

Operating Instructions

COOKER AND OVEN



English, 1



Polski, 12



Français, 23



Nederland, 34



Deutsch, 45

KN3C650A/U

Contents

Installation, 2-3

Positioning and levelling
Electrical connections
Technical data

Description of the appliance, 4

Overall view
Control panel

Start-up and use, 5-8

Using the oven
Cooking modes
Cooking advice table for the oven

Using the glass ceramic hob, 9

Switching the cooking zones on and off
Cooking zones

Precautions and tips, 10

General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

Care and maintenance, 11

Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Replacing the oven light bulb
Cleaning the glass ceramic hob
Assistance

GB

Installation

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

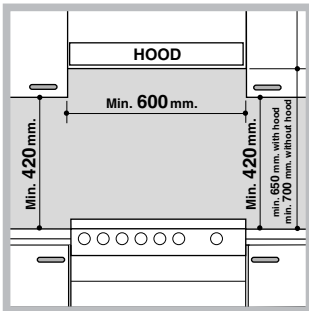
Positioning and levelling

! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

! Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:

- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 200 mm away from them.

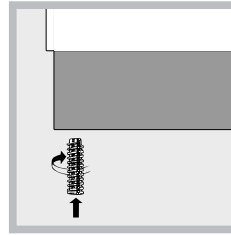


- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob. This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

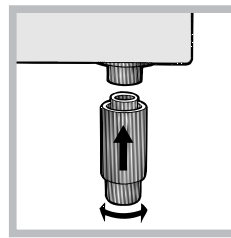
- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

* Only available in certain models.

Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places provided on each corner of the base of the cooker (see figure).

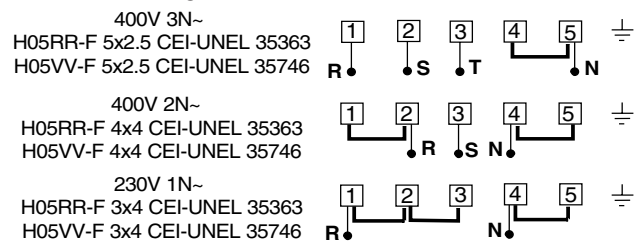


The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

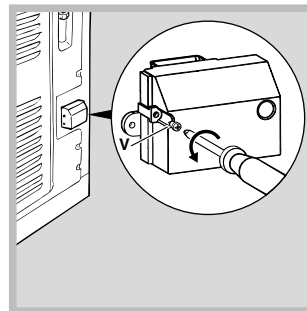
Electrical connection

Fitting the power supply cable

The cable should be suited to the type of electrical connection used, according to the following connection diagram:



To install the power supply cable correctly:



1. Loosen the screw V in the terminal board and pull the cover to open it (see figure).

2. Position the connection supports A (see figure) according to the connection diagram shown above. The terminal board is designed for single-phase 230 V

connection: terminals 1, 2 and 3 are connected to each other; jumper 4-5 is located in the lower area of the terminal board.

3. Position the wires N and \perp as shown in the

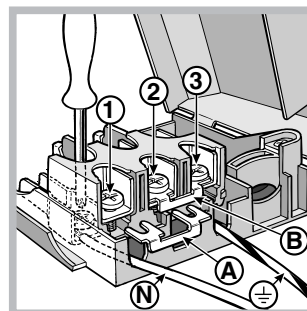


diagram (see figure) and proceed with the connection process, tightening the terminal screws as far as possible.

4. Position the remaining wires on terminals 1-2-3 and tighten the screws.
5. Fix the power supply cable in place by fastening the cable clamp screw.
6. Close the terminal board cover by tightening the screws V.

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (see *Technical data table*).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with NFC 15-100 regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.




! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

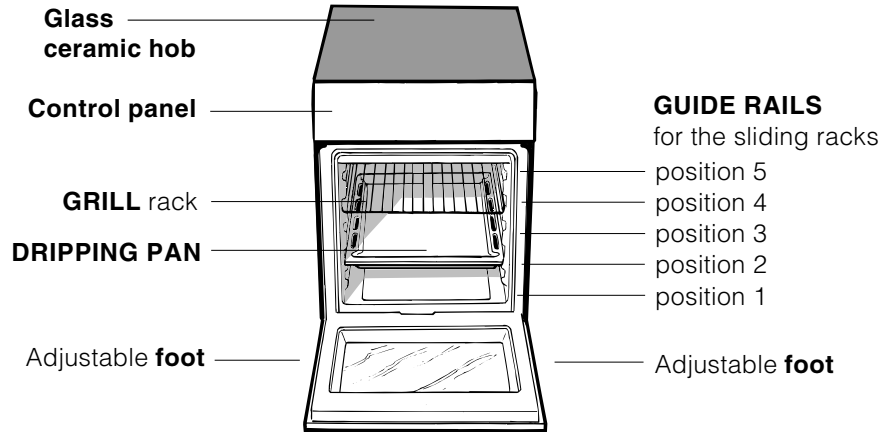
* Only available in certain models.

TABLE OF CHARACTERISTICS	
Dimensions	width 44 cm height 34 cm depth 38 cm
Volume	54 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm height 23 cm depth 44 cm
Voltage and frequency	see data plate
Ceramic hob	
Front Left	1200 W
Back Left	1700 W
Back Right	1200 W
Front Right	1700 W
Max. ceramic hob consumption	5800 W
ENERGY LABEL	<p>Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304</p> <p>Energy consumption for Natural convection – heating mode: <u> </u> Convection mode;</p> <p>Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode:  Baking mode.</p>
 	<p>This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 04/108/EEC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. 2002/96/EEC</p>

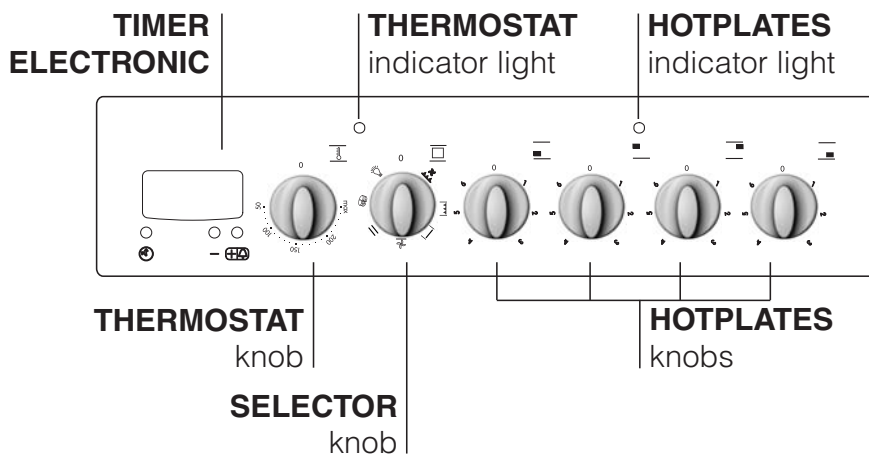
Description of the appliance

Overall view

GB



Control panel



Using the oven

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

! Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.

A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (see *Oven cooking advice table*).

During cooking it is always possible to:


- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

THERMOSTAT indicator light

When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.

Oven light

This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than "0". It remains lit as long as the oven is operating. By selecting  with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.




Electronic timer

The electronic timer displays the time and the timer function with countdown.

Note: all the functions are operative approximately 7 seconds after they are set.





How to reset the clock

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



- Press the  button, and then use the  and  buttons to set the correct time. To move the time forward quickly, keep the buttons pressed.

Whenever the time must be reset, follow this same procedure.

Timer Feature

Press the  button to access this function. The symbol "" will appear on the display. Each time you press button , the time will increase by 10 seconds until 99 minutes and 50 seconds. If you continue to press it, the time will increase from minute to minute up to a maximum of 10 hours. Use button  to go backwards.

After setting the desired time, start the countdown. When the time has elapsed, the buzzer will sound, and it can be interrupted by pressing any of the buttons.

You can display the time by pressing button , and symbol "" indicates the timer function has been set. After approximately 7 seconds, the display automatically goes back to indicating the timer.

To cancel a previous setting

Press button  up until **0 • 00**.

Cooking modes



BAKING mode

Temperature: any temperature between 50°C and Max. The rear heating element and the fan come on, guaranteeing delicate heat distributed uniformly throughout the oven.

This mode is ideal for baking and cooking delicate foods - especially cakes that need to rise - and for the preparation of certain tartlets on 3 shelves at the same time. Here are a few examples: cream puffs, sweet and savoury biscuits, savoury puffs, Swiss rolls and small portions of vegetables au gratin, etc.....



CONVECTION mode

Temperature: any temperature between 50°C and Max. On this setting, the top and bottom heating elements come on. This is the classic, traditional type of oven which has been perfected, with exceptional heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequalled when it comes to cooking dishes made up of several ingredients, e.g. cabbage with ribs, Spanish style cod, Ancona style stockfish, tender veal strips with rice, etc. Excellent results are achieved when preparing veal or beef-based dishes as well (braised meats, stew, goulash, wild game, ham etc.) which need to cook slowly and require basting or the addition of liquid. It nonetheless remains the best system for baking cakes as well as fruit and cooking using covered casserole dishes for oven baking. When cooking in convection mode, only use one dripping pan or cooking rack at a time, otherwise the heat distribution will be uneven. Using the different rack heights available, you can balance the amount of heat between the top and the bottom of the oven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top.



FAN ASSISTED mode

Temperature: any temperature between 50°C and Max. The heating elements, as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant and uniform throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly over its entire surface. With this mode, you can also cook various dishes at the same time, as long as their respective cooking temperatures are the same. A maximum of 2 racks can be used at the same time, following the instructions in the section entitled: "Cooking On More Than One Rack". This fan assisted mode is particularly recommended for dishes requiring a gratin finish or for those requiring considerably prolonged cooking times,

such as for example: lasagne, pasta bakes, roast chicken and potatoes, etc... Moreover, the excellent heat distribution makes it possible to use lower temperatures when cooking roasts. This results in less loss of juices, meat which is more tender and a decrease in the loss of weight for the roast. The fan assisted mode is especially suited for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of condiments, thus maintaining their flavour and appearance.

Desserts: the fan assisted mode is also perfect for baking leavened cakes.

Moreover, this mode can also be used to thaw quickly white or red meat and bread by setting the temperature to 80 °C. To thaw more delicate foods, set the thermostat to 60°C or use only the cold air circulation feature by setting the thermostat to 0°C.



TOP OVEN mode

Temperature: any temperature 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 mode

Temperature: any temperature between 50°C and Max. The top heating element and the turnspit come on. 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 temperature on the surface: such as beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers etc...

Always leave the oven door ajar during cooking, except when using the turnspit.

Some grilling examples are included in the "Practical Cooking Advice" paragraph..



FAN ASSISTED GRILL mode

Temperature: any temperature between 50°C and 200°C. The top central heating element and the fan come on. 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 achieved with kebabs made with meats and vegetables, sausages, ribs, lamb chops, chicken in a spicy sauce, quail, pork chops, etc.

This mode is also ideal for cooking fish steaks, like swordfish, tuna, grouper, stuffed cuttlefish etc.

! The TOP OVEN, GRILL and FAN ASSISTED GRILL cooking modes must be performed with the oven door shut.


! When using the TOP OVEN and GRILL cooking modes, place the rack in position 5 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease). When using the FAN ASSISTED GRILL cooking mode, place the rack in position 2 or 3 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues.

Lower oven compartment

! Do not place flammable materials in the lower oven compartment.

! The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

Cooking on several shelves simultaneously

If it is necessary to use two racks, use the FAN ASSISTED mode , as this is the only cooking mode suited to this type of cooking. We also recommend that:

- Positions 1 and 5 are not used. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.
- Positions 2 and 4 are used and that food that requires more heat is placed on the rack in position 2.
- When cooking foods that require different cooking times and temperatures, set a temperature that is halfway between the two recommended temperatures (*see Oven cooking advice table*) and place the more delicate food on the rack in position 4. Remove the food that requires a shorter cooking time first.
- When cooking pizzas on several racks with the temperature set to 220°C, the oven is preheated for 15 minutes. Generally speaking, cooking on the rack in position 4 takes longer: we recommend that the pizza cooked on the lowest rack position is removed first, followed by the pizza cooked in position 4 a few minutes later.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

Oven cooking advice table

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from bottom	Preheating time (minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (minutes)
Baking	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2/3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1-3-5	15	90	180
Convection	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Fan assisted	Pizza (on 2 racks)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Lamb	1	2	10	180	50-60
	Roast chicken + potatoes	1	2-4	10	180	60-75
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1.0	2-4	10	170	20-25
Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30	
Top Oven	Browning food to perfect cooking	-	3/4	15	220	-
Grill	Soles and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	6-8
	Cod filet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	10-15
	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20
	Toasted sandwiches	n.° 4	4	5	Max	2-3
Fan assisted grill	Grilled chicken	1.5	3	5	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	3	5	200	30-35

! cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill or fan assisted grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

! The glue applied on the gaskets leaves traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you remove these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.

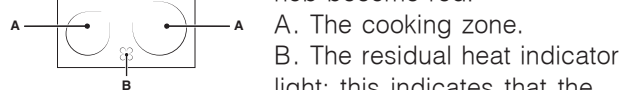
Switching the cooking zones on and off

To switch on a cooking zone, turn the corresponding knob in a clockwise direction.

To switch it off again, turn the knob in an anticlockwise direction until it is in the "0" position. If the ELECTRIC HOTPLATE ON indicator light is lit, this shows that at least one hotplate on the hob is switched on.

Cooking zones

The hob is equipped with electric radiant heating elements. When they are in use the following items on the hob become red.



A. The cooking zone.
B. The residual heat indicator light: this indicates that the temperature of the corresponding cooking zone is greater than 60°C, even when the heating element has been switched off but is still hot.

Cooking zones with radiant heating elements

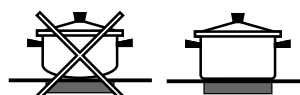
They have similar properties to gas burners: they are easy to control and reach set temperatures quickly, allowing you to actually see the power they are providing.

Turn the corresponding knob in a clockwise direction, to a position between 1 and 6.

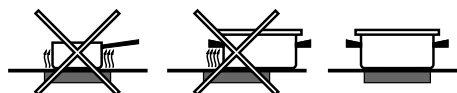
Setting	Normal or Fast Plate
0	Off
1	Cooking vegetables, fish
2	Cooking potatoes (using steam) soups, chickpeas, beans.
3	Continuing the cooking of large quantities of food, minestrone
4	For roasting (average)
5	For roasting (above average)
6	For browning and reaching a boil in a short time.

Practical advice on using the hob

- Use pans with a thick, flat base to ensure that they adhere perfectly to the cooking zone.



- Always use pans with a diameter that is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the heat produced.



- Always make sure that the base of the pan is completely clean and dry: this ensures that the pans adhere perfectly to the cooking zones and that both the pans and the hob last for a longer period of time.
- Avoid using the same cookware that is used on gas burners: the heat concentration on gas burners may have warped the base of the pan, causing it not to adhere to the surface correctly.
- Never leave a cooking zone switched on without a pan on top of it, as doing so may cause the zone to become damaged.

Precautions and tips

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The glass ceramic hob is resistant to temperature fluctuations and shocks. It is, however, wise to remember that blades or cooking utensils may ruin the surface of the hob. If this happens, remove the plug of the cooker from the electricity socket and contact an authorised Technical Assistance Centre in order to request original spare parts. Failure to comply with the above may compromise the safety of the appliance.
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance**
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- Keep children away from the oven.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the ● position when the appliance is not in use.

- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- Do not allow the cooker to be used unsupervised by children or persons unfamiliar with it.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. Exhausted appliances may be collected by the public waste collection service, taken to suitable collection areas in the area or, if permitted by current national legislation, they may be returned to the dealers as part of an exchange deal for a new equivalent product. All major manufacturers of household appliances participate in the creation and organisation of systems for the collection and disposal of old and disused appliances.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL modes. This will achieve better results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

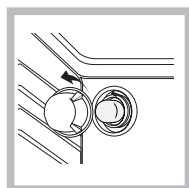
Cleaning the oven

! Do not use steam jets to clean the appliance.

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Dirt and grease should be removed from the control panel using a non-abrasive sponge or a soft cloth.

Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.



Replacing the oven light bulb

1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (see figure).

2. Remove the light bulb and

replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.

3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

Cleaning the glass ceramic hob

! Do not use abrasive or corrosive detergents (for example, products in spray cans for cleaning barbecues and ovens), stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- If the hob is particularly dirty, rub it with a special glass ceramic cleaning product, then rinse well and dry thoroughly.
- To remove more stubborn dirt, use a suitable scraper (this is not supplied with the appliance). Remove spills as soon as possible, without waiting for the appliance to cool, to avoid residues forming crusty deposits. You can obtain excellent results by using a rustproof steel wire sponge - specifically designed for glass ceramic surfaces - soaked in soapy water.
- If plastic or sugary substances have accidentally been melted on the hob, remove them immediately with the scraper, while the surface is still hot.
- Once it is clean, the hob may be treated with a special protective maintenance product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This maintenance should be carried out while the appliance is warm (not hot) or cold.
- Always remember to rinse the appliance well with clean water and dry it thoroughly: residues can become encrusted during subsequent cooking processes.

Glass ceramic hob cleaners	Available from
Window scraper Razor blade scrapers	DIY Stores
Replacement blades	DIY Stores, supermarkets, chemists
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, Co-op stores, department stores, Regional Electricity Company shops, supermarkets

Cleaning stainless steel

Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents that contain phosphorus. We recommend that the steel surfaces are rinsed well then dried thoroughly.

Assistance

Please have the following information handy:

- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

Instrukcja obsługi

KUCHENKA I PIEKARNIK

PL



English, 1



Polski, 12



Français, 23



Nederland,34



Deutsch,45

KN3C650A/U

Spis treści

Instalacja, 13-14

Ustawienie i wypoziomowanie
Połączenia elektryczne
Dane techniczne

Opis urządzenia, 15

Widok ogólny
Panel sterowania

Uruchomienie i użytkowanie, 16-19

Użytkowanie piekarnika
Programy
Tabela pieczenia w piekarniku

Użytkowanie szklano-ceramicznej płyty grzejnej, 20

Włączanie i wyłączanie stref pieczenia
Strefy pieczenia

Zalecenia i środki ostrożności, 21

Ogólne zasady bezpieczeństwa
Utylizacja
Oszczędność i ochrona środowiska

Konserwacja i utrzymanie, 22

Odłączenie prądu elektrycznego
Czyszczenie urządzenia
Wymiana żarówki oświetleniowej w piekarniku
Czyszczenie szklano-ceramicznej płyty grzejnej
Serwis Techniczny

! Należy zachować niniejszą instrukcję, aby móc z niej skorzystać w każdej chwili. W przypadku sprzedaży, odstąpienia lub przeniesienia urządzenia, należy się upewnić, czy instrukcja została przekazana wraz z nim.

! Należy uważnie przeczytać instrukcję: zawiera ona ważne informacje dotyczące instalacji, użytkowania i bezpieczeństwa.

! Instalacja urządzenia powinna zostać wykonana zgodnie z niniejszymi instrukcjami przez wykwalifikowany personel.

! Wszelkie działania w zakresie regulacji lub konserwacji muszą być wykonywane przy kuchence odłączonej od zasilania elektrycznego.

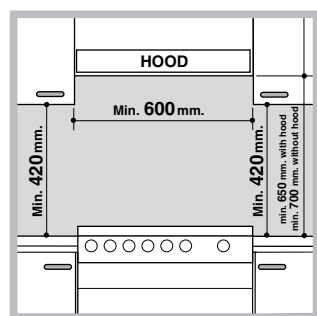
Ustawienie i wypoziomowanie

! Możliwe jest zainstalowanie urządzenia obok mebli, których wysokość nie przekracza wysokości płyty roboczej.

! Należy się upewnić, czy ściana stykająca się z tyłem urządzenia wykonana jest z materiału niepalnego i odpornego na ciepło (T 90°C).

W celu umożliwienia prawidłowej instalacji:

- ustawić urządzenie w kuchni, w jadalni lub w innym pomieszczeniu (nie w łazience);
- jeśli płyta kuchenki jest wyższa w stosunku do mebli, powinny one znajdować się w odległości co najmniej 200 mm od urządzenia;

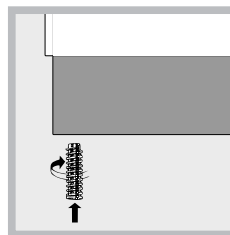


- jeśli kuchenka zainstalowana jest pod szafką wiszącą, szafka powinna się znajdować w odległości co najmniej 420 mm nad płytą kuchenki. Odległość ta powinna wynosić 700 mm, jeśli szafki wiszące są łatwopalne (patrz rysunek);

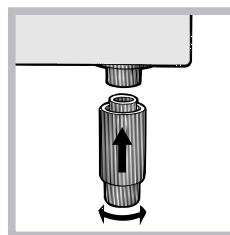
- nie umieszczać zasłon za kuchenką ani w odległości mniejszej niż 200 mm od jej krawędzi;
- ewentualne okapy powinny zostać zainstalowane według wskazówek zawartych w ich instrukcji.

* Znajduje się tylko w niektórych modelach.

Wypoziomowanie



Jeśli konieczne jest wypoziomowanie urządzenia, należy przykręcić nóżki regulacyjne, dostarczane jako wyposażenie, w odpowiednich gniazdach umieszczonych w rogach podstawy kuchenki (patrz rysunek).

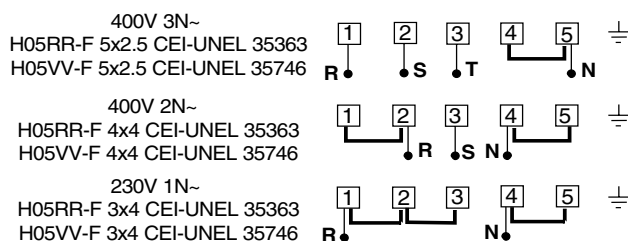


Nóżki* mocowane są w otworach pod podstawą kuchenki.

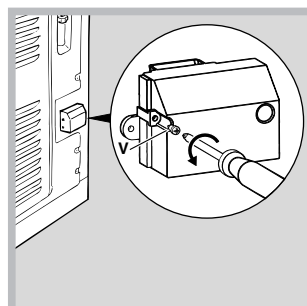
Podłączenie elektryczne

Montaż przewodu zasilającego

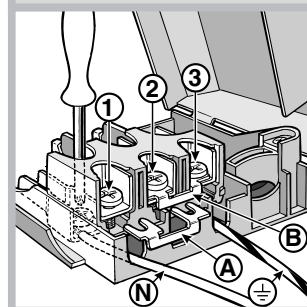
Przewód należy dostosować do danego rodzaju podłączenia elektrycznego, według następującego schematu podłączeniowego:



W celu zamontowania przewodu zasilającego:



1. Odkręcić śrubę V ze skrzynki zaciskowej i w celu otwarcia zdjąć pokrywę (patrz rysunek).



2. umieścić śrubę łącznikową „U” A (patrz rysunek) zgodnie z powyższym schematem podłączeniowym. Skrzynka zaciskowa dostosowana jest do podłączenia

jednofazowego 230V: zaciski 1,2, i 3 są ze sobą połączone ; mostek 4-5 znajduje się w dolnej części skrzynki zaciskowej.

3. Umieścić przewody N oraz \perp zgodnie ze schematem (*patrz rysunek*) i wykonać podłączenie dokręcając mocno śruby zacisków.

4. umieścić pozostałe przewody w zaciskach 1-2-3 i dokręcić śruby.

5. zamocować przewód zasilający w odpowiedniej prowadnicy.

6. zamknąć pokrywę skrzynki zaciskowej przykręcając śrubę V.

Podłączenie przewodu zasilającego do sieci

Zamontować na przewodzie znormalizowaną wtyczkę dostosowaną do obciążeń wskazanych na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu (*patrz tabela Dane techniczne*).

Urządzenie należy podłączyć bezpośrednio do sieci przy użyciu wyłącznika wielobiegunowego o odległości styków co najmniej 3 mm, instalowanego pomiędzy urządzeniem a siecią. Wyłącznik musi być dostosowany do wskazanych obciążeń i musi odpowiadać normom NFC 15-100 (przewód uziemienia nie powinien być przerwany przez wyłącznik). Przewód zasilania powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie nie był narażony na temperaturę przekraczającą 50° C.

Przed wykonaniem podłączenia należy się upewnić, czy:

- gniazdko posiada odpowiednie uziemienie i czy jest zgodne z obowiązującymi przepisami;
- gniazdko jest w stanie wytrzymać maksymalne obciążenie mocy urządzenia, wskazane na tabliczce znamionowej;
- napięcie zasilania odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej;
- gniazdko jest kompatybilne z wtyczką urządzenia. Jeśli gniazdko nie jest kompatybilne z wtyczką, należy się zwrócić do autoryzowanego technika w celu dokonania wymiany. Nie stosować przedłużaczy ani rozgałęziaczy.





! Po zainstalowaniu urządzenia przewód elektryczny i gniazdko prądu powinny być łatwo dostępne.

! Przewód nie powinien być pozaginany ani przygnieciony.

! Przewód powinien być okresowo sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowanych techników.

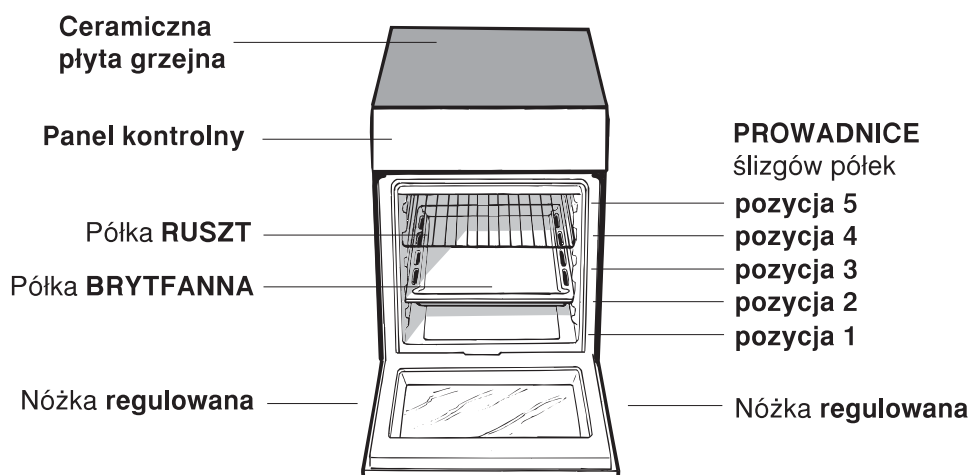
! Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności, jeśli powyższe normy nie będą przestrzegane.

* Znajduje się tylko w niektórych modelach.

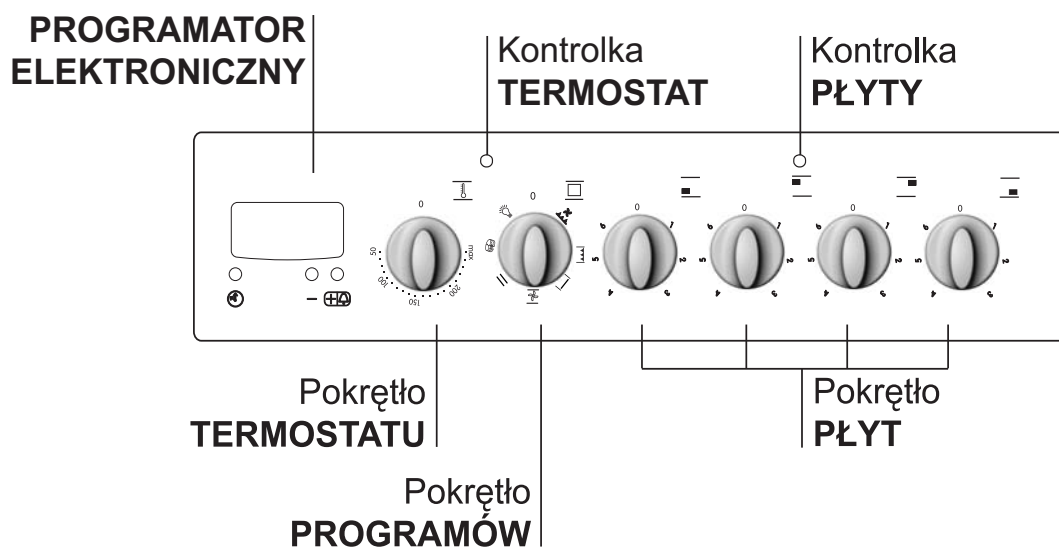
TABELA CHARAKTERYSTYK	
Wymiary	szerokość 44 cm wysokość 34 cm głębokość 38 cm
Objętość	54 l
Wymiary użytkowe szuflady podgrzewania potraw	szerokość 42 cm wysokość 23 cm głębokość 44 cm
Napięcie i częstotliwość zasilania elektrycznego	patrz tabliczka znamionowa
Płyta grzejna ze szkła ceramicznego Przód lewa Tył lewa Tył prawa Przód prawa Moc pochłaniana przez ceramiczne płyty grzejne Max	1200 W 1700 W 1200 W 1700 W 5800 W
ENERGY LABEL	Dyrektywa 2002/40/WE na etykietce piekarników elektrycznych Norma EN 50304 Zużycie energii konwekcja naturalna — funkcja ogrzewania: Tradycyjny  Zużycie energii deklaracja Klasy konwekcja wymuszona - funkcja ogrzewania: Piekarnik do wypieku ciast 
 	Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami unijnymi: 2006/95/EC z dnia 12.12.06 (niskie napięcie) z późniejszymi zmianami - 04/108EE z dnia 15/12/04 (zgodność elektromagnetyczna) z późniejszymi zmianami - 93/68/CEE z dnia 22/07/93 z późniejszymi zmianami 2002/96/CEE

Widok ogólny

PL



Panel sterowania



Uruchomienie i użytkowanie

PL

Użytkowanie piekarnika

! Przy pierwszym włączeniu należy uruchomić pusty piekarnik na przynajmniej jedną godzinę, z termostatem ustawionym na maksimum i z zamkniętymi drzwiczkami. Następnie wyłączyć urządzenie, otworzyć drzwiczki piekarnika i przewietrzyć pomieszczenie. Zapach, jaki się wytworzy, jest skutkiem parowania substancji zastosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika.

! Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy obowiązkowo usunąć plastikową folię z jego ścianek!

! Nigdy nie należy stawiać żadnych przedmiotów bezpośrednio na dnie piekarnika, gdyż grozi to uszkodzeniem emalii.

1. Wybrać żądany program pieczenia obracając pokrętkę PROGRAMY.
 2. Wybrać temperaturę zalecaną dla danego programu, lub inną żądaną temperaturę, obracając pokrętkę TERMOSTAT.
- Wykaz potraw z zalecanymi dla nich temperaturami znajduje się w odpowiedniej tabeli (*patrz Tabela pieczenia w piekarniku*).

Podczas pieczenia można zawsze:


- zmienić program pieczenia posługując się pokrętkę PROGRAMY;
- zmienić temperaturę posługując się pokrętkę TERMOSTAT;
- przerwać pieczenie obracając pokrętkę PROGRAMY na pozycję „0”.

! Naczynia do pieczenia stawiać zawsze na ruszcie znajdującym się w wyposażeniu piekarnika.

Kontrolka TERMOSTAT

Jej zaświecenie się sygnalizuje, że piekarnik jest w trakcie pracy. Gaśnie, kiedy wewnątrz piekarnika zostanie osiągnięta ustawiona temperatura. W tym momencie kontrolka zapala się i gaśnie naprzemiennie, wskazując, że termostat pracuje i utrzymuje stałą temperaturę.

Oświetlenie piekarnika


Włącza się je, obracając pokrętkę PROGRAMY na pozycję inną niż „0”. Pozostaje włączone dopóki piekarnik jest w trakcie pracy. Po wybraniu  przy pomocy pokrętki, światło zapala się bez uruchamiania żadnego elementu grzewczego.

Zegar Elektroniczny

Elektroniczny minutnik pokazuje czas i funkcje odliczania.



USTAWIENIA ZEGARA

Po podłączeniu do zasilania lub w przypadku przerwy w zasilaniu, zegar zostaje automatycznie skasowany (ustawi się na 0:00) i zaczyna migać.


Trzymając wciśnięty przycisk  za pomocą +/- i należy ustawić właściwy czas. Przytrzymanie przycisków w pozycji wciśniętej powoduje szybkie przewijanie czasu.


MINUTNIK

Minutnik umożliwia odliczanie ustalonego okresu czasu. Funkcja ta nie włącza piekarnika - jedynie sygnalizuje upływanie ustalonego czasu.

W celu uruchomienia tej funkcji należy wcisnąć przycisk , - na wyświetlaczu pojawi się symbol .

Po każdym wciśnięciu przycisku + czas będzie zwiększał się o 10 sek. aż do 99min i 50sek. Dalsze wciskanie tego przycisku będzie zwiększało czas o minuty do osiągnięcia 10 godzin. Wciskanie przycisku _ powoduje zmniejszanie czasu. Po ustawieniu czasu rozpocznie się odliczanie.

Zakończenie odliczania sygnalizuje sygnał dźwiękowy. Przycisnięcie dowolnego przycisku powoduje wyłączenie sygnału alarmowego. Przez wciśnięcie przycisku  można odczytać czas.

Wyswietlony symbol  informuje o włączonej funkcji minutnika. Po ok. 7 sek. wyświetlacz powróci do pokazywania odliczania.

KASOWANIE USTAWIEN

Wcisnąć i przytrzymać przycisk - do momentu wyświetlania 0:00

REGULACJA GŁOSNOCI SYGNAŁU

DZWIĘKOWEGO- po ustawieniu i zatwierdzeniu ustawień zegara przyciskiem - można dokonać regulacji poziomu głośności sygnału alarmowego (3 poziomy)

Programy

Program **PIEKARNIK DO WYPIEKU CIAST**

Temperatura: dowolna od 50°C do Max.

Włącza się tylny element grzejny oraz wentylator, zapewniając delikatne i równomierne ciepło wewnątrz piekarnika.

Ta funkcja jest przeznaczona do pieczenia delikatnych potraw, w szczególności ciast drożdżowych i niektórych potraw „mignon” na 3 poziomach jednocześnie. Niektóre przykłady: tysie, herbatniki słodkie i słone, ciasteczka ze słonego ciasta francuskiego, biszkopt zawijany i małe kawałki zapiekanych jarzyn, itp... .

Tradycyjny

Temperatura: dowolna od 50°C do maks.

W tej pozycji włączają się dwa elementy grzejne: dolny i górny. Jest to klasyczny piekarnik babuni, jednak z udoskonaleniami w postaci wyjątkowego poziomu rozkładu ciepła i ograniczenia zużycia energii. Piekarnik statyczny pozostaje niezastąpiony w przypadkach, kiedy trzeba przygotować dania składające się z dwóch lub więcej elementów, jak na przykład: kapusta z żeberkami, wędzony dorsz po hiszpańsku, sztokfisz po ankońsku, pierś cielęca z ryżem, itp. Doskonałe rezultaty uzyskuje się przygotowując w ten sposób dania na bazie wołowiny lub cielęciny, takie jak: mięsa duszone, potrawy, gulasze, dziczyzna, udziec i comber wieprzowy, itp., które wymagają wolnego gotowania oraz ciągłego dodawania płynów. Pozostaje też najlepszym systemem do pieczenia ciast, owoców i potraw przykrywanych podczas pieczenia w piekarniku. Podczas pieczenia w piekarniku statycznym zaleca się korzystanie tylko z jednego poziomu, ponieważ użycie ich większej liczby powoduje niewłaściwy rozkład temperatury. Wykorzystując różne poziomy, jakie są do dyspozycji, można równomiernie podzielić ciepło pomiędzy górną i dolną część piekarnika. Jeśli pieczenie wymaga większej ilości ciepła od spodu lub z góry, wówczas należy wybrać odpowiednio dolny lub górny poziom.

Piekarnik z wentylacją

Temperatura: dowolna od 50°C do maks.

Uruchamiają się elementy grzejne i zaczyna pracować wentylator. Ponieważ ciepło jest stałe i równomierne w całym piekarniku, powietrze piecze i rumieni potrawę w jednakowy sposób w każdym jej punkcie. Można piec jednocześnie różne potrawy, ale pod warunkiem, że będą one wymagały podobnej temperatury pieczenia. Jednocześnie można korzystać z maksymalnie dwóch poziomów, zgodnie z uwagami zawartymi w rozdziale „Pieczenie na kilku poziomach jednocześnie”.

Funkcja ta jest szczególnie wskazana w przypadku dań, które wymagają zapiekania lub dosyć długiego pieczenia, na przykład: lasagne, makaron zapiekany, pieczony kurczak i pieczone ziemniaki, itp. Znaczne korzyści uzyskuje się ponadto podczas pieczenia mięsa, ponieważ lepszy rozkład temperatury pozwala na zastosowanie niższych temperatur, które zmniejszają parowanie, powodując, że mięso jest bardziej miękkie i mniej traci na wadze. Pieczenie z wentylacją jest szczególnie przydatne przy pieczeniu ryb, które mogą być przyrządzane z minimalną ilością dodatków przyprawowych, dzięki czemu ich wygląd i smak pozostaje niezmieniony.

Desery: dobre wyniki otrzymuje się przy pieczeniu ciast drożdżowych.

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

Program **PIEKARNIK GÓRNY**

Temperatura: dowolna od 50°C do maks.

Uruchamiany jest górny element grzejny.

Ta funkcja może być stosowana do dokończenia pieczenia.

Program GRILL

Temperatura: dowolna od 50°C do maks.

Włącza się górny element grzejny oraz rożen.

Dość wysoka temperatura skierowana bezpośrednio na grill umożliwia bardzo szybkie opiekanie powierzchni mięs, co zapobiega utracie soków, dzięki czemu mięso jest bardziej miękkie. Pieczenie w trybie grilla jest szczególnie zalecane do tych dań, które wymagają wysokich temperatur na powierzchni: steków cielęcych i wołowych, antrykotu, polędwicy, hamburgerów, itp.

Podczas pieczenia drzwi piekarnika powinny być półotwarte, z wyjątkiem pieczenia z wykorzystaniem różna

Niektóre przykłady użytkowania podane są w rozdziale „Praktyczne porady dotyczące pieczenia”.

Program **GRILL Z WENTYLACJĄ**

Temperatura: dowolna od 50°C do 200°C.

Włącza się środkowy górny element grzejny oraz wentylator. Łączy wymuszoną cyrkulację powietrza wewnątrz piekarnika z jednokierunkowym promieniowaniem cieplnym. Zapobiega to przypalaniu powierzchni potraw, umożliwiając właściwą penetrację

ciepła. Doskonale wyniki uzyskuje się wykorzystując grill z wentylacją do przygotowania szaszyków z różnych mięs i warzyw, kiełbasek, żeberek, kotlecików jagnięcych, kurczaka „alla diavola”, przepiórek z szałwią, filetów wieprzowych, itp. Jeśli chodzi o ryby, grill z wentylacją jest najlepszym sposobem na pieczenie granika, tuńczyka, ryby szpady, mątw faszzerowanych, itp.

- w przypadku pieczenia pizzy na kilku poziomach w temperaturze ustawionej na 220°C, należy wstępnie nagrzewać piekarnik przez 15 minut. Zasadniczo pieczenie w pozycji 4 trwa dłużej: dlatego zaleca się najpierw wyjąć pizzę pieczoną na niższym poziomie, a następnie, po kilku minutach, tę pieczoną w pozycji 4.
- Ustawić brytfannę na dole, a ruszt na górze.

! Pieczenia PIEKARNIK GÓRNY, GRILL oraz GRILL Z WENTYLACJĄ powinny być wykonywane przy zamkniętych drzwiczkach.


! Podczas pieczenia PIEKARNIK GÓRNY I GRILL ustawiać ruszt w pozycji 5, a brytfannę w pozycji 1 w celu zebrania pozostałości po pieczeniu (sosów i/lub tłuszczu). Podczas pieczenia GRILL Z WENTYLACJĄ ustawiać ruszt w pozycji 2 lub 3, a brytfannę w pozycji 1 w celu zebrania pozostałości po pieczeniu.

Dolna komora

! Nie umieszczać w dolnej komorze materiałów łatwopalnych.

! Wewnętrzne powierzchnie szuflady (jeśli jest w danym modelu) mogą się nagrzewać.

Pieczenie jednocześnie na kilku poziomach

Jeśli konieczne jest użycie dwóch poziomów, należy korzystać z programu  Z WENTYLACJĄ, ponieważ jest to jedyny program odpowiedni dla tego typu pieczenia. Ponadto dobrze jest:

- nie korzystać z pozycji 1 i 5: gorące powietrze działa bezpośrednio na nie, co mogłoby spowodować przypalenie delikatnych potraw.
- wykorzystywać pozycje 2 i 4, umieszczając w pozycji 2 potrawy wymagające wyższej temperatury.
- w przypadku przygotowywania potraw wymagających różnego czasu i temperatury pieczenia, ustawić temperaturę pośrednią pomiędzy dwoma zalecanymi (*patrz Tabela pieczenia w piekarniku*) i umieścić delikatniejszą potrawę w pozycji 4. Wyjąć wcześniej tę potrawę, która wymaga krótszego czasu pieczenia.

Tabela pieczenia w piekarniku

Położenie pokręta wyboru	Przygotowywana potrawa	Waga (kg)	Położenie pieczenia ruszt od dołu	Czas wstępnego ogrzewania (minuty)	Położenie pokręta termostatu	Czas pieczenia (minuty)
Piekarnia.	Krucze ciasta	0.5	3	15	180	20-30
	Ciasta owocowe	1	2/3	15	180	40-45
	Ciasto śliwkowe	0.7	3	15	180	40-50
	Ciasto biszkoptowe	0.5	3	15	160	25-30
	Naleśniki nadziewane (na 2 półkach)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Małe ciastka (na 2 półkach)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Słone ciastka francuskie z serem (na 2 półkach)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Ptysie (na 3 półkach)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Herbatniki (na 3 półkach)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Bezy (na 3 rusztach)	0.5	1-3-5	15	90	180
Statyczna	Kaczka	1	3	15	200	65-75
	Pieczeń cielęca lub wołowa	1	3	15	200	70-75
	Pieczeń wieprzowa	1	3	15	200	70-80
	Biszkopty	-	3	15	180	15-20
	Krucze ciasta	1	3	15	180	30-35
Wentylowana	Pizza (na 2 półkach)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Jagnięcina	1	2	10	180	50-60
	Kurczak pieczony + ziemniaki	1	2-4	10	180	60-75
	Makrele	1	2	10	180	30-35
	Ciasto śliwkowe	1	2	10	170	40-50
	Ptysie (na 2 półkach)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Herbatniki (na 2 półkach)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Ciasto biszkoptowe (na 1 półce)	0.5	2	10	170	15-20
	Ciasto biszkoptowe (na 2 półkach)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Słone ciasta	1.5	3	15	200	25-30
Podgrzewanie górne	Poprawki pieczenia	-	3/4	15	220	-
Grill	Sole i małty	1	4	5	Max	8-10
	Szaszłyki z kalmarów i raków	1	4	5	Max	6-8
	Filet z dorsza	1	4	5	Max	10
	Warzywa z rusztu	1	3/4	5	Max	10-15
	Bistecche di vitello	1	4	5	Max	15-20
	Kotlet	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Makrele	1	4	5	Max	15-20
	Tost	szt. 4	4	5	Max	2-3
Grill z wentylacją	Kurczak z rusztu	1.5	3	5	200	55-60
	Małty	1.5	3	5	200	30-35

! Wskazany czas jest tylko czasem przykładowym i może być zmieniany według osobistych upodobań. W systemie gotowania „Grill” lub „grill z wentylacją” brytfannę należy ustawić na 1 poziomie licząc od dołu.

Użytkowanie szklano-ceramicznej płyty grzejnej

PL

! Klej stosowany do uszczelnień pozostawia na szkle tłuste plamy. Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia zaleca się usunąć te plamy przy pomocy odpowiedniego produktu nieposiadającego właściwości ściernych. Podczas pierwszych godzin działania urządzenia może być wyczuwalny zapach gumy, który jednak szybko zanika.

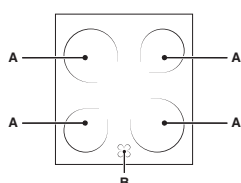
Włączanie i wyłączanie stref pieczenia

W celu włączenia strefy pieczenia należy przekręcić odpowiednie pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

W celu wyłączenia obrócić pokrętko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do pozycji „0”.

Zaświecenie się kontrolki działania PŁYT ELEKTRYCZNYCH sygnalizuje, że przynajmniej jedna z płyt na płycie grzejnej jest włączona.

Strefy pieczenia



Na płycie grzejnej znajdują się elektryczne radiacyjne elementy grzejne. Podczas pracy ich kolor zmienia się na czerwony:

A. Strefa pieczenia.

B. Kontrolka ciepła: sygnalizuje, że temperatura danej strefy pieczenia przekracza 60°C, także wówczas, gdy element jest wyłączony, lecz jeszcze gorący.

Strefy pieczenia z elementami radiacyjnymi

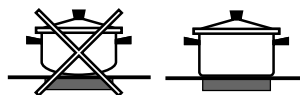
Charakteryzują się właściwościami przypominającymi typowe właściwości kuchenek gazowych: szybką reakcją na sterowanie i wyświetlaniem mocy chwilowej.

Obracać odpowiednim pokrętkiem w kierunku ruchu wskazówek zegara od 1 do 6.

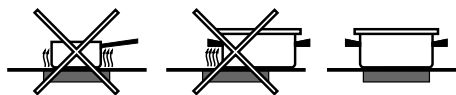
Poz.	Płyta normalna lub szybka
0	Wyłączona
1	Gotowanie jarzyn, ryb
2	Gotowanie ziemniaków (na parze), zup, ciecierzycy, fasoli
3	Kontynuacja gotowania dużych ilości potraw, gęstych zup
4	Pieczenie (średnie)
5	Pieczenie (mocne)
6	Przymrumianie lub szybkie doprowadzanie do wrzenia

Praktyczne porady związane z użytkowaniem płyty grzejnej

- Stosować garnki z płaskim dnem i znacznej grubości, aby mieć pewność, że dokładnie przylegają do strefy grzejnej;



- stosować garnki o średnicy wystarczającej do całkowitego przykrycia strefy grzejnej, tak aby zapewnić wykorzystanie całego ciepła;



- upewnić się, że dna garnków są zawsze dokładnie oczyszczone i suche; dzięki temu uzyska się optymalne przyleganie do stref grzejnych i zarówno garnki, jak i płyta grzejna będą miały większą trwałość;
- unikać stosowania tych samych garnków co używane na palnikach gazowych: skupienie ciepła w przypadku palników gazowych może odkształcić dno garnka, przez co nie będzie on dokładnie przylegać;
- nie pozostawiać nigdy strefy gotowania włączonej bez garnka, gdyż może ona ulec uszkodzeniu.

! Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi normami bezpieczeństwa. Poniższe zalecenia dotyczą zasad bezpieczeństwa i należy je uważnie przeczytać.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Szklano-ceramiczna płyta grzejna jest odporna na wahania temperatury i na uderzenia. Jeżeli jednak zostanie uderzona czymś ostrym, jak nóż czy inne narzędzia kuchenne, może pęknąć. Jeśli zdarzy się coś takiego, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego i zwrócić się wyłącznie do autoryzowanego centrum obsługi technicznej z prośbą o naprawę przy użyciu oryginalnych części zamiennych. Niezastosowanie się do tej zasady może spowodować, że urządzenie nie będzie bezpieczne.
- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego.
- Nie należy instalować urządzenia na zewnątrz, nawet w zadaszonym miejscu. Wystawienie go na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- Nie dotykać urządzenia stojąc przy nim boso lub mając mokre albo wilgotne ręce bądź stopy.
- **Urządzenie powinno być używane przez osoby dorosłe jedynie w celach kulinarnych, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji użytkownika. Wszelkie inne próby użycia urządzenia (np. do ogrzewania pomieszczeń) uważa się za niewłaściwe i niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z niewłaściwej i nierozsądnej eksploatacji urządzenia**
- Instrukcja dotyczy urządzenia klasy 1 (wolnostojącego) lub klasy 2 – podklasa 1 (zabudowanego pomiędzy dwoma meblami).
- Nie pozwalać, aby dzieci zbliżyły się do urządzenia.
- Uważać, aby przewody zasilające pozostałe domowe urządzenia elektryczne nie stykały się z rozgrzanymi elementami kuchenki.
- Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Do wyjmowania i wkładania naczyń do/z piekarnika należy zawsze używać rękawic ochronnych.
- Nie stosować płynów łatwopalnych (alkohol, benzyna, itp.) w pobliżu działającego urządzenia.
- Nie umieszczać materiałów łatwopalnych w dolnej komorze lub w piekarniku; jeśli urządzenie zostanie niespodziewanie uruchomione, mogłoby się zapalić.
- Kiedy urządzenie nie jest używane, zawsze należy się upewnić, czy pokrętła znajdują się w pozycji •.
- Nie wyciągać wtyczki z gniazdka ciągnąc za kabel: należy przytrzymać wtyczkę.
- Nie czyścić urządzenia ani nie wykonywać czynności konserwacyjnych bez uprzedniego odłączenia wtyczki od sieci elektrycznej.
- Jeśli urządzenie zepsuje się, nigdy nie należy

podejmować prób jego samodzielnej naprawy. Naprawy wykonywane przez osoby nieposiadające odpowiednich kwalifikacji mogą być przyczyną szkód i wystąpienia dodatkowych usterek w działaniu urządzenia. Skontaktować się z Serwisem.

- Nie stawiać ciężkich przedmiotów na otwartych drzwiczkach piekarnika.
- Nie zezwalać na samodzielne korzystanie z kuchenki dzieciom oraz osobom nieposiadającym doświadczenia w obsłudze tego typu urządzeń.

Utylizacja

- Utylizacja opakowania: należy stosować się do lokalnych przepisów, dzięki temu opakowania będą mogły zostać poddane reutilizacji.
- Dyrektywa europejska 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego oraz elektronicznego (RAEE) przewiduje, że domowe urządzenia elektryczne nie mogą podlegać zwykłemu cyklowi utylizacji stałych odpadów miejskich. Zużyte urządzenia powinny być zbierane oddzielnie w celu optymalizacji stopnia odzysku i recykulacji ich materiałów składowych oraz aby zapobiec potencjalnym szkodom dla zdrowia i środowiska. Symbol przekreślonego kosza umieszczony na wszystkich produktach przypomina o obowiązku selektywnego gromadzenia tych odpadów.

Zużyte domowe urządzenia elektryczne można dostarczać do publicznych punktów zbiórki surowców wtórnych, składować je w odpowiednich obszarach komunalnych, lub, jeśli przewiduje to przedmiotowe prawo krajowe, przekazywać je sprzedawcom przy zakupie nowego wyrobu podobnego typu.

Wszyscy główni producenci elektrycznego sprzętu gospodarstwa domowego prowadzą aktywną działalność w zakresie tworzenia i zarządzania systemów zbiórki i utylizacji zużytych urządzeń.

Oszczędność i ochrona środowiska

- Korzystając z piekarnika w godzinach od późnego popołudnia do pierwszych godzin porannych można przyczynić się do zmniejszenia obciążenia zakładów energetycznych.
- Zaleca się, aby pieczenie w trybie GRILL było wykonywane zawsze przy zamkniętych drzwiczkach: w ten sposób można uzyskać zarówno lepsze wyniki pieczenia, jak i znaczną oszczędność energii elektrycznej (około 10%).
- Należy dbać o sprawność i czystość uszczelek, tak aby dokładnie przylegały one do drzwiczek i nie powodowały utraty ciepła.

Konserwacja i utrzymanie

PL

Wyłączanie urządzenia

Przed każdą czynnością odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

Czyszczenie piekarnika

! Nie stosować strumienia pary do czyszczenia urządzenia.

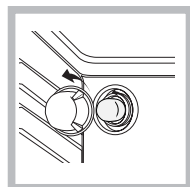
- Części zewnętrzne emaliowane lub ze stali nierdzewnej oraz uszczelki gumowe mogą być myte przy pomocy gąbki nasączonej letnią wodą i neutralnym mydłem. Jeśli plamy są trudne do usunięcia, należy stosować specjalne produkty przeznaczone do tego typu urządzeń. Zaleca się obficie spłukać i dokładnie osuszyć piekarnik po umyciu. Nie należy stosować proszków ściernych ani substancji wywołujących korozję.
- Wnętrze piekarnika powinno być czyszczone najlepiej po każdym użyciu, gdy jest jeszcze letnie. Należy je umyć przy pomocy ciepłej wody i środka czyszczącego, spłukać i osuszyć miękką szmatką. Unikać środków ściernych.
- Szybę drzwiczek czyścić przy pomocy gąbki i środków nieposiadających właściwości ściernych, a następnie osuszyć miękką szmatką. Nie należy używać szorstkich materiałów ściernych lub ostrych, metalowych skrobaków, które mogą zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.
- Akcesoria mogą być myte jak zwykłe sztućce, także w zmywarkach.
- Panel sterowania należy czyścić z brudu i tłuszczu przy pomocy gąbki niezarysowującej powierzchnię lub przy pomocy miękkiej szmatki.

Kontrola uszczelek piekarnika

Sprawdzać okresowo stan uszczelek wokół drzwiczek piekarnika. Gdyby okazało się, że uszczelka jest uszkodzona, należy się zwrócić do najbliższego Centrum Serwisowego. Zaleca się nie używać piekarnika do chwili zakończenia naprawy.

Wymiana żarówki oświetleniowej w piekarniku

1. Po odłączeniu piekarnika od sieci elektrycznej zdjąć szklaną pokrywę obudowy żarówki (patrz rysunek).



2. Wyjąć żarówkę i wymienić ją na podobną: napięcie 230V, moc 25 W, trzonek E 14.

3. Założyć pokrywę i ponownie podłączyć piekarnik do sieci elektrycznej.

Czyszczenie szklano-ceramicznej płyty grzejnej

! Unikać stosowania środków czyszczących o właściwościach ściernych lub korozyjnych, takich jak produkty w sprayu do barbecue i piecyków, odplamiacze i środki przeciwrdzewne, detergenty w proszku oraz gąbki z powierzchnią ścierną. mogą one

w sposób nieodwracalny zarysować powierzchnię.

- Zazwyczaj wystarczy przemyć płytę grzejną wilgotną gąbką i osuszyć ją ręcznikiem kuchennym.
- Jeśli płyta jest szczególnie silnie zabrudzona, wyczyścić ją przy pomocy odpowiedniego produktu do czyszczenia powierzchni szklano-ceramicznych, spłukać i osuszyć.
- W celu eliminacji najtrudniejszych do usunięcia zanieczyszczeń posługiwać się odpowiednią skrobaczką (nie jest ona dostarczana w wyposażeniu). Usuwać zanieczyszczenia zaraz jak tylko jest to możliwe, nie czekając aż urządzenie się ochłodzi, tak aby resztki nie stwardniały. Znakomite wyniki można uzyskać stosując gąbkę drucianą ze stali nierdzewnej – specjalną do szklano-ceramicznych płyt grzejnych – nasączoną wodą i mydłem.
- Jeśli na płycie grzejnej stopią się przypadkowo przedmioty lub materiały, takie jak plastik albo cukier, należy je natychmiast usuwać przy pomocy skrobaczki, dopóki powierzchnia jest jeszcze ciepła.
- Po oczyszczeniu płyta może zostać pokryta odpowiednim produktem do konserwacji i ochrony: nałożona w ten sposób niewidoczna warstwa chroni powierzchnię w przypadku wykipienia potraw podczas gotowania. Zaleca się wykonywanie tych czynności konserwacyjnych, kiedy urządzenie jest ciepłe (niegorące) albo zimne.
- Należy pamiętać, aby zawsze spłukać płytę czystą wodą i dokładnie ją osuszyć: resztki produktów mogłyby bowiem przykleić się do jej powierzchni podczas następnego gotowania.

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

Czyszczenie stali nierdzewnej

Stal nierdzewna może ulec poplamieniu, jeśli przez dłuższy czas pozostanie w kontakcie z bardzo twardą wodą lub ze środkiem czystości zawierającym fosfor. Zaleca się obfite spłukiwanie i dokładne osuszenie.

Serwis Techniczny

Należy podać:

- Model urządzenia (Mod.)
- Numer seryjny (S/N)

Te ostatnie informacje znajdują się na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu i/lub na jego opakowaniu.

FR

GB

English, 1

PL

Polski, 12

FR

Français, 23

NL

Nederland, 34

DE

Deutsch, 45

KN3C650A/U

Sommaire

Installation, 24-25

Positionnement et nivellement
Raccordements électriques
Caractéristiques techniques

Description de l'appareil, 26

Vue d'ensemble
Tableau de bord

Mise en marche et utilisation, 27-30

Utilisation du four
Programmes
Tableau de cuisson au four

Utilisation du plan vitrocéramique, 31

Allumer et éteindre les foyers
Les foyers

Précautions et conseils, 32

Sécurité générale
Mise au rebut
Economies et respect de l'environnement

Nettoyage et entretien, 33

Mise hors tension
Nettoyage de l'appareil
Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four
Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique
Assistance

Installation

FR

! Conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu'il suive l'appareil.

! Lire attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de cet appareil.

! L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant.

! N'importe quelle opération de réglage, d'entretien ou autre, doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

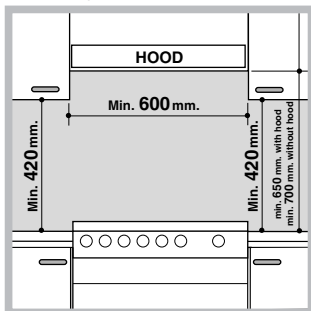
Positionnement et nivellement

! L'appareil peut être installé à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

! S'assurer que le mur en contact avec la paroi arrière de l'appareil est réalisé en matériel ignifuge résistant à la chaleur (T 90°C).

Pour une installation correcte :

- installer cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bains) ;
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, ces derniers doivent être placés à au moins 200 mm de l'appareil.



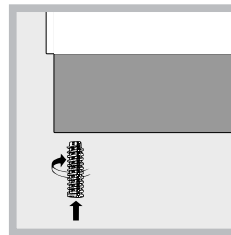
- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420 mm de distance du plan. Il faut prévoir une distance de 700 mm si les éléments

suspendus sont inflammables (voir figure);

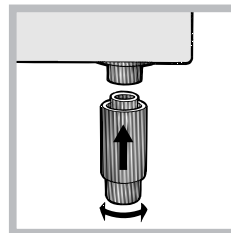
- ne pas placer de rideaux derrière ou sur les côtés de la cuisinière à moins de 200 mm de distance.
- pour l'installation de hottes, se conformer aux instructions de leur notice d'emploi.

* N'existe que sur certains modèles

Nivellement



Pour mettre l'appareil bien à plat, visser les pieds de réglage fournis aux emplacements prévus aux coins à la base de la cuisinière (voir figure).

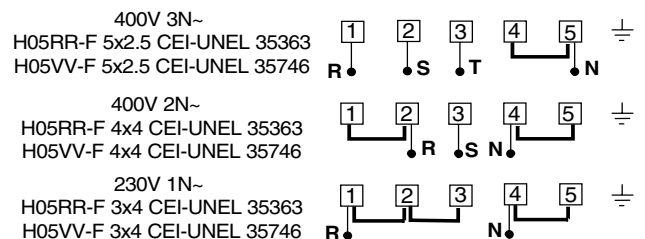


Montage des pieds* par encastrement sous la base.

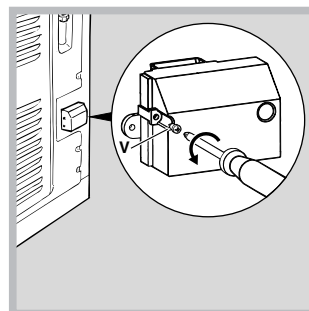
Raccordement électrique

Montage du cordon d'alimentation

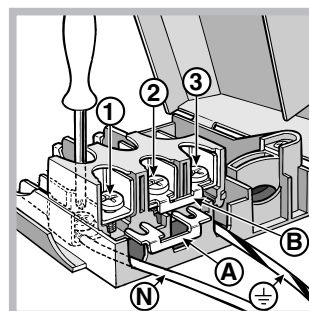
Le cordon doit être dimensionné en fonction du type de raccordement électrique utilisé selon le schéma de connexion suivant :




Pour monter le câble d'alimentation :



1. Dévisser la vis V du bornier et tirer le couvercle pour l'ouvrir (voir figure).



2. positionner le cavalier de raccordement A (voir figure) selon le schéma de connexion illustré plus haut. Le bornier est prévu pour raccordement monophasé 230 V : les bornes 1, 2 et 3 sont

- reliées les unes aux autres; le pont 4-5 se trouve dans la partie inférieure du bornier.
3. Positionner les conducteurs N et  conformément au schéma (voir figure) et effectuer le raccordement en serrant à fond les vis des bornes.
 4. positionner les fils restants sur les bornes 1-2-3 et serrer les vis.
 5. fixer le câble d'alimentation dans le serre-câble prévu.
 6. fermer le couvercle du bornier et visser la vis V.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Monter sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (voir tableau des caractéristiques techniques). L'appareil doit être branché directement au secteur, il faut donc prévoir un dispositif de coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Ce dispositif doit être dimensionné à la charge indiquée et être conforme aux normes NFC 15-100 (le conducteur de mise à la terre ne doit pas être interrompu par le dispositif). Le câble d'alimentation doit être installé de manière à ce qu'il n'ait contact, en aucun point, avec des températures dépassant 50°C.

- Avant de procéder au branchement, s'assurer que :
- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
 - la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique;
 - la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique;
 - la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si la prise n'est pas compatible avec la fiche, faire appel à un technicien agréé pour procéder à son remplacement. Ne jamais utiliser de rallonges ou de prises multiples.







! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

* N'existe que sur certains modèles

TABLEAU DES CARACTERISTIQUES	
Dimensions	largeur 44 cm hauteur 34 cm profondeur 38 cm
Volume	54 l
Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats	largeur 42 cm hauteur 23 cm profondeur 44 cm
Tension et fréquence d'alimentation	voir plaque signalétique
Plan de cuisson vitrocéramique	
Avant gauche	1200 W
Arrière gauche	1700 W
Arrière droit	1200 W
Avant droit	1700 W
Absorption Max. plans de cuisson vitrocéramique	5800 W
ETIQUETTE ENERGIE	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304 Consommation énergie convection Naturelle – fonction four :  Tradition  Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four :  Four Pâtisserie 
 	Cet appareil est conforme aux 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

Description de l'appareil

FR

Vue d'ensemble

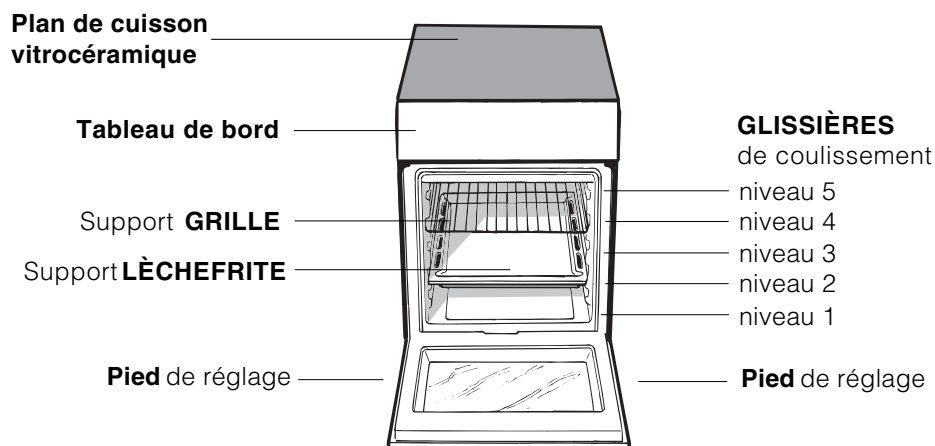
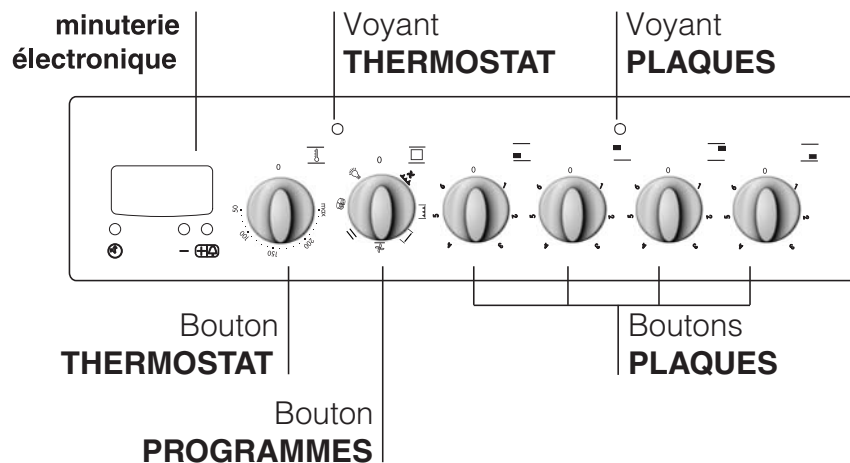


Tableau de bord



Utilisation du four

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

! Avant toute utilisation, enlever les pellicules plastiques sur les côtés de l'appareil

! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner la manette PROGRAMMES.
2. Choisir la température conseillée pour ce programme ou celle qu'on préfère à l'aide de la manette THERMOSTAT.

Un tableau de cuisson sert de guide et indique notamment les températures conseillées pour plusieurs préparations culinaires (*voir tableau cuisson au four*).

En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :


- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT ;
- stopper la cuisson en amenant le bouton PROGRAMMES sur 0 ;

! Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Voyant THERMOSTAT

Allumé, il signale que le four est en marche. Il s'éteint dès que la température sélectionnée est atteinte. Le voyant s'allume et s'éteint tour à tour pour indiquer que le thermostat fonctionne et maintient la température au degré près.

Eclairage du four

il s'allume dès que la manette est dans une position autre que la position "0". Il reste allumé tant que le four est branché. Si la manette est amenée sur , la lampe s'allume sans activer aucune résistance.


Minuteur électronique

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

! 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  et sélectionnez l'heure à l'aide des touches - et +. 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 de 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.

Programmes



Programme **FOUR PÂTISSERIE**

Température : au choix entre 50°C et Max.

Mise en marche de l'élément chauffant arrière ainsi que du ventilateur pour obtenir une chaleur douce et uniforme à l'intérieur du four.

Cette fonction est particulièrement indiquée pour la cuisson de mets délicats comme les gâteaux levés et certains petits-fours sur 3 niveaux en même temps. Quelques exemples: choux à la crème, biscuits sucrés et salés, friands, biscuit roulé et légumes gratinés, etc.....

Tradition

Température : au choix entre 50°C et Max.

En effectuant ce choix, on obtient 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 aux pommes de terre, veau au riz etc... On obtient des résultats tout aussi excellents pour des 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. En cas d'utilisation du four statique, ne cuire que sur un seul niveau pour avoir une meilleure diffusion de la chaleur. Choisir le niveau qui permet de mieux équilibrer la quantité de chaleur provenant de la voûte et de la sole. Enfourner, au choix, sur les gradins du haut ou du bas selon que l'on désire plus de chaleur provenant de la voûte ou de la sole.



Four Ventilé

Température : au choix entre 50°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 en tous points. On peut ainsi procéder à une cuisson groupée en enfournant plusieurs plats ensemble à condition qu'ils cuisent à la même température. Pour cuire simultanément sur 2 niveaux, suivre 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, permet notamment 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 : des gâteaux levés réussis à coup sûr. 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, sélectionner une température de 60°C ou n'utiliser que la circulation d'air froid en amenant le sélecteur de températures sur 0°C.



Programme **CHALEUR VOÛTE**

Température : au choix entre 50°C et Max.

La résistance de voûte est branchée.

Cette fonction est conseillée pour parfaire la cuisson des aliments.



Programme **GRIL**

Température : au choix entre 50°C et Max.

Mise en marche de l'élément chauffant supérieur ainsi que du tournebroche.

La température plutôt élevée et directe du grill permet de saisir immédiatement les viandes évitant ainsi qu'elles ne durcissent en perdant leur jus. La cuisson au grill est particulièrement recommandée pour les plats qui exigent une température élevée à leur surface : côtes de veau et de bœuf, entrecôtes, filet, hamburgers, etc...

Cuisiner porte du four entrebâillée sauf dans le cas de cuisson au tournebroche.

Des exemples d'utilisation sont fournis dans le paragraphe "Conseils utiles pour la cuisson".



Grill Ventilé

Température : au choix entre 50°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 risque de brûler les 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...

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

! Les cuissons CHALEUR VOÛTE, GRIL et GRIL VENTILÉ doivent avoir lieu porte fermée.


! En cas de cuisson en mode CHALEUR VOÛTE ou GRIL, placer la grille au gradin 5 et la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson. En cas de cuisson en mode GRIL VENTILE, placer la grille au gradin 2 ou 3 et la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.

Niche inférieure

! Ne pas stocker de matériel inflammable dans la niche du bas.

! Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.

Cuisson simultanée sur plusieurs niveaux

En cas de cuisson sur deux niveaux, se servir du programme  VENTILE car c'est le seul prévu pour ce type de cuisson. Mieux vaut en outre :

- ne pas utiliser les gradins 1 et 5 : ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les mets délicats.
- utiliser surtout les gradins 2 et 4 et placer au gradin 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- en cas de cuisson simultanée de plats dont les temps et les températures de cuisson varient, choisir une température intermédiaire entre les deux conseillées (*voir Tableau cuisson au four*) et enfourner les plats plus délicats au gradin 4. Sortir du four, avant les autres, le plat dont la cuisson est plus rapide.
- lors de la cuisson de pizza sur plusieurs niveaux à une température de 220°C, mieux vaut préchauffer le four pendant 15 minutes. Normalement, la cuisson au gradin 4 exige davantage de temps : il est par conséquent conseillé de sortir du four d'abord la pizza placée au niveau inférieur et de laisser cuire celle du gradin 4 quelques minutes de plus.
- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

Tableau de cuisson au four

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)
Pâtisserie	Tartes	0.5	3	15	180	20-30
	Tartes aux fruits	1	2/3	15	180	40-45
	Cake aux fruits	0.7	3	15	180	40-50
	Génoise	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes farcies (sur 2 niveaux)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Petits gâteaux (sur 2 niveaux)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Friands au fromage (sur 2 niveaux)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Choux (sur 3 niveaux)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscuits (sur 3 niveaux)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringues (sur 3 niveaux)	0.5	1-3-5	15	90	180
Statique	Canard	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (pâte brisée)	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
Ventilé	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagnes	1	3	10	200	30-35
	Agneau	1	2	10	180	50-60
	Poulet rôti + pommes de terre	1	2-4	10	180	60-75
	Maquereaux	1	2	10	180	30-35
	Cake aux fruits	1	2	10	170	40-50
	Choux (sur 2 niveaux)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 niveau)	0.5	2	10	170	15-20
	Génoise (sur 2 niveaux)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Tartes salées	1.5	3	15	200	25-30
Chaleur voûte	Pour parfaire la cuisson	-	3/4	15	220	-
Gril	Soles et seiches	1	4	5	Max	8-10
	Brochettes de calmars et crevettes	1	4	5	Max	6-8
	Tranches de colin	1	4	5	Max	10
	Légumes grillés	1	3/4	5	Max	10-15
	Côtes de veau	1	4	5	Max	15-20
	Côtelettes	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Maquereaux	1	4	5	Max	15-20
	Croque-monsieur	n. 4	4	5	Max	2-3
Gril ventilé	Poulet grillé	1.5	3	5	200	55-60
	Seiches	1.5	3	5	200	30-35

! Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun.

En cas de cuisson au gril ou au gril ventilé, placez toujours la lèche-frite sur le 1er gradin en partant du bas.

Utilisation du plan de cuisson vitrocéramique

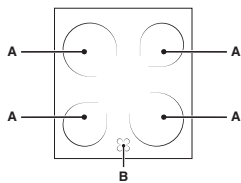
! La colle utilisée pour les joints laisse des traces de graisse sur le verre. Nous conseillons de les éliminer avant d'utiliser l'appareil à l'aide d'un produit d'entretien non abrasif. Une odeur de caoutchouc peut se dégager au cours des premières heures d'utilisation, elle disparaîtra très vite.

Allumer et éteindre les foyers

Pour allumer un foyer, tourner le bouton correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Pour l'éteindre, tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à "0". L'allumage du voyant de fonctionnement des PLAQUES ÉLECTRIQUES signale qu'au moins un foyer du plan de cuisson est allumé.

Les foyers



Le plan de cuisson est équipé d'éléments chauffants électriques radiants. Ils deviennent rouges pendant leur fonctionnement :
A. Le foyer

B. Voyant de chaleur résiduelle : il signale une température supérieure à 60°C du foyer correspondant et ce même après extinction de ce dernier.

Foyers radiants

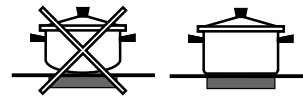
Ils se caractérisent par leurs propriétés qui rappellent celles du gaz : une prompt réponse aux commandes et une visualisation immédiate de la puissance.

Tourner le bouton correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre de 1 à 6.

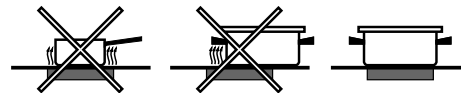
Position	Plaque normale ou rapide
0	Eteint
1	Cuisson de légumes verts, poissons
2	Cuisson de pommes de terre (à la vapeur) soupes, pois chiches, haricots
3	Pour continuer la cuisson de grandes quantités d'aliments, minestrone
4	Rôtir (moyen)
5	Rôtir (fort)
6	Rissoler ou rejoindre l'ébullition en peu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

Conseils d'utilisation du plan de cuisson

- Utiliser des casseroles à fond plat et de forte épaisseur pour qu'elles adhèrent parfaitement à la zone de chauffe ;



- utiliser des casseroles dont le diamètre couvre complètement la zone de chauffe de façon à exploiter au mieux toute la chaleur disponible ;



- s'assurer que le fond des casseroles est parfaitement sec et propre : l'adhérence aux foyers sera ainsi optimale et tant les casseroles que le plan de cuisson dureront plus longtemps ;
- éviter d'utiliser des casseroles qui sont aussi utilisées sur les brûleurs à gaz : la concentration de chaleur des brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole qui perd son adhérence ;
- ne jamais laisser un foyer allumé sans casserole, il risque de s'endommager.

Précautions et conseils

FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité.

Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues attentivement.

Sécurité générale

- Le plan de cuisson vitrocéramique résiste aux sautes de température et aux chocs. Attention, ne pas oublier que des lames ou des ustensiles de cuisine pointus peuvent casser la surface du plan de cuisson. En cas de cassure, débrancher immédiatement l'appareil du secteur, faire appel à un service après-vente agréé et exiger l'utilisation de pièces détachées d'origine. Le non respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité. Il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné..**
- Cette notice concerne un appareil classe 1 (libre pose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre deux meubles).
- Garder les enfants à distance.
- Éviter que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de l'appareil.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne pas utiliser de solutions inflammables (alcool, essence..) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne pas stocker de matériel inflammable dans la niche de rangement du bas ou dans le four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.

- Quand l'appareil n'est pas utilisé, s'assurer que les boutons sont bien sur la position ●.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- Ne jamais essayer de réparer l'appareil soi-même. Les réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent causer des dommages ou entraîner d'autres défauts de fonctionnement. Faire appel au service d'assistance.
- Ne pas poser d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- Empêcher que des enfants ou des personnes inexpérimentées utilisent la cuisinière sans être surveillés.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective. Les électroménagers usagés pourront être remis au service de collecte public, déposés dans les déchetteries communales prévues à cet effet ou, si la loi du pays le prévoit, repris par les commerçants lors de l'achat d'un nouvel appareil de même type. Tous les principaux fabricants d'électroménagers s'appliquent à créer et gérer des systèmes de collecte et d'élimination des appareils usagés.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses.
- Pour la cuisson au GRIL, nous recommandons de garder la porte du four fermée : les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

Eteindre l'appareil

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien couper l'alimentation électrique de l'appareil.

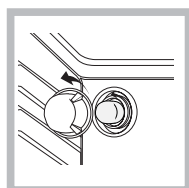
Nettoyage du four

- ! Ne pas utiliser de jet de vapeur pour le nettoyage.
- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Eviter tout produit abrasif.
- Nettoyer la vitre de la porte du four à l'aide d'éponges et de produits non abrasifs et essuyer avec un chiffon doux. Ne jamais utiliser de matériaux rêches abrasifs ou de grattoirs métalliques aiguisés qui pourraient rayer la surface et briser le verre.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante, même au lave-vaisselle.
- Pour éliminer la graisse et la saleté du tableau de bord, utiliser une éponge non abrasive ou un chiffon doux.

Contrôler les joints du four

Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de son domicile. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



- Débrancher le four, enlever le couvercle en verre du logement de la lampe (voir figure).
- Retirer l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : tension 230 V, puissance 25 W, culot E 14.

3. Remonter le couvercle et rebrancher le four au réseau électrique.

Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique

! Ne jamais utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que des bombes aérosols pour grilloirs et fours, des détacheurs et des anti-rouille, des poudres à récurer ou des éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.

- Il suffit de laver le plan de cuisson avec un éponge humide et de l'essuyer avec du papier essuie-tout.
- Si la table est particulièrement sale, frotter avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincer et essuyer.
- Pour enlever les salissures en relief, utiliser un grattoir spécial (pas fourni avec l'appareil). Intervenir dès que possible, ne pas attendre que l'appareil ait refroidi afin d'éviter toute incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable, spéciale verre vitrocéramique, imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.
- Tout objet, matière plastique ou sucre ayant accidentellement fondu sur la table de cuisson doit être aussitôt enlevé à l'aide du grattoir tant que la surface est encore chaude.
- Une fois que la table est propre, elle peut être traitée avec un produit d'entretien et de protection spécial : celui-ci forme un film invisible qui protège la surface en cas de débordement accidentel. Il est recommandé d'effectuer ces opérations d'entretien quand l'appareil est tiède (pas chaud) ou froid.
- Prendre soin de toujours bien rincer à l'eau claire et d'essuyer la table : les résidus des produits pourraient en effet s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

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

Nettoyage de l'acier inox

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. Nous conseillons de rincer abondamment et de bien essuyer.

Assistance

Lui indiquer :

- le modèle de l'appareil (Mod.)
- Son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil et/ou sur son emballage.

**GB**

English, 1

**PL**

Polski, 12

**FR**

Français, 23

**NL****Nederland,34****DE**

Deutsch,45

KN3C650A/U

Inhoud

Installatie, 35-36

Plaatsen en waterpas zetten
Elektrische aansluitingen
Technische gegevens

Beschrijving van het apparaat, 37

Aanzichttekening
Bedieningspaneel

Starten en gebruik, 38-41

Gebruik van de oven
Programma's
Kooktabel oven

Gebruik van de glaskeramische kookplaat, 42

De kookzones in- en uitschakelen
De kookzones

Voorzorgsmaatregelen en advies, 43

Algemene veiligheid
Afvalverwijdering
Energiebesparing en milieubehoud

Onderhoud en verzorging, 44

De elektrische stroom afsluiten
Reinigen van het apparaat
Vervangen van het ovenlampje
Reinigen van de glaskeramische kookplaat
Servicedienst

! Bewaar dit instructieboekje zorgvuldig voor eventuele raadpleging in de toekomst. In het geval u het apparaat verkoopt, weggeeft of wanneer u verhuist, moet het boekje bij het apparaat bewaard worden.

! Lees de instructies aandachtig door: u vindt er belangrijke informatie betreffende installatie, gebruik en veiligheid.

! De installatie van het apparaat moet volgens deze instructies worden uitgevoerd door een bevoegde installateur.

! Sluit altijd eerst de elektrische stroom af voordat u tot onderhoud of regeling van het fornuis overgaat.

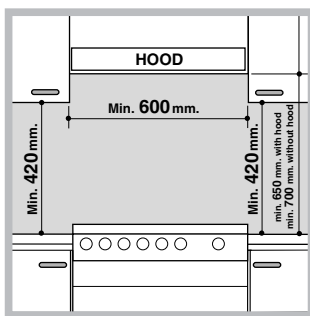
Plaatsen en waterpas zetten

! Het apparaat kan naast meubels worden geplaatst die niet hoger zijn dan het werkvlak.

! Controleer of de wand die in contact komt met de achterzijde van het apparaat van niet ontvlambaar materiaal is gemaakt en bestand is tegen hoge temperaturen (T 90°C).

Voor een correcte installatie:

- plaats het apparaat in de keuken, in de eetkamer of in een eenkamerappartement (niet in de badkamer);



- als het kookvlak hoger is dan de meubels, moeten zij op minstens 200 mm van het apparaat vandaan worden geplaatst;
- als het fornuis onder een keukenkastje wordt geïnstalleerd, moet de afstand tussen de twee

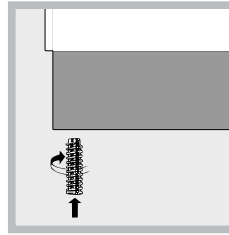
minstens 420 mm zijn.

Deze afstand moet 700 mm zijn als de keukenkastjes zijn vervaardigd uit ontvlambaar materiaal (zie afbeelding);

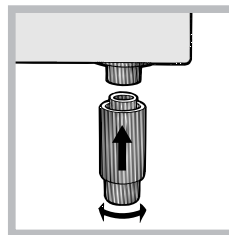
- hang geen gordijnen achter het fornuis, of op minder dan 200 mm van de zijkanten;
- eventuele afzuigkappen moeten volgens de instructies van hun eigen gebruiksaanwijzing worden geïnstalleerd.

* Slechts op enkele modellen aanwezig.

Waterpas zetten



Indien het nodig is het apparaat te nivelleren, kunnen de bijgeleverde stelvoetjes in de daarvoor geschikte openingen in de hoeken van het onderstuk van het fornuis worden geschroefd (zie afbeelding).

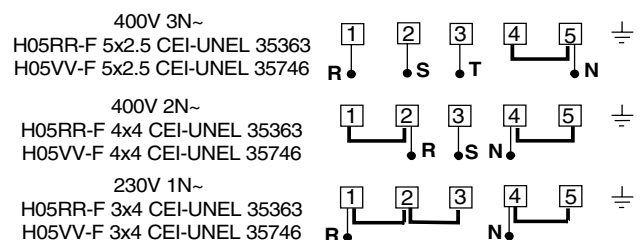


De poten* moeten aan het onderstuk van het fornuis worden vastgezet.

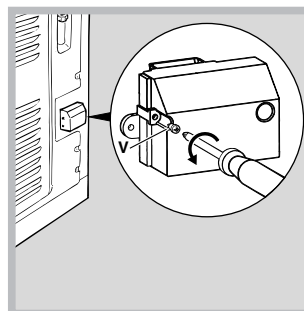
Elektrische aansluiting

Monteren voedingskabel

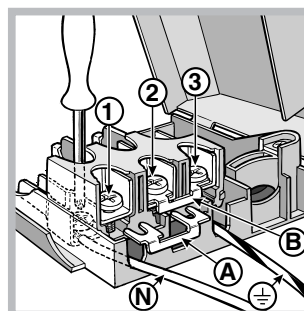
Het snoer wordt afgemeten op basis van het soort elektrische aansluiting dat gebruikt wordt volgens het volgende aansluitingsschema:



De voedingskabel in werking stellen:



1. Draai de schroef V van de klemmenstrook los en trek aan het deksel om hem te openen (zie afbeelding).



2. plaats de verbindingskabel A (zie afbeelding) volgens het bovenvermelde aansluitingsschema. De klemmenstrook is ingesteld voor een eenfasige 230V aansluiting; de klemmen 1, 2 en 3 zijn

- met elkaar verbonden; de draadbrug 4-5 bevindt zich aan de onderkant van de klemmenstrook.
3. Plaats de geleiders N en \perp zoals aangegeven in het schema (zie afbeelding) en stel een verbinding tot stand door de schroeven van de klemmetjes goed vast te draaien.
4. plaats de resterende draden in de klemmetjes 1-2-3 en draai de schroeven vast.
5. bevestig de voedingskabel aan de speciale kabelklem.
6. sluit het deksel van de klemmenstrook m.b.v. de schroef V.

Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje (zie tabel Technische gegevens). Het apparaat moet direct op het elektriciteitsnet worden aangesloten d.m.v. een meerpolige schakelaar met een minimum opening tussen de contacten van 3 mm, die zich tussen het apparaat en het elektriciteitsnet bevindt. De schakelaar moet aangepast zijn aan de aangegeven belasting en voldoen aan de normen NFC 15-100 (de aarding mag niet door de schakelaar onderbroken worden). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt van hoger dan 50°.

Vóór het aansluiten moet u controleren dat:

- de contactdoos geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- de contactdoos in staat is het maximale vermogen van het apparaat te dragen, zoals aangegeven op het typeplaatje;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- de contactdoos en de stekker overeenkomen. Als de stekker niet overeenkomt met de contactdoos moet u zich wenden tot een erkende installateur voor de vervanging ervan. Gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.




! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is, moeten de elektrische kabel en de contactdoos gemakkelijk te bereiken zijn.

! De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.

! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen.

! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

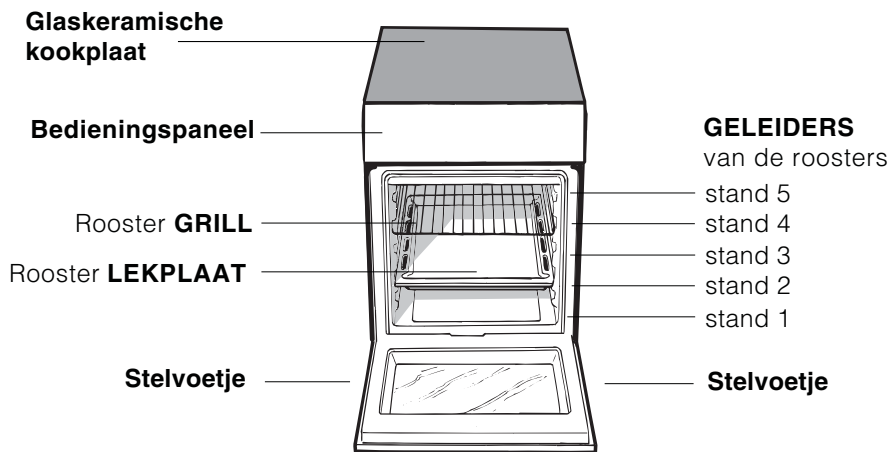
* Slechts op enkele modellen aanwezig.

TABEL EIGENSCHAPPEN	
Afmetingen	breedte 44 cm hoogte 34 cm diepte 38 cm
Inhoud	54 l
Afmetingen van de verwarmingslade	breedte 42 cm hoogte 23 cm diepte 44 cm
Spanning en frequentie van de elektrische voeding	zie typeplaatje
Keramiëkplaat Links voor Links achter Rechts achter Rechts voor Maximum vermogen keramiëkplaat	1200 W 1700 W 1200 W 1700 W 5800 W
ENERGY LABEL	Richtlijn 2002/40/EG op het etiket van elektrische ovens. Norm EN 50304 Energieverbruik convectie Natuurlijk - verwarmingsfunctie:  Traditioneel Energieverbruikverklaring Klasse geforceerde convectie - verwarmingsfunctie:  Gebak oven
	Deze apparatuur voldoet aan de 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

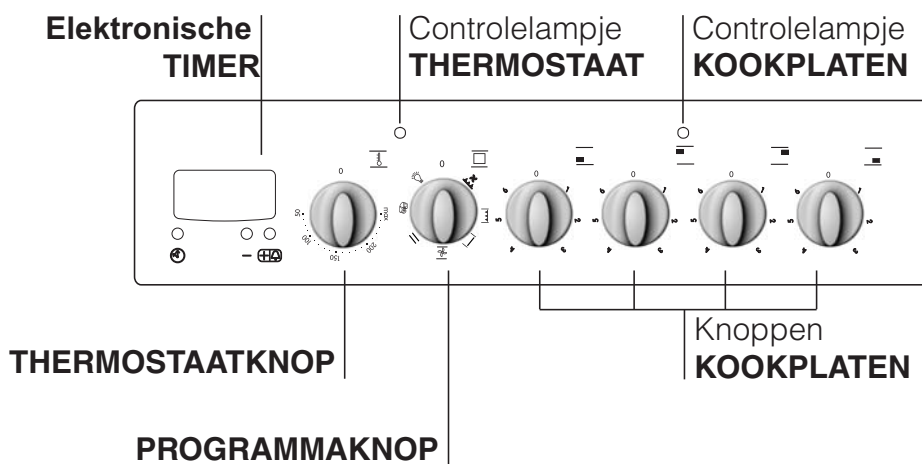
Beschrijving van het apparaat INDESIT

NL

Aanzichttekening



Bedieningspaneel



Starten en gebruik

NL

Gebruik van de oven

! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgeschakeld, opent u de oven deur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.

! Vóór gebruik is het absoluut noodzakelijk het plastic folie aan de zijkanten van het apparaat te verwijderen.

! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.

1. Selecteer het gewenste kookprogramma door aan de PROGRAMMAKNOP te draaien.
2. Kies de aangeraden temperatuur voor het betreffende programma of de door u gewenste temperatuur door aan de THERMOSTAATKNOP te draaien.

Een lijst met kooktijden en aanbevolen kooktemperaturen kunt u terugvinden in de speciale tabel (zie *Kooktabel oven*).

Tijdens het koken kunt u nog altijd:

- het kookprogramma veranderen met behulp van de PROGRAMMAKNOP;
- de temperatuur veranderen met behulp van de THERMOSTAATKNOP;
- het koken onderbreken door de knop PROGRAMMA'S weer op stand 0 te zetten;

! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

Controlelampje THERMOSTAAT

Het oplichten van dit lampje geeft aan dat de oven in werking is. Het licht gaat uit als de geselecteerde temperatuur is bereikt. Vanaf dit moment gaat het controlelampje aan en uit, hetgeen aangeeft dat de thermostaat werkt en de temperatuur in de oven constant houdt.

Ovenverlichting

Dit licht gaat aan als u de PROGRAMMAKNOP op een stand zet die niet "0" is. Hij blijft aan totdat de oven in werking is. Door met de knop  te selecteren gaat het licht aan zonder dat de verwarming wordt ingeschakeld.

De elektronische timer

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 **000**



- Druk op de knop  en zet vervolgens met de knoppen  en  de klok gelijk. Voorsnel 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**.

Het regelen van de sterkte van het geluidssignaal

Nadat u de instellingen van de klok heeft gekozen en bevestigd, kunt u de sterkte van het geluidssignaal regelen met de toets .

Programma's



Programma **GEBAK OVEN**

Temperatuur: naar keuze tussen de 50°C en Max. Het achterste verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat draaien, zodat een gelijkmatige zachte warmte wordt gecreëerd.

Deze functie is aanbevolen voor het bakken van fijne gerechten (in het bijzonder taarten die moeten rijzen) en kleine gerechten die u op 3 hoogtes tegelijkertijd wilt koken. Enkele voorbeelden: soesjes, zoete en hartige koekjes, bladerdeeg, gegratineerde groenten, enz...

Traditioneel

Temperatuur: naar keuze tussen de 50°C en Max. In deze stand gaan de onderste en bovenste verwarmingselementen aan. Dit is de klassieke, ouderwetse oven, nu voorzien van een uitzonderlijk niveau van temperatuurverspreiding en energiebesparing. De traditionele statische oven blijft onovertroffen voor ovenschotels die bestaan uit twee of meer ingrediënten zoals b.v.: groente met spareribs, stokvisschotel, rijst met kalfsvlees, enz.... U bereikt bovendien zeer goede resultaten bij de bereiding van schotels op basis van rund- of kalfsvlees: stoofvlees, goulash, wild, 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 speciale ovenpannen. Bij het koken in de statische oven gebruikt u slechts één ovenrooster, aangezien bij meerdere roosters de temperatuur slecht verdeeld zou worden. Bij gebruik van meerdere roosters kunt u de hoeveelheid warmte tussen de bovenkant en de onderkant op elkaar afstemmen. Als meer boven- of onderwarmte vereist is, zet u de schotel hoger of lager in de oven.

Heteluchtoven

Temperatuur: naar keuze tussen de 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 het hoofdstuk "Tegelijkertijd op meerdere niveaus koken".

Deze functie is vooral geschikt voor gegratineerde gerechten of gerechten die een nogal lange kooktijd nodig hebben, zoals b.v.: lasagne, macaroni, gebraden kip en aardappels enz. Goede resultaten

krijgt u ook met braadstukken, aangezien de goede verspreiding van de temperatuur het mogelijk maakt lagere temperaturen te gebruiken, wat ervoor zorgt dat minder vleessappen verloren waardoor het braadstuk mals blijft en minder aan gewicht verliest. De heteluchtoven is aan te raden voor het stoven van vis, waarbij slechts weinig vetten dienen te worden gebruikt, zodat de vorm en de smaak van de vis bewaard blijven.

Desserts: uitstekend geschikt voor taarten die moeten rijzen.

De heteluchtfunctie kan ook worden gebruikt voor het snel ontdooien van wit of rood vlees of brood, op een temperatuur van 80°C. Voor het ontdooien van fijnere gerechten zet u de temperatuur op 60°C of gebruikt u alleen het circuleren van de koude lucht met de thermostaatknop op 0°C.

Programma **OVEN BOVEN**

Temperatuur: naar keuze tussen de 50°C en Max. Het bovenste verwarmingselement gaat aan.

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

Programma **GRILL**

Temperatuur: naar keuze tussen de 50°C en Max. Het bovenste verwarmingselement gaat aan en het braadspit gaat draaien.

De rechtstreekse hoge temperatuur van de grill bruint onmiddellijk het vlees aan de buitenkant waardoor het vocht niet meer kan ontsnappen en het vlees van binnen mals blijft. Het koken onder de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge temperatuur aan de buitenkant nodig hebben: kalfs- en runderbiefstuk, entrecote, filet, hamburger etc. Houd de ovendeur half open gedurende het koken, behalve als u het braadspit gebruikt.

U vindt enkele voorbeelden in de paragraaf "Praktische kooktips".

Geventileerde Grill

Temperatuur: naar keuze tussen de 50°C en 200°C. Het bovenste centrale verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat draaien. Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de geforceerde luchtcirculatie in de oven. Eventueel verbranden van de buitenkant van de gerechten wordt zo vermeden en de warmte dringt beter door naar de binnenkant. U verkrijgt uitstekende resultaten met de geventileerde grill bij het bereiden van vlees- en groentespiesjes, worstjes, spareribs, lamskoteletten, kip, kwartels, varkenshaas enz...

De geventileerde grill is onovertroffen voor het koken

van moten zeebaars, tonijn, zwaardvis, gevulde inktvis, enz...

! Bij het gebruik van de functies OVEN BOVEN, GRILL en GEVENTILEERDE GRILL moet de ovendeur dicht zijn.


! Bij de functies OVEN BOVEN en GRILL raden wij u aan het rooster op stand 5 te zetten en de lekplaat op stand 1 om eventueel vet of jus op te vangen. Bij de functie GEVENTILEERDE GRILL raden wij u aan het rooster op stand 2 of 3 te zetten en de lekplaat op stand 1 om eventueel vet of jus op te vangen.

Ovenlade

! Plaats geen brandbaar materiaal in de onderste lade.

! De interne oppervlakken van de lade (indien aanwezig) kunnen warm worden.

Tegelijkertijd op meerdere niveaus koken

Als u twee rooster dient te gebruiken kiest u het programma  GEVENTILEERD. Dit is het enige geschikte programma voor deze kookwijze. U dient bovendien:

- de standen 1 en 5 niet te gebruiken: de hete lucht zou fijne gerechten kunnen verbranden.
- gebruik voornamelijk de standen 2 en 4, en plaats de gerechten die meer warmte nodig hebben op stand 2.
- als u gerechten wilt koken die verschillende tijden en temperaturen vereisen, stel dan een gemiddelde temperatuur in (*zie Kooktabel oven*) en plaats het fijnere gerecht op de vierde stand.

Haal het gerecht dat minder tijd nodig heeft als eerste uit de oven.

- als u pizza bakt op meer dan één stand met een temperatuur van 220°C, zorg er dan voor de oven minstens 15 minuten voor te verwarmen. Over het algemeen duurt de bereiding op stand 4 iets langer: we raden u aan eerst de pizza op de onderste stand uit de oven te halen en na enkele minuten die van stand 4.
- Plaats de lekplaat op de onderste stand en het rooster op de hoogste.

Kooktabel oven

Positie keuzeknop	Gerecht	Gewicht (kg)	Positie ovenrekken van beneden af	Voorverwarmen (minuten)	Positie thermostaatknop	Kooktijd (minuten)
Gebak	Taarten	0.5	3	15	180	20-30
	Vruchtentaarten	1	2/3	15	180	40-45
	Plumcake	0.7	3	15	180	40-50
	Cake	0.5	3	15	160	25-30
	Gevulde flensjes (op 2 roosters)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Kleine cakejes (op 2 roosters)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Kaaskoekjes (op 2 roosters)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Soesjes (op 3 roosters)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Koekjes (op 3 roosters)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringue (op 3 roosters)	0.5	1-3-5	15	90	180
Statisch	Eend	1	3	15	200	65-75
	Gebraden kalfs- of rundvlees	1	3	15	200	70-75
	Gebraden varkensvlees	1	3	15	200	70-80
	Koekjes (krumeldeeg)	-	3	15	180	15-20
	Taarten	1	3	15	180	30-35
Hetelucht	Pizza (op 2 roosters)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Lamsvlees	1	2	10	180	50-60
	Gebraden kip + aardappels	1	2-4	10	180	60-75
	Makreel	1	2	10	180	30-35
	Plumcake	1	2	10	170	40-50
	Soesjes (op 2 roosters)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Koekjes (op 2 roosters)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Cake (op 1 rooster)	0.5	2	10	170	15-20
	Cake (op 2 roosters)	1.0	2-4	10	170	20-25
Hartige taarten	1.5	3	15	200	25-30	
Bovenkant Oven	Afmaken van een gerecht	-	3/4	15	220	-
Grill	Tong en inktvis	1	4	5	Max	8-10
	Calamari- en garnalenspiesjes	1	4	5	Max	6-8
	Kabeljauwfilet	1	4	5	Max	10
	Gegrilde groenten	1	3/4	5	Max	10-15
	Kalfsbiefstuk	1	4	5	Max	15-20
	Koteletten	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Makreel	1	4	5	Max	15-20
	Tosti's	n.° 4	4	5	Max	2-3
Hetelucht grill	Gegrilde kip	1.5	3	5	200	55-60
	Inktvis	1.5	3	5	200	30-35

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

Gebruik van de glaskeramische kookplaat

NL

! De lijm die gebruikt is voor de afdichtingen laat wat vetvlekjes achter op het glas. Voordat u het apparaat gebruikt raden wij u aan de vlekken te verwijderen met een speciaal niet-schurend schoonmaakmiddel. Gedurende de eerste paar uur dat u het apparaat gebruikt kan het zijn dat u een rubbergeur ruikt. Deze zal echter snel wegtrekken.

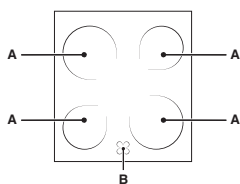
De kookzones in- en uitschakelen

Voor het inschakelen van een kookzone drukt u de bijbehorende knop rechtsom.

Om hem uit te schakelen draait u de knop linksom tot aan "0".

Het aangaan van het controlelampje van de ELEKTRISCHE KOOKPLATEN geeft aan dat minstens één elektrische kookplaat aan is.

De kookzones



Op de kookplaat bevinden zich elektrische stralingselementen. Tijdens de werking worden rood:
A. De kookzone.
B. Het controlelampje van de

warmte: dit geeft aan dat de temperatuur in de

betreffende kookzone hoger is dan 60°C, ook in het geval het stralingselement uit staat maar nog warm is.

Kookzones met stralingselementen

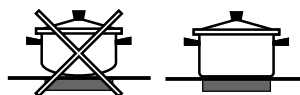
De belangrijkste eigenschappen lijken op die van het gasfornuis: snelle reactie op de bediening en onmiddellijk zichtbaar worden van de stroomsterkte.

Draai de overeenkomstige knop rechtsom van 1 naar 6.

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

Praktische tips voor het gebruik van de kookplaat

- Gebruik alleen pannen met een dikke, platte bodem zodat ze perfect aansluiten op het verwarmingsvlak;



- gebruik pannen die groot genoeg zijn om de kookplaat geheel te bedekken zodat alle hitte wordt benut;



- controleer dat de bodem van de pannen altijd goed schoon en droog is: de pannen zullen zo optimaal op het kookgedeelte aansluiten waardoor zowel pannen als kookvlak langer mee zullen gaan;
- vermijd dezelfde pannen te gebruiken die u ook op een gasfornuis gebruikt: de warmteconcentratie van gasbranders kan de bodem van pannen vervormen, waardoor ze niet goed meer aansluiten;
- laat nooit een kookgedeelte zonder pan erop aanstaan, het zou kapot kunnen gaan.

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheid

- De kookplaat van glaskeramiek is bestand tegen temperatuurwisselingen en stoten. Desalniettemin kunnen scherpe voorwerpen of messen het oppervlak van de kookplaat breken. Als dat gebeurt dient u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact te halen, u tot een bevoegde installateur te wenden en het gebruik van originele onderdelen te eisen. Het niet in acht nemen van bovengenoemde aanwijzingen kan de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen.
- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat mag niet buitenshuis worden geïnstalleerd, zelfs niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk om het bloot te stellen aan regen en onweer.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- **Het apparaat dient gebruikt te worden om voedsel te bereiden. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die in deze handleiding beschreven staan. Elk ander gebruik (bv.: verwarming van ruimten) is als oneigenlijk te beschouwen en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd of onredelijk gebruik.**
- Deze handleiding betreft een apparaat van klasse 1 (losstaand) of klasse 2 - subklasse 1 (ingebouwd tussen 2 meubels).
- Houd kleine kinderen op een afstand.
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van het apparaat terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Gebruik geen ontvlambare vloeistoffen (alcohol, benzine enz.) in de buurt van het apparaat als het in gebruik is.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de onderste opberglade of in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet, zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- Controleer altijd dat de knoppen in de stand • staan

als het apparaat niet wordt gebruikt.

- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Probeer nooit het apparaat zelf te repareren als het kapot gaat. Reparaties die worden uitgevoerd door niet erkende vaklui kunnen persoonlijk letsel of verdere beschadigingen aan het apparaat veroorzaken. Neem contact op met de Technische Dienst.
- Plaats geen zware voorwerpen op de open ovendeur.
- Voorkom dat kinderen of onkundige personen onbewaakt het fornuis kunnen gebruiken.

Afvalverwijdering

- Het verwijderen van het verpakkingsmateriaal: houdt u aan de plaatselijke normen zodat het materiaal hergebruikt kan worden.
- De Europese richtlijn 2002/96/EG, betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudelijke apparatuur niet met het normale afval mag worden meegegeven. De verwijderde apparaten moeten apart worden opgehaald om het terugwinnen en recyclen van de materialen waaruit ze bestaan te optimaliseren en te voorkomen dat er eventuele schade voortvloeit voor de gezondheid en het milieu. Het symbool van de afvallemmer met een kruis staat op alle producten om de consument eraan te herinneren dat dit gescheiden afval is. U kunt oude apparaten laten ophalen of afgeven bij de reinigingsdienst of, indien dit door de landelijke wetten wordt voorzien, ze bij aanschaf van eenzelfde soort nieuw product, inleveren bij de verkoper ervan. Alle belangrijkste fabrikanten van huishoudelijke apparaten zijn actief bij het beheer van verzamel- en verwijderingsystemen van afgedankte apparatuur.

Energiebesparing en milieubehoud

- Door de oven te gebruiken vanaf het late middaguur tot aan de vroege ochtend zorgt u ervoor dat de elektriciteitscentrales minder worden belast tijdens het 'spitsuur'.
- Houdt bij de functie GRILL altijd de ovendeur dicht: u bereikt betere kookresultaten en een aanzienlijke energiebesparing (circa 10%).
- Houd de afdichtingen altijd schoon zodat ze goed aansluiten op de deur en er geen hitte vrij kan komen.

Onderhoud en verzorging

NL

Het apparaat uitschakelen

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Het reinigen van de oven

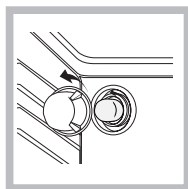
! Gebruik voor het schoonmaken geen stoomapparaten.

- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een sopje worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Na het reinigen dient u alles goed af te spoelen en te drogen. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Reinig het glas van de ovendeur met producten en sponzen die niet schuren, en droog het af met een zachte doek. Gebruik geen schurende producten of scherpe metalen raspjes omdat deze het glas zouden kunnen krassen en doen barsten.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser).
- Het bedieningspaneel moet worden gereinigd met een niet schurende spons of een zachte doek.

Het controleren van de afdichtingen van de oven

Controleer regelmatig de staat van de afdichtingen rondom de ovendeur. In het geval de afdichting beschadigd is, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Servicedienst te wenden. Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

Vervangen van het ovenlampje



1. Nadat u de oven heeft losgekoppeld van het elektrische net, verwijdert u het glazen deksel van de lamphouder (zie afbeelding).
2. Verwijder het lampje en vervang het met eenzelfde soort lampje: spanning 230 V, vermogen 25 W, fitting E 14.

3. Doe het deksel weer op zijn plaats en sluit de oven weer aan op het elektrische net.

Reinigen van de glaskeramische kookplaat

! Vermijd het gebruik van schuurmiddelen of bijtende middelen, zoals sprays voor barbecues en ovens, vlekkenmiddelen, roestverwijderende producten, schoonmaakmiddelen in poedervorm of schuurponzen: deze kunnen het oppervlak onherstelbaar krassen.

- Voor een normale reiniging is het voldoende de kookplaat af te nemen met een vochtige spons en hem daarna met keukenpapier te drogen.
- Als de plaat erg vuil is moet hij worden schoongemaakt met een speciaal middel voor keramiekplaten. Daarna moet u hem afspoelen en afdrogen.
- Voor het verwijderen van hardnekkig vuil gebruikt u een speciaal schrapertje (niet bijgeleverd). Doe dit zo snel mogelijk voordat het apparaat afkoelt zodat de etensresten niet aankoeken. Uitstekende resultaten kunnen ook worden bereikt met een speciaal roestvrij staalwolsponsje voor keramiekplaten dat u in een sopje doopt.
- Als er op de kookplaat onverhoopt voorwerpen of plastic materiaal of suiker zouden smelten, moet u ze onmiddellijk met het schrapertje verwijderen zolang het oppervlak nog warm is.
- Als de plaat is schoongemaakt, kan hij worden behandeld met een speciaal product voor onderhoud en bescherming: het onzichtbare laagje dat dit product achterlaat beschermt de plaat in het geval er iets overkookt. Dit soort handelingen moeten worden uitgevoerd als de plaat lauw (niet warm) of koud is.
- Vergeet niet de kookplaat altijd met schoon water af te spoelen en goed af te drogen: restjes schoonmaakmiddel kunnen de volgende keer dat u kookt aankoeken.

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

Reinigen van het roestvrij staal

Roestvrij staal kan vlekken vertonen als er langere tijd kalkhoudend water of fosforhoudende schoonmaakmiddelen op hebben gelegen. We raden u dus aan alles goed af te spoelen en te drogen.

Service

Dit dient u door te geven:

- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat en/of op de verpakking.

GB

English, 1

PL

Polski, 12

FR

Français, 23

NL

Nederland, 34

DE

Deutsch, 45

KN3C650A/U

Inhalt

Installation, 46-47

Aufstellung und Nivellierung
Stromanschlüsse
Technische Daten

Beschreibung des Geräts, 48

Übersicht
Schalttafel

Inbetriebnahme und Benutzung, 49-52

Gebrauch des Ofens
Gararten
Tipps zur Benutzung des Ofens

Benutzung des Ceranfeldes, 53

Ein- und Ausschalten der Kochzonen
Kochzonen

Vorsichtsmaßnahmen und Tipps, 54

Allgemeine Sicherheit
Entsorgung
Umweltschutz

Pflege und Wartung, 55

Ausschalten des Geräts
Reinigen des Geräts
Austauschen der Ofenglühbirne
Reinigung des Ceranfeldes
Hilfe

Installation

DE

! Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig, bevor Sie Ihr neues Gerät in Betrieb nehmen. Diese enthält wichtige Informationen über die sichere Installation und den Betrieb des Geräts.

! Bitte bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung für spätere Einsichtnahmen auf. Vergewissern Sie sich, dass die Anleitung bei einem Verkauf, einer Weitergabe oder einem Transport des Geräts nicht verloren geht.

! Das Gerät muss von qualifiziertem Personal gemäß der Anleitung installiert werden.

! Erforderliche Anpassungen oder Wartungsarbeiten dürfen erst dann durchgeführt werden, wenn der Herd von der Stromversorgung getrennt wurde.

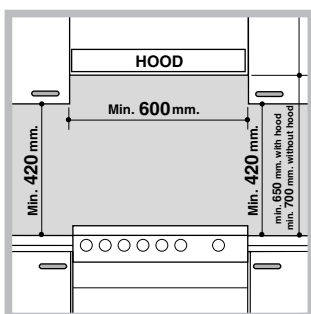
Aufstellung und Nivellierung

! Es ist möglich, das Gerät entlang von Schränken zu installieren, deren Höhe jene des Kochfeldes nicht überragt.

! Vergewissern Sie sich, dass die Mauer, die mit der Rückseite des Geräts in Kontakt ist, aus nicht entflammablem, hitzebeständigem Material besteht (T 90 °C).

So installieren Sie das Gerät korrekt:

- Stellen Sie es in der Küche, im Esszimmer oder in einem Wohnraum auf (nicht im Badezimmer).
- Wenn die Oberseite des Kochfeldes die Schränke überragt, muss das Gerät in einem Abstand von mindestens 200 mm installiert werden.



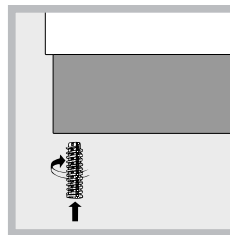
- Wenn der Herd unterhalb eines Wandschranks installiert wird, muss zwischen dem Schrank und der Oberseite des Kochfeldes ein Mindestabstand von 420 mm eingehalten werden.

Dieser Abstand sollte auf 700 mm erhöht werden, wenn die Wandschränke entflammbar sind (siehe Abbildung).

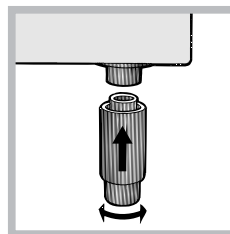
- Bringen Sie hinter dem Herd oder weniger als 200 mm von dessen Seiten entfernt keine Blenden an.
- Ein etwaiger Dunstabzug muss gemäß den Anweisungen in der entsprechenden Gebrauchsanleitung installiert werden.

* Funktion nur bei einigen Modellen verfügbar.

Nivellierung



Wenn das Gerät nivelliert werden muss, schrauben Sie die Justierfüße an jenen Stellen an, die in jeder Ecke des Herdsockels vorhanden sind (siehe Abbildung).

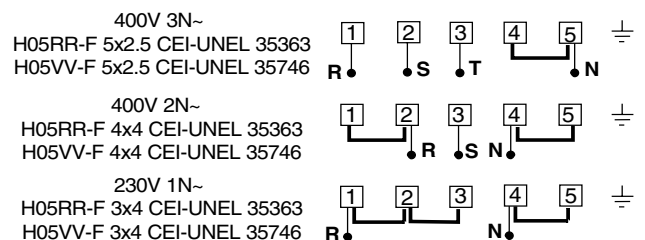


Die Füße* passen in die Spalten auf der Unterseite des Herdsockels.

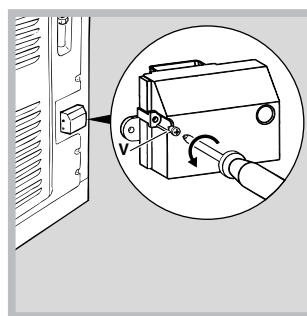
Elektrische Anschlüsse

Anschluss des Stromkabels

Das Kabel sollte für die Art des elektrischen Anschlusses geeignet sein und folgendem Anschlussdiagramm entsprechen:

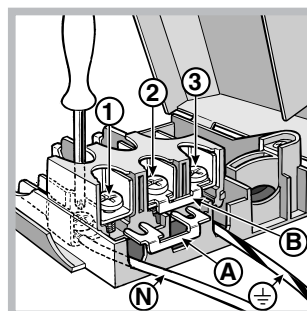



So installieren Sie das Stromkabel richtig:



1. Lockern Sie die Schraube V am Klemmbrett und ziehen Sie an der Abdeckung, um sie zu öffnen (siehe Abbildung).

2. Bringen Sie die Anschlusshalter A (siehe Abbildung) gemäß dem oben angegebenen Anschlussdiagramm an. Das Klemmbrett ist für einen einphasigen 230 V-Anschluss konzipiert: Die Klemmen 1, 2 und 3 sind miteinander verbunden; die Steckbrücke 4-5 befindet sich im unteren Bereich des Klemmbretts.



3. Bringen Sie die Drähte N und  wie im Diagramm angegeben an (*siehe Abbildung*) und fahren Sie mit dem Anschluss fort, indem Sie die Klemmschrauben so weit wie möglich festziehen.
4. Bringen Sie die restlichen Drähte auf den Klemmen 1-2-3 an und ziehen Sie die Schrauben fest.
5. Befestigen Sie das Stromkabel, indem Sie die Klemmschraube festziehen.
6. Schließen Sie die Abdeckung des Klemmbretts, indem Sie die Schrauben V festziehen.

Anschluss des Stromkabels an das Stromnetz

Installieren Sie einen standardisierten Stecker, der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Last entspricht (*siehe Tabelle der technischen Daten*). Das Gerät muss über einen omnipolaren Schutzschalter direkt an das Stromnetz angeschlossen werden, wobei zwischen dem Gerät und dem Stromnetz eine Kontaktöffnung von mindestens 3 mm installiert werden muss. Der Schutzschalter muss für die angegebene Ladung geeignet sein und den Bestimmungen von NFC 15-100 entsprechen (die Erdungsleitung darf nicht durch den Schutzschalter unterbrochen werden). Das Stromkabel muss so ausgerichtet werden, dass es nicht mit Temperaturen von über 50 °C in Kontakt gerät.

Vor dem Anschluss des Geräts muss sichergestellt werden, dass

- das Gerät geerdet ist und der Stecker den gesetzlichen Bestimmungen entspricht.
- die Steckdose der auf dem Typenschild angegebenen Höchstleistung des Geräts Stand halten kann.
- die Spannung im auf dem Typenschild angegebenen Bereich liegt.
- die Steckdose mit dem Stecker des Geräts kompatibel ist. Wenn die Steckdose nicht mit dem Stecker kompatibel ist, bitten Sie einen autorisierten Techniker, diesen auszutauschen. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen.




! Sobald das Gerät installiert ist, müssen das Stromkabel und die Steckdose einfach zugänglich sein.

! Das Kabel darf nicht verbogen oder eingedrückt werden.

! Das Kabel muss regelmäßig geprüft werden und darf nur von autorisierten Technikern ausgetauscht werden.

! Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn diese Sicherheitsmaßnahmen nicht eingehalten werden.

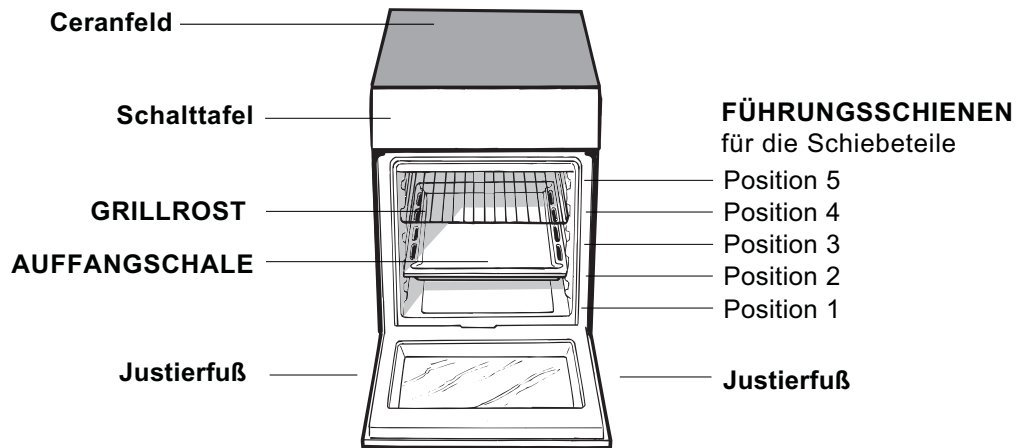
* Funktion nur bei einigen Modellen verfügbar.

TABELLE DER EIGENSCHAFTEN	
Abmessungen	Breite: 44 cm Höhe: 34 cm Tiefe: 38 cm
Volumen	54 l
Nutzabmessungen in Zusammenhang mit dem Ofenfach	Breite: 42 cm Höhe: 23 cm Tiefe: 44 cm
Spannung und Frequenz	Siehe Typenschild
Ceranfeld Vorne links Hinten links Hinten rechts Vorne rechts Max. Ceranfeld-Verbrauch	1.200 W 1.700 W 1.200 W 1.700 W 5.800 W
ENERGIEZEICHEN	Richtlinie 2002/40/EG über Zeichen von Elektroöfen. Standard EN 50304 Energieverbrauch bei natürlichem Konvektionserhitzungsmodus: _____ Konvektionsmodus: _____ Angegebener Energieverbrauch bei erzwungenem Konvektionsglaserhitzungsmodus:  Backmodus.
 	Dieses Gerät entspricht folgenden EWG-Richtlinien: 2006/95/EG vom 12.12.2006 (Niederspannung) und Änderungen; 04/108/EWG vom 15.12.2004 (Elektromagnetische Kompatibilität) und Änderungen; 93/68/EWG vom 22.07.1993 und Änderungen. 2002/96/EWG

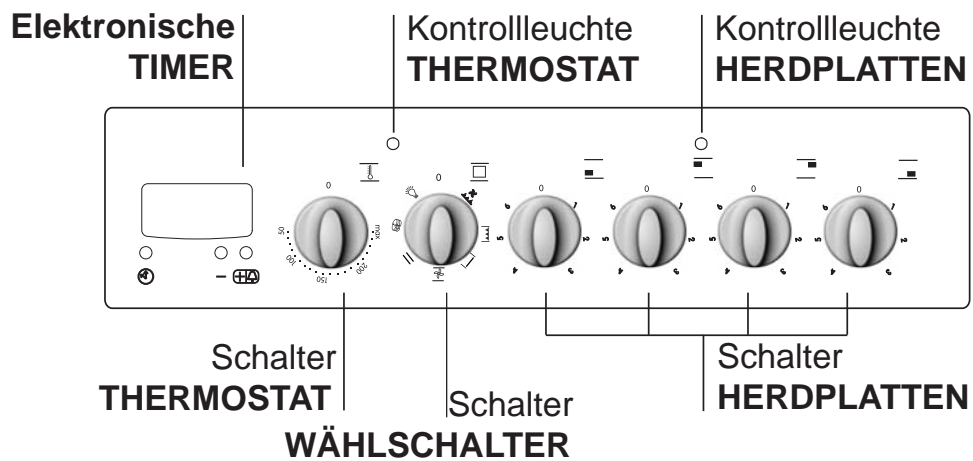
Beschreibung des Geräts

Übersicht

DE



Schalttafel



Gebrauch des Ofens

! Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine halbe Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Lüften Sie den Raum gut durch, bevor Sie den Ofen ausschalten und öffnen. Es kann ein leicht unangenehmer Geruch entstehen. Es handelt sich hier um die Schutzmittel, die während der Herstellung verwendet wurden und nun mit der Hitze verbrennen.

! Bevor Sie das Gerät verwenden, entfernen Sie alle Plastikfolien an den Seiten des Geräts.

! Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Ofenboden, da die Emaillierung sonst beschädigt werden kann.

1. Wählen Sie die gewünschte Garart mit dem FUNKTIONSWÄHLER.

2. Wählen Sie die für die gewählte Garart empfohlene oder die gewünschte Temperatur mit dem TEMPERATURREGLER.

Eine Liste mit einer detaillierten Beschreibung der Gararten und empfohlenen Temperaturen ist in der entsprechenden Tabelle zu finden (*siehe Praktische Garhinweise*).

Während des Garvorgangs kann man jederzeit


- die Garart mit dem FUNKTIONSWÄHLER ändern.
- die Temperatur mit dem TEMPERATURREGLER ändern.
- den Garvorgang anhalten. Drehen Sie hierzu den FUNKTIONSWÄHLER auf die Position „0“.

! Stellen Sie das Gargut immer auf die mitgelieferten Roste.

Kontrollleuchte THERMOSTAT

Wenn diese eingeschaltet ist, heizt der Ofen. Sobald im Ofen die eingestellte Temperatur erreicht wird, erlöscht die Leuchte. Jetzt schaltet sich die Kontrollleuchte im Wechsel ein und aus und zeigt damit an, dass das Thermostat in Funktion ist und die eingestellte Temperatur konstant hält.

Backofenlicht

Sobald der FUNKTIONSWÄHLER auf eine andere als die Position „0“ gestellt wird, schaltet sich das Backofenlicht ein. Es bleibt eingeschaltet, solange der Backofen in Betrieb ist. Wird der Schalter auf die Position  gestellt, schaltet sich das Licht ein, ohne dass der Backofen jedoch in Betrieb genommen wird.

* Funktion nur bei einigen Modellen verfügbar.

Gararten

GARART

Temperatur: eine Temperatur zwischen 50 °C und Max. Das hintere Heizelement und der eingeschaltete Lüfter sorgen für eine sanfte und gleichmäßige Hitze im gesamten Ofen.

Diese Garart ist ideal zum Backen und Garen von empfindlichen Lebensmitteln, besonders für Kuchen, die aufgehen sollen, sowie für die Zubereitung von Törtchen auf drei Einschubböden gleichzeitig. Hier einige Beispiele: Windbeutel, süße und würzige Kekse, Salzgebäck, Biskuitrollen und kleine Portionen gratiniertes Gemüse usw.

KONVEKTION

Temperatur: eine Temperatur zwischen 50 °C und Max. Bei dieser Einstellung schalten sich die oberen und unteren Heizelemente ein. Dies ist die klassische Heizart des Ofens, jedoch mit verbesserter Hitzeverteilung und einem reduzierten Energieverbrauch. Der Konvektionsofen ist nach wie vor unübertroffen zum Garen von Gerichten mit mehreren Zutaten, z. B. Kohl mit Rippchen, Kabeljau nach spanischer Art, Stockfisch nach Ancona-Art, zarte Kalbfleischstreifen mit Reis usw. Auch Kalb- oder Rindfleischgerichte (Schmorbraten, Schmorgerichte, Gulasch, Wild, Schinken usw.), die langsam garen und oft begossen oder mit Flüssigkeit aufgefüllt werden müssen, gelingen hervorragend. Auch ist es nach wie vor die beste Garart für Kuchen und Früchte sowie für zugedeckte Pfannengerichte. Beim Garen mit Konvektion verwenden Sie jeweils nur eine Fettpfanne oder einen Rost, da sich sonst die Hitze nicht gleichmäßig verteilen kann. Mit den unterschiedlichen Einschubhöhen können Sie die Ober- und Unterhitze nach Ihren Wünschen ausbalancieren. Wählen Sie die passende Einschubhöhe je nachdem, ob Ihr Gericht mehr Ober- oder mehr Unterhitze benötigt.

UMLUFT

Temperatur: eine Temperatur zwischen 50 °C und Max. Es schalten sich die Heizelemente und der Lüfter ein. Die konstante und gleichmäßig im ganzen Ofen verteilte Hitze gart und bräunt die Lebensmittel gleichmäßig und über ihre gesamte Oberfläche. Mit dieser Garart können Sie mehrere Gerichte gleichzeitig zubereiten, vorausgesetzt sie benötigen alle die gleiche Gartemperatur. Es können maximal zwei Einschübe gleichzeitig verwendet werden. Beachten Sie hierzu die Anweisungen im Abschnitt: „Garen mit mehr als einem Einschub“.

Die Umluft eignet sich besonders für Gerichte, die eine schöne Bräunung erhalten sollen oder besonders lange Garzeiten benötigen, wie zum Beispiel: Lasagne, überbackene Nudeln, Brathuhn und Kartoffeln usw. Darüber hinaus erlaubt die hervorragende Hitzeverteilung eine geringere Temperatur beim Braten.

Damit geht weniger Saft verloren, das Fleisch bleibt zart und verliert weniger Gewicht beim Garen. Die Umluft eignet sich besonders zum Garen von Fisch, der auch mit nur wenigen Gewürzen schmackhaft wird und ein schönes Aussehen erhält.

Desserts: die Umluft ist auch für die Zubereitung von Hefeteigkuchen perfekt geeignet.

Auch eignet sich diese Garart zum schnellen Auftauen von weißem oder rotem Fleisch oder Brot. Stellen Sie hierzu die Temperatur auf 80 °C. Bei empfindlicheren Lebensmitteln verwenden Sie eine Temperatur von 60 °C oder aber Sie verwenden nur die Umluft und stellen Sie die Temperatur auf 0 °C.

OBERHITZE

Temperatur: eine Temperatur zwischen 50 °C und Max. Das obere Heizelement schaltet sich ein. Diese Funktion kann zum Bräunen der gegarten Lebensmittel verwendet werden.

GRILL

Temperatur: eine Temperatur zwischen 50 °C und Max. Das obere Heizelement und der Drehspieß schalten sich ein.

Mit der sehr hohen und direkten Temperatur des Grills können Fleisch und Braten schön gebräunt werden, während der Bratensaft im Fleisch bleibt und es so zart macht. Der Grill eignet sich auch hervorragend für Gerichte, die eine hohe Temperatur an der Oberfläche benötigen: beispielsweise Rind, Kalb, Steaks, Filets, Hamburger usw. Lassen Sie die Ofentür bei dieser Garart angelehnt, außer Sie verwenden den Drehspieß. Einige Grillbeispiele sind im Abschnitt „Praktische Garhinweise“ enthalten.

GRILL MIT UMLUFT

Temperatur: eine Temperatur zwischen 50 und 200 °C. Das obere mittlere Heizelement und der Lüfter schalten sich ein. Mit dieser Kombination wird die Leistungsfähigkeit der Hitzestrahlung in einer Richtung der Heizelemente mit der im Ofen zirkulierenden Luft verstärkt. Damit wird verhindert, dass die Lebensmittel an der Oberfläche verbrennen, und die Hitze kann tief in das Gargut eindringen. Hervorragende Ergebnisse werden beispielsweise mit Kebab aus Fleisch und Gemüse, Würsten, Rippchen, Lammkeulen, Huhn in pikanter Soße, Wachteln, Schweinekoteletts usw. erzielt. Diese Garart ist auch ideal zum Garen von Fischsteaks, zum Beispiel Schwertfisch, Thunfisch, gefüllter Tintenfisch usw.

! Die Gararten mit OBERHITZE, GRILL und GRILL MIT UMLUFT müssen immer mit geschlossener Ofentür verwendet werden.

! Stellen Sie den Rost bei OBERHITZE und GRILL auf Stufe 5 und die Fettpfanne zum Auffangen der Garflüssigkeiten (Fett und/oder Saft) auf Stufe 1. Stellen Sie den Rost bei GRILL MIT UMLUFT auf Stufe 2 oder 3 und die Fettpfanne zum Auffangen der Garflüssigkeiten auf Stufe 1.

Aufbewahrungsbereich unter dem Ofen

! Stellen Sie keine entflammaren Gegenstände in das untere Ofenfach.

! Die Innenflächen des Fachs (wenn vorhanden) können heiß werden.

Garen auf mehreren Einschubstufen gleichzeitig

Wenn Sie zwei Einschübe gleichzeitig verwenden, nutzen Sie immer die Garart mit UMLUFT, sie ist die einzige, die sich für diese Art von Garen eignet. Weitere Empfehlungen:

- Die Positionen 1 und 5 sollten nicht verwendet werden. Auf diesen Positionen kann die direkte Hitze empfindlichere Lebensmittel verbrennen.
- Verwenden Sie die Positionen 2 und 4, wobei die Lebensmittel, die mehr Hitze benötigen, auf Position 2 gestellt werden sollten.
- Wenn Sie Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten und Temperaturen zubereiten möchten, stellen Sie die Temperatur so ein, dass sie zwischen den beiden empfohlenen Temperaturangaben liegt (*siehe Tabelle der praktischen Garhinweise*) und stellen Sie das empfindlichere Lebensmittel auf die Einschubstufe 4. Nehmen Sie dann das Gargut, das weniger Zeit benötigt, entsprechend früher aus dem Ofen.
- Bei der Zubereitung von Pizza auf mehreren Einschubstufen bei einer Temperatur von 220 °C muss der Ofen 15 Minuten vorgeheizt werden. Ganz allgemein braucht das Garen auf der Einschubstufe 4 länger: Wir empfehlen, die Pizza auf der untersten Einschubstufe zuerst herauszunehmen, gefolgt von der Pizza auf Einschubstufe 4 einige Minuten später.
- Stellen Sie die Fettpfanne auf die unterste Einschubstufe und den Rost darauf.

Elektronischer Minutenzähler




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.

Tipps zur Benutzung des Ofens

Einstellung Wählschalter	Zu kochendes Gut	Gewicht (in kg)	Rostposition vom Boden aus	Vorheizzeit (Minuten)	Einstellung Schalter Thermostat	Kochzeit (Minuten)
Backen	Torten	0.5	3	15	180	20-30
	Fruchtkuchen	1	2/3	15	180	40-45
	Pflaumenkuchen	0.7	3	15	180	40-50
	Schwammkuchen	0.5	3	15	160	25-30
	Gefüllte Pfannkuchen (auf zwei Einschüben)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Kleine Kuchen (auf zwei Einschüben)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Käsebällchen (auf zwei Einschüben)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Windbeutel (auf drei Einschüben)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Plätzchen (auf drei Einschüben)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Baiser (auf drei Einschüben)	0.5	1-3-5	15	90	180
Konvektion	Ente	1	3	15	200	65-75
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	3	15	200	70-75
	Schweinebraten	1	3	15	200	70-80
	Plätzchen (Mürbeteig)	-	3	15	180	15-20
	Torten	1	3	15	180	30-35
Umluft	Pizza (auf zwei Einschüben)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Lamm	1	2	10	180	50-60
	Brathähnchen + Kartoffeln	1	2-4	10	180	60-75
	Makrele	1	2	10	180	30-35
	Pflaumenkuchen	1	2	10	170	40-50
	Windbeutel (auf zwei Einschüben)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Plätzchen (auf zwei Einschüben)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Schwammkuchen (auf einem Einschub)	0.5	2	10	170	15-20
	Schwammkuchen (auf zwei Einschüben)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Salzige Pasteten	1.5	3	15	200	25-30
Oberhitze	Bräunen von Nahrungsmitteln für ein perfektes Backen	-	3/4	15	220	-
Grill	Seezunge und Tintenfisch	1	4	5	Max	8-10
	Kalamari- und Garnelenkebab	1	4	5	Max	6-8
	Dorschfilet	1	4	5	Max	10
	Gegrilltes Gemüse	1	3/4	5	Max	10-15
	Kalbssteak	1	4	5	Max	15-20
	Koteletts	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Makrelen	1	4	5	Max	15-20
	Getoastete Sandwiches	4	4	5	Max	2-3
Umluftgrill	Gegrilltes Hähnchen	1.5	3	5	200	55-60
	Tintenfisch	1.5	3	5	200	30-35

! Die Kochzeiten sind Richtwerte und könnten je nach persönlichem Geschmack unterschiedlich sein. Wenn Sie das Gerät als Grill oder Umluftgrill benutzen, muss die Auffangschale immer auf den ersten Rost von unten platziert werden.

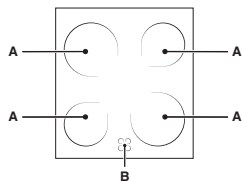
! Der Klebstoff der Dichtungen hinterlässt Fettsuren auf dem Glas. Vor der Benutzung des Geräts empfehlen wir Ihnen, diese mit einem speziellen, nicht abrasiven Reinigungsprodukt zu entfernen. In den ersten Stunden des Gebrauchs könnte ein Gummigeruch auftreten, der aber schnell wieder verschwindet.

Ein- und Ausschalten der Kochzonen

Um eine Kochzone einzuschalten, drehen Sie den entsprechenden Schalter im Uhrzeigersinn. Um sie wieder auszuschalten, drehen Sie den Schalter gegen den Uhrzeigersinn, bis die Position „0“ erreicht ist. Wenn die Kontrollleuchte ELEKTRISCHE HERDPLATTE AN leuchtet, weist dies darauf hin, dass zumindest ein Ceranfeld eingeschaltet ist.

Kochzonen

Das Ceranfeld ist mit elektrischen Heizstrahlelementen ausgestattet. Wenn sie verwendet werden, leuchten folgende Teile des Ceranfeldes auf:



A. die Kochzone
B. die Resthitzekontrollleuchte:

Diese weist darauf hin, dass die Temperatur der entsprechenden Kochzone über 60 °C beträgt – auch dann, wenn das Heizelement abgeschaltet wurde, jedoch noch immer heiß ist.

Kochzonen mit Heizstrahlelementen

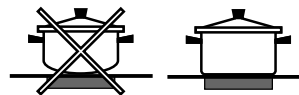
Diese weisen ähnliche Eigenschaften auf wie Gasbrenner: Sie sind einfach zu kontrollieren und erreichen sehr rasch die eingestellten Temperaturen, wodurch man ihre Leistung unmittelbar wahrnimmt.

Drehen Sie den entsprechenden Schalter im Uhrzeigersinn auf eine Position zwischen 1 und 6.

Einstellung	Normal oder schnell
0	Aus
1	Kochen von Gemüse, Fisch
2	Kochen von Kartoffeln (mit Dampf), Suppen, Kichererbsen, Bohnen
3	Fortsetzung des Kochens von großen Mengen an Lebensmitteln, Minestrone
4	Zum Rösten (durchschnittlich)
5	Zum Rösten (überdurchschnittlich)
6	Zum Bräunen und schnellem Aufkochen

Praktische Tipps zur Benutzung des Ceranfeldes

- Verwenden Sie Pfannen mit einer starken, flachen Basis, um sicherzustellen, dass sie perfekt auf der Kochzone aufliegen.



- Verwenden Sie stets Pfannen mit einem Durchmesser, der groß genug ist, um die Herdplatte vollständig zu bedecken, um die gesamte erzeugte Hitze zu nutzen.



- Sorgen Sie stets dafür, dass die Basis der Pfanne vollständig sauber und trocken ist: Dadurch wird sichergestellt, dass die Pfannen perfekt auf den Kochzonen aufliegen und dass sowohl die Pfannen als auch das Ceranfeld länger halten.
- Vermeiden Sie die Benutzung desselben Kochgeschirrs wie für Gasbrenner: Die Hitzekonzentration bei Gasbrennen könnte die Basis der Pfanne verziehen, wodurch sie nicht mehr korrekt auf der Oberfläche aufliegt.
- Lassen Sie niemals eine Kochzone eingeschaltet, ohne dass eine Pfanne darauf steht, da dies zur Beschädigung der Zone führen könnte.

Vorsichtsmaßnahmen und Tipps

DE

! Dieses Gerät wurde gemäß den internationalen Sicherheitsstandards konzipiert und hergestellt. Die folgenden Warnhinweise werden aus Sicherheitsgründen angegeben und müssen sorgfältig gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- Das Ceranfeld hält Temperaturschwankungen und -schocks stand. Es muss jedoch darauf hingewiesen werden, dass Messer oder Kochutensilien die Oberfläche des Ceranfeldes beschädigen könnten. Sollte dies der Fall sein, ziehen Sie den Stecker des Herdes aus der Steckdose und kontaktieren Sie ein autorisiertes technisches Kundenzentrum, um Originalersatzteile anzufordern. Sollten diese Anweisungen missachtet werden, könnte dies die Sicherheit des Geräts einschränken.
- Das Gerät wurde für einen häuslichen Gebrauch in Innenräumen konzipiert und sollte nicht gewerblich oder industriell genutzt werden.
- Das Gerät darf nicht im Freien installiert werden, auch nicht in überdachten Bereichen. Es ist äußerst gefährlich, das Gerät Regen und Stürmen auszusetzen.
- Berühren Sie das Gerät nicht barfuß oder mit nassen oder feuchten Händen und Füßen.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen zur Zubereitung von Speisen gemäß den in dieser Gebrauchsanleitung beschriebenen Anweisungen verwendet werden. Andere Nutzungszwecke des Geräts (z. B. zur Beheizung des Raums) sind unsachgemäß und gefährlich. Der Hersteller kann nicht für Schäden infolge eines unsachgemäßen, inkorrekten und unvernünftigen Gebrauchs des Geräts verantwortlich gemacht werden.**
- Die Gebrauchsanweisung liegt einem Klasse-1- (isoliert) oder Klasse-2- bzw. Unterklasse-1-Gerät (zwischen zwei Schränken eingebaut) bei.
- Halten Sie Kinder vom Ofen fern.
- Vergewissern Sie sich, dass die Stromkabel anderer elektrischer Geräte nicht in Kontakt mit den heißen Teilen des Ofens geraten.
- Die Öffnungen für die Belüftung und Hitzeverteilung dürfen niemals abgedeckt werden.
- Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie Backwaren in den Ofen geben oder diese wieder herausnehmen.
- Verwenden Sie keine entflammenden Flüssigkeiten (Alkohol, Benzin usw.) in der Nähe des Gerätes, während dieses in Betrieb ist.
- Geben Sie kein entflammendes Material in das untere Lagerfach oder in den Ofen selbst. Wenn das Gerät unbeabsichtigt eingeschaltet wird, könnte es Feuer fangen.
- Vergewissern Sie sich stets, dass die Schalter in der Position "•" sind, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

- Wenn Sie das Gerät vom Strom nehmen, ziehen Sie stets den Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie nicht am Kabel.
- Führen Sie niemals Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durch, ohne das Gerät vom Strom genommen zu haben.
- Wenn das Gerät kaputt geht, dürfen Sie unter keinen Umständen versuchen, es selbst zu reparieren. Reparaturen, die von unerfahrenen Personen durchgeführt werden, könnten zu Verletzungen oder Beschädigungen des Geräts führen. Wenden Sie sich an ein Kundenzentrum.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf der offenen Ofentür ab.
- Sorgen Sie dafür, dass der Herd nicht unbeaufsichtigt von Kindern oder Personen, die nicht damit vertraut sind, benutzt wird.

Entsorgung

- Bei der Entsorgung des Verpackungsmaterials: Beachten Sie die örtlichen Bestimmungen, da die Verpackung wiederverwendet werden könnte.
- Die EU-Richtlinie 2002/96/EG hinsichtlich Elektro- und Elektronik-Altgeräte besagt, dass Haushaltsgeräte nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Gebrauchte Geräte müssen separat entsorgt werden, um die Kosten der Wiederverwendung und des Recyclings der Materialien des Geräts zu optimieren und potenzielle Schäden an der Umwelt und der öffentlichen Gesundheit zu vermeiden. Der durchgestrichene Mülleimer ist auf allen Produkten angebracht, um den Besitzer an seine Verpflichtungen in Zusammenhang mit der Mülltrennung zu erinnern. Gebrauchte Geräte können von der öffentlichen Müllentsorgung mitgenommen, zu entsprechenden Entsorgungsstellen gebracht oder, sofern von den nationalen Gesetzen erlaubt, im Rahmen eines Tauschgeschäftes für ein neues gleichwertiges Produkt an die Händler zurückgegeben werden. Alle größeren Hersteller von Haushaltsgeräten nehmen an der Schaffung und Organisation von Systemen für die Entsorgung von alten und nicht mehr gebrauchten Geräten teil.

Umweltschutz

- Sie können dazu beitragen, die Spitzenlast der Stromversorgungsunternehmen zu verringern, indem Sie den Ofen in den Stunden zwischen den späten Nachmittags- und frühen Morgenstunden verwenden.
- Halten Sie die Ofentür stets geschlossen, wenn Sie die GRILL-Modi verwenden. Dadurch erhalten Sie bessere Ergebnisse und sparen Energie (etwa 10 %).
- Überprüfen Sie regelmäßig die Türdichtungen und wischen Sie sie sauber, um sicherzustellen, dass sie frei von Schmutzrückständen sind und somit perfekt an der Tür haften, was eine Hitzeverteilung verhindert.

Ausschalten des Geräts

Nehmen Sie Ihr Gerät vom Strom, bevor Sie Arbeiten daran durchführen.

Reinigung des Ofens

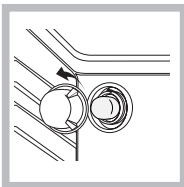
! Verwenden Sie bei der Reinigung des Geräts keine Dampfstrahlen.

- Die emaillierten, aus rostfreiem Stahl bestehenden Außenteile und die Gummidichtungen können mit einem Schwamm gereinigt werden, der in lauwarmem Wasser und neutraler Seife eingeweicht wurde. Verwenden Sie spezifische Produkte für die Entfernung von hartnäckigen Flecken. Nach der Reinigung abspülen und sorgfältig trocknen. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder korrosive Substanzen.
- Die Innenseite des Ofens sollte idealerweise nach jeder Benutzung gereinigt werden, während er noch lauwarm ist. Verwenden Sie warmes Wasser und Reinigungsmittel, anschließend abspülen und mit einem weichen Tuch trocknen. Verwenden Sie keine abrasiven Produkte.
- Reinigen Sie die Glasteile der Ofentür mit einem Schwamm und einem nicht abrasiven Reinigungsprodukt, anschließend mit einem weichen Tuch sorgfältig trocknen. Verwenden Sie kein abrasives Material oder spitze Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen und zum Zerschneiden des Glases führen könnten.
- Das Zubehör kann wie herkömmliches Geschirr gewaschen werden – auch im Geschirrspüler.
- Schmutz und Fett sollten vom Bedienfeld mit einem nicht abrasiven Schwamm oder einem weichen Tuch entfernt werden.

Prüfung der Ofendichtungen

Überprüfen Sie die Dichtungen des Ofens regelmäßig. Wenn die Dichtungen beschädigt sind, kontaktieren Sie Ihren nächsten Kundendienst. Wir empfehlen, den Ofen nicht zu benutzen, bis die Dichtungen ausgetauscht wurden.

Austauschen der Ofenglühbirne



1. Entfernen Sie den Glasdeckel der Lampenfassung, nachdem Sie den Ofen vom Strom genommen haben (siehe Abbildung).

2. Entfernen Sie die Glühbirne und ersetzen Sie sie durch eine ähnliche: 230 V Spannung, 25 W Leistung, Kap. E 14.

3. Setzen Sie die Abdeckung wieder ein und schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Reinigung des Ceranfeldes

! Verwenden Sie keine abrasiven oder korrosiven Reinigungsmittel (z. B. Produkte in Spraydosen zur Reinigung von Grills und Öfen), Fleckenentferner, Rostschutzmittel, Pulverreinigungsmittel oder Schwämme mit abrasiven Oberflächen. Diese könnten die Oberfläche irreversibel zerkratzen.

- Für gewöhnlich genügt es, das Ceranfeld mit einem feuchten Schwamm zu reinigen und es mit einer saugstarken Küchenrolle zu trocknen.
- Wenn das Ceranfeld besonders schmutzig ist, reinigen Sie es mit einem speziellen Ceran-Reinigungsmittel, spülen Sie es gut ab und trocknen Sie es sorgfältig.
- Um hartnäckigeren Schmutz zu entfernen, verwenden Sie einen geeigneten Schaber (dieser ist nicht im Lieferumfang inbegriffen). Entfernen Sie Verschüttetes so bald wie möglich, ohne zu warten, bis das Gerät abkühlt, um eine Krustenbildung zu vermeiden. Sie erhalten hervorragende Ergebnisse durch die Benutzung eines in Seifenwasser eingeweichten rostbeständigen Stahldrahtschwamms, der eigens für Ceranfelder hergestellt wurde.
- Wenn Kunststoff oder klebrige Substanzen unbeabsichtigt auf dem Ceranfeld geschmolzen sind, entfernen Sie diese sofort mit dem Kratzer, während die Oberfläche noch warm ist.
- Sobald das Ceranfeld sauber ist, kann es mit einem speziellen Schutzprodukt behandelt werden. Der unsichtbare Film, den dieses Produkt zurücklässt, schützt die Oberfläche vor Spritzern. Diese Wartungsarbeiten sollten durchgeführt werden, während das Gerät warm (nicht heiß) oder kalt ist.
- Denken Sie stets daran, das Gerät gut mit sauberem Wasser abzuspülen und es sorgfältig zu trocknen. Rückstände könnten bei den nächsten Kochvorgängen verkrusten.

Ceranfeld-Reiniger	Erhältlich in
Fensterkratzer, Rasierklingenkratzer	Baumärkten
Ersatzklingen	Baumärkten, Supermärkten, Drogerien
COLLO Iuneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Konsumläden, Warenhäusern, regionalen Elektroschops, Supermärkten

Reinigung von rostfreiem Stahl

Rostfreier Stahl kann von hartem Wasser, das über einen längeren Zeitraum an der Oberfläche gelassen wurde, oder von aggressiven phosphorhaltigen Reinigungsmitteln beeinträchtigt werden. Wir empfehlen, die Oberflächen aus Stahl gut abzuspülen und anschließend sorgfältig zu trocknen.

Hilfe

Halten Sie bitte folgende Informationen bereit:

- das Gerätemodell (Mod.)
- die Seriennummer (S/N)

Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild des Geräts und/oder auf der Verpackung.

