokrywę piekarnika wewnątrz i na zewnątrz, zastosuj środek czyszczący do powierzchni szklanych. Następnie splucz i przetrzyj suchą ściereczką. Pokrywę można wysunąć, jak pokazano na rysunku.

Całkowicie otwórz pokrywę pojemnika.

* Wsuń metalowy bolec z otworu, jak pokazano na rysunku.

* Wykonaj tę czynność w obu zawiasach.

* Unieś nieco pokrywę i delikatnie wyciągnij ją na zewnątrz. Pokrywa zostanie całkowicie wysunięta.

* Ponownie wsuń bolce w zawiasy pokrywy.

Nie wolno czyścić gorącej pokrywy piekarnika. Jeśli nie zastosujesz odpowiednich środków zaradczych, szklany panel może pęknąć. W przypadku wystąpienia jakichkolwiek problemów skontaktuj się z personelem autoryzowanego serwisu.

Wymagania przed oddaniem urządzenia do serwisu

Jeśli piekarnik nie działa:

Piekarnik może być odłączony od zasilania lub przepalony bezpiecznik. W modelach posiadających timer czas może być niewyregulowany.

Jeśli piekarnik nie nagrzewa się:

Pokręto temperatury mogło nie zostać ustawione w odpowiedniej pozycji.

Jeśli wewnętrzne podświetlenie piekarnika nie zapala się: Należy sprawdzić instalację elektryczną.

Należy sprawdzić, czy lampki nie są uszkodzone. Jeśli lampki są uszkodzone, należy wymienić je zgodnie z instrukcjami.

Podgrzewanie (jeśli dolna i górna warstwa jedzenia nie podgrzewają się równomiernie):

Sprawdź z instrukcją obsługi zalecane położenie tac, czas przygotowania oraz temperaturę.

Jeśli po sprawdzeniu powyższych kwestii urządzenie nadal nie działa prawidłowo, zwróć się do autoryzowanego serwisu.

Informacje dotyczące transportu piekarnika

Jeśli musisz przetransportować urządzenie:

Zachowaj oryginalne opakowanie produktu i przenieś w nim piekarnik, jeśli musisz go przenieść. Postępuj zgodnie z oznaczeniami transportowymi na opakowaniu.

Zabezpiecz górę kuchenki: palniki, kapturki i podstawki na garnki, przy mocując je do płyty taśmą klejącą.

Umieść papier pomiędzy górną pokrywą a płytą kuchenną, przykryj górną pokrywą, a następnie przyklej ją taśmą do boków piekarnika.

Do wnętrza szklanych drzwiczek piekarnika przytwierdź taśmą papier lub tekturę, by zapobiec uszkodzeniu drzwiczek przez ruszt i tace w czasie transportu.

Drzwiczki piekarnika przyklej taśmą do ścian bocznych.

Jeśli nie masz oryginalnego opakowania:

Zastosuj odpowiednie środki ochrony powierzchni zewnętrznych (szklanych i malowanych) piekarnika przed możliwymi uderzeniami.



Service
& Support

Visit our website:

www.sharphomeappliances.com

Or contact us:



You **Tube**

52227435