

Cuisinière
Installation et emploi

K3 C51/U

Fornuis
Installatie en gebruik

QUELLECUISINIERE.COM

 **INDESIT**



FR	Cuisinière avec four multifonction et table vitrocéramique	
	Instruction pour l'installation et l'emploi	3
NL	Fornuis met multifunctie-oven en keramische kookplaat	
	Instructies voor het installeren en gebruik	12

QUELLECUISINIERE.COM

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

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

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

Installation

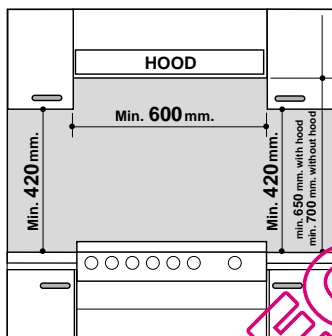
Les instructions suivantes sont destinées à l'installateur qualifié pour lui permettre d'effectuer les opérations d'installation, de réglage et d'entretien technique de façon correcte et conformément aux normes en vigueur.

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

Positionnement

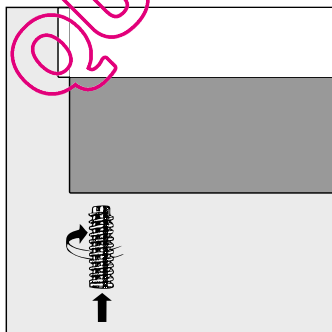
Possibilité d'installation côte à côte avec des meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de travail. Il faut observer les précautions suivantes pour une installation correcte de la cuisinière :

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



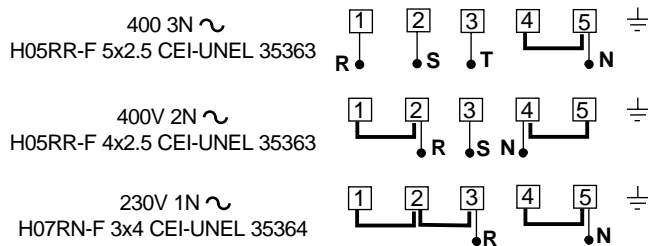
Nivellement

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



Raccordement électrique

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



Installation du câble d'alimentation

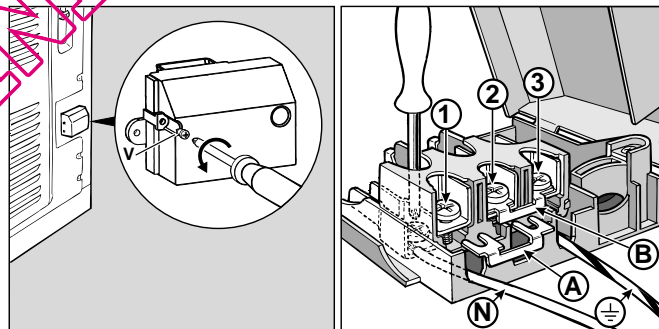
Ouverture du bornier :

- Dévissez la vis «V»
 - Tirez sur le couvercle de la base de jonction pour l'ouvrir
- Pour le montage du câble d'alimentation, procédez comme suit :

- placez la petite connexion A-B selon le type de connexion que vous souhaitez effectuer en suivant le schéma de la figure 3.

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

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



Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

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

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

Four

Dimensions (HxLxP): 39x41x34 cm

Volume: 54 Litres

Absorption Max Four: 2100

Plan de cuisson vitrocéramique


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

ETIQUETTE ENERGIE


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

Norme EN 50304

Consommation énergie convection forcée

fonction four :  Ventilé

Consommation énergie déclarée pour Classe convection naturelle

fonction four :  Statique

Voltage et Fréquence

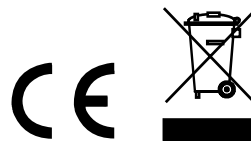
230V/400V 3N~ 50/60 Hz

Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats:

Largeur : cm 42 cm

Profondeur : cm 44 cm

Hauteur : cm 23 cm



Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :

- 73/23/CEE du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives ;
- 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives ;
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.

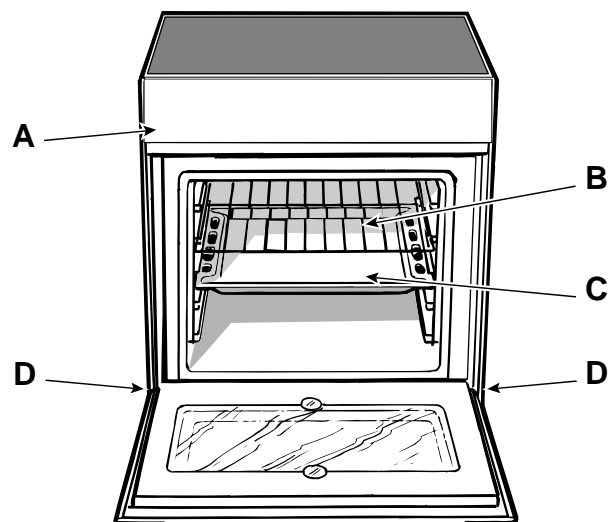
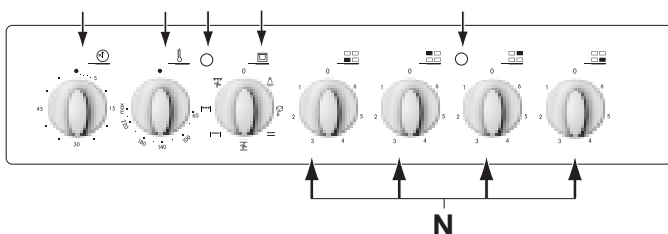
Enlèvement des appareils ménagers usagés

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

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

La cuisinière avec four multifonction et table vitrocéramique

- A Tableau de bord
- B Grille du four
- C Lèche-frite ou plaque de cuisson
- D Pieds réglables
- H Voyant lumineux vert
- L Manette de sélection
- M. Manette du thermostat
- N. Manette de la plaque électrique du plan de cuisson
- O Voyant lumineux thermostat
- S Minuterie



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

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


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

Les manettes du four

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

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

Eclairage du four

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

Four "Décongélation"

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

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

Four Statique

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

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

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

Four Ventilé

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

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

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

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

Résistance de voûte

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

L'élément chauffant supérieur est branché.

Cette fonction est conseillée pour parfaire la cuisson des aliments.

Grill

Position sélecteur de températures «M» : **Max.**

L'élément chauffant supérieur central est branché.

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

Cuissons à effectuer avec porte du four fermée.

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

Gril Ventilé ☿

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

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



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

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

Voyant lumineux thermostat (O)

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

Le minuteur (S)


Pour utiliser votre minuteur, vous devez remonter la sonnerie en faisant faire à la manette "S" un tour presque complet dans les sens des aiguilles d'une montre ; puis, en tournant dans le sens inverse , sélectionnez le temps désiré en amenant en face du repère fixe situé sur le bandeau le chiffre correspondant aux minutes préfixées.

QUELLECUISINIÈRE.COM

Conseils utiles pour la cuisson


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

Préchauffage

Quand un préchauffage est nécessaire, en gros chaque fois que vous devez enfourner des pâtes levées, vous pouvez utiliser la fonction  "ventilé" qui permet d'obtenir une montée en température rapide tout en réduisant la consommation d'énergie.

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


Cuisson simultanée sur plusieurs niveaux


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

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

Utilisation du grill

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

Utilisez la fonction  "grill" en plaçant vos aliments au milieu de la grille (placée au 3ème ou au 4ème niveau en partant du bas) car seule la partie centrale de la résistance du haut est allumée. Placez la lèchefrite fournie avec l'appareil sur le premier niveau en partant du bas pour recueillir les graisses et les jus. Quand vous utilisez cette fonction, n'oubliez pas de régler votre thermostat sur le maximum. Ceci ne vous empêche toutefois pas d'utiliser des températures plus basses que vous sélectionnez à l'aide du bouton du thermostat.

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

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

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

Cuisson de la pâtisserie

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

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

Pâtisserie trop sèche

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

Le gâteau s'affaisse

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

Gâteau foncé sur le dessus

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

Bonne cuisson extérieure, mais intérieur collant

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

Le gâteau ne se démoule pas

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

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

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

Cuisson de la pizza

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

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

Cuisson du poisson et de la viande

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

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

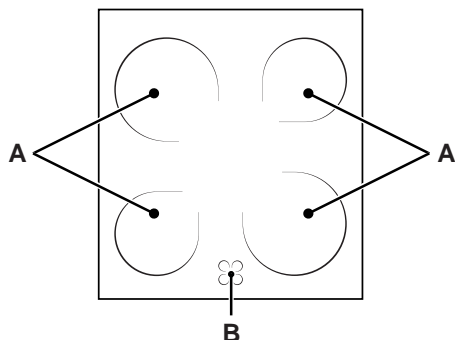
Mode d'emploi de la table vitrocéramique

Description

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

A. Zone de cuisson (A).

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



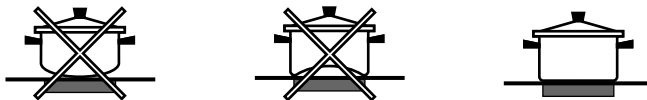
Description des éléments de chauffe

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

Mode d'emploi de la table vitrocéramique

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

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



- Contrôlez que la base de la casserole recouvre complètement la couronne: ainsi vous profiterez au mieux de la chaleur produite



- Contrôlez que la base de la casserole soit toujours sèche et propre: le contact sera ainsi optimal et vos casseroles et vos plans de cuisson dureront plus longtemps.
- N'utilisez pas les mêmes casseroles que celles que vous utilisez pour la cuisson sur brûleurs à gaz car la force de la chaleur que ces derniers produisent pourrait déformer la base de la casserole et les résultats ne seront pas les mêmes si elle est ensuite utilisée sur un plan de cuisson vitrocéramique.

Conseils pratiques pour l'utilisation des plaques électriques

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

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

Pour éviter toute déperdition de chaleur et ne pas endommager les plaques, il est conseillé d'utiliser des casseroles à fond plat dont le diamètre n'est pas plus petit que celui de la plaque.







Le tableau indique la correspondance entre la position indiquée sur les manettes et le type d'utilisation conseillé pour les plaques.

Indicateur lumineux vert (H)

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

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

Conseils utiles pour la cuisson

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

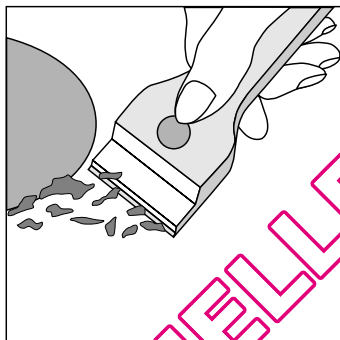
N.B. : les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. En cas de cuisson au grill ou au gril ventilé, placez toujours la lèchefrite sur le 1er gradin en partant du bas.

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

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

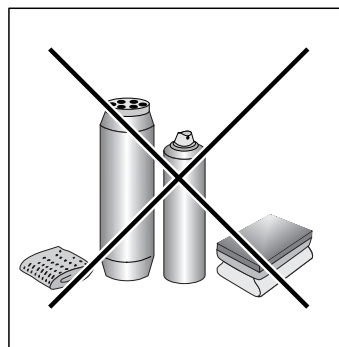
Nettoyage du plan de cuisson

Avant de commencer à cuisiner, la surface du plan doit être nettoyée à l'aide d'un chiffon humide pour éliminer la poussière ou des restes d'aliments cuits auparavant. La surface du plan doit être nettoyée régulièrement avec une solution d'eau tiède et de détergent non abrasif. Il faut utiliser, périodiquement, des produits spéciaux pour le nettoyage des plans de cuisson en vitrocéramique.



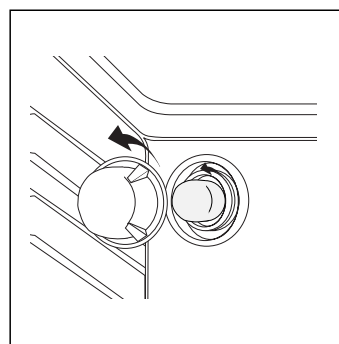
Débarassez d'abord le plan de cuisson de tous restes d'aliments et éclaboussures de graisse en vous servant d'une raclette par exemple **CERA** (non fourni avec l'appareil).

Nettoyez ensuite le plan de cuisson porté à une condition de faible chaleur; utilisez un produit de nettoyage approprié et du papier de cuisine. Frottez ensuite avec un chiffon humide et essuyez enfin avec un chiffon propre. Éliminez **immédiatement** de la zone de cuisson chaude à l'aide d'une raclette toutes feuilles d'aluminium, objets en plastique ou matériel synthétique ayant fondu par inadvertance de même que du sucre ou des à haut contenu en sucre ayant débordé. Vous éviterez ainsi d'endommager la surface. Des produits de nettoyage particuliers peuvent recouvrir votre plan de cuisson vitrocéramique d'une couche brillante anti-salissure. Cette dernière protège aussi la surface contre les dommages causés par des aliments à



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

haut contenu en sucre ayant débordé. Ce produit doit donc être utilisé avant de cuisiner. N'utilisez en aucun cas des éponges qui rayent ou des produits abrasifs. Évitez, de même, d'employer des détergents chimiques agressifs tels que des produits en bombe pour le four ou des produits détachants.



Remplacement de la lampe à l'intérieur du four

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

Aanwijzingen

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

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

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

Het installeren

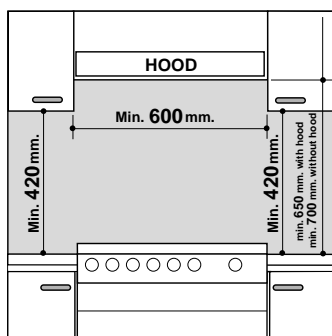
Deze instructies zijn voor de bevoegde installateur, zodat deze het installeren, regelen en onderhoud op de juiste wijze uitvoert en volgens de geldende normen.

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

Het plaatsen

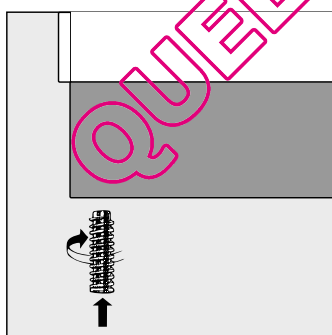
Het fornuis kan naast kastjes worden geplaatst die niet hoger zijn dan de kookplaat. Voor een juiste installering van de fornuis moeten de volgende voorzorgsmaatregelen in acht genomen worden:

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



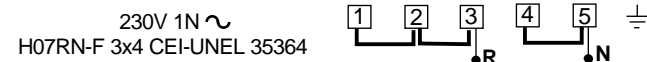
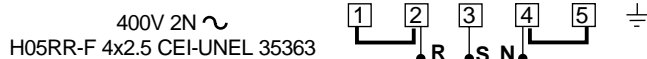
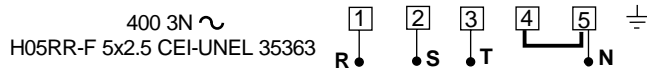
Waterpassen

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



Elektrische aansluiting

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



Installatie van de voedingskabel

Opening klemmenbord:

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

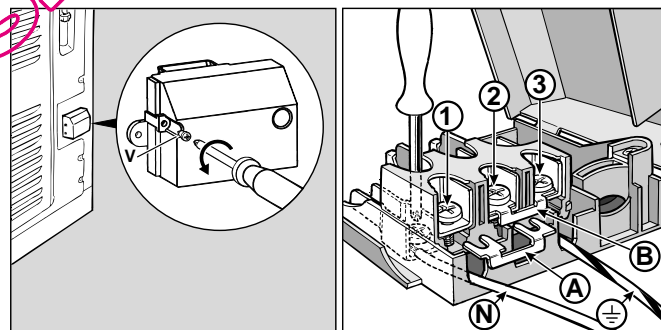
Voor het installeren van de voedingskabel voert u de volgende handelingen uit:

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

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

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

Het aansluiten van de voedingskabel aan het net



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

Voor het aansluiten moet men controleren dat:

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

Technische gegevens

Oven

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

ENERGY LABEL

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

Energieverbruik convectie Hetelucht

verwarmingsfunctie:  Geventileerd

Energieverbruik verklaring Klasse convectie Natuurlijk

verwarmingsfunctie:  Statisch

Voltage en frequentie

230V/400V 3N~ 50/60 Hz

Afmetingen van de lade:

Breedte: 42 cm

Diepte: 44 cm

Hoogte: 23 cm

Deze apparatuur voldoet aan de volgende richtlijnen van de gemeenschap:

- **EEG/73/23** van 19/02/73 (Laagspanning) en successievelijke modificaties;
- **EEG/89/336** van 03/05/89 (Electromagnetische compatibiliteit) en successievelijke modificaties;
- **EEG/93/68** van 22/07/93 en successievelijke modificaties.

Vernietiging van oude elektrische apparaten

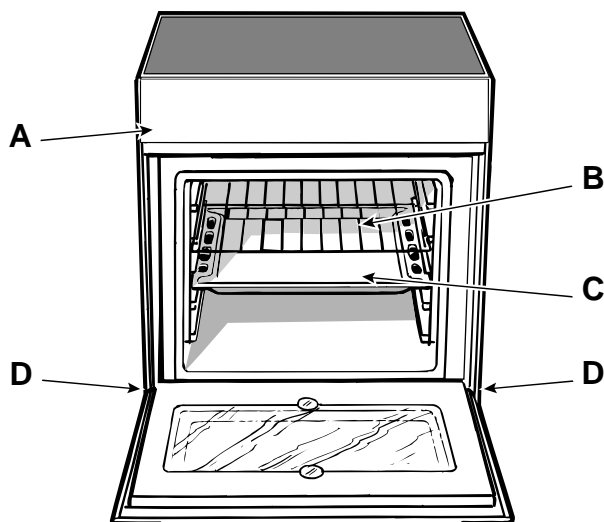
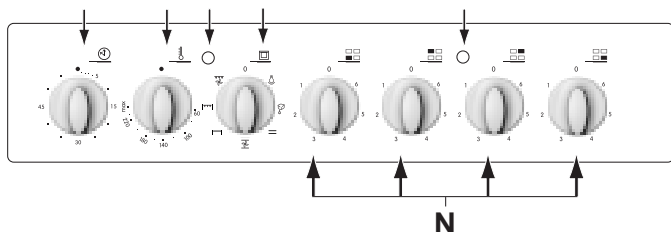
De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Elektrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte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

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



Beschrijving van het fornuis

- A Knoppen van de elektrische kookplaten
- B Ovenrek
- C Lekplaat of bakplaat
- D Stelschroeven
- H Het controlelampje
- L Keuzeknop
- M Thermostaatknop
- N Knoppen
- O Controlelampje thermostaat oven
- S Knop van de timer



Instructies voor het gebruik

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

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

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

De ovenknoppen

De oven verenigt in één enkel apparaat de voordelen van de traditionele ovens met natuurlijke convectie: "statisch", met de voordelen van de moderne hetelucht-ovens: "Hetelucht"

Dit is een veelzijdig apparaat waarmee u op eenvoudige en veilige wijze kunt kiezen tussen 5 verschillende manieren van koken. U kiest de verschillende functies door middel van de keuzeknop "L" en de thermostaatknop "M" op het bedieningspaneel.

"Ontdooi" oven

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

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

Statische oven

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

In deze stand gaan de twee onderste en bovenste verwarmingselementen aan. Dit is de klassieke, ouderwetse oven, die verheven is tot een uitzonderlijk niveau van temperatuurverspreiding en energiebesparing. De traditionele oven blijft onovertroffen voor ovenschotels zoals b.v.: kool met varkensribben, stokvis op zijn Spaans, rijst met kalfsvlees enz.... Uitstekende resultaten krijgt u bij het koken van vleesgerechten zoals: gestoofd vlees, goulash, gevogelte, varkenshaas enz...die langzaam gaar gekookt en bedopen moeten worden. Het is ook het beste systeem voor het bakken van taarten en koekjes, gestoofde vruchten en voor het koken in speciaal voor de oven geschikte pannen. Bij het koken in de statische oven

gebruikt u slechts één ovenstand, aangezien met meer ovenstanden in gebruik de temperatuur slecht verdeeld zou zijn. Bij gebruik van meerdere roosters kunt u de hoeveelheid warmte tussen de bovenste stand en de onderste stand tegen elkaar afwegen. Als meer boven- of onderwarmte vereist is, zet u de schotel hoger of lager in de oven.

Hetelucht-oven

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

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

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

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

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

Oven "boven"

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

Het bovenste verwarmingselement gaat aan.

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

Grill

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

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

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

Kook met de ovendeur dicht.

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

Hetelucht-grill

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

Het bovenste verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat werken.


Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill

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

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

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



Ovenlicht

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

Het controlelampje van de oven (O)

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


Timer Knob (S)

In order to use the timer, it must be wound by turning the "S" knob almost one complete turn in the clockwise direction . Then, turning it back , set the desired time by lining up the number for the minutes with the mark on the control panel.


QUELLECUISINIERE.COM

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

Voorverwarmen

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

Tegelijkertijd op meer ovenrekken koken


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

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

De grill

U kunt met de multi-functie oven op 2 verschillende wijzen grillen.

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

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

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

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

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

Desserts

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

Taart te droog

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

Taart zakt in

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

Taart te donker bovenop

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

Buitenkant goed, maar van binnen niet gaar

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


De taart komt niet uit de vorm

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

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

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

Pizza

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

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

Vis en vlees

Gebruik voor wit vlees, gevogelte en vis temperaturen van 180 °C tot 200 °C. Bij rood vlees is het goed te beginnen met een hogere temperatuur (200°C - 220°C) en vervolgens de temperatuur te verlagen. Over het algemeen geldt de regel: hoe groter het stuk vlees, hoe lager de temperatuur en hoe langer de tijd van braden. Zet het vlees in het midden van het ovenrek en zet er de lekplaat onder. Plaats het rek zodanig dat het vlees zich midden in de oven bevindt. Voor meer onderwarmte zet u het rek wat lager. Voor een heerlijk braadstuk kunt u het met spek of spekvet bedekken (vooral ook eend en wild) en zo plaatsen dat het zich boven in de oven bevindt.

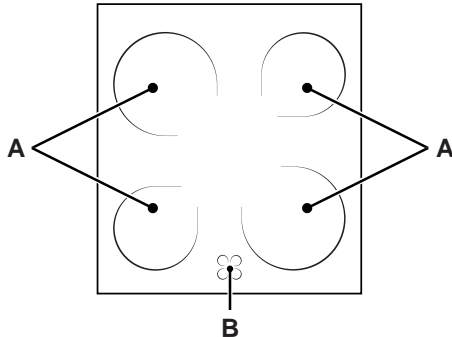
Instructies voor het gebruik van de keramiekplaat

Beschrijving

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

A. Kookzone (A).

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



Beschrijving van de verwarmingselementen

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

Instructies voor het gebruik van de keramiekplaat

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

worden genomen.

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



ceerde hitte.

- Controleer of de bodem van de pan droog en schoon is: dit garandeert niet alleen het beste contact maar



ook de langere duurzaamheid van de pannen en de kookplaten.

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

Praktische raadgevingen voor het gebruik van de elektrische kookplaten

Bedieningsknoppen van de elektrische kookplaten (H)

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

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

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

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

Groen controlelampje (H)

Dit controlelampje gaat aan als een elektrische kookplaat wordt ingeschakeld.

Kooktips

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

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

Normaal onderhoud en reinigen van het fornuis

Sluit de stroom af voordat u enige handeling uitvoert.

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

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

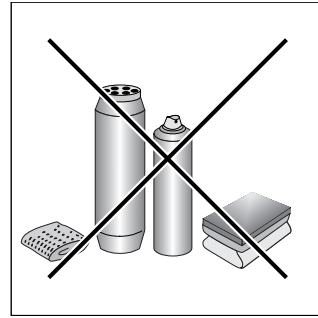
Reinigen van het kookvlak

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



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

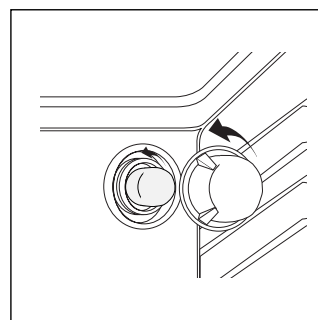
Dit beschermt het oppervlak ook van eventuele schade door suikerhoudend voedsel. Gebruik in geen geval schurende sponzen of schuurmiddelen, noch chemisch agressieve middelen zoals oven-spray of vlekverwijderende producten.



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

Het vervangen van het ovenlampje

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



QUELLECUISINIETERE.COM

Indesit Company
viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano (AN) Italy
tel. +39 0732 6611
www.indesit.com

Cucina con forno multifunzione e piano VTC
02/06 - 195056740.00