

KF-76VDD19W-DE

KF-76VDD19I-DE

KF-56VDD19W-DE

KF-56VDD19I-DE

Cooking

EN User Manual

DE Bedienungsanleitung

FR Guide D'utilisation

IT Istruzioni per l'uso

SHARP

Be Original.

**GB-Declaration of conformity**

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

DE-Konformitätserklärung

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

FR-Déclaration de conformité

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

ES-Declaración de conformidad

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

PT-Declaração de conformidade

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

NL-Conformiteitsverklaring

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

IT-Dichiarazione di conformità

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

GR-Δήλωση συμμόρφωσης

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

BG-Декларация за съответствие

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

CZ-Prohlášení o shodě

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

SK-Vyhlasenie o zhode

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

EE-Vastavusdeklaratsioon

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

SV-Försäkran om överensstämmelse

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

FI-Yhteensopivuuslauseke

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

HR-Izjava o sukladnosti

Izjavljujemo da su naši 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

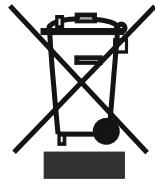
Tvirtiname, kad mūsų produktai atitinka susijusiose Europos direktyvose, sprendimuose ir reglamentuose pateikiamų standartų keliamus reikalavimus.

LV-Atbilstības deklarācija

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

PL-Deklaracja zgodności

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



GB: The symbol of the crossed-out wheeled bin shown on the product or its packaging means that the device must not be disposed of with other household waste but requires separate collection. You can dispose of the device free of charge at your local waste return and collection system. The addresses can be obtained from your responsible city council or local government. Regarding the return of waste electrical and electronic equipment (WEEE) at certain retailers free of charge, please contact your retailer.

Returned WEEE can be prepared for recycling to reduce waste and save resources. Please note that the device may contain substances which are harmful for the environment and human health if not used according to environmental protection standards. The separate collection and recycling of WEEE helps to prevent negative consequences for the environment and human health.

If possible, please remove all batteries and accumulators as well as all removable lamps before disposing of the device.

Please note that you are responsible for deleting all personal data on the device to be disposed of.

DE: Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenlänge bis zu 25 cm bei Händlern mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mind. 400 m² oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m², die zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikgeräte anbieten, unentgeltlich zurückgeben. Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Geräts der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

FR: Le symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix affiché sur le produit ou l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, il doit être collecté séparément. Vous pouvez jeter votre appareil gratuitement au point de collecte et de recyclage le plus proche. Vous pouvez obtenir leurs adresses auprès de votre mairie ou de l'administration locale responsable. Vous pouvez également renvoyer gratuitement vos petits déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) dont la longueur ne dépasse pas 25 cm à un distributeur disposant d'une surface de vente d'équipements électriques et électroniques (EEE) d'au moins 400 m². Les DEEE plus grands peuvent être renvoyés gratuitement au revendeur respectif lors de l'achat d'un nouveau produit du même type. En ce qui concerne les modalités de collecte des DEEE, en cas d'expédition du produit récemment acheté, veuillez contacter votre revendeur.

Les batteries usagées peuvent être préparées en vue de leur recyclage afin de réduire les déchets et d'économiser les ressources. Cependant, la priorité doit être donnée à la prévention de la production de déchets, en particulier par la réutilisation des EEE. Veuillez noter que l'appareil pourrait contenir des substances dangereuses pour l'environnement et la santé humaine s'il ne sont pas utilisés dans le respect des standards de protection de l'environnement. En collectant les DEEE séparément et en les recyclant, vous aidez à éviter les conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

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

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 del bidone della spazzatura barrato riportato sul prodotto o sulla sua confezione indica che il dispositivo non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici, ma richiede una raccolta differenziata. Puoi smaltire il dispositivo gratuitamente presso il tuo sistema locale di raccolta e restituzione dei rifiuti. Gli indirizzi possono essere ottenuti dalla circoscrizione comunale competente o dal governo locale. In alternativa, puoi restituire gratuitamente piccoli rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) con una lunghezza del bordo fino a 25 cm a qualsiasi rivenditore con un'area di vendita relative alle apparecchiature elettriche ed elettroniche (AEE) di almeno 400 m². I RAEE più grandi possono essere restituiti gratuitamente al rispettivo rivenditore al momento dell'acquisto di un nuovo prodotto dello stesso tipo. Per quanto riguarda le modalità di ritiro dei RAEE in caso di spedizione del prodotto appena acquistato, contatta il tuo rivenditore.

I RAEE restituiti possono essere preparati per il riciclaggio per ridurre gli sprechi e risparmiare risorse. Nota che il dispositivo può contenere sostanze dannose per l'ambiente e la salute umana se non utilizzato secondo gli standard di protezione ambientale. La raccolta differenziata e il riciclaggio dei RAEE aiutano a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Se possibile, rimuovi tutte le batterie e gli accumulatori nonché tutte le lampade rimovibili prima di smaltire il dispositivo. Trova il tipo e il metodo di rimozione sicura della batteria o dell'accumulatore nel manuale dell'utente fornito dal produttore o dal rivenditore del dispositivo.

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

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

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

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

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

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

FI: Tämä symboli tuotteessa tai sen pakkauksessa merkitsee, että tätä tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Laite on sen sijaan toimitettava elektronisille ja sähkölaitteille soveltuvaan keräyspisteeseen kierrättäväksi. 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, pomoć ćete da se spreče potencijalne negativne posledice za okruženje i ljudsko zdravlje, što može da u suprotnom izazove neodgovarajuće upravljanje otpadom ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda, molimo vas da kontaktirate vašu lokalnu gradsku kancelariju, uslugu otklanjanja vašeg otpada iz domaćinstva ili prodavnicu gde ste kupili proizvod.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LV: Šis simbols uz izstrādājuma un iepakojuma norāda, ka izstrādājumu nevar izmest sadzīves atkritumos. Tā vietā to var nodot piemērotā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādājamo atkritumu savākšanas vietā. No drošinot, ka šis izstrādājums tiek izmests pareizā veidā, varat palīdzēt novērst potenciāli negatīvo ietekmi uz apkārtnējo 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 produkt nie wolno usuwać razem ze zwykłymi odpadkami z gospodarstw domowych. Zamiast tego należy go przekazać odpowiedniemu punktowi zbiórki przekazującemu

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

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

AT: Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie Elektroaltgeräte beim Kauf eines neuen Geräts der gleichen Art und mit derselben Funktion bei einem stationären Händler unentgeltlich zurückgeben. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

Das Gerät kann Stoffe enthalten, die bei falscher Entsorgung Umwelt und menschliche Gesundheit gefährden können. Das Materialrecycling hilft, Abfall zu reduzieren und Ressourcen zu schonen. Durch die getrennte Sammlung von Altgeräten und deren Recycling tragen Sie zur Vermeidung negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit bei.

CH: Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie Elektroaltgeräte kostenfrei bei Händlern zurückgeben, die Geräte dieser Art im Sortiment führen. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

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.

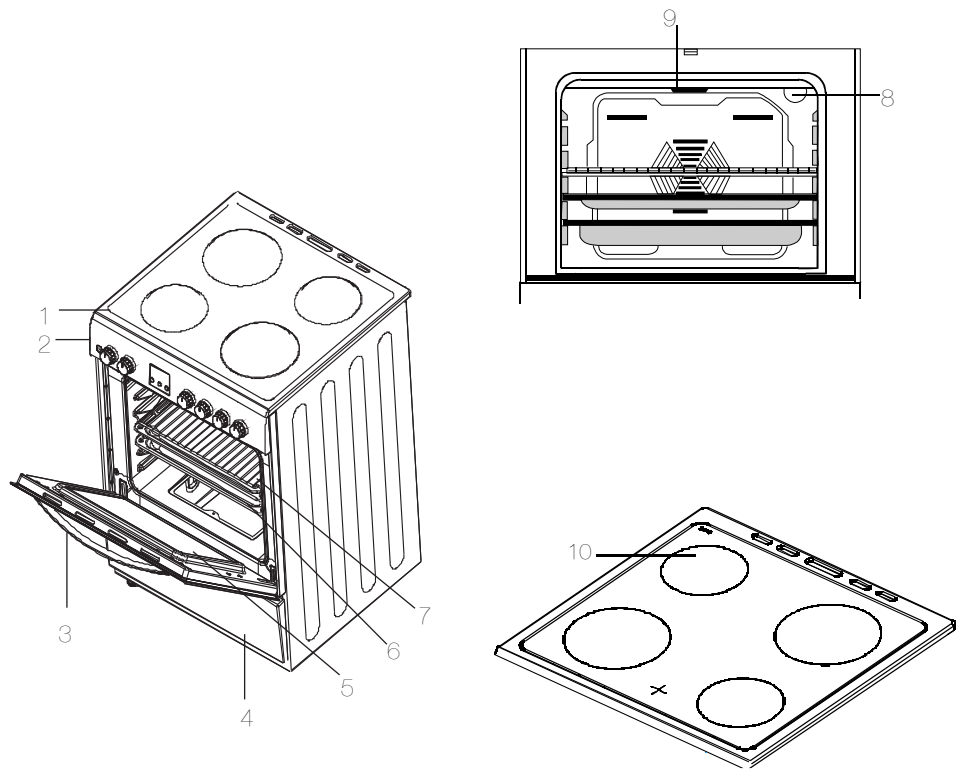
This manual is prepared in order to help you to use your appliance that is manufactured by the most recent technology, with confidence and maximum efficiency.

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 for4 heater :



PRODUCT DIMENSIONS		
DEPTH (cm)	WIDTH (cm)	HEIGHT (cm)
50/60	60/60	85

- 1- Cooktop
- 2- Control Panel
- 3- Oven Door Handle
- 4- Drawer Cover
- 5- Door Glass
- 6- Oven Tray
- 7- Wire Grid
- 8- Oven Lamp
- 9- Front Resistance
- 10-Highlite element

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 surface.

ces.

- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
 - For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. And also the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
 - The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
 - **WARNING:** In order to prevent tipping of the appliance, the stabilizing brackets must be installed. (For detail information please read the anti-tilting kit set guide.)
 - During use, the appliance becomes hot.
- Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- During use, handles held for short periods in normal use can get hot.
 - Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.
 - Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
 - **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
 - **CAUTION:** Accessible parts may be hot

when the cooking or grilling is in use. Young children should be kept away.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.
- **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.
- Do not try to lift or move the appliance by pulling the door handle.
- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cle-

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

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

Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.
- When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.

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

During usage

- When you first run your oven a certain smell will emanate from the insulation materials and the heater elements. For this reason, before using your oven, run it empty at maximum temperature for 45 minutes. At the same time you need to properly ventilate the environment in which the product is installed.
- During usage, the outer and inner surfaces of the oven get hot. While opening the oven door, step back to avoid the hot steam coming out of the oven. There may be a risk of burns.
- Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occurred in this case and turn the cooker off.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- If you will not use the appliance

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

- Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.
- The trays incline when pulled out. Be careful not to let hot liquid spill over.
- When the door or drawer of the oven is open, do not leave anything on it. You may unbalance your appliance or break the cover.
- Do not put heavy things or flammable or ignitable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth...etc) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

During cleaning and maintenance

- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.

**TO MAINTAIN THE EFFICIENCY
AND SAFETY OF YOUR APPLI
ANCE, WE RECOMMEND YOU
ALWAYS USE ORIGINAL SPARE
PARTS AND TO CALL ONLY OUR
AUTHORIZED
SERVICE AGENTS IN CASE OF
NEED.**

Contact to Authorized Service for mounting of your oven.

INSTALLATION OF OVEN

There are some factors that must be paid attention to while installing your oven.

Surely pay attention to our below suggestions in order to be able to prevent any

problems and/or dangerous situations that may occur later.

It can be placed close to other furniture on condition that in the area where the oven

is set up, the furniture's height must not exceed the height of the cooker panel.

Pay attention not to place it near the refrigerator, there must be no flammable or

in flammable materials such as curtain, waterproof cloth etc. that will begin to burn

quickly, while selecting place for oven.

It is required there must be at least 2 cm blank space between the back cover of oven and wall for air circulation.

The furniture close to oven must be manufactured resistant to heat more than

50 C° of the room temperature.

If the kitchen furniture are higher than the pan which the oven's cookers are on,

it must be at least 11 cm away from the oven's side.

The minimum heights from the oven's pan and wall cupboards and paddle boxes

with fan over the oven, are shown as below. Thus, the paddle box must be at minimum 650 mm height from the cooker pan.

If there is no paddle box, this height must not be less than 700 mm.

This appliance must only be installed directly on the floor and not on a base.

ELECTRIC CONNECTION AND SECURITY

During the electric connection, surely follow the instructions below.

The earthing cable must be connected to the terminal. You have to ensure the

cable with insulation to be connected to the power source during the connection of

cable. If there is not any appropriate earthed electric outlet in accordance with

regulations in the place where the appliance will be installed, immediately contact to

our authorized service.

The earthed electric outlet must be close to the appliance. Surely do not use the extension cord.

The supply cable must not touch to the hot surface of the product.

In case the supply cable is damaged, surely contact to Qualified Service. The

cable must be changed by the authorized service.

The wrong electric connection may damage your appliance. Such damage is not in guarantee extent.

The electric cable must not touch to the hot parts of appliance. The electric cable

must not touch the back part of the appliance. Otherwise the electric cable of

appliance may be damaged. And this situation may cause short circuit.

The producer firm declares that it has no responsibility against any kind of damages

and losses that emanate from the following security norms.

Provide a means of disconnection from the supply having an air gap contact separation of at least 3mm in all active (phase) conductors. Such means of disconnection shall be incorporated in the fixed wiring according to the wiring rules.

The appliance is provided for fixed connection to the power supply. The connection

of the appliance to an electrical source must be done by authorized technician.

For fixed connection, use the H05VV, H05V2V2 or H05RR type supply cord.

Some appliances can be equipped with special plug (Perilex or Norplug). If it is necessary, change it with the same specified spare part.

Use 16A/400V 5 pin for perilex plug and 25A/250V for Norplug.

These plugs can be used only in some countries.

The appliance is adjusted as appropriate for 220-240 Volts and 380-415V 3N Volts of electricity. If the network electricity is different than this informed value, immediately contact to our authorized service.

For fixed connection, use 3x2,5mm² 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.

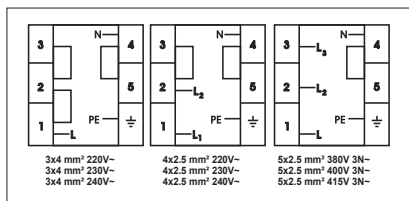
Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that was

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.

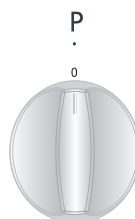


USING THE OVEN

Control panel

Oven function control knob

To select the desired cooking function, turn the knob to the related symbol. The details regarding oven functions are explained in the next section.



Oven Function Control Knob

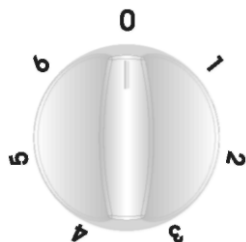
To select the desired cooking function, turn the knob to the related symbol. The details regarding oven functions are explained in the next section.



GENERAL APPEARENCE AND TECHNICAL FEATURES OF

USE OF

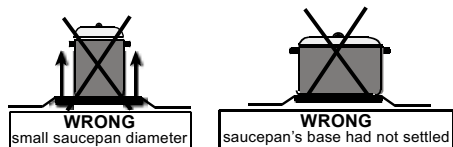
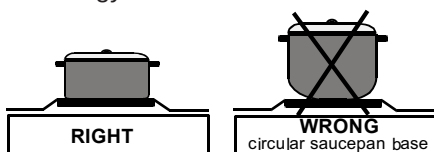
The electrical cooker is commanded by 7 graded switches. "0" of the grades is off location. The use fields in response to other 6 grades are below.



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

During use of electrical cookers, it is required to pay attention to the used saucepans to have smooth bases. If appropriate sized and smooth based saucepans are used, you can get the most efficiency from your cooker. It is not suggested to use the little size saucepans on the big size cooker, because this will cause heat loss and

so energy will be wasted.



Surely control that your cooker is off, the control switch is at "0" location after cooking.

Also never touch it as the cooker will be hot for a speific time after it was turned off.

Do not let children to come close to it.

Clean the electrical cooker with a wet cloth after using the electrical cooker. If there is excessively getting dirty situation, you can clean it with water with detergent rather well.

Heat for a few minutes for the upper part to dry after cleaning. If you will not use its

upper part for a while, ensure to occur a thin oil layer as oiling with machine oil.

Oven Functions

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



Oven Lamp:

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



Defrost Function:

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

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



Fan Function:

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

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



Static Cooking Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the lower and upper heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of the food on the lower and upper shelves. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Pre-heating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to cook on only one shelf at a time when using this function.



Grilling Function:

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



Faster Grilling Function:

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



Double Grill and Fan Function:

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

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



Pizza Function

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

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

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

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

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

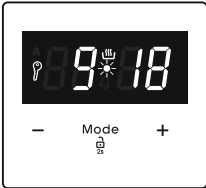
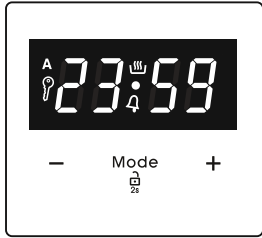


Turbo Function

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

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

Use of the Digital Touch Timer



3. After a few seconds, the dot will stop flashing and will remain illuminated.

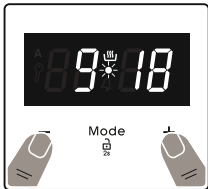
Function Description	
A	Auto cooking
👉	Manual cooking
🔑	Key Lock
🕒	Minute minder
Mode	Mode function
-	Decrease timer
+	Increase timer
23 59	Timer display

Time adjustment

The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol “A” and “00:00” or “12:00” will flash on the display.



1. Press the “MODE” for 2 sec to deactive keylock and the dot in the middle of the screen will start to flash.



2. Adjust the time while the dot is flashing using the “+” and “-” keys.

! Key Lock

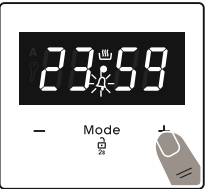
The key lock automatically activates after the timer has not been used for 7 seconds. “🔑” symbol will appear and remain illuminated. To unlock the timer buttons, press and hold the “MODE” button for 2 seconds. The desired operation can then be carried out.

Audible warning time adjustment

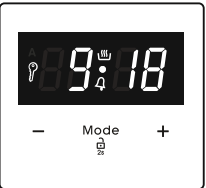
The audible warning time can be set to any time between “00:00” and “23:59” hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.



1. Press “MODE”. The symbol “🕒” will begin to flash and “000” will be displayed.



2. Select the desired time period using the “+” and “-” keys while “🕒” is flashing.



3. The symbol “🕒” will remain illuminated, the time will be saved and the warning will be set.

When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the symbol “🕒” will flash on the display. Press any key to stop the audible warning. Press “MODE” for 2 seconds the “🕒” symbol will disappear and the clock will be displayed.

Semi-automatic time adjustment (cooking period)

This function helps you to cook for a fixed

period of time. A time range between 0 and 10 hours can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



2. Press "**MODE**" until you see "**dur**" symbol on the display screen. The symbol "**A**" will flash.



3. Select the desired cooking time period using the "+" and "-" keys.



4. The current time will reappear on the screen, and the symbols "**A**", and "**☞**" will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbols "**A**" will flash. Turn both control knobs to the "**0**" position and press any key on the timer to stop the warning sound. Press "**MODE**" for 2 seconds the "**A**" symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

Sound Adjustment

To adjust the volume of the audible warning sound, while the current time of day is displayed, press "+" and "-" keys and the dot in the middle of the screen will start to flash. Press "**MODE**" to display current signal sound. After this, each time the "-" button is pressed, a different signal will sound. There are three different types of signal sounds. Select the desired sound and do not press any other buttons. After a short time, the selected sound will be saved.

Accessories Used in Oven

You can use glass dishes, cake molds, special oven trays that are appropriate for use

in oven, that you are able to assure in market, apart from the oven trays and grill wire

chicken roasting skewer that are given together with your oven. Pay attention to the

information related to the subject that were given by the manufacturer firm.

In case small size dishes are used, place the dish onto the grill wire, as it will

completely be on the middle part of the wire. The following information must also be

followed for the enameled dishes.

If the food that will be cooked does not cover the oven tray completely, if the food is

taken from the deep freezer or the tray is being used for collection of food's

juices that

flow during grilling, the form changes can be observed in tray because of the high

heat that occur during cooking or roasting.

The tray will return to its old form only when the tray cooled after cooking. This is a

normal physical event that occurs during heat transfer.

Do not leave this tray or dish in cold environment right away after cooking in glass tray

or dish. Do not put onto the cold and wet grounds. Place on a dry kitchen cloth or dish

cross, ensure it to cools slowly. Otherwise the glass tray or dish may be broken.

If you will grill in your oven; we recommend you to use the grill that was given in tray

together with product. (If your product includes this material) So, the oils that spatter

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

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

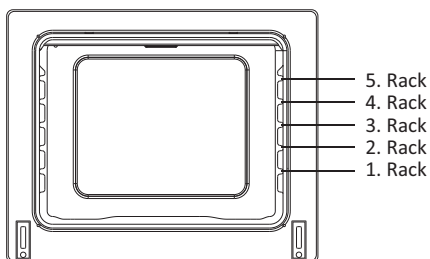
cleaning easiness.

Use 4th and 5th shelves while grilling and oil the grill for the ingredients that you will

grill not to stick to the grill.

Oven Cavity

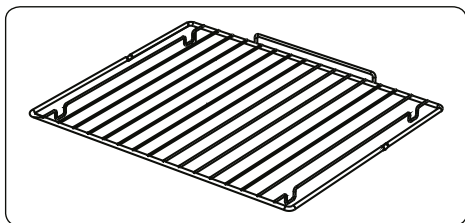
Rack positions



Oven Accessories

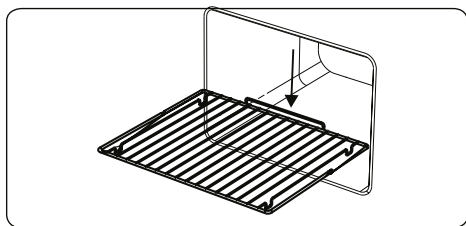
The accessories of your oven may be different due to the model of your product.

Wire grid



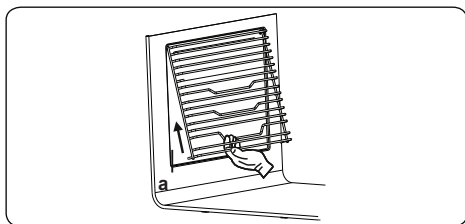
Wire grid is used to grill or to place different cookwares on.

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

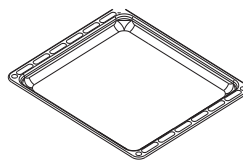


Removal of wire shelf

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



Shallow Tray

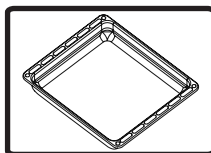


Shallow tray is used to bake pastry such as flans etc. To locate the tray correctly in the

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

Deep Tray

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



CLEANING

Be sure that all control switches are off and your appliance cooled before cleaning

your oven. Plug off the appliance.

Control whether they are appropriate and recommended by the manufacturer before

using the cleaning materials on your oven. As they may damage the surfaces, do not

use caustic creams, abrasive cleaning powders, thick wire wool or hard tools. In case

the liquids that overflows around your oven burn, the enameled place may be damaged. Immediately clean the 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.

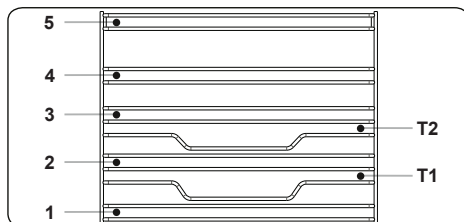
Also tape the oven's covers to the side walls.

If it does not have the original case;

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

The EasyFix Wire Rack

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from 1 to 5.
- Telescopic rails can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for the turnspit wire grid positioning with telescopic rails.

****Accessories may vary depending on the model purchased.

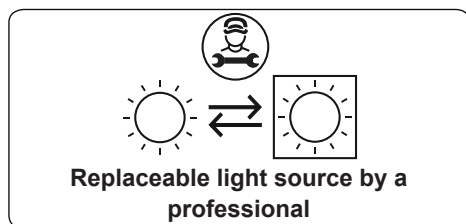
Maintenance

WARNING: The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Changing the Oven Lamp

WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



WARNING: The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

Sehr verehrte/r Kunde/in,

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

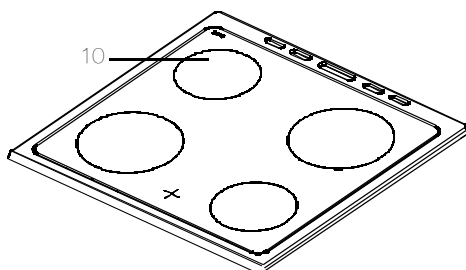
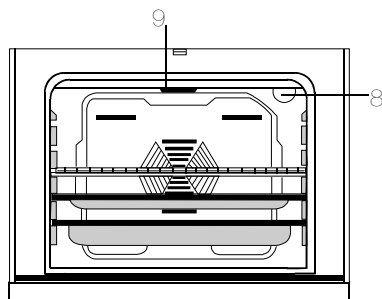
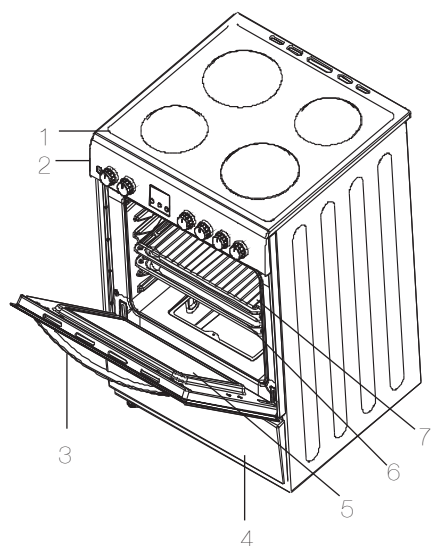
Dieses Handbuch wurde erstellt, um Sie bei der Verwendung Ihres Haushaltsgeräts zu unterstützen, das mit modernster Technik, Sorgfalt und höchster Qualität hergestellt wurde.

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

INHALTSVERZEICHNIS:

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

Bedienfeld für 4 Heizung:



PRODUKT ABMESSUNGEN		
TIEFE (cm)	BREITE (cm)	HÖHE (cm)
50/60	60/60	85

- 1- Kochfeld
- 2- Bedienfeld
- 3- Ofentürgriff
- 4- Schubladenabdeckung
- 5- Türglas
- 6- Ofenfach
- 7- Drahtgitter
- 8- Ofenlampe
- 9- vorderer Widerstand
- 10- Highlite element

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

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

sondern schalten das Gerät aus und ersticken die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.

- **ACHTUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen ab.
- **ACHTUNG!** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Bei Kochflächen, die mit einer Abdeckung ausgestattet sind, sollten Sie Verschmutzungen vor dem Abnehmen des Deckels entfernen. Bevor Sie den Deckel wieder schließen, müssen Sie die Kochfläche abkühlen lassen.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung mit einer externen Zeitschaltuhr oder ge-

trennten Fernbedienung vorgesehen.

- **ACHTUNG!** Um zu verhindern, dass das Gerät umkippt, müssen die Stabilisierungsklammern angebracht sein. (Für detaillierte Informationen lassen Sie die Anleitung zum Aufbau der Anti-Kipp-Vorrichtung.
- Das Gerät wird während seiner Verwendung heiß. Passen Sie auf, dass Sie die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht berühren.
- Die Griffe werden bei normaler Verwendung ebenfalls heiß.
- Verwenden Sie keine ätzenden Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um die Glastür des Ofens und andere Oberflächen zu reinigen, da diese

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

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

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

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

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

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

geöffnete Backofentür klettern oder darauf sitzen.

Einbauhinweise

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

Während der Verwendung

- Wenn Sie Ihren Backofen das 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 entflammenden Stoffe in oder neben das Gerät, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie Speisen in den Backofen stellen oder aus ihm herausnehmen.
- Lassen Sie den Backofen nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie mit festen oder flüssigen Ölen kochen. Diese können bei extremer Erhitzung Feuer fangen. Schütten Sie niemals Wasser in brennendes Öl. Decken Sie den Kochtopf oder die Pfanne mit einem Deckel ab, um etwaige Flammen zu ersticken und schalten Sie den Backofen aus.
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer in die Mitte der Kochzone und drehen die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht angestoßen und zufällig gegriffen werden können.
- Wenn Sie den Backofen für längere

re Zeit nicht benutzen, trennen Sie ihn vom Netz. Der Hauptschalter sollte dabei ausgeschaltet sein. Wenn Sie das Gerät nicht verwenden, drehen Sie das Gasventil zu.

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

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

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

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

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

Während der Reinigung und Wartung

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

nach das Ausstecken des Geräts oder Ausschalten des Netzschalters tun.

- Wenn Sie das Bedienfeld reini-

gen, entfernen Sie nicht die Bedienknöpfe .

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 sich 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 Möbelschöpfung nicht die Höhe der Kochfläche überschreitet.

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

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

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

Zimmertemperatur sein.

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

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

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

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

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEIT

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

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

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

Das Netzkabel darf nicht die heiße Oberfläche des Produkts berühren.

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

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

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

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

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

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

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

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

Manche Geräte sind mit einem Spezialstecker ausgestattet (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.

KF-66FVMT15WL-CH

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

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

Für einen festen Anschluss, verwenden Sie 3x2,5mm²- 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 etwai-

ge Flammen zu ersticken und schalten Sie den Backofen aus.

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

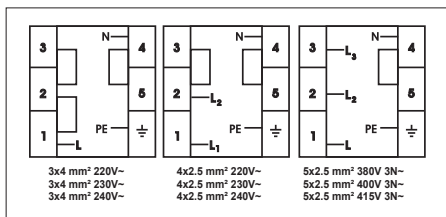
Stellen Sie nichts auf die Tür oder die Schublade, wenn diese geöffnet sind. Sie können

Ihr Gerät aus dem Gleichgewicht bringen oder den Deckel abbrechen.

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

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

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

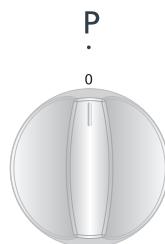


VERWENDUNG DES HERDS

Steuertafel

Herdfunktionskontrollknopf

Zur Auswahl der gewünschten Kochfunktion drehen Sie den Knopf auf das entsprechende Symbol. Die Einzelheiten zu den Herdfunktionen finden Sie im nächsten Abschnitt.



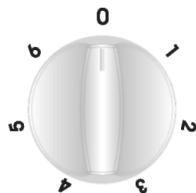
Herdfunktionskontrollknopf

Zur Auswahl der gewünschten Kochfunktion drehen Sie den Knopf auf das entsprechende Symbol. Die Einzelheiten zu den Herdfunktionen finden Sie im nächsten Abschnitt.



AUSSEHEN UND TECHNISCHE MERKMALE DER

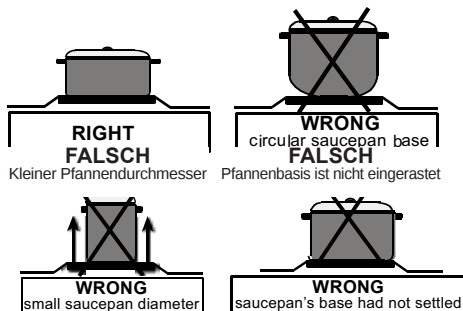
Der Elektroherd wird mit 7 gradierten Schaltern bedient. "0" ist die ausgeschaltete Position. Die Verwendungsbereiche der anderen 6 Grade finden Sie im Folgenden:



- 1. Warmhalteposition
- 2-3 Wärmeposition auf Niedrighitze
- 4-5-6. Koch-, Braten- und

Während der Verwendung von Elektroherden müssen Sie darauf achten, dass die verwendeten Pfannen einen glatten Boden haben. Wenn Pfannen mit glattem Boden und von einer geeigneten Größe verwendet werden,

können Sie die beste Wirkung Ihres Herds erhalten. Die Verwendung von kleinen Pfannen auf den großen Kochplatten ist nicht empfehlenswert, da dies zu Hitzeverlusten und Energieverschwendung führt.



Stellen Sie genau sicher, dass Ihr Herd abgeschaltet ist und dass der Bedienknopf nach dem Kochen auf "0" steht.

Berühren Sie ebenfalls nie die Kochplatten, da er eine bestimmte nach dem Abschalten noch heiß ist.

Lassen Sie keine Kinder in seine Nähe kommen.

Reinigen Sie den Elektroherd nach der Verwendung mit einem nassen Tuch. Wenn er übermäßig schmutzig geworden ist, können Sie ihn ebenfalls relative gut mit einer Reinigungsmittel-Wasser-Lösung putzen.

Heizen Sie ihn ein paar Minuten auf, damit die Oberseite nach der Reinigung trocknen kann. Wenn Sie die Oberseite längere Zeit nicht benutzen, reiben Sie sie mit Maschinenöl ein, sodass eine dünne Ölschicht entsteht.

Backofenfunktionen

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



Backofenlampe:

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



Auftaufunktion:

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

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



Umluft-Funktion:

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

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

zehnminütiges Vorheizen des Backofens ist empfehlenswert.



Ober- und Unterhitze-Funktion:

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



Grillfunktion:

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



Schnellgrillfunktion:

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



Doppelgrill-Umluftfunktion:

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

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

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

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

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



Pizzafunktion:

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

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

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

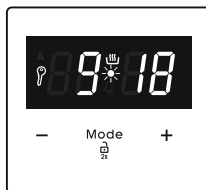


Turbofunktion

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

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

Verwendung des digitalen Touch-Timers



3. Nach einigen Sekunden hört der Punkt auf zu blinken und wird dauerhaft angezeigt.

Funktionsbeschreibung	
A	Automatisches Garen
	Manuelles Garen
	Tastensperre
	Minutenzähler
Mode	Modus-Funktion
-	Zeitschaltuhr verringern
+	Zeitschaltuhr erhöhen
23 59	Timeranzeige

Zeit einstellen

Die Zeit muss eingestellt werden, bevor Sie den Ofen in Betrieb nehmen. Nachdem Anschluss an die Stromversorgung blinken die Symbole „A“ und „00:00“ oder „12:00“ in der Anzeige.



1. Drücken Sie "MODE" für 2 Sekunden, um die Tastensperre zu deaktivieren, und der Punkt in der Mitte des Bildschirms beginnt zu blinken.



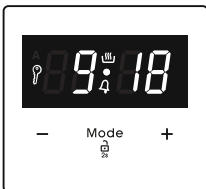
2. Stellen Sie die Zeit mit den Tasten „+“ und „-“ ein, während der Punkt blinkt.



1. Betätigen Sie „MODE“. Das Symbol „4“ beginnt zu blinken und die Anzeige „000“ erscheint.



2. Wählen Sie die gewünschte Dauer mit den Tasten „+“ und „-“ aus, während „4“ blinkt.



3. Das Symbol „4“ leuchtet weiter, die Zeit wird gespeichert und die Warnung wird eingestellt.

! Tastensperre

Die Tastensperre aktiviert sich automatisch, nachdem der Timer 7 Sekunden lang nicht verwendet wurde. Das Symbol „“ erscheint und leuchtet dauerhaft. Halten Sie zur Freigabe der Timer-Taste 2 Sekunden lang die „MODE“-Taste gedrückt. Anschließend kann der gewünschte Vorgang ausgeführt werden.

Einstellung der akustischen Warnzeit

Die akustische Erinnerung kann auf eine beliebige Zeit zwischen „00:00“ und „23:59“ Stunden eingestellt werden. Die akustische Erinnerung ist eine reine Erinnerungsfunktion. Der Ofen wird mit dieser Funktion nicht aktiviert.

Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Warnsignal und das Symbol „“ blinkt auf dem Display. Durch Drücken einer beliebigen Taste beenden Sie das

akustische Warnsignal. Wenn Sie **"MODE"** 2 Sekunden lang drücken, verschwindet das Symbol "A" und die Uhr wird angezeigt.

Halbautomatische Zeiteinstellung (Garzeit)

Diese Funktion ermöglicht das Garen über eine bestimmte Zeitdauer. Es kann ein Zeitbereich zwischen 0 und 10 Stunden eingestellt werden. Bereiten Sie das Essen zum Garen vor und schieben Sie es in den Ofen.

1. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion und die Temperatur mit den Bedienungsknöpfen.



2. Drücken Sie **"MODE"**, bis Sie das Symbol „dur“ am Display sehen. Das Symbol „A“ blinkt.



3. Wählen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten „+“ und „-“ aus.



4. Die aktuelle Uhrzeit erscheint wieder am Display und die Symbole „A“, und „☀“ leuchten weiterhin.

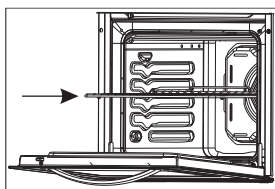
Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen aus und ein akustisches Warnsignal ertönt. Das Symbol „A“ blinkt. Durch Drehen des Einstellknopfes in Stellung „0“ und Betätigen einer beliebigen Taste am Timer beenden Sie den Warnton. Wenn Sie **"MODE"** 2 Sekunden lang drücken, verschwindet das Symbol "A" und der Timer schaltet wieder auf die manuelle Funktion um.

Signaleinstellung

Passen Sie während der Anzeige der aktuellen Tageszeit die Lautstärke der akustischen Erinnerung an, indem Sie die Tasten „+“ und „-“ drücken und der Punkt in der Mitte des Bildschirms beginnt zu blinken. Drücken Sie **"MODE"**, um den aktuellen Signalton anzuzeigen.

Anschließend wird mit jeder Betätigung der Taste „-“ ein anderer Signalton ausgegeben. Es gibt drei verschiedene Arten von Signaltönen. Wählen Sie den gewünschten Ton aus und drücken Sie keine anderen Tasten. Nach kurzer Zeit wird der ausgewählte Ton gespeichert.

Verwendung von mechanischen Herduhren.



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

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

Im Ofen verwendetes Zubehör

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

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

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

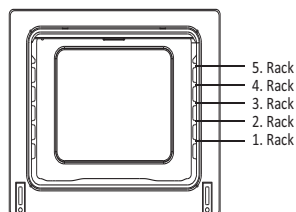
Das Blech kehrt, nachdem es wieder abgekühlt ist, in seine alte Form zurück. Dies ist ein normales physikalisches Phänomen, dass während des Hitzeaustauschs vorkommt.

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.

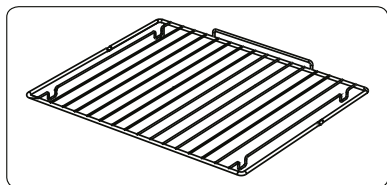
Garraum
Blechposition



Backofenzubehör

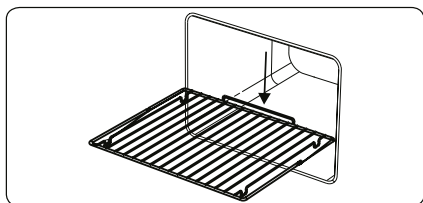
Das Zubehör Ihres Backofens kann je nach Modell Ihres Produkts unterschiedlich sein.

Drahtgitter

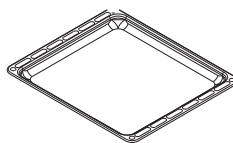


Das Drahtgitter wird zum Grillen oder Abstellen von unterschiedlichen Kochgeschirren verwendet.

ACHTUNG- Schieben Sie das Gitter richtig in eine entsprechende Schiene in der Bratröhre ein und drücken es nach hinten.



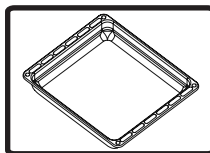
Flaches Blech



Das flache Blech wird zum Backen von Gebäck, wie Torten, verwendet. Um das Blech richtig in der Röhre anzubringen, legen Sie es auf eine Schiene und schieben es nach hinten.

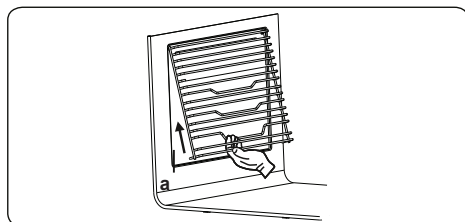
Tiefes Blech

Das tiefe Blech wird zum Schmoren verwendet. Um das Blech richtig in der Röhre anzubringen, legen Sie es auf eine Schiene und schieben es nach hinten.



Entfernung des Gitterrosts

Ziehen Sie wie im Bild gezeigt am Gitterrost. Nach Entfernung der Clips, heben Sie ihn an.



REINIGUNG

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

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

Reinigung des Ofeninnenraums

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

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

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

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

Reinigung der Ofenabdeckung

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

* Öffnen Sie vollständig die Abdeckung.

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

* Tun Sie dies für beide Aufhängungen

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

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

Löcher.

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

Anforderungen, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren.

Wenn der Ofen nicht funktioniert:

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

Wenn der Backofen nicht heizt:

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

Die Innenlampe leuchtet nicht:

Die Stromzufuhr muss überprüft werden.

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

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

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

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

Informationen zum Transport

Wenn Sie Ihren Backofen transportieren möchten:

Heben Sie den Originalverpackungskarton des Backofens auf und transportieren 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.

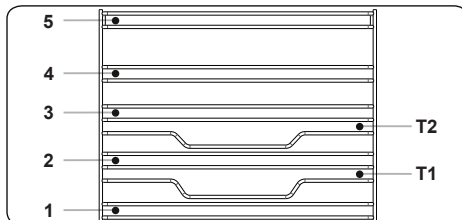
Befestigen Sie ebenfalls die Backofentür mit Klebeband an den Seitenwänden.

Wenn Sie den Originalkarton nicht mehr haben:

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

Der EasyFix-Gittereinsatz

Reinigen Sie das Zubehör vor der ersten Verwendung gründlich mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichen, sauberen Tuch.



- Setzen Sie das Zubehör an der richtigen Stelle in das Gerät ein.
- Zwischen der Lüfterabdeckung und dem Zubehör sollten Sie mindestens 1 cm Abstand lassen.
- Seien Sie beim Herausnehmen des Kochgeschirrs und/oder des Zubehörs aus dem Ofen vorsichtig. Heiße Speisen oder Zubehörteile können Verbrennungen verursachen.
- Das Zubehör kann sich bei Hitze verformen. Sobald es sich abgekühlt hat, erhält es sein ursprüngliches Aussehen und seine ursprüngliche Leistung zurück.
- Fächer und Gittereinsätze können auf jeder Ebene von 1 bis 5 eingesetzt werden.
- Teleskopschienen können auf den Ebenen T1, T2, 3, 4 und 5 eingesetzt werden.
- Ebene 3 wird für das Kochen auf einer Ebene empfohlen.
- Ebene T2 wird für das Kochen auf einer Ebene mit Teleskopschienen empfohlen.
- Das Drehspieß-Drahtgitter muss auf Ebene 3 eingesetzt werden.
- Ebene T2 wird für die Drehspieß-Drahtgitter-Position mit Teleskopschienen verwendet.

****Das Zubehör kann je nach gekauftem Modell variieren.

Wartung



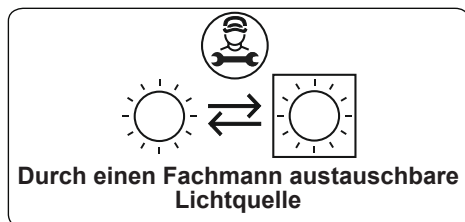
WARNUNG: Das Gerät sollte ausschließlich von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gewartet werden.

Auswechseln der Backofenlampe



WARNUNG: Schalten Sie das Gerät vor dem Auswechseln der Backofenlampe aus, und lassen Sie es abkühlen.

- Die Streuscheibe abnehmen, und die Glühlampe herausnehmen.
- Die neue Glühlampe (hitzebeständig bis 300°C) anstelle der alten Glühlampe (230 V, 15-25 Watt, Typ E14) einsetzen.
- Die Streuscheibe wieder einsetzen. Nun ist der Backofen wieder einsatzbereit.
- Dieses Gerät enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Diese Lichtquelle kann vom Endnutzer nicht ersetzt werden. Dies ist Aufgabe des Kundendienstes.
- Die mitgelieferte Lichtquelle ist nicht für andere Anwendungen bestimmt.



Die Backofenlampe ist speziell für den Betrieb in Haushaltskochgeräten ausgelegt. Sie eignet sich nicht zur Raumbeleuchtung.

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.

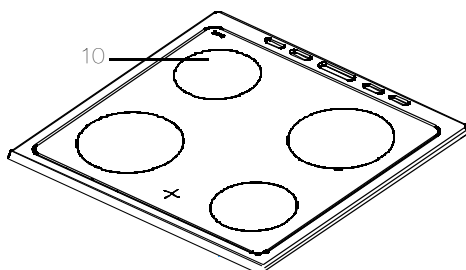
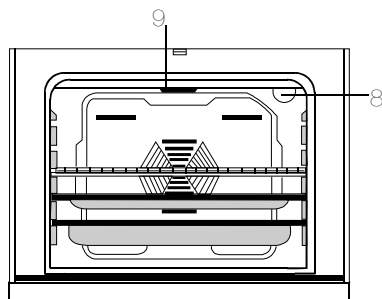
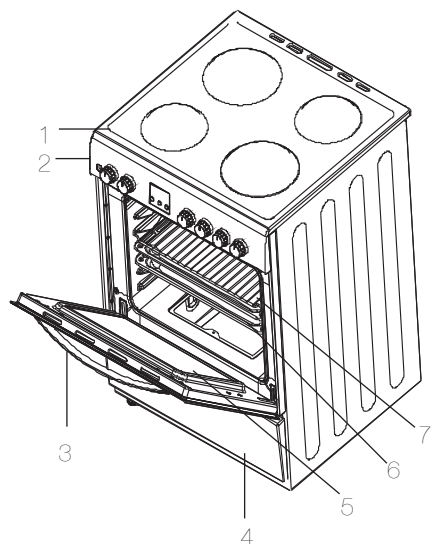
Ce manuel a été préparé pour vous aider à utiliser votre appareil, fabriqué en utilisant les dernières technologies, avec confiance et de manière efficace.

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 contrôle pour 4 réchauffeur:



DIMENSIONS DU PRODUIT		
PROFONDEUR (cm)	LARGEUR (cm)	LA TAILLE (cm)
50/60	60/60	85

- 1- table de cuisson
- 2- Panneau de configuration
- 3- Poignée de porte du four
- 4- couvercle de tiroir
- 5- porte vitrée
- 6- Plateau de four
- 7 grille de fil
- 8- lampe de four
- 9- Résistance avant
- 10-Élément highlite

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 ins-

tructions 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-

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

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

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

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

- Votre appareil est fabriqué conformément aux standards et lois locales et internationales en vigueur.
- Les travaux d'entretien et de réparation ne doivent être effectués

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

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

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

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

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

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

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

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

Avertissements d'installation

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

Durant l'utilisation

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

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

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

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

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

Durant le nettoyage et l'entretien

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

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

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

INSTALLATION DU FOUR

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

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

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

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

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

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

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

au moins 11 cm des côtés du four.

Les hauteurs minimales des plaques du four à

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

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

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

BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES ET SÉCURITÉ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ces fiches peuvent uniquement être utilisées dans certains pays.

KF-66FVMT15WL-CH

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

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

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

PRÉCAUTIONS ET MESURES GÉNÉRALES

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

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

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

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

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

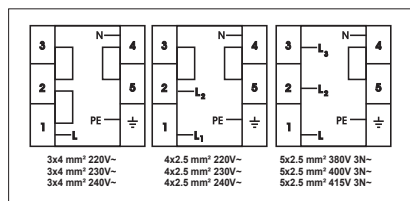
Les boutons du four et de réglage de la chaleur doivent être utilisés pour les réglages, et l'horloge du four doit être programmée pour la cuisson dans votre four. Le four ne fonctionnera pas autrement.

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

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

Débranchez le four si vous ne l'utilisez pas.

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

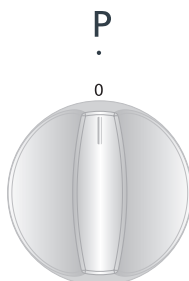


UTILISATION DU FOUR

Panneau de contrôle

Bouton de contrôle du four

Pour sélectionner la fonction de cuisson désirée, tournez le bouton vers le symbole correspondant. Les fonctions du four sont expliquées en détails dans la section suivante.



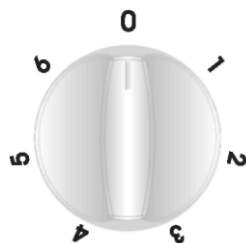
Bouton de contrôle du four

Pour sélectionner la fonction de cuisson désirée, tournez le bouton vers le symbole correspondant. Les fonctions du four sont expliquées en détails dans la section suivante.



APPARENCE GÉNÉRALE ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES

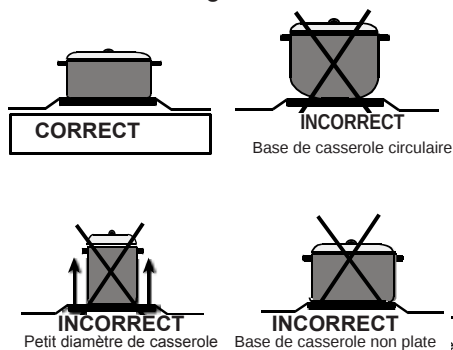
Le système de cuisson électrique est commandé par 7 niveaux. « 0 » indique l'arrêt. Les 6 autres niveaux servent aux fins suivantes.



- 1. Maintenir la chaleur
- 2-3. Chauffage à basse température
- 4-5-6. Cuisson pour rôti ou faire bouillir

Lors de l'utilisation de cuisinières électriques, vous devez veiller à ce que les casseroles utilisées disposent de bases plates. Vous tirerez une efficacité maximale de votre cuisinière en uti-

lisant des casseroles à base plate de la bonne taille. Il est déconseillé d'utiliser des casseroles de petite taille sur la grande cuisinière, car cela entraînera une perte de chaleur et d'énergie.



Assurez-vous que la cuisinière est éteinte, avec le bouton de commande sur « 0 » après cuisson.

Ne touchez jamais la cuisinière immédiatement après arrêt, car elle conservera la chaleur un certain temps.

Ne laissez pas les enfants s'approcher.

Nettoyez la cuisinière électrique avec un chiffon humide après utilisation. En cas de saleté excessive, vous pouvez la nettoyer avec de l'eau et un peu de détergent.

Chauffez pendant quelques minutes pour que la partie supérieure sèche après le nettoyage. Si vous ne prévoyez pas d'utiliser la partie supérieure pendant un certain temps, disposez une fine couche d'huile avec la machine.

Fonctions du four

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



Lampe du four :

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



Fonction décongélation :

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

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



Fonction ventilateur :

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

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

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



Fonction de cuisson statique :

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



Fonction gril :

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



Fonction de gril plus rapide :

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



Fonction double gril et ventilateur :

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

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

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

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

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



Fonction pizza

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

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

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



Fonction Turbo

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

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

Utilisation de la minuterie numérique à écran tactile



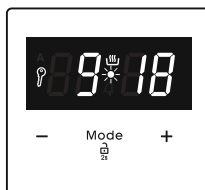
Description des fonctions	
A	Cuisson automatique
	Cuisson manuelle
	Verrouillage
	Bip minute
Mode	Fonction mode
-	Réduction de la minuterie
+	Augmentation de la minuterie
23 59	Affichage de la minuterie

Réglage de l'heure

Vous devez procéder au réglage de l'heure avant de commencer à utiliser le four. Après la mise sous tension du four, l'icône « A » et « 00:00 » ou « 12:00 » clignotent à l'écran.



1. Appuyez sur « **MODE** » pendant 2 secondes pour désactiver le verrouillage des touches et le point au milieu de l'écran se mettra à clignoter.
2. Programmez l'heure pendant que le point clignote à l'aide des touches « + » et « - ».



3. Au bout de quelques secondes, le point cesse de clignoter et reste en surbrillance.

⚠ Verrouillage

Le verrouillage est activé automatiquement après que la minuterie n'a pas été utilisée pour 7 secondes. Le symbole « » s'affiche et reste en surbrillance. Pour déverrouiller le minuteur, appuyez sur le bouton « **MODE** » pendant 2 secondes. L'opération souhaitée peut être effectuée.

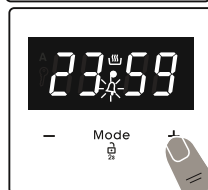
Réglage du temps d'avertissement audible

La durée de réglage du temps d'avertissement audible est comprise entre « 00:00 » et « 23 h 59 » minutes. Le temps d'avertissement audible est uniquement réservé aux fins d'avertissement. Cette fonction ne permet

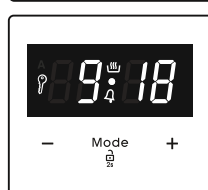
pas d'activer le four.



1. Appuyez sur le bouton « **MODE** ». L'icône « » commence à clignoter et « 000 » s'affiche.



2. Sélectionnez la période souhaitée à l'aide des touches « + » et « - » pendant que « » clignote.



3. L'icône « » va rester en surbrillance, le temps sera enregistré et le temps d'avertissement sera programmé.

Lorsque la minuterie arrive à zéro, un signal sonore résonne et l'icône « » clignote. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore. Appuyez sur « **MODE** » pendant 2 secondes et l'icône « » disparaît et l'horloge s'affiche.

Réglage semi-automatique du temps (durée de cuisson)

Cette fonction vous permet de cuire vos aliments pendant une période déterminée. La durée de réglage peut être comprise entre 0 et 10 heures. Apprêtez les aliments à cuire et enfournez-les.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée et la température à l'aide des boutons de contrôle.



2. Appuyez sur le bouton « **MODE** » jusqu'à ce que vous voyiez s'afficher à l'écran l'icône « **dur** ». L'icône « **A** » clignote.



3. Sélectionnez la période souhaitée à l'aide des touches « **+** » et « **-** ».



4. Le temps actuel réapparaît à l'écran, les icônes « **A** », et «  » restent en surbrillance.

Lorsque la minuterie arrive à zéro, le four s'arrête et un signal sonore résonne. L'icône « **A** » clignote. Placez les deux boutons de commande sur « **0** » et appuyez sur n'importe quelle touche de la minuterie pour arrêter le signal sonore. Appuyez sur « **MODE** » pendant 2 secondes et l'icône « **A** » disparaît et la minuterie repasse au fonctionnement manuel.

Réglage du signal sonore

Pour régler le volume du signal sonore, lorsque le minuteur affiche l'heure actuelle, appuyez sur les touches « **+** » et « **-** » et le point au milieu de l'écran se mettra à clignoter. Appuyez sur « **MODE** » pour afficher le signal sonore actuel. Ensuite, chaque fois que vous appuyez sur le bouton « **-** », un bip différent est émis. Il existe trois types de bips différents. Sélectionnez le bip souhaité et n'appuyez sur aucun autre bouton. Après un court instant, le bip sélectionné est enregistré.

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. Veuillez à suivre les informations fournies par leurs fabricants respectifs.

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

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

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

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

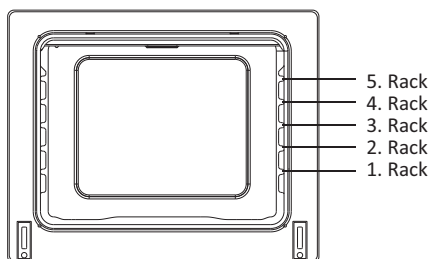
Si vous utilisez le four en fonction gril, nous recommandons d'utiliser la grille

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

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

Cavité du four

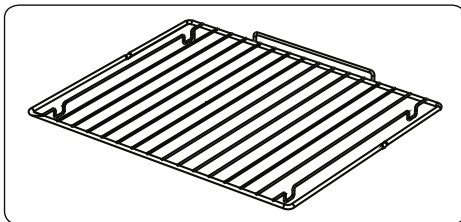
Positions de grille



Accessoires du four

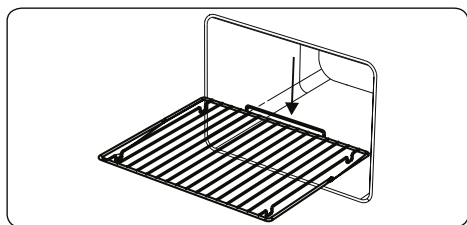
Les fonctions de votre four peuvent différer selon le modèle de votre produit.

Grille

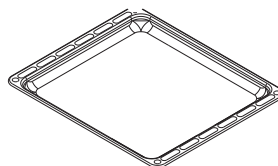


La grille est utilisée pour griller ou pour placer des plats dans le four.

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



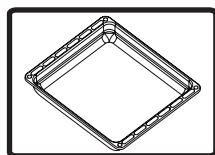
Plaque de cuisson peu profonde



La plaque de cuisson peu profonde est utilisée pour

Plaque de cuisson profonde

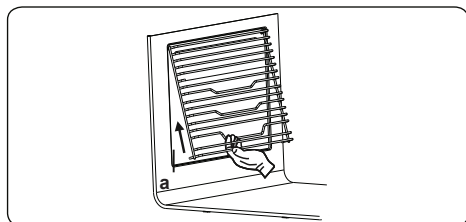
La plaque de cuisson profonde est utilisée pour cuire les ragoûts. Pour placer correctement la plaque dans la cavité,



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

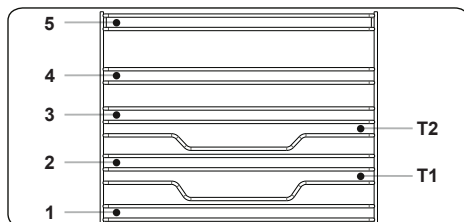
Retrait des grilles latérales de support

Tirez sur la grille latérale de support tel qu'indiqué dans l'illustration. Une fois enlevée de ses attaches, tirez-la vers le haut.



La grille métallique EasyFix

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau tiède, du détergent et un chiffon doux et propre lors de la première utilisation.



- Insérez l'accessoire dans la bonne position à l'intérieur du four.
- Laissez un espace d'au moins 1 cm entre le couvercle du ventilateur et les accessoires.
- Veillez à retirer les ustensiles de cuisine et / ou les accessoires du four. Les repas chauds ou les accessoires peuvent provoquer des brûlures.
- Les accessoires peuvent se déformer avec la chaleur. Une fois refroidis, ils retrouveront leur apparence et leurs performances d'origine.
- Les plateaux et grilles métalliques peuvent être positionnés à n'importe quel niveau de 1 à 5.
- Les rails télescopiques peuvent être positionnés aux niveaux T1, T2, 3, 4, 5.
- Le niveau 3 est recommandé pour la cuisson à un seul niveau.
- Le niveau T2 est recommandé pour la cuisson à un niveau avec les rails télescopiques.
- La grille du tournebroche doit être positionnée au niveau 3.
- Le niveau T2 est utilisé pour le positionnement de la grille du tournebroche avec rails télescopiques.

****Les accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE FOUR NETTOYAGE

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

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

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

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

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

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

Nettoyage de la porte de votre four.

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

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

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

Exigences avant de contacter le centre de service

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

Si le four ne chauffe pas :

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

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

L'alimentation électrique doit être vérifiée.

Vérifiez si la lampe est défectueuse.

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

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

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

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

Informations relatives au transport

Si vous avez besoin de transporter l'appareil :

Gardez l'emballage original du produit et transportez-le dans son emballage original si nécessaire. Suivez les instructions de transport sur l'emballage.

Scotez 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 scotez aux surfaces latérales du four.

Scotez 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.

Scotez aussi les panneaux du four aux parois latérales.

Si vous ne disposez de l'emballage original :

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

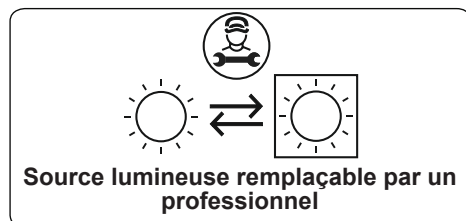
Entretien

 **AVERTISSEMENT** : L'entretien de cet appareil doit être confié aux personnes agréées ou à un technicien qualifié.

Remplacement de la lampe du four

 **AVERTISSEMENT** : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- Retirez la lentille en verre, puis démontez l'ampoule.
- Insérez la nouvelle ampoule (résistant à 300 °C) pour remplacer celle que vous avez retirée (230 V, 15 - 25 Watt, Type E14).
- Remplacez la lentille en verre. Votre four est désormais prêt à fonctionner.
- Le produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- La source lumineuse ne peut pas être remplacée par l'utilisateur final. Un service après-vente est nécessaire.
- La source d'éclairage incluse ne peut pas être utilisée dans d'autres applications.



 Le design de la lampe la destine exclusivement à une utilisation dans les appareils de cuisson à domicile. Elle ne convient pas pour l'éclairage de pièce.

Gentile cliente,

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

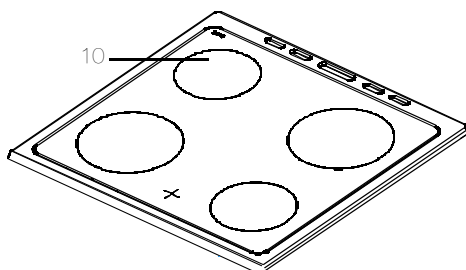
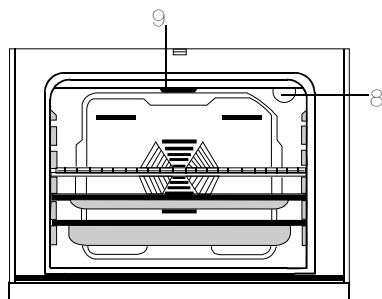
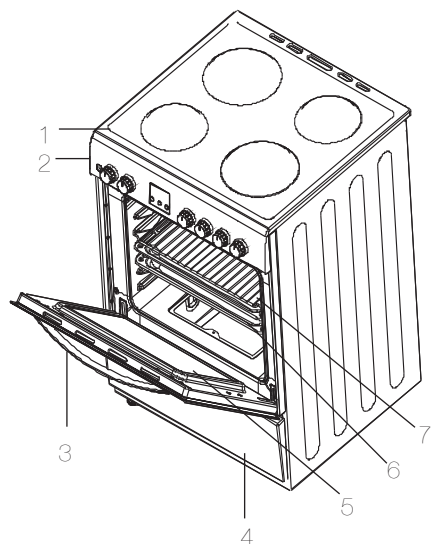
Questo manuale è stato preparato per aiutarti a usare la tua apparecchiatura, che è stata fabbricata usando la più recente tecnologia con sicurezza e la massima efficienza.

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

CONTENUTI:

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

Pannello di controllo per riscaldatore 4:



- 1- Piano di cottura
- 2- Pannello di controllo
- 3- Maniglia per porta del forno
- 4- Coperchio del cassetto
- 5- Vetro della porta
- 6- Vassoio da forno
- 7- griglie
- 8- Lampada da forno
- 9- Resistenza frontale
- 10- Elemento Highlight

DIMENSIONI DEL PRODOTTO		
PROFONDITÀ (cm)	LARGHEZZA (cm)	ALTEZZA (cm)
50/60	60/60	85

AVVERTENZE SULLA SICUREZZA

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

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

Avvertenze generali sulla sicurezza

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

pervisori 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 detergenti 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 affer-rate.

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

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

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

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

potrebbe sbilanciarsi o il coperchio rompersi.

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

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

Durante la pulizia e la manutenzione

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

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

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

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

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

INSTALLAZIONE DEL FORNO

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

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

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

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

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

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

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

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

con ventole sopra il forno, come indicato di seguito. Quindi la cappa deve essere ad almeno 650 mm di altezza dal pannello del fornello.

Se non è presente una cappa, l'altezza non deve essere inferiore a 700 mm.

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

COLLEGAMENTO ELETTRICO E SICUREZZA

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

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

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

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

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

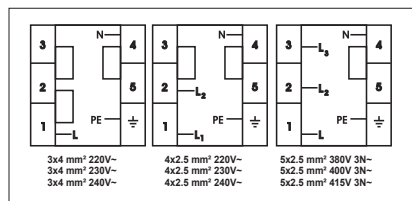
Gli interruttori di regolazione del forno e del calore devono essere regolati e l'orologio del forno deve essere programmato per la cottura con il forno. Altrimenti il forno non funziona.

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

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

Staccare l'apparecchiatura quando non viene usata.

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

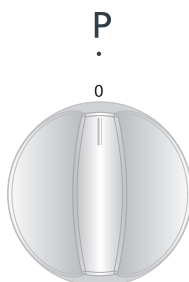


USO DEL FORNO

Pannello di controllo

Manopole di controllo funzionamento forno

Per selezionare la funzione di cottura desiderata, ruotare la manopola al simbolo relativo, i dettagli delle funzioni del forno sono indicate nella sezione successiva.



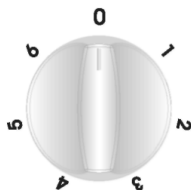
Manopole di controllo funzionamento forno

Per selezionare la funzione di cottura desiderata, ruotare la manopola al simbolo relativo, i dettagli delle funzioni del forno sono indicate nella sezione successiva.



CARATTERISTICHE TECNICHE E ASPETTO GENERALE DELL'USO

Il fornello elettrico è regolato da interruttori a 7 regolazioni. "0" è la posizione di spegnimento. I campi delle altre 6 regolazioni sono indicati di seguito.



1. Posizione di mantenimento di calore

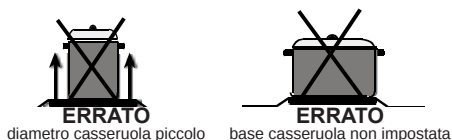
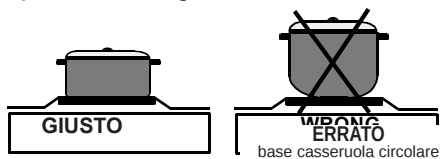
2-3 Posizione di riscaldamento a basso riscaldamento

4-5-6 Posizione

di bollitura, arrosto e cottura

Durante l'uso dei fornelli elettrici, fare attenzione alle casseruole usate perché abbiano una base liscia. In caso di uso di casseruole delle dimensioni giuste e dal fondo liscio, il risultato

ottenuto sarà massimizzato. Non raccomandiamo l'uso di casseruole di piccole dimensioni sul fornello grande perché ciò causa perdite di calore e spreco di energia.



Controllare che il fornello sia spento, l'interruttore di controllo è su "0" dopo la cottura.

Non toccare se il fornello è caldo per un periodo specifico dopo essere stato spento.

Non permettere ai bambini di avvicinarsi.

Pulire il fornello elettrico con un panno umido dopo avere usato il fornello. Se è molto sporco, pulire con acqua e detergente.

Riscaldare per alcuni minuti per fare asciugare la parte superiore dopo la pulizia. Se la parte superiore non viene usata per molto tempo, applicare un sottile strato di olio usando olio per macchine.

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 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 il preriscaldamento del 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 collocati sugli scaffali 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 griglia:

Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, l'elemento riscaldante griglia inizia a funzionare. Questa funzione è usata per la grigliatura e la tostatura degli alimenti. 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 al di sotto per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Si raccomanda il preriscaldamento del 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 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 al di sotto per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Si raccomanda il preriscaldamento del 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 doppia e ventola:

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 grigliare rapidamente alimenti spessi e per coprire una superficie maggiore. Sia gli elementi riscaldanti superiori che la griglia vengono alimentati insieme alla ventola per assicurare una cottura uniforme.

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 al di sotto per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Si raccomanda il preriscaldamento del 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 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 tubo

Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, la ventola e un elemento riscaldante inferiore 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.

Uso del timer touch digitale



Descrizione delle funzioni	
A	Cottura automatica
	Cottura manuale
	Blocco tasti
4	Conta minuti
Mode	Funzione modalità
-	Riduzione timer
+	Aumento timer
23 59	Display timer

Regolazione orario

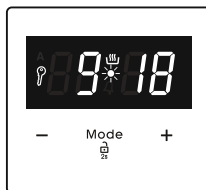
L'orario deve essere impostato prima di iniziare a usare il forno. Dopo il collegamento all'alimentazione, il simbolo "A" e "00:00" o "12:00" lampeggiano sullo schermo del display.



1. Premere "MODE" per 2 secondi per disattivare il blocco tasti e il punto al centro dello schermo inizierà a lampeggiare.



2. Usando i tasti "+" e "-", regolare l'orario mentre il punto lampeggia.



3. Dopo pochi secondi, il punto finisce di lampeggiare e rimane illuminato.

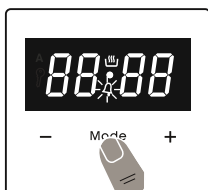
! Blocco tasti

Il blocco tasti si attiva automaticamente dopo che il timer non è stato utilizzato per 7 secondi. Il simbolo "A" apparirà e rimarrà illuminato. Per sbloccare i pulsanti timer, tenere premuto il pulsante "MODE" per 2 secondi. L'operazione desiderata può quindi essere eseguita.

Regolazione orario con avviso acustico

L'orario con avviso acustico può essere impostato su qualsiasi orario tra le "00:00" e le "23:59". L'orario con avviso acustico è solo allo scopo di avvertimento. Il forno non viene

attivato con questa funzione.



1. Premere "MODE". Il simbolo "4" inizierà a lampeggiare e verrà visualizzato "000".



2. Selezionare la fascia oraria desiderata usando i tasti "+" e "-" mentre "4" lampeggia.



3. Il simbolo "4" rimane illuminato, l'orario viene salvato e viene impostato l'avviso.

Quando il timer raggiunge lo zero, viene emesso un avviso acustico e sul display lampeggia il simbolo "4". Premere qualsiasi tasto per interrompere l'avviso acustico. Premere "MODE" per 2 secondi; il simbolo "4" scompare e appare l'orologio.

Regolazione orario semi-automatica (periodo di cottura)

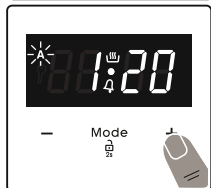
Questa funzione consente di impostare la cottura per un determinato periodo di tempo. Può essere impostato un intervallo di tempo compreso tra 0 e 10 ore.

Preparare la pietanza da cuocere e inserirla nel forno.

1. Selezionare la funzione di cottura e la temperatura desiderate usando le manopole di controllo.



2. Premere **"MODE"** finché non compare il simbolo **"dur"** sullo schermo del display. Il simbolo **"A"** lampeggia.



3. Selezionare la fascia oraria di cottura desiderata usando i pulsanti **"+"** e **"-"**.



4. L'orario attuale riappare sullo schermo e i simboli **"A"** e **"☀"** rimangono illuminati.

Quando il timer raggiunge lo zero, il forno si spegne e viene emesso un avviso acustico. I simboli **"A"** lampeggiano. Ruotare entrambe le manopole di controllo nella posizione **"0"** e premere qualsiasi tasto sul timer per interrompere l'avviso acustico. Premere **"MODE"** per 2 secondi; il simbolo **"A"** scompare e il timer torna alla funzione manuale.

Regolazione suono

Per regolare il volume dell'avviso acustico, mentre viene visualizzato l'orario attuale, premere i pulsanti **"+"** e **"-"** e il punto al centro dello schermo inizia a lampeggiare. Premere **"MODE"** per visualizzare il suono del segnale corrente. Quindi, a ogni pressione del pulsante **"-"**, viene emesso un segnale diverso. Vi sono tre diversi tipi di suoni. Selezionare il suono desiderato e non premere nessun altro pulsante. Dopo un breve periodo di tempo, il suono selezionato viene memorizzato.

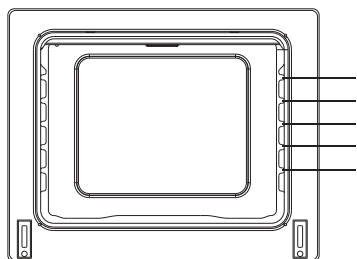
Accessori

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

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

Cavità forno

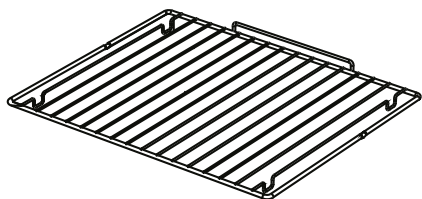
Posizione degli scaffali



Accessori forno

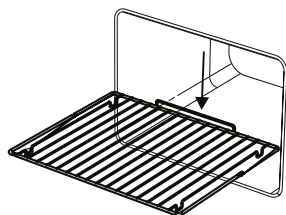
Le funzioni del forno potrebbero essere diverse a seconda del modello.

Griglia



La griglia è usata per cuocere o per collocare stoviglie.

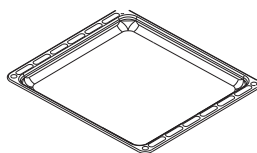
AVVISO- Collocare correttamente la griglia in uno dei supporti nella cavità del forno e spingerla verso dietro.



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

Vassoio

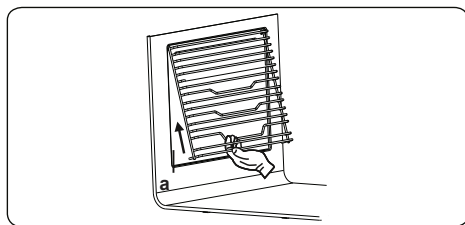
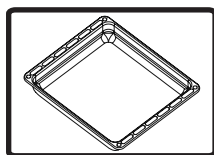
Il vassoio è usato per cuocere dolci come sformati, ecc. Per collocare correttamente il



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

Vassoio profondo

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



Rimozione dei supporti della griglia

Estrarre la griglia come indicato. Dopo averla rilasciata dai fermi, sollevarla.

PULIZIA

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

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

Pulizia dell'interno del forno.

Staccare il forno prima di iniziare a pulire.

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

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

Più tardi spazzare con un panno umido e quindi lasciare asciugare. Potrebbe essere necessario l'uso di un materiale pulente liquido di tanto in tanto e fare una pulizia completa. Non pulire usando 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 fori delle cerniere appendendo il coperchio al suo posto.

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

Requisiti prima di contattare l'assistenza

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

Se il forno non riscalda:

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

Se la lampadina interna non si accende:

Controllare l'elettricità.

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

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

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

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

INFORMAZIONI RELATIVE AL TRASPORTO

Se è necessario il trasporto:

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

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

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

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

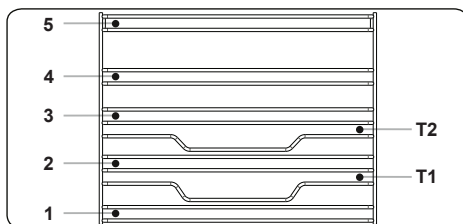
Inoltre collocare con del nastro i coperchi del forno alle pareti laterali.

Se non si possiede il contenitore originale.

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

Griglia Easyfix

Pulire gli accessori con cura usando acqua calda, detergente e un panno morbido pulito al primo utilizzo.



- Inserire l'accessorio nella corretta posizione all'interno del forno.
- Lasciare almeno 1 cm di spazio tra la copertura della ventola e gli accessori.
- Fare attenzione a rimuovere stoviglie e/o accessori dal forno. I pasti caldi o gli accessori possono provocare ustioni.
- Gli accessori potrebbero deformarsi per il calore. Una volta che si sono raffreddati, riprenderanno il loro aspetto e le loro prestazioni originali.
- Vassoi e griglie possono essere posizionati in qualsiasi livello da 1 a 5.
- Le guide telescopiche possono essere posizionate nei livelli T1, T2, 3, 4, 5.
- Il livello 3 è consigliato per la cottura a singolo livello.
- Il livello T2 è consigliato per la cottura a singolo livello con guide telescopiche.
- La griglia girarrosto deve essere posizionata al livello 3.
- Il livello T2 viene usato per la griglia girarrosto con le guide telescopiche.

****Gli accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

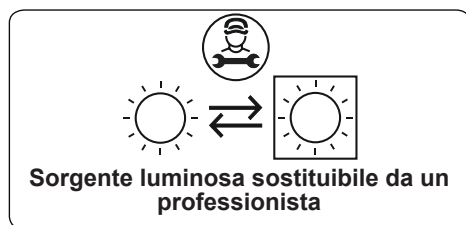
Manutenzione

 **AVVERTENZA:** la manutenzione di questo apparecchio deve essere eseguita esclusivamente dal servizio di assistenza tecnica autorizzato o da un tecnico qualificato.

Sostituzione della lampada del forno

 **AVVERTENZA:** spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di sostituire la lampadina.

- Rimuovere la lente di vetro, quindi rimuovere la lampadina.
- Inserire la nuova lampadina (resistente a 300° C) in sostituzione della lampadina rimossa (230 V, 15-25 Watt, tipo E14).
- Riposizionare la lente di vetro e il forno è pronto per l'uso.
- Il prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- La sorgente luminosa non può essere sostituita dall'utente finale. È necessario un servizio post vendita.
- La fonte di luce inclusa non è destinata all'utilizzo in altre applicazioni.



 La lampada è progettata specificamente per l'uso in apparecchi di cottura domestici. Non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici.



Service & Support

Visit Our Website

sharphomeappliances.com

52454104

SHARP

Be Original.