

BOMANN®

KLEINKÜCHE KK 6059 CB

Mini kitchen • Kitchenette • Mini-cuisine
Cocina pequeña • Minicucina • Mini kuchenka
Minikonyha • Малогабаритная электроплита • ميني كيتشن



Bedienungsanleitung

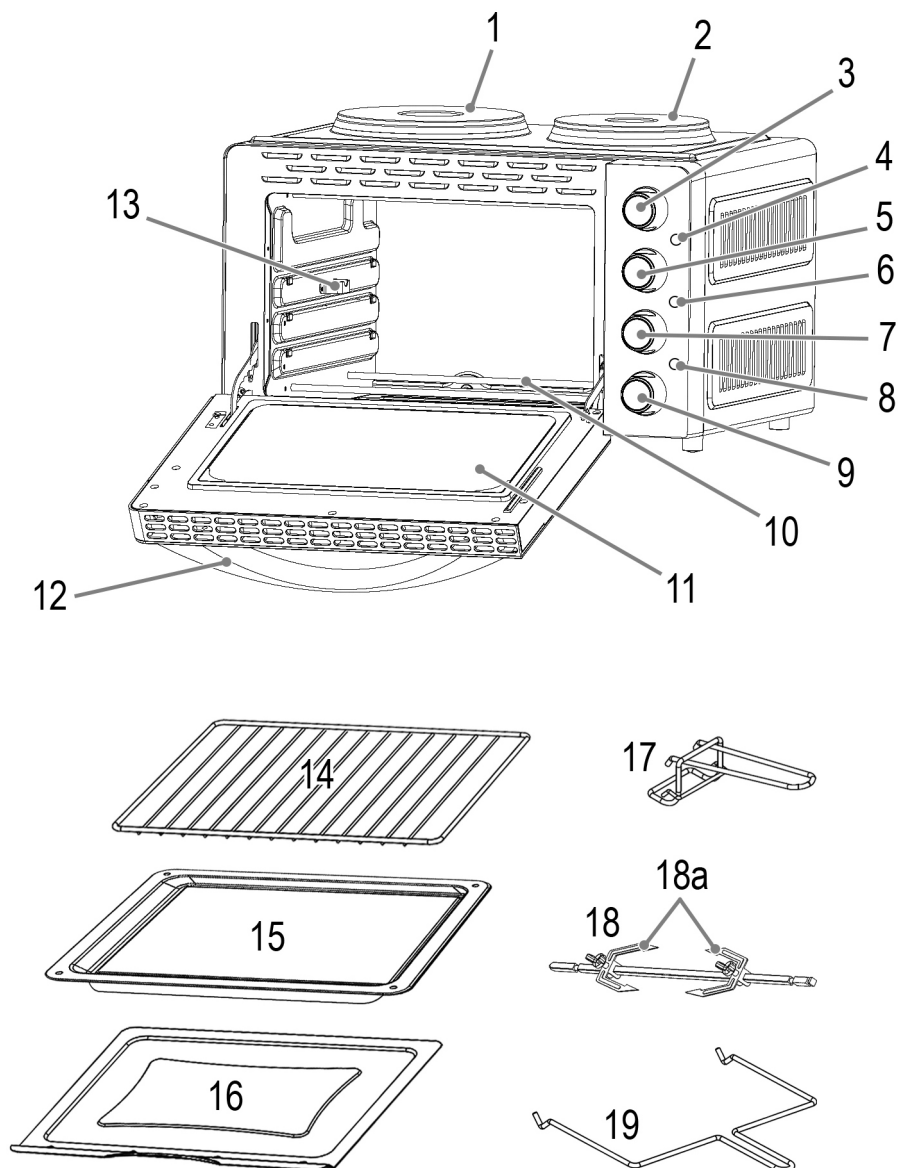
Instruction Manual • Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi
Manual de instrucciones • Istruzioni per l'uso • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Használati utasítás • Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات

CE

Bedienungsanleitung.....Seite	4	DEUTSCH
Instruction Manual..... Page	9	ENGLISH
Gebruiksaanwijzing..... Pagina	13	NEDERLANDS
Mode d'emploi..... Page	18	FRANÇAIS
Manual de instrucciones Página	23	ESPAÑOL
Istruzioni per l'uso..... Pagina	28	ITALIANO
Instrukcja obsługi.....Strona	33	JĘZYK POLSKI
Használati utasítás Oldal	38	MAGYARUL
Руководство по эксплуатации стр.	42	РУССКИЙ
صفحة 50 دليل التعليمات		العربية

Übersicht der Bedienelemente

Overview of the Components • Overzicht van de bedieningselementen
Liste des différents éléments de commande • Indicación de los elementos de manejo
Elementi di comando • Przegląd elementów obsługi • A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات



WICHTIG:

Lesen Sie unbedingt zuerst die separat beiliegenden Sicherheitshinweise.

Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung und die separat beiliegenden Sicherheitshinweise sehr sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Unterlagen inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch immer alle dazugehörigen Unterlagen mit.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

⚠️ WARNUNG:

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

⚠️ ACHTUNG:

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente.....	3
Auspacken des Gerätes.....	4
Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang	4
Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes.....	5
Anwendungshinweise.....	5
Symbolik Kochplatten	5
Symbolik Backofen	5
Elektrischer Anschlusswert	5
Elektrischer Anschluss	5
Vor der ersten Benutzung	5
Kochgeschirr	6
Backofen	6
Entnahmewerkzeuge (17 und 19)	6
Bedienung.....	6
Benutzung der Kochplatten	6
Benutzung des Backofens	6
Drehspieß.....	6
Betrieb Beenden	7

Reinigung.....	7
Kochplatten	7
Krümelblech, Backblech, Grillrost, Drehspieß, Fixierklammern.....	7
Innenraum des Backofens	7
Gehäuse.....	7
Aufbewahrung.....	7
Technische Daten	7
Entsorgung	8
Bedeutung des Symbols „Mülltonne“.....	8

Auspacken des Gerätes

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelbinder und Kartonverpackung.
3. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
4. Sollte der Verpackungsinhalt unvollständig oder Beschädigungen feststellbar sein, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Bringen Sie es umgehend zum Händler zurück.
5. Entfernen Sie eventuell vorhandene Aufkleber vom Gerät.
6. Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben zu säubern.

Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang

- 1 Kochplatte, groß
- 2 Kochplatte, klein
- 3 Regler kleine Kochplatte
- 4 Heizkontrollleuchte (kleine Kochplatte)
- 5 Regler große Kochplatte
- 6 Heizkontrollleuchte (große Kochplatte)
- 7 Regler Backofentemperatur
- 8 Betriebskontrollleuchte
- 9 Backofenfunktionsschalter
- 10 Heizelement
- 11 Glastür
- 12 Türgriff
- 13 Hängevorrichtung für Drehspieß
- 14 Grillrost
- 15 Backblech / Fettpfanne
- 16 Krümelblech
- 17 Entnahmewerkzeug für Grillrost und Backblech
- 18 Drehspieß
 - 18a Fixierklammern
- 19 Entnahmewerkzeug für Drehspieß

Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes

WARNUNG:

- **Verbrennungsgefahr!** Fassen Sie das Gerät nur am Griff und an den Schaltern an.
- Auch, wenn Sie die Entnahmewerkzeuge für das Backblech oder den Drehspieß verwenden, schützen Sie sich mit Handschuhen oder Topflappen vor der Hitze.
- **Brandgefahr!** Benutzen Sie niemals Behälter aus Kunststoff, Karton, Papier oder Ähnlichem.

ACHTUNG:

Verwenden Sie keinen Bratschlauch oder Glasbehälter. Diese könnten platzen.









- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, hitzebeständige Fläche!
- Halten Sie einen ausreichenden Sicherheitsabstand zu leicht entzündlichen Gegenständen wie Möbel, Vorhänge, etc.! Stellen Sie das Gerät auf keinen Fall in einen Schrank!
- Stellen Sie das Gerät mit der Rückseite vor eine Wand.
- Lassen Sie beim Betrieb des Ofens mindestens 12 cm Platz auf allen Seiten des Geräts, um eine ausreichende Luftzirkulation zu ermöglichen.
- Betreiben Sie das Gerät, wegen der aufsteigenden Hitze und der Dämpfe, nicht unter Hängeschränken.
- Achten Sie während der Benutzung darauf, dass das Netzkabel nicht in Kontakt mit heißen Teilen des Gerätes kommt.
- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht. Sehr trockenes Brot kann im Inneren des Gerätes Feuer fangen!
- Stellen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gerät, die Sie nicht zum Kochen brauchen.
- Dieses Gerät hat eine Tür aus gehärtetem Sicherheitsglas. Das Glas ist stärker als gewöhnliches Glas und bruchfester. Vermeiden Sie Kratzer auf der Türoberfläche. Wenn das Türglas einen Kratzer oder eine Kerbe aufweist, wenden Sie sich an unseren Service oder an einen Fachmann.
- Bewahren Sie keine anderen Materialien als das vom Hersteller empfohlene Zubehör in diesem Ofen auf, wenn er nicht verwendet wird.

Anwendungshinweise

Symbolik Kochplatten

- Regler (3)  Kleine Kochplatte
- Regler (5)  Große Kochplatte


Symbolik Backofen

- Regler (7)  Backofentemperatur
- Funktionsschalter (9)  Backofenfunktion
-  Aus
-  Oberhitze
-  Unterhitze
-  Ober- und Unterhitze
-  Ober- und Unterhitze mit Umluft
-  Oberhitze mit Drehspieß und Umluft

Elektrischer Anschlusswert

- Insgesamt kann das Gerät eine Leistung von 3100 W aufnehmen. Bei diesem Anschlusswert empfiehlt sich eine getrennte Zuleitung mit einer Absicherung über einen 16 A Haushaltsschutzschalter.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, da dieses Gerät zu leistungstark ist.
- **Achtung, Überlastung:** Wenn Sie Verlängerungsleitungen benutzen, sollten diese einen Leitungsquerschnitt von mindestens 1,5 mm² haben. Kabel mit einem geringeren Leitungsquerschnitt können sich überhitzen.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel so verlegt wird, dass man nicht daran ziehen oder darüber stolpern kann.




Elektrischer Anschluss

1. Drehen Sie alle Regler entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Den Funktionsschalter stellen Sie auf Position .
2. Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben dazu finden Sie auf dem Typenschild.
3. Verbinden Sie den Netzstecker nur mit einer vorschriftsmäßig installierten Schutzkontaktsteckdose.

Vor der ersten Benutzung

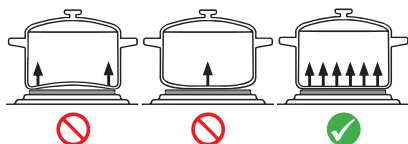
An den Kochplatten und an den Heizelementen befindet sich eine Schutzschicht, die beim Aufheizen des Gerätes verbrennt. Dadurch kann es bei der Benutzung des Gerätes zu Rauch- und Geruchsentwicklungen kommen, welche jedoch nach einigen Nutzungsvorgängen abklingen. Dies stellt keinen Mangel dar.

- Sie können die Rauchentwicklung minimieren, indem Sie die Kochplatten und Heizelemente vor der ersten Benutzung mit einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen.
- Benutzen Sie **keine** Reinigungsmittel!
- Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Schalten Sie das Gerät nur in einem vollkommen **trockenen** Zustand ein.
- Sorgen Sie immer für ausreichende Belüftung.

- Betreiben Sie das Gerät vor der ersten Benutzung mehrere Minuten lang separat, damit sich die Schutzschichten entfernen können.
- 1. Schalten Sie beide Kochplatten ein, ohne Kochgeschirr zu benutzen. Drehen Sie dafür die Regler  und  auf die Positionen MAX.
- 2. Anschließend betreiben Sie den Backofen ohne Zubehör und ohne Gargut. Drehen Sie den Regler °C auf 230 °C. Den Funktionsschalter stellen Sie auf .

Kochgeschirr

- Verwenden Sie nur Kochtöpfe mit ebenem Boden, um die Energie optimal zu nutzen.



- Der Kochtopf sollte nie kleiner sein als die Kochplatte. Dadurch geht Energie verloren. Im Extremfall kann sich die Kochplatte verziehen.

Backofen

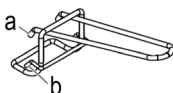
- Schieben Sie immer das Krümelblech unter das untere Heizelement.
- Wir empfehlen, den Ofen circa 10–15 Minuten vorzuheizen.
- Sparen Sie Energie, indem Sie die Schalterstellungen mit Umluft nutzen. Dabei wird die erhitzte Luft durch einen Ventilator im Innern des Ofens schneller und gleichmäßig verteilt.
- Grillen oder Braten Sie grundsätzlich nur bei eingesetzter Fettpfanne. So verhindern Sie, dass Fett auf die unteren Heizelemente tropfen kann.
- Eine Zeitschaltuhr ist bei diesem Backofen nicht vorhanden. Sie müssen die Garzeit selbst kontrollieren.
- Ihr Backofen ermöglicht Ihnen umfassende Einstellmöglichkeiten. Gemäß Ihrem Rezept wählen Sie eine Temperatur.

Hier einige Beispiele, wofür Sie die Funktionen nutzen können:

- **Oberhitze:**
Zum Grillen oder zum Überbacken von Auflauf.
- **Oberhitze mit Drehspieß und Umluft:**
Geflügel und größere Bratenstücke werden gleichmäßig gegart.
- **Ober- und Unterhitze mit Umluft:**
z. B. für Pizza, Gebäck und Ähnlichem

Entnahmewerkzeuge (17 und 19)

- Zur Entnahme des Backblechs
- Zur Entnahme des Grillrost





Benutzen Sie zur Entnahme des Drehspießes das Entnahmewerkzeug (19).

Bedienung

- Sie können die Kochplatten und den Backofen separat oder in Kombination betreiben.
- Bei der gleichzeitigen Benutzung beider Kochplatten und des Backofens kann sich die Kochzeit etwas verlängern gegenüber der Benutzung ohne Backofen. Dies ist technisch bedingt und stellt keinen Mangel dar.

Benutzung der Kochplatten

1. Drehen Sie den Regler  und/oder  nach rechts, bis sich die dazugehörige Heizkontrollleuchte einschaltet.
2. Wählen Sie eine Einstellung zwischen 1 und MAX. Die dazugehörige Heizkontrollleuchte erlischt, wenn die Platte die Temperatur erreicht hat.

Benutzung des Backofens

1. Wählen Sie mit dem Regler °C eine Temperatur zwischen LOW (niedrig) und 230 °C.
2. Wählen Sie Ihre gewünschte Backofenfunktion mit dem Backofenfunktionsschalter. Die Kontrollleuchte (8) zeigt Ihnen an, dass der Ofen in Betrieb ist.

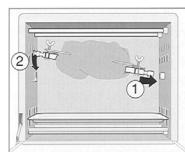
Drehspieß


Wählen Sie kein zu großes Bratenstück. Das Grillgut muss genug Abstand zu den Innenwänden und den Heizstäben haben. Es sollte sie auf keinen Fall berühren.

1. Schieben Sie das Backblech/Fettpfanne in die unterste Schiebeleiste des Backofens.
2. Reiben Sie den Drehspieß und die Fixierklammern mit Speiseöl ein.
3. Geflügel wird vor dem Grillen dressiert. Binden Sie dazu die Flügel und die Schenkel mit Küchengarn eng an den Körper.




4. Stecken Sie das dressierte Geflügel oder das Bratenstück vorsichtig auf den Drehspieß. Schieben Sie die Fixierklammern auf den Drehspieß und befestigen Sie den Braten damit. Schrauben Sie die Fixierklammern mit den Schrauben fest.
5. Heben Sie den fertig bestückten Drehspieß mit dem Entnahmewerkzeug in den Ofen. Dazu stecken Sie zuerst das Ende des Drehspießes ohne Kerbe in den Antrieb an der rechten Ofenseite. Haken Sie dann das andere Ende des Drehspießes in die Hängevorrichtung an der linken Ofenseite.



- Wählen Sie eine Temperatur und die Funktion . Der Drehspieß beginnt sich zu drehen. Achten Sie darauf, dass sich das Bratenstück frei drehen kann.
- Wenn das Fleisch gar ist, nehmen Sie den Drehspieß mit Hilfe des Entnahmewerkzeugs heraus.

Betrieb Beenden

- Drehen Sie alle Regler entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Den Funktionsschalter stellen Sie auf Position .
- Ziehen Sie anschließend den Netzstecker aus der Steckdose.

Reinigung



WARNUNG:

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Das Gerät auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Dies könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.



ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Gehäuse

Reinigen Sie das Gehäuse nach der Benutzung mit einem leicht feuchten Tuch.

Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben. Lassen Sie das Zubehör vollständig trocknen.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

Kochplatten

- Reinigen Sie die Kochplatten nur mit einem leicht feuchten Tuch.
- Bei stärkeren Verschmutzungen verwenden Sie ein Geschirrspülmittel.

Krümblech, Backblech, Grillrost, Drehspieß, Fixierklammern

- Unter den Heizelementen befindet sich ein Krümblech. Ziehen Sie dieses nach vorne heraus, um es zu entnehmen.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile im heißen Spülwasser unter Zusatz von etwas Spülmittel. Trocknen Sie die Teile danach gut ab.

Innenraum des Backofens

Halten Sie das Ofeninnere sauber.

- Spritzer und Speisereste an den Ofenwänden entfernen Sie mit einem feuchten Tuch unter Zusatz von etwas Spülmittel.
- Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Legen Sie das Krümblech und das andere Zubehör zurück.

Technische Daten

Modell: KK 6059 CB
 Spannungsversorgung: 220–240 V~, 50/60 Hz

Leistungsaufnahme:

Gesamtaufnahme: 3100 W
 kleine Kochplatte: 600 W
 große Kochplatte: 1000 W
 Ofen Unterhitze: 700 W
 Ofen Oberhitze: 800 W

Schutzklasse: I
 Nettogewicht: ca. 10,2 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft und nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“



Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen. Ihr Händler und Vertragspartner ist ebenfalls zur kostenfreien Rücknahme des Altgerätes verpflichtet.

IMPORTANT:

Be sure to read the separately enclosed safety instructions first.

Instruction Manual

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

Read the instruction manual and the separately enclosed safety instructions very carefully before using this appliance. Keep these documents, including the warranty certificate, receipt and, if possible, the box with the inner packaging in a safe place. If you pass the appliance on to a third party, always include all the relevant documents.

Symbols in this Instruction Manual

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the appliance:

WARNING:

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

CAUTION:

This refers to possible hazards to the appliance or other objects.

Content

Overview of the Components	3
Unpacking the Appliance	9
Overview of the Components / Scope of Delivery	9
Warnings for the Use of the Appliance	9
Notes for Use	10
Symbolic Cooking Plates.....	10
Symbolic Oven.....	10
Electrical Connected Load.....	10
Electric Connection.....	10
Prior to Initial Use.....	10
Cookware.....	10
Oven.....	11
Removal Tools (17 and 19).....	11
Operation	11
Using the Cooking Plates.....	11
Using the Oven.....	11
Rotary Spit.....	11
End of Use.....	11
Cleaning	12
Cooking Plates.....	12
Crumb Tray, Baking Tray, Grill Rack, Rotary Spit, Spit Forks.....	12
Interior of the Oven.....	12
Housing.....	12

Storage	12
Technical Data	12
Disposal	12
Meaning of the "Dustbin" Symbol.....	12

Unpacking the Appliance

1. Remove the appliance from its packaging.
2. Remove all packaging material, such as foils, filling material, cable ties and cardboard packaging.
3. Check the scope of delivery for completeness.
4. If the contents of the packaging are incomplete or if damage can be detected, do not operate the appliance. Return it to the dealer immediately.
5. Remove any existing stickers from the appliance.
6. There may still be dust or production residues on the appliance. We recommend that you clean the appliance as described under "Cleaning".

Overview of the Components / Scope of Delivery

- 1 Cooking plate, big
- 2 Cooking plate, small
- 3 Controller small cooking plate
- 4 Heating control lamp (small cooking plate)
- 5 Controller big cooking plate
- 6 Heating control lamp (big cooking plate)
- 7 Oven temperature controller
- 8 Operation control lamp
- 9 Oven function switch
- 10 Heating element
- 11 Glass door
- 12 Door handle
- 13 Hanging fixture for rotary spit
- 14 Grill rack
- 15 Baking tray/drip pan
- 16 Crumb tray
- 17 Removal tool for grill rack and baking tray
- 18 Rotary spit
- 18a Spit forks
- 19 Removal tool for rotary spit

Warnings for the Use of the Appliance

WARNING:

- **Danger of burns!** Only touch the appliance by the handle and the switches.

⚠ WARNING:

- Also, when using the removal tools for the baking tray or the rotating spit, protect yourself from the heat by wearing gloves or oven mitts.
- **Danger of fire!** Never use containers made from plastic, cardboard, paper, or similar.

⚠ CAUTION:

Do not use roasting bags or glass containers. These may burst.

- Place the appliance on a flat, heat-resistant surface!
- Keep sufficient distance to highly flammable objects such as furniture, curtains, etc.! Never place the appliance inside a cabinet!
- Install the appliance with its back panel facing the wall.
- When using the oven, leave at least 12 cm of space on all sides of the appliance to allow sufficient air circulation.
- Due to rising heat and vapours do not place the appliance under wall cupboards.
- Ensure that the mains cord does not touch hot parts of the appliance during operation.
- Always operate the appliance under supervision. Very dry bread can catch fire inside the appliance!
- Do not place any objects on the appliance during use that you do not need for cooking.
- This appliance has a door made of tempered safety glass. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Avoid scratches on the door surface. If the door glass has a scratch or a notch, contact our service or a professional.
- Do not store any materials other than the accessories recommended by the manufacturer in this oven when it is not in use.


Notes for Use**Symbolic Cooking Plates**

Controller (3)  Small cooking plate

Controller (5)  Big cooking plate

Symbolic Oven

Controller (7)  Oven temperature

Function switch (9)  Oven function


 Off

 Top heat

 Bottom heat

 Top- and bottom heat

 Top- and bottom heat with convection

 Top heat with rotary spit and convection

Electrical Connected Load




- The appliance is intended for a maximum power intake of 3100 W. This connected load recommends a separate input lead secured with a 16 amp protected switch.
- Do not use any multiple sockets, as this appliance is too powerful.
- **Caution, overload:** If you use extension leads, these should have a cable cross-section of at least 1.5 mm². Cables with a smaller cable cross-section can overheat.
- Make sure that the cable is laid in such a way that it cannot be pulled or tripped over.

Electric Connection

1. Turn all controls counter-clockwise as far as they will go. Set the function switch to the **[OFF]** position.
2. Check whether the mains voltage that you want to use, corresponds with that of the appliance. You will find the information about it on the rating plate.
3. Connect the mains plug to a properly installed shock-proof socket only.

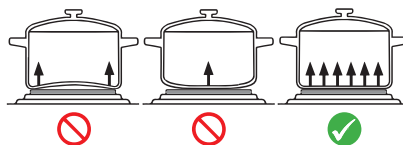
Prior to Initial Use

There is a protective layer on the cooking plates and the heating elements that burns when the appliance heats up. This may cause smoke and odours to develop when the appliance is used, but these will disappear after a few uses. This is not a defect.

- You can minimise smoke development by wiping the cooking plates and heating elements with a slightly damp cloth before using them for the first time.
- Do **not** use cleaning agents!
- Then wipe it with a dry cloth.
- Only switch on the appliance when it is in a completely **dry** state.
- Always ensure adequate ventilation.
- Use the appliance separately for several minutes before using it for the first time to allow the protective layers to remove.
 1. Turn on both cooking plates without using any cookware. Turn the controllers  and  to MAX.
 2. Then operate the oven without accessories and without cooking food. Turn the °C controller to 230 °C. Set the function switch to .

Cookware

- Only use cooking pots with a flat footing in order to optimize the use of energy.



- The pot should never be smaller than the cooking plate. This would cause a loss of energy. In the worst case the cooking plate might become distorted.

Oven

- Always slide the crumb tray under the bottom heating element.
- We recommend to preheat the oven for approx. 10–15 minutes.
- Save energy by using the switch settings with convection. In doing so, the heated air is distributed quicker and evenly via the fan inside the oven.
- Always use the inserted drip pan when grilling or roasting. This prevents grease from dripping onto the bottom heating element.
- There is no timer on this oven. You must control the cooking time yourself.
- Your oven offers you a number of settings. According to your recipe, choose a temperature.

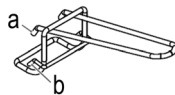
Here are a Few Examples of How You Can Use the Functions:

- **Top heat:**
For grilling or gratinating casserole.
- **Top heat with rotary spit and convection:**
Poultry and large joints of meat are cooked evenly.
- **Top- and bottom heat with convection:**
E.g. for pizza, pastries etc.

Removal Tools (17 and 19)

- To remove the baking tray
- To remove the grill rack

If you want to remove the rotary spit, use the removal tool (19).



Operation

- You can operate the cooking plates and the oven separately or in combination.
- When using both cooking plates and the oven at the same time, the cooking time may be slightly longer than when used without the oven. This is due to technical reasons and is not a defect.

Using the Cooking Plates

1. Turn the controller and/or to the right until the associated heating control lamp switches on.
2. Select a setting between 1 and MAX.
The associated heating control lamp goes out when the plate has reached the temperature.

Using the Oven

1. Use the °C controller to select a temperature between LOW (low) and 230 °C.
2. Select your desired oven function with the oven function switch. The control lamp (8) shows you that the oven is in use.

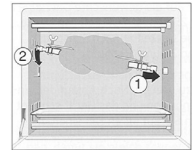
Rotary Spit

Do not select a roast which is too large. The food being grilled must be far enough away from the internal walls and the heating elements and must not touch them.

1. Insert the baking tray / drip pan into the bottom guide ridge of the oven.
2. Rub edible oil on to the rotary spit and spit forks.
3. Poultry has to be dressed before grilling. To do so, tie the wings and the legs closely to the body using kitchen yarn.



4. Place the dressed poultry or the piece of roast meat carefully on to the rotary spit. Push the spit forks on to the rotary spit and use them to fix the roast meat in place. Tighten the spit forks by means of the screws.
5. Place the prepared rotary spit in the oven with the help of the removal tool. Put the end of the rotary spit without the notch into the motor on the right side of the oven first. Then hook the other end of the rotary spit into the hanger on the left hand side of the oven.
6. Select a temperature and the function . The rotary spit begins to turn. Make sure that the roast piece can rotate freely.
7. When the meat is cooked remove the rotary spit using the handle.



End of Use

1. Turn all controls counterclockwise as far as they will go. Set the function switch to the **[OFF]** position.
2. Then disconnect the mains plug from the socket.

Cleaning

WARNING:

- Always disconnect the mains plug from the socket before cleaning.
- Wait until the appliance has cooled down.
- Never immerse the appliance in water. It could result in an electric shock or fire.

CAUTION:

- Do not use any wire brush or other abrasive objects.
- Do not use any acidic or abrasive detergents.

Cooking Plates

- Clean the cooking plates with a damp cloth.
- Use a dishwashing agent in case of heavy staining.

Crumb Tray, Baking Tray, Grill Rack, Rotary Spit, Spit Forks

- Below the heating elements there is a crumb tray. Pull it out forwards to remove it.
- Clean all accessories in hot rinsing water with a little washing-up liquid. Dry the parts well after that.

Interior of the Oven

Keep the interior of the oven clean.

1. Remove splashes and food remains on the oven wall with a damp cloth together with some detergent.
2. Wipe dry with a dry towel.
3. Put the crumb tray and other accessories back.

Housing

Clean the housing after use with a slightly damp cloth.

Storage

- Clean the appliance as described and let it completely dry.
- We recommend storing the appliance in the original packaging if you do not want to use it for long periods of time.
- Always store the appliance out of the reach of children in a well-ventilated and dry place.

Technical Data

Model:.....KK 6059 CB
Power supply:.....220–240 V~, 50/60 Hz

Power consumption:

Overall capacity:.....3100 W
Small cooking plate:.....600 W
Big cooking plate:.....1000 W
Bottom heat oven:.....700 W
Top heat oven:.....800 W

Protection class:.....I
Net weight: approx. 10.2 kg

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

This appliance has been tested according to all applicable, current CE directives and built according to the latest safety regulations.

Disposal

Meaning of the “Dustbin” Symbol



Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of re-utilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority. Your dealer and contractual partner is also obliged to take back the old appliance free of charge.

BELANGRIJK:

Lees eerst de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies.

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor het kiezen van ons product. Wij hopen dat u het gebruik van het apparaat zult genieten.

Lees de gebruiksaanwijzing en de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat in gebruik neemt. Bewaar deze documenten, inclusief het garantiebewijs, de kassabon en, indien mogelijk, de doos met de binnerverpakking op een veilige plaats. Als u het apparaat aan een derde doorgeeft, voeg dan altijd alle relevante documenten bij.

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:



WAARSCHUWING:

Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letsel risico's.



LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen.....	3
Het apparaat uitpakken	13
Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van de levering	13
Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat...	14
Opmerkingen voor het gebruik	14
Symbolen kookplaten.....	14
Symbolen oven	14
Elektrische aangesloten lading	14
Elektrische aansluiting	14
Voor het eerste gebruik.....	14
Kookgerei	15
Oven	15
Verwijderhulpstuk (17 en 19)	15
Bediening.....	15
Gebruik van de kookplaten	15
Gebruik van de oven.....	15
Draaispit	15
Einde van het gebruik	16

Reiniging.....	16
Kookplaten	16
Kruimellade, bakplaat, grillrooster, draaispit, spitvorken	16
Interieur van de oven	16
Behuizing.....	16
Bewaren	16
Technische gegevens.....	16
Verwijdering.....	16
Betekenis van het symbool "vuilnisemmer"	16

Het apparaat uitpakken

1. Neem het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal, zoals folies, vulmateriaal, kabelbinders en kartonnen verpakkingen.
3. Controleer de inhoud van de verpakking op volledigheid.
4. Als de inhoud van de verpakking onvolledig is of als er beschadigingen kunnen worden vastgesteld, mag u het apparaat niet in gebruik nemen. Breng het onmiddellijk terug naar de dealer.
5. Verwijder eventueel aanwezige stickers van het apparaat.
6. Er kunnen zich nog stof- of productieresten op het apparaat bevinden. Wij adviseren u het apparaat te reinigen zoals beschreven onder "Reiniging".

Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van de levering

- 1 Kookplaat, groot
- 2 Kookplaat, klein
- 3 Regelknop kleine kookplaat
- 4 Verwarmingcontrolelampje (kleine kookplaat)
- 5 Regelknop grote kookplaat
- 6 Verwarmingcontrolelampje (grote kookplaat)
- 7 Oven temperatuurregelknop
- 8 Bedieningscontrolelampje
- 9 Schakelaar ovenfunctie
- 10 Verwarmingselement
- 11 Glazen deurtje
- 12 Handgreep deurtje
- 13 Ophanginrichting voor draaiend spit
- 14 Grillrooster
- 15 Bakplaat /vetpan
- 16 Kruimellade
- 17 Verwijderhulpstuk voor grillrooster en bakplaat
- 18 Draaispit
- 18a Spitvorken
- 19 Verwijderhulpstuk voor draaispit

Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat

WAARSCHUWING:

- **Gevaar op brandwonden!** Raak het apparaat alleen aan bij de handgreep en de schakelaars.
- Let ook op dat wanneer u de verwijderhulpstukken voor de bakplaat of the draaispit gebruikt, u uzelf tegen de hitte beschermt door middel van ovenwanten of pannenlappen.
- **Brandgevaar!** Gebruik nooit containers gemaakt van plastic, karton, papier of dergelijke.

LET OP:

Gebruik geen braadzakken of glazen containers. Deze kunnen barsten.

- Plaats het apparaat op een vlakke, hittebestendige oppervlakte!
- Houd voldoende afstand van licht ontvlambare voorwerpen, zoals meubels, gordijnen, enz.! Plaats het apparaat nooit in een kast!
- Plaats het apparaat met het achterpaneel richting de muur.
- Laat bij gebruik van de oven ten minste 12 cm ruimte aan alle kanten van het apparaat om voldoende luchtcirculatie mogelijk te maken.
- Plaats het apparaat nooit onder keukenkastjes vanwege rijzende hitte en dampen.
- Zorg ervoor dat de voedingskabel geen hete onderdelen van het apparaat aanraakt wanneer werkzaam.
- Laat het apparaat alleen onder toezicht van volwassenen gebruiken. Erg droog brood kan vlam vatten in het apparaat!
- Plaats tijdens het gebruik geen voorwerpen op het apparaat die u niet nodig hebt om te koken.
- Dit apparaat heeft een deur van gehard veiligheidsglas. Het glas is sterker dan gewoon glas en beter bestand tegen breuk. Voorkom krassen op het deuropervlak. Als het deurglas een kras of een inkeping heeft, neem dan contact op met onze service of een vakman.
- Bewaar geen andere materialen dan de door de fabrikant aanbevolen accessoires in deze oven wanneer deze niet in gebruik is.

Opmerkingen voor het gebruik

Symbolen kookplaten

Regelknop (3)  Kleine kookplaat

Regelknop (5)  Grote kookplaat

Symbolen oven


Regelknop (7)  Oventemperatuur

Schakelaar (9)  Ovenfunctie


 Uit

 Bovenwarmte

 Onderwarmte

 Boven en onderwarmte

 Boven- en onderwarmte met convectie

 Bovenwarmte met draaiend spit en convectie

Elektrische aangesloten lading

- Het apparaat kan maximaal een vermogen van 3100 W opnemen. Bij een dergelijke aansluitwaarde is het raadzaam, te voorzien in een gescheiden toevoer met een zekering via een 16A veiligheidsschakelaar voor huishoudelijk gebruik.
- Gebruik géén meervoudige contactdozen omdat dit apparaat te veel vermogen heeft.
- **Let op, overbelasting:** Als u verlengkabels gebruikt, moeten deze een kabeldoorsnede van ten minste 1,5 mm² hebben. Kabels met een kleinere kabeldoorsnede kunnen oververhit raken.
- Zorg ervoor dat de kabel zo wordt gelegd dat er niet aan getrokken kan worden of dat er niet over gestruikeld kan worden.




Elektrische aansluiting

1. Draai alle regelknoppen linksom tot aan de aanslag. Zet de functieschakelaar in stand **[OFF]**.
2. Controleer of de netspanning die u wilt gebruiken overeenkomt met die van het apparaat. U vindt de informatie ervan op het typeplaatje.
3. Steek de netstekker alleen in een goed geïnstalleerd schokvrij stopcontact.

Voor het eerste gebruik

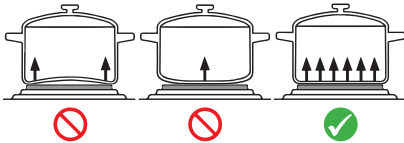
Op de kookplaten en de verwarmingselementen zit een beschermlaag die verbrandt wanneer het apparaat opwarmt. Hierdoor kunnen bij gebruik van het apparaat rook en geuren ontstaan, die echter na enkele keren gebruik verdwijnen. Dit is geen defect.

- U kunt de rookontwikkeling minimaliseren door de kookplaten en verwarmingselementen voor het eerste gebruik met een licht vochtige doek af te nemen.
- Gebruik **geen** reinigingsmiddelen!
- Veeg het daarna af met een droge doek.
- Schakel het apparaat pas in als het zich in volledig **droge** toestand bevindt.
- Zorg altijd voor voldoende ventilatie.

- Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt, dient u het enkele minuten apart te gebruiken om de beschermende lagen te verwijderen.
- 1. Schakel beide kookplaten in zonder kookgerei te gebruiken. Draai hiertoe de regelknoppen  en  in de stand MAX.
- 2. Gebruik de oven dan zonder accessoires en zonder voedsel te koken. Draai de regelknop °C naar 230 °C. Zet de functieschakelaar op .

Kookgerei

- Gebruik alleen pannen met een platte bodem om optimaal gebruik te maken van de energie.



- De pan mag nooit kleiner zijn dan de kookplaat. Dit veroorzaakt energieverlies. In het ergste kan de kookplaat vervormd raken.

Oven

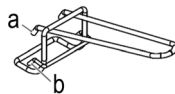
- Schuif de kruimellade altijd onder het verwarmingselement op de bodem.
- Wij raden u aan de oven ongeveer 10–15 minuten voor te verwarmen.
- Bespaar energie door de schakelaarinstellingen met convectie te gebruiken. Hierdoor wordt de warme lucht sneller en gelijkmatiger via de ventilator in de oven verspreid.
- Gebruik altijd de ingebrachte vetbak bij het grillen of braden. Dit voorkomt dat het vet op het verwarmingselement op de bodem druipt.
- Er zit geen timer op deze oven. U moet zelf de kooktijd regelen.
- Uw oven biedt u een aantal instellingen. Kies volgens uw recept een temperatuur.

Hier zijn een paar voorbeelden van hoe u deze functies:

- **Bovenwarmte:**
Om te grillen of te gratineren.
- **Bovenwarmte met draaiend spit en convectie:**
Gevogelte en grote stukken vlees worden gelijkmatig bereid.
- **Boven- en onderwarmte met convectie:**
Bijv. voor pizza, gebak enz.

Verwijderhulpstuk (17 en 19)

- Voor het verwijderen van de bakplaat
- Voor het verwijderen van het grillrooster





Wanneer u de draaispit wilt verwijderen, gebruikt u het verwijderhulpstuk (19).

Bediening

- U kunt de kookplaten en de oven afzonderlijk of samen bedienen.
- Bij gelijktijdig gebruik van de kookplaten en de oven kan de kooktijd iets langer zijn dan bij gebruik zonder oven. Dit komt door technische redenen en is geen defect.

Gebruik van de kookplaten

- Draai de regelknop  en/of  naar rechts totdat het bijbehorende controlelampje van de verwarming gaat branden.
- Kies een instelling tussen 1 en MAX.
Het bijbehorende verwarmingscontrolelampje gaat uit wanneer de plaat de temperatuur heeft bereikt.

Gebruik van de oven

- Kies met de regelknop °C een temperatuur tussen LOW (laag) en 230 °C.
- Selecteer de gewenste ovenfunctie met de ovenfunctieschakelaar. Het controlelampje (8) geeft aan dat de oven in gebruik is.

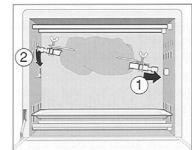
Draaispit

Kies geen al te groot braadstuk. Het grilvlees moet voldoende afstand hebben tot binnenwanden en verwarmingsstaven. Het mag nergens de wanden of staven raken.

- Schuif de bakplaat/vetpan op de onderste rail van de bakoven.
- Wrijf de draaispit en de spitvorken in met spijsolie.
- Gevogelte wordt vóór het grillen gegarneerd. Bind de vleugels en de poten met draad strak tegen het lijf.



- Steek de gegarneerde vleugels of het braadstuk voorzichtig op de draaispit. Schuif de spitvorken op de draaispit en bevestig daarmee het braadstuk. Draai de spitvorken vast met de schroeven.
- Plaats de voorbereide revolvingspit in de oven met behulp van het verwijderhulpstuk. Plaats eerst het uiteinde van de revolvingspit zonder inkeping in de motor aan de rechterkant van de oven. Haak vervolgens het andere uiteinde van het draaispit in de hanger aan de linkerkant van de oven.
- Kies een temperatuur en de functie . De draaispit begint te draaien. Let op dat het braadvlees ongehinderd kan draaien.
- Als het vlees gaar is, kunt u de draaispit met behulp van de verwijderhulpstuk uit de oven tillen.



Einde van het gebruik

1. Draai alle regelknoppen linksom tot aan de aanslag. Zet de functieschakelaar in stand **OFF**.
2. Haal dan de netstekker uit het stopcontact.

Reiniging



WAARSCHUWING:

- Trek altijd de netstekker uit het stopcontact voordat u gaat reinigen.
- Wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
- Dompel het apparaat niet onder water. Dit kan leiden tot een elektrische schok of brand.



LET OP:

- Gebruik geen staalborstels of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.

Kookplaten

- Reinig de kookplaten met een vochtige doek.
- Gebruik een afwasmiddel in geval van moeilijke vlekken.

Kruimellade, bakplaat, grillrooster, draaispit, spitvorken

- Onder de verwarmingselementen bevindt zich een kruimellade. Trek het naar voren eruit.
- Reinig alle accessoires in heet spoelwater met een beetje afwasmiddel. Droog de onderdelen daarna goed af.

Interieur van de oven

Houd de binnenkant van de oven schoon.

1. Verwijder spatten en etensresten op de ovenwand met een vochtige doek met wat afwasmiddel.
2. Afnemen met een droge doek.
3. Plaats de kruimellade en andere accessoires terug.

Behuizing

Reinig de behuizing na het gebruik met een vochtige doek.

Bewaren

- Reinig het apparaat volgens bovenstaande aanwijzingen en laat het goed drogen.
- Wij adviseren dat het apparaat in de originele verpakking wordt bewaard als u het apparaat langere tijd niet gebruikt.

- Het apparaat altijd buiten bereik van kinderen opslaan en in een goed geventileerde en droge ruimte.

Technische gegevens

Model:..... KK 6059 CB
Voedingsspanning:..... 220–240 V~, 50/60 Hz

Opgenomen vermogen:

Totale capaciteit: 3100 W
Kleine kookplaat:..... 600 W
Grote kookplaat:..... 1000 W
Onderste verwarmingselement:..... 700 W
Bovenste verwarmingselement: 800 W

Beschermingsklasse:..... I
Nettogewicht: ong. 10,2 kg

Het recht om technische en ontwerpaanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat is getest volgens alle van toepassing zijnde, huidige CE-richtlijnen en gebouwd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.

Verwijdering

Betekenis van het symbool "vuilnisemmer"



Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie. Uw dealer en contractpartner is bovendien verplicht het oude apparaat gratis terug te nemen.

IMPORTANT :

Veillez à lire d'abord les instructions de sécurité jointes séparément.

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

Lisez très attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité jointes séparément avant d'utiliser cet appareil. Conservez ces documents, y compris le certificat de garantie, le reçu et, si possible, la boîte avec l'emballage intérieur dans un endroit sûr. Si vous transmettez l'appareil à un tiers, joignez toujours tous les documents pertinents.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil :

**AVERTISSEMENT :**

Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

**ATTENTION :**

Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

Sommaire

Liste des différents éléments de commande	3
Déballage de l'appareil	18
Liste des différents éléments de commande /	
Contenu de la livraison	18
Avertissements pour l'utilisation de l'appareil.....	19
Notes d'utilisation.....	19
Symboles des plaques de cuisson	19
Symbole du four.....	19
Charge électrique connectée.....	19
Connexion électrique	19
Avant première utilisation.....	19
Ustensiles de cuisine	20
Four	20
Outils de retrait (17 et 19)	20
Utilisation.....	20
Utilisation des plaques de cuisson.....	20
Utilisation du four	20
Tournebroche	20
Fin de l'utilisation.....	21

Nettoyage.....	21
Plaques chauffantes.....	21
Plateau ramasse-miettes, plaque de four, grille, tournebroche, fourchettes du tournebroche	21
Intérieur du four	21
Boîtier	21
Stockage	21
Données techniques.....	22
Élimination	22
Signification du symbole « Poubelle »	22

Déballage de l'appareil

1. Sortez l'appareil de son emballage.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage, tels que les feuilles, les matériaux de remplissage, les attaches de câbles et les emballages en carton.
3. Vérifiez que le contenu de la livraison est complet.
4. Si le contenu de l'emballage est incomplet ou si des dommages peuvent être détectés, n'utilisez pas l'appareil. Retournez-le immédiatement au revendeur.
5. Retirez les autocollants éventuellement présents sur l'appareil.
6. L'appareil peut encore contenir de la poussière ou des résidus de production. Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil comme indiqué dans la section « Nettoyage ».

Liste des différents éléments de commande / Contenu de la livraison

- 1 Plaque chauffante, grande
- 2 Plaque chauffante, petite
- 3 Bouton de commande de la petite plaque de cuisson
- 4 Témoin de contrôle de chauffage (petite plaque de cuisson)
- 5 Bouton de commande de la grande plaque de cuisson
- 6 Témoin de contrôle de chauffage (grande plaque de cuisson)
- 7 Commande de la température du four
- 8 Voyant indicateur de fonctionnement
- 9 Bouton de fonction four
- 10 Élément chauffant
- 11 Porte en verre
- 12 Poignée de la porte
- 13 Dispositif de suspension pour tournebroche
- 14 Grille
- 15 Plaque de four/lèche-frite

- 16 Plateau ramasse-miettes
- 17 Outil de retrait de la grille du grill et de la plaque de cuisson
- 18 Tournebroche
 - 18a Fourchettes du tournebroche
- 19 Outil de retrait pour tournebroche

Avertissements pour l'utilisation de l'appareil

AVERTISSEMENT :

- **Risque de brûlures !** Ne touchez l'appareil que par la poignée et les interrupteurs.
- De même, lorsque vous utilisez les outils de retrait de la plaque de four ou de la tournebroche, protégez-vous de la chaleur en portant des gants ou des gants de cuisine.
- **Risque d'incendie !** N'utilisez jamais de boîtes en plastique, carton, papier ou similaire.

ATTENTION :

N'utilisez pas de sacs à rôti ou de conteneurs en verre. Ils peuvent exploser.

- Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur !
- Maintenez une distance suffisante avec les objets hautement inflammables tels que les meubles, les rideaux, etc. Ne placez jamais l'appareil dans une armoire !
- Installez l'appareil avec son panneau arrière orienté vers le mur.
- Lorsque vous utilisez le four, laissez un espace d'au moins 12 cm sur tous les côtés de l'appareil pour permettre une circulation d'air suffisante.
- En raison de la montée de la chaleur et des vapeurs, ne placez pas l'appareil sous les placards muraux.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne touche pas les parties chaudes de l'appareil pendant utilisation.
- Faites toujours fonctionner l'appareil sous surveillance. Le pain très sec peut prendre feu à l'intérieur de l'appareil !
- Pendant l'utilisation, ne placez pas sur l'appareil des objets dont vous n'avez pas besoin pour cuisiner.
- Cet appareil est doté d'une porte en verre de sécurité trempé. Ce verre est plus solide que le verre ordinaire et plus résistant à la casse. Évitez les rayures sur la surface de la porte. Si la vitre de la porte présente une rayure ou une entaille, contactez notre service ou un professionnel.
- Ne stockez pas de matériaux autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.

Notes d'utilisation







Symboles des plaques de cuisson

- Régulateur (3)  Petite plaque de cuisson
- Régulateur (5)  Grande plaque de cuisson

Symbole du four

Régulateur (7) °C Température four


Commutateur de fonction (9) Fonction four

-  Arrêt
-  Chaleur supérieure
-  Chaleur inférieure
-  Chaleur supérieure et inférieure
-  Chaleur supérieure et inférieure avec convection
-  Chaleur supérieure avec tournebroche et convection

Charge électrique connectée

- Au total, l'appareil peut absorber une puissance de 3100 W. Il est conseillé, pour une telle puissance électrique, d'avoir recours à une canalisation électrique séparée et une protection par fusibles par disjoncteur de 16 A.
- N'utilisez pas de prises multiples étant donné que le présent appareil est trop puissant.
- **Attention, surcharge :** Lorsque vous utilisez des câbles de rallonge, celles-ci doivent avoir une section de câble de 1,5 mm² au minimum. Les câbles dont la section est plus petite peuvent surchauffer.
- Veillez à ce que le câble soit posé de manière à ce qu'il ne puisse pas être tiré ou qu'on ne puisse pas trébucher dessus.




Connexion électrique

1. Tournez toutes les régulateurs dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Placez le commutateur de fonction sur la position .
2. Vérifiez que la tension électrique que vous souhaitez utiliser, corresponde à celle de l'appareil. Vous trouverez l'information nécessaire sur la plaque d'identification.
3. Ne branchez la fiche d'alimentation que sur une prise correctement installée et résistant aux chocs.

Avant première utilisation

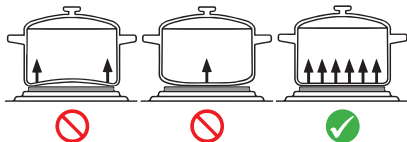
Les plaques de cuisson et les éléments chauffants sont recouverts d'une couche protectrice qui brûle lorsque l'appareil chauffe. Cela peut entraîner l'apparition de fumée et d'odeurs lors de l'utilisation de l'appareil, mais celles-ci

disparaîtront après quelques utilisations. Il ne s'agit pas d'un défaut.

- Vous pouvez réduire le dégagement de fumée en essuyant les plaques de cuisson et les éléments chauffants avec un chiffon légèrement humide avant la première utilisation.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage !
- Essuyez-le ensuite avec un chiffon sec.
- Ne mettez l'appareil en marche que lorsqu'il est complètement sec.
- Veillez toujours à une ventilation suffisante.
- Avant la première utilisation, utilisez l'appareil séparément pendant plusieurs minutes pour permettre aux couches protectrices de s'enlever.
 1. Allumez les deux plaques de cuisson sans utiliser d'ustensile de cuisson. Mettez les régulateurs  et  en position MAX.
 2. Faites ensuite fonctionner le four sans accessoires et sans faire cuire d'aliments. Tournez le régulateur °C sur 230 °C. Placez le commutateur de fonction sur .

Ustensiles de cuisine

- N'utilisez que des récipients à fond plat afin d'optimiser l'utilisation de l'énergie.



- La casserole ne doit jamais être plus petite que la plaque de cuisson. Cela entraînerait une perte d'énergie. Dans le pire des cas, la plaque de cuisson pourrait se déformer.

Four

- Insérez toujours le plateau ramasse-miettes sous l'élément chauffant inférieur.
- Nous recommandons de préchauffer le four environ 10–15 minutes.
- Économisez de l'électricité en utilisant les réglages avec convection. De cette façon, l'air chaud est distribué plus rapidement et uniformément par le ventilateur dans le four.
- Ne grillez ou ne rôtissez en principe que lorsque la lèche-frite est en place. Vous éviterez ainsi que de la graisse ne tombe sur les éléments de chauffage inférieurs.
- Ce four n'est pas équipé d'une minuterie. Vous devez contrôler vous-même le temps de cuisson.
- Votre four vous offre un certain nombre de réglages. En fonction de votre recette, choisissez une température.

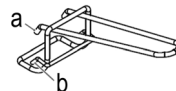
Voici quelques exemples de la façon d'utiliser les fonctions :

- **Chaleur supérieure :**
Pour griller ou gratiner un gratin.
- **Chaleur supérieure avec tournebroche et convection :**
Cuisson uniforme des volailles et des grosses pièces de viande.
- **Chaleur supérieure et inférieure avec convection :**
Par exemple pour les pizzas, pâtisseries, etc

Outils de retrait (17 et 19)

- a) Pour retirer la plaque de four
- b) Pour retirer la grille



Si vous voulez retirer la tournebroche, utilisez l'outil de retrait (19).



Utilisation

- Vous pouvez faire fonctionner les plaques de cuisson et le four séparément ou en combinaison.
- Lorsque vous utilisez les deux plaques de cuisson et le four en même temps, le temps de cuisson peut être légèrement plus long que lorsque vous l'utilisez sans le four. Ceci est dû à des raisons techniques et ne constitue pas un défaut.

Utilisation des plaques de cuisson

1. Tournez le régulateur  et/ou  vers la droite jusqu'à ce que le voyant de chauffage correspondant s'allume.
2. Sélectionnez un réglage entre 1 et MAX.
Le témoin de chauffage correspondant s'éteint lorsque la plaque a atteint la température.

Utilisation du four

1. Utilisez le bouton de commande °C pour sélectionner une température entre LOW (faible) et 230 °C.
2. Sélectionnez la fonction du four que vous souhaitez utiliser à l'aide du sélecteur de fonction du four. Le voyant lumineux (8) vous indique que le four est en marche.

Tournebroche

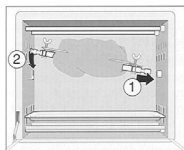
Ne prenez pas un morceau de viande trop important. La pièce de viande à rôtir doit être suffisamment loin des parois intérieures et de la résistance et ne jamais les toucher.

1. Placez la plaque/le lèche-frite sur le niveau le plus bas du four.
2. Enduisez la broche et les fixations d'huile alimentaire.

- Les volailles doivent être préparées avant d'être grillées. Attachez les ailes et les cuisses le long du corps de l'animal à l'aide d'un fil de cuisine.



- Enfilez délicatement la volaille dressée ou le morceau de rôti sur le tournebroche. Glissez les pinces de fixation sur le tournebroche et fixez-les au rôti. Vissez les pinces de fixation avec les vis.
- Placez le tournebroche préparée dans le four, en vous aidant de l'outil de retrait. Placez l'extrémité de tournebroche sans l'encoche dans le moteur sur le côté droit en première. Puis placez l'autre bout du tournebroche dans l'encoche du côté gauche du four.



- Sélectionnez une température et la fonction . Le tournebroche commence à tourner. Veillez à ce que le morceau de rôti puisse tourner librement.
- Lorsque la viande est cuite, retirez le tournebroche à l'aide de l'outil de retrait.

Fin de l'utilisation

- Tournez toutes les régulateurs dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Placez le commutateur de fonction sur la position .
- Débranchez ensuite la fiche d'alimentation de la prise de courant.

Nettoyage

AVERTISSEMENT :

- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant avant de le nettoyer.
- Attendez que l'appareil ait refroidi.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. Vous risqueriez de causer une décharge électrique ou d'incendie.

ATTENTION :

- N'utilisez pas de brosse métallique ou d'autres objets abrasifs.
- N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ou abrasifs.

Plaques chauffantes

- Nettoyez les plaques de cuisson à l'aide d'un chiffon humide.
- Utilisez du liquide vaisselle en cas de tâches persistantes.

Plateau ramasse-miettes, plaque de four, grille, tournebroche, fourchettes du tournebroche

- Un tiroir ramasse-miettes se situe sous les éléments chauffants. Enlevez-le en le tirant vers l'avant.
- Nettoyez tous les accessoires dans de l'eau de vaisselle chaude en y ajoutant un peu de produit vaisselle. Séchez-les ensuite soigneusement.

Intérieur du four

Gardez l'intérieur du four propre.

- Enlevez les éclaboussures et les résidus alimentaires des parois du four avec un tissu humide et du détergent.
- Essuyez avec un torchon sec.
- Remettez le plateau à miettes et les autres accessoires.

Boîtier

Nettoyer le boîtier après l'utilisation à l'aide d'un chiffon légèrement humide.

Stockage

- Nettoyez l'appareil comme décrit et laissez-le complètement sécher.
- Nous vous conseillons de ranger l'appareil dans l'emballage d'origine si vous ne souhaitez pas l'utiliser pendant longtemps.
- Rangez toujours l'appareil hors de la portée des enfants dans un endroit sec et bien ventilé.

Données techniques

Modèle :KK 6059 CB

Alimentation :220–240 V~, 50/60 Hz

Consommation électrique :

Capacité globale :3100 W

Petite plaque de cuisson :600 W

Grande plaque de cuisson :1000 W

Chauffage du four en bas :700 W

Chauffage du four en haut :800 W

Classe de protection :

Poids net :env. 10,2 kg

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

Cet appareil a été testé conformément à toutes les directives CE applicables et actuelles et a été construit selon les dernières réglementations en matière de sécurité.

FRANÇAIS

Élimination

Signification du symbole « Poubelle »



Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté. Votre revendeur et partenaire contractuel est également tenu de reprendre gratuitement l'ancien appareil.



Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

IMPORTANTE:

Asegúrese de leer primero las instrucciones de seguridad adjuntas por separado.

Manual de instrucciones

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

Lea atentamente el manual de instrucciones y las instrucciones de seguridad adjuntas por separado antes de utilizar este aparato. Guarde estos documentos, incluyendo el certificado de garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el embalaje interior en un lugar seguro. Si entrega el aparato a un tercero, incluya siempre todos los documentos pertinentes.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:



AVISO:

Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.



ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

Índice

Indicación de los elementos de manejo	3
Desembalaje del aparato.....	23
Indicación de los elementos de manejo /	
Volumen de entrega.....	23
Advertencias para el uso del aparato.....	24
Notas de uso	24
Placas de cocción simbólicas	24
Símbolos del horno	24
Carga eléctrica conectada	24
Conexión eléctrica.....	24
Antes del primer uso	24
Utensilios de cocina	25
Horno.....	25
Herramientas de extracción (17 y 19)	25
Manejo	25
Uso de las placas de cocción	25
Uso del horno	25
Asador giratorio	25
Fin de la utilización.....	26

Limpieza.....	26
Placas de cocción	26
Bandeja para migas, bandeja de horno, rejilla de la parrilla, asador giratorio, horquillas para escupir.....	26
Interior del horno	26
Carcasa	26
Almacenamiento	26
Datos técnicos	27
Eliminación	27
Significado del símbolo "Cubo de basura"	27

Desembalaje del aparato

1. Saque el aparato de su embalaje.
2. Retire todo el material de embalaje, como las láminas de material de relleno, las bridas para cables y el embalaje de cartón.
3. Compruebe que el volumen de entrega está completo.
4. Si el contenido del embalaje está incompleto o si se detectan daños, no utilice el aparato. Devuélvalo inmediatamente al distribuidor.
5. Retire los adhesivos existentes en el aparato.
6. Es posible que todavía haya polvo o residuos de producción en el aparato. Le recomendamos que limpie el aparato como se describe en el apartado "Limpieza".

Indicación de los elementos de manejo / Volumen de entrega

- 1 Placa de cocción, grande
- 2 Placa de cocción, pequeña
- 3 Controlador placa de cocción grande
- 4 Testigo del control de calentamiento (placa de cocción pequeña)
- 5 Controlador placa de cocción grande
- 6 Testigo del control de calentamiento (placa de cocción grande)
- 7 Controlador de temperatura del horno
- 8 Testigo de funcionamiento
- 9 Interruptor de función del horno
- 10 Elemento de calefacción
- 11 Puerta de cristal
- 12 Asa de la puerta
- 13 Accesorio para colgar el asador giratorio
- 14 Rejilla de la parrilla
- 15 Bandeja de horno / bandeja para la grasa
- 16 Bandeja para migas

- 17 Herramienta de extracción para la rejilla de la parrilla y la bandeja de horno
- 18 Asador giratorio
 - 18a Horquillas para escupir
- 19 Herramienta de extracción para asador giratorio

Advertencias para el uso del aparato

AVISO:

- **¡Riesgo de quemaduras!** Toque el aparato sólo por el asa y los interruptores.
- Además, al utilizar los utensilios de extracción de la bandeja de horno o el asador giratorio, protéjase del calor utilizando guantes o manoplas de horno.
- **¡Peligro de incendio!** No utilice recipientes de plástico, cartón, papel o similar.

ATENCIÓN:

No utilice las bolsas para grill o recipientes de cristal. Pueden explotar.

- ¡Coloque el dispositivo sobre una superficie resistente al calor!
- ¡Mantenga la distancia suficiente con respecto a objetos inflamables como muebles, cortinas, etc.! No coloque nunca el aparato en el interior de un armario.
- Coloque el aparato con el panel trasero de cara a la pared.
- Cuando utilice el horno, deje al menos 12 cm de espacio en todos los lados del aparato para permitir una circulación de aire suficiente.
- Debido al aumento de calor y a los vapores, no coloque el aparato debajo de armarios de cocina.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no toque las partes calientes del aparato durante su uso.
- Haga funcionar el aparato siempre bajo supervisión. ¡El pan muy seco puede prenderse fuego dentro del aparato!
- No coloque sobre el aparato ningún objeto que no necesite para cocinar.
- Este aparato tiene una puerta de vidrio templado de seguridad. El vidrio es más fuerte que el ordinario y más resistente a la rotura. Evite arañazos en la superficie de la puerta. Si el cristal de la puerta tiene un arañazo o una muesca, póngase en contacto con nuestro servicio técnico o con un profesional.
- No guarde en este horno otros materiales que no sean los accesorios recomendados por el fabricante cuando no esté en uso.

Notas de uso

Placas de cocción simbólicas

Controlador (3)  Placa de cocción pequeña

Controlador (5)  Placa de cocción grande

Símbolos del horno

Controlador (7) °C Temperatura del horno


Interruptor de función (9) Función de horno

 Apagar

 Calentamiento superior

 Calentamiento inferior

 Calentamiento superior e inferior


 Calentamiento superior e inferior con convección

 Calentamiento superior con asador giratorio y convección

Carga eléctrica conectada

- El equipo puede asumir una potencia de 3100 W en total. Con este consumo nominal es recomendable utilizar un cable de alimentación separado con una protección por medio de un conmutador 16 A.
- No utilice enchufes múltiples, como este equipo es demasiado potente.
- **Atención, sobrecarga:** Si utiliza alargadores, éstos deben tener una sección de cable de al menos 1,5 mm². Los cables con una sección menor pueden sobrecalentarse.
- Asegúrese de que el cable está colocado de forma que no se pueda tirar de él ni tropezar con él.

Conexión eléctrica

1. Gire todos los mandos en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el tope. Coloque el interruptor de función en la posición .
2. Compruebe que la tensión eléctrica que vaya a usar coincide con la del aparato. Encontrará la información necesaria en la placa de identificación.
3. Conecte el enchufe a una toma resistente a tensión adecuadamente instalada exclusivamente.

Antes del primer uso

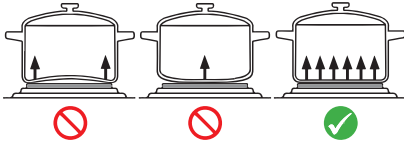
Hay una capa protectora en las placas de cocción y los elementos de calefacción que se queman cuando el aparato se calienta. Esto puede provocar la aparición de humo y olores cuando se utiliza el aparato, pero estos desaparecerán después de algunos usos. Esto no es un defecto.

- Puede minimizar el desarrollo de humo limpiando las placas de cocción y los elementos de calefacción con un paño ligeramente húmedo antes de utilizarlos por primera vez.
- **No** utilice productos de limpieza.
- A continuación, pásele un paño seco.
- Encienda el aparato sólo cuando esté completamente **seco**.

- Asegure siempre una ventilación adecuada.
- Utilice el aparato por separado durante varios minutos antes de usarlo por primera vez para que se eliminen las capas protectoras.
 1. Encienda las dos placas de cocción sin utilizar ningún utensilio de cocina. Ponga los controladores y en MAX.
 2. A continuación, haga funcionar el horno sin accesorios y sin cocinar alimentos. Ponga el regulador °C en 230 °C. Ponga el interruptor de función en .

Utensilios de cocina

- Use solamente ollas con base plana para optimizar el uso de energía.



- La olla nunca debe ser más pequeña que la placa de cocción. Esto provocaría una pérdida de energía. En el peor de los casos, la placa de cocción podría deformarse..

Horno

- Deslice siempre la bandeja para migas bajo el elemento de calefacción inferior.
- Recomendamos precalentar el horno durante aproximadamente 10 a 15 minutos.
- Ahorre energía con los ajustes del interruptor convección. Al hacerlo, el aire caliente se distribuye de manera más rápida y uniforme mediante el ventilador del interior del horno.
- Utilice siempre la bandeja para la grasa insertada cuando ase o cocine a la parrilla. Esto evita que la grasa gotee sobre el elemento de calefacción inferior.
- Este horno no tiene temporizador. Debe controlar usted mismo el tiempo de cocción.
- El horno ofrece un número de ajustes. De acuerdo con su receta, elija una temperatura.

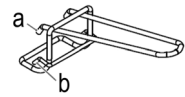
Aquí hay unos pocos ejemplos de cómo puede utilizar las funciones:

- **Calentamiento superior:**
Para asar o gratinar a la cazuela.
- **Calentamiento superior con asador giratorio y convección:**
Pollo y grandes piezas de carne se asan uniformemente.
- **Calentamiento superior e inferior por convección:**
Ej., para pizza, repostería, etc.

Herramientas de extracción (17 y 19)

- a) Para retirar la bandeja de horno
- b) Para retirar la rejilla de la parrilla

Si desea retirar el asador giratorio, utilice la herramienta de extracción (19).



Manejo

- Puede utilizar las placas de cocción y el horno por separado o de forma combinada.
- Cuando se utilizan las placas de cocción y el horno al mismo tiempo, el tiempo de cocción puede ser ligeramente más largo que cuando se utiliza sin el horno. Esto se debe a razones técnicas y no es un defecto.

Uso de las placas de cocción

1. Gire el regulador y/o hacia la derecha hasta que se encienda la lámpara testigo de calentamiento asociada.
2. Seleccione una posición entre 1 y MAX.
La lámpara testigo de calentamiento asociada se apaga cuando la placa ha alcanzado la temperatura.

Uso del horno

1. Use el controlador °C para seleccionar una temperatura entre LOW (bajo) y 230°C.
2. Seleccione la función deseada del horno con el interruptor de función del horno. La lámpara testigo (8) le indica que el horno está en funcionamiento.

Asador giratorio

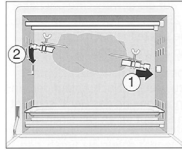
No ponga a asar un trozo grande de asado. La pieza a asar tiene que tener bastante distancia a las paredes interiores y las varillas de calefacción. De ninguna manera tiene que entrar en contacto con usted.

1. Introduzca la bandeja de cocción / bandeja para la grasa en el borde guía inferior del horno.
2. Frotar con aceite comestible el asador giratorio y las horquillas para escupir.
3. Se debe preparar la carne de ave antes de asarla. Para ello ate con un hilo de cocina las alas y los muslos bien cerca al cuerpo.



4. Coloque las aves de corral aderezadas o el trozo de carne asada con cuidado en el asador giratorio. Empuje las horquillas para escupir en el asador giratorio y utilícelas para fijar la carne asada en su sitio. Apriete las horquillas para escupir mediante los tornillos.

5. Coloque el asador giratorio preparado en el horno con la ayuda de la herramienta de extracción. Coloque primero el extremo del asador giratorio sin la muesca en el motor del lado derecho del horno. A continuación, enganche el otro extremo del asador giratorio en la percha situada en el lado izquierdo del horno.



6. Seleccione una temperatura y la función . El asador giratorio comienza a girar. El pincho rotativo empieza a rotar. Tenga atención que el trozo de carne a asar se pueda mover libremente.
7. Cuando la carne esté cocida, retire el asador giratorio utilizando el asa.

Fin de la utilización

1. Gire todos los mandos en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el tope. Coloque el interruptor de función en la posición .
2. A continuación, desconecte el enchufe de la toma de corriente.

Limpieza

AVISO:

- Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente antes de la limpieza.
- Espere a que el dispositivo se haya enfriado.
- No sumerja nunca el aparato en agua. Podría provocar una descarga eléctrica o incendio.

ATENCIÓN:

- No use cepillos metálicos ni otros abrasivos.
- No use agentes limpiadores agresivos ni abrasivos.

Carcasa

Después del uso limpie la carcasa con un paño levemente humedecido.

Placas de cocción

- Limpie las placas de cocción con un paño húmedo.
- Use un agente lavavajillas en caso de manchas persistentes.

Bandeja para migas, bandeja de horno, rejilla de la parrilla, asador giratorio, horquillas para escupir

- Debajo de los elementos de calefacción hay una bandeja para migas. Tire de ella hacia delante para sacarla.
- Limpie todos los accesorios en agua caliente con un poco de detergente. Después, seque bien las piezas.

Interior del horno

Mantenga limpio el interior del horno.

1. Elimine las salpicaduras y los restos de alimentos que queden en el horno con un paño húmedo junto con algún detergente.
2. Seque con una toalla seca.
3. Vuelva a colocar la bandeja para migas y los demás accesorios.

Almacenamiento

- Limpie el aparato como se ha descrito y deje que se seque completamente.
- Se recomienda que guarde el aparato en el paquete original si no piensa utilizarlo durante períodos largos de tiempo.
- Guarde siempre el aparato fuera del alcance de los niños, en un lugar seco y bien ventilado.

Datos técnicos

Modelo:KK 6059 CB

Alimentación:.....220–240 V~, 50/60 Hz

Consumo de energía:

Capacidad global:3100 W

Placa de cocción pequeña:.....600 W

Placa de cocción grande:.....1000 W

Calentamiento inferior del horno:.....700 W

Calentamiento superior del horno:.....800 W

Clase de protección:I

Peso neto:aprox. 10,2 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto esta reservado.

Este aparato ha sido probado de acuerdo con todas las directivas CE vigentes y construido de acuerdo con las últimas normas de seguridad.

Eliminación

Significado del símbolo “Cubo de basura”



Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal. Su distribuidor y socio contractual también está obligado a recuperar el aparato antiguo sin coste alguno.

IMPORTANTE:

Assicuratevi di leggere prima le istruzioni di sicurezza allegate separatamente.

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo un buon utilizzo del dispositivo.

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e le istruzioni di sicurezza allegate separatamente. Conservare questi documenti, compreso il certificato di garanzia, la ricevuta e, se possibile, la scatola con l'imballaggio interno in un luogo sicuro. Se si cede l'apparecchio a terzi, includere sempre tutti i documenti pertinenti.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:



AVVISO:

Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.



ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

Indice

Elementi di comando.....	3
Disimballaggio dell'apparecchio	28
Elementi di comando/Nella fornitura.....	28
Avvertenze per l'uso dell'apparecchio.....	29
Note per l'uso	29
Piatti da cucina simbolici	29
Forno simbolico	29
Carico elettrico collegato	29
Collegamento elettrico	29
Primo utilizzo	29
Stoviglie.....	30
Forno	30
Strumenti di rimozione (17 e 19).....	30
Utilizzo.....	30
Utilizzo delle piastre di cottura	30
Utilizzo del forno.....	30
Spiedo rotante.....	30
Fine dell'utilizzo	31

Pulizia.....	31
Piastre di cottura	31
Vassoio briciole, placca da forno, griglia, spiedo rotante, spiedi a forchetta	31
Interno del forno	31
L'involucro dell'apparecchio	31
Conservazione	31
Dati tecnici	31
Smaltimento	32
Significato del simbolo "Eliminazione"	32

Disimballaggio dell'apparecchio

1. Togliere l'apparecchio dal suo imballaggio.
2. Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio, come pellicole, materiale di riempimento, fascette e imballaggi di cartone.
3. Controllare la completezza del contenuto dell'imballaggio.
4. Se il contenuto dell'imballaggio è incompleto o se si rilevano danni, non mettere in funzione l'apparecchio. Restituirlo immediatamente al rivenditore.
5. Rimuovere eventuali adesivi dall'apparecchio.
6. Sull'apparecchio potrebbero esserci ancora polvere o residui di produzione. Si consiglia di pulire l'apparecchio come descritto al punto "Pulizia".

Elementi di comando/Nella fornitura

- 1 Piastra di cottura, grande
- 2 Piastra di cottura, piccola
- 3 Manopole di controllo per la cottura
- 4 Spia luminosa del riscaldamento (piastra di cottura piccola)
- 5 Manopole di controllo grande piastra di cottura
- 6 Spia luminosa del riscaldamento (piastra di cottura grande)
- 7 Manopole di controllo della temperatura del forno
- 8 Spia luminosa di funzionamento
- 9 Interruttore di funzione del forno
- 10 Elemento termico
- 11 Porta in vetro
- 12 Impugnatura porta
- 13 Appendino per lo spiedo rotante
- 14 Griglia
- 15 Placca da forno/leccarda
- 16 Vassoio briciole
- 17 Strumento di rimozione per griglia e vassoio di cottura
- 18 Spiedo rotante
- 18a Spiedi a forchetta
- 19 Strumento di rimozione per spiedo rotante

Avvertenze per l'uso dell'apparecchio

AVVISIO:

- **Rischio di ustioni!** Toccare l'apparecchio solo dall'impugnatura e dagli interruttori.
- Inoltre, quando si utilizzano gli strumenti di rimozione della placca da forno o dello spiedo rotante, proteggersi dal calore indossando guanti o guanti da forno.
- **Rischio di incendio!** Non usare mai contenitori in plastica, cartone, carta o simili.

ATTENZIONE:

Non usare sacchetti per arrostire o contenitori in vetro. Questi si possono bruciare.

- Posiziona il dispositivo su una superficie resistente al calore!
- Mantieni una distanza sufficiente per oggetti altamente infiammabili quali mobili, tende ecc.! Non mettere mai il dispositivo all'interno di un armadio!
- Installare il dispositivo con il pannello posteriore rivolto verso la parete.
- Quando si utilizza il forno, lasciare almeno 12 cm di spazio su tutti i lati dell'apparecchio per consentire una sufficiente circolazione dell'aria.
- A causa della formazione di calore e vapori, non collocare l'apparecchio sotto credenze e scaffali a parete.
- Controllare che il cavo di alimentazione non entri in contatto con superfici calde dell'apparecchio quando l'apparecchio è in funzione.
- Metti sempre in funzione l'apparecchio in supervisione. Il pane molto secco può provocare un incendio all'interno dell'apparecchio!
- Durante l'uso, non collocare sull'apparecchio oggetti non necessari per la cottura.
- Questo apparecchio è dotato di una porta in vetro di sicurezza temperato. Il vetro è più robusto del vetro comune e più resistente alla rottura. Evitare di graffiare la superficie della porta. Se il vetro della porta presenta un graffio o un'incisione, contattare il nostro servizio di assistenza o un professionista.
- Non riporre in questo forno materiali diversi dagli accessori raccomandati dal produttore quando non è in uso.

Note per l'uso


Piatti da cucina simbolici

Manopole di controllo (3)  Piastra di cottura piccola

Manopole di controllo (5)  Piastra di cottura grande

Forno simbolico


Manopole di controllo (7)  °C Temperatura del forno


Interruttore funzione (9)  Funzione forno


 Spento

 Calore superiore

 Calore inferiore

 Calore superiore ed inferiore


 Calore superiore e inferiore con convezione

 Calore superiore con spiedo rotante e convezione

Carico elettrico collegato

- Il consumo totale di energia di questo apparecchio può arrivare a 3100W. Con questo carico collegato si raccomanda una linea di alimentazione separata protetta da un interruttore di circuito domestico da 16 A.
- Non utilizzare prese multiple, poiché questo apparecchio è troppo potente.
- **Attenzione, sovraccarico:** Se si usano prolunghe, queste dovrebbero avere una sezione del cavo di almeno 1,5 mm². I cavi con una sezione minore possono surriscaldarsi.
- Assicurarsi che il cavo sia posato in modo tale da non poter essere tirato o inciampato.




Collegamento elettrico

1. Ruotare tutti i manopole di controllo in senso antiorario fino all'arresto. Posizionare l'interruttore di funzione sulla posizione .
2. Controllare se il voltaggio elettrico che si desidera utilizzare corrisponde a quello del dispositivo. Le informazioni sono riportate sulla targhetta dell'apparecchio.
3. Infilare la spina soltanto a una presa in materiale antiurto correttamente installata.

Primo utilizzo

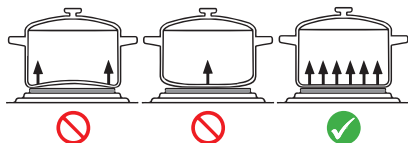
Sulle piastre di cottura e sugli elementi riscaldanti è presente uno strato protettivo che brucia quando l'apparecchio si riscalda. Ciò può causare la formazione di fumo e di odori durante l'uso dell'apparecchio, che però scompaiono dopo qualche utilizzo. Non si tratta di un difetto.

- È possibile ridurre al minimo lo sviluppo di fumo pulendo le piastre di cottura e gli elementi riscaldanti con un panno leggermente umido prima di utilizzarli per la prima volta.
- **Non** usare detersivi!
- Poi passarli con un panno asciutto.

- Accendere l'apparecchio solo quando è completamente **secco**.
- Garantire sempre un'adeguata ventilazione.
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lasciarlo in funzione per alcuni minuti per consentire la rimozione degli strati protettivi.
 1. Accendere entrambe le piastre di cottura senza utilizzare le pentole. Portare i manopole di controllo  e  su MAX.
 2. Quindi mettere in funzione il forno senza accessori e senza cuocere i cibi. Portare il manopole di controllo °C su 230 °C. Posizionare l'interruttore di funzione su .

Stoviglie

- Utilizzare esclusivamente stoviglie con fondo piano per ottimizzare il consumo energetico.



- La pentola non deve mai essere più piccola della piastra di cottura. Ciò causerebbe una perdita di energia. Nel peggiore dei casi la piastra di cottura potrebbe deformarsi.

Forno

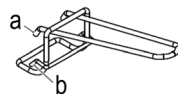
- Inserire sempre il vassoio briciole sotto l'elemento riscaldante inferiore.
- Si consiglia di preriscaldare il forno per ca. 10–15 minuti.
- Risparmiare energia usando le impostazioni con convezione. Facendo così, l'aria riscaldata è distribuita più velocemente e regolarmente tramite il ventilatore all'interno del forno.
- Utilizzare sempre la leccarda inserita quando si griglia o si arrostitisce. In questo modo si evita che il grasso coli sull'elemento riscaldante inferiore.
- Questo forno non ha un timer. Dovete controllare voi stessi il tempo di cottura.
- Il forno vi offre una serie di impostazioni. Scegliere la temperatura in base alla ricetta.

Ecco alcuni esempi di come utilizzare le varie funzioni:

- **Calore superiore:**
Per grigliare o gratinare la casseruola.
- **Calore superiore con spiedo rotante e convezione:**
Cottura uniforme per pollame e grandi tagli di carne.
- **Calore superiore e inferiore con convezione:**
Ad es. per pizza, torte ecc.

Strumenti di rimozione (17 e 19)

- a) Per rimuovere la placca da forno
- b) Per rimuovere la griglia





Se si desidera rimuovere lo spiedo rotante, utilizzare lo strumento di rimozione (19).

Utilizzo

- Le piastre di cottura e il forno possono essere utilizzati separatamente o in combinazione.
- Quando si utilizzano contemporaneamente le piastre di cottura e il forno, il tempo di cottura può essere leggermente più lungo rispetto all'utilizzo senza il forno. Ciò è dovuto a motivi tecnici e non costituisce un difetto.

Utilizzo delle piastre di cottura

1. Ruotare il manopole di controllo  e/o  verso destra finché non si accende la spia luminosa del riscaldamento associato.
2. Selezionare un'impostazione tra 1 e MAX.
La spia luminosa del riscaldamento associato si spegne quando la piastra ha raggiunto la temperatura.

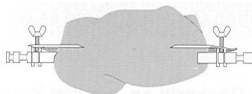
Utilizzo del forno

1. Utilizzare il manopole di controllo °C per selezionare una temperatura compresa tra LOW (bassa) e 230 °C.
2. Selezionare la funzione del forno desiderata con l'interruttore di funzione del forno. La spia luminosa (8) indica che il forno è in funzione.

Spiedo rotante

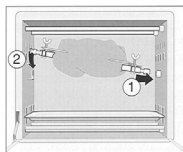
Scegliere un pezzo di arrosto non troppo grande. La carne deve essere sufficientemente distante dalle pareti interiori e dalla superficie riscaldante. Non devono toccarsi in nessun caso.

1. Inserire la placca da forno/leccarda nella guida inferiore del forno.
2. Spalmare di olio alimentare lo spiedo rotante e gli spiedi a forchetta.
3. Ungere e preparare il pollame prima della cottura.
Legare al corpo con fermezza le ali e le cosce con filo da cucina.



4. Collocare con cautela il pollame o il pezzo di carne arrosto sullo spiedo rotante. Spingere gli spiedi a forchetta sullo spiedo rotante e usarli per fissare l'arrosto in posizione. Stringere gli spiedi a forchetta con le viti.

- Inserire lo spiedo rotante preparato nel forno con l'aiuto dello strumento di rimozione. Inserire prima l'estremità dello spiedo rotante senza tacca nel motore sul lato destro del forno. Quindi agganciare l'altra estremità dello spiedo rotante al gancio sul lato sinistro del forno.
- Selezionare una temperatura e il funzionamento [2]. Lo spiedo rotante inizia a girare. Lo spiedino comincia a girare. Fare attenzione che la carne non tocchi pareti, ecc.



- Quando la carne è cotta, rimuovere lo spiedo rotante utilizzando l'impugnatura.

Fine dell'utilizzo

- Ruotare tutti i manopole di controllo in senso antiorario fino all'arresto. Posizionare l'interruttore di funzione sulla posizione [OFF].
- Scollegare quindi la spina dalla presa di corrente.

Pulizia

⚠ AVVISI:

- Prima di procedere alla pulizia, scollegare sempre la spina dalla presa di corrente.
- Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato.
- Non immergere mai il dispositivo in acqua. Può provocare una scossa elettrica o un incendio.

⚠ ATTENZIONE:

- Non utilizzare spazzole od oggetti abrasivi.
- Non utilizzare detersivi forti o abrasivi.

Piastre di cottura

- Pulire le piastre di cottura con un panno umido.
- Utilizzare detersivo per piatti in caso di macchie difficili.

Vassoio briciole, placca da forno, griglia, spiedo rotante, spiedi a forchetta

- Sotto gli elementi riscaldanti si trova un vassoio briciole. Tirare in avanti per rimuoverlo.
- Pulire tutti gli accessori con acqua calda e un po' di detersivo. Asciugare poi bene le parti.

Interno del forno

Mantieni pulito l'interno del forno.

1. Rimuovere schizzi e rimanenze di cibo dalle pareti del forno con un panno umido e un po' di sapone.
2. Pulisci con un panno asciutto.
3. Rimettere a posto il vassoio briciole e gli altri accessori.

L'involucro dell'apparecchio

Dopo l'uso pulire l'apparecchio con un panno leggermente inumidito.

Conservazione

- Pulisci l'apparecchio come descritto e lascialo asciugare completamente.
- Consigliamo di conservare l'apparecchio nell'imballaggio originale se non vuoi usarlo per lunghi periodi di tempo.
- Conserva sempre l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini in un luogo asciutto e ben ventilato.

Dati tecnici

Modello:KK 6059 CB
Tensione di alimentazione:220–240 V~, 50/60 Hz

Ingresso di alimentazione:

Capacità complessiva:3100 W
Piastra di cottura piccola:600 W
Piastra di cottura grande:1000 W
Potenza del forno calore superiore:700 W
Potenza del forno calore inferiore:800 W
Classe di protezione:I
Peso netto:ca. 10,2 kg

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

Questo apparecchio è stato testato secondo tutte le direttive CE in vigore e costruito secondo le ultime norme di sicurezza.

Smaltimento

Significato del simbolo "Eliminazione"



Salvaguardare l'ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l'eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull'ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni. Il vostro rivenditore e partner contrattuale è anche obbligato a riprendere gratuitamente il vecchio apparecchio.

WAŻNE:

Najpierw należy zapoznać się z oddzielnie załączoną instrukcją bezpieczeństwa.

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi państwu radość.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję obsługi oraz oddzielnie załączone wskazówki bezpieczeństwa. Przechowuj te dokumenty wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i, jeśli to możliwe, pudełkiem z opakowaniem wewnętrznym w bezpiecznym miejscu. Jeżeli przekazujesz urządzenie osobom trzecim, dołącz zawsze wszystkie istotne dokumenty.

Symbolne użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazań, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia:

OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyka obrażeń.

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

Spis treści

Przegląd elementów obsługi	3
Rozpakowanie urządzenia	33
Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy	33
Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia	34
Uwagi dotyczące użytkowania	34
Symboliczne płyty do gotowania	34
Symbole piekarnika	34
Podłączone obciążenie elektryczne	34
Połączenie elektryczne	34
Przed pierwszym użyciem	34
Naczynia do gotowania	35
Piekarnik	35
Przyrządy do wyjmowania (17 i 19)	35
Obsługa	35
Używanie płyt do gotowania	35
Używanie piekarnika	35
Rożen	35
Zakończenie używania	36

Czyszczenie	36
Płyta do gotowania	36
Taca na okruchy, blacha do pieczenia, ruszt grilla, rożen, widelce szpikulcowe	36
Wnętrze piekarnika	36
Obudowa	36
Przechowywanie	36
Dane techniczne	36
Warunki gwarancji	36
Usuwanie	37
Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”	37

Rozpakowanie urządzenia

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, takie jak folie, materiały wypełniające, opaski kablowe i opakowania kartonowe.
3. Sprawdź, czy zawartość opakowania jest kompletna.
4. Jeżeli zawartość opakowania jest niekompletna lub jeżeli widoczne są uszkodzenia, nie używaj urządzenia. Natychmiast zwróć je do sprzedawcy.
5. Usunąć z urządzenia wszelkie istniejące naklejki.
6. Na urządzeniu może nadal znajdować się kurz lub pozostałości po produkcji. Zalecamy wyczyszczenie urządzenia zgodnie z opisem w punkcie „Czyszczenie”.

Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy

- 1 Płyta gotowania, duża
- 2 Płyta gotowania, mała
- 3 Regulator małej płyty grzejnej
- 4 Kontrolka ogrzewania (mała płytka gotowania)
- 5 Regulator dużej płyty grzejnej
- 6 Kontrolka ogrzewania (duża płytka gotowania)
- 7 Pokrętko temperatury piekarnika
- 8 Kontrolka pracy
- 9 Przelącznik funkcyjny piekarnika
- 10 Element grzejny
- 11 Szklane drzwiczki
- 12 Uchwyt drzwiczek
- 13 Uchwyt do zawieszania rożna obrotowego
- 14 Ruszt grilla
- 15 Blacha do pieczenia / miska ociekowa
- 16 Taca na okruchy
- 17 Przyrząd do wyjmowania kratki grilla i blachy do pieczenia

- 18 Rożen
 18a Widelce szpikulcowe
 19 Narzędzie do wyjmowania rożna

Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia

OSTRZEŻENIE:

- **Niebezpieczeństwo poparzenia!** Urządzenie dotykać tylko za uchwyt i przełączniki.
- Ponadto podczas używania przyrządów do wyjmowania blachy do pieczenia lub różna obrotowego należy chronić się przed gorącym za pomocą rękawic lub rękawic kuchennych.
- **Ryzyko pożaru!** Nie należy nigdy używać pojemników z plastiku, kartonu, papieru itp.

UWAGA:

Nie wolno używać torebek do pieczenia ani szklanych pojemników. Mogą pęknąć.

- Ustawiać urządzenie na powierzchni żaroodpornej!
- Utrzymać odpowiednią odległość od łatwopalnych obiektów takich jak meble, zasłony, itp.! Urządzenia nie należy nigdy instalować w szafce!
- Urządzenie należy ustawić tak, aby jego tylny panel był skierowany do ściany.
- Podczas korzystania z piekarnika należy pozostawić co najmniej 12 cm wolnego miejsca po wszystkich stronach urządzenia, aby umożliwić wystarczającą cyrkulację powietrza.
- Ze względu na unoszące się ciepło i parę nie należy ustawiać urządzenia pod szafkami ściennymi.
- Należy uważać, aby przewód zasilający nie stykał się z gorącymi powierzchniami włączanego urządzenia.
- Zawsze obsługiwać urządzenie pod nadzorem. Bardzo suchy chleb może zapalić się wewnątrz urządzenia!
- Podczas użytkowania nie umieszczaj na urządzeniu żadnych przedmiotów, które nie są potrzebne do gotowania.
- To urządzenie posiada drzwi wykonane z bezpiecznego szkła hartowanego. Szkło to jest mocniejsze niż zwykłe szkło i bardziej odporne na situczenia. Należy unikać zarysowań na powierzchni drzwi. Jeśli na szkle drzwi pojawi się rysa lub nacięcie, należy skontaktować się z naszym serwisem lub ze specjalistą.
- Nie przechowuj w tym piekarniku żadnych materiałów innych niż akcesoria zalecane przez producenta, gdy nie jest on używany.

Uwagi dotyczące użytkowania

Symboliczne płyty do gotowania

Regulator (3)  Mała płytka gotowania

Regulator (5)  Duża płytka gotowania

Symbole piekarnika

Regulator (7) °C Temperatura piekarnika

Przełącznik funkcyjny (9) Funkcja piekarnika

 Wylączone

 Grzałka górna

 Grzałka dolna

 Grzałka górna i dolna


 Grzanie górne i dolne z konwekcją

 Ogrzewanie górne z różnym i konwekcją

Podłączone obciążenie elektryczne

- Urządzenie może pobierać całkowitą moc 3100 W. W związku z tym wskazane jest podłączenie osobnym przewodem i zabezpieczenie obwodu bezpiecznikiem domowym 16 A.
- Nie używaj rozgałęziaczy ze względu na dużą moc urządzenia.
- **Uwaga, przeciążenie:** Używane przedłużacze powinny mieć przewody o przekroju nie mniejszym niż 1,5 mm². Kable o mniejszym przekroju mogą się przegrzewać.
- Upewnij się, że kabel jest ułożony w taki sposób, aby nie można było za niego pociągnąć ani się o niego potknąć.

Połączenie elektryczne

1. Wszystkie regulatory przekręcić do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Ustawić przełącznik funkcji w pozycji .
2. Sprawdzić, czy napięcie sieciowe, którego chcemy użyć jest zgodne z napięciem urządzenia. Wymagane informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.
3. Włożyć wtyczkę przewodu zasilającego do poprawnie zainstalowanego, odpornego na wstrząsy, gniazdka.

Przed pierwszym użyciem

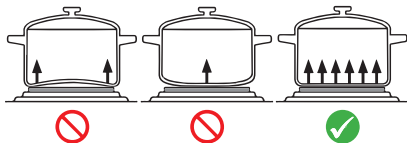
Na płytach do gotowania i elementach grzejnych znajduje się warstwa ochronna, która ulega spaleni podczas nagrzewania się urządzenia. Może to powodować powstawanie dymu i zapachów podczas używania urządzenia, ale znikną one po kilku użyciach. Nie jest to wada.

- Można zminimalizować powstawanie dymu, przecierając płyty do gotowania i elementy grzejne lekko wilgotną ściereczką przed pierwszym użyciem.
- **Nie należy stosować żadnych środków do czyszczenia!**
- Po przetarciu powierzchnię należy wytrzeć suchą ściereczką.
- Urządzenie można włączyć tylko wtedy, gdy jest zupełnie **suche**.
- Należy zapewnić odpowiedni przepływ powietrza!

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy przez kilka minut używać go oddzielnie, aby umożliwić usunięcie warstw ochronnych.
- 1. Włączyć obie płyty do gotowania bez użycia naczyń. Regulatory i ustawić na MAX.
- 2. Następnie uruchomić piekarnik bez akcesoriów i bez gotowania potraw. Regulator °C ustawić na 230 °C. Ustawić przełącznik funkcji na .

Naczynia do gotowania

- Aby zoptymalizować zużycie energii, należy używać wyłącznie garnków z płaskim dnem.



- Garnek nigdy nie powinien być mniejszy niż płyta do gotowania. Spowodowałoby to straty energii. W najgorszym przypadku płyta do gotowania może ulec zniekształceniu.

Piekarnik

- Tacę na okruchy należy zawsze wsuwać pod dolny element grzejny.
- Zalecane jest wstępne nagrzanie piekarnika przez ok. 10–15 minut.
- Korzystanie z ustawień z konwekcją zapewnia oszczędność energii. W takim przypadku gorące powietrze jest szybciej i bardziej równomiernie rozprowadzane przez wentylator wewnątrz piekarnika.
- Podczas grillowania lub pieczenia należy zawsze używać włożonej miski ociekowej. Dzięki temu tłuszcz nie będzie ściekał na dolny element grzejny.
- W tym piekarniku nie ma timera. Muszą Państwo sami kontrolować czas gotowania.
- Piekarnik oferuje szereg ustawień. Zgodnie z przepisem należy wybrać temperaturę.

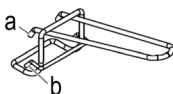
Oto kilka przykładów tego, w jaki sposób można używać wymienionych niżej funkcji:

- **Grzałka górna:**
Do grillowania lub zapiekanki.
- **Ogrzewanie górne z rożnem i konwekcją:**
Drob i duże pieczenie mięsa pieką się równomiernie.
- **Grzanie górne i dolne z konwekcją:**
Np. pizza, ciasta itp.

Przyrządy do wyjmowania (17 i 19)

- Aby wyjąć blachę do pieczenia
- Aby zdjąć ruszt grilla

Aby zdjąć rożen, należy użyć przyrządu do wyjmowania (19).



Obsługa

- Płyty do gotowania i piekarnik można obsługiwać oddzielnie lub łącznie.
- W przypadku jednoczesnego korzystania z płyt do gotowania i piekarnika, czas gotowania może być nieco dłuższy niż w przypadku korzystania z nich bez piekarnika. Wynika to z przyczyn technicznych i nie jest wadą.

Używanie płyt do gotowania

1. Obrócić regulator i/lub w prawo, aż włączy się kontrolka ogrzewania.
2. Wybrać ustawienie pomiędzy 1 a MAX. Związana z tym kontrolka ogrzewania gaśnie po osiągnięciu przez płytę temperatury.

Używanie piekarnika

1. Za pomocą regulatora °C wybrać temperaturę pomiędzy LOW (niska) a 230 °C.
2. Wybrać żądaną funkcję piekarnika za pomocą przełącznika funkcyjnego piekarnika. Lampa kontrolna (8) wskazuje, że piekarnik jest w użyciu.

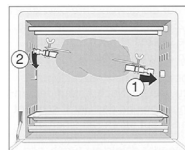
Rożen

Pieczeń nie powinna być zbyt duża. Grillowana potrawa musi mieć wystarczający odstęp od ścianek wewnętrznych i prętów grzejnych. W żadnym wypadku nie może się z nimi stykać.

1. Włożyć blachę do pieczenia / miskę ociekową do dolnej prowadnicy piekarnika.
2. Natrzeć rożen i widelce szpikulcowe olejem jadalnym.
3. Przed grillowaniem drobiowi nadaje się kształt gotowy do serwowania. W tym celu skrzydełka i udka proszę przywiązać ściśle nicią kuchenną do korpusu.



4. Upieczony drób lub kawałek pieczonego mięsa ostrożnie umieścić na rożnie. Wsunąć widelce szpikulcowe na rożen i zamocować nimi pieczeni. Dokręcić widelce szpikulcowe za pomocą śrub.
5. Umieścić przygotowany rożen w piekarniku za pomocą przyrządu do wyjmowania. Najpierw włożyć koniec rożna obrotowego bez nacięcia do silnika po prawej stronie piekarnika. Następnie zacześć drugi koniec rożna obrotowego do wieszaka po lewej stronie piekarnika.
6. Wybierz temperaturę i funkcję . Rożen zaczyna się obracać. Rożen obrotowy zaczyna się kręcić. Proszę zwrócić uwagę na to, by pieczeni mogła się swobodnie obracać.
7. Po upieczeniu mięsa wyjąć rożen za pomocą uchwyty.



Zakończenie użytkowania

1. Wszystkie regulatory przekręcić do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Ustawić przełącznik funkcji w pozycji [OFF].
2. Następnie należy wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka.

Czyszczenie



OSTRZEŻENIE:

- Przed czyszczeniem należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Zaczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Nie należy nigdy zanurzać urządzenia w wodzie. Może to doprowadzić do porażenia prądem lub pożaru.



UWAGA:

- Nie używać szczotek druczianych ani żadnych szorstkich przedmiotów do mycia.
- Nie stosować agresywnych ani ściernych środków do czyszczenia.

- Zalecamy przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu, jeśli nie jest używane przez dłuższe okresy czasu.
- Zawsze trzymać urządzenie poza zasięgiem dzieci w dobrze wentylowanym, suchym miejscu.

Płyty do gotowania

- Płyty do gotowania czyścić wilgotną ściereczką.
- Do czyszczenia elementów stalowych należy używać płynu do mycia naczyń.

Taca na okruchy, blacha do pieczenia, ruszt grilla, rożen, widelce szpikulcowe

- Pod elementami grzejnymi znajduje się taca na okruchy. Trzeba ją ciągnąć do przodu w celu wyjęcia.
- Wyczyścić wszystkie akcesoria w gorącej wodzie do płukania z odrobiną płynu do mycia naczyń. Następnie dobrze wysuszyć części.

Wnętrze piekarnika

Zachować czystość wewnątrz pieca.

1. Usunąć rozpryski i pozostałości żywności na ścianie pieca, używając wilgotnej ściereczki zmoczonej w wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń.
2. Wytrzeć do sucha za pomocą suchego ręcznika.
3. Odłóż tacę na okruchy i inne akcesoria.

Obudowa

Po użyciu oczyścić obudowę lekko zwilżoną ściereczką.

Przechowywanie

- Wyczyścić urządzenie zgodnie z opisem i poczekać, aż całkowicie wyschnie.

Dane techniczne

Model:.....KK 6059 CB

Napięcie zasilania:220–240 V~, 50/60 Hz

Moc wejściowa:

Wydajność całkowita:.....3100 W

Mala płyta do gotowania:600 W

Duża płyta do gotowania:.....1000 W

Grzałka dolna piekarnika:700 W

Grzałka górna piekarnika:800 W

Stopień ochrony:I

Waga netto:ok. 10,2 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

To urządzenie zostało przetestowane zgodnie z wszystkimi obowiązującymi, aktualnymi dyrektywami CE i zbudowane zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

Warunki gwarancji

Przynajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wylądowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
Ul. Brzeska 1
45-960 Opole

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”



Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy. Twój sprzedawca i partner umowy jest również zobowiązany do bezpłatnego odbioru starego urządzenia.

FONTOS:

Először feltétlenül olvassa el a külön mellékelt biztonsági utasításokat.

Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégedetten használja majd a készüléket.

A készülék használata előtt nagyon figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és a külön mellékelt biztonsági utasításokat. Tartsa ezeket a dokumentumokat, beleértve a jótállási jegyet, a blokkot és lehetőség szerint a belső csomagolással ellátott dobozt is, biztonságos helyen. Ha a készüléket harmadik félnek adja tovább, mindig mellékelje az összes vonatkozó dokumentumot.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:



FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.



VIGYÁZAT:

Lehetséges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyban kárt tehet.

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése	3
A készülék kicsomagolása	38
A kezelőelemek áttekintése / A csomag tartalma	38
A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések	39
Használati megjegyzések	39
Főzőlapok szimbólumai	39
Sütő szimbólumai	39
Elektromos csatlakoztatott terhelés	39
Elektromos csatlakozás	39
Első használat előtt	39
Főzőeszköz	40
Sütő	40
Kivethető szerszámok (17 és 19)	40
Működés	40
A főzőlapok használata	40
A sütő használata	40
Forgónyárson	40
A használat befejezése	40

Tisztítás	41
Főzőlapok	41
Morzsátálca, sütőtálca, grillrács, forgónyárson, rögzítő csipeszeket	41
A sütő belseje	41
Készülékház	41
Tárolás	41
Műszaki adatok	41
Hulladékkezelés	41
A „kuka” piktogram jelentése	41

A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásából.
2. Távolítsa el minden csomagolóanyagot, például fóliákat, töltőanyagot, kábelkötegelőket és kartoncsoomagolást.
3. Ellenőrizze a szállítási terjedelem teljességét.
4. Ha a csomagolás tartalma hiányos, vagy ha sérülések észlelhetők, ne működtesse a készüléket. Azonnal juttassa vissza a kereskedőhöz.
5. Távolítsa el a készülékről a meglévő matricákat.
6. A készüléken még lehetnek por- vagy gyártási maradványok. Javasoljuk, hogy tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás” pontban leírtak szerint.

A kezelőelemek áttekintése /

A csomag tartalma

- 1 Főzőlap, nagy
- 2 Főzőlap, kicsi
- 3 Kis főzőlap szabályozógombja
- 4 Melegítés jelzőfénye (kis főzőlap)
- 5 Nagy főzőlap szabályozógombja
- 6 Melegítés jelzőfénye (nagy főzőlap)
- 7 Sütő hőmérséklet-szabályozó
- 8 Működési jelzőfény
- 9 Sütő üzemmódkapcsolója
- 10 Fűtőelem
- 11 Üvegajtór
- 12 Ajtó fogantyú
- 13 Felakasztható rögzítőelem a forgó nyárshoz
- 14 Grillrács
- 15 Sütőtálca / csepptálca
- 16 Morzsátálca
- 17 Kihúzóeszköz a grillrácsához és a sütőtálcához
- 18 Forgónyárson
 - 18a Rögzítő csipeszeket
- 19 Kihúzóeszköz a forgórácsához

A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

- **Égési sérülések veszélye!** Csak a fogantyúnál és a kapcsolóknál fogva érintse meg a készüléket.
- Amikor a sütőtálca vagy a nyárs fogantyúját használja, kesztyű vagy konyhai kendő segítségével védje magát a hőtől.
- **Tűzveszélyesek!** Ne használjon műanyagból, kartonból, papírból vagy hasonló anyagokból készült edényeket.


⚠ VIGYÁZAT:


Ne használjon pörkölőtömlőt vagy üvegedényeket. Ezek szétrobbanhatnak.

- A készüléket hőálló felszínre helyezze!
- Hagyjon megfelelő távolságot a gyúlékony anyagoktól, mint például bútorok, függönyök, stb.! Soha ne helyezze a készüléket egy szekrény belsejébe!
- A készüléket úgy helyezze el, hogy a hátoldala a fal felé nézzen.
- A sütő használatakor hagyjon legalább 12 cm helyet a készülék minden oldalán, hogy elegendő levegő áramolhasson.
- A felfelé szálló hő és gőzök miatt ne helyezze a készüléket fali szekrények alá.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel a működés során ne érintkezzen a készülék forró részeivel.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a működő készüléket. A nagyon száraz kenyér lángra kaphat a készüléken belül!
- Használat közben ne helyezzen a készülékre olyan tárgyakat, amelyekre nincs szüksége a sütéshez.
- A készülék ajtaja edzett biztonsági üvegből készült. Az üveg erősebb, mint a közönséges üveg, és ellenállóbb a töréssel szemben. Kerülje a karcolásokat az ajtó felületén. Ha az ajtó üvegén karcolás vagy bevágás keletkezik, forduljon szervizünkhöz vagy szakemberhez.
- Ne tároljon a gyártó által ajánlott tartozékokon kívül más anyagokat ebben a sütőben, amikor az nincs használatban.

Használati megjegyzések

Főzőlapok szimbólumai

Szabályozógomb (3)  Kis főzőlap

Szabályozógomb (5)  Nagy főzőlap

Sütő szimbólumai


Szabályozógomb (7)  Sütő hőmérséklete


Funkció kapcsoló (9)  Sütő üzemmódja

 Kikapcsolva

 Felsőfűtés

 Alsófűtés

 Felső- és alsófűtés


 Felső- és alsófűtés konvekcióval

 Felsőfűtés forgó nyársalással és konvekcióval

Elektromos csatlakoztatott terhelés





- A készülék 3100 W összteljesítmény felvételére képes. Ennél a csatlakoztatási értéknél ajánlatos egy külön tápvezeték, amely egy 16 A-es háztartási védőkapcsolón keresztül van biztosítva.
- Ne használjon elosztót, mivel ez a készülék nagyon erős teljesítményű.
- **Vigyázat, túlterhelés:** Ha hosszabbítót használ, ennek legalább 1,5 mm² vezetékátmérője legyen. A kisebb vezetékkeresztmetszetű kábelek túlmelegedhetnek.
- Ügyeljen arra, hogy a kábelt úgy fektesse le, hogy ne lehessen meghúzni vagy megbotlani benne.

Elektromos csatlakozás

1. Fordítsa el az összes szabályozót az óramutató járásával ellentétes irányba, ameddig csak lehet. Állítsa a funkciókapcsolót  állásba.
2. Ellenőrizze, hogy a használni kívánt hálózati áram feszültsége megfelel a készüléken feltüntetett értéknek. A keresett információt a névtáblán találja.
3. Csak megfelelően felszerelt érintésvédelemmel rendelkező dugjatba dugja be a hálózati dugaszt.

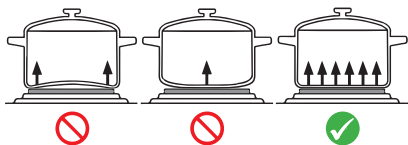
Első használat előtt

A főzőlapokon és a fűtőelemeken egy védőréteg található, amely a készülék felmelegedésekor ég. Ez a készülék használatakor füst és szagok kialakulását okozhatja, de ezek néhány használat után megszűnnek. Ez nem hiba.

- A füstképződést minimalizálhatja, ha a főzőlapokat és a fűtőelemeket az első használat előtt enyhén nedves ruhával áttörli.
- **Ne** használjon tisztítószereket!
- Ezután törölje le egy száraz ruhával.
- A készüléket csak teljesen **száraz** állapotban kapcsolja be.
- Mindig gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.
- A készüléket az első használat előtt néhány percig külön-külön használja, hogy a védőrétegek eltávolodjanak.
 1. Edények felhelyezése nélkül kapcsolja be mindkét főzőlapot. Fordítsa a  és  szabályozógombokat MAX állásba.
 2. Ezután a sütőt tartozékok nélkül és ételek főzése nélkül működtesse. Állítsa a  szabályozót 230 °C-ra. Állítsa a funkciókapcsolót  állásba.

Főzőeszköz

- Az energiafelhasználás optimalizálása érdekében csak lapos aljú főzőedényeket használjon.



- A főzőedény soha nem lehet kisebb, mint a főzőlap. Ez energiaveszteséget okoz. Szélsőséges esetben a főzőlap elgörbülhet.

Sütő

- Mindig csúsztassa be morzsatálcát az alsó fűtőelem alá.
- Javasoljuk, hogy kb. 10–15 percig melegítse elő a sütőt.
- Takarítson meg energiát a konvekciós kapcsolóbeállítások használatával. Ekkor a felhevített levegő gyorsabban és egyenletesebben van elosztva a sütőben lévő ventilátor segítségével.
- Grillezéskor vagy sütéskor mindig használja a behelyezett zsírtálcát. Ez megakadályozza a zsír alsó fűtőelemre csepegését.
- Ezen a sütőn nincs időzítő. A sütési időt Önnek magának kell szabályoznia.
- A sütő számos beállítást kínál. A receptjének megfelelően válassza ki a hőmérsékletet.

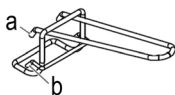
Íme néhány példa a funkciók használatáról:

- Felsőfűtés:**
Grillezéshez vagy gratináláshoz raguhoz.
- Felsőfűtés forgó nyársalással és konvekcióval:**
A csirke és a nagy húsdarabok egyenletesen sülnek meg.
- Felső- és alsófűtés konvekcióval:**
Pl. pizzához, süteményekhez, stb.

Kivehető szerszámok (17 és 19)

- A sütőtálca eltávolításához
- A grillrács eltávolításához

A forgónyárs kivételéhez használja a kihúzóeszközt (19).



Működés

- A főzőlapokat és a sütőt külön-külön vagy együttesen is működtetheti.
- A főzőlapok és a sütő egyidejű használata esetén a főzési idő kissé hosszabb lehet, mint a sütő nélküli használat esetén. Ez technikai okokra vezethető vissza, és nem hiba.

A főzőlapok használata

- Forgassa a szabályozót [☐] és/vagy [●] jobbra, amíg a hozzá tartozó fűtésszabályozó lámpa fel nem kapcsol.
- Válasszon egy beállítást 1 és MAX között.
A hozzátartozó fűtésvezérlő lámpa kialszik, amikor a lemez elérte a hőmérsékletet.

A sütő használata

- A °C szabályozógomb segítségével állítson be LOW (alacsony) és 230 °C közötti hőmérsékletet.
- Válassza ki a kívánt sütőfunkciót a sütőfunkció kapcsolóval. Az ellenőrző lámpa (8) jelzi, hogy a sütő használatban van.

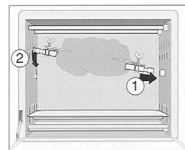
Forgónyáron

Ne válasszon túl nagy darabot a sütéshez! Hagyjon a grillezendő hús mellett elegendő távolságot a belső falaktól és a fűtőelemektől! Ezekhez a hús semmi esetre se érjen hozzá.

- Tolja be a sütőlapot / zsírfelfogó tálat a sütő legalsó oldallécfokára.
- Dörzsölje be a forgónyársat és a rögzítő csipeszeket étolajjal.
- A szárnyast a nyáron sütéshez elő kell készíteni. Kösse hozzá a szárnyakat és a combokat erős cérnával szorosan a testhez.



- Óvatosan húzza fel az így előkészített szárnyast a nyársra! Húzza rá a rögzítő csipeszeket a nyársra, és rögzítse velük! Ezután a csavarok meghúzásával rögzítse a csipeszeket.
- Helyezze az előkészített forgónyársat a sütőbe a kihúzóeszközzel. Először a forgónyárs bevágás nélküli végét helyezze be a motorba a sütő jobb oldalán. Ezután akassza be a nyárs másik végét a sütő bal oldalán lévő akasztóba.
- Válasszon egy hőmérsékletet és a [☐] funkciót. Működési idő beállításához. A nyárs forogni kezd. Ügyeljen rá, hogy a sült szabadon tudjon forogni.
- Ha a hús átsült, vegye ki a nyársat a nyél segítségével.



A használat befejezése

- Fordítsa el az összes szabályozót az óramutató járásával ellentétes irányba, ameddig csak lehet. Állítsa a funkciókapcsolót [OFF] állásba.
- Ezután húzza ki a hálózati dugót a konnektorból.

Tisztítás

FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati dugót a konnektorból.
- Várjon, amíg a készülék lehül.
- Soha ne merítse vízbe a készüléket. Elektrosokkhoz vagy tüzesethez vezethet.

VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfényt vagy más karcoló tárgyakat.
- Ne használjon agresszív vagy karcoló tisztítószeret.

Főzőlapok

- A főzőlapokat nedves ruhával tisztítsa.
- Makacs foltok esetén használjon mosogatószert.

Morzsatálca, sütőtálca, grillrács, forgónyáron, rögzítő csipeszeket

- A fűtőelemek alatt egy morzsatálca található. Az eltávolításhoz húzza előre.
- Tisztítson meg minden tartozékot forró öblítővízben, kevés mosogatószerrel. Ezt követően jól szárítsa meg az alkatrészeket.

A sütő belseje

Tartsa tisztán a sütő belsejét.

1. Egy nedves ruhával és némi tisztítószerrel távolítsa el a sütő falára ragadt fröccsenéseket és ételmaradékokat.
2. Törölje szárazra száraz ruhával.
3. Helyezze vissza a morzsatálcát és a többi tartozékot.

Készülékház

Használat után enyhén nedves ruhával tisztítsa meg a készülékházat.

Tárolás

- A leírt módokon tisztítsa meg a készüléket és hagyja teljesen megszáradni.
- A készülék tárolását az eredeti csomagolásban javasoljuk, ha huzamosabb ideig nem fogja használni.
- Mindig gyermekektől távol és jól szellőző helyen tárolja a készüléket.

Műszaki adatok

Modell:.....KK 6059 CB
Hálózati feszültség:.....220–240 V~, 50/60 Hz

Bemeneti teljesítmény:

Összteljesítmény:.....3100 W
Kis főzőlap:.....600 W
Nagy főzőlap:.....1000 W
Sütő alsófűtés:.....700 W
Sütő felsőfűtés:.....800 W
Védelmi osztály:.....I
Nettó súly:.....kb. 10,2 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

Ezt a készüléket az összes vonatkozó, hatályos CE-irányelvnek megfelelően tesztelték, és a legújabb biztonsági előírásoknak megfelelően gyártották.

Hulladékkezelés

A „kuka” piktogram jelentése



Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétképek közé tartoznak!

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni!

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhető legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás” gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeit. Az Ön kereskedője és szerződéses partnere köteles a régi készüléket is ingyenesen visszavenni.

ВАЖНО:

Обязательно сначала прочитайте отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности.

Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

Перед использованием данного прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности.

Храните эти документы, включая гарантийный талон, чек и, по возможности, коробку с внутренней упаковкой в надежном месте. Если вы передаете прибор третьему лицу, всегда прикладывайте к нему все соответствующие документы.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особому. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

Содержание

Обзор деталей прибора.....	3
Распаковка прибора.....	42
Обзор деталей прибора/Комплект поставки.....	42
Предупреждения по использованию прибора.....	43
Примечания по использованию.....	43
Символы конфорки.....	43
Символы печи.....	43
Подключенная электрическая нагрузка.....	43
Электрическое подключение.....	43
Перед первым использованием.....	43
Кухонная посуда.....	44
Духовка.....	44
Инструменты для извлечения (17 и 19).....	44
Использование.....	44
Использование варочных панелей.....	44
Использование духовки.....	44
Вертел.....	44
Конец использования.....	45

Чистка.....	45
Варочные поверхности.....	45
Поддон для крошек, поддон для выпечки, противень гриля, вертел, вилки шампура.....	45
Внутренняя часть духовки.....	45
Корпус.....	45
Хранение.....	45
Технические данные.....	46
Утилизация.....	46
Значение символа «корзина».....	46

Распаковка прибора

1. Извлеките прибор из упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как фольга, наполнитель, кабельные стяжки и картонная упаковка.
3. Проверьте комплект поставки на комплектность.
4. Если содержимое упаковки неполное или если можно обнаружить повреждения, не эксплуатируйте прибор. Немедленно верните его дилеру.
5. Удалите все имеющиеся наклейки с прибора.
6. На приборе может оставаться пыль или производственные остатки. Мы рекомендуем очистить прибор, как описано в разделе «Чистка».

Обзор деталей прибора/ Комплект поставки

- 1 Плитка для варки, большая
- 2 Плитка для варки, малая
- 3 Регулятор малой конфорки
- 4 Индикатор нагрева (малая конфорка)
- 5 Регулятор большой конфорки
- 6 Индикатор нагрева (большая конфорка)
- 7 Регулятор температуры духовки
- 8 Индикатор работы устройства
- 9 Переключатель функций печи
- 10 Нагревательный элемент
- 11 Стеклопанель дверца
- 12 Ручка дверцы
- 13 Подвесное приспособление для вращающегося вертела
- 14 Противень гриля
- 15 Поддон для выпечки/ поддон для сбора проливов
- 16 Поддон для крошек
- 17 Захват для сетки гриля и противня

- 18 Вертел
- 18a Вилки шампура
- 19 Захват для вращающегося вертела

Предупреждения по использованию прибора

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- **Опасность ожога!** Прикасаясь к прибору только за ручку и переключатели.
- Также используя ручки противня или вертел, надевайте перчатки или берите прихватки, чтобы не обжечься.
- **Риск пожара!** Никогда не используйте емкости, сделанные из пластика, картона, бумаги или подобных материалов.

ВНИМАНИЕ:

Не используйте мешки для обжаривания или емкости из стекла. Они могут лопнуть.

- Устанавливайте прибор на жаропрочную поверхность!
- Поддерживайте достаточное расстояние до легко воспламеняющихся предметов: мебели, штор и др.! Никогда не ставьте устройство внутрь шкафа!
- Установите устройство задней панелью к стенке.
- При использовании духовки оставляйте не менее 12 см пространства со всех сторон прибора, чтобы обеспечить достаточную циркуляцию воздуха.
- Из-за поднимающегося жара и испарений не ставьте устройство под стенным шкафом.
- Убедитесь, что шнур электропитания не касается нагретых поверхностей устройства во время его работы.
- Всегда следите за прибором во время эксплуатации. Сухой хлеб может загореться внутри прибора!
- Во время использования прибора не кладите на него предметы, которые не нужны для приготовления пищи.
- Дверца этого прибора изготовлена из закаленного безопасного стекла. Это стекло прочнее обычного стекла и более устойчиво к разрушению. Избегайте царапин на поверхности дверцы. Если на стекле дверцы появилась царапина или выемка, обратитесь в сервисную службу или к специалисту.
- Не храните в этом духовом шкафу, когда он не используется, никакие материалы, кроме аксессуаров, рекомендованных производителем.

Примечания по использованию

Символы конфорок

Регуляторы (3)  Малая конфорка

Регуляторы (5)  Большая конфорка

Символы печи

Регуляторы (7)  Температура в печи


Переключатель функций (9)  Режим печи


 Выкл

 Верхний нагрев

 Нижний нагрев

 Верхний и нижний нагрев

 Верхний и нижний нагрев с конвекцией

 Верхний нагрев с вращающимся вертелом и конвекцией

Подключенная электрическая нагрузка

- Общее потребление мощности прибора может достигать 3100 ватт. Таковую нагрузку рекомендуется подключать через отдельную электропроводку, оснащенную автоматом отключения на электроток 16 А и устройством токовой защиты.
- Не пользуйтесь разветвительные штепсельными розетками, так как этот прибор имеет слишком высокую мощность.
- **Внимание, перегрузка:** При использовании удлинительными кабелями следите за тем, чтобы поперечное сечение кабеля было минимум 1,5 мм². Кабели с меньшим сечением могут перегреться.
- Убедитесь, что кабель проложен таким образом, что его нельзя потянуть или споткнуться о него.




Электрическое подключение

1. Поверните все регуляторы против часовой стрелки до упора. Установите переключатель функций в положение **OFF**.
2. Проверьте, что напряжение сетевого электропитания, которое предполагается использовать, соответствует номиналу прибора. Требуемую информацию можно найти на табличке.
3. Подключите штепсель к правильному образом установленной штепсельной розетке с заземляющим контактом.

Перед первым использованием

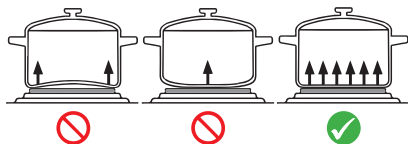
На варочных панелях и нагревательных элементах имеется защитный слой, который сгорает при нагревании прибора. Это может привести к появлению дыма и запахов при использовании прибора, но они исчезнут после нескольких использований. Это не является дефектом.

- Вы можете минимизировать образование дыма, протирая варочные панели и нагревательные элементы слегка влажной тканью перед первым использованием.

- **Запрещается** использовать чистящие средства!
 - Затем вытрите сухой тканью.
 - Включайте прибор только после его полного **высыхания**.
 - Всегда обеспечивайте достаточную вентиляцию.
 - Перед первым использованием прибора поработайте с ним отдельно в течение нескольких минут, чтобы удалить защитные слои.
1. Включите обе плитки для варки без использования какой-либо посуды. Установите регуляторы  и  в положение MAX.
 2. Затем эксплуатируйте духовку без принадлежностей и без продуктов. Поверните регулятор °C на 230 °C. Установите переключатель функций в положение .

Кухонная посуда

- Для оптимального использования энергии пользуйтесь только кастрюлями с ровным дном.



- Кастрюля для приготовления никогда не должна быть меньше конфорки. Это приводит к потере энергии. В крайних случаях горячая плита может деформироваться.

Духовка

- Всегда сдвигайте поддон для крошек под нижний нагревательный элемент.
- Рекомендуется предварительно разогревать духовку в течение, примерно, 10–15 минут.
- Экономьте энергию, переключаясь на режимы с конвекцией. Поступая таким образом, разогретый воздух распространяется быстрее и равномернее, с помощью вентилятора внутри духовки.
- Всегда используйте вставленный в духовку поддон для жира при жарке или обжаривании. Это предотвращает стекание жира на нижний нагревательный элемент.
- В этом духовом шкафу нет таймера. Вы должны сами контролировать время приготовления.
- На вашей печке предусмотрено несколько настроек. В соответствии с рецептом выберите температуру.

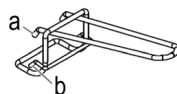
Вот несколько примеров, как вы можете использовать эти функции:

- **Верхний нагрев:**
Для приготовления запеканки на гриле или гратена.

- **Верхний нагрев с вращающимся вертелом и конвекцией:**
Куриное мясо, большие куски мяса прожариваются равномерно.
- **Верхний и нижний нагрев с конвекцией:**
Например, для пиццы, выпечки и т.п.

Инструменты для извлечения (17 и 19)

- а) Снятие противня для выпечки
- б) Снятие поверхности гриля





Используйте инструмент для снятия (19), чтобы снять вертел.

Использование

- Вы можете использовать варочные панели и духовку отдельно или в комбинации.
- При одновременном использовании варочных панелей и духовки время приготовления может быть немного больше, чем при использовании без духовки. Это связано с техническими причинами и не является дефектом.

Использование варочных панелей

1. Поверните регулятор  и/или  вправо, пока не загорится контрольная лампа соответствующего нагрева.
2. Выберите настройку от 1 до MAX. Контрольная лампа нагрева гаснет, когда плита достигает заданной температуры.

Использование духовки

1. С помощью регулятора °C задайте температуру в диапазоне от LOW (низкий) до 230 °C.
2. Выберите желаемую функцию духовки с помощью переключателя функций духовки. Контрольная лампа (8) показывает, что духовка используется.

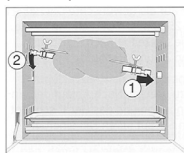
Вертел

Не берите слишком большие куски мяса. Поджариваемые продукты должны быть размещены на достаточном расстоянии от внутренних стенок и нагревательных элементов печи. В любом случае они не должны их касаться.

1. Задвиньте противень / поддон для жира в нижнюю полку печи.
2. Смажьте вертел и фиксаторы растительным маслом.
3. Птицу необходимо подготовить для поджаривания на гриле. Для этого привяжите крылышки и ножки к тушке при помощи кухонной нити.



- Осторожно насадите подготовленную птицу или нашингованный кусок мяса на вертел. Наденьте фиксаторы и зажмите при их помощи поджариваемый кусок. Крепко затяните винты на фиксаторах.
- Поднимите готовый вертел в духовку с помощью инструмента для извлечения. Для этого сначала вставьте конец вертела без выемки в привод на правой стороне духовки. Затем подсоедините другой конец вертела к подвесному устройству на левой стороне духовки.



- Выберите температуру и режим . Установить рабочее время. Вертел начинает вращаться. Следите за тем, чтобы он вращался свободно.
- Когда мясо прожарится снимите вертел при помощи ручки.

Конец использования

- Поверните все регуляторы против часовой стрелки до упора. Установите переключатель функций в положение **[OFF]**.
- Затем отсоедините сетевую вилку от розетки.

Чистка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда вынимайте сетевую вилку из розетки.
- Подождите, пока устройство остынет.
- Никогда не погружайте устройство в воду. Это может привести к поражению электрическим током или пожару.

ВНИМАНИЕ:

- Не используйте металлические щетки или другие абразивные предметы.
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.

Корпус

По окончании работы протрите корпус слегка влажной тряпкой.

Хранение

- Очистите прибор, как описано выше и дайте ему просохнуть.
- Мы рекомендуем хранить прибор в оригинальной упаковке, если вы не планируете его использовать длительное время.
- Всегда храните прибор подальше от детей в хорошо проветриваемом и сухом месте.

Варочные поверхности

- Очистите конфорки влажной тканью.
- При более стойких загрязнениях используйте средство для мытья посуды.

Поддон для крошек, поддон для выпечки, противень гриля, вертел, вилки шампура

- Под нагревательными элементами расположен лоток для крошек. Чтобы извлечь лоток, вытяните его.
- Очистите все принадлежности в горячей воде с небольшим количеством моющего средства. После этого хорошо просушите детали.

Внутренняя часть духовки

Поддерживайте внутреннюю часть духовки в чистоте.

- Удалите брызги и остатки продуктов из печи с помощью влажной тряпки с небольшим количеством средства для мытья.
- Протереть насухо полотенцем.
- Установите на место поддон для сбора крошек и другие приспособления.

Технические данные

Модель: КК 6059 СВ

Подача напряжения: 220–240 В~, 50/60 Гц

Мощность на входе:

Общая мощность: 3100 Вт

Малая конфорка: 600 Вт

Большая конфорка: 1000 Вт

Нижний нагрев печи: 700 Вт

Верхний нагрев печи: 800 Вт

Класс защиты: I

Вес нетто: прил. 10,2 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Данный прибор был протестирован в соответствии со всеми применимыми действующими директивами СЕ и изготовлен в соответствии с последними правилами безопасности.

Утилизация

Значение символа «корзина»



Защита окружающей среды: не допускается утилизация электроприборов вместе с бытовыми отходами.

Утилизация устаревшей техники и неисправных электроприборов производится в городских приёмных пунктах.

Не допускайте неправильной утилизации отходов. Это наносит вред окружающей среде и оказывает негативное воздействие на здоровье людей.

Оказывайте содействие программе утилизации и другим формам переработки электронной и электрической техники.

Информацию о пунктах утилизации бытовой техники можно получить в местных органах власти. Ваш дилер и партнер по договору также обязан бесплатно принять старый прибор.

ألواح الغليان

- قم بتنظيف أطباق الطهي بقطعة قماش مبللة.
- استخدم مسحوق غسيل أطباق في حال وجود بقع صعبة.

صينية للفتات، صينية تسوية، حامل شواء، سيخ شواء، أقواس التركيب

- أسفل عناصر التسخين توجد صينية بقاء. اسحبها للخارج لإزالتها.
- نظف كل الملحقات بماء شطف دافئ مع القليل من منظف غسل الأطباق.
- وجفف الأجزاء جيداً بعد التنظيف.

الفرن من الداخل

حافظ على نظافة الفرن من الداخل.

1. أزل السوائل المتناثرة وبقايا الطعام من على جدار الفرن باستخدام قطعة قماش رطبة مع استخدام بعض من المنظف.
2. ثم امسح الجهاز بمنشفة جافة.
3. أعد وضع صينية جمع الفتات وباقي الملحقات إلى مكانها.

إسكان

بعد الاستخدام ، قم بتنظيف الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش مبللة قليلاً.

التخزين

- نظف الجهاز كما هو مذكور وجففه تمامًا.
- نوصي بتخزين الجهاز في عبوته الأصلية عند عدم استخدامه لفترات طويلة.
- خزّن الجهاز دائماً بعيداً عن متناول الأطفال في مكان جاف جيد التهوية.

البيانات الفنية

الطراز: KK 6059 CB.....
إمداد الجهد: 220-240 فولت، 50/60 هرتز
دخل الطاقة:

إجمالي القدرة: 3100 واط
طبق طهي صغير: 600 واط
طبق طهي كبير: 1000 واط
عنصر التسخين السفلي: 700 واط
عنصر التسخين العلوي: 800 واط

فئة الحماية: I
الوزن الصافي: حوالي 10,2 كيلو جرام

نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

وقد اختُبر هذا الجهاز وفقاً لجميع المعايير الأوروبية والمطابقة للشروط، وتم تصنيعه وفقاً لأحدث أنظمة الأمان.

التخلص من الجهاز

معنى رمز «صندوق القمامة»

حماية بيئتنا: يجب عدم التخلص من المعدات الكهربائية في سلة النفايات المنزلية.

تخلص من الأجهزة الكهربائية القديمة أو المعيبة من خلال نقاط تجميع البلدية.

يُرجى المساعدة في تجنب الآثار البيئية والصحية المحتملة الناتجة عن التخلص من النفايات بطريقة غير صحيحة.

سيسهم ذلك في عملية إعادة التدوير وغيرها من الأساليب التي يمكن من خلالها إعادة استخدام المعدات الكهربائية والإلكترونية.

يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بالأماكن التي يمكن التخلص من المعدات بها من خلال السلطة المحلية. التاجر الخاص بك وشريكك التعاقدية مُلزمان أيضاً باستعادة الجهاز القديم مجاناً.



الفرن

- أدخل دائماً صينية جمع الفئات أسفل عنصر التسخين السفلي.
- نوصي بتسخين الفرن مسبقاً لمدة 10-15 دقائق تقريباً.
- قم بتوفير الطاقة باستخدام إعدادات مفتاح التبديل بين الحمل الحراري، وللقيام بذلك، يتم توزيع الهواء الساخن بصورة أسرع وبالتساوي من خلال المروحة الموجودة بداخل الفرن.
- استخدم دائماً وعاء الشحوم المُرْفَق عند الشواء أو التحمير. حيث يمنع ذلك تقطير الشحوم على عنصر التسخين السفلي.
- لا يوجد مؤقت في الفرن. يجب عليك التحكم في زمن الطهي بنفسك.
- يوفر هذا الفرن عدداً من الإعدادات، حدد درجة الحرارة وفقاً إلى الوصفة.

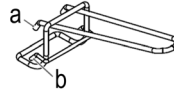
وإليك بعض الأمثلة عن كيفية استخدام وظائف الجهاز:

- **التسخين العلوي:**
للشواء أو طاجن الشواء.
- **التسخين العلوي مع الشواية الدوارة والحمل الحراري:**
لطهي الدواجن وقطع اللحم الكبيرة بشكل متساوٍ.
- **التسخين العلوي والسفلي بالحمل الحراري:**
على سبيل المثال للبيتزا والمعجنات وغير ذلك.

أدوات إزالة (17 و 19)

- (a) لإزالة صينية التسوية
- (b) لإزالة بوابة الشواية

إذا أردت إزالة المشواة، فاستخدم أداة الإزالة (19).

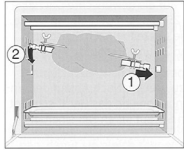


المشواة

- ولا تحدد قطعة لحم كبيرة للغاية للشواء، يجب أن يكون الطعام الذي يتم شوائه بعيداً عن الجدران الداخلية وعناصر التسخين ويجب ألا يمسه.
1. أدخل صينية الخبز / وعاء الشحوم في الحافة الدليلية السفلية للفرن.
 2. افرك باستخدام زيت صالح للأكل على سيخ الشواء الدوّار ومشابك التثبيت.
 3. يجب إعداد الدواجن قبل الشواء. وللقيام بذلك، يجب ربط الأجنحة.



4. ضع الدواجن المُجهَّزة أو اللحم المُجهَّز للشواء بحرص على سيخ الشواء الدوّار. ادفع مشابك التثبيت نحو سيخ الشواء الدوّار واستخدمها لضبط وضع لحم الشواء في مكانه. أحكم غلق مشابك التثبيت بواسطة البراغي.
5. ضع المشواة المجهزة في الفرن بمساعدة أداة الإزالة. ثم أدخل طرف المشواة دون المساس بالمحرك على جانب الفرن الأيمن. ثم ثبت الطرف الآخر من المشواة في عروة التعليق على الجانب الأيسر من الفرن.
6. حدد درجة حرارة والوظيفة **التسخين** لتعيين مدة التشغيل. يبدأ سيخ الشواء الدوّار في العمل. يُرجى التأكد من تحرك قطعة اللحم بحرية.
7. بمجرد طهي اللحم أزل سيخ الشواء الدوّار باستخدام المقبض.



نهاية العملية

1. أدر جميع أزرار التحكم في عكس اتجاه عقارب الساعة لأبعد مسافة ممكنة. أضبط مفتاح الوظائف على الوضع [OFF].
2. ثم افصل قابس التيار الكهربائي الرئيسي من المقبس.

التنظيف

⚠ تحذير:

- انزع القابس الرئيسي دائماً من مقبس الحائط قبل التنظيف.
- انتظر حتى يبرد الجهاز.
- لا تغمر الجهاز أبداً في الماء. حيث قد يؤدي ذلك إلى التعرض لصدمة كهربائية أو نشوب حريق.

⚠ تنبيه:

- لا تستخدم فرش سلكية أو غيرها من الأدوات الكاشطة.
- لا تستخدم أي منظفات حادة أو كاشطة.

التشغيل

- يمكنك تشغيل أطباق الطهي والفرن إما بشكل منفصل أو مع بعضهما.
- عند استخدام كلا من أطباق الطهي والفرن معاً في نفس الوقت، قد يستغرق وقت الطهي فترة أطول قليلاً عن تلك التي يستغرقها في حال عدم استخدام الفرن. ويرجع هذا إلى أسباب تقنية ولا يُعد هذا عيباً بالجهاز.

استخدام ألواح الغليان

1. أدر زر التحكم و / أو إلى اليمين حتى يضيء مصباح التحكم في التدفئة المقابل.
2. حدد إعداد مؤقت بين 1 و MAX.
3. ينظفي مصباح التحكم في التدفئة المقابل عندما تصل أطباق الطهي إلى درجة الحرارة المرغوب بها.

استخدام الفرن

1. استخدم وحدة التحكم **C°** لتحديد درجة الحرارة بين **LOW** (منخفضة) و 230 درجة مئوية.
2. حدد وظيفة الفرن التي تريدها من خلال مفتاح وظائف الفرن. مصباح التحكم (8) يعرض ما إذا كان الفرن قيد التشغيل.

تحذير: ⚠️

- خطر نشوب حريق! تجنب تمامًا استخدام أي أوابت مصنوعة من البلاستيك أو الكرتون أو الورق أو ما شابه ذلك.

تنبيه: ⚠️

تجنب استخدام أكياس التحمير أو العبوات الزجاجية. فقد يؤدي ذلك إلى حدوث انفجار.

- الحمل الكهربائي المتصل**
- يمكن أن يصل إجمالي الطاقة المستهلكة لهذا الجهاز إلى 3100 واط. مع هذا الحمل الموصول، يوصى باستخدام خط إمداد منفصل محمي بواسطة قاطع كهربائي منزلي بقدرة 16 أمبير.
- لا تستخدم مقابض متعددة، فهذا الجهاز قوي للغاية.
- تحذير، التحميل الزائد:** إذا استخدمت كبل تمديد، فيجب أن يكون لديك كبل مستعرض طوله 1.5 مم مربع على الأقل. الكبلات ذات القطاع العرضي الأقل يمكن أن ترتفع درجة حرارتها.
- تأكد من أن الكبل موضوع بطريقة بحيث لا يمكن سحبه أو التعثر فيه.

التوصيل الكهربائي

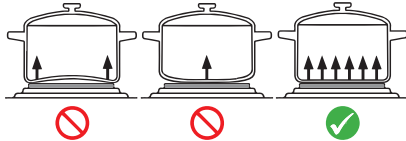
- أدر جميع أزرار التحكم في عكس اتجاه عقارب الساعة لأبعد مسافة ممكنة. أضبط مفتاح الوظائف على الوضع [OFF].
- تحقق إذا ما كان جهد التيار الرئيسي الذي تريد استخدامه يتوافق مع جهد الجهاز. يمكنك إيجاد المعلومات المطلوبة على لوحة الإسم.
- وصل قابس مأخذ الطاقة الرئيسي بمقبس مؤرض حائل للصددمات ومركب بطريقة صحيحة.

قبل الاستخدام لأول مرة

- هناك طبقة واقية تغطي أطباق الطهي وعناصر التسخين، والتي تحترق عندما يسخن الجهاز. قد يؤدي ذلك إلى إنبعاث دخان أو روائح عند استخدام الجهاز، ولكن سيختفي هذا بعد مرات استخدام قليلة، لا يعد هذا عيبًا بالجهاز.
- يمكنك تقليل كمية الدخان عن طريق مسح أطباق الطهي وعناصر التسخين بقطعة قماش مبتلة قليلاً قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى.
- لا تستخدم مواد تنظيف!
- بعد ذلك امسح عنصر التسخين بقطعة قماش جافة.
- قم بتشغيل الجهاز فقط عندما يكون جافًا تمامًا.
- تأكد دائماً من وجود تهوية كافية.
- استخدم الجهاز بشكل منفصل لعدة دقائق قبل استخدامه للمرة الأولى للسماح بإزالة الطبقات الواقية.
- 1. شغل كل من أوضاع التسخين دون استخدام أي إناء طهي. أدر وحدي التحكم [●] و [●] إلى MAX.
- 2. ثم قم بتشغيل الفرن بدون الملحقات وبدون طعام. أدر زر التحكم C° إلى درجة حرارة 230 درجة مئوية واضبط مفتاح الوظائف على الوضع []

أواني الطهي

- لا تستخدم سوى أواني الطهي التي تتميز بقاعدة مستوية لتحسين استخدام الطاقة.



- يجب ألا يكون وعاء الطهي أصغر من طبق الطهي. سوف يؤدي هذا إلى فقد في الطاقة، وفي أسوأ الحالات، قد يتعرض طبق الطهي إلى التشوية.

ملاحظات بشأن التشغيل

رموز أوضاع الغليان

- وحدة تحكم (3) طبق طهي صغير
- وحدة تحكم (5) طبق طهي كبير

رموز الفرن

- وحدة تحكم (7) C° درجة حرارة الفرن
- مفتاح الوظيفة (9) وظائف الفرن
- إيقاف تشغيل [OFF]
- الحرارة العلوية
- الحرارة السفلية
- الحرارة العلوية والسفلية
- التسخين العلوي والسفلي بالحمل الحراري
- التسخين العلوي مع الشوابة الدوارة والحمل الحراري

48	التنظيف.....
47	ألواح الغليان.....
47	صينية للفتات، صينية تسوية، حامل شواء، سيخ شواء، أقواس التركيب ...
47	الفرن من الداخل.....
47	إسكان.....
47	التخزين.....
47	البيانات الفنية.....
47	التخلص من الجهاز.....
47	معنى رمز «صندوق القمامة».....

تفريغ محتويات العبوة

1. أخرج الجهاز من العبوة.
2. أزل كافة مواد التغليف بالعبوة مثل الرقائق والبطنات وحوامل الكابل والعبوة المصنوعة من الورق المقوى.
3. تحقق من محتويات التسليم لضمان وجود كافة المحتويات.
4. إذا كانت محتويات العبوة غير كاملة أو تم العثور على تلفيات، لا تقم بتشغيل الجهاز. أعدده مباشرة إلى البائع.
5. أزل أي ملصقات موجودة على الجهاز.
6. قد يوجد غبار أو مخلفات الإنتاج على الجهاز. لذا نوصي بتنظيف الجهاز على النحو الموضح في قسم «التنظيف».

نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم

- 1 لوح تسخين كبير
- 2 لوح تسخين صغير
- 3 وحدة تحكم طبق طهي صغير
- 4 مصباح عنصر التسخين (طبق طهي صغير)
- 5 وحدة تحكم طبق طهي كبير
- 6 مصباح عنصر التسخين (طبق طهي كبير)
- 7 جهاز التحكم في درجة الحرارة الزائدة
- 8 مصباح مؤشر التشغيل
- 9 مفتاح وظائف الفرن
- 10 عنصر تسخين
- 11 باب زجاجي
- 12 مقبض الباب
- 13 مكان تعليق الشواية الدوارة
- 14 حامل شواء
- 15 صينية تسوية / وعاء تقطير
- 16 صينية للفتات
- 17 أداة إزالة شبكة الشواء وصينية الخبز
- 18 سيخ شواء
- 18a أقواس التركيب
- 19 أداة إزالة المشواة

تحذيرات لاستخدام الجهاز



- خطر الحرق! يُحظر لمس الجهاز إلا من المقبض والمفاتيح.
- كذلك، عند استخدام مقابض صاج الخيزير أو المشواة، استخدم القفازات أو ماسكات الأوعية لحماية نفسك من السخونة.

هام:

تأكد من قراءة تعليمات الأمان المرفقة بشكل منفصل أولاً.

دليل التعليمات

شكراً لك على اختيارك منتجنا. نأمل أن تستمتع باستخدام الجهاز. رجاء قراءة دليل التعليمات و تعليمات الأمان المرفقة بشكل منفصل بعناية فائقة. قبل استخدام الجهاز، قم بحفظ هذه الوثائق، بما في ذلك شهادة الضمان، و إيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق مع العبوة الداخلية في مكان آمن. إذا قمت بتمرير الجهاز لطرف ثالث، احرص دائماً على أن يتضمن جميع الوثائق ذات الصلة.

رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصاً للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:



يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.



يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

المحتويات

3	نظرة عامة على المكونات.....
50	تفريغ محتويات العبوة.....
50	نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم.....
50	تحذيرات لاستخدام الجهاز.....
49	ملاحظات بشأن التشغيل.....
49	رموز ألواح الغليان.....
49	رموز الفرن.....
49	الحمل الكهربائي المتصل.....
49	التوصيل الكهربائي.....
49	قبل الاستخدام لأول مرة.....
49	أواني الطهي.....
48	الفرن.....
48	أدوات إزالة (17 و 19).....
48	التشغيل.....
48	استخدام ألواح الغليان.....
48	استخدام الفرن.....
48	المشواة.....
48	نهاية العملية.....

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiokaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garancijajegy • гарантійний формуляр • Гарантійний талон •

بطاقة ضمان

KK 6059 CB

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesečno jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленим гарантійним правилам • ضمان لمدة 24 شهراً وفقاً لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, stampila furnizorului, semnătură • Дата на покупката, Печат на Продавача, Потпис • datum nákupu, pečatka obchodníka/predávajcu, podpis • datum nákupu, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegezője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись •
تاريخ التراء، وبعده الوضام المصنع والتوقيع

BOMANN®

www.bomann-germany.de

BOMANN®

C. Bomann GmbH

Internet: www.bomann-germany.de

Made in P.R.C.

Stand 11/2022