

Cooker  
Installation and use

**K3C55/R**

Herd  
Installation und Gebrauch

Кухонная плита  
Установка и пользование

Kuchenka  
instalacje i obsługa

Cuisinière  
Installation et emploi

Fornuis  
Installatie en gebruik

 **INDESIT**



<b>GB</b>	<b>Cooker with electric multifunction oven 5 programmes</b>	
	Instructions for installation and use	3
<b>DE</b>	<b>Herd mit Multifunktions-Backofen und Glaskeramik- Kochfeld</b>	
	Installation- und Gebrauch	13
<b>CS</b>	<b>Плита с многофункциональной духовкой</b>	
	Инструкции по установке и использованию	23
<b>PL</b>	<b>Kuchnia z elektrycznym piekarnikiem „Siedmiu kucharzy”</b>	
	Instrukcja instalacji i obsługi	33
<b>FR</b>	<b>Cuisinière avec four multifonction et table vitrocéramique</b>	
	Instruction pour l’installation et l’emploi	43
<b>NL</b>	<b>Fornuis met multifunctie-oven en keramische kookplaat</b>	
	Instructies voor het installeren en gebruik	52

# Caution

In order to guarantee that your appliance operates in a safe and efficient manner:

- seek help only from authorised technical assistance centres;
- always insist on the use of original spare parts.

- 1 This appliance was designed for domestic use inside the home.
- 2 These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate located on the appliance.
- 3 **This is a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cabinets) appliance.**
- 4 Before using the appliance, please read this instruction booklet carefully as it contains important information regarding the safe installation, use and maintenance of the cooker. Keep this booklet in a safe place so that, if necessary, it may be consulted at a later date.
- 5 After the packaging has been removed, ensure that the appliance is intact and not damaged in any way. If there is any doubt, contact a professionally qualified technician and do not use the appliance. All packaging (plastic bags, polystyrene foam, staples, etc.) should be kept out of reach of children as it is potentially dangerous.
- 6 The appliance must be installed by a qualified person in compliance with the instructions provided. The manufacturer shall not be held responsible for any harm caused to persons or animals or for any damage to personal property resulting from incorrect installation.
- 7 The electrical safety of this appliance is only guaranteed when it has been correctly connected to an efficient earthed electricity supply in compliance with current electrical safety regulations. This is a fundamental safety requirement that must be checked and, if there is any doubt, you should ask a professionally qualified technician to carry out a thorough check of the supply system. The manufacturer may not be held responsible for any damage caused by a mains supply that has not been earthed correctly.
- 8 Before connecting the appliance, make sure its rating (which can be found on the appliance itself and/or on the packaging) corresponds to the power supply.
- 9 Make sure that the mains supply and the electrical sockets can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the serial number plate. If there is any doubt, contact a professionally qualified technician.
- 10 The appliance must be connected to the mains by means of an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm.
- 11 If the socket is incompatible with the plug, ask a professionally qualified technician to replace it with a suitable one. The technician should also make sure that the power cables attached to the socket can withstand the maximum power of the appliance. In general, it is not advisable to use adaptors, multiple sockets and/or extension cords. If this cannot be avoided, only use single or multiple adaptors and extension cords that comply with current safety regulations. Never exceed the maximum current capacity indicated on the single adaptor or extension cord, or the maximum power level indicated on the multiple adaptor.
- 12 Do not leave the appliance plugged in if it is not in use. Shut off the main switch for the appliance when it is not being used.
- 13 The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- 14 Do not attempt to replace the power supply cable yourself. If the cable is damaged or needs replacing, contact a technical assistance centre that has been authorised by the manufacturer.
- 15 This appliance should only be used for the purpose for which it was designed. Any other purpose (for example, heating the room) constitutes improper use of the oven and is dangerous. The manufacturer may not be held responsible for any damage caused as a result of improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.
- 16 All users of electrical appliances should observe several basic rules. These include:
  - Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.
  - Do not use the appliance when barefoot.
  - Do not use extension cords. If this cannot be avoided, be especially careful.
  - When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
  - Do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sunlight, etc.)
  - Do not allow children or disabled individuals to operate the appliance without supervision.
- 17 Always disconnect the appliance from the mains supply (either by unplugging it or by shutting off the switch) before cleaning it or carrying out any maintenance work.
- 18 Before disposing of the appliance, make it unusable by unplugging it and cutting off the power supply cable. It is also advisable to remove any potentially hazardous parts, especially with regard to children who may use the old appliance as a toy.
- 19 Do not use unstable or misshapen pans on the electric cooking zones; this will help to avoid accidental spills. Make sure pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- 20 Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- 21 If you are using small domestic appliances near the hob, ensure that their power supply cables do not come into contact with the hot parts of the surface.
- 22 Always make sure that the knobs are in the “<B>•”/“●”/“○” position when the appliance is not in use.
- 23 **The heating elements and certain parts of the oven door become extremely hot when the appliance is in use. Do not touch these parts yourself and keep children well away from the appliance.**
- 24 If the cooker is placed on a pedestal, take all necessary precautions to ensure that the appliance does not slide off this pedestal.
- 25 If the surface of the glass cracks, unplug the appliance immediately. For any repairs, contact only an authorised after-sales service centre and demand original spare parts. Failure to comply with the above may compromise the safety appliance.
- 26 The glass ceramic hob is resistant to thermal and mechanical shocks. However, it may break due to a shock caused by a sharp object, such as tool for example. In this case, unplug the appliance immediately and contact an authorised after-sales service centre to have it repaired.
- 27 **Remember that the heating area stays hot for at least half an hour after being turned off; please refrain from placing any cookware or other items on the cooking zone while still hot**

# Installation

The following instructions should be carried out by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, adjusted and technically serviced correctly in compliance with current regulations.

**Important:** always disconnect the cooker from the power supply cable before carrying out any maintenance operations or adjustments, etc.

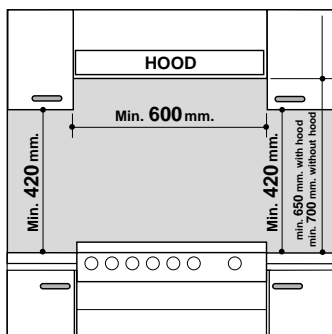
## Positioning

The appliance may be installed next to cabinets that are not taller than the worktop. The following precautions must be taken when installing the cooker:

- Kitchen cabinets adjacent to the appliance and taller than the worktop must be at least 200 mm from the edge of the top.
- Hoods must be installed according to their relative installation instruction manuals and at a minimum distance of 650 mm from the worktop.
- Position the wall cabinets adjacent to the hood at a minimum height of 420 mm from the worktop (see figure).
- If the hob is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 700 mm (millimetres) above the worktop as shown in the figure.
- The installation cavity should have the dimensions indicated in the figure.

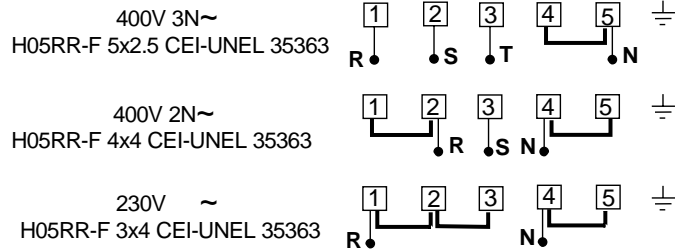
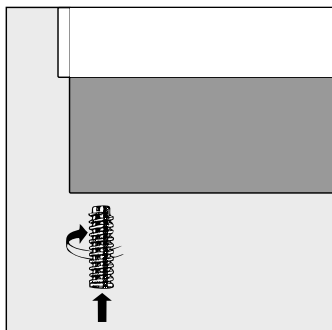
## Levelling

Adjustable feet (see fig. 1) are supplied with the cooker in order to ensure it is perfectly level. These may be screwed into the holes provided on each corner of the base of the cooker.



## Electrical connection

The cable should be suited to the type of electrical connection used (see connection diagram below).



## Installing the power supply cable

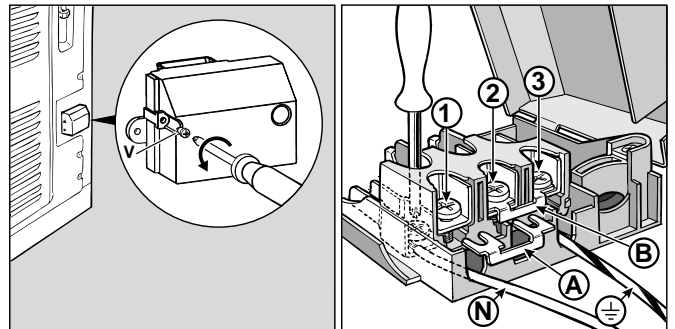
To open the terminal board:

- Loosen the screw "V".
- Remove the junction block cover by pulling it.

To install the power supply cable, follow the instructions below:

- position the small **A-B** connection according to the type of connection you wish to carry out, following the diagram in figure 3.

**Note:** the Factory prepares small connections for 230V single-phase connection (contacts 1-2-3 are connected to each other). The 4-5 jumper is located on the lower area of the terminal board.



- Position the cables (**N** and  $\perp$ ) as demonstrated in the figure and tighten the corresponding screws.
- Fasten the remaining cables to terminals 1-2-3.
- Secure the power supply cable by fastening the cable clamp screw then replace the cover using the screw "V".

## Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate. If the appliance is directly connected to the mains supply, an omnipolar circuit-breaker (switch) should be fitted, with a minimum contact opening of 3 mm. This switch must be able to withstand the maximum load of the appliance and must conform to all current safety regulations (the earth wire should not be interrupted by the switch). The power supply cable should be positioned in such a way that it does not reach temperatures of more than 50°C over the temperature of the room, along its whole length. Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The modulating valve and the electricity supply can withstand the maximum power of the appliance (see data plate for details).
- The power supply has an efficient earthing system that conforms to current regulations.
- the socket or the switch is easily accessible once the cooker has been installed.


# Technical characteristics

<b>Oven</b>	
Measurements (LxDxH)	39x41x34 cm
Volume	54 l
Max. oven consumption	2100 W
<b>Ceramic hob</b>	
Front Left	1200 W
Back Left	1700 W
Back Right	1200 W
Front Right	1700 W
Max. ceramic hob consumption	5800 W


## ENERGY LABEL

Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens  
Standard EN 50304

Forced convection energy consumption

heating mode:  Fan-assisted

Declared natural convection energy consumption

heating mode:  Static

## Voltage and Frequency

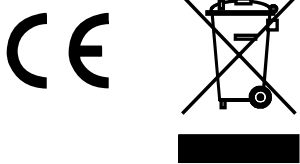
see data plate

## Useful measurements relating to the oven compartment:

Width: 42 cm

Depth: 44 cm

Height: 23 cm

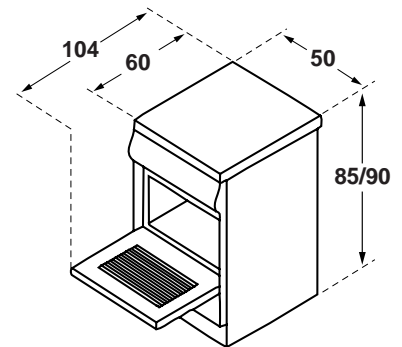


This appliance conforms to the following European Economic Community directives:

-06/95/EC of 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent modifications;

-04/108/EC of 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;

- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications.



Disposal of old electrical appliances

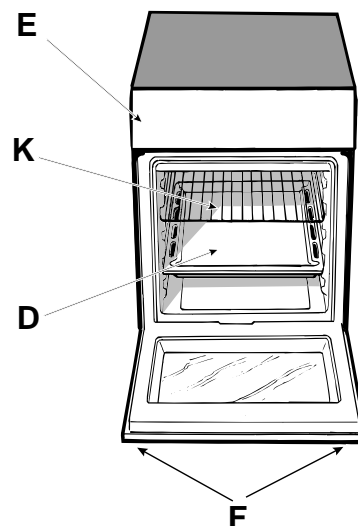
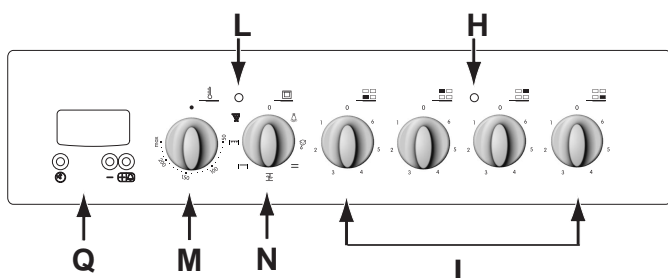
The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.

Consumers may take their old appliance to public waste collection areas, other communal collection areas, or if national legislation allows return it to a retailer when purchasing a similar new product.

All major household appliance manufacturers are active in the creation of systems to manage the collection and disposal of old appliances.

## Cooker with multifunctional oven and glass ceramic hob

- D. Dripping pan or baking sheet
- E. Control panel
- F. Adjustable feet or legs
- H. Cooking zone indicator light
- I. Control knobs for cooking zones
- K. Oven grill rack
- L. Thermostat indicator light
- M. Thermostat knob
- N. Selector knob
- Q. Clock with timer function



# Using the cooker

The various features of cooker may be controlled using the knobs and buttons located on the control panel.

**Warning:** before using the oven and grill for the first time, leave it to heat up for approximately 30 minutes. Check that the oven is empty, the thermostat is set to maximum, the door is shut and that the room is well-ventilated. The oven may emit a slightly unpleasant odour during this time due to the evaporation of the protective substances applied to the oven and grill at the end of the manufacturing process.

**Warning:** Only use the lowest shelf when cooking with the turnspit (if provided). Never use the lowest shelf for any other type of cooking, and never place any objects on the bottom of the oven while it is operating, as this could damage the enamel coating. Always place cookware (dishes, aluminium trays, etc.) on the rack provided, ensuring the rack is correctly positioned using the guide rails inside the oven.

## Oven control knobs

The “5-programme” oven combines the advantages of a traditional “static” oven with those of a modern “fan-assisted” oven.

The “5-programme” oven is extremely versatile and offers 5 different cooking modes that are both simple and safe. Use the knobs to select the different cooking functions offered by the “5-programme” oven.

**N** - Programme selector knob

**M** - Thermostat knob

If the selector knob is in any other position than the off position (marked with “o”), the oven light will illuminate; if the knob is turned to the position the light may be switched on without any of the heating elements being activated. The position marked with the 8 symbol enables the light to be switched on without any of the heating elements being activated. When the oven light is on, this shows that the oven is in use; the light will remain on until the oven is switched off.

## “Defrosting” programme

Turn the thermostat knob “M”: to any position

The fan at the bottom of the oven circulates room-temperature air around the food. This programme is suitable for defrosting any type of food, especially delicate items that should not be heated, for example: ice-cream cakes or cakes made with custard, cream or fruit. The defrosting time will be approximately halved. When defrosting meat, fish or bread, the process may be accelerated by using the “multi-cooking” mode and setting a temperature between 80°C and 100°C.

## Static oven

Position the thermostat knob “M”: Between 50°C and Max. This position activates both the top and bottom heating elements. This is the classic traditional oven that has been modified to ensure an exceptional level of heat distribution while limiting the amount of energy consumed. The static oven remains unsurpassed in the cooking of dishes with ingredients consisting of two or more elements, which are combined to make a single dish, for example: cabbage with pork ribs, Spanish-style dried cod, Ancona-style stockfish, tender veal with rice, etc... This cooking mode is the best way of cooking beef or veal-based dishes, for example: braised meat, stews, goulash, game meat, pork leg and loin, etc... as these must be cooked slowly, with liquid added regularly. It is also the best way of cooking deserts, fruit and dishes that require covered recipients designed for use in the oven. When using the oven in static mode, use only one shelf (using more than one shelf may adversely affect heat distribution).

By using the different shelves available, the heat distribution between the top and bottom of the oven may be balanced as desired. If a dish requires more heat at the top or bottom of the oven, use the lower or upper shelves respectively.

## Fan-assisted oven

Turn the thermostat knob “M”: Between 50°C and Max.

The heating elements and the fan are activated. Because the heat is distributed evenly throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. You may also cook different dishes at the same time, provided that the cooking temperatures are similar. It is possible to use a maximum of 2 racks at the same time, following the instructions given in the paragraph entitled “Cooking on several shelves simultaneously”.

This function is particularly suitable for cooking dishes “au gratin”, or for dishes requiring a reasonably long cooking time, for example: lasagne, pasta bake dishes, roast chicken and potatoes, etc... There are substantial advantages to this mode when cooking roast meats, as the improved temperature distribution enables lower temperatures to be set, thus reducing the amount of juices that escape from the meat, making it less likely to shrink in the oven and more tender to eat. The fan-assisted mode is particularly useful when cooking fish, which can be cooked in this way with a minimal amount of liquid added, therefore maintaining its original taste and appearance.

Dessert: this mode is completely safe to use when cooking leavened cakes.

The “fan-assisted” function may also be used for defrosting red or white meat or bread quickly, by setting the temperature to 80°C. To defrost more delicate foods, set the temperature to 60°C or use the cold air circulation by setting the temperature knob to 0°C.

## “Top” oven

Turn the thermostat knob “M”: Between 50°C and Max.

The top heating element comes on.

This mode can be used to brown food at the end of cooking.

## Grill

Position the thermostat knob “M”: Between 50°C and Max.

The central top heating element and the turnspit will be activated.

The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high surface temperature: such as beef steaks, veal, rib steak, fillets, hamburgers etc...

Some grilling examples are included in the “Practical cooking advice” section.

## Fan-assisted Grill

Position the thermostat knob “M”: Between 50°C and Max.

The central top heating element and the fan will be activated. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Excellent results are obtained by using the fan-assisted grill to cook mixed meat and vegetable kebabs, sausages, pork ribs, lamb cutlets, spicy chicken, sage-dressed quail, pork fillet etc...


**Cook dishes “au gratin” in this mode with the oven door**

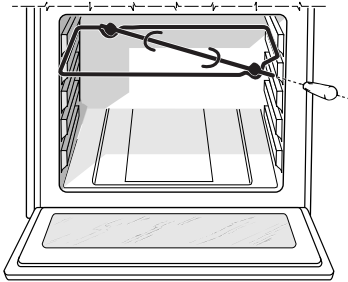
closed.

“Gratin” is the best way of cooking sliced perch, tuna, swordfish, stuffed squid, etc...


### The turnspit

To activate the turnspit, follow the instructions below:

- a) Place the dripping pan on the 1st rack.
- b) Position the rotisserie support on the 3rd rack and insert the spit towards the rear, threading it through the hole provided.
- c) Start the rotisserie by turning knob “N” to the  position.



### Oven light

This is switched on by turning knob “N” to the  symbol. The oven lights up and remains lit as long as any of the electric heating elements of the oven are in operation.

### Thermostat indicator light (L)

This indicates the heating-up phase of the oven; as soon as the inside of the oven reaches the set temperature the light switches off. At this point the indicator light will switch on and off intermittently; this shows that the thermostat is operating correctly in order to maintain a constant temperature inside the oven.

### The electronic timer (Q)

#### Warning


Keep children away from the oven door as it can become extremely hot when the oven is in operation.

This function displays the time and works as a timer which counts down to zero.

**Note:** all functions will be implemented approximately 7 seconds after they have been set.



#### Resetting the clock

After the appliance has been connected to the power supply, or after a power cut, the clock display will automatically reset to **0:00** and begin to blink.

- Press button  and then buttons **—** and **+** to set the exact time. Press and hold the buttons to quicken the count upwards.



Any necessary modifications can be made by repeating the above process.

#### Timer feature

This function may be accessed by pressing the  button, after which the display will show the symbol “”. Every time the **+** button is pressed it corresponds to a time increase of 10 seconds, until it reaches 99 minutes and 50 seconds. After this point, each press of the button represents an increase of one minute, up to a maximum of 10 hours.

Pressing the **—** button reduces the time.

After the time period has been set, the timer will begin to count down. When the timer reaches zero, the buzzer will sound (this may be stopped by pressing any button).

The time may be displayed by pressing the  button, and the “” symbol indicates that the timer function has been set. After approximately 7 seconds, the display will automatically revert to the timer.

#### Cancelling a time that has already been set

Press the **—** button until the display shows **0•00**.

#### Adjusting the buzzer volume

After selecting and confirming the clock settings, use the **—** button to adjust the volume of the alarm buzzer.

The oven offers a wide range of options, enabling each food to be cooked in the most suitable way. It takes time to understand how to get the best out of this versatile appliance, therefore the notes below are only intended as a set of guidelines, which may then be expanded as you gain more personal experience.

## Baking cakes


The oven must be preheated when a cake is placed inside; wait for the preheating phase to finish (approximately 10-15 minutes). Cooking temperatures for cakes vary between 160°C and 200°C. Do not open the door while you are baking a cake as this could cause it to collapse.

<b>Cake is too dry</b>
Next time you bake a cake, set the temperature 10°C higher and reduce the cooking time.
<b>Cake collapses</b>
Use less liquid or lower the temperature by 10°C.
<b>Cake is burnt on to</b>
Place it on a lower rack, set a lower temperature and extend the cooking time.
<b>Cooked well on the outside, but sticky in the centre</b>
Use less liquid, reduce the temperature and increase the cooking time.
<b>Cake sticks to the mould</b>
Grease the mould well and dust with a little flour, or use baking paper.
<b>Having used several rack positions (in the “fan-assisted” mode), not all the cakes are cooking at the same rate</b>
Set a lower temperature. Racks inserted at the same time should not necessarily be taken out at the same time.

## Cooking fish and meat

Use low temperatures when cooking white meat, game and fish. (150°C-175°C). If you wish red meat to be cooked well on the outside but juicy on the inside, start with a high temperature (200-220°C) for a short time and then reduce it. As a general rule, the more meat there is, the lower the temperature and the longer the cooking time should be. Place the meat in the centre of the rack and position a container underneath to collect drops of fat. Place the rack in the centre of the oven. If the cooking method requires more heat coming from below the meat, use the lowest shelf.

## Cooking on several shelves simultaneously


Whenever it is necessary to use two racks, only use the  “fan-assisted oven” function, which is really the only option available when cooking in this manner.

- The oven has 5 different rack positions. Only use the two central positions when cooking in the fan-assisted mode:


the outer rack positions (higher and lower) receive more direct heat and more delicate foods may burn.

- In general, use the second and fourth rack positions (when counting from the bottom of the oven upwards), placing the food that needs more heat on the second rack position. For example: if you wish to cook a roast with another type of food, put the roast on the second rack position and the more delicate food on the fourth.
- When cooking foods that require different cooking times and temperatures, set the temperature to a value halfway between the two recommended values and place the more delicate food on the fourth rack position. Remove the food that needs less cooking time first.
- Place the dripping pan on the lowest rack position and the grill on the highest.
- When cooking pizzas on more than one rack with the temperature set to 220°C, remember to preheat the oven for at least 15 minutes. Generally, cooking on the fourth rack takes longer; for this reason it is advisable to remove the pizza on the lower shelf first, leaving the other pizza inside for a few minutes.

## Using the grill

The oven offers two different grilling methods: Use the  “top oven” function for small items. The energy consumption for this mode is only 1200 W. It is therefore ideal for grilling smaller dishes: for example toast, hot dogs, etc.


**Position the food in the centre of the grill, as only the central part of the top heating element will be switched on in this mode. Food placed at the corners of the grill will not be cooked.**

The  “grill” position enables the whole surface of the grill to be used. Use this mode when there is a uniform distribution of food and you wish to brown the top of the food evenly.

**Important:** To obtain the best results and to save energy (approximately 10%), always keep the oven door closed when using the grill function.

When using the grill function, we recommend that you set the thermostat to its maximum value. However, this does not mean that you cannot use lower temperatures.

When using the grill function, position the grill on the highest shelf (see cooking advice table) and place the dripping pan underneath it to collect any drips of fat.

The  “Fan-assisted grill” position is extremely useful for grilling foods quickly as it distributes the heat emitted by the grill, allowing the surface of the food to brown while the inside is actually being cooked. It enables large pieces of meat or poultry to be grilled without using the turnspit. It can also be used in the final part of the cooking process for dishes that require a little browning on the surface, for example it is an ideal way of browning the top of a baked pasta dish after it has been cooked.

When cooking in this mode place the grill on the 2nd or 3rd rack position from the bottom of the oven (see cooking advice table), then position a dripping pan on the lowest shelf to collect drips of fat and avoid the formation of smoke. By using this mode in conjunction with the spit (selected models only) it is possible to cook dishes in the dripping pan on the lowest shelf, for example: potatoes, etc...



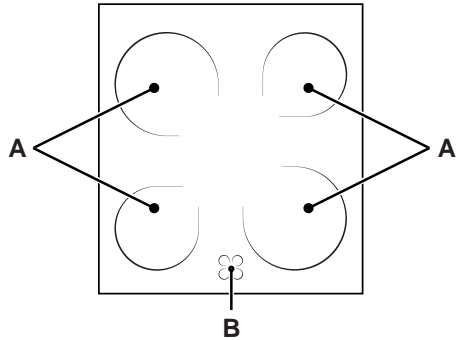
# Instructions for using glass ceramic hobs

## Description

The hob is fitted with electric heating elements located just under the surface of the hob (in the areas that become red when the elements are switched on).

**A.** Cooking zone (A).

**B.** Lights indicating that the temperature of the corresponding elements have exceeded 60°; these remain lit even if the hob has been switched off.



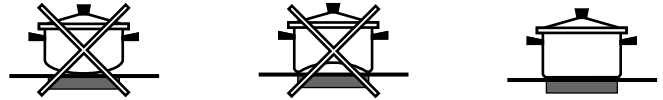
## Description of the heating elements

The **radiant heating elements** are circular and become red 10 - 20 seconds after they have been switched on.

## Instructions for using glass ceramic hobs

To obtain the best possible results from your hob, follow a few simple rules when preparing or cooking food.

- All types of saucepan or frying pan can be used on glass ceramic hobs. However, the base of the pan must be perfectly flat. Of course, the thicker the base of the saucepan or frying pan, the more evenly heat will be distributed.



- Make sure that the base of the pan completely covers the ring: this enables all the emitted heat to be used.



- Always make sure that the base of the pan is clean and dry: this not only guarantees optimal contact between the base of the pan and the hob, but also means they will suffer less wear and tear and ultimately last longer.
- Do not use pans that have been used on gas burners, as the heat from this type of burner can distort the base of the pan, which, if then used on a glass ceramic hob, will be less effective than a pan with a completely flat base.

## Practical advice on using the cooking zones

### Control knobs for the cooking zones on the hob (I)

Cookers may be fitted with a series of rapid and automatic cooking zones in various combinations (rapid cooking zones may be distinguished from the others by a red spot in the centre while the automatic zones have an aluminium disc in the centre).

To avoid heat loss and damage to the cooking zones, use cookware with a flat base, whose diameter is no smaller than that of the cooking zone itself.







The table shows the relationship between the position of the knobs and the type of cooking recommended for cooking zones.

Pos.	Normal or rapid cooking zone
0	Off
1	Cooking fish and vegetables
2	Cooking potatoes (steaming), soups, pulses
3	Continuing to cook large quantities of food, chunky soups
4	Roasting (medium)
5	Roasting (well done)
6	Browning or reaching boiling point in a short period of time

### Cooking zone indicator light

This light illuminates when a cooking zone has been activated.

## Practical cooking advice

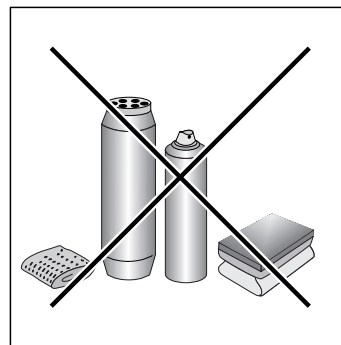
Selector knob position	Food to be cooked	Weight (in kg)	Rack position to be used (counting up from the bottom)	Preheating time (minutes)	Thermostat knob position	Cooking time (minutes)
<b>Defrosting</b> 	All frozen foods					
<b>Static</b> 	Duck Roast veal or beef Roast pork Biscuits (shortcrust pastry) Tarts	1 1 1 - 1	3 3 3 3 3	15 15 15 15 15	200 200 200 180 180	65-75 70-75 70-80 15-20 30-35
<b>Fan-assisted</b> 	Pizza (on 2 racks) Lasagne Lamb Roast chicken + potatoes Mackerel Sponge cake made with yoghurt Cream puffs (on 2 racks) Biscuits (on 2 racks) Sponge cake (on 1 rack) Sponge cake (on 2 racks) Savoury pies	1 1 1 1 1 1 0.5 0.5 0.5 1.0 1.5	2-4 3 2 2-4 2 2 2-4 2-4 2 2-4 3	15 10 10 10 10 10 10 10 10 10 15	220 200 180 180 180 170 190 180 170 170 200	15-20 30-35 50-60 60-75 30-35 40-50 20-25 10-15 15-20 20-25 25-30
<b>Top oven</b> 	Browning food as a finishing touch	-	3/4	15	220	-
<b>Grill</b> 	Sole and cuttlefish Squid and prawn kebabs Cod fillet Grilled vegetables Veal steak Cutlets Hamburgers Mackerel Toast  <b>With the turnspit</b> Spit-roast veal Spit-roast chicken Spit-roast lamb	1 1 1 1 1 1 1 1 n.° 4  1.0 1.5 1.0	4 4 4 3/4 4 4 4 4 4  - - -	5 5 5 5 5 5 5 5 5  5 5 5	Max Max Max Max Max Max Max Max Max  Max Max Max	8-10 6-8 10 10-15 15-20 15-20 7-10 15-20 2-3  80-90 70-80 70-80
<b>Fan-assisted grill</b> 	Grilled chicken Cuttlefish	1.5 1.5	3 3	5 5	200 200	55-60 30-35

**N.B.:** The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified according to personal tastes. When cooking with the grill or the fan-assisted grill, the dripping pan should be placed on the lowest shelf.

# Routine maintenance and cleaning

**Disconnect the oven from the electricity supply before cleaning it or carrying out any maintenance work.** Clean the oven thoroughly and regularly in order to increase its durability, following the instructions below:

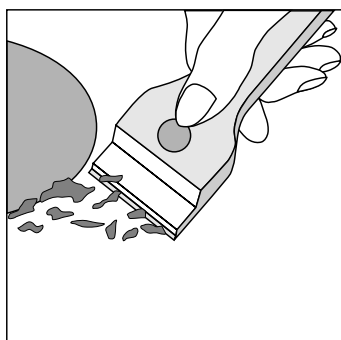
- Do not use steam cleaners on the appliance.
- The enamel-coated parts and self-cleaning panels should be washed in hot water. Do not use abrasive powder detergents or corrosive substances as these could damage the finish.
- The inside of the oven should be cleaned at regular intervals while it is still warm, using hot water and detergent then rinsing and drying it thoroughly.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents containing phosphorus. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Any water spills should also be dried.
- **Prevent a build-up of dirt and grease on the control panel by cleaning it frequently.** Use a non-abrasive sponge or a soft cloth to avoid scratching the shiny steel or enamel-coated parts.



Special glass ceramic cleaning products	Where to buy them
Razor blade scraper and replacement blades	Art & Craft shops and Hardware stores
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Other special glass ceramic products	Home shops DIY stores Hardware stores Supermarkets

## Cleaning the surface of the hob

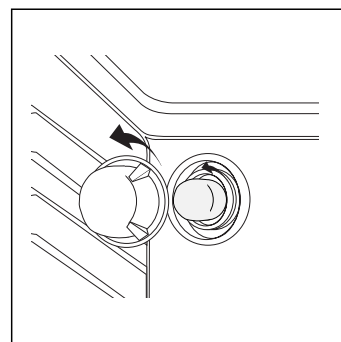
The surface of the hob should be cleaned with a damp cloth before cooking to remove dust or food residues. The surface of the hob should be cleaned regularly with a solution of warm water and light detergent. **It may occasionally be necessary to use a special glass ceramic cleaning product.** First remove all food and grease spills using a window scraper, preferably a razor blade-type scraper **CERA** (not supplied) or, failing that, a fixed razor blade type scraper. Then clean the hob with a paper towel and a suitable detergent while it is still hot to touch. Lastly, rinse the hob thoroughly and dry it with a clean cloth. If a piece of plastic or aluminium



foil accidentally melts on the surface of the hob, remove it from the hot cooking zone **immediately** using a scraper in order to avoid damaging the surface. If any sugar (or sugary food) is spilt on the hob, follow the above instructions. Do not use steel wool or any type of abrasive sponge. Do not use corrosive cleaning products such as oven cleaning sprays or stain removers.

## Changing the oven light bulb

- Remove the plug from the mains socket (if accessible) or disconnect the appliance from the electricity supply by shutting off the multipolar switch connecting the two.
- Remove the glass lid covering the lamp socket.
- Unscrew the bulb and replace it with a new one that can withstand high temperatures (up to 300°C) and that has the following characteristics:
  - Voltage: 230/240 V
  - Power 25 W
  - E14 attachment
- Replace the glass cover and reconnect the oven to the power supply.



## Um die Leistungsfähigkeit und Sicherheit Ihres Gerätes zu gewährleisten, bitten wir, Folgendes zu beachten:

- Wenden Sie sich ausschließlich an unsere anerkannten Kundendienst-Zentren
- Verlangen Sie, dass nur Original-Ersatzteile verwendet werden.

- 1 Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.
- 2 Nachfolgende Anleitungen gelten nur für die Bestimmungsländer, deren Symbole im Handbuch und auf dem Typenschild des Gerätes abgebildet sind.
- 3 **Dieses Gerät bezieht sich auf ein Gerät der Klasse 1 (isoliert), oder der Klasse 2 - Unterklasse 1 (Einbau zwischen 2 Unterschränken)**
- 4 Lesen Sie bitte vor Gebrauch des Gerätes die in diesem Handbuch enthaltenen Hinweise aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Angaben hinsichtlich der Sicherheit bei der Installation, dem Gebrauch und der Wartung. Bewahren Sie dieses Handbuch sorgfältig auf, damit Sie es jederzeit zu Rate ziehen können.
- 5 Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf eventuelle Beschädigungen. Im Zweifelsfall raten wir Ihnen, das Gerät nicht zu benutzen und sich an Fachpersonal zu wenden. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial wie Plastikbeutel, Schaumstoffe, Nägel usw. nicht in Reichweite von Kindern auf, es könnte eine mögliche Gefahrenquelle darstellen.
- 6 Die Installation ist von Fachpersonal und gemäß den Anweisungen des Herstellers durchzuführen. Eine unsachgemäße Installation kann zu Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen führen, für die der Hersteller jegliche Haftung zurückweist.
- 7 Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es sachgemäß und gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften an eine leistungsfähige Erdungsanlage angeschlossen wird. Die Gegebenheit dieser grundlegenden Sicherheitsanforderung muss überprüft werden, im Zweifelsfall ist eine Kontrolle durch Fachpersonal anzufordern. Der Hersteller kann für eventuelle, durch Fehlen einer Erdungsanlage verursachte Schäden nicht verantwortlich gemacht werden.
- 8 Vor Anschluss des Gerätes kontrollieren Sie bitte, dass die auf dem Typenschild (befindlich auf dem Gerät und/oder auf der Verpackung) angegebenen Daten mit denen des Stromversorgungsnetzes übereinstimmen.
- 9 Vergewissern Sie sich, dass die elektrische Leistung der Anlage und der Steckdosen der maximalen, auf dem Typenschild angegebenen Leistungsaufnahme des Gerätes entspricht. Im Zweifelsfall ziehen Sie bitte einen Fachmann zu Rate.
- 10 Bei der Installation muss ein allpoliger Schalter mit einer Kontaktweite von 3 mm oder höher vorgeschaltet werden.
- 11 Falls Netzsteckdose und Netzstecker des Gerätes nicht übereinstimmen sollten, ist die Netzsteckdose von einem Fachmann durch eine andere geeigneten Typs zu ersetzen. Dieser muss bei der Gelegenheit auch überprüfen, dass der Steckdosen-Kabelquerschnitt der Leistungsaufnahme des Gerätes entspricht. Allgemein ist die Verwendung von Adaptern, Vielfachsteckdosen und/oder Verlängerungen nicht ratsam. Falls deren Gebrauch jedoch unvermeidlich sein sollte, dürfen nur Einfach- oder Vielfachadapter und Verlängerungen verwendet werden, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen; achten Sie darauf, dass die auf dem Einfachadapter und den Verlängerungen angegebene Stromleistungsgrenze und die auf dem Vielfachadapter angegebene Höchstleistungsgrenze nicht überschritten wird.
- 12 Lassen Sie das Gerät nicht unnötigerweise eingeschaltet. Schalten Sie den Hauptschalter aus, wenn das Gerät nicht gebraucht wird.
- 13 Öffnungen und Schlitze für Belüftung und Wärmeableitung dürfen nicht verstopft werden.
- 14 Das Netzkabel dieses Gerätes darf vom Benutzer nicht ausgewechselt werden. Sollte das Kabel beschädigt sein, oder sollte es ausgewechselt werden müssen, dann wenden Sie sich ausschließlich an eine vom Hersteller anerkannte Kundendienststelle.
- 15 Dieses Gerät darf nur für den Zweck, für den es geschaffen wurde, eingesetzt werden. Jeder andere Gebrauch (z.B. zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller kann für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden nicht verantwortlich gemacht werden.
- 16 Die Verwendung eines jeden Elektrogerätes setzt die Einhaltung einiger wichtiger Grundregeln voraus, insbesondere folgender:
  - Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen;
  - Benutzen Sie das Gerät nicht barfuß;
  - Verwenden Sie keine Verlängerungen, es sei denn mit besonderer Vorsicht;
  - Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Versorgungskabel oder gar an dem Gerät selbst aus der Steckdose.
  - Setzen Sie das Gerät nicht der Witterung aus (Regen, Sonne usw.).
  - Lassen Sie das Gerät nicht von unbeaufsichtigten Kindern oder unbefugten Personen benutzen.
- 17 Vor jeder Reinigungs- und Wartungsmaßnahme muss das Gerät entweder durch Herausziehen des Netzsteckers oder durch Ausschalten des Hauptschalters der Hausanlage stromlos gemacht werden.
- 18 Soll das Gerät nicht mehr verwendet werden empfehlen wir, dieses durch Durchschneiden des Netzkabels, nach Herausziehen des Netzsteckers aus der Steckdose, unbrauchbar zu machen. Ferner raten wir, jene Geräteteile zu vernichten, die vor allem für Kinder, die das unbrauchbare Gerät zum Spielen benutzen könnten, eine Gefahr darstellen.
- 19 Stellen Sie keine unstabilen oder verformten Töpfe auf die Kochzonen, um Unfälle durch Umkippen der Töpfe zu vermeiden. Stellen Sie Stieltöpfe so auf das Kochfeld, dass ein unbeabsichtigtes Anstoßen vermieden wird.
- 20 Benutzen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (Alkohol, Benzin ...) in der Nähe des eingeschalteten Gerätes.
- 21 Achten Sie bitte darauf, dass bei Benutzen von kleinen Elektrohausgeräten in Kochstellennähe das Netzkabel nicht mit heißen Herdteilen in Berührung kommt.
- 22 Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf Position "●"/"○" befinden, wenn sich das Gerät nicht in Gebrauch befindet.
- 23 **Bei in Betrieb befindlichem Gerät werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- 24 Wird der Herd auf einem Sockel aufgestellt, dann achten Sie bitte darauf, dass das Gerät auch nicht herunterrutschen kann.

# Installation

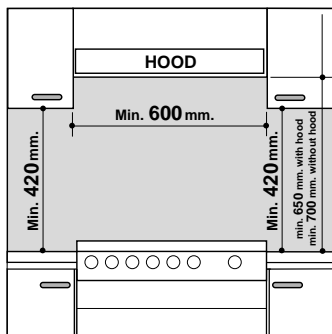
Die nachstehend aufgeführten Anweisungen sind an den Fachinstallateur gerichtet und gelten als Leitlinien zur korrekten technischen Installation, Einstellung und Wartung gemäß den geltenden Richtlinien.

**Wichtig:** Vor jeder Einstellung, Wartung usw. muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.

## Aufstellung

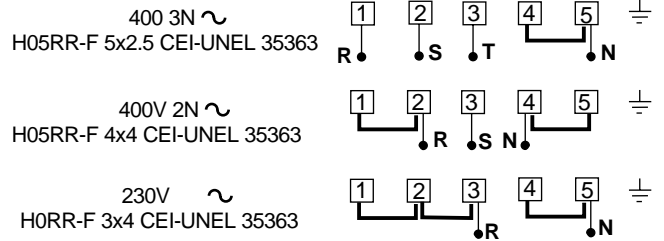
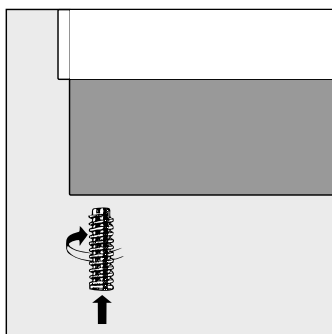
Das Gerät kann neben Unterschränke installiert werden, deren Höhe die des Kochfeldes nicht überragt. Um eine korrekte Installation des Herdes zu gewährleisten, sind folgende Vorsichtsmaßnahmen zu beachten:

- Die angrenzenden Schränke, deren Höhe die des Kochfeldes überschreiten, müssen einen Abstand von mindestens 200 mm vom Rand des Kochfeldes aufweisen.
- Dunstabzugshauben sind gemäß den in den Gebrauchsanleitungen der Dunstabzugshaube aufgeführten Anweisungen zu installieren und zwar in einem Abstand von mindestens 650 mm.
- Die an die Dunstabzugshaube angrenzenden Hängeschränke müssen in einem Abstand von mindestens 420 mm vom Kochfeld aufgehängt werden (siehe Abbildung).  
Sollte der Herd unter einem Hängeschrank installiert werden, muss bei Anbringen letzteren ein Abstand von mindestens 700 mm (Millimeter) vom Kochfeld eingehalten werden, wie auf der Abbildung veranschaulicht.
- Der Ausschnitt muss die in der Abbildung angegebenen Abmessungen aufweisen.



## Nivellieren

Um den Herd eben ausrichten zu können, werden höhenverstellbare Stellfüße mitgeliefert (siehe Abb. 1), die in die entsprechenden Sitze (in den unteren Gerätecken) eingeschraubt werden können.



## Elektroanschluss

Das Netzkabel ist je nach der Art des Elektroanschlusses zu bemessen (siehe nachfolgendes Anschlussschema).

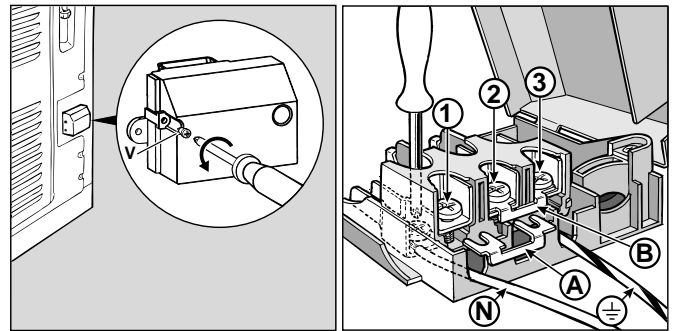
## Installation des Netzkabels

Öffnen des Klemmgehäuses:

- Die Schraube "V" ausschrauben.
- Deckel des Klemmgehäuses öffnen (Deckel des Unterteils abziehen)

Zur Installation des Netzkabels verfahren Sie nun wie folgt:

- Die Anschlüsse A-B je nach Art des gewünschten Anschlusses gemäß dem Schaltbild der Abbildung 3 herstellen.



**Anmerkung:** Diese Anschlüsse sind werkseitig für einen 230 V Einphasen-Anschluss vorgesehen (die Kontakte 1-2-3 sind untereinander verbunden). Die Brücke 4-5 befindet sich im unteren Teil des Klemmgehäuses.

- Die Drähte (N und  $\perp$ ) wie auf der Abbildung veranschaulicht anschließen und mittels der entsprechenden Schrauben befestigen.
- Die restlichen Drähte an den Klemmen 1-2-3 befestigen.
- Das Netzkabel in der entsprechenden Kabelklemme befestigen, den Deckel wieder schließen und mittels der Schraube "V" befestigen.

## Anschluss des Netzkabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Netzkabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung. Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist ein allpoliger Schalter mit einer Kontaktweite von mindestens 3 mm vorzuschalten. Dieser Schalter muss der Strombelastung und den geltenden Richtlinien entsprechen (der Erdleiter darf nicht durch den Schalter unterbrochen werden). Das Netzkabel muss so verlaufen, dass es an keiner Stelle eine Temperatur erreicht, die 50°C über der Raumtemperatur liegt. Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

- der Leitungsschutzschalter (Sicherungen etc.) und die Hausanlage die Belastung durch das Gerät tragen können (siehe Typenschild);
- die Versorgungsanlage mit einer den gesetzlichen Bestimmungen und Vorschriften entsprechenden Erdung versehen ist;
- die Steckdose oder der allpolige Schalter bei installiertem Herd leicht zugänglich ist.

# Technische Eigenschaften

## Backofen

Abmessungen (BxTxH)	39x41x34 cm
Nutzvolumen	54 Liter
Bedarfsspitze des Backofens	2100 W

## Glaskeramik-Kochfeld

Vorne links	1200 W
Hinten links	1700 W
Hinten rechts	1200 W
Vorne rechts	1700 W
Bedarfsspitze des Glaskeramik-Kochfeldes	5800 W

## ENERGIE-ETIKETT


Richtlinie 2002/40/EG über die Etikettierung von Elektrobacköfen

Norm EN 50304

Energieverbrauch Erzwungene Konvektion

Heizfunktion:  Heißluft

Deklarierte Energieverbrauchsklasse Natürliche Konvektion

Heizfunktion:  Statisch

## Spannung und Frequenz

siehe Typenschild

## Nutzabmessungen des Geschirrwagens:

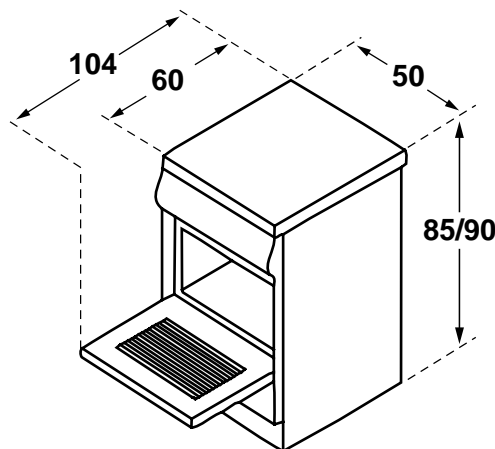
Breite: 42 cm
Tiefe: 44 cm
Höhe: 23 cm



Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

-06/95/ EWG vom 12.12.06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen;

-04/108/ EWG vom 15.12.04 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen;  
-90/396/ EWG vom 29.06.90 und nachfolgenden Änderungen;



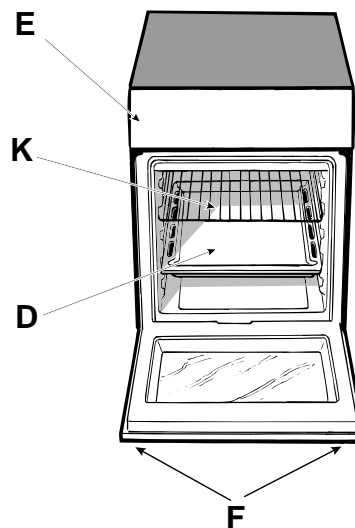
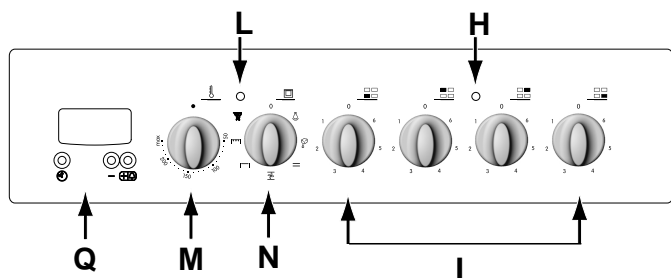
## Entsorgung von Elektroaltgeräten

Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.

Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

# Herd mit Multifunktions-Backofen und Glaskeramik-Kochfeld

- D. Fettpfanne bzw. Backblech
- E. Schalterblende
- F. Verstellbare FüÙe bzw. Beine
- H. Kochzonen-Betriebsanzeigeleuchte
- I. Kochzonen-Schalter
- K. Backofenrost
- L. Temperatur-Kontrollleuchte
- M. Temperaturregler
- N. Funktionswähler
- Q. Uhr mit Minutenzähler



Die Wahl der einzelnen Funktionen erfolgt mittels der auf der Schalterblende angeordneten Schalter.

**Achtung:** Vor erstmaligem Gebrauch des Backofens und des Grills sollten diese für ca. 30 Minuten in Betrieb gesetzt werden. Achten Sie dabei darauf, dass sich kein Backgut im Backofen befindet, der Temperaturregler auf Höchsttemperatur eingestellt ist, die Gerätetür geschlossen ist, und die Küche währenddessen ausreichend gelüftet wird. Der hierbei evtl. entstehende Geruch wird durch das Verdunsten der zum Schutz des Backofens und des Grills während des Zeitraums zwischen Produktion und erster Inbetriebnahme aufgetragenen Stoffe verursacht.

**Achtung:** Verwenden Sie die unterste Einschubhöhe bitte nur bei Einsatz des Bratspießes (wo vorhanden). Für alle anderen Gararten ist diese Führungsschiene nicht zu verwenden. Stellen Sie bei in Betrieb befindlichem Backofen auch niemals Kochgeschirr auf den Backofenboden, Sie könnten hierdurch das Email beschädigen. Stellen Sie Ihr Kochgeschirr (Auflaufformen, Alufolien, usw.) auf die mit dem Gerät gelieferten und in die Führungsschienen eingesetzten Backofenroste.


## Backofenregler

Der '5 Cuochi' -Backofen vereint in einem einzigen Gerät die Vorzüge der herkömmlichen „statischen“ Backöfen und die der modernen "Heißluft"-Backöfen.

Es handelt sich um ein äußerst vielseitiges Gerät, das es Ihnen ermöglicht, zwischen 5 einfachen und sicheren Brat-/Backmethoden wählen zu können. Eingestellt werden die Garfunktionen des "5 Cuochi" mittels der beiden Drehknöpfe:

**N** - Funktionswähler

**M** - Temperaturregler

Bei jeder von der mit dem Symbol "o" gekennzeichneten Position 'AUS' abweichenden Einstellung des Funktionswählers schaltet sich die Backofenbeleuchtung ein. Drehen Sie den Schalter auf  ein, schaltet sich die Backofenbeleuchtung ein, auch wenn kein Heizelement aktiviert wurde. Die Beleuchtung bleibt während des Bratens bzw. Backens eingeschaltet, und ist ein Zeichen dafür, dass sich der Backofen in Betrieb befindet.

## Auftauen

Temperaturregler "M": **beliebige Einstellung**

Dank des an der Backofenrückwand installierten Gebläses zirkuliert Luft in Raumtemperatur um das aufzutauende Gut. Auf diese Weise können alle Arten von Speisen aufgetaut werden, vor allem jedoch empfindliche Speisen, die keine Hitze vertragen, wie beispielsweise: Eistorten, Creme- oder Sahnetorten, Obsttorten usw. Auf diese Weise ersparen Sie die Hälfte der Zeit, die Sie normalerweise zum Auftauen benötigen. Bei Fisch, Fleisch oder Brot können Sie das Auftauen mit Hilfe der Funktion "Heißluft" beschleunigen. Stellen Sie hierzu eine Temperatur von 80° - 100°C ein.

## Statisch

Temperaturregler "M": zwischen **50°C** und **Max**.

Auf dieser Einstellung schalten sich die beiden Heizelemente, das untere und das obere, ein. Dies ist der klassische Backofen unserer Großmütter, der jedoch, was Wärmeverteilung und Energieeinsparung angeht, auf ein außergewöhnliches Niveau gebracht wurde. Der statische Backofen ist unübertrefflich bei der Zubereitung von Eintopfgerichten wie: Kohl mit Schweinerippchen, Stockfisch auf spanische Art, Stockfisch mit Tomatensoße, Kalbgeschnetzeltes mit Reis usw.... Ausgezeichnete

Resultate erzielen Sie bei der Zubereitung von Rind- und Kalbfleischgerichten wie: Schmorbraten, Ragout, Gulasch, Wild, Lammkeule, Schweinslende usw., die eine lange Garzeit und ständige Zugabe von Flüssigkeit erfordern. Diese Backofenfunktion bietet immer noch das beste System zum Backen von Kleingebäck und Kuchen, zum Garen von Obst, sowie zum Garen von Auflaufgerichten bzw. Gerichten in geschlossenen Backformen. Bei Einsatz des statischen Backofens schieben Sie bitte jedes Mal nur ein Backblech ein, da ein gleichzeitiges Garen bzw. Backen auf mehreren Ebenen keine gleichmäßige Hitzeverteilung gewährleistet. Je nach Einsatz der verschiedenen Einschubhöhen, kann die Unter- bzw. Oberhitze optimal genutzt werden. Verwenden Sie die oberen Einschubhöhen, wenn mehr Oberhitze verlangt wird, und die unteren, wenn mehr Unterhitze verlangt wird.

## Heißluft

Temperaturregler "M": zwischen **50°C** und **Max**.

Die Heizelemente schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Dank der konstant gehaltenen und im Backofen gleichmäßig verteilten Heißluft werden die Speisen sehr gleichmäßig gegart bzw. gebacken. Es können auch gleichzeitig mehrere Gerichte unterschiedlicher Art gegart werden, vorausgesetzt es werden keine unterschiedlichen Gartemperaturen verlangt. Es können bis zu 2 Einschubhöhen gleichzeitig verwendet werden. Beachten Sie hierzu die Hinweise des Abschnitts "Gleichzeitiges Garen auf mehreren Einschubhöhen".

Diese Funktion eignet sich besonders für Gratin-Gerichte, wie auch für Speisen, die längere Garzeiten erfordern, wie: Lasagna, Nudelaufläufe, Brathähnchen mit Kartoffeln usw. Bei Fleischgerichten eignen sich ganz besonders gut Braten zum Garen im Heißluftbackofen. Dank der optimalen Hitzeverteilung können niedrigere Temperaturen eingestellt werden, es tritt weniger Fleischsaft aus, das Fleisch bleibt demnach zarter und der Gewichtsverlust wird eingeschränkt. Besonders geschätzt wird der Heißluftbackofen bei der Zubereitung von Fisch, der auf diese Weise mit wenig Zutaten gegart werden kann, wodurch Aussehen und Geschmack unveränderlich erhalten bleiben.

Dessert: Hefekuchen gelingen ganz besonders im Heißluftbackofen.

Die "Heißluft"-Funktion kann auch zum Auftauen von Fleisch und Brot eingesetzt werden. Stellen Sie hierzu den Temperaturregler auf 80°C ein. Zum Auftauen delikater Speisen stellen Sie jedoch entweder eine Temperatur von 60°C ein, oder verwenden nur die kalte Umluft (Temperaturregler demnach auf 0°C).

## Oberhitze

Temperaturregler "M": zwischen **50°C** und **Max**.

Das obere Heizelement schaltet sich ein.

Diese Funktion kann zum kurzen Überbacken bereits gegarter Speisen verwendet werden.

## Grill

Temperaturregler "M": zwischen **50°C** und **Max**.

Das mittlere obere Heizelement schaltet sich ein und der Drehspieß wird in Betrieb genommen.

Durch die äußerst hohe Temperatur und die direkt auf das Grillgut gerichtete Hitze wird das Fleisch auf der Oberseite rasch gebräunt, somit tritt kein Fleischsaft aus und das Fleisch bleibt zarter. Die Grillfunktion eignet sich ganz besonders für solche Speisen, die eine äußerst hohe Oberhitze verlangen: Rinder- und Kalbssteaks, Entrecôte, Fleischfilet, Hamburger usw. ...

Der Abschnitt "Praktische Back-/Brathinweis" enthält einige Beispiele zum Einsatz des Backofens.



## Umluftgrill

Temperaturregler "M": zwischen 50°C und Max.

Das mittlere obere Heizelement schaltet sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen.


Außer der einseitigen Strahlungshitze zirkuliert Heißluft im Innern des Backofens. Hierdurch wird ein Verbrennen der Speisenoberflächen verhindert, die Hitze dringt tiefer in die Speisen ein. Der Umluftgrill garantiert ein absolutes Gelingen von: Fleisch/Gemüsespießen, Bratwürsten, Schweinerippchen, Lammkoteletts, pikantes Huhn, Wachteln mit Salbei, Schweinefilet usw. ...

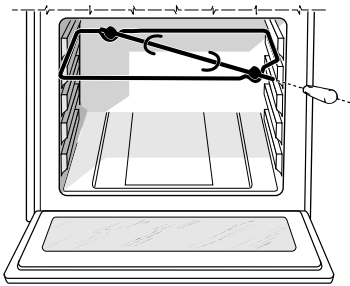
### Grillen Sie bitte bei geschlossener Backofentür.

Die Grill-Funktion ist unübertrefflich bei der Zubereitung folgender Fischgerichte: Barsch-, Thunfisch- und Schwertfischschnitten, gefüllte Tintenfische usw. ...


## Drehspieß

Zur Inbetriebnahme des Drehspießes verfahren Sie wie folgt:

- Schieben Sie die Fettpfanne auf die 1. (unterste) Führung;
- schieben Sie die Drehspießhalterung auf die 3. Führung (von unten) und stecken Sie den Spieß durch das entsprechende Loch in die auf der Backofenrückwand befindliche Vorrichtung;
- setzen Sie den Drehspieß durch Drehen des Funktionswählers "N" auf  in Betrieb.



## Die Backofenbeleuchtung

Diese wird durch Drehen des Funktionswählers "N" auf das Symbol  eingeschaltet. Sie beleuchtet das Ofeninnere und bleibt eingeschaltet, solange sich irgendein elektrisches Backofenheizelement in Betrieb befindet.

## Temperatur-Kontrollleuchte (L)

Diese zeigt die Aufheizphase an; die Kontrollleuchte erlischt nach Erreichen der mittels des Temperaturreglers eingestellten Temperatur im Backofeninnern. Das nun abwechselnde Aufleuchten und Erlöschen der Kontrolllampe ist ein Zeichen dafür, dass der Thermostat korrekt arbeitet, und demnach die Backofentemperatur konstant gehalten wird.

## Elektronischer Minutenzähler (Q)

### Achtung


Bei eingeschaltetem Backofen könnte die Tür sehr heiß werden, demnach sollten Kinder ferngehalten werden.

Der Minutenzähler fungiert als Uhr und auch als Minutenuhr mit rückwärtig ablaufender Zeitrechnung.



**Anmerkung:** Sämtliche Funktionen werden nach ca. 7 Sekunden ab der Einstellung aktiv.

### Einstellen der Uhr

Nach dem Netzanschluss oder nach einem Stromausfall blinkt auf dem Display die Anzeige: **0 00**



- Drücken Sie die Taste  und stellen Sie daraufhin mittels der Tasten  $-$  und  $+$  die genaue Uhrzeit ein. Zum Schnelllauf halten Sie die Tasten gedrückt. Für ein eventuelles Neueinstellen der Uhrzeit ist Vorstehendes zu wiederholen.

### Minutenzähler-Funktion

Durch Drücken der Taste  erhalten Sie Zugriff auf diese Funktion, auf dem Display erscheint die Anzeige "". Jeder Druck auf die Taste  $+$  entspricht einer Erhöhung der Zeit um 10 Sekunden, bis 99 Minuten und 50 Sekunden. Drücken Sie diese Taste weiter, erfolgt die Zeiterhöhung in 1 Minuten-Schritten, bis maximal 10 Stunden.

Mittels der Taste  $-$  schalten Sie die Zeit zurück.

Nach Einstellen der gewünschten Zeit startet die rücklaufende Zeitrechnung. Ist die Zeit abgelaufen, vernehmen Sie ein kurzes Tonsignal, das durch Drücken einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden kann.

Die eingestellte Zeit kann eingeblendet und somit abgelesen werden, indem Sie die Taste  drücken, durch das Symbol "" wird angezeigt, dass die Minutenzähler-Funktion eingestellt wurde. Nach ca. 7 Sekunden schaltet das Display automatisch wieder auf die Minutenanzeige zurück.

### Löschen einer bereits eingestellten Zeit

Drücken Sie die Taste  $-$  bis **0 ● 00** angezeigt wird.

### Lautstärkenregelung des Alarmsignals

Nach Einstellung der Uhr und entsprechender Bestätigung kann mittels der Taste  $-$  die Lautstärke des Alarmsignals reguliert werden.

Der Backofen stellt Ihnen eine umfangreiche Programmpalette zur Verfügung, um jede Speise optimal garen zu können. Im Laufe der Zeit werden Sie dieses vielseitige Gerät optimal zu nutzen wissen, demnach gelten die nachstehenden Anleitungen nur als Richtlinie, die Sie durch Ihre persönliche Erfahrung erweitern können.

## Backen


Schieben Sie das Backwerk immer in den heißen Backofen; halten Sie die Vorheizzeit (10-15 Minuten) stets ein. Die Temperaturen liegen normalerweise bei 160 - 200°C. Öffnen Sie während des Backens nicht die Backofentür, um ein Zusammenfallen des Kuchens zu vermeiden.

<b>Der Kuchen ist zu trocken</b>
Stellen Sie das nächste Mal eine um 10°C höhere Backtemperatur ein und verkürzen Sie die Backzeit.
<b>Der Kuchen fällt zusammen</b>
Verwenden Sie weniger Flüssigkeit und stellen Sie eine um 10°C niedrigere Backtemperatur ein.
<b>Der Kuchen ist an der Oberseite zu dunkel</b>
Wählen Sie eine niedrigere Einschubhöhe, eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie die Backzeit.
<b>Der Kuchen ist außen gut gebacken aber innen noch klebrig</b>
Verwenden Sie weniger Flüssigkeit, reduzieren Sie die Temperatur, verlängern Sie die Backzeit.
<b>Der Kuchen löst sich nicht aus der Form</b>
Fetten Sie die Kuchenform gut ein und bestäuben Sie sie mit etwas Mehl oder legen Sie Backpapier in die Form.
<b>Ich habe (bei Heißluftbetrieb) auf mehreren Ebenen gegart, und nicht alle Gerichte sind gleichförmig gar</b>
Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein. Es ist nicht erforderlich, die auf mehreren Ebenen gegarten Speisen gleichzeitig aus dem Ofen zu nehmen.

## Fisch und Fleisch


Für Geflügel und Fisch ist eine niedrigere Temperatur einzustellen. (150°C - 175°C) Für Rinderbraten, der außen gut angebraten, innen aber saftig bleiben soll, ist das Fleisch bei hoher Temperatur (200/220°C) rasch anzubraten, um dann auf eine niedrigere Temperatur überzugehen. Als Richtlinie gilt: Je größer der Braten, desto niedriger die Temperatur und um so länger die Bratzeit. Legen Sie das Fleisch auf die Mitte des Rostes und schieben Sie die Fettpfanne darunter. Schieben Sie den Rost so ein, dass er sich in der Mitte des Backofens befindet. Sollte mehr Unterhitze erforderlich sein, dann verwenden Sie die unterste Einschubhöhe.

## Gleichzeitiges Garen auf mehreren Einschubhöhen


Soll auf zwei Einschubhöhen gegart werden, dann wählen Sie bitte nur die Funktion  "Heißluft", denn nur diese ermöglicht ein solches Garen.

- Ihr Backofen hat insgesamt 5 Einschubhöhen. Beim Heißluftgaren verwenden Sie jedoch bitte nur die beiden mittleren Einschubhöhen, die oberste und die unterste ist zu direkt der Heißluft ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.
- Verwenden Sie im Allgemeinen die 2. und die 4. Einschubhöhe von unten, wobei die 2. für die Speisen verwendet werden sollte, die mehr Hitze verlangen. Zum Beispiel: Bei gleichzeitigem Zubereiten von Fleischbraten für den Braten und die 4. für empfindliche Speisen.
- Sollen Gerichte, die unterschiedliche Gartemperaturen und -zeiten verlangen, gleichzeitig gegart werden, dann stellen Sie eine mittlere der beiden erforderlichen Gartemperaturen ein, und garen die empfindlichere Speise auf der vierten Ebene (von unten). Nehmen Sie die Speise, die eine kürzere Garzeit erfordert, zuerst aus dem Backofen.
- Schieben Sie die Fettpfanne auf die unterste und den Grillrost auf die oberste Führung.
- Soll auf mehr als einer Ebene Pizza gebacken werden, dann stellen Sie den Thermostaten auf 220°C; vergessen Sie nicht, dass der Backofen mindestens 15 Minuten gut vorgeheizt werden muss. Im allgemeinen wird die auf der vierten Einschubhöhe befindliche Pizza etwas später gar, nehmen Sie deshalb die Pizza, die sich auf der zweiten Ebene befindet, etwas früher aus dem Backofen und lassen die andere noch für ein paar Minuten weitergaren.

## Gebrauch des Grills

Der Backofen ermöglicht Ihnen zwei unterschiedliche Grillarten. Verwenden Sie die Funktion  "Oberhitze" für kleine Portionen. Auf dieser Einstellung liegt der Energieverbrauch bei nur 1200 W, und ist demnach ideal für kleines Grillgut, wie: z.B- überbackenes Toastbrot, Würstchen usw.


**Legen Sie das Grillgut auf die Mitte des Rostes, da nur der mittlere Teil des oberen Heizwiderstandes eingeschaltet ist. Grillgut auf den Eckzonen des Grills wird nicht gar.**

Die Funktion  "Grill" ermöglicht das Garen auf der gesamten Rostoberfläche. Schalten Sie diese Funktion ein, wenn der ganze Rost mit Grillgut belegt ist und eine gleichmäßige Bräunung gewünscht wird.

Wichtig: Grillen Sie bei geschlossener Backofentür, dadurch erzielen Sie nicht nur optimale Ergebnisse, sondern sparen auch Energie (ca. 10%).

Bei Einsatz der Grillfunktionen sollte der Thermostat auf die höchste Stufe eingestellt werden. Dies bedeutet jedoch nicht, dass, falls erforderlich, nicht auch niedrigere Temperaturen eingestellt werden können.

Setzen Sie den Grillrost in die oberen Führungen (siehe Tabelle) ein, und schieben Sie die Fettpfanne unter das Grillgut (unterste Führung), um abtropfendes Fett aufzufangen und Rauchbildung zu vermeiden.

Die Einstellung  "Umluftgrill" ist äußerst praktisch für rasches Grillen, die vom Grill ausgestrahlte Heißluft wird besser verteilt, wodurch gleichzeitig die Oberseite gebräunt und die Unterseite gegart wird. Der Umluftgrill ermöglicht das Garen großer Braten oder Geflügel, ohne Einsatz des Bratspießes. Auf dieser Einstellung können bereits gegarte Gerichte noch kurz überbacken werden. (Nudelaufäufe usw.) Setzen Sie den Grillrost auf die 2. oder 3. Führung (siehe Tabelle), und schieben Sie die Fettpfanne unter das Grillgut, um abtropfendes Fett aufzufangen und Rauchbildung zu vermeiden. Bei gleichzeitigem Einsatz dieser Funktion und dem Bratspieß (nur bei einigen Modellen) kann auch auf dem Backblech (1. Ebene) gegart werden, wie z.B.: Kartoffeln usw.

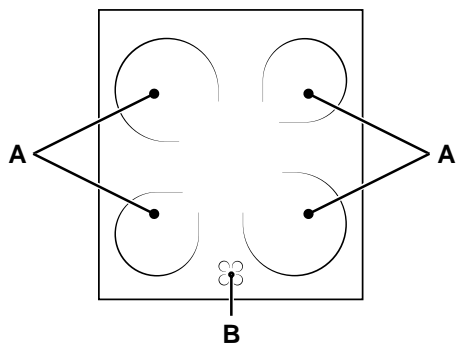
# Anleitungen zum Einsatz des Glaskeramik-Kochfeldes

## Beschreibung

Die Kochfelder sind mit elektrischen Heizstrahlern bestückt, die sich unter den Kochzonen befinden, die bei Inbetriebnahme aufglühen.

**A.** Kochzone (A).

**B.** Kontrolllampen, die darauf aufmerksam machen, dass die entsprechenden Zonen eine Temperatur von 60°C übersteigen, auch wenn die Kochzone bereits ausgeschaltet wurde.

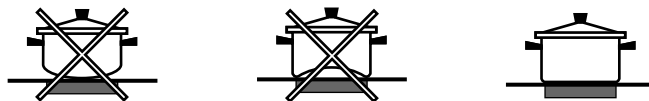


## Beschreibung der Heizelemente

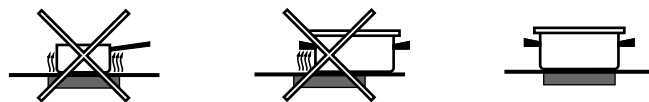
Die **Strahlungsbeheizung** erfolgt mittels runder Heizelemente, die innerhalb von nur 10-20 Sekunden nach dem Einschalten rot aufglühen.

## Anleitungen zum Einsatz des Glaskeramik-Kochfeldes

Um optimale Leistungen Ihres Glaskeramik-Kochfeldes zu gewährleisten, sind beim Kochen einige grundsätzliche Maßnahmen zu beachten.



- Auf Glaskeramik-Kochfeldern kann jede Art von Kochgeschirr verwendet werden. Die Böden müssen



jedoch perfekt glatt sein. Ein stärkerer Boden garantiert jedoch eine gleichmäßigere Hitzeverteilung.

- Achten Sie darauf, dass der Topfboden die Kochzone gänzlich ausfüllt: sonst geht ungenutzte Energie verloren.
- Achten Sie darauf, dass der Boden des Geschirrs trocken und sauber ist: Hierdurch wird eine optimale Auflage auf der Kochzone sowie eine längere Lebensdauer Ihres Glaskeramik-Kochfeldes und Ihrer Töpfe gewährleistet.
- Vermeiden Sie den Einsatz von Kochgeschirr, das bereits auf Gasherden verwendet wurde. Durch die stark konzentrierte Hitze der Gasbrenner könnten sich die Böden etwas verformt haben, und somit keine optimalen Kochresultate bei Einsatz auf einem Glaskeramik-Kochfeld mehr gewährleisten.

# Praktische Ratschläge zum Einsatz der Kochzonen

## Kochzonenschalter (I)

Die Herde können mit Standard-, Schnellaufheiz- und Automatik-Kochzonen in unterschiedlichen Kombinationen, bestückt sein (die Schnellaufheizkochzone ist durch einen roten Punkt gekennzeichnet, die Automatik-Kochzone durch eine Alu-Diskette in der Mitte).

Um zu große Wärmeverluste und Schäden an den Kochzonen zu vermeiden, sollten Sie Töpfe und Pfannen mit glattem Boden verwenden, deren Durchmesser nicht kleiner ist, als der der Kochzone.





Der Tabelle können Sie entnehmen, welche Kochzone und welche Einstellung für eine gewählte Garart am besten geeignet ist.

Pos.	Normal- oder Schnellkochzone
0	Aus
1	Zum Garen von Gemüse und Fisch
2	Zum langsamen Garen von Kartoffeln (Dämpfen), Gemüsesuppen, Hülsenfrüchten etc.
3	Zum Fertiggaren großer Speisemengen, Gemüsesuppen
4	Zum Braten (mittlere Hitze)
5	Zum Braten (starke Hitze)
6	Zum Anbraten oder zum schnellen Aufkochen

## Kochzonen-Betriebsanzeigeleuchte

Diese Anzeigeleuchte blinkt auf, wenn eine Kochzone eingeschaltet wird.

# Praktische Back-/Brathinweise

Position Funktionswähler	Gerichte	Gewicht kg	Einschub-Höhe von unten	Vorheizzeit (Minuten)	Position Temperatur-Regler	Garzeit (Minuten)
<b>Auftauen</b> 	Alle tiefgefrorenen Speisen					
<b>Tradition</b> — —	Ente Kalbs- oder Rinderbraten Schweinebraten Gebäck Torten	1 1 1 - 1	3 3 3 3 3	15 15 15 15 15	200 200 200 180 180	65-75 70-75 70-80 15-20 30-35
<b>Heißluft</b> 	Pizza (auf 2 Ebenen) Lasagne Lamm Brathähnchen + Kartoffeln Makrelen Plum Cake Windbeutel (auf 2 Ebenen) Gebäck (auf 2 Ebenen) Biskuitböden (auf 1 Ebene) Biskuitböden (auf 2 Ebenen) Quiche	1 1 1 1 1 1 0.5 0.5 0.5 1.0 1.5	2-4 3 2 2-4 2 2 2-4 2-4 2 2-4 3	15 10 10 10 10 10 10 10 10 10 15	220 200 180 180 180 170 190 180 170 170 200	15-20 30-35 50-60 60-75 30-35 40-50 20-25 10-15 15-20 20-25 25-30
<b>Oberhitze</b>   —	Nachgaren von Speisen	-	3/4	15	220	-
<b>Grill</b> 	Seezungen und Tintenfische Tintenfisch- und Krebsspieße Kabeljaufilet Gegrillte Gemüse Kalbsteaks Koteletts Hamburger Makrelen Toasts  <b>Mit Bratspieß</b> Kalbfleisch am Spieß Hähnchen am Spieß Lamm am Spieß	1 1 1 1 1 1 1 1 n.° 4  1.0 1.5 1.0	4 4 4 3/4 4 4 4 4 4  - - -	5 5 5 5 5 5 5 5 5  5 5 5	Max Max Max Max Max Max Max Max Max  Max Max Max	8-10 6-8 10 10-15 15-20 15-20 7-10 15-20 2-3  80-90 70-80 70-80
<b>Umluftgrill</b> 	Gegrilltes Hähnchen Tintenfische	1.5 1.5	3 3	5 5	200 200	55-60 30-35

**NB:** Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Wunsch geändert werden können. Bei Einsatz des Grills oder des Umluftgrills ist die Fettpfanne auf die unterste Führung zu schieben.

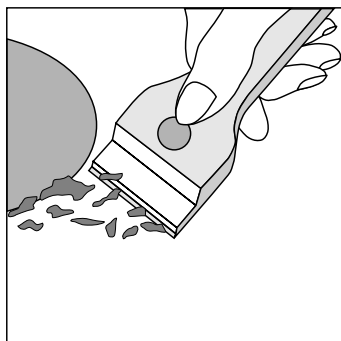
# Reinigung und Pflege des Backofens

**Vor jeder Reinigung und Pflege, wie auch vor Wartungsmaßnahmen muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.** Um eine lange Lebensdauer des Backofens zu gewährleisten, muss er regelmäßig gründlich gereinigt werden. Beachten Sie hierbei, dass:

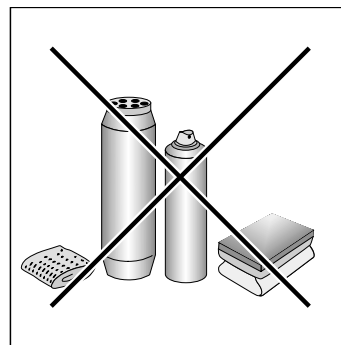
- für die Reinigung kein Dampfgerät verwendet werden darf;
- die emaillierten und selbstreinigenden Teile nur mit lauwarmem Wasser und nicht mit Scheuermitteln oder scharfen Reinigungsmitteln, die diese Teile beschädigen könnten, zu reinigen sind;
- der noch lauwarme Backofen möglichst nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt, mit klarem Wasser nachgespült und sorgfältig abgetrocknet wird;
- auf den Edelstahlteilen Flecken zurückbleiben könnten, sollte stark kalkhaltiges Wasser oder ein scharfes (phosphorhaltiges) Spülmittel für längere Zeit darauf stehen bleiben. Es ist ratsam, diese Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trocken zu reiben. Übergekochtes Wasser muss ebenfalls beseitigt werden;
- **Reinigen Sie auch die Schalterblende regelmäßig, um zu vermeiden, dass Unreinheiten und Fett darauf ablagern.** Verwenden Sie weiche Schwämme oder weiche Tücher, um die emaillierten Teile sowie die Hochglanzteile aus Edelstahl nicht zu verkratzen.

## Reinigung des Kochfeldes

Reinigen Sie das Kochfeld vor Kochbeginn mit einem feuchten Tuch, um sämtliche Staubreste oder eventuelle alte Kochreste zu beseitigen. Das Kochfeld sollte regelmäßig mit lauwarmer milder Spüllauge gereinigt werden. Glaskeramikfelder sollten von Zeit zu Zeit auch mit einem entsprechenden, im Handel erhältlichen **Spezialreiniger** behandelt werden. Entfernen Sie zuerst sämtliche Fettspritzer oder Kochreste mit einem für Glas geeigneten Klingenschaber oder Kochreste mit einem für Glas geeigneten Klingenschaber **CERA** (nicht mitgeliefert).



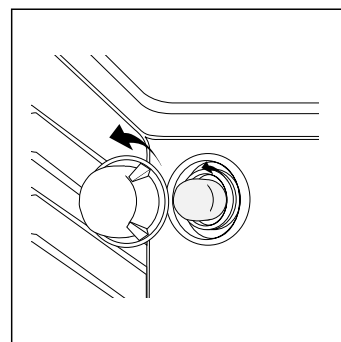
Reinigen Sie das Kochfeld, wenn es noch lauwarm ist, verwenden Sie hierzu ein weiches Papiertuch und ein geeignetes Reinigungsmittel. Spülen Sie es dann klar nach und reiben Sie es mit einem sauberen weichen Tuch trocken. Versehentlich geschmolzene Alufolie, Plastikteile oder Kunststoffe müssen **sofort** mit einem Klingenschaber entfernt werden, da sonst die Oberfläche beschädigt würde. Dasselbe gilt für Zuckerreste oder stark zuckerhaltige Speisereste. Verwenden Sie absolut keine Scheuerschwämme oder sonstige Scheuermittel. Vermeiden Sie auch den Einsatz von chemischen Reinigungsmitteln, wie Backofensprays oder Fleckenentferner.



Spezialreiniger für Glaskeramik	Wo erhalte ich diese?
Klingenschaber und Ersatzklingen	Hobbyladen und Eisenwarenhändler
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Andere Spezialreiniger für Glaskeramik	Haushaltswarengeschäft Bastelgeschäft Eisenwarenhändler Supermarkt

## Austausch der Backofenlampe

- Ziehen Sie den Netzstecker (wenn zugänglich) aus der Steckdose, oder unterbrechen Sie die Stromzufuhr zum Backofen durch Abschalten des allpoligen Schalters.
- Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampenhalterung heraus.
- Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie diese durch eine hitzebeständige Lampe (300°C) gleicher Eigenschaften und Bauform:
  - Spannung 230/240 V
  - Leistung 25W
  - Sockel E14
- Setzen Sie die Glasabdeckung wieder ein und stellen Sie die Stromversorgung zum Backofen wieder her.



# Предупреждения

Для обеспечения эффективной и безопасной эксплуатации данного бытового электроприбора:

- обращайтесь только в уполномоченные центры технического обслуживания
- всегда требуйте установку оригинальных запасных частей

- 1 Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- 2 Данные инструкции относятся только к странам, обозначения которых приведены в руководстве и на заводской табличке изделия.
- 3 **Данное техническое руководство относится к бытовому электроприбору класса 1 (отдельное изделие) или классу 2 – подгруппа 1 (встроенное между 2 кухонными элементами).**
- 4 Перед началом эксплуатации данного изделия рекомендуется внимательно прочитать инструкции, содержащиеся в данном руководстве, предоставляющие важные рекомендации по безопасному осуществлению монтажа, эксплуатации и технического обслуживания. Бережно сохраните данное руководство для его консультации в будущем.
- 5 После снятия упаковки проверьте, чтобы изделие не было повреждено. В случае сомнений не пользуйтесь изделием и обратитесь к квалифицированному технику. Части упаковки (пластмассовые мешки, вспененный полистирол, гвозди и т.д.) не должны попадать в руки детей, так как эти материалы представляют собой потенциальную опасность.
- 6 Установка должна быть выполнена квалифицированным персоналом в соответствии с инструкциями производителя. Неправильная установка может причинить ущерб людям, животным или имуществу, за который производитель не несет никакой ответственности.
- 7 Электрическая безопасность данного изделия гарантируется только, если оно правильно подсоединено к надежной системе заземления в соответствии с действующими правилами электрической безопасности. Необходимо проверить соблюдение этого важного требования по безопасности и в случае сомнений поручить тщательную проверку системы квалифицированному персоналу. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный отсутствием заземления электрического изделия.
- 8 Перед подсоединением электрического изделия проверьте, чтобы данные, указанные на заводской табличке (расположенной на самом изделии и/или на его упаковке), соответствовали характеристиками сети электропитания.
- 9 Проверьте, чтобы потребление электроэнергии электрического изделия и электрических розеток соответствовало максимальной мощности изделия, указанной на заводской табличке. В случае сомнений обратитесь к квалифицированному специалисту.
- 10 При монтаже изделия необходимо установить многополярный разъединитель с расстоянием между контактами равным или больше 3 мм.
- 11 Если вилка электроприбора не подходит к электророзетке, поручите квалифицированному электрику замену розетки на пригодную. Этот персонал в частности должен проверить, чтобы сечение проводов электророзетки соответствовало поглощаемой мощности электрического изделия. Как правило не рекомендуется использовать переходники, тройники и/или удлинители. При необходимости в использовании вышеуказанных устройств, следует использовать только простые или множественные переходники и удлинители, соответствующие действующим нормативам по безопасности. При этом важно не превышать предел расхода по значению тока, указанный на простом переходнике или удлинителе, и максимальную мощность, указанную на множественном переходнике.
- 12 В период простоя изделия отсоедините его от сети электропитания. Выключите главный разъединитель электрического изделия, когда оно не используется.
- 13 Не закрывайте вентиляционные отверстия или решетки рассеивания тепла;
- 14 Пользователь не должен самостоятельно заменять провод электропитания данного изделия. В случае повреждения провода электропитания или для его замены обращайтесь только в центр технического обслуживания, уполномоченный производителем изделия.
- 15 Данное изделие должно использоваться исключительно в целях, для которых оно было спроектировано. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.
- 16 При использовании любого электроприбора необходимо соблюдать некоторые основные правила. В частности:
  - не прикасайтесь к электроприбору мокрыми или влажными руками или с мокрыми ногами.
  - не пользуйтесь электроприбором с босыми ногами
  - используйте удлинители только в случае крайней необходимости
  - не тяните за провод электропитания электроприбора или за сам электроприбор для его отсоединения от электророзетки.
  - не подвергайте электроприбор воздействию атмосферных осадков (дождь, солнце и т.д.)
  - не разрешайте детям или недееспособным лицам пользоваться электроприбором без присмотра
- 17 Перед осуществлением чистки или технического обслуживания электроприбора отсоедините его от сети электропитания, вынув вилку из розетки или при помощи общего выключателя.
- 18 По завершении срока службы данного изделия рекомендуется вывести его из строя, обрезав провод электропитания, вынув перед этим вилку из розетки. Кроме того рекомендуется обезвредить потенциально опасные части изделия в особенности для детей, которые могут использовать выведенный из строя электроприбор для игры.
- 19 Не ставьте на электрические конфорки деформированную или неустойчивую посуду во избежание ее опрокидывания. Ставьте посуду на варочную панель так, чтобы случайно не задеть за ручьятки кастрюль и не опрокинуть их.
- 20 Не используйте горючие жидкости (спирт, бензин) рядом с работающей кухонной плитой.
- 21 При использовании мелких бытовых электроприборов рядом с кухонной плитой обращайтесь внимание, чтобы их провод не касался горячих частей плиты.
- 22 Всегда проверяйте, чтобы ручьятки находились в положении “•”/”О”, когда изделие не используется.
- 23 **В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духовки подвергаются сильному нагреву. Необходимо проявлять осторожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.**
- 24 Если кухонная плита устанавливается на возвышение, необходимо зафиксировать ее надлежащим образом.

# Установка

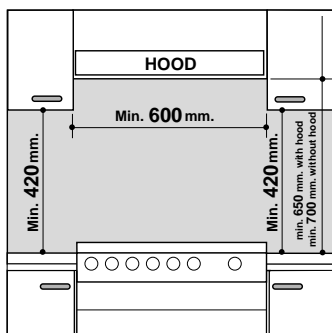
Приведенные ниже инструкции предназначены для квалифицированных монтажников для наиболее правильного выполнения монтажа, регулировки и технического обслуживания с соблюдением действующих нормативов.

**Важно:** всегда отключайте кухонную плиту от сети электропитания перед началом какого либо обслуживания, регулировки и т.д.

## Расположение

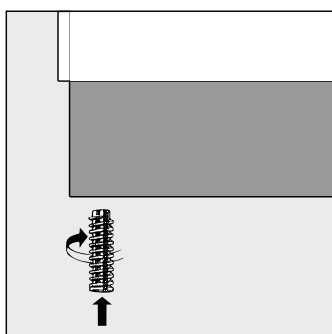
Варочная панель может быть установлена рядом с кухонными элементами, высота которых не превышает рабочую поверхность варочной панели. Для правильного монтажа кухонной плиты необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

- Кухонные элементы, расположенные рядом с кухонной плитой, высота которых превышает уровень варочной панели, должны находиться на расстоянии не менее 200 мм от края варочной панели.
- Вытяжка должна быть установлена в соответствии с руководством по эксплуатации вытяжки и в любом случае на высоте не менее 650 мм.
- Расположите навесные шкафы, прилегающие к вытяжке, на высоте не менее 420 мм от рабочей поверхности кухни (см. рисунок).
- Если кухонная плита устанавливается под навесным кухонным шкафом, расстояние между варочной панелью кухонной плиты и дном шкафа должно быть не менее 700 мм (миллиметров), как показано на рисунке.
- Размеры ниши кухонного элемента должны соответствовать размерам, указанным на рисунке.



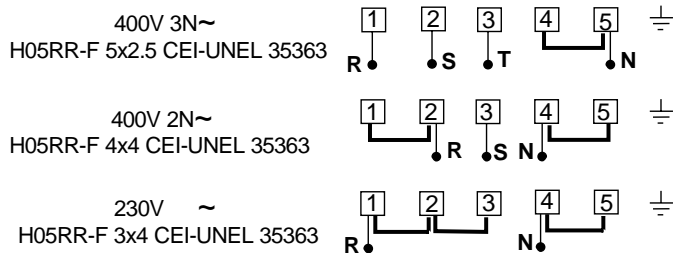
## Выравнивание

Для идеального выравнивания кухонной плиты используйте специальные ножки (смотрите рис. 1), которые ввинчиваются в отверстия, расположенные по углам основания кухонной плиты.



## Электрическое подсоединение

Провод электропитания рассчитывается соответственно типу электрического соединения (смотрите электрическую схему, приведенную ниже).



## Монтаж провода электропитания

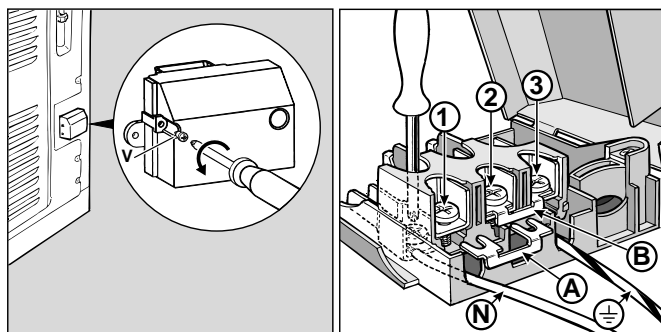
Порядок открывания зажимной коробки:

- Отвинтите винт "V"
- Потяните за крышку соединительной колодки и откройте коробку.

Порядок монтажа провода электропитания:

- установите малое соединение **A-B** в соответствии с типом используемого соединения с ссылкой на электрическую схему, приведенную на рисунке 3.

**Примечание:** малые соединения подготавливаются на фабрике для монофазного соединения 230 В (контакты 1-2-3 соединены один к другому). Перемычка 4-5 расположена в нижней части зажимной коробки.



- вставьте провода (**N** и  $\perp$ ) как показано на схеме и закрутите соответствующие винты.
- прикрепите остальные провода к зажимам 1-2-3.
- зафиксировать кабель электропитания в специальном кабельном зажиме и закрыть крышку.

## Подсоединение провода изделия к сети электропитания

Для провода необходимо использовать стандартную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на заводской табличке с данными. В случае прямого подсоединения изделия к сети электропитания установите между изделием и сетью многополярный разъединитель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм. Этот разъединитель должен быть рассчитан на нагрузку и должен соответствовать действующим нормативам (провод заземления не должен прерываться разъединителем). Провод электропитания должен быть расположен таким образом, чтобы по всей его длине температура провода не превышала температуру помещения на 50°C. Перед подсоединением провода проверьте следующее:

- ограничительный клапан и домашняя сеть должны быть рассчитаны на нагрузку плиты (смотрите заводскую табличку с техническими данными);
- сеть электропитания должна быть оснащена надежным заземлением, соответствующим действующим нормативам.
- электрическая розетка или многополярный разъединитель должны быть легкодоступны по завершении монтажа кухонной плиты.



# Технические характеристики

## Духовой шкаф

Габаритные размеры (Д х Г х В) 39x41x34 см	
Ёмкость	54 л
Макс. поглощаемая мощность	2100 Вт


## Керамическая варочная панель

Передняя левая	1200 Вт
Задняя левая	1700 Вт
Задняя правая	1200 Вт
Передняя правая	1700 Вт
Макс. поглощаемая мощность керамической варочной панели	5800 Вт

## ТАБЛИЧКА С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ

Директива 2002/40/СЕ касательно этикеток электрических духовых шкафов.

Норматив EN 50304

Расход электроэнергии при принудительной конвекции  
 функция нагрева:  Вентилированное  
 Потребление электроэнергии при натуральной конвекции.

функция нагрева:  Статическое

## Напряжение и частота

см. таблицу с техническими характеристиками

## Рабочие размеры ящика для разогревания пищи:

Ширина: 42 см
Глубина: 44 см
Высота: 23 см



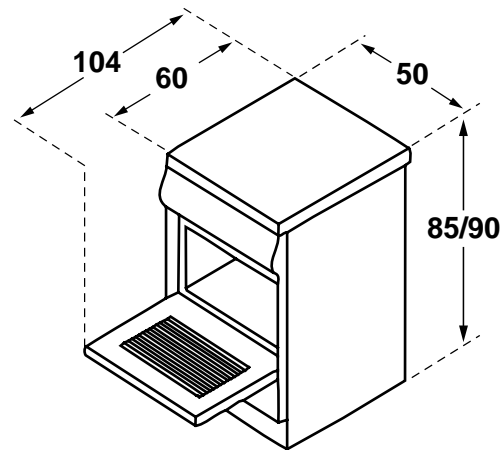
Данное оборудование отвечает требованиям нижеуказанных Директив Европейского Сообщества:

06/95/ЕС от 12/12/06 (Низкое напряжение) и последующие модификации;

04/108 ЕС от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) и последующие модификации;

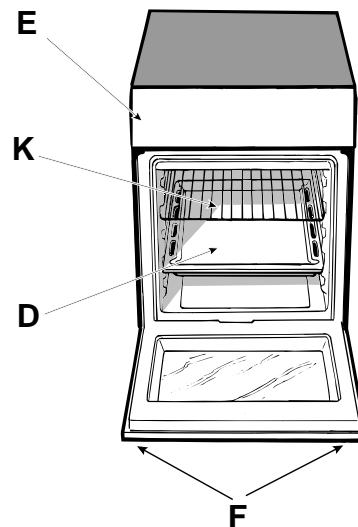
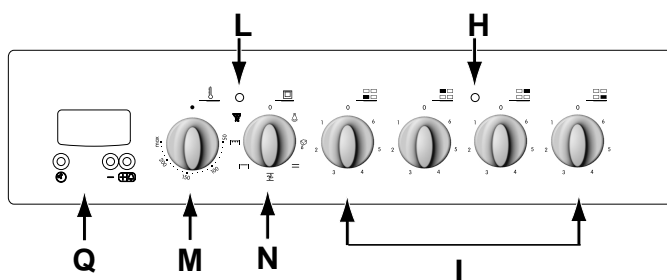
- 90/396/ЕЕС от 29/06/90 (Газ) и последующие модификации;

- 93/68/ЕЕС от 22/07/93 и последующие модификации.



# Кухонная плита с многофункциональным духовым шкафом и стеклокерамической варочной панелью

- D. Противень или жарочный лист
- E. Панель управления
- F. Регулируемые ножки или опоры
- H. Световой индикатор электрических конфорок.
- I. Рукоятки электрических конфорок
- K. Решетка духового шкафа
- L. Световой индикатор термостата
- M. Рукоятка термостата
- N. Рукоятка программирования
- Q. Часы с таймером



Выбор различных функций кухонной плиты производится при помощи рукояток и регуляторов, расположенных на панели управления кухонной плиты.

**Внимание:** перед началом эксплуатации духового шкафа и гриля следует включить их примерно на 30 минут. Проверьте, чтобы духовой шкаф был пустым, установите термостат на максимальную температуру, откройте дверцу духовки и обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения. Запах, который может появиться в процессе этой операции, образуется в результате испарения веществ, использованных для предохранения духовки и гриля в период от производства до установки.

**Внимание:** Используйте первый нижний уровень только для приготовления блюд на вертеле (там, где он имеется). Для других функций никогда не используйте самый нижний уровень и никогда не помещайте никаких предметов на дно духовки в процессе приготовления, так как это может повредить эмалированное покрытие. Всегда ставьте вашу посуду для приготовления блюд (жаровни, алюминиевые листы и т.д.) на прилагающуюся решетку, установленную на опорные направляющие духовки.



## Регуляторы духового шкафа

Духовой шкаф “5 cuochi” сочетает в себе преимущества традиционной статической духовки и современной вентилированной.

Духовой шкаф “5 cuochi” универсален и предлагает 5 различных простых и надежных режимов приготовления блюд. Для выбора различных функций приготовления, имеющихся в духовке “5 cuochi”, используйте рукоятки.

**N**- рукоятка выбора программ

**M** - рукоятка термостата

Если вы установите рукоятку выбора программ в любое положение кроме исходного “o”, включится освещение духового шкафа. Рукоятка в положении, отмеченном символом , позволяет включить освещение духового шкафа, не включая никаких нагревательных элементов. Если вы установите рукоятку в положение, обозначенном символом , вы сможете включить освещение духового шкафа, не включая никаких нагревательных элементов. Включенное освещение духового шкафа означает, что духовой шкаф включен. Освещение будет гореть до тех пор, пока будет работать духовой шкаф.

## Функция «Размораживание»

Положение рукоятки термостата “M”: **любое**

Вентилятор, расположенный снизу духовки, производит циркуляцию воздуха комнатной температуры вокруг приготавливаемого продукта. Эта функция используется для размораживания любых продуктов, и в особенности для размораживания деликатных продуктов, не требующих тепла, таких как: тортов-мороженое, пирожных с кремом или со сливками, фруктовых тортов. Эта функция позволяет сократить время размораживания примерно в два раза. При размораживании мяса, рыбы или хлеба этот процесс может быть ускорен за счет универсальной функции “multicottura”, задав температуру от 80° до 100°C.

## Статическая духовка

Положение рукоятки термостата “M”: Между 50°C и Макс. В этом положении включаются два нагревательных элемента: нижний и верхний. Это типичная «бабушкина» духовка, которая, однако, была оснащена отличной системой термораспределения и позволяет сократить расход электроэнергии. Статическая духовка остается непревзойденной для приготовления блюд с двумя и более

ингредиентами, составляющими единое блюдо, таких, например, как: капуста со свинными ребрами, треса по-испански, треска по-анконетански, кусочки телятины с рисом и т.д. Отличный результат получается при приготовлении мясных блюд из телятины или говядины, таких как: тушеное мясо, мясное рагу, гуляш, блюда из дичи, свиной окорок и филейная часть свинины и т.д., требующих медленного тушения с постоянной поливкой соком от жарки. Такая система остается оптимальной для кондитерской выпечки, для приготовления фруктов и для тушения в специальных закрытых емкостях для духовки. В процессе приготовления блюд в статической духовке используйте только один уровень, так как при одновременном использовании нескольких уровней получается плохое термораспределение. Используя разные имеющиеся уровни, можно распределить жар между верхней и нижней частью духового шкафа. Если для приготовления какого-либо блюда требуется больший жар снизу или сверху, следует использовать соответственно нижние или верхние уровни.

## Вентилированная духовка

Положение рукоятки термостата “M”: Между 50°C и Макс. Включаются нагревательные элементы и вентилятор. Так как жар является постоянным и однородным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и за жаривание продукта. Кроме того можно одновременно приготовить разные виды продуктов, при условии что для их приготовления требуется одинаковая температура. Можно использовать максимум 2 уровня для одновременного приготовления, следуя специальным инструкциям, приведенным в параграфе «Одновременное приготовление на нескольких уровнях». Эта функция в особенности рекомендуется для приготовления блюд, требующих подрумянивания, или продолжительного приготовления, на пример: лазанья, запеканка из макарон, жареная курица с картошкой и т.д. Значительные преимущества получаются при приготовлении жаркого из мяса, так как оптимальное распределение жара позволяет использовать более низкие температуры, что позволяет сократить потерю мясного сока, сохраняя мясо нежным и сочным с минимальным у жариванием. Вентилированная функция в особенности подходит для приготовления рыбы, которую готовят с минимальным добавлением приправ, сохраняя таким образом ее естественный вид и вкус.

Десерт: отличные результаты получаются при выпечке кондитерских изделий из теста, замешанного на пивных или химических дрожжах.

Функция «вентилированный» может также использоваться для быстрой разморозки белого и красного мяса, хлеба, установив температуру 80°C. Для разморозки более деликатных продуктов установить температуру 60°C или включить только циркуляцию холодного воздуха, установив рукоятку термостата на 0°C.

## Нагрев сверху

Положение рукоятки термостата “M”: Между 50°C и Макс. Включается верхний нагревательный элемент. Эта функция может быть использована для доводки готовых блюд.

## Гриль

Положение рукоятки термостата “M”: Между 50°C и Макс. Включается центральный верхний нагревательный элемент и вентилятор.

Значительная температура прямого действия гриля позволяет получить быстрое образование корочки на поверхности продукта, которая препятствует выходу соков и сохраняет продукт нежным и сочным. Использование функции гриль в особенности рекомендуется для блюд, для приготовления которых требуется высокая поверхностная температура: телячьих и говяжьих бифштексов, антрекотов, вырезки, гамбургеров и т.д. В параграфе «Практические советы по приготовлению» приводятся некоторые примеры использования духового шкафа.

### Вентилируемый гриль ☼

Положение рукоятки термостата “M”: Между 50°C и Макс. Включается центральный верхний нагревательный элемент и вентилятор.


Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара. Отличные результаты получаются при использовании вентиляруемого гриля для приготовления мяса и овощей на шампурах, колбасок, свиных ребрышек, бараньих отбивных, курицы с острой приправой, перепелок с сальвией, свиной вырезки и т.д.

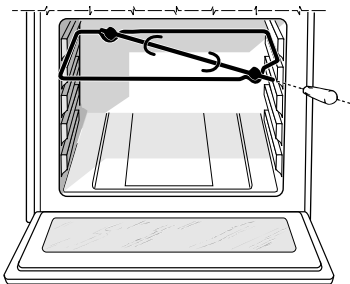
### Готовьте блюда в режиме «гратен» с закрытой дверцей духового шкафа

Функция “gratin” является непревзойденной для приготовления таких видов рыбы как филе чернии, тунца, рыбы-меч, фаршированных каракатиц и т.д.


### Вертел

Для включения вертела выполнить следующие операции:

- установите противень на 1-ый уровень;
- вставьте специальный держатель вертела на 3-ем уровне и вставьте стержень в специальное отверстие, расположенное в задней стенке духовки;
- включите вертел, установив рукоятку “N” в положение 



### Освещение духового шкафа

Включите освещение, повернув рукоятку “N” на символ . Освещает духовой шкаф и остается включенным, когда включается какой-либо нагревательный электрический элемент духовки.

### Индикатор термостата (L)

Показывает фазу нагревания, когда индикатор термостата гаснет, это означает, что внутри духового шкафа была достигнута температура, заданная рукояткой термостат. На данном этапе мигание этого индикатора означает, что термостат функционирует исправно для поддержания неизменного значения температуры в духовке

### Электронный таймер (Q)

#### Внимание


Не разрешайте детям прикасаться к дверце духового шкафа, так как она сильно нагревается в процессе приготовления.

Показывает время и выполняет функцию таймера с обратным отсчетом.

**Примечание:** все функции включаются примерно через 7 секунд после их выбора.


#### Регуляция часов

После осуществления подсоединения к сети электропитания или после отключения напряжения на дисплее мигает значение: **0 00**


• Нажмите кнопку  и затем кнопки — и + для установки точного времени. Для быстрой регуляции держите кнопки нажатыми.

При необходимости откорректировать время выполните вышеописанные операции.

#### Функция таймера

Эта функция включается при помощи кнопки , и на дисплее показывается символ “Δ”. При каждом нажатии кнопки + значение времени увеличивается на 10 секунд вплоть до 99 минут и 50 секунд. Если вы будете продолжать нажимать на эту кнопку, значение времени будет увеличиваться на одну минуту вплоть до 10 минут. При помощи кнопки — значение уменьшается.

После установки нужного отрезка времени, начинается обратный отсчет. По истечении заданного времени раздается звуковой сигнал, погасить который вы можете, нажав любую кнопку.

Вы можете вывести на дисплей текущее время, нажав на кнопку . Символ “Δ” означает, что на таймере был включен обратный отсчет времени. Примерно через 7 секунд на дисплее автоматически вернется визуализация таймера.

#### Порядок обнуления таймера

Нажмите кнопку — вплоть до **0•00**

#### Регуляция громкости звукового сигнала

После осуществления и подтверждения регуляции часов при помощи кнопки — можно отрегулировать громкость звукового сигнала.

## Практические советы по приготовлению блюд

Духовка дает возможность использования широкой гаммы функций, позволяющих приготовить любые блюда оптимальным образом. Со временем Вы научитесь оптимально использовать это многофункциональное изделие, поэтому приведенные ниже советы являются только общими указаниями, которые Вы можете дополнить Вашим собственным опытом.

### Кондитерская выпечка


Духовка должна быть хорошо разогрета перед помещением в нее выпечки. Дождитесь завершения нагревания (примерно 10-15 минут). Температура для приготовления выпечки варьирует от 160°C до 200°C. Не открывайте дверцу духовки в процессе приготовления выпечки во избежание ее оседания.

<b>Слишком засушенная выпечка</b>
В следующий раз задайте температуру на 10°C выше и сократите время выпечки.
<b>Выпечка оседает</b>
Делайте тесто менее жидким или понизьте температуру на 10°C.
<b>Выпечка подгорает сверху</b>
Поместите выпечку на более низкий уровень, установите более низкую температуру и увеличьте время выпечки.
<b>Хорошо пропечен снаружи, но сырой внутри</b>
Делайте тесто менее жидким, установите более низкую температуру и увеличьте время выпечки.
<b>Выпечка не вынимается из формы</b>
Обильно протрите форму маслом, а также слегка посыпьте ее мукой или используйте пергаментную бумагу для духовк
<b>При одновременном использовании нескольких уровней духовки (в режиме «вентилюемый») размещенные на них продукты имели разную степень готовности.</b>
Выбрать более низкую температуру. Противени, помещенные в духовку в одно и то же время, могут быть вынуты в разное время.

### Приготовление рыбы и мяса

Белое мясо, птицу и рыбу следует запекать при низкой температуре (150°C-175°C). Для приготовления красного мяса, хорошо прожаренного снаружи и сочного внутри, следует в начале установить высокую температуру (200°C 220°C) в течение короткого времени, затем понизить температуру. Как правило чем крупнее кусок мяса, тем ниже должна быть температура и дольше время его приготовления. Поместите мясо в центр решетки и подставьте снизу противень для сбора жира. Вставьте решетку в центр духовки. Если приготовление требует большего жара снизу, установите решетку на первый снизу уровень.

### Одновременное приготовление на нескольких уровнях


При необходимости использовать одновременно две решетки включите только функцию  «вентилюемая духовка», которая является единственным режимом для такого типа приготовления.


- В духовом шкафу имеется 5 уровней. Используйте только два центральных уровня в режиме вентилюемая

духовка. на крайние, верхний и нижний, уровни направлен прямой жар, следовательно не следует помещать на них деликатные блюда.


- Как правило используются второй и четвертый снизу уровни, помещая продукт, требующий большего жара на уровень 2. Например: если вы запекаете мясо одновременно с приготовлением в духовке другого продукта, поместите мясо на второй уровень, а более деликатный продукт - на четвертый.
- Если вы готовите продукты, требующие разной температуры и времени приготовления, задайте среднюю температуру из двух рекомендуемых и поместите более деликатные продукты на четвертый уровень. Первым вынимайте из духовки продукт, требующий более быстрого приготовления.
- Установите противень на самый нижний уровень, а решетку на самый высокий.
- При приготовлении пиццы на нескольких уровнях при температуре 220°C, разогрейте перед этим духовку в течение 15 минут. Обычно приготовление пиццы на четвертом уровне занимает больше времени. По этой причине рекомендуется вначале вынуть из духовки пиццу с нижнего уровня, оставив другую в духовке еще на несколько минут.

### Функция гриль

Духовка дает возможность использовать гриль в двух разных режимах. Используйте функцию  «нагрев сверху» для небольших порций. Потребление электроэнергии этой функцией составляет всего 1200 Вт. Поэтому она идеально подходит для приготовления на гриле небольших порций. например, тостов, сосисок и т.д. **Поместите продукт в центр решетки, так как включена только центральная часть верхнего нагревательного элемента. В углах духовки жара нет.**

В положении  «гриль» вы можете готовить на всей поверхности решетки. Используйте эту функцию при равномерном распределении продуктов на решетке и для их однородного подрумянивания. **Важно:** Для оптимальных результатов приготовления и для экономии электроэнергии (примерно на 10%), **при использовании гриля), всегда держите дверцу духовки закрытой.** При использовании функций гриля рекомендуется установить термостат на максимальную температуру. Это, однако, не означает, что нельзя использовать более низкую температуру.

При использовании функций гриля установите решетку на самый верхний уровень (смотрите таблицу приготовления) и подставьте снизу противень для сбора жира и сока.

Функция  «вентилюемый гриль» является чрезвычайно удобной для быстрого обжаривания, распределяет выделяемый грилем жар, позволяя одновременно обжаривать поверхность продукта и осуществлять приготовления блюд также в нижней части духового шкафа. Позволяет обжаривать крупные куски мяса или птицы без вертела. Вы можете использовать эту функцию также в конце приготовления блюд, требующих поверхностного подрумянивания, например, идеально подходит для завершающего подрумянивания запеканки из макарон.

При использовании этой функции установить решетку на 2-ой или 3-ий уровень снизу (смотреть таблицу приготовления), после чего установить противень на 1-ый уровень снизу для сбора жира и во избежание образования дыма. Данная функция вместе с вертелом (имеется в некоторых моделях) позволяет готовить продукты также на противене, установленном на 1-ом уровне, например: картошку и т.д.

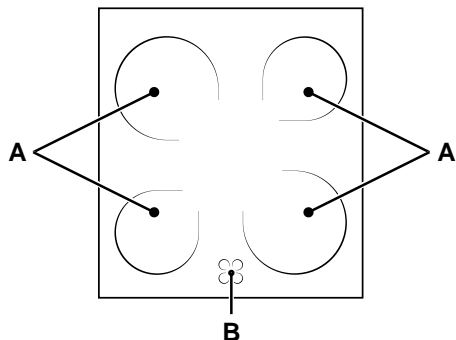
# Инструкции по эксплуатации стеклокерамической варочной панели

## Описание

Варочные панели оснащены электрическими спиральными конфорками, встроенными под поверхность варочной панели (зоны, накаливающиеся при функционировании).

**A.** Конфорка накаливания(A).

**B.** Световые индикаторы, показывающие, что температура соответствующих нагревательных элементов превышает 60°, даже если данная зона на варочной панели была выключена.

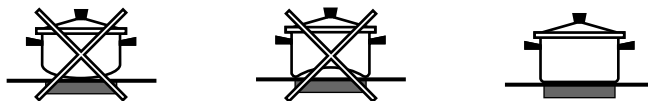


## Описание нагревательных элементов

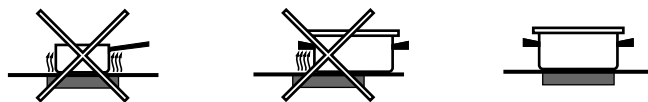
**Спиральные нагревательные элементы** состоят из круглых сопротивлений, которые раскаляются до красна за 10 – 20 секунд после их включения.

## Инструкции по эксплуатации стеклокерамической варочной панели

Для оптимального использования варочной панели необходимо следовать некоторым основным правилам по разделке или по приготовлению продуктов.



- На стеклокерамические варочные панели можно ставить все виды кастрюль и сковород. Тем не менее днище



используемой посуды всегда должно быть идеально плоским. Разумеется, что чем толще дно кастрюли или сковороды, тем более однородно происходит распределение тепла.

- Проверьте, чтобы основание посуды полностью закрывало конфорку: это позволит вам оптимально использовать выделяемое тепло
- Проверьте, чтобы дно посуды было всегда сухим и чистым: это не только способствует оптимальному контакту с конфоркой, но также продлевает срок службы вашей посуды и варочной панели.
- Не используйте ту же посуду, которой вы пользуетесь для приготовления пищи на газовых конфорках, так как сила тепла газовых конфорок может деформировать дно посуды и не гарантирует те же результаты, если эта посуда потом будет использоваться на стеклокерамической варочной панели.

### Рукоятки включения электрических конфорок варочной панели (I)

Кухонные плиты могут быть оснащены стандартными электрическими конфорками, быстрыми и автоматическими в различных сочетаниях (быстрые конфорки отличаются от других наличием красного кружка в центре; автоматические – наличием в центре алюминиевого диска).







Во избежание рассеивания тепла и повреждения конфорок рекомендуется использовать кастрюли с плоским дном диаметром не меньше диаметра конфорки. В таблице показаны положения регуляторов и рекомендуемое назначение конфорок.

Поз.	Нормальная и быстрая конфорка
0	Выключено
1	Приготовление овощей и рыбы
2	картофель (на пару), супы, горох, фасоль
3	Продолжение приготовления большого количества продуктов, супов
4	Жаркое (среднее поджаривание)
5	Жаркое (сильное поджаривание)
6	Быстро обжарить или довести до кипения

### Индикатор электрических конфорок.

Этот индикатор загорается при включении какой-либо электрической конфорки.

# Практические советы по приготовлению блюд

Положение рукоятки регуляции	Приготавливаемый продукт	Вес (кг)	Расположение на уровнях духовки снизу вверх	Время предварительного нагрева (минуты)	Положение рукоятки термостата	Время приготовления (минуты)	
<b>Размораживание</b> 	Все мороженые продукты						
<b>Статическое</b> 	Утка	1	3	15	200	65-75	
	Жаркое из телятины или говядины	1	3	15	200	70-75	
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80	
	Печенье (песочное)	-	3	15	180	15-20	
	Песочный торт с начинкой	1	3	15	180	30-35	
<b>Вентирированное</b> 	Пицца (на 2-х уровнях)	1	2-4	15	220	15-20	
	Лазанья	1	3	10	200	30-35	
	Баранина	1	2	10	180	50-60	
	Курица с картошкой	1	2-4	10	180	60-75	
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35	
	Кекс	1	2	10	170	40-50	
	Эклеры (на 2-х уровнях)	0.5	2-4	10	190	20-25	
	Печенье (на 2-х уровнях)	0.5	2-4	10	180	10-15	
	Бисквит (на 1-ом уровне)	0.5	2	10	170	15-20	
	Бисквит (на 2-ух уровнях)	1.0	2-4	10	170	20-25	
	Несладкие торты	1.5	3	15	200	25-30	
<b>Forno Sopra (Нагрев сверху)</b> 	Доведение до готовности	-	3/4	15	220	-	
<b>Гриль</b> 	Камбала и каракатицы	1	4	5	Макс.	8-10	
	Кальмары и креветки на шампуре	1	4	5	Макс.	6-8	
	Филе трески	1	4	5	Макс.	10	
	Овощи-гриль	1	3/4	5	Макс.	10-15	
	Телячий бифштекс	1	4	5	Макс.	15-20	
	Отбивные	1	4	5	Макс.	15-20	
	Гамбургер	1	4	5	Макс.	7-10	
	Скумбрия	1	4	5	Макс.	15-20	
	Горячие бутерброды	n.° 4	4	5	Макс.	2-3	
	<b>На вертеле</b>						
	Телятина на вертеле	1.0	-	5	Макс.	80-90	
	Курица на вертеле	1.5	-	5	Макс.	70-80	
	Баранина на вертеле	1.0	-	5	Макс.	70-80	
	<b>Вентирированный гриль</b> 	Курица-гриль	1.5	3	5	200	55-60
Каракатицы		1.5	3	5	200	30-35	

**ПРИМЕЧАНИЕ:** указанная продолжительность приготовления служит только в качестве примера и может быть изменена в соответствии с личными вкусами. При использовании функций grill или grill ventilato (гриля или вентирированного гриля) противень всегда устанавливается на 1-ый уровень духовки снизу.

**Indesit Company spa**

*Срок службы*

**10 лет**

**со дня изготовления**

 **INDESIT**

Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию, не ухудшающие эффективность работы оборудования.

Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными.

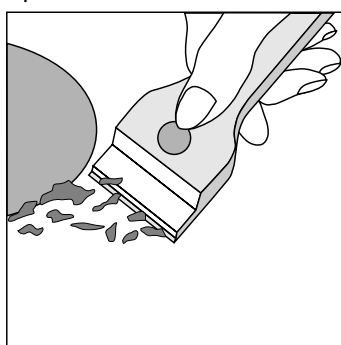
Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин.

Отсоедините духовой шкаф от сети электропитания перед началом каких-либо операций по обслуживанию или чистке. Для более длительного срока службы вашего духового шкафа регулярно чистите его, следуя приведенным ниже рекомендациям:

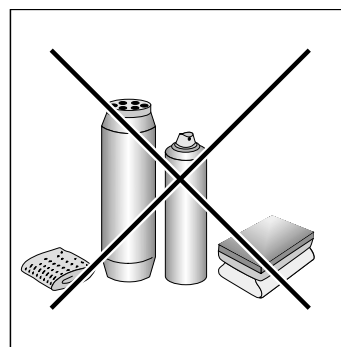
- не используйте паровые агрегаты для чистки
- эмалированные части и самоочищающиеся панели вымойте горячей водой без абразивных чистящих порошков или коррозионных средств, которые могут повредить покрытие;
- внутри духовой шкаф следует мыть регулярно, когда он еще теплый, при помощи горячей воды и моющего средства, которое затем удалить влажной тряпкой и высушить.
- на деталях из нержавеющей стали могут образоваться пятна, если они остаются в течение длительного времени в контакте с водой повышенной жесткости или с агрессивными моющими средствами (содержащими фосфор). После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Кроме того следует незамедлительно удалять возможные утечки воды;
- **избегайте образования жирных налетов на панели управления, регулярно прочищайте ее.** Для чистки используйте мягкие губки или сукно во избежание царапин на эмалированных частях или деталях из нержавеющей стали.

## Чистка поверхности варочной панели

Перед началом приготовления всегда следует протирать поверхность варочной панели влажной тряпкой для удаления пыли или остатков пищи. Следует регулярно мыть поверхность варочной панели раствором теплой воды с нейтральным моющим средством. Время от времени **может понадобиться применение специального чистящего средства для стеклокерамической варочной панели.** Прежде всего необходимо удалить все остатки пищи и жира при помощи скребка для стекла, по возможности с тонким лезвием **CERA** (не прилагается) или в его отсутствие, с тонким фиксированным лезвием.



Протирайте варочную панель, пока она еще теплая, бумажной салфеткой и пригодным моющим средством. Затем удалите остатки моющего средства и вытрите насухо чистой тряпкой. Затем удалите остатки моющего средства и вытрите насухо чистой тряпкой. Если к вашей варочной панели случайно приварился кусок пластмассы или алюминиевой фольги, **незамедлительно удалите их** с горячей варочной зоны при помощи скребка во избежание повреждения поверхности. Выполните те же операции, если вы просыпали сахар или другие продукты с высоким содержанием сахара. Не используйте никаких

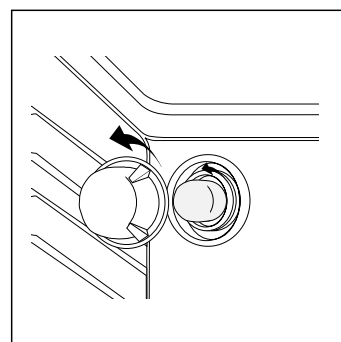


Специальные чистящие средства для стеклокерамической варочной панели	Где их можно найти
Скребок со сменным лезвием	Магазины домашней утвари и металлических изделий
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Другие средства для стеклокерамики	Хозяйственные магазины Магазины сделай сам Магазины инструментов Супермаркеты

абразивных губок или металлических мочалок. Не следует также использовать для чистки коррозионные моющие средства такие как спрей для чистки духовых шкафов или пятновыводители.

## Замена лампочки освещения духового шкафа

- Отсоедините штепсельную вилку из розетки (если она доступна) или отсоедините духовку от сети электропитания при помощи многополярного разъединителя;
- Отвинтите стеклянную крышку плафона лампочки;
- Вывинтите лампочку и замените ее на новую, устойчивую к высоким температурам (300°C), со следующими характеристиками:
  - Напряжение 230/240 В
  - Мощность 25 Вт
  - Подсоединение E14
- Восстановите стеклянную крышку на место и подключите напряжение.





## Aby zagwarantować sprawność i bezpieczeństwo tego urządzenia domowego:

- zwracajcie się wyłącznie do upoważnionych ośrodków obsługi technicznej
- domagajcie się zawsze instalowania oryginalnych części zamiennych

- 1 Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych oraz nieprofesjonalnych.
- 2 Niniejsze zalecenia mają zastosowanie wyłącznie dla krajów przeznaczenia, których symbole znajdują się w instrukcji oraz na tabliczce z numerem fabrycznym.
- 3 **Niniejsze urządzenie jest urządzeniem klasy 1 (izolowane) lub klasy 2 – podklasa 1 (zabudowane pomiędzy 2 meblami).**
- 4 Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy starannie zapoznać się z podręcznikiem użytkownika. Zawiera on ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa, instalacji, obsługi oraz konserwacji. Zachowajcie niniejszą instrukcję obsługi dla przyszłej konsultacji.
- 5 Po rozpakowaniu urządzenia sprawdź, czy jest ono w nienaruszonym stanie. W przypadku wątpliwości nie używajcie urządzenia i zwróćcie się do personelu przygotowanego zawodowo. Elementy opakowania (worki plastikowe, styropian, gwoździe, itp.) nie powinny być pozostawiane w zasięgu dzieci, gdyż mogą stanowić one dla nich źródło niebezpieczeństwa.
- 6 Instalacja powinna być dokonana według zaleceń producenta przez zaWODOWO wykwalifikowany personel. Błędna instalacja może wyrządzić szkody w stosunku do osób, zwierząt i rzeczy, za co producent nie ponosi odpowiedzialności.
- 7 Bezpieczeństwo elektryczne tego urządzenia jest zapewnione tylko wówczas, gdy jest ono poprawnie podłączone do sprawnej instalacji uziemienia, jak to przewidują obowiązujące normy bezpieczeństwa elektrycznego. Koniecznym jest upewnienie się co do tego podstawowego wymogu bezpieczeństwa, a w przypadku wątpliwości, zwróćcie się o dokładną kontrolę instalacji przez zawodowo wykwalifikowany personel. Producent nie może ponosić odpowiedzialności z tytułu ewentualnych szkód wyrządzonych z powodu braku uziemienia instalacji.
- 8 Przed podłączeniem urządzenia upewnijcie się, czy dane z tabliczki znamionowej (znajdującej się na urządzeniu i/lub opakowaniu) odpowiadają danym sieci instalacji elektrycznej.
- 9 Sprawdźcie, czy moc elektryczna urządzenia oraz gniazdek elektrycznych są odpowiednie do maksymalnej mocy urządzenia wskazanej na tabliczce znamionowej. W razie wątpliwości zwróćcie się do osoby zawodowo wykwalifikowanej.
- 10 Podczas instalacji należy przewidzieć zastosowanie wyłącznika wielopolowego o odległości otwarcia styków równa lub większa od 3 mm.
- 11 Jeżeli gniazdko sieciowe i wtyczka urządzenia nie pasują do siebie, należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi wymianę gniazdko na odpowiedni typ. Zadaniem elektryka jest także sprawdzenie, czy przekrój kabli w gniazdku odpowiada maksymalnej mocy pobieranej przez urządzenie. Generalnie nie zaleca się stosowania przejściówek, rozgałęziaczy i/lub przedłużaczy. Gdyby okazało się, że ich użycie jest niezbędne, koniecznym jest stosowanie jedynie przejściówek, rozgałęziaczy i przedłużaczy zgodnych z obowiązującymi normami bezpieczeństwa, zwracając jednak uwagę na nie przekraczanie granicy wartości prądu oznaczonej na przejściówkach i na przedłużaczach, oraz mocy maksymalnej oznaczonej na rozgałęziaczu.
- 12 Nie należy pozostawiać urządzenia niepotrzebnie podłączonego. Wyłączyć wyłącznik główny urządzenia gdy nie jest ono używane.
- 13 Nie zatykać otworów lub szczelin wentylacyjnych odprowadzających ciepło.
- 14 Przewód zasilający niniejszego urządzenia nie powinien być wymieniany przez użytkownika. W przypadku uszkodzenia przewodu lub w przypadku jego wymiany, zwracać się wyłącznie do autoryzowanych centrów obsługi technicznej producenta.
- 15 Niniejsze urządzenie może być stosowane wyłącznie do celów, do jakich zostało zaprojektowane. Każde inne zastosowanie (na przykład: ogrzewanie pomieszczenia) uważać należy za niewłaściwe a tym samym za niebezpieczne. Producent nie może ponosić odpowiedzialności z tytułu ewentualnych szkód wynikających z niewłaściwego, błędnego i nieodpowiedniego użytkowania urządzenia.
- 16 Użytkowanie wszelkich urządzeń elektrycznych wymaga przestrzegania kilku podstawowych zasad. W szczególności:
  - nie wolno dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi, ani mając mokre stopy
  - nie wolno korzystać z urządzenia będąc boso
  - nie stosować przedłużaczy, a jeśli będzie to konieczne należy zachować szczególną ostrożność
  - w żadnym wypadku nie należy ciągnąć za kabel, aby wyciągnąć kabel zasilający z gniazdka sieciowego
  - nie narażać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszczu, słońca, itp.)
  - z urządzenia nie powinny korzystać bez nadzoru dzieci ani osoby nie znające urządzenia.
- 17 Przed przystąpieniem do czyszczenia lub innych prac konserwacyjnych należy zawsze, za pomocą głównego wyłącznika lub wyjmując wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka, odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- 18 Jeżeli urządzenie nie ma być więcej używane, zaleca się uczynić je nieużytecznym poprzez obcięcie kabla zasilającego po wyjęciu z gniazdka wtyczki. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych części urządzenia, które mogłyby stanowić zagrożenie, zwłaszcza dla dzieci, które mogłyby w zabawie użyć urządzenia do celów niezgodnych z jego przeznaczeniem.
- 19 Na płytach elektrycznych nie należy ustawiać garnków niestabilnych lub zniekształconych aby uniknąć wypadków z powodu ich wywrócenia się. Ustawiać je na płycie do gotowania w taki sposób, aby uchwyty skierowane były ku środkowi, aby uniknąć przypadkowych uderzeń.
- 20 Nie stosować płynów łatwopalnych (alkohol, benzyna...) w pobliżu urządzenia, gdy jest ono używane.
- 21 Używając drobnych urządzeń domowych w pobliżu płyty uważać by ich przewód zasilający nie znalazł się na częściach rozgrzanych.
- 22 Należy zawsze sprawdzać, czy pokrętła znajdują się w położeniu "•"/"O", kiedy urządzenie nie jest używane.
- 23 **Podczas użytkowania urządzenia elementy grzewcze oraz niektóre elementy drzwi piekarnika mocno nagrzewają się. Uważać, aby nie dotknąć tych części i by dzieci nie zbliżyły się do piekarnika.**
- 24 Jeśli kuchenka jest ustawiona na stojaku, to należy zastosować odpowiednie kroki, aby uniemożliwić jej upadek.

# Instalacja

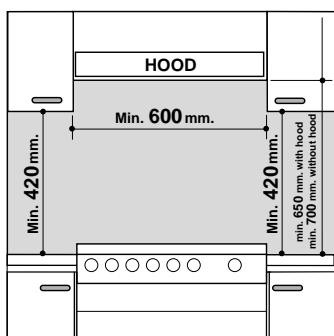
Poniższe instrukcje przeznaczone są dla wykwalifikowanego instalatora, do wykonania instalacji, regulacji i konserwacji technicznej w najwłaściwszy sposób i zgodnie z obowiązującymi przepisami.

**Ważne:** zawsze odłączać kuchenkę od zasilania elektrycznego przed przystąpieniem do wszelkich czynności konserwacyjnych, regulacyjnych, itp.

## Ustawienie

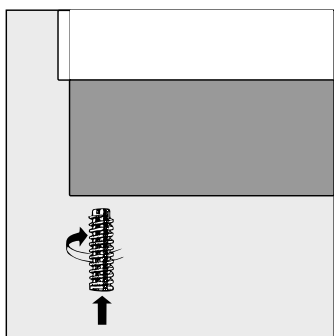
Możliwe jest zainstalowanie obok mebli, których wysokość nie przekracza wysokości płyty roboczej. W celu dokonania poprawnej instalacji należy przestrzegać następujących zaleceń:

- Meble znajdujące się obok, a których wysokość przekracza wysokość płyty roboczej, powinny zostać odsunięte przynajmniej na 200 mm od krawędzi płyty roboczej.
- Okapy powinny być zainstalowane zgodnie z warunkami wymaganymi podanymi przez instrukcje samych okapów, zawsze jednak w minimalnej odległości 650 mm.
- Umieścić sąsiadujące z okapem szafki wiszące na wysokości minimalnej od szczytu 420 mm (patrz ilustracja).
- Kiedy kuchenka instalowana jest pod szafką wiszącą, powinna zostać zachowana odległość minimalna od płyty roboczej równa 700 mm (milimetrów) jak ją ilustracji.
- Wnęka na obudowę powinna mieć wymiary podane na ilustracji.



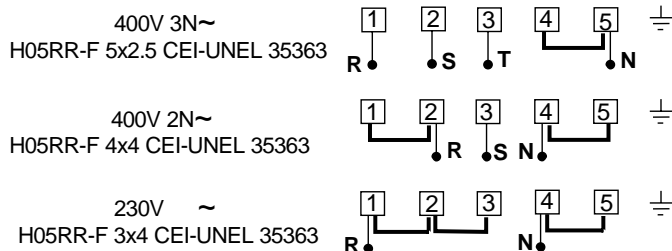
## Ustawienie w poziomie

W celu uzyskania dokładnego wypoziomowania kuchenki dostarczane są regulowane nóżki (patrz rys. 1), które można wkręcić w otwory w narożnikach podstawy kuchenki.



## Podłączenie do sieci elektrycznej

Przewód należy dobrać na podstawie zastosowanego rodzaju podłączenia elektrycznego (patrz schemat podłączenia przytoczony poniżej)



## Montaż przewodu zasilającego

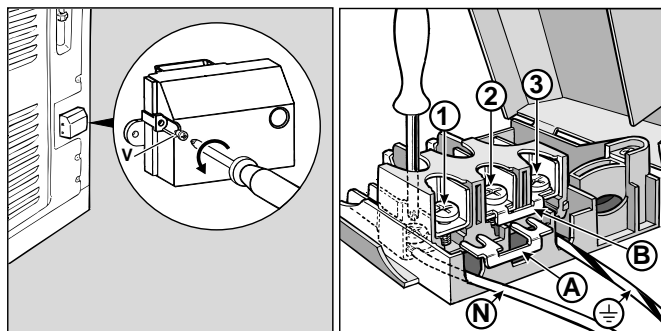
Otwarcie puszki zaciskowej:

- Odkręcić śrubę "V"
- Odciągnąć pokrywkę puszkę zaciskowej w celu otwarcia jej.

W celu założenia przewodu zasilającego należy wykonać następujące czynności:

- ustawić małe połączenie **A-B** zgodnie z typem połączenia, jakie zamierza się wykonać stosując schemat podany na ilustracji 3.

**Uwaga:** małe połączenia przygotowane są fabrycznie do podłączenia jednofazowego 230V (styki 1-2-3 są podłączone jeden z drugim). Mostek 4-5 znajduje się w dolnej części puszkę zaciskowej.



- wprowadzić przewody (**N e**  $\perp$ ) w sposób pokazany na ilustracji i dokręcić odpowiednie śruby.
- pozostałe przewody zamocować do zacisków 1-2-3.
- zamocować przewód zasilający w odpowiednim uchwycie i zamknąć pokrywkę przy pomocy śruby "V".

## Podłączenie przewodu zasilającego do sieci.

Do przewodu należy zastosować gniazdko znormalizowane do obciążenia wskazanego w tabliczce znamionowej. W przypadku dokonywania podłączenia bezpośrednio do sieci, pomiędzy urządzeniem a siecią należy zainstalować wyłącznik wielopolowy z otwarciem minimalnym 3 mm pomiędzy stykami. Wyłącznik ten powinien być odpowiedni dla obciążeń i powinien być zgodny z obowiązującymi normami. (przewód uziemienia nie powinien być przerywany wyłącznikiem). Przewód zasilający powinien być umieszczony w taki sposób, aby na całej jego długości przebiegu temperatura otoczenia 50°C. Przed wykonaniem podłączenia należy upewnić się, czy:

- Zawór ograniczający oraz sieć domowa wytrzymają obciążenie kuchenką (patrz tabliczka znamionowa);
- instalacja zasilająca jest wyposażona w sprawne podłączenie do ziemi zgodne z zaleceniami zawartymi w obowiązujących normach.
- gniazdko lub wyłącznik wielopolowy są łatwo dostępne po zainstalowaniu kuchenki.

## Dane techniczne

### Piekarnik

Wymiary (LxPxH)	39x41x34 cm
Pojemność	54 l
Moc pochłaniania przez piekarnik Max	2100 W

### Płyta grzejna ceramiczna

Przód lewo	1200 W
Tył lewo sx	1700 W
Tył prawo	1200 W
Przód prawo	1700 W
Moc pochłaniania przez ceramiczną płytę grzejną Max	5800 W

### ENERGY LABEL

Dyrektywa 2002/40/CE na etykietce piekarników elektrycznych

Norma EN 50304

Zużycie energii konwencjonalnej wymuszonej

funkcja grzania: Wentylowane

Zużycie energii deklaracja Klasy Konwencji Naturalnej

funkcja grzania: Statyczne

### Napięcie i częstotliwość

patrz tabliczka danych znamionowych

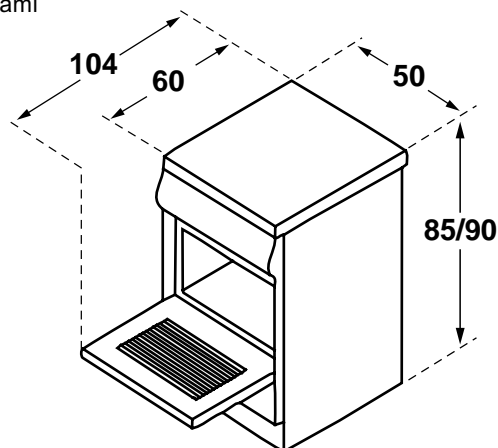
### Wymiary użytkowe szuflady podgrzewania potraw:

Szerokość:	42 cm
Głębokość:	44 cm
Wysokość:	23 cm



Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami unijnymi:

Dyrektywy unijne 06/95/EC z dnia 12/12/06 (niskie napięcie) z późniejszymi zmianami - 04/108/EC z dnia 15/12/04 (zgodność elektromagnetyczna) z późniejszymi zmianami - 93/68/CEE z dnia 22/07/93 z późniejszymi zmianami - 2002/96/EC.

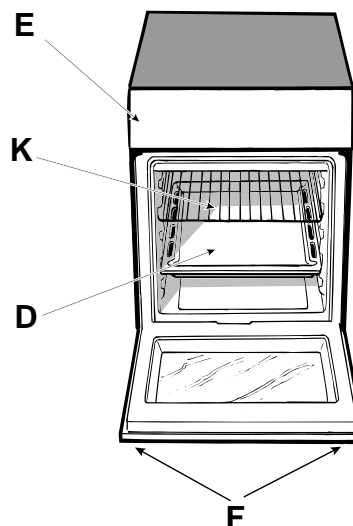
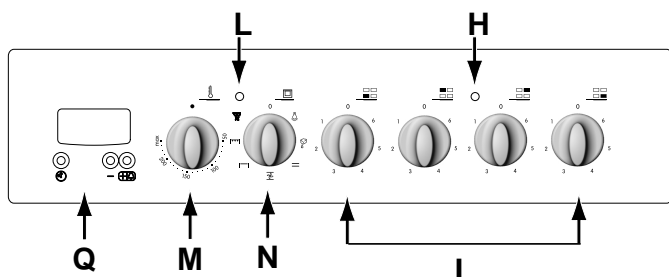


Europejska Dyrektywa 2002/96/EC dotycząca Zużytych Elektrycznych i Elektronicznych Urządzeń (WEEE) zakłada zakaz pozbywania się starych urządzeń domowego użytku jako nieposortowanych śmieci komunalnych. Zużyte urządzenia muszą być osobno zbierane i sortowane w celu zoptymalizowania odzyskania oraz ponownego przetworzenia pewnych komponentów i materiałów. Pozwala to ograniczyć zanieczyszczenie środowiska i pozytywnie wpływa na ludzkie zdrowie. Przekreślony symbol „kosza” umieszczony na produkcie przypomina klientowi o obowiązku specjalnego sortowania.

Konsumenci powinni kontaktować się z władzami lokalnymi lub sprzedawcą w celu uzyskania informacji dotyczących postępowania z ich zużytymi urządzeniami gospodarstwa domowego.

## Kuchenka z piekarnikiem wielofunkcyjnym i płytą ceramiczną

- D. Brytfanna lub blacha do pieczenia
- E. Panel sterowania
- F. Nóżki lub śruby regulacyjne
- H. Lampka kontrolna płyt elektrycznych
- I. Pokręta sterowania płytami elektrycznymi
- K. Ruszty piekarnika
- L. Lampka kontrolna termostatu
- M. Pokręto termostatu
- N. Pokręto wyboru
- Q. Zegar z minutnikiem



Wybór różnych funkcji znajdujących się w kuchence dokonywany jest poprzez posługiwanie się urządzeniami i elementami sterowniczymi znajdującymi się na jej panelu sterowania

**Uwaga:** przed pierwszym użyciem piekarnika i rusztu dobrze jest uruchomić je wstępnie na około 30 minut. Sprawdzić, czy piekarnik jest pusty, termostat ustawiony na maksimum, drzwi otwarte a pomieszczenie odpowiednio przewietrzane. Zapach, który jest odczuwany podczas tej czynności wynika z parowania substancji wykorzystywanych do zabezpieczenia piekarnika i opiekacza na czas magazynowania urządzenia w okresie pomiędzy jego wyprodukowaniem a zainstalowaniem.

**Uwaga:** Pierwszy poziom od dołu stosować jedynie w przypadku pieczenia na rożnie (tam, gdzie on występuje). Nie stosować pierwszego poziomu, licząc od dołu, do pieczenia innymi sposobami i nie ustawiać żadnych przedmiotów na spodzie piekarnika podczas pieczenia, ponieważ można uszkodzić emalię. Układajcie Wasze naczynia do pieczenia (ognioodporne, folia aluminiowa, itp.) na ruszcie, jaki znajduje się na wyposażeniu urządzenia, odpowiednio wsuniętym w prowadnice piekarnika.


## Pokręta piekarnika

Piekarnik „5 cuochi” łączy zalety tradycyjnego piekarnika „statycznego” z zaletami nowoczesnych piekarników „wentylowanych”.

Piekarnik „5 cuochi” jest wyjątkowo elastyczny i oferuje 5 różnych sposobów pieczenia pewnego i prostego. Używać pokręteł do wybierania różnych funkcji pieczenia dostępnych w piekarniku „5 cuochi”.

N - pokrętko wyboru programu

M - pokrętko termostatu

W każdym położeniu pokrętki różnym od spoczynkowego, oznaczonego symbolem „o”, zapala się światło w piekarniku; położenie pokrętki oznaczone symbolem umożliwia włączenie światła w piekarniku bez uruchamiania żadnego elementu grzejnego. Położenie oznaczone symbolem  sprawia, że jest możliwym włączenie światła w piekarniku bez uruchamiania żadnego elementu grzewczego piekarnika. Włączone światło w piekarniku oznacza, że piekarnik działa; światło pozostanie włączone tak długo, jak piekarnik będzie działał.

## Piekarnik „Rozmrażanie”

Położenie pokrętki termostatu „M”: **dowolne**

Wentylator znajdujący się w głębi piekarnika wytwarza obieg powietrza o temperaturze otoczenia dookoła potrawy. Jest to zalecane do rozmrażania każdego rodzaju potraw, ale w szczególności potraw delikatnych, które nie lubią ciepła, jak na przykład: ciasta i torty mrożone, ciasta z kremem lub bitą śmietaną, ciasta z owocami. Czas rozmrażania skraca się do połowy. W przypadku ryb lub chleba można rozmrażanie przyspieszyć poprzez zastosowanie funkcji „multicottura” ustawiając temperaturę od 80° do 100°C.

## Piekarnik statyczny

Ustawianie pokrętki termostatu „M”: Pomiędzy 50°C i Max. W tej pozycji włączają się dwa elementy grzejne: dolny i górny. Jest to klasyczny piekarnik babuni, ale który został doprowadzony do wyjątkowego poziomu rozkładu ciepła i ograniczenia zużycia energii. Piekarnik statyczny pozostaje niezastąpiony w przypadkach, kiedy trzeba przygotować

daniami, których skład obejmuje dwa lub więcej składników mających wpływ na wytworzenie jednej potrawy, na przykład: kapusta z żeberkami, łosoś po hiszpańsku, sztokfisz „alla anconentana”, teneroni” z cielęciny z ryżem, itp... . Bardzo dobre wyniki otrzymuje się przy przygotowaniu dań z mięsa wołowego lub cielęcego jak: duszona wołowina, gulasz, dziczyzna, udziec i comber wieprzowy itd..., które wymagają powolnego pieczenia i stałego dodawania płynów. Pozostaje nadal jednak najlepszym systemem do pieczenia ciast, owoców i zapiekanek przykrywanych podczas pieczenia w piekarniku. Podczas pieczenia w tradycyjnym piekarniku wykorzystujcie tylko jeden poziom, ponieważ używanie więcej niż jednego poziomu powoduje niewłaściwe rozmieszczenie temperatury. Używając różne poziomy, jakie są do dyspozycji, możecie regularnie podzielić ciepło pomiędzy górną i dolną częścią piekarnika. Jeśli pieczenie wymaga większej ilości ciepła od spodu lub z góry wówczas należy właściwie wybrać poziom.

## Piekarnik wentylatorowy

Ustawianie pokrętki termostatu „M”: Pomiędzy 50°C i Max. Uruchamiają się elementy grzejne i zaczynają pracować wentylator. Jako że ciepło jest stałe i jednakowe w całym piekarniku, to powietrze piecze i rumieni potrawę w jednakowy sposób w każdym jego punkcie. Możecie piec jednocześnie różne potrawy, ale pod warunkiem, że będą wymagały takiej samej temperatury pieczenia. Można jednocześnie użyć maksymalnie dwa poziomy i zgodnie z uwagami podanymi w rozdziale „Pieczenie jednocześnie na więcej niż jednym poziomie”.

Ta funkcja jest szczególnie przydatna dla potraw, które wymagają zapiekania lub dla potraw, które wymagają dostatecznie długiego pieczenia, na przykład: lasagne, łazanki, pieczony kurczak z ziemniakami itp... . Znaczne korzyści uzyskuje się podczas pieczenia mięsa, ponieważ lepszy rozkład temperatury pozwala na wykorzystanie niższych temperatur, które z kolei zmniejszają parowanie, powodując, że mięso będzie bardziej miękkie i mniej straci na wadze. Pieczenie wentylatorowe jest szczególnie cenione przy pieczeniu ryb, które mogą być przyrządzane z minimalną ilością dodatków, pozostawiając w ten sposób nienaruszony wygląd i smak.

Desery: dobre wyniki otrzymuje się przy pieczeniu ciast drożdżowych

unkcja „wentylatorowa” może być również stosowana do szybkiego rozmrożenia mięsa białego i czerwonego oraz chleba, przy temperaturze 80°C. Aby rozmrozić bardziej delikatne potrawy ustawić temperaturę na 60°C lub zastosować jedynie funkcję termoobiegu z zimnym powietrzem, a pokrętko termostatu ustawić na 0°C.

## Piekarnik „góra”

Położenie pokrętki termostatu „M”: Pomiędzy 50°C i Max. Uruchamiający jest górny element grzewczy.

Ta funkcja może być stosowana do dokończenia pieczenia.

## Grill

Ustawianie pokrętki termostatu „M”: Pomiędzy 50°C i Max. Włącza się górny środkowy element grzejny oraz rożen.

Dość wysoka temperatura skierowana na grill umożliwia natychmiastowe opiekanie powierzchni potrawy, co zapobiega stratom płynów i utrzymuje mięso w środku bardziej miękkim. Pieczenie w trybie grillowania szczególnie zalecane jest do tych dań, które wymagają wysokich temperatur na powierzchni: steki z cielęciny i wołowe, entrecôte, polędwica,

hamburgery, itp...

Niektóre przykłady użytkowania podane są w rozdziale "Praktyczne rady przy pieczeniu".

### Grill wentylatorowy

Ustawianie pokrętki termostatu "M": Pomiędzy 50°C i Max. Włącza się środkowy górny element grzewczy i rozpoczyna pracę wentylator


Łączy wymuszoną cyrkulację powietrza wewnątrz piekarnika z jednokierunkowym promieniowaniem ciepłym. Zapobiega to przypaleniu powierzchni potraw, zwiększając moc penetracji cieplnej. Wyśmienite wyniki otrzymuje się wykorzystując grill z wentylacją przy przygotowaniu różnych kawałków mięsa i jarzyn na rożnie, kiełbasek, żeberek, kotlecików jagnięcych, kurczaka „alla diavola”, przepiórek z szalwią, filetów wieprzowych, itp...

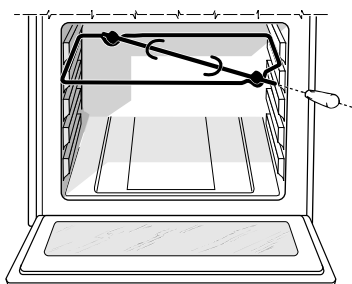
### Wykonywać pieczenie w trybie „zapiekanka” przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.

„Zapiekanka” jest najlepszym sposobem na pieczenie plastrów ryby „cernia”, tuńczyka, ryby szpady, mątwy faszzerowanej, itp...


### Rożen

W celu uruchomienia rożna należy postępować w następujący sposób:

- umieścić brytfannę na pierwszej półce;
- włożyć odpowiednią podpórkę rożna na trzecią półkę i założyć rożen wkładając do odpowiedniego otworu znajdującego się w tylnej ścianie piekarnika;
- uruchomić rożen wybierając pokrętką "N" położenie .



### Oświetlenie piekarnika

Zapala się po ustawieniu pokrętki "N" na symbolu . Oświetla piekarnik i pozostaje włączone, gdy uruchomiony zostanie którykolwiek z elementów elektrycznych grzewczych piekarnika.

### Lampka kontrolna termostatu (L)

Wskazuje fazę ogrzewania piekarnika, jej zgaśnięcie oznacza osiągnięcie wewnątrz piekarnika temperatury ustawionej przy pomocy pokrętki. W tym przypadku zaświecenie się lub zgaszenie lampki kontrolnej oznacza, że termostat pracuje prawidłowo w celu utrzymania stałej temperatury w piekarniku.

### Minutnik elektroniczny (Q)


#### Uwaga

Unikać dotykania drzwiczek piekarnika przez dzieci, gdyż podczas pieczenia rozgrzewają się one bardzo silnie. Umożliwia wyświetlenia godziny i funkcji minutnika z odliczaniem wstecz.

**Uwaga:** wszystkie funkcje uruchamiają się po upływie około 7 sekund od ich ustawienia.




W jaki sposób ustawić zegar

Po podłączeniu do sieci lub po chwilowym zaniku zasilania wyświetlacz pulsuje wskazując **0 00**

- Wdusić przycisk  a następnie przyciskami — i + ustawić dokładną godzinę. Dla szybkiego przesuwania przytrzymać wduszone przyciski.



Ewentualne poprawki godziny mogą być dokonywane przez powtórzenie czynności opisanych powyżej.

#### Funkcja minutnika

Uruchamia się tę funkcję wduszając przycisk  a na wyświetlaczu pojawia się symbol "". Każdemu wduszeniu przycisku  odpowiada zwiększenie czasu od 10 sekund do 99 minut i 50 sekund. Wduszając w ten sposób zwiększanie czasu następuje o jedną minutę aż do maksimum 10 godzin.

Przy pomocy przycisku — cofa się.

Po ustawieniu żądanego czasu rozpoczyna się odliczanie wstecz. Po upływie czasu sygnalizator wydaje sygnał, który można zatrzymać wduszając którykolwiek z przycisków.

Możliwe jest wyświetlenie godziny wduszając przycisk , oraz symbol "" co oznacza, że funkcja minutnika została uruchomiona. Po około 7 sekundach wyświetlacz powraca samoczynnie do wyświetlania minutnika.

#### W celu anulowania ustawionego już czasu

Wduszać przycisk — aż do **0•00**.

Regulacja głośności sygnału akustycznego

Po dokonaniu wyboru i zatwierdzeniu ustawień zegara, przy pomocy przycisku — możliwe jest wyregulowanie głośności akustycznego sygnału alarmowego.

Piekarnik daje Wam do dyspozycji szeroki wybór możliwości pozwalających na pieczenie każdego pożywienia w możliwie najlepszy sposób. Z upływem czasu będziecie w stanie wykorzystać lepiej piekarnik, dlatego też uwagi podane poniżej są jedynie ogólnymi wskazówkami i będziecie je mogli poszerzyć osobistym doświadczeniem.

## Pieczenie ciast


Piekarnik powinien być już rozgrzany, gdy wkłada się ciasto, odczekać do końca fazy wstępnego ogrzewania (około 10 – 15 minut). Temperatura pieczenia ciast zmienia się w zakresie od 160°C do 200°C. Nie otwierac drzwiczek podczas pieczenia, gdyż ciasto może opaść.

<b>Słodkie zbyt suche</b>
Następnym razem ustawcie temperaturę wyższą o 10°C i zmniejszcie czas pieczenia.
<b>Słodkie opada</b>
Stosować mniej płynu lub obniżyć temperaturę o 10°C.
<b>Słodkie ciemne od góry</b>
Wkładać na niższej wysokości, ustawić niższą temperaturę i zwiększyć czas pieczenia.
<b>Dobre pieczenie na zewnątrz, lecz wewnątrz kleiste</b>
Stosować mniej płynów, ograniczyć temperaturę, zwiększyć czas pieczenia.
<b>Ciasto nie odrywa się od formy</b>
Dobrze nasmarować formę i posypać także odrobiną mąki lub stosować papier do pieczenia.
<b>Piekłam na kilku poziomach rusztu (w funkcji „wentylator”) i nie wszystko jest w jednakowo zaawansowanym stanie pieczenia.</b>
Ustawić niższą temperaturę. Niekoniecznie jest tak, że ruszty wypełnione jednocześnie muszą być opróżniane razem.

## Pieczenie ryb i mięsa.

Do mięs białych, drobiu i ryb stosować niskie temperatury. (150°C-175°C). Do mięs czerwonych, które chce się aby było dobrze upieczone na zewnątrz, zachowując wewnętrzne soki dobrze jest ustawić piekarnik początkowo na wysoką temperaturę (od 220°C do 200°C) na krótki okres, a następnie stopniowo zmniejszać. Ogólnie rzecz biorąc im więcej jest mięsa, tym niższa będzie temperatura i dłuższy czas pieczenia. Umieścić mięso na środku rusztu i ustawić pod nim pojemnik na zbieranie kropli spływającego tłuszczu. Włożyć ruszt na środek piekarnika. Jeśli pieczenie wymaga wyższej temperatury należy stosować pierwszą półkę od dołu.

## Pieczenie jednoczesne na wielu poziomach


Gdyby okazało się niezbędnym zastosowanie dwóch rusztów należy użyć tylko funkcji  „piekarnik wentylatorowy”, jest to, praktycznie, jedyne rozwiązanie stosowane dla tego rodzaju pieczenia.

- Piekarnik posiada 5 różnych poziomów. Stosować jedynie dwa poziomy środkowe, w przypadku pieczenia w piekarniku wentylatorowym. półki zewnętrzne górna i


dolna, otrzymują bezpośrednio ciepło, zatem mogłyby spalić żywność bardziej delikatną.

- Generalnie należy stosować drugi i czwarty poziom od dołu ustawiając potrawę wymagającą więcej ciepła na półce drugiej. Na przykład: W przypadku, gdy zamierza się upiec pieczeń z inną potrawą pieczeń należy ustawić na drugim poziomie, a potrawę delikatniejszą na czwartym.
- Kiedy pieczone są potrawy wymagające różnych czasów i temperatur pieczenia należy ustawić temperaturę średnią dwóch zalecanych i ustawić potrawy bardziej delikatne na czwartym poziomie. Wyjmować najpierw potrawę wymagającą krótszego czasu pieczenia.
- Ustawić brytfannę na niższym poziomie a ruszt na wyższym poziomie.
- Kiedy pieczona jest pizza na więcej niż jednym poziomie z temperaturą ustawioną na wartość 220°C, pamiętać należy o wstępnym podgrzaniu piekarnika przez przynajmniej 15 minut. Generalnie pieczenie wykonywane na czwartym poziomie ma większy czas trwania, z tego też powodu zaleca się wyjęcie z pieca najpierw pizzy z poziomu niższego i pozostawienie drugiej jeszcze na kilka minut.

## Używanie grila

Piekarnik umożliwia stosowanie dwóch różnych sposobów grilowania. Stosować funkcję  „piekarnik góra” dla mniejszych porcji. Zużycie energii dla tej funkcji wynosi jedynie 1200 W. Jest zatem idealne dla potraw o ograniczonej wielkości. es. tost, hot-dogi itp.


**Ustawić potrawę na środku rusztu zważywszy, że włączona jest jedynie środkowa część górnego grzejnika. Potrawy w rogach nie będą pieczone.**

Położenie  „grill” umożliwia grilowanie na całej powierzchni rusztu. Należy stosować tę funkcję, gdy potrawa jest równomiernie rozłożona i chce się równomiernego przypieczenia.

**Ważne:** W celu uzyskania optymalnych rezultatów pieczenia oraz w celu zaoszczędzenia energii (około 10% ), **należy zawsze mieć zamknięte drzwiczki piekarnika podczas stosowania funkcji grill.**

Kiedy korzysta się z funkcji grilowania zaleca się ustawienie termostatu na maksimum. Nie oznacza to, jednak, że nie można stosować niższych temperatur.

Podczas użytkowania funkcji grill, ustawiać ruszt na poziomie najwyższym (patrz tabela pieczenia) a pod rusztem stawiać brytfannę do zbierania skapującego tłuszczu.

Położenie  „Grill wentylatorowy” jest bardzo użyteczne do szybkiego grilowania, rozpraszane jest ciepło emitowane z grila jednocześnie na przyrumienienie od góry i na pieczenie także części dolnej. Umożliwia grilowanie dużych porcji mięsa lub drobiu bez używania łoża. Można używać tej funkcji również w końcowym etapie pieczenia potraw, które wymagają charakterystycznej „złotej” skórki, na przykład jest idealna, aby „pozlócić” na koniec pieczone ciasto.

Przy korzystaniu z tej funkcji ustawić ruszt na 2° lub 3° poziomie, licząc od dołu (patrz tabela pieczenia), następnie, aby zebrać tłuszcz i nie dopuścić do tworzenia się dymu ustawić brytfannę na 1° poziomie licząc od dołu. Stosując tę funkcję wraz z pieczeniem szaszłyka (przewidzianym jedynie w niektórych modelach) możliwe jest także pieczenie potraw w brytfannie ustawionej na 1° poziomie, na przykład: ziemniaki, itp....

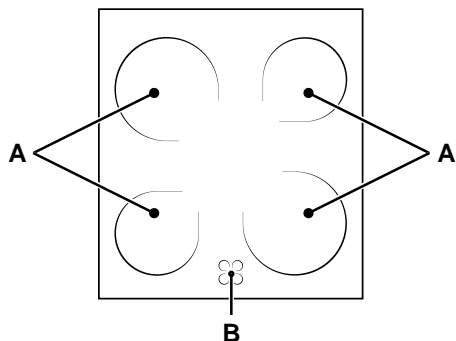
# Instrukcja użytkowania ceramicznej płyty do gotowania.

## Opis

Płyty do gotowania wyposażone są w promieniowe ogrzewacze elektryczne wtopione pod powierzchnią płyty do gotowania (obszary, które stają się czerwone podczas pracy).

**A.** Obszar gotowania (**A**).

**B.** Światła sygnalizujące czy temperatura odpowiednich ogrzewaczy przekracza 60° C, także wówczas, gdy obszar gotowania został wyłączony.

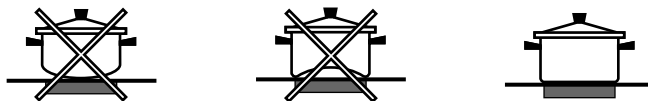


## Opis rozgrzewających się elementów

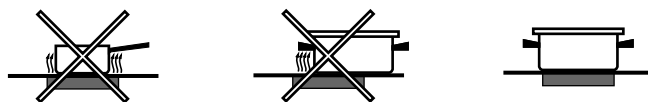
Te **elementy ogrzewające promieniowo** składają się z kołowych elementów promieniowych, które stają się czerwone dopiero po 10 - 20 sekundach od ich włączenia.

## Instrukcja użytkowania ceramicznej płyty do gotowania.

W celu uzyskania od płyty najlepszych możliwych rezultatów należy przestrzegać pewnych podstawowych zasad podczas przygotowywania i gotowania potraw.



- Na ceramicznych płytach do gotowania możliwe jest stosowanie wszystkich rodzajów garnków i patelni. Pod warunkiem jednak, że ich dolna powierzchnia będzie dokładnie płaska. Naturalnie, im grubsze jest dno garnka lub patelni, tym bardziej równomiernie rozchodzi się ciepło.



- Upewnić się, czy dno patelni pokrywa dokładnie okrąg: pozwoli to na pełniejsze wykorzystanie wytworzonego ciepła
- Upewnić się, czy podstawa patelni jest zawsze sucha i czysta: zapewni to nie tylko optymalny kontakt, ale także zwiększoną trwałość patelni i samej płyty do gotowania.
- Nie stosować tych samych patelni, które są stosowane do gotowania na palnikach gazowych, gdyż siła cieplna tych ostatnich mogła doprowadzić do deformacji dna patelni i nie będzie można uzyskać takich samych rezultatów stosując te patelnie na ceramicznej płycie do gotowania.

## Praktyczne rady na temat użytkowania płytek elektrycznych

### Pokręta sterujące płytek elektrycznych płyty do gotowania (I)

Kuchenki mogą być wyposażone seryjnie w płyty elektryczne, szybkie i automatyczne, w różnych kombinacjach (szybkie płyty różnią się od innych dzięki czerwonej kropce na środku płyty a płyty automatyczne z powodu aluminiowego dysku na środku).

Aby uniknąć rozpraszania ciepła i uszkodzenia płyt, zaleca się stosowanie naczyń do gotowania z dnami płaskimi i o średnicy nie mniejszej niż średnica samej płyty.

W tabeli podano zależności pomiędzy położeniem wskazywanym przez pokręta a rodzajem zastosowania, jakie zaleca się dla płytek.







Poz	Płyta normalna lub szybka
0	Wyłączona
1	Gotowanie jarzyn i ryb
2	Gotowanie ziemniaków (na parze), zup, fasoli, grochu
3	Kontynuacja gotowania dużych ilości potraw, zup
4	Pieczenie (średnie)
5	Pieczenie (silne)
6	Zarumienić lub osiągnąć wrzenie w krótkim czasie

### Lampka kontrolna płytek elektrycznych.

Lampka ta zapala się gdy zostaje włączona któraś z płyt elektrycznych.



## Praktyczne rady dotyczące gotowania

Położenie pokrętki wyboru	Przygotowywana potrawa	Ciężar (Kg)	Położenie pieczenia ruszt od dołu	Czas wstępnego ogrzewania (minuty)	Położenie pokrętki termostatu	Czas pieczenia (minuty)
<b>Rozmrażanie</b> 	Wszelka żywność zamrożona					
<b>Statyczna</b> 	Kaczka Pieczeń cielęca lub wołowa Pieczeń wieprzowa Biszkopty (z kruchego ciasta) Krucze ciasta	1 1 1 - 1	3 3 3 3 3	15 15 15 15 15	200 200 200 180 180	65-75 70-75 70-80 15-20 30-35
<b>Wentylowana</b> 	Pizza (na 2 rusztach) Lasagne Jagnięcina Kurczę pieczone + ziemniaki Makrela Plum cake Bigne (na 2 rusztach) Ciastka (na 2 rusztach) Ciasto biszkoptowe (na jednym ruszcie) Ciasto biszkoptowe (na 2 rusztach) Słone torty	1 1 1 1 1 1 0.5 0.5 0.5 1.0 1.5	2-4 3 2 2-4 2 2 2-4 2-4 2 2-4 3	15 10 10 10 10 10 10 10 10 10 15	220 200 180 180 180 170 190 180 170 170 200	15-20 30-35 50-60 60-75 30-35 40-50 20-25 10-15 15-20 20-25 25-30
<b>Podgrzewanie górne</b> 	Poprawki pieczenia	-	3/4	15	220	-
<b>Grill</b> 	Sole i ośmiorniczki Kalmary i raki z rożna Filet z dorsza Jarzyny na rożnie Befszyk cielęcy Kotlet Hamburger Makrela Tost  <b>Z rożnem</b> Cielęcina na rożnie Kurczak na rożnie Jagnię na rożnie	1 1 1 1 1 1 1 1 n.° 4  1.0 1.5 1.0	4 4 4 3/4 4 4 4 4 4  - - -	5 5 5 5 5 5 5 5 5  5 5 5	Max Max Max Max Max Max Max Max Max  Max Max Max	8-10 6-8 10 10-15 15-20 15-20 7-10 15-20 2-3  80-90 70-80 70-80
<b>Grill z wentylacją</b> 	Kurczak z rożna Małwy	1.5 1.5	3 3	5 5	200 200	55-60 30-35

**Uwaga:** Wskazany czas jest tylko czasem przykładowym i może być zmieniany według osobistych upodobań. W systemie gotowania „Gril” lub „gril z wentylacją” brytfannę należy ustawić na 1 poziomie licząc od dołu.

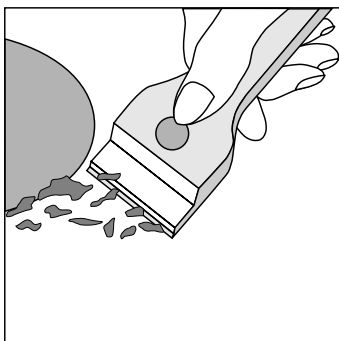
# Konserwacja zwykła i czyszczenie piekarnika

**Odłączyć piekarnik od źródła zasilania elektrycznego przed rozpoczęciem wszelkich czynności konserwacyjnych lub czyszczenia.** Aby piekarnik była sprawny najdłużej jak to możliwe należy czyścić go często i dokładnie, pamiętając zawsze, żeby

- do czyszczenia nie stosować urządzeń na parę.
- części emaliowane i panele samoczyszczące należy zmywać ciepłą wodą bez dodatków proszków ściernych lub substancji korodujących, które mogłyby uszkodzić wykończenie;
- wewnątrz piekarnika czyścić co jakiś czas i gdy jest jeszcze ciepły; myć wodą i płynem, wypłukać i następnie dokładnie wysuszyć;
- stal nierdzewna może się poplamzić, jeśli będzie przez dłuższy czas w kontakcie z wodą z dużą zawartością wapnia lub z agresywnymi detergentami (zawierającymi fosfor). Zaleca się obficie spłukiwać i osuszać po wymyciu. Ponadto należy osuszyć ewentualne wycieki wody;
- **uniknąć gromadzenia się na panelu kontrolnym zabrudzeń i tłuszczu, czyszcząc go często.** Stosować gąbki nie ścierające powierzchni albo miękkie szmatki, aby nie zarysować części emaliowanych ani polerowanej stali.

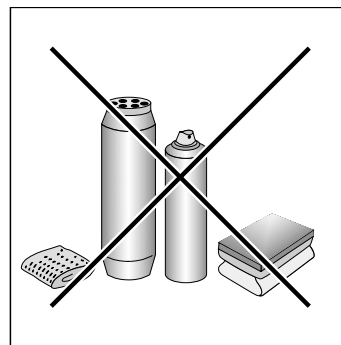
## Mycie powierzchni płyty do gotowania

Przed gotowaniem powierzchnia płyty do gotowania powinna być zawsze czyszczona wilgotną szmatką w celu usunięcia kurzu lub cząstek resztek potraw. Powierzchnia płyty do gotowania powinna być regularnie zmywana roztworem ciepłej wody i łagodnego detergentu. Okresowo **mogłoby się okazać koniecznym zastosowanie specjalistycznego produktu do mycie powierzchni ceramicznych płyt do gotowania.** Usunąć przede wszystkim wszystkie wylane resztki i tłuszcze przy pomocy łopatki do szkła, najlepiej w rodzaju ostrza brzytwy **CERA** (nie na wyposażeniu) lub w



jej braku, w rodzaju ostrza stałego.

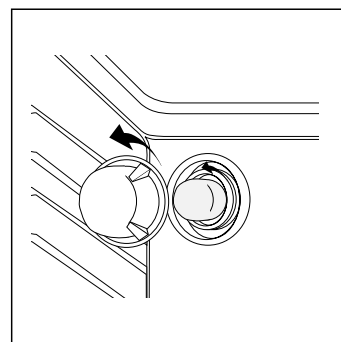
Czyścić płytę do gotowania gdy jest jeszcze ciepła w dotyku przy pomocy papierowego ręcznika i odpowiedniego detergentu. Następnie spłukać i osuszyć czystą szmatką. W przypadku, gdy kawałek plastiku lub folii aluminiowej przypadkowo stopią się na powierzchni płyty, usuwać je **niezwłocznie** z rozgrzanej strefy gotowania przy pomocy łopatki, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni samej płyty. Tę samą czynność wykonywać w przypadku, gdy wysypie się cukier lub inne potrawy o dużej zawartości cukru. Nie stosować myjek ani gąbek trących żadnego rodzaju. Także korodujące produkty myjące, jak aerozole do piekarników lub odplamiające, nie powinny być nigdy stosowane.



Produkty specjalne do czyszczenia ceramiki szklanej	Gdzie je nabywać
Łopatka z ostrzem i ostrza zapasowe	Hobbystyczne i art. metalowe
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Inne produktu do ceramiki szklanej	Art. gospodarstwa domowego Zrób to sam Art. metalowe Supermarkety

## Wymiana żarówki piekarnika

- Wyjąć wtyczkę (jeśli dostępna) lub odłączyć piekarnik od sieci odłączając wyłącznikiem wielopolowym stosowanym w podłączeniu piekarnika do źródła zasilania elektrycznego.
- Odkręcić szklaną pokrywę obudowy żarówki;
- Wykręcić żarówkę i wymienić ją na żarówkę odporną na wysokie temperatury (300°C) posiadającą następujące charakterystyki:
  - napięcie 230/240 V
  - moc 25W
  - złącze E14
- Założyć szklaną pokrywę i przywrócić zasilanie piekarnika.



## Pour garantir l'efficacité et la sécurité de ce produit:

- adressez-vous exclusivement aux Centres d'assistance technique agréés
- demander toujours l'utilisation de pièces détachées originales.

- 1 Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.**
- 2 Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement cette notice car elle contient des instructions très importantes concernant la sécurité d'installation, d'usage et d'entretien. Conservez avec soin cette brochure pour toute consultation ultérieure.**
- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez s'il est intact. En cas de doute, et avant toute utilisation, consultez un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sachets plastique, polystyrène expansé, clous, etc) ne doivent pas être laissés à portée des enfants car ils pourraient être dangereux.
- L'installation doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant et par un professionnel qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages causés à des personnes, à des animaux ou à des choses du fait d'une installation incorrecte de l'appareil.
- La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement raccordé à une installation de mise à la terre conformément aux normes de sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier si cette condition fondamentale de sécurité est bien remplie; en cas de doute, faites appel à un professionnel qualifié pour un contrôle minutieux de l'installation électrique. Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir si l'installation de mise à la terre fait défaut.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez si les caractéristiques techniques reportées sur les étiquettes correspondent bien à celles de votre installation électrique.
- Vérifiez si la charge électrique de l'installation et des prises de courant est apte à supporter la puissance maximum de l'appareil figurant sur la plaquette. En cas de doute, faites appel à un professionnel qualifié.
- Lors de l'installation, il faut prévoir un interrupteur omnipolaire ayant au moins 3 mm d'ouverture entre les contacts.
- En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, remplacez cette prise par une autre appropriée et, pour ce faire, faites appel à un technicien qualifié qui devra également vérifier si la section des câbles de la prise est apte à supporter la puissance absorbée par l'appareil. En général, il vaut mieux n'utiliser ni adaptateurs, ni prises multiples ni rallonges. Si leur emploi s'avère indispensable, n'utilisez que des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité, tout en veillant à ne pas dépasser la limite de la charge électrique indiquée sur l'adaptateur simple ou sur les rallonges et la puissance max. indiquée sur l'adaptateur multiple.
- Ne laissez pas votre appareil branché inutilement. Eteignez l'interrupteur général de l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.
- 11 Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés.**
- Le câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. Si le câble est endommagé et doit être remplacé, adressez-vous à l'un des centres de service après-vente agréés par le fabricant.
- Cet appareil doit être destiné à l'usage pour lequel il a été conçu. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et, en tant que telle, dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.
- L'usage de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales. A savoir:
  - ne pas toucher l'appareil les pieds ou les mains mouillés ou humides
  - ne jamais utiliser l'appareil pieds nus
  - ne jamais utiliser de rallonges ou bien le faire avec un maximum de précautions
  - ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
  - ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc)
  - ne pas laisser utiliser l'appareil, sans surveillance, par des enfants ou par des personnes incapables de le faire.
- Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, déconnectez l'appareil en débranchant la fiche ou en éteignant l'interrupteur de l'installation électrique.
- En cas de fissures de la surface en verre, débranchez immédiatement votre appareil. Pour sa réparation, faites appel à un centre de service après-vente agréé et exigez l'emploi de pièces détachées originales. Le non respect de ces instructions peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil, il est recommandé de le rendre inopérant en coupant le cordon d'alimentation, après l'avoir débranché de la prise de courant. Nous recommandons vivement de neutraliser les parties de l'appareil susceptibles de représenter un danger quelconque, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.
- Le plan de cuisson vitrocéramique résiste aux sautes de température et aux chocs. Il risque néanmoins de se casser en cas de coups portés avec des objets à bord coupant ou pointus. Dans ce cas, débranchez immédiatement l'appareil et adressez-vous à un centre de service après-vente agréé.
- N'oubliez pas que les foyers restent chauds pendant au moins une demi-heure encore après leur extinction. Attention à ne pas poser, par mégarde, des récipients ou des objets au-dessus du foyer encore chaud.
- Ne vous servez pas de la surface en verre de la table comme plan d'appui pour quelque objet que ce soit.
- N'allumez pas les foyers si des feuilles alu ou du plastique sont posés sur le plan de cuisson.
- Ne vous approchez pas des foyers quand ils sont chauds.
- Si vous utilisez de petits électroménagers à proximité de la table, veillez à ce que leur cordon d'alimentation ne touche pas à des parties chaudes de l'appareil.
- Contrôlez que les manches des casseroles soient bien tournés vers l'intérieur de la table pour éviter tout heurt accidentel.
- Ne laissez jamais un foyer allumé sans casserole au-dessus car le réchauffement atteindrait son maximum très vite ce qui pourrait endommager les éléments chauffants.
- 26 Conseils avant la première utilisation.** La colle ayant servi à sceller le verre peut laisser des traces de graisse. Nous vous conseillons de les éliminer avec un produit de nettoyage non récurant avant toute utilisation de l'appareil. Une odeur de caoutchouc peut se dégager au cours des premières heures d'utilisation, elle disparaîtra très vite.
- 27 Lorsque le gril ou le four sont allumés, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Gardez les enfants à bonne distance.**
- Vérifier que les manettes soient bien sur la position "\*/o" quand vous n'utilisez pas l'appareil.
- Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.

# Installation

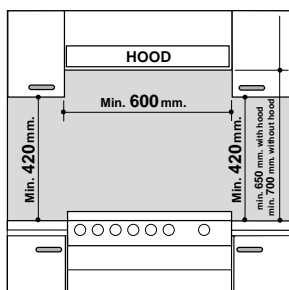
Les instructions suivantes sont destinées à l'installateur qualifié pour lui permettre d'effectuer les opérations d'installation, de réglage et d'entretien technique de façon correcte et conformément aux normes en vigueur.

**Important** : coupez l'alimentation électrique de la cuisinière avant de procéder à toute opération de nettoyage, de réglage, etc.

## Positionnement

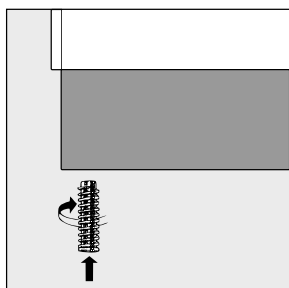
Possibilité d'installation côte à côte avec des meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de travail. Il faut observer les précautions suivantes pour une installation correcte de la cuisinière:

- Les meubles situés à côté, dont la hauteur est supérieure à celle des plans de travail, doivent être situés à au moins 200 mm du bord du plan même.
- Les hottes doivent être installées selon les conditions indiquées dans leurs livrets d'instructions et à au moins 650 mm de distance.
- Les éléments près de la hotte doivent être placés à au moins 420 mm de distance du plan de travail (voir figure).
- Si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 700 mm (millimètres) de distance du plan, comme illustré.
- La niche du meuble doit avoir les dimensions indiquées par la figure.



## Nivellement

Des pieds réglables (voir fig. 1), fournis avec l'appareil, peuvent être vissés aux emplacements prévus sur les angles à la base de la cuisinière pour obtenir une mise à niveau parfaite.



## Raccordement électrique

Le cordon doit être dimensionné en fonction du type de raccordement électrique utilisé (voir schéma de connexion sous indiqué).

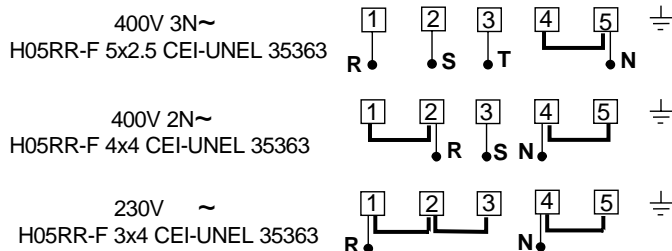


FIG. 3

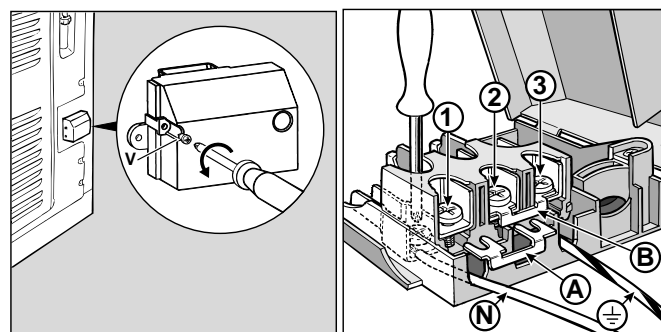
## Installation du câble d'alimentation

Ouverture du bornier :

- Dévissez la vis «V»
  - Tirez sur le couvercle de la base de jonction pour l'ouvrir
- Pour le montage du câble d'alimentation, procédez comme suit:
- placez la petite connexion **A-B** selon le type de connexion que vous souhaitez effectuer en suivant le schéma de la figure 3.

**Remarque** : les petites connexions sont préparées en usine pour raccordement monophasé à 230V (les contacts 1-2-3 sont connectés l'un à l'autre). Le pont 4-5 est situé dans la partie inférieure du bornier.

- introduisez les câbles (**N** et  $\perp$ ) comme illustré et serrez les vis correspondantes.
- fixez les câbles restants aux bornes 1-2-3.
- fixez le câble d'alimentation dans le serre-câble correspondant et fermez le couvercle à l'aide de la vis «V».



## Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Pour le câble, utilisez une fiche normalisée pour la charge indiquée sur la plaquette signalétique. En cas de connexion directe au réseau, installez entre l'appareil et le réseau un interrupteur multipolaire ayant au moins 3 mm d'ouverture entre les contacts. Cet interrupteur doit être dimensionné à la charge et conforme aux normes applicables (l'interrupteur ne doit pas interrompre le fil de la terre). Le câble d'alimentation doit être monté de manière à ne jamais dépasser de plus de 50°C la température ambiante sur toute sa longueur. Avant de procéder au branchement, vérifiez que:

- le plomb réducteur et l'installation de l'appartement peuvent supporter la charge de l'appareil (voir plaquette des caractéristiques);
- l'installation électrique est bien équipée d'une mise à la terre efficace conformément aux normes applicables en la matière;
- la prise ou l'interrupteur multipolaire est facilement accessible, une fois que la cuisinière est installée.

# Caractéristiques Techniques

## Four

Dimensions (HxLxP): 39x41x34 cm

Volume: 54 Litres

Absorption Max Four: 2100 W

## Plan de cuisson vitrocéramique


Avant gauche	1200 W
Arrière gauche	1700 W
Arrière droit	1200 W
Avant droit	1700 W
Absorption Max plan de cuisson vitrocéramique	5800 W

## ETIQUETTE ENERGIE


Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques

Norme EN 50304

Consommation énergie convection forcée

fonction four :  Ventilé

Consommation énergie déclarée pour Classe convection naturelle

fonction four :  Statique

## Voltage et Fréquence

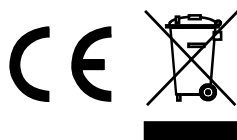
voir la plaquette caractéristiques

## Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats:

Largeur : cm 42 cm

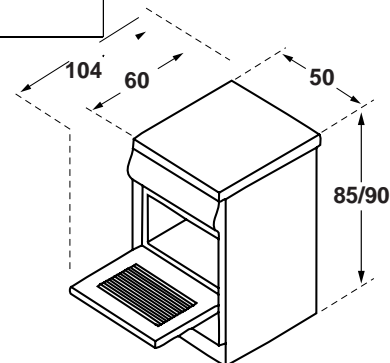
Profondeur : cm 44 cm

Hauteur : cm 23 cm



## Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :

Directives Communautaires suivantes :  
2006/95/EC du 12.12.06 (Basse Tension) et modifications successives -  
04/108/EC du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives -  
93/68/EEC du 22/07/93 et modifications successives.  
2002/96/EEC



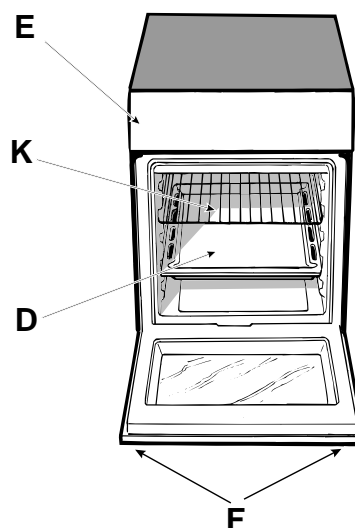
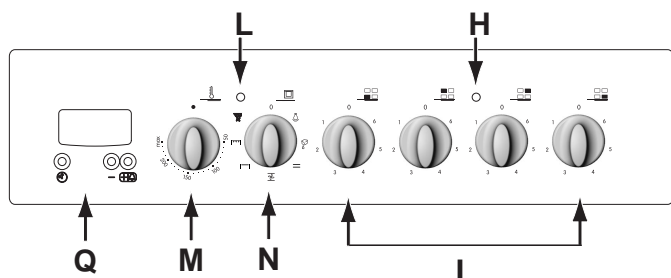
Enlèvement des appareils ménagers usagés

**La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.**

**Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.**

# La cuisinière avec four multifonction et table vitrocéramique

- D. Lèche-frite ou plaque de cuisson
- E. Tableau de bord
- F. Pieds réglables
- H. Voyant lumineux vert
- I. Manette de la plaque électrique du plan de cuisson
- K. Grille du four
- L. Voyant lumineux thermostat
- M. Manette du thermostat
- N. Manette de sélection
- Q. Minuterie



Pour sélectionner les différentes fonctions du four, servez-vous des dispositifs de commande de son tableau de bord.

**Attention** : Lors de son premier allumage, faites fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une demi-heure en réglant la température à son maximum. Ouvrez ensuite la porte et ventilez la pièce. L'odeur qui se dégage parfois pendant cette opération est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four pendant le laps de temps qui s'écoule entre la fabrication et l'installation du produit.


**Attention** : Installez la lèchefrite sur le premier gradin du bas pour recueillir les graisses et les jus uniquement en cas de cuissons au gril ou au tournebroche (ce dernier n'est présent que sur certains modèles). Pour les autres modes de cuisson n'utilisez jamais le gradin du bas et ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous risqueriez d'abîmer l'émail. Enfourez toujours vos plats de cuisson (plats pyrex, papier alu, etc. etc.) sur la grille fournie avec l'appareil et montée dans les gradins de la crémaillère à l'intérieur de l'enceinte du four.


## Les manettes du four

Le four "5 cuochi" unit les avantages d'un four traditionnel "statique" à ceux d'un four moderne "ventilé".

C'est un four extrêmement performant qui vous permet de choisir facilement et sans vous tromper parmi 5 modes de cuisson. Pour sélectionner les fonctions disponibles, utilisez le sélecteur "N" et le sélecteur de températures "M" du tableau de bord.

## Eclairage du four

Pour l'allumer, amenez la manette "L" en face du symbole . La lampe s'allume et reste allumée chaque fois qu'une résistance électrique du four se met en marche.

Four "Décongélation" 

**Position du bouton thermostat "M"** : quelconque

**Le ventilateur situé à l'arrière du four fait circuler l'air à température ambiante autour des aliments. Cette fonction est indiquée pour décongeler tout type d'aliment, et plus particulièrement les aliments délicats qui craignent la chaleur tels que, par exemple : les gâteaux glacés, les gâteaux garnis de crème pâtissière ou de crème fouettée, les gâteaux aux fruits. Le temps de décongélation est réduit environ de moitié. Vous pouvez également utiliser la fonction "Multicuisson" pour décongeler rapidement de la viande, du poisson ou du pain, en sélectionnant une température de 80°C -100°C.**

## Four Statique

Position sélecteur des températures «M» : entre 60°C et Max.

En effectuant ce choix, vous obtiendrez le branchement des deux résistances (sole et voûte) C'est le four traditionnel de grand-mère revu pour atteindre un niveau exceptionnel de diffusion de la chaleur et d'économie d'électricité. Rien n'égale le four statique quand il s'agit de cuisiner des plats garnis traditionnels tels que : côtes de porc au chou, morue à l'espagnole, stockfisch à la mode d'An-cône, veau au riz etc... Vous obtiendrez des résultats tout aussi excellents pour vos plats de viande de bœuf ou de veau tels que : bœuf braisé, ragoût, goulasch, gibier, jambon et longe de porc etc... qui exigent une cuisson lente

et de fréquents ajouts de liquides. C'est aussi le mode de cuisson recommandé pour les gâteaux, les fruits et les plats mijotés dans des cocottes avec couvercle. Lorsque vous utilisez le four statique, ne cuisez que sur un seul niveau pour avoir une meilleure diffusion de la chaleur. Choisissez le niveau qui vous permettra de mieux équilibrer la quantité de chaleur provenant de la voûte et de la sole. Enfourez, au choix, sur les gradins du haut ou du bas selon que vous désirez plus de chaleur provenant de la voûte ou de la sole.

## Four Ventilé

Position sélecteur de températures «M» : entre 60°C et Max.

Mise en marche des éléments chauffants ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme et en tous points. Vous pouvez ainsi procéder à une cuisson groupée en enfouissant plusieurs plats ensemble à condition qu'ils cuisent à la même température. Pour cuire simultanément sur 2 niveaux, suivez les conseils fournis dans le paragraphe «Cuisson groupée sur plusieurs niveaux».

C'est la fonction qui convient le mieux à des plats gratinés ou à la cuisson prolongée tels que : lasagnes, gratins de pâtes, poulet rôti et pommes de terre au four etc... Le choix de températures plus basses, possible grâce à une meilleure répartition de la chaleur, vous permettra d'obtenir des rôtis de viande plus juteux et tendres à souhait avec une moindre perte de poids. Cette fonction convient aussi à merveille à la cuisson du poisson qui ne subit aucune altération de son aspect et de son goût car il exige un moindre apport de condiment.

Desserts: vous réussirez à coup sûr vos gâteaux levés. La fonction «ventilé», réglée à une température de 80 °C sert aussi à décongeler rapidement la viande, rouge ou blanche, le pain. Pour décongeler des mets plus délicats, sélectionnez une température de 60°C ou n'utilisez que la circulation d'air froid en amenant le sélecteur de températures sur 0°C.

## Résistance de voûte

Position sélecteur de températures «M» : entre 60°C et Max.

L'élément chauffant supérieur est branché.

Cette fonction est conseillée pour parfaire la cuisson des aliments.

## Grill

Position sélecteur de températures «M»: Max.

L'élément chauffant supérieur central est branché.

La température élevée et directe du gril permet de saisir l'aliment en surface pour qu'il ne perde pas son jus et reste tendre à souhait. La cuisson au gril est particulièrement recommandée pour les plats qui exigent une température élevée à leur surface : côtes de veau et de bœuf, entrecôtes, filet, hamburgers, etc....

**Cuissons à effectuer avec porte du four fermée.**

Vous trouverez des exemples d'utilisation dans le paragraphe "Conseils utiles pour la cuisson".

### Gril Ventilé

Position sélecteur de températures «M» : entre 60°C et 200°C.


Mise en marche de l'élément chauffant supérieur central ainsi que de la turbine. L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risques de brûler vos aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. C'est l'idéal pour cuire: brochettes de viande et de légumes, saucisses, côtelettes de porc, côtelettes d'agneau, poulet à la crapaudine, cailles à la sauge, filet de porc etc...

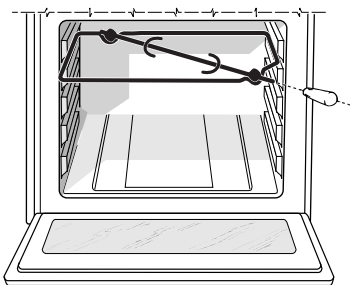
### Cuissons au «gril ventilé» à effectuer avec porte du four fermée.

Quant aux poissons, le gril ventilé n'a pas son pareil pour la cuisson de tranches de mérrou, de thon, d'espadon, de sépioles farcies etc...

### Le tournebroche

Pour activer le tournebroche, procédez comme suit :

- placez la lèchefrite sur le 1er gradin ;
- installez le support du tournebroche sur le 3ème gradin et introduisez la broche sur le tournebroche positionné dans le fond du four en la faisant passer à travers le trou prévu;
- branchez le tournebroche en amenant le sélecteur «L» sur la position correspondante .



### Voyant lumineux thermostat (L)

Il indique la phase de montée en température de ce dernier, il s'éteint quand la température sélectionnée à l'aide de la manette est atteinte à l'intérieur du four. A partir de là le voyant lumineux s'allume et s'éteint alternativement pour indiquer que le thermostat fonctionne correctement et permet de maintenir la température du four au degré près.




### Minuterie électronique (Q)

Permet d'afficher l'heure et de faire fonctionner la minuterie au compte à rebours.



**Remarque** : toutes les fonctions sont activées environ 7 secondes après leur sélection.


### Remise à l'heure de l'horloge


Après raccordement à la ligne ou après une coupure de courant, l'afficheur clignote sur : 0 00

- Appuyez sur la touche  puis sur les touches  et  iremettez l'heure exacte. Appuyez sur les touches sans les relâcher pour accélérer l'avancement. Pour toute remise à l'heure, procédez comme susmentionné.



### Fonction minuterie

Pour accéder à cette fonction, appuyez sur la touche  l'écran affiche le symbole "". A chaque pression sur la


touche  correspond un avancement de 10 secondes jusqu'à 99 minutes 50 secondes. Continuez à appuyer pour obtenir un avancement du temps par augmentation d'une minute jusqu'à 10 heures maximum.

La touche  sert à revenir en arrière.

Une fois que la durée souhaitée a été sélectionnée, le compte à rebours commence. Un signal sonore retentit une fois le temps écoulé, pour l'arrêter appuyez sur une touche quelconque.

Pour afficher l'heure, appuyez sur la touche , le symbole "" indique que la fonction minuterie est sélectionnée. 7 secondes après, l'écran revient automatiquement à la fonction minuterie.

### Pour annuler une durée déjà sélectionnée

Appuyez sur la touche  jusqu'à 0. 00.

### Réglage volume signal acoustique

Après avoir choisi et confirmé les sélections de l'horloge, vous pouvez régler le volume du signal acoustique à l'aide de la touche - .

# Conseils utiles pour la cuisson

Le four vous offre de nombreuses possibilités de cuisson appropriées à chaque type d'aliment. Les notes qui suivent ne sont par conséquent qu'indicatives, vous pourrez les enrichir au gré de votre expérience personnelle.

## Préchauffage

Quand un préchauffage est nécessaire, en gros chaque fois que vous devez enfourner des pâtes levées, vous pouvez utiliser la fonction

☞ **"ventilé"** qui permet d'obtenir une montée en température rapide tout en réduisant la consommation d'énergie.

Une fois que vous avez enfourné, vous pouvez passer à la fonction de cuisson la plus indiquée.

## Cuisson simultanée sur plusieurs niveaux

La fonction ☞ **"ventilé"** est la seule qui vous permet de cuire sur deux niveaux.

- Le four dispose de 5 niveaux. Utilisez deux des trois niveaux du milieu, ce sont les plus indiqués pour la cuisson ventilée, le premier du bas et le dernier du haut sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler des mets délicats;
- Utilisez de préférence le 2ème et le 4ème niveau en partant du bas en enfournant sur le 2ème les plats qui exigent plus de chaleur. Si vous cuisinez par exemple un rôti de viande en même temps que d'autres plats, enfournez le rôti sur le 2ème niveau et vos plats plus délicats sur le 4ème;
- Lors de la cuisson simultanée de plats dont les temps et les températures de cuisson varient, choisissez une température intermédiaire, enfournez le plat le plus délicat sur le 4ème niveau et sortez du four, avant les autres, le plat dont la cuisson est plus rapide;
- Utilisez la lèchefrite sur le niveau du bas et la grille sur celui du haut;

## Utilisation du gril

Le four multifonction vous offre **2 possibilité de griller avec porte de four obligatoirement fermée.**

Utilisez la fonction ☞ **"grill"** en plaçant vos aliments au milieu de la grille (placée au 3ème ou au 4ème niveau en partant du bas) car seule la partie centrale de la résistance du haut est allumée.

Placez la lèchefrite fournie avec l'appareil sur le premier niveau en partant du bas pour recueillir les graisses et les jus. Quand vous utilisez cette fonction, n'oubliez pas de régler votre thermostat sur le maximum. Ceci ne vous empêche toutefois pas d'utiliser des températures plus basses que vous sélectionnerez à l'aide du bouton du thermostat.

La position ☞ **"gril ventilé"** est extrêmement utile pour des grillades rapides, la chaleur produite par le gril bien distribuée permet de dorer en surface et de cuire le dessous aussi. Vous pouvez vous en servir pour parfaire la cuisson d'aliments ayant besoin de dorer en surface, c'est l'idéal par exemple pour dorer vos gratins de pâtes en fin de cuisson. Quand vous choisissez cette fonction, placez la grille sur le 2ème ou 3ème gradin en partant du bas (voir tableau de cuisson) et placez une lèchefrite sur le premier gradin en partant du bas pour recueillir les graisses et éviter la formation de fumée.

**Important : pour la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée,** vous obtiendrez de meilleurs résultats et ferez des économies d'énergie (10% environ). Quand vous utilisez cette fonction, nous vous conseillons de régler votre thermostat sur 200 °C, le gril dont le fonctionnement se base sur l'émission d'infrarouges en sera d'autant plus performant. Ceci ne vous empêche toutefois pas d'utiliser des températures plus basses que vous sélectionnerez à l'aide du bouton du thermostat.

**En cuisson barbecue, placez la grille sur les derniers gradins en partant du bas (voir tableau de cuisson) et placez la lèchefrite fournie sur le premier gradin en partant du bas pour recueillir les graisses et éviter la formation de fumée.**

## Cuisson de la pâtisserie

Enfourez toujours vos gâteaux à four chaud, attendez que l'extinction

du voyant rouge «O» vous signale que le préchauffage est terminé. N'ouvrez pas la porte en cours de cuisson, votre gâteau risquerait de s'affaisser. En général :

### Pâtisserie trop sèche

La prochaine fois programmez une température de 10°C supérieure et réduisez le temps de cuisson.

### Le gâteau s'affaisse

Utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.

### Gâteau foncé sur le dessus

Enfourez-le à un niveau plus bas, choisissez une température plus basse et prolongez la cuisson

### Bonne cuisson extérieure, mais intérieur collant

Utilisez moins de liquide, abaissez la température, augmentez le temps de cuisson.

### Le gâteau ne se démoule pas

Beurrez bien votre moule et farinez-le un peu ou bien utilisez du papier sulfurisé.

### "J'ai enfourné sur plusieurs niveaux (en fonction "ventilé") mais je n'ai pas obtenu sur tous les mêmes résultats de cuisson".

Sélectionnez une température inférieure. Il n'est pas dit que des plats enfournés en même temps doivent obligatoirement être sortis ensemble.

## Cuisson de la pizza

Pour bien cuire vos pizzas, utilisez la fonction ☞ **"ventilé"**:

- Préchauffez le four pendant au moins 10 minutes
- Utilisez un plat en aluminium léger, posez-le sur la grille du four. L'utilisation de la lèchefrite prolonge le temps de cuisson et vous obtiendrez difficilement une pizza croustillante.
- N'ouvrez pas souvent le four pendant la cuisson
- Si vos pizzas sont bien garnies («capriciosa», «quattro stagioni») n'ajoutez la mozzarella qu'à mi-cuisson.
- Lors de la cuisson de pizzas sur deux niveaux, enfourez sur le 2ème et sur le 4ème niveau à 220°C après avoir préchauffé le four pendant au moins 10 minutes.

## Cuisson du poisson et de la viande

Pour les viandes blanches, les volailles et le poisson utilisez des températures entre 180°C et 200 °C.

Pour rissoler les viandes rouges à l'extérieur et les garder juteuses à l'intérieur, sélectionnez au départ une température élevée (200°C-220°C) pendant un bref laps de temps puis diminuez-la par la suite. En général, plus votre rôti est gros, plus vous devez choisir une température basse et prolonger la durée de cuisson. Placez la viande au milieu de la grille et placez la lèchefrite en dessous pour recueillir les graisses. Enfourez la grille de manière à ce que la viande se trouve au centre du four. Si vous voulez plus de chaleur en dessous, choisissez les gradins les plus bas. Pour obtenir des rôtis savoureux (canard et gibier notamment), bardez votre viande de lard ou de petit salé en faisant en sorte qu'ils se trouvent sur le dessus de la viande quand vous l'enfourez.



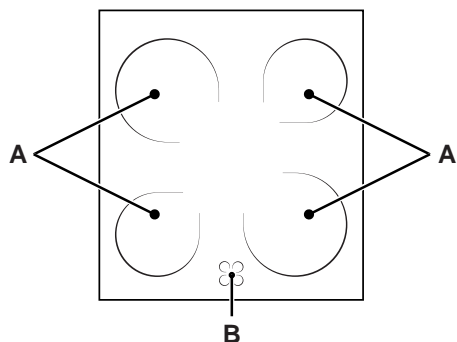
# Mode d'emploi de la table vitrocéramique

## Description

Les tables de cuisson sont équipées de foyers électriques radiants incorporés au-dessous de la surface du plan de cuisson (zones qui deviennent rouges en cours de fonctionnement).

**A.** Zone de cuisson (A).

**B.** Voyants lumineux qui indiquent si la température des foyers correspondants dépasse 60° C, même après extinction du plan de cuisson.



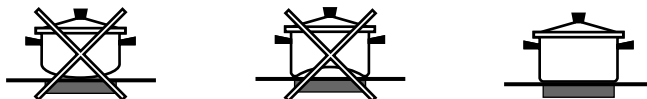
## Description des éléments de chauffe

Les **éléments chauffants radiants** sont formés par des résistances circulaires qui deviennent rouges après seulement 10-20 secondes après l'allumage.

## Mode d'emploi de la table vitrocéramique

Pour obtenir des résultats de cuisson optimums, suivez certaines règles fondamentales au moment de préparer ou de cuire les aliments.

- Sur les plans de cuisson vitrocéramique vous pouvez utiliser tous les types de casseroles et de poêles. Mais attention, le fond doit en être parfaitement plat. Naturellement, plus le fond de la casserole ou de la poêle est épais, plus la chaleur est uniformément distribuée.
- Contrôlez que la base de la casserole recouvre



complètement la couronne: ainsi vous profiterez au mieux de la chaleur produite

- Contrôlez que la base de la casserole soit toujours sèche



et propre: le contact sera ainsi optimal et vos casseroles et vos plans de cuisson dureront plus longtemps.

- N'utilisez pas les mêmes casseroles que celles que vous utilisez pour la cuisson sur brûleurs à gaz car la force de la chaleur que ces derniers produisent pourrait déformer la base de la casserole et les résultats ne seront pas les mêmes si elle est ensuite utilisée sur un plan de cuisson vitrocéramique.

## Conseils pratiques pour l'utilisation des plaques électriques

### Les manettes de commande des plaques électriques du plan de cuisson (I)

Les cuisinières peuvent monter des plaques électriques de série, rapides et automatiques combinées entre elles (les plaques rapides se distinguent des autres à leur pastille rouge, les plaques automatiques à la présence d'un disque aluminium).







Pour éviter toute déperdition de chaleur et ne pas endommager les plaques, il est conseillé d'utiliser des casseroles à fond plat dont le diamètre n'est pas plus petit que celui de la plaque. Le tableau indique la correspondance entre la position indiquée sur les manettes et le type d'utilisation conseillé pour les plaques.

### Indicateur lumineux vert (H)

Ce voyant s'allume quand une plaque électrique est allumée.

Position	Plaque normale ou rapide
0	Eteint
1	Cuisson de légumes verts, poissons
2	Cuisson de pommes de terre (à la vapeur) soupes, pois chiches, haricots
3	Pour continuer la cuisson de grandes quantités d'aliments, minestrone
4	Rôtir (moyen)
5	Rôtir (fort)
6	Rissoler ou rejoindre l'ébullition en peu de temps

## Conseils utiles pour la cuisson

Position du sélecteur	Aliments à cuire	Poids (Kg)	Position gradins en partant du bas	Temps de préchauffage (minutes)	Position sélecteur de températures	Temps de cuisson (minutes)
<b>Décongélation</b> 	Décongeler tout type d'aliment					
<b>Traditionnel</b> 	Canard Rôti de veau ou de bœuf Rôti de porc Biscuits (pâte Brisée) Tartes	1 1 1 - 1	3 3 3 3 3	15 15 15 15 15	200 200 200 180 180	65-75 70-75 70-80 15-20 30-35
<b>Ventilé</b> 	Pizza (su 2 niveaux) Lasagnes Agneau Poulet rôti + pommes de terre Maquereau Cake Choux (sur 2 niveaux) Biscuits (sur 2 niveaux) Génoise (sur 1 niveau) Génoise (sur 2 niveaux) Quiches	1 1 1 1 1 1 0.5 0.5 0.5 1.0 1.5	2-4 3 2 2-4 2 2 2-4 2-4 2 2-4 3	15 10 10 10 10 10 10 10 10 10 15	220 200  180 180 170 190 180 170 170 200	15-20 30-35  50-60 60-75 30-35 40-50 20-25 10-15 15-20 20-25 25-30
<b>Résistance de voûte</b> 	Pour parfaire la cuisson	-	3/4	15	220	-
<b>Grill</b> 	Soles et seiches Brochettes de calmars et crevettes Tranches de colin Légumes grillés Côte de veau Côtelettes Hamburgers Maquereaux Croque-monsieur	1 1 1 1 1 1 1 1 n.° 4	4 4 4 3/4 4 4 4 4 4	5 5 5 5 5 5 5 5 5	Max Max Max Max Max Max Max Max Max	8-10 6-8 10 10-15 15-20 15-20 7-10 15-20 2-3
<b>Gril ventilé</b> 	Poulet grillé Seiches	1.5 1.5	3 3	5 5	200 200	55-60 30-35

**N.B. :** les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. En cas de cuisson au grill ou au gril ventilé, placez toujours la lèchefrite sur le 1er gradin en partant du bas.

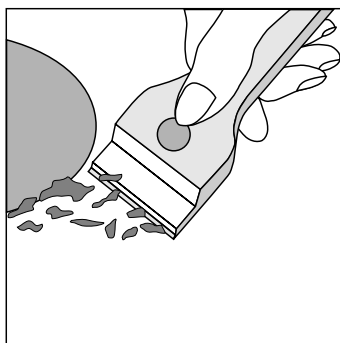
# Maintenance ordinaire et entretien de la cuisinière

**Avant toute opération, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière.** Pour prolonger la durée de vie de votre cuisinière, nettoyez-la fréquemment, en n'oubliant pas que:

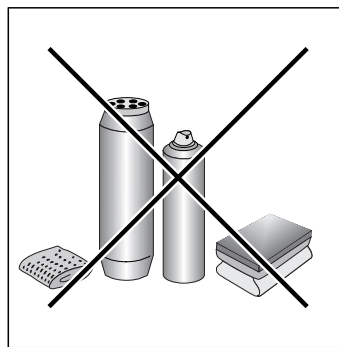
- pour le nettoyage, ne pas utiliser d'appareils à vapeur
- les parties émaillées et les panneaux auto-nettoyants, s'il y en a, doivent être lavés à l'eau tiède en évitant toute utilisation de poudres abrasives et de produits corrosifs qui pourraient les abîmer;
- l'enceinte du four doit être nettoyée assez souvent, quand elle est encore tiède à l'eau chaude avec un peu de détergent. Rincez-la et essuyez-la ensuite soigneusement;
- des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs (contenant du phosphore). Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. De plus, essuyez aussitôt tout débordement d'eau.
- Evitez toute accumulation de salissure ou de graisse sur le bandeau, nettoyez-le fréquemment. Utilisez des éponges non abrasives ou des chiffons doux pour éviter de rayer les parties émaillées ou en acier poli.

## Nettoyage du plan de cuisson

Avant de commencer à cuisiner, la surface du plan doit être nettoyée à l'aide d'un chiffon humide pour éliminer la poussière ou des restes d'aliments cuits auparavant. La surface du plan doit être nettoyée régulièrement avec une solution d'eau tiède et de détergent non abrasif. Il faut utiliser, périodiquement, des produits spéciaux pour le nettoyage des plans de cuisson en vitrocéramique. Débarassez d'abord le plan de cuisson de tous restes d'aliments et éclaboussures de graisse en vous servant d'une raclette par exemple **CERA** (non fourni avec l'appareil).



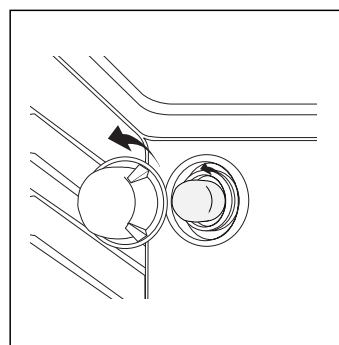
Nettoyez ensuite le plan de cuisson porté à une condition de faible chaleur; utilisez un produit de nettoyage approprié et du papier de cuisine. Frottez ensuite avec un chiffon humide et essuyez enfin avec un chiffon propre. Éliminez **immédiatement** de la zone de cuisson chaude à l'aide d'une raclette toutes feuilles d'aluminium, objets en plastique ou matériel synthétique ayant fondu par inadvertance de même que du sucre ou des à haut contenu en sucre ayant débordé. Vous éviterez ainsi d'endommager la surface. Des produits de nettoyage particuliers peuvent recouvrir votre plan de cuisson vitrocéramique d'une couche brillante anti-salissure. Cette dernière protège aussi la surface contre les dommages causés par des aliments à haut contenu en sucre ayant débordé. Ce produit doit donc être utilisé avant de cuisiner. N'utilisez en aucun cas des éponges qui rayent ou des produits abrasifs. Évitez, de même, d'employer des détergents chimiques agressifs tels que des produits en bombe pour le four ou des produits détachants.



Produits de nettoyage spéciaux pour vitrocéramique	Où les acheter
Raclette à lames et lames de rechange	Bricolage et quincaillerie
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Autres produits pour vitrocéramique	Articles ménagers Bricolage Quincaillerie Supermarchés

## Remplacement de la lampe à l'intérieur du four

- Coupez l'alimentation du four à l'aide de l'interrupteur omnipolaire reliant le four à l'installation électrique ou bien débranchez la fiche, si elle est accessible;
- Dévissez le couvercle en verre de la douille;
- Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule résistant aux températures élevées (300°C) ayant les caractéristiques suivantes:
  - Tension 230V
  - Puissance 25W
  - Culot E14
- Remontez le couvercle en verre et rétablissez l'alimentation électrique du four.



# Aanwijzingen

Om de doelmatigheid en veiligheid van dit toestel te garanderen raden wij u aan:

- voor reparaties alleen de Service Centers te bellen die door de fabrikant gemachtigd zijn.
- altijd gebruik te maken van originele onderdelen.

- 1 Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- 2 Voordat u het apparaat gaat gebruiken wordt u verzocht de gebruiksaanwijzingen in deze handleiding aandachtig te lezen aangezien zij belangrijke gegevens bevatten betreffende de veiligheid van de installatie, het gebruik en het onderhoud. Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging.
- 3 Na het uitpakken van het apparaat moet men goed kijken of het ongeschonden is. In geval van twijfel moet men zich tot een bevoegde installateur wenden voordat men het apparaat in gebruik neemt. Het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen, spijkers enz.) moet buiten het bereik van kinderen worden gelegd aangezien het aanleiding tot gevaar kan geven.
- 4 Het installeren moet uitgevoerd worden volgens de instructies van de fabrikant en door een bevoegde installateur. Een verkeerde aansluiting kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen en voor deze gevallen kan de fabrikant niet verantwoordelijk gesteld worden.
- 5 De elektrische veiligheid van dit apparaat is slechts dan gegarandeerd als het op de juiste wijze geaard is volgens de geldende normen voor elektrische veiligheid. Men moet zich hiervan verzekeren en, in geval van twijfel, een nauwkeurige controle van de installatie laten uitvoeren door een bevoegde installateur. De fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor schade die veroorzaakt is doordat het apparaat niet geaard is.
- 6 Voordat men het fornuis aansluit, moet men zich ervan verzekeren dat de gegevens op het typeplaatje (op het apparaat en/of de verpakking) overeenkomen met uw elektriciteitsnet en stadsgas.
- 7 Controleer dat de elektrische capaciteit van het net en van de stopcontacten voldoende is voor het maximum vermogen van het apparaat aangegeven op het typeplaatje. In geval van twijfel moet men zich tot een erkende installateur wenden.
- 8 Men gebruikt een veelpolige schakelaar met een afstand tussen de contactpunten van minstens 3 mm.
- 9 Als de stekker niet in het stopcontact past laat men het stopcontact vervangen door het juiste type door een bevoegde installateur. Deze moet er ook op letten dat de doorsnede van de draden van het stopcontact geschikt is voor het opnemingsvermogen van de apparatuur. Het gebruik van adaptors, dubbelstekkers en/of verlengsnoeren wordt afgeraden. Wanneer het gebruik hiervan onvermijdelijk is moet men slechts enkelvoudige adaptors gebruiken, of meevoudige adaptors en verlengsnoeren die voldoen aan de geldende veiligheidsnormen. Let op dat het vermogen van de stroom, zoals aangegeven op de enkelvoudige adaptoren en op de verlengsnoeren, niet wordt overschreden, noch het maximum vermogen aangegeven op de meevoudige adaptor.
- 10 Laat het apparaat niet onnodig aan staan. Sluit de hoofdschakelaar van het apparaat af wanneer het apparaat niet in gebruik is en sluit de gaskraan af.
- 11 Houdt de ventileroeningen vrij.
- 12 De voedingskabel van dit apparaat mag niet door de gebruiker zelf vervangen worden. In het geval hij beschadigd is en vervangen moet worden wendt men zich uitsluitend tot een door de fabrikant geautoriseerde technische dienst.
- 13 Deze apparatuur mag alleen voor het ervoor bestemde doel gebruikt worden. Ieder ander gebruik (zoals b.v. verwarming van het vertrek) is ongeschikt en daardoor gevaarlijk. De fabrikant stelt zich niet verantwoordelijk voor schade die veroorzaakt is door onjuist, ongeschikt of onredelijk gebruik.
- 14 Het gebruik van iedere elektrische apparatuur brengt het in acht nemen van enkele fundamentele regels met zich mee. In het bijzonder:
  - raak de apparatuur niet met natte of vochtige handen of voeten aan
  - gebruik het apparaat niet aan U blootvoets bent
  - gebruik verlengsnoeren slechts met grote voorzichtigheid.
  - trek niet aan de voedingskabel of aan het apparaat zelf om de stekker uit het stopcontact te verwijderen
  - laat de apparatuur niet aan atmosferische invloeden (zon, regen enz.) bloot staan.
  - laat de apparatuur niet door kinderen of gehandicapte personen gebruiken zonder toezicht
- 15 Voordat men enige handeling verricht voor schoonmaken of onderhoud moet men altijd eerst de stroom afsluiten door de stekker uit het stopcontact te trekken of de schakelaar uit te schakelen.
- 16 Als het apparaat niet goed funktioneert moet men het uitschakelen, de gaskraan dicht draaien en er verder niet aan zitten. Voor de reparatie moet men zich uitsluitend tot een erkende installateur wenden en originele onderdelen eisen. Bij in gebreke blijven kan de elektrische veiligheid in gevaar gebracht worden.
- 17 Als men het apparaat niet meer gebruikt moet men het onklaar maken door de voedingskabel doorte snijden nadat men de stroom heeft afgesloten. Wij raden ook aan die onderdelen onklaar te maken die een gevaar kunnen opleveren voor kinderen die het ongebruikte apparaat voor spelen willen gebruiken.
- 18 Het keramische kookvlak is hittebestendig en kan tegen een stootje. Maar het kan breken als het wordt getroffen door scherpe voorwerpen. In dit geval moet u de stroom afsluiten en zich tot een erkende installateur wenden.
- 19 Vergeet niet dat de kookzone minstens een half uur na het uitschakelen warm blijft. Wees dus voorzichtig en leg er geen voorwerpen op.
- 20 De glasoppervlakte moet niet gebruikt worden voor het opbergen of tegenaan leunen van welk voorwerp ook.
- 21 Schakel de kookzones niet in als er aluminium folie of plastic materiaal op ligt.
- 22 Raak de warme kookzones niet aan.
- 23 Bij gebruik van kleine elektrische huishoudapparaten in de buurt van het kookvlak moet u opletten dat de snoeren hiervan niet op de warme zones terecht komen.
- 24 Richt de handvaten van de pannen naar binnen toe zodat er niet per ongeluk tegen gestoten kan worden.
- 25 Laat nooit een kookzone aan staan als er geen pan op staat, aangezien de hitte dan snel maximum bereikt met mogelijke schade aan de verwarmingselementen.
- 26 **Aanwijzingen voor het eerste gebruik.** De lijm die gebruikt is voor het verzegelen van het glas kan vette resten achter laten. Wij raden aan deze vóór het eerste gebruik te verwijderen met een niet-schurend middel. Gedurende het eerste gebruik kan zich een rubberachtige geur voordoen, die echter snel verdwijnt.
- 27 **Bij gebruik van grill of oven kunnen de bereikbare delen heet worden. Houd de kinderen op een afstand.**
- 28 Controleer altijd dat de knoppen in de positie "●"/"○" staan als het fornuis niet gebruikt wordt.
- 29 Als het fornuis op een voetstuk wordt geplaatst moet u er voor zorgen dat het er niet af kan schuiven.

# Het installeren

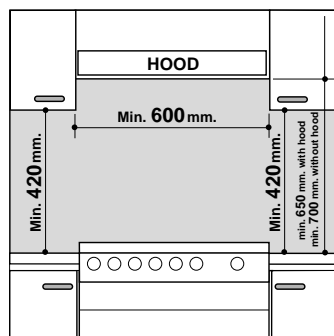
Deze instructies zijn voor de bevoegde installateur, zodat deze het installeren, regelen en onderhoud op de juiste wijze uitvoert en volgens de geldende normen.

**Belangrijk:** sluit altijd eerst de stroom af voordat u overgaat tot onderhoud, repareren enz..

## Het plaatsen

Het fornuis kan naast kastjes worden geplaatst die niet hoger zijn dan de kookplaat. Voor een juiste installering van de fornuis moeten de volgende voorzorgsmaatregelen in acht genomen worden:

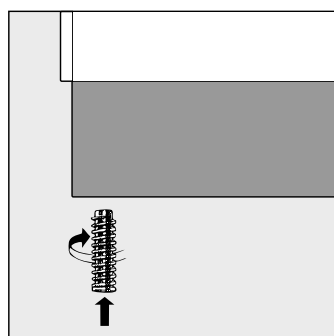
- De meubels die direkt naast de kookplaat geplaatst zijn en hier boven uitsteken, moeten op minstens 200 mm van de rand van de plaat staan.
- De afzuigkappen moeten geïnstalleerd worden volgens de vereisten die te vinden zijn in het instructie-boekje dat bij de afzuigkap hoort, maar in ieder geval op een afstand van minstens 650 mm.
- Plaats de kastjes naast de kap op een minimum hoogte van 420 mm vanaf de aanrecht (zie afbeelding).
- Als het fornuis onder een keukenkastje wordt geïnstalleerd dan moet de afstand kastje-kookplaat minstens 700 mm (milimeter) bedragen.
- De ruimte van het meubel moet de afmetingen hebben die in de afbeelding zijn aangegeven.



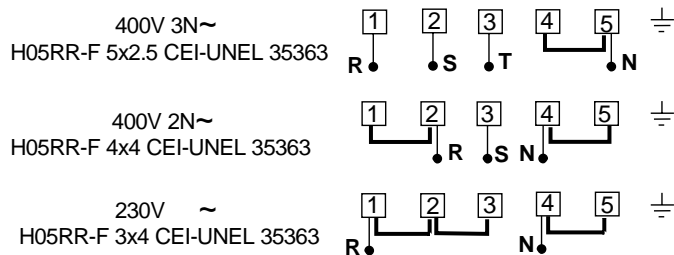
## Waterpassen

Voor een perfecte waterpas van het fornuis is dit voorzien van stelschroeven (zie afb.1) die in de hoeken van de onderkant van het fornuis kunnen worden geschroefd.

## Elektrische aansluiting



Het snoer wordt afgemeten op basis van het soort elektrische aansluiting dat gebruikt wordt (zie hiervolgende schema voor de aansluiting).



## Installatie van de voedingskabel

FIG. 3

Opening klemmenbord:

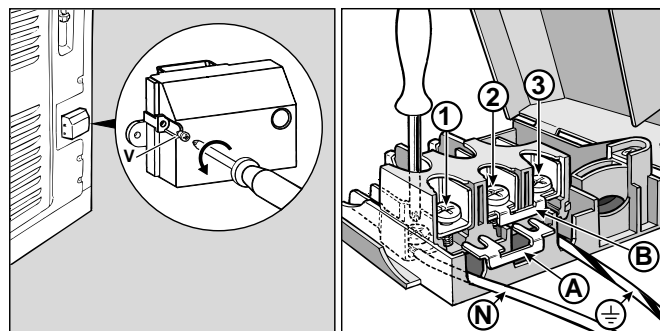
- schroef de schroef "V" los
- Verwijder de deksel van het klemmenbord

Voor het installeren van de voedingskabel voert u de volgende handelingen uit:

- plaats de kleine verbinding **A-B** naar gelang het soort aansluiting dat u wenst uit te voeren, met behulp van het schema in afbeelding 3.

**N.B.:** de kleine verbindingen worden gebruiksklaar gemaakt in de fabriek voor de monofase aansluiting aan 230V (de contacten 1-2-3 worden aan elkaar aangesloten). de draadbrug 4-5 bevindt zich aan de benedenkant van het klemmenbord.

- steek de kabels (**N** en  $\perp$ ) erin zoals aangegeven in de afbeelding en schroef de respectievelijke schroeven vast.
- bevestig de resterende draden in de klemmetjes 1-2-3.
- zet de kabel vast in de kabelklem en sluit de deksel met de schroeven "V".



## Het aansluiten van de voedingskabel aan het net

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje. Bij rechtstreekse aansluiting aan het net installeert u tussen fornuis en net een veelpolige schakelaar met een minimum afstand tussen de contacten van 3 mm. Deze schakelaar moet voldoende zijn voor de lading en hij moet aangepast zijn aan de geldende normen (de aarding mag niet door de schakelaar onderbroken worden). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij niet de 50°C boven kamertemperatuur overschrijdt over zijn gehele lengte.

Voor het aansluiten moet men controleren dat:

- de hoofdzekering en uw huishoudapparatuur de lading van het apparaat kunnen dragen (zie typeplaatje);
- de stroomvoorziening is voorzien van een efficiënte aarding die voldoet aan de voorschriften van de geldende normen;
- het stopcontact of de veelpolige schakelaar gemakkelijk bereikbaar is nadat het fornuis is geïnstalleerd.

# Technische gegevens

## Oven

Afmetingen (HxBxD)	39x41x34 cm
Inhoud	54 l.
Max vermogen oven	2100 W
<b>Keramikplaat</b>	
Links voor	1200 W
Links achter	1700 W
Rechts achter	1200 W
Rechts voor	1700 W
Maximum vermogen keramikplaat	5800 W

## ENERGY LABEL

Richtlijn 2002/40/CE op etiket van de elektrische ovens  
Norm EN 50304

Energieverbruik convector Hetelucht

verwarmingsfunctie:  Geventileerd

Energieverbruik verklaring Klasse convector Natuurlijk

verwarmingsfunctie:  Statisch

## Voltage en frequentie

zie typeplaatje

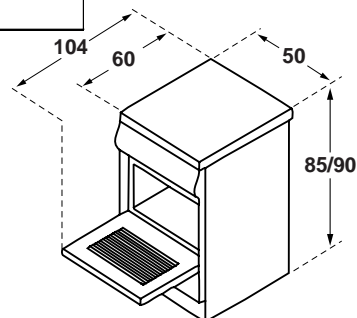
## Afmetingen van de lade:

Breedte: 42 cm  
Diepte: 44 cm  
Hoogte: 23 cm



## Deze apparatuur voldoet aan de volgende richtlijnen van de gemeenschap:

volgende EU voorschriften: 2006/95/EG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen - 04/108/EG van 15/12/04 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen. 2002/96/EEG



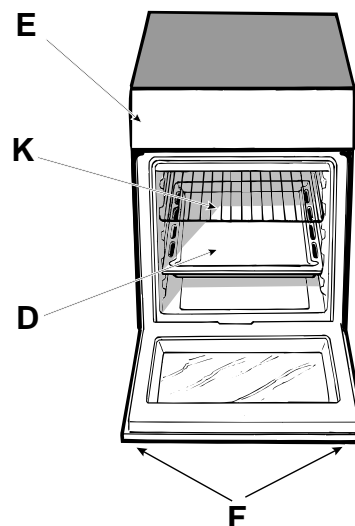
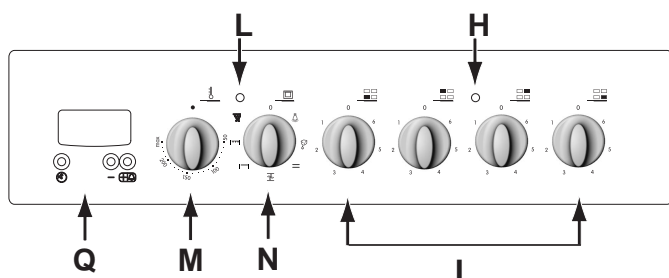
Vernietiging van oude elektrische apparaten

**De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Elektrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de "afvalcontainer met een kruis erdoor" herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld.**

Consumenten moeten contact opnemen met de lokale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

# Beschrijving van het fornuis

- D. Lekplaat of bakplaat
- E. Knoppen van de elektrische kookplaten
- F. **Stelschroeven**
- H. Het controlelampje
- I. Bedieningspaneel
- K. Ovenrek
- L. Het controlelampje van de oven
- M. Temperatuurknop
- N. Knop van de kookwekker
- Q. klok met timer



# Instructies voor het gebruik

De verschillende functies van de oven worden gekozen door middel van de knoppen op het bedieningspaneel.

**Belangrijk:** Wij raden aan bij het eerste gebruik de oven ongeveer een half uur leeg te laten functioneren op maximum temperatuur en met de deur dicht. Als deze tijd verlopen is opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De geur die men soms gedurende deze handeling waarneemt is te wijten aan het verdampen van de middelen die gebruikt worden om de oven te beschermen gedurende het tijdsverloop tussen de productie en het installeren van het product.

**Belangrijk:** Plaats de bijgeleverde lekplaat voor het opvangen van vet en vleessappen op de laagste stand in de oven, alleen als u onder de grill bakt of het braadspit (slechts op enkele modellen aanwezig) gebruikt. Bij alle andere soorten van koken nooit de laagste stand gebruiken of voorwerpen op de bodem van de oven plaatsen terwijl de oven aan is, aangezien dit het email kan beschadigen. Plaats altijd uw ovenschotels, aluminiumfolie en dergelijken op het bijgeleverde rek, dat u in de gleuven van de oven steekt.

## De ovenknoppen

De oven verenigt in één enkel apparaat de voordelen van de traditionele ovens met natuurlijke convector: "statisch", met de voordelen van de moderne hetelucht-ovens: "Hetelucht". Dit is een veelzijdig apparaat waarmee u op eenvoudige en veilige wijze kunt kiezen tussen 5 verschillende manieren van koken. U kiest de verschillende functies door middel van de keuzeknop "N" en de thermostaatknop "M" op het bedieningspaneel.

## "Ontdooi" oven

Positie thermostaatknop "M": **waar u maar wilt**

De ventilator achter in de oven doet de lucht op kamertemperatuur circuleren. Dit is aangewezen voor het ontdooien van ieder soort etenswaren, maar speciaal voor fijne gerechten die geen hitte verdragen zoals: ijstaart, roomtaarten, vruchtentaarten. De normale ontdooitijd wordt met deze methode ongeveer gehalveerd. Bij vlees, vis of brood kunt u de tijd versnellen door de functie "multikoken" te gebruiken en op een temperatuur 80° - 100°C in te stellen.

## Statische oven

Positie thermostaatknop "M": Tussen **50°C** en **Max**.

In deze stand gaan de twee onderste en bovenste verwarmingselementen aan. Dit is de klassieke, ouderwetse oven, die verheven is tot een uitzonderlijk niveau van temperatuurverspreiding en energiebesparing. De traditionele oven blijft onovertroffen voor ovenschotels zoals b.v.: kool met varkensribben, stokvis op zijn Spaans, rijst met kalfsvlees enz.... Uitstekende resultaten krijgt u bij het koken van vleesgerechten zoals: gestoofd vlees, goulash, gevogelte, varkenshaas enz...die langzaam gaar gekookt en bedropen moeten worden. Het is ook het beste systeem voor het bakken van taarten en koekjes, gestoofde vruchten en voor het koken in speciaal voor de oven geschikte pannen. Bij het koken in de statische oven gebruikt u slechts één ovenstand, aangezien met meer ovenstanden in gebruik de temperatuur slecht verdeeld zou zijn. Bij gebruik van meerdere roosters kunt u de hoeveelheid warmte tussen de bovenste stand en de onderste stand tegen elkaar afwegen. Als meer boven- of

onderwarmte vereist is, zet u de schotel hoger of lager in de oven.

## Hetelucht-oven

Positie thermostaatknop "M": Tussen **50°C** en **Max**.

De verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat werken. Aangezien de warmte in de hele oven constant en gelijkmatig is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. U kunt ook verschillende gerechten tegelijkertijd koken mits de kooktijden gelijk zijn. Het is mogelijk 2 rekken tegelijk te gebruiken volgens de aanwijzingen in de paragraaf "Tegelijkertijd op meerdere niveaus koken".

Deze functie is vooral geschikt voor gegratineerde gerechten of gerechten die een nogal lange kooktijd nodig hebben, b.v.: lasagna, macaronischotel, gebraden kip met aardappels enz... Goede resultaten krijgt u ook met braadstukken, aangezien de verspreiding van de temperatuur het mogelijk maakt lagere temperaturen te gebruiken, wat ervoor zorgt dat minder vleessappen verloren en waardoor het braadstuk mals blijft en minder aan gewicht verliest... De hetelucht-oven is vooral bijzonder goed voor het stoven van vis, waarbij slechts weinig kruiden en andere toevoegingen nodig zijn zodat de vorm en smaak van de vis bewaard blijft.

Desserts: Dessert: uitstekend geschikt voor cakes die moeten rijzen. .

De functie "hetelucht" kan ook worden gebruikt voor het snel ontdooien van vlees, vis, brood, met een temperatuur van 80°C. Voor het ontdooien van meer kwetsbare gerechten zet u de temperatuur op 60°C of u gebruikt alleen het circuleren van de koude lucht, thermostaat op 0°C.

## Oven "boven"

Positie thermostaatknop "M": Tussen **50°C** en **Max**.

Het bovenste verwarmingselement gaat aan.

Deze functie kan worden gebruikt voor het afmaken van een gerecht.

## Grill

Positie thermostaatknop "M": Tussen **50°C** en **Max**.

Het centrale verwarmingselement aan de bovenkant gaat aan en het braadspit gaat werken.

De hoge en rechtstreekse hitte bruint de oppervlakten van het vlees onmiddellijk zodat er geen vocht verloren gaat en de binnenkant mals blijft. Het koken onder de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge temperatuur aan de buitenkant nodig hebben: biefstuk, entrecôte, filet, hamburger etc...

**Kook met de ovendeur dicht.**

U vindt enkele voorbeelden in de tabel "Praktische raadgevingen voor het koken".

## Hetelucht-grill

Positie thermostaatknop "M": Tussen **50°C** en **Max**.

Het bovenste verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat werken.

Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de circulatie van de lucht in de oven. Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden; de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant. U verkrijgt uitstekende resultaten met de hetelucht grill bij het bereiden van vlees aan de spies, worstjes, spareribs, lamskoteletten, kip, kwartel, varkenshaas enz...

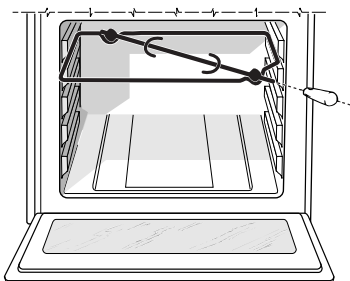
**Houd bij het koken "au gratin" de ovendeur dicht.**

Gratineren is perfect voor het bereiden van zaagbaars, tonijn, zwaardvis, gevulde inktvis enz... .


### Het braadspit

Voor het activeren van het braadspit gaat u als volgt te werk:

- plaats de lekplaat op de 1° stand;
- zet de steun van het braadspit op de 3° stand en steek de vleespen door het gat heen in het braadspit achterin de oven;
- activeer het braadspit met de knop "L" op de positie



### Ovenlicht

Dit gaat aan als u de knop "N" op het symbool  zet. De oven wordt verlicht en blijft verlicht zolang er een elektrisch element aan is.

### Het controlelampje van de oven (L)

Dit is rood gedurende de verwarmingsfase van de oven. Als de gewenste temperatuur bereikt is blijft het aan maar zonder kleur. Op dit punt betekent het aan en uit gaan van het rode controlelampje dat de thermostaat aan het werk is om de temperatuur in de oven constant te houden.




### De elektronische timer (Q)

Hierop ziet u de juiste tijd en de functie van de terugtelende timer.

**N.B.:** alle functies beginnen te werken na ongeveer 7 seconden vanaf het instellen.



### Het gelijk zetten van de klok

Na het aansluiten aan het net of na uitvallen van de stroom knippert op de display **0 00**

- Druk op de knop  en zet vervolgens met de knoppen  en  de klok gelijk. Voor snel vooruitzetten houdt u de knoppen ingedrukt.



Op dezelfde wijze kunt u eventuele verdere gelijkzettingen uitvoeren.

### Timer


Druk op de knop  en u ziet op de display het symbool ".

Bij iedere druk op de knop  gaat de tijd met 10 seconden vooruit tot aan 99 minuten en 50 seconden. Als u doorgaat met indrukken springt de tijd met een minuut vooruit tot aan een maximum van 10 uren.



Met de knop  gaat u terug.

Als de gewenste tijd is ingesteld begint het aftellen. Als de tijd op is hoort u een geluidssignaal dat kan worden stop gezet door op een willekeurige knop te drukken. U kunt de tijd zien door op de knop  te drukken, en het symbool "" beduidt dat de timer-functie is ingesteld. Na ongeveer 7 minuten ziet u automatisch weer de timer.

### Het annuleren van een reeds ingestelde tijd

Druk op de knop  tot aan **0 • 00**.

### Correctie/ongedaanmaken van de instelling


- De instelling kan op ieder willekeurig moment worden veranderd. Druk op de betreffende knop en op de knop  of .
- Als de kooktijd ongedaan wordt gemaakt wordt automatisch ook het einde hiervan ongedaan gemaakt en viceversa.
- Bij geprogrammeerd functioneren accepteert de oven geen einde kooktijd die eerder is dan het begin kooktijd dat door het apparaat zelf is gesteld.




# Kooktips

De oven biedt een grote verscheidenheid mogelijkheden die het mogelijk maken ieder soort gerecht op de beste wijze te koken. Met verloop der tijd zult u leren het fornuis op de beste wijze te gebruiken; de volgende aanwijzingen zijn dus relatief en zullen door uw persoonlijke ervaringen worden uitgebreid.

## Voorverwarmen



Als de oven moet worden voorverwarmd, gewoonlijk voor gerechten die moeten rijzen, kunt u de functie  "hetelucht" gebruiken, die de gewenste temperatuur snel en zuinig bereikt. Als het gerecht eenmaal is ingeladen kunt u de meest aangewezen bereidingsfunctie kiezen.


## Tegelijkertijd op meer ovenrekken koken

Als u op 2 rekken tegelijkertijd wilt koken moet u alleen de functie "hetelucht"  gebruiken, de enige die deze mogelijkheid biedt.

- De oven heeft 5 posities. Bij hetelucht gebruikt u twee van de drie middelste posities, de onderste en de bovenste positie van de oven worden rechtstreeks door de hete lucht geraakt, hetgeen bij kwetsbaarder gerechten het aanbranden zou kunnen veroorzaken.
- Normaal gesproken gebruikt u het 2e en het 4e rek van beneden af, en plaatst u op de 2e verdieping het gerecht dat de meeste warmte nodig heeft. Als u b.v. een braadstuk wilt braden tegelijk met een ander gerecht, plaats dan het braadstuk op de 2e verdieping en het andere, kwetsbaardere gerecht op de 4e;
- Als u verschillende gerechten tegelijkertijd in de oven heeft staan, en deze hebben verschillende kooktijden en temperaturen nodig, stel dan een gemiddelde temperatuur tussen de twee in, zet het meest kwetsbare gerecht op de 4e positie en haal het gerecht dat de minste tijd nodig heeft het eerst uit de oven.
- Gebruik de lekplaat op de onderste positie en de grill op de bovenste positie;

## De grill

U kunt met de multi-functie oven op 2 verschillende wijzen grillen. Gebruik de functie  "grill", met de ovendeur dicht, plaats het gerecht in het midden van het rek op de 3° of 4° stand van beneden af. Plaats de bijgeleverde lekplaat voor het opvangen van druipend vet op de 1ste verdieping. Als u deze functie gebruikt is het raadzaam de stroomsterkte op maximum in te stellen, ook al zou u lagere sterktes in kunnen stellen door de thermostaatknop op de gewenste stand te zetten. Bij de modellen die zijn voorzien van braadspit , kunt u bij de "grill" functie de bijgeleverde braadspit-set gebruiken. Houd in dit geval de ovendeur dicht, plaats het spit op de 3° verdieping (van beneden af) en de lekplaat op de 1° verdieping.

De positie  "hetelucht-grill", altijd met de ovendeur dicht, is handig voor snel grillen; de hitte van de grill wordt verspreid zodat de bovenkant bruin wordt en de onderkant gaar wordt.

U kunt deze functie ook gebruiken voor gerechten die op het einde aan de bovenkant gebruikt moeten worden, zoals b.v. een macaronischotel, lasagne enz.. Bij gebruik van deze functie plaatst u het gerecht op de 2e of 3e verdieping van beneden af (zie tabel) en plaats u de lekplaat voor het opvangen van druipend vet op de 1ste verdieping van onderen.

**Belangrijk: houd bij het koken "au gratin" de ovendeur dicht,** dit biedt de beste resultaten en een energiebesparing van ongeveer 10%. Bij deze functie wordt aangeraden de thermostaat op 200°C te zetten aangezien dit het beste rendement geeft, gebaseerd op het uitstralen van de infrarode stralen. Natuurlijk kunt u ook lagere temperaturen instellen door de thermostaatknop op de gewenste temperatuur te zetten.

**De beste resultaten bij gebruik van de grill krijgt u met het rek op de hoogste standen (zie tabel) en de bijgeleverde lekplaat op de laagste stand.**

## Desserts

Plaats gebak altijd in een voorverwarmde oven, wacht op het einde van de voorverwarming dat wordt aangegeven doordat het rode controlelampje "O" uitgaat. Open gedurende het bakken de deur van de oven niet omdat het gebak kan inzakken. In het algemeen:

### Taart te droog

Stel de volgende keer een temperatuur in die 10°C hoger is en maak de baktijd korter.

### Taart zakt in

Maak deeg minder vloeibaar of verlaag de temperatuur met 10°C.

### Taart te donker bovenop

Plaats hem op een lagere stand in de oven, stel een lagere temperatuur in en verleng de baktijd.

### Buitenkant goed, maar van binnen niet gaar

Maak deeg minder vloeibaar, verlaag de temperatuur, verleng de baktijd.


### De taart komt niet uit de vorm

Boter de vorm goed in en sprinkel er wat bloem overheen, of gebruik ovenpapier.

### "Bakken op meer ovenrekken (in de "hetelucht" versie) met gerechten die niet in dezelfde tijd gaar worden"

Stel een lagere temperatuur in. U kunt de verschillende gerechten op verschillende tijden uit de oven halen.

## Pizza

Gebruik voor het goed gaar bakken van een pizza de functie "hetelucht"  :

- De oven minstens 10 minuten voorverwarmen
- Gebruik een lichte aluminium vorm en zet hem op het speciale ovenrooster. Bij gebruik van de bakplaat (lekplaat) duurt het langer en krijgt u waarschijnlijk geen krokante pizza.
- Open de ovendeur zo min mogelijk gedurende het bakken.
- Bij zeer gevulde pizza's (capricciosa, quattro stagioni) raden wij aan de mozzarella pas halverwege de kooktijd toe te voegen.
- - Bij het bakken van pizza's op twee posities gebruikt u de 2de en 4de met een temperatuur van 220°C, nadat u de oven minstens 10 minuten heeft voorverwarmd.

## Vis en vlees

Gebruik voor wit vlees, gevogelte en vis temperaturen van 180 °C tot 200 °C.

Bij rood vlees is het goed te beginnen met een hogere temperatuur (200°C - 220°C) en vervolgens de temperatuur te verlagen. Over het algemeen geldt de regel: hoe groter het stuk vlees, hoe lager de temperatuur en hoe langer de tijd van braden. Zet het vlees in het midden van het ovenrek en zet er de lekplaat onder. Plaats het rek zodanig dat het vlees zich midden in de oven bevindt. Voor meer onderwarmte zet u het rek wat lager. Voor een heerlijk braadstuk kunt u het met spek of spekvet bedekken (vooral ook eend en wild) en zo plaatsen dat het zich boven in de oven bevindt.

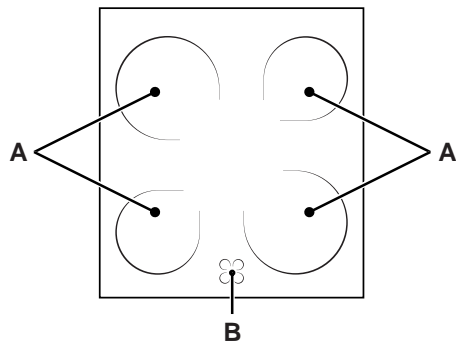
# Instructies voor het gebruik van de keramiekplaat

## Beschrijving

De kookplaten zijn voorzien van elektrische straalelementen onder het oppervlak van de kookplaat (de zones worden rood gedurende het functioneren).

**A.** Kookzone (A).

**B.** B. Lichtjes die aangeven dat de temperatuur van de betreffende verwarmingselementen boven de 60° C is, ook als de kookzone is uitgeschakeld.



## Beschrijving van de verwarmingselementen

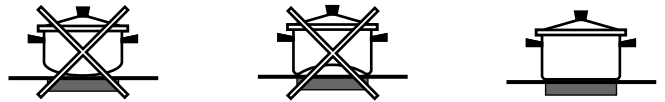
De **stralingsselementen** zijn ronde verwarmingselementen die na 10-20 seconden na het aansteken rood worden.

## Instructies voor het gebruik van de keramiekplaat

Voor de beste resultaten moeten enkele fundamentele regels bij het prepareren en koken van de gerechten in acht

worden genomen.

- U kunt op de keramiekplaten alle soorten pannen en bakpannen gebruiken. De onderkant van de pannen moet echter perfect plat zijn. Het spreekt vanzelf dat hoe dikker de bodem van de pan is, hoe gelijkmatiger de hitte wordt verdeeld.
- Controleer of de bodem van de pan de kookzone geheel bedekt: zo profiteert u ten volle van de geproduceerde hitte.



- Controleer of de bodem van de pan droog en schoon is: dit garandeert niet alleen het beste contact maar ook de langere duurzaamheid van de pannen en de kookplaten.



- Gebruik nooit dezelfde pannen die u voor gas heeft gebruikt, aangezien de bodems van dezen door de hitte vervormd kunnen zijn en niet dezelfde resultaten zullen geven als ze op een kookzone van de keramiekplaat worden gebruikt.

# Praktische raadgevingen voor het gebruik van de elektrische kookplaten

## Bedieningsknoppen van de elektrische kookplaten (I)

De fornuizen kunnen zijn voorzien van normale, snelle en automatische elektrische kookplaten in verschillende combinaties (de snelle platen onderscheiden zich van de anderen door de aanwezigheid van een rode stip in het midden, de automatische door de aanwezigheid van een rond aluminium plaatje in het midden).

Teneinde geen hitte te verliezen en geen schade aan de kookplaten te veroorzaken raden wij aan pannen te gebruiken met een platte bodem en met een doorsnee die niet kleiner is dan de doorsnee van de kookplaat zelf.






De tabel geeft de verhoudingen aan tussen de positie aangegeven op de knoppen en het soort gebruik dat wordt aangeraden voor de kookplaten.

Positie	Normale of snelle plaat
0	Uit
1	Groenten en vis
2	Aardappelen (gestoomd), soep, capucijners, bonen
3	Doorkoken van grote hoeveelheden, minestrone enz.
4	Braden (medium)
5	Braden (hard)
6	Bruin bakken of snel aan de kook brengen

## Groen controlelampje (H)

Dit controlelampje gaat aan als een elektrische kookplaat wordt ingeschakeld.

# Kooktips

Positie keuzeknop	Gerecht	Gewicht (kg)	Positie ovenrekken van beneden af	Voorverwarmen (minuten)	Positie thermostaat- knop	Kooktijd (minuten)
<b>Ontdooien</b> 	Alle diepvriesproducten					
<b>Statisch</b> 	Eend Braadstuk Varkensrollade Koekjes (kruimeldeeg) Taarten	1 1 1 - 1	3 3 3 3 3	15 15 15 15 15	200 200 200 180 180	65-75 70-75 70-80 15-20 30-35
<b>Hetelucht</b> 	Pizza (op 2 roosters) Lasagne Lamsvlees Kip + gebakken aardappels Makreel Plum-cake Soesjes (op 2 roosters) Koekjes (op 2 roosters) Cake (op 1 rooster) Cake (op 2 roosters) Quiche	1 1 1 1 1 1 1 0.5 0.5 0.5 1.0 1.5	2-4 3 2 2-4 2 2 2-4 2-4 2 2-4 3	15 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 15	220 200 180 180 180 170 190 180 170 170 200	15-20 30-35 50-60 60-75 30-35 40-50 20-25 10-15 15-20 20-25 25-30
<b>Oven Boven</b> 	Afmaken van een gerecht	-	3/4	15	220	-
<b>Grill</b> 	Tong en inktvis Calamari- en garnalenspiesjes Kabeljauwfilet Gegrilde groenten Kalfsbiefstuk Koteletten Hamburgers Makreel Tosti's <b>Met braadspit</b> Kalfsvlees aan het spit Kip aan het spit Lamsvlees aan het spit	1 1 1 1 1 1 1 1 n.° 4 1.0 1.5 1.0	4 4 4 3/4 4 4 4 4 4 4 - - -	5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	Max Max Max Max Max Max Max Max Max Max Max Max Max	8-10 6-8 10 10-15 15-20 15-20 7-10 15-20 2-3 80-90 70-80 70-80
<b>Hetelucht grill</b>	Gegrilde kip Inktvis	1.5 1.5	3 3	5 5	200 200	55-60 30-35

**NB:** de kooktijden dienen slechts als indicatie en kunnen naar eigen smaak aangepast worden. Bij koken onder de grill of heteluch-grill moet de lekplaat altijd op de 1ste stand vanaf beneden worden geplaatst.

# Normaal onderhoud en reinigen van het fornuis

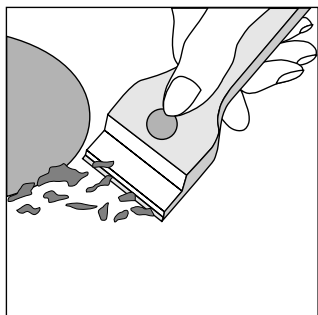
## Sluit de stroom af voordat u enige handeling uitvoert.

Voor een lange duurzaamheid van het fornuis is het belangrijk dat dit regelmatig wordt schoongemaakt. Onthoud het volgende:

- **Gebruik voor het reinigen geen stoomapparaat.**
- de geëmailleerde delen worden met lauw water gewassen zonder schuurmiddelen of bijtende middelen die schade kunnen aanrichten.
- roestvrij staal, als het lang in contact is met kalkhoudend water of sterke wasmiddelen (fosforhoudend), kan vlekken vertonen. Spoel met water en droog. Verwijder altijd geknoeid water.
- De binnenkant van de oven wordt, liefst na ieder gebruik als hij nog lauw is, met een warm sop gewassen, afgespoeld en goed gedroogd;
- vermijd het ophopen van vuil of vet op het bedieningspaneel door het regelmatig schoon te maken. Gebruik een zachte spons of een zachte doek om het krassen van de geëmailleerde of roestvrije delen te vermijden.

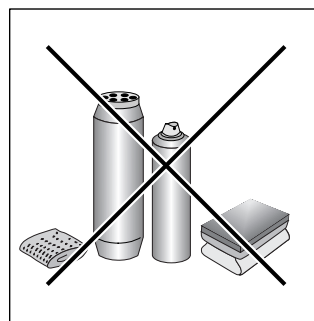
## Reinigen van het kookvlak

Voordat u gaat koken moet het kookvlak schoongemaakt worden met een vochtige doek om stof of overkooksel te verwijderen. Het kookvlak moet regelmatig worden schoongemaakt met een warm sopje. Af en toe zal het nodig zijn speciale producten voor keramische kookvlakken te gebruiken. Eerst moeten alle restjes overkooksel of vetspetters verwijderd worden met eens schrapertje, b.v. **CERA**<sup>Quora</sup> (niet bijgeleverd).



Reinig het kookvlak als het lauw is. Gebruik een schoonmaakmiddel en keukenpapier, poets met een vochtige doek en droog. Aluminium folie, plastic voorwerpen of synthetische materialen die per ongeluk gesmolten zijn, zoals ook suiker of suikerhoudend voedsel, worden **onmiddellijk** van de nog warme kookzone verwijderd met een schrapertje. Speciale schoonmaakproducten vormen een doorzichtig laagje dat vuil afweert.

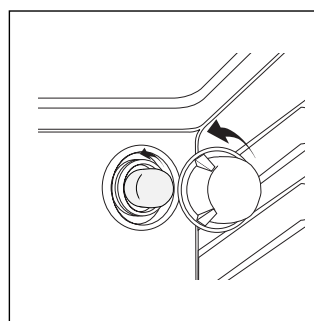
Dit beschermt het oppervlak ook van eventuele schade door suikerhoudend voedsel. Gebruik in geen geval schurende sponzen of schuurmiddelen, noch chemisch agressieve middelen zoals oven-spray of vlekverwijderende producten.



Speciale producten voor het reinigen van keramisch glas	Waar het te krijgen is
Radeermesje of scheermesje	Hobby-shop en Ijzerhandel
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Andere producten voor keramisch glas	Huishoudwinkel Doe-het-zelf winkel Ijzerhandel Supermarkt

## Het vervangen van het ovenlampje

- Sluit de stroom af met de schakelaar tussen oven en net of door de stekker uit het stopcontact te trekken;
- Schroef het glazen kapje los;
- Schroef het lampje los en vervang het met een nieuw lampje dat hittebestendig is (300°C) en met de volgende kenmerken:
  - Spanning 230V
  - Vermogen 25W
  - Fitting E14
- Monteer het glazen kapje en sluit de stroom weer aan.





**Indesit** Company  
viale Aristide Merloni, 47  
60044 Fabriano (AN) Italy  
tel. +39 0732 6611  
[www.indesit.com](http://www.indesit.com)

05/09 - 195048013.03