

**K6 C51/R**

Kuchnia  
Instalacja i obsługa

Cucina  
Installazione e uso

Cooker  
Installation and use

Кухонная плита  
Установка и пользование

Cuisinière  
Installation et emploi

Fornuis  
Installatie en gebruik

 **INDESIT**



<b>PL</b>	<b>Kuchnia z elektrycznym piekarnikiem „Siedmiu kucharzy”</b> Instrukcja instalacji i obsługi	3
<b>IT</b>	<b>Cucina con forno multifunzione e piano vetroceramica</b> Istruzioni per l'installazione e l'uso	14
<b>GB</b>	<b>Cooker with multifunction oven and ceramic hob</b> Instructions for installation and use	25
<b>CS</b>	<b>Плита с мультифункциональной духовкой и стеклокерамической поверхностью</b> Инструкции по использованию и обслуживанию	35
<b>FR</b>	<b>Cuisinière avec four multifonction et table vitrocéramique</b> Instruction pour l'installation et l'emploi	46
<b>NL</b>	<b>Fornuis met multifunctie-oven en keramische kookplaat</b> Instructies voor het installeren en gebruik	57

**W celu zapewnienia SPRAWNEGO i BEZPIECZNEGO działania urządzenia należy:**

- korzystać wyłącznie z usług **AUTORYZOWANYCH** serwisów
- stosować tylko **ORYGINALNYCH** części zamiennych

1. Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych oraz nieprofesjonalnych.
2. Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia, należy starannie zapoznać się z podręcznikiem użytkownika. Zawiera on ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa instalacji, obsługi oraz konserwacji kuchenki. Podręcznik należy zachować do późniejszego użytku.
3. Po zapakowaniu kuchenki należy sprawdzić czy w trakcie transportu nie uległo ono uszkodzeniu i czy nie brakuje żadnych części. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości należy zasięgnąć porady wykwalifikowanego technika. Wszelkie elementy opakowania (torby plastikowe, pianka poliestrowa, gwoździe, itp.) należy przechowywać w miejscach, do których nie mają dostępu dzieci, ponieważ elementy te mogą być dla nich niebezpieczne.
4. Urządzenie powinno być instalowane zgodnie z zaleceniami producenta, przez wykwalifikowanego specjalistę. Niewłaściwa instalacja może być przyczyną niebezpiecznych wypadków i innego rodzaju zagrożeń zdrowia ludzi, zwierząt lub innych obiektów. Za zagrożenia tego typu producent urządzenia nie bierze odpowiedzialności.
5. Instalacja elektryczna urządzenia będzie bezpieczna wyłącznie wtedy gdy kuchenka zostanie przyłączona do sprawnej instalacji uziemiającej, spełniającej obowiązujące wymagania bezpieczeństwa. W przypadku wątpliwości co do posiadanej przez Państwa instalacji uziemiającej zalecamy konsultację wykwalifikowanego specjalisty. Producent urządzenia nie bierze odpowiedzialności za szkody spowodowane przez urządzenie, które nie zostało właściwie uziemione.
6. Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy sprawdzić czy dane podane na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom sieci zasilającej.
7. Należy sprawdzić czy dopuszczalne obciążenie sieci elektrycznej oraz gniazdek sieciowych pozwala na przyłączenie urządzenia. Maksymalny pobór mocy podany jest na tabliczce znamionowej. W przypadku wątpliwości należy zasięgnąć porady wykwalifikowanego technika.
8. Do podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej należy użyć wielobiegunowego wyłącznika sieciowego o odległości styków co najmniej 3 mm.
9. Jeżeli gniazdko sieciowe i wtyczka urządzenia nie pasują do siebie, należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi wymianę gniazdko oraz sprawdzenie czy przekrój kabli w gniazdku odpowiada maksymalnej pobieranej mocy przez urządzenie. Stosowanie przejściówek, rozgałęziaczy ani przedłużaczy nie jest zalecanie.
10. Nie należy pozostawiać urządzenia podłączonego do zasilania jeśli nie jest ono używane. Jeżeli urządzenie nie jest używane należy wyłączyć je wyłącznikiem głównym i zakręcić dopływ gazu.
11. Nie wolno zasłaniać szczelin wylotowych gorącego powietrza ani szczelin wentylacyjnych.
12. Nie wolno samodzielnie wymieniać kabla zasilającego. Uszkodzony kabel zasilający może być wymieniony wyłącznie w autoryzowanym punkcie serwisowym.
13. Niniejsze urządzenie może być stosowane wyłącznie do celów, do jakich zostało zaprojektowane. Wszelkie inne zastosowania (na przykład – ogrzewanie pomieszczeń) należy uznać za niewłaściwe a tym samym niebezpieczne. Producent nie bierze odpowiedzialności za szkody i zniszczenia wynikłe z niewłaściwego lub nieodpowiedniego użytkowania urządzenia.
14. Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać kilku podstawowych zasad. W szczególności:
  - nie wolno dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi ani stopami
  - nie wolno korzystać z urządzenia, przebywając w jego otoczeniu bez obuwia
  - nie stosować przedłużaczy, jeśli będzie to konieczne należy zachować szczególną ostrożność,
  - aby wyłączyć kabel zasilający z gniazdka sieciowego w żadnym wypadku nie należy ciągnąć za kabel
  - nie narażać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszczu, słońca, itp.)
  - z urządzenia nie powinny korzystać bez nadzoru dzieci ani osoby nie znające urządzenia
15. Przed przystąpieniem do czyszczenia lub innych prac konserwacyjnych należy zawsze, za pomocą głównego wyłącznika lub wyjmując wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka, odłączyć urządzenie od zasilania.
16. Jeżeli zauważy się pęknięcia na powierzchni płyty ceramicznej, należy natychmiast odłączyć prąd. W celu naprawienia uszkodzenia należy zwrócić się wyłącznie do autoryzowanego punktu naprawy i stosować wyłącznie oryginalne części zamienne. Nie zastosowanie się do tej zasad może spowodować, że urządzenie nie będzie bezpieczne.
17. Jeżeli urządzenie ma pozostawać przez jakiś czas nie używane, radzimy odłączyć przewód zasilający po uprzednim wyjęciu wtyczki z gniazdka prądu. Należy ponadto odpowiednio zabezpieczyć te części urządzenia, które mogłyby stanowić zagrożenie, zwłaszcza dla dzieci, które mogłyby w zabawie użyć urządzenia do celów niezgodnych z jego przeznaczeniem
18. Płyta ceramiczna jest odporna na wahań temperatury i uderzenia. Jeżeli jednak zostanie uderzona czymś ostrym, jak nóż czy inne narzędzia, może pęknąć. W takim wypadku należy natychmiast odłączyć zasilanie i zwrócić się do autoryzowanego punktu naprawy.
19. Należy pamiętać, że płytki grzejne pozostają ciepłe przez około pół godziny po wyłączeniu. W tym czasie nie należy przypadkowo stawiać na nich żadnych naczyń lub przedmiotów.
20. Nie wolno włączać powierzchni grzejnych, jeżeli znajduje się na nich folia aluminiowa lub tworzywa plastikowe.

21. Nie należy zbliżać się do nagranych powierzchni.
22. Używając drobnego sprzętu AGD należy zwrócić uwagę, aby przewody zasilające tych urządzeń nie dotykały rozgrzanych powierzchni.
23. Używając do gotowania rondli, należy zwrócić uwagę, by ich rączki były skierowane do środka, aby ich przypadkiem nie wyrzucić.
24. Nie wolno pozostawiać włączonej powierzchni grzejnej, jeżeli nic na niej nie gotujemy, ponieważ ulegnie ona bardzo szybkiemu rozgrzaniu, co może uszkodzić elementy grzejne.
25. Zalecenia przed pierwszym użyciem. Klej użyty do zabezpieczenia płyty może pozostawiać tłuste ślady. Radzimy usunąć go przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia za pomocą delikatnego (nie ściernego) środka czystości. Przez pierwszych kilka godzin użytkowania może unosić się znad kuchni zapach gumy, który jednak szybko zniknie.
26. Jeżeli urządzenie uległo awarii lub pracuje niewłaściwie, należy odłączyć je od zasilania i pozostawić je w spokoju do czasu przybycia wezwanego technika. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez autoryzowany punkt serwisowy. Należy zawsze żądać stosowania oryginalnych części zamiennych. Nieprzestrzeganie powyższych zasad może przyczynić się do zmniejszenia bezpieczeństwa urządzenia.
27. W przypadku gdy zrezygnują Państwo z używania kuchni lub innych elektrycznych urządzeń domowego użytku, dobrze będzie, po odłączeniu od zasilania, zabezpieczyć je przez odcięcie kabla zasilającego. Wykonanie tych czynności zmniejszy możliwość ulegnięcia nieszczęśliwym wypadkom przez dzieci, które mogłyby używać urządzenia jako zabawki.
28. Jednym z częstszych typów wypadków, które mogą zdarzyć się podczas korzystania z kuchенок są poparzenia małych dzieci. Mogą one powstać w wyniku:
  - a) Dotknięcia gorących części
  - b) Rozlania gorących płynów
  - c) gdy dziecko ściągnie na siebie naczynie, chwytając za wystający poza blat kuchenki uchwyt.
29. Należy pamiętać, że skóra małych dzieci jest o wiele bardziej wrażliwa niż skóra osób dorosłych, przez co bardziej narażona jest na porażenia. Dlatego też zalecamy, aby podczas korzystania z urządzenia oraz podczas jego stygnięcia po zakończeniu gotowania uniemożliwić przebywanie w jego pobliżu małych dzieci.
30. Aby zapobiec możliwości przypadkowego rozlania gorącej zawartości, do gotowania na płytach elektrycznych nie należy używać garnków z nierównym lub zdeformowanym dnem.
31. Szczególnej uwagi należy dołożyć podczas korzystania z naczyń do smażenia frytek itp., aby uniknąć możliwości rozlania gorącego oleju. Naczyń takich nie wolno w żadnym wypadku pozostawiać bez nadzoru ponieważ przegrzany olej mógłby zacząć się gotować i zapalić na gorącym elemencie grzewczym.
32. W pobliżu włączonego urządzenia nie wolno używać łatwopalnych płynów, jak na przykład benzyna lub inne łatwopalne rozpuszczalniki.
33. Nie należy pozwalać dzieciom na zbliżanie się do kuchenki, zwłaszcza podczas korzystania z grilla lub piekarnika, ponieważ części te podczas pieczenia stają się bardzo gorące.
34. Jeżeli urządzenie nie jest używane należy upewnić się czy wszystkie pokrętki ustawione są w położeniu „•/O”.
35. Do szuflady kuchni nie wolno wkładać gorących naczyń i materiałów łatwopalnych.
36. Kuchnię należy ustawić na podłodze (nie ustawiać na cokole).

## Instalacja

Poniższe instrukcje przeznaczone są dla wykwalifikowanego specjalisty instalującego urządzenie. Instrukcje te mają na celu zapewnienie możliwie najbardziej profesjonalnego i doświadczonego wykonania czynności związanych z instalacją i konserwacją urządzenia.

**Ważne: wszelkie prace regulacyjne lub konserwacyjne należy przeprowadzać po odłączeniu kuchenki od zasilania.**

### Instalacja kuchni

- Kuchnia gazowa pod względem ochrony przed przegrzaniem otaczających powierzchni jest przyrządem klasy X i jako taka może być zbudowana w ciągu meblowym tylko do wysokości płyty roboczej tj. 850 mm od podszk. Zabudowa powyżej tego poziomu jest zabroniona.
- Odległość pomiędzy palnikami nawierzchniowymi, a okapem nadkuchennym powinna wynosić min. 650 mm. Okap należy – w przypadku braku w pomieszczeniu zblokowanej wentylacji nawiewno-wywiewnej – używać jako pochłaniacz.

**Uwaga:** Kuchnia zabudowana w klasie X (PN-92/E-08208/01) nie może być zabudowana wysokim meblem. Jednak w każdym przypadku meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz klej do jej przyklejenia odporny na temperaturę 100°C. Niespełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenia okładziny. Jeżeli nie mamy pewności co do odporności termicznej mebli, kuchnię należy zabudować meblami zachowując odstęp ok. 2 cm.

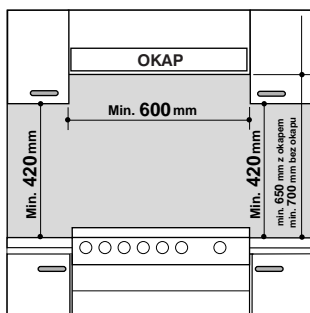
Przykład ustawienia kuchni (rys. A). Ściana znajdująca się za kuchnią powinna być uodporniona na wysokie temperatury. Podczas korzystania z kuchni, jej tylna ściana może rozgrzać się do temperatury około 50°C, ponad temperaturę otoczenia. Właściwa instalacja kuchni wymaga uwzględnienia poniższych kwestii:

- a) kuchnię można ustawić w kuchni, kuchnio-jadalni lub pokoju spełniającym warunki techniczne wynikające z przytoczonych przepisów; nie wolno jej instalować w łazience ani w pomieszczeniu z prysznicem,

b) meble znajdujące się obok kuchni, które wystają powyżej powierzchni kuchni, powinny znajdować się w odległości co najmniej 200 mm od krawędzi płyty z palnikami. Nie wolno wieszć zasłon zaraz za kuchnią ani w odległości 110 mm od ścianek bocznych kuchni,

c) okapy należy montować zgodnie z instrukcjami podanymi w dołączonych do nich instrukcjach obsługi,

d) szafki sąsiadujące z okapem powinny znajdować się w odległości co najmniej 420 mm od powierzchni kuchni. Minimalna odległość nad poziomem palników, w jakiej mogą być mocowane elementy umeblowania kuchni wykonane z materiałów nie zabezpieczonych termicznie wynosi 700 mm,

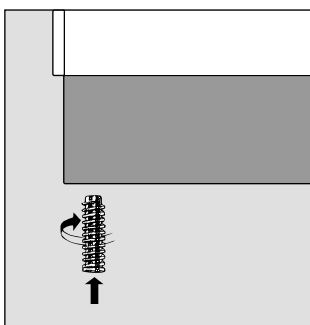


Rysunek A

e) ściana stykająca się z tylną ścianą kuchni powinna być wykonana z materiału żaroodpornego. Tylna ściana kucharki może się rozgrzać podczas pracy do temperatury wyższej o 50°C od temperatury otoczenia.

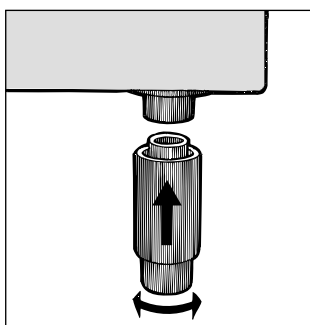
### Poziomowanie kucharki

Kucharka wyposażona jest w nóżki o zmiennej wysokości umożliwiające odpowiednie wypoziomowanie urządzenia. Jeśli jest to konieczne należy wkręcić lub wykręcić nóżki znajdujące się w narożnikach podstawy kucharki aż do uzyskania właściwego wypoziomowania.



### Montaż nóżek

Przyrząd do montowania nóżek w podstawie kuchni



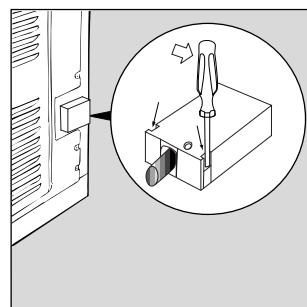
### Montaż kabla zasilającego

Otwarcie skrzynki zaciskowej:

- Przy pomocy śrubokręta odciągnąć wypustki przytrzymujące pokrywę.
- Pociągnąć i otworzyć pokrywę skrzynki zaciskowej

W celu podłączenia kabla wykonać następujące czynności:

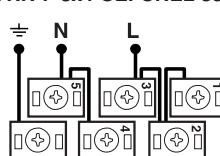
- odkręcić śruby przytrzymujące kabel i trzy śruby styków L – N – =
- Wstawić mostki we właściwe miejsca, w zależności od typu podłączenia, zgodnie ze schematami pokazanymi poniżej



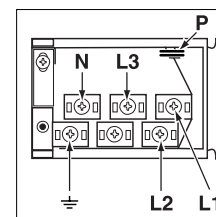
**Uwaga:** Mostki są fabrycznie ustawione na podłączenie 230V jednofazowe (rys. A).

- W celu podłączenia kuchni w sposób przedstawiony na rysunkach C i D, należy użyć mostków umiejscowionych w puszcze przyłączeniowej rys. B – element „P”
- zamocować kabel zasilający w odpowiedniej prowadnicy i zamknąć pokrywę

230V 1N ~  
H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364

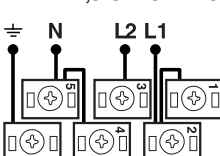


rys. A



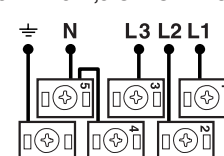
rys. B

400V 2N ~  
H05RR-F 4x2,5 CEI-UNEL 35363



rys. C

400V 3N ~  
H05RR-F 5x2,5 CEI-UNEL 35363



rys. D

### Podłączenie kuchni do instalacji elektrycznej

Na kablu zasilającym należy zamontować standardową wtyczkę, odpowiadającą maksymalnemu obciążeniu, które podano na tabliczce znamionowej. Ewentualnie można podłączyć urządzenie bezpośrednio do instalacji elektrycznej. W tym przypadku należy dodatkowo zamontować jednobiegunowy wyłącznik sieciowy o odległości styków co najmniej 3 mm i odpowiadający obowiązującym przepisom bezpieczeństwa (przewód uziemiający nie może być rozłączany przez wyłącznik). Wyłącznik ten będzie odciął kuchenkę od zasilania.

Kabel zasilający powinien być ułożony w taki sposób, aby temperatura w żadnym punkcie jego powierzchni nie mogła przekroczyć temperatury pokojowej powiększonej o 50°C.

Przed wykonaniem połączenia należy sprawdzić czy:

- bezpiecznik oraz instalacja elektryczna wytrzymają obciążenie kuchenki

- instalacja elektryczna wyposażona jest w skuteczny system uziemiający spełniający wymagania aktualnych standardów i przepisów
- czy wtyczka lub wyłącznik sieciowy będą łatwo dostępne.
- w przypadku wymiany kabla należy zwrócić uwagę, aby przewód uziemienia był dłuższy o około 2 cm od pozostałych przewodów.

## Dane techniczne

### Wymiary piekarnika

szerokość	43,5 cm
głębokość	40 cm
wysokość	32 cm

### Objętość robocza piekarnika:

56 litry

### Max. moc piekarnika

2250 W

### Moce grzałek płyty

Prawa tylna	2100 W
Prawa przednia	1200 W
Lewa przednia	1700 W
Lewa tylna	1200 W

### Max. moc grzałek płyty

6200 W

### Wymiary szuflady do podgrzewania żywności:

szerokość	46 cm
głębokość	42 cm
wysokość	8.5 cm

### Etykieta energetyczna

Etykieta energetyczna jest zgodna z Dyrektywą UE 2002/40/CE (norma EN 50304).

### Energochłonność podana dla trybu dynamicznego, z wymuszonym obiegiem

- pieczenie dynamiczne: wybrana funkcja ☼ „piekarnik z nawiewem”

### Deklarowana klasa energochłonności podana dla trybu statycznego

- pieczenie statyczne: wybrana funkcja — „tryb tradycyjny”


### Napięcie i częstotliwość zasilania

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

### Uwaga:

Tabliczka znamionowa w zależności od modelu umieszczona jest na:

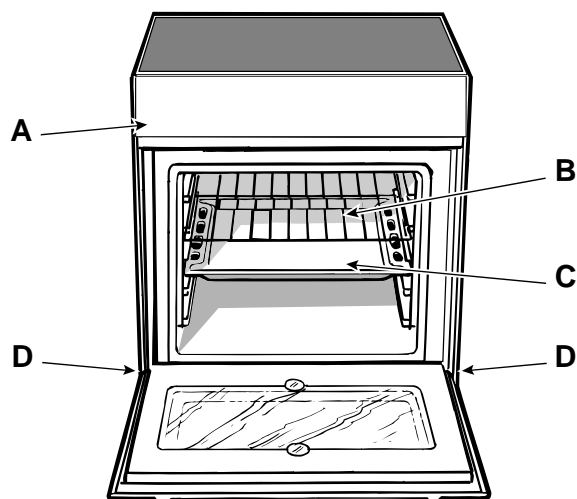
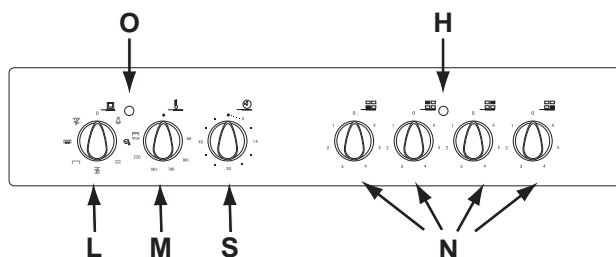
- wewnętrznej stronie drzwiczek schowka
- wewnętrznej stronie lewego boku kuchni widoczna po wysunięciu szuflady

 Niniejsze urządzenie jest spełnia poniższe dyrektywy Unii Europejskiej

- 72/23/CEE z dnia 19/02/73 (Niskie Napięcie) i późniejsze zmiany
- 89/336/CEE z dnia 03/05/89 (Kompatybilność Elektromagnetyczna) i późniejsze zmiany
- 93/68/CEE z dnia 22/07/93 i późniejsze zmiany.

# Kuchnia elektryczna z płytą ceramiczną i piekarnikiem „Siedmiu kucharzy”

- A Panel sterujący
- B Kratka piekarnika
- C Taca na kapiący tłuszcz lub do pieczenia
- D Regulowane nóżki
- H Kontrolka włączenia elektrycznej płytki grzejnej
- L Pokrętko wybierające opcje pracy piekarnika
- M Pokrętko termostatu piekarnika
- N Pokrętki grzałek płyty kuchni
- O Kontrolka uruchomienia termostatu piekarnika
- S Minutnik



## Instrukcja obsługi

Poszczególne funkcje kuchenki obsługiwane są za pomocą pokręteł znajdujących się na panelu sterującym.

**Uwaga:** Przed pierwszym użyciem piekarnika i grilla należy urządzenie wygrzać. Wygrzewanie powinno trwać około pół godziny. W tym czasie piekarnik powinien być pusty, termostat powinien być ustawiony na najwyższą temperaturę, drzwi powinny być otwarte. Należy również zapewnić odpowiednią wentylację kuchni. Zapach, który odczuwany jest za zwyczaj podczas wygrzewania kuchenki, związany jest z parowaniem substancji wykorzystywanych do zabezpieczenia piekarnika na czas magazynowania.

**Uwaga:** Dolną półkę należy wykorzystywać podczas pieczenia na rożnie. W przypadku innych opcji piekarnika nie należy stosować dolnej półki. Nie należy nic kłaść na dolnej części piekarnika podczas pracy urządzenia – może to spowodować uszkodzenie emalii. Do pieczenia należy używać wyłącznie kratkę piekarnika

### Pokrętki piekarnika (L) (M)

Pokrętki te służą do wyboru różnych funkcji oraz do ustawiania temperatury właściwej dla potraw pieczonych w piekarniku. Funkcje pieczenia są ustawiane przez odpowiednie operowanie dwoma pokrętkami:

- L – opcje pracy piekarnika
- M – temperatura pieczenia

Po ustawieniu pokrętki w dowolnym położeniu, poza położeniem „Off”, zapali się lampka **O** sygnalizacyjna piekarnika. Ustawienie pokrętki na symbolu umożliwi włączenie oświetlenia piekarnika bez konieczności włączania żadnych elementów grzejących. Podczas pieczenia oświetlenie piekarnika cały czas jest włączone, żeby przypominać nam o pracy urządzenia.

### 1. Funkcja „Rozmrażanie”

- Położenie pokrętki „L”:
- Położenie pokrętki „M”: dowolne

Zamocowany w dolnej części piekarnika wentylator wymusza obieg powietrza o temperaturze pokojowej wokół potrawy. Taki sposób rozmrażania jest najbardziej zalecany, szczególnie dla delikatnych, które nie mogą być podgrzewane np.: lody, ciasta, kremy, ciasta owocowe. Użycie wentylatora skraca czas rozmrażania prawie o połowę. Rozmrażanie mięsa, ryb i chleba można przyspieszyć wybierając funkcję „piekarnik z nawiewem” i ustawienie temperatury na 80-100°C.

### 2. Piekarnik statyczny

- Położenie pokrętki „L”:
- Położenie pokrętki „M”: wybrać położenie z zakresu pomiędzy 60°C a Max

Po wybraniu tego programu zapali się lampka kontrolna piekarnika oraz włączone zostaną oba elementy grzejne – górny i dolny. W tym trybie piekarnik pracuje podobnie do tradycyjnych pieców stosowanych przez nasze babki. Statyczny piec konwekcyjny jest niezastąpiony w przygotowywaniu potraw składających się z dwóch lub większej ilości oddzielnych składników, które połączone tworzą ostateczne danie, jak na przykład: kapusta i żeberka wieprzowe, dorsz na stono po hiszpańsku, sztokfisz all’anconetana, krucha cielęcina z ryżem, itp. Doskonałe rezultaty uzyskuje się również podczas przyrządzania dań z wołowiny lub cielęciny, takich jak: mięsa duszone, gulasze, dziczyzna, noga lub łopotka wieprzowe, itp. Wymagają one powolnego pieczenia i stopniowego dodawania bulionu lub płynów. Ten tryb pieczenia nadaje się również doskonale do pieczenia kruchych ciastek lub herbatników jak również deserów owocowych. W trybie statycznego pieca konwekcyjnego zalecane jest korzystanie jedynie z jednego poziomu pie-

karnika. Wykorzystanie większej ilości tac wpłynęłoby negatywnie na rozkład temperatury wewnątrz piekarnika. Wybór jednego z poziomów w piekarniku umożliwia zróżnicowanie stopnia wypieczenia górnej i dolnej części potrawy. Pieczenie na dwóch pierwszych dolnych poziomach zapewni rozprowadzenie większej ilości ciepła w dolnej części piekarnika.

### 3. Piekarnik z nawiewem

- Położenie pokrętła „L”: położenie ☼
- Położenie pokrętła „M”: wybrać położenie z zakresu pomiędzy 60°C a Max

W trybie piekarnika z nawiewem wymuszana jest cyrkulacja gorącego powietrza. Ruch powietrza wokół potrawy wywołany jest przez wentylator znajdujący się w dolnej części piekarnika. To właśnie dzięki gorącemu powietrzu pieczona potrawa przyrumienia się równomiernie i dokładnie. Dzięki utrzymywaniu stałej temperatury przez cały czas pieczenia, w trybie piekarnika z nawiewem istnieje możliwość równoczesnego pieczenia różnych potraw, pod warunkiem, że ich czasy pieczenia są jednakowe. W trybie tym można wykorzystać trzy półki jednocześnie, patrz rozdział „równoczesne pieczenie na wielu półkach”.

Kilka uwag na temat potraw, których przygotowywanie zalecane jest w tym trybie: tryb ten umożliwia uzyskanie doskonałych rezultatów przy pieczeniu dań wymagających zapiekania i dosyć długiego czasu pieczenia, na przykład: lasania, pieczone makarony, risotto, vol-au-vent, itp. Ponadto, dzięki doskonałemu rozkładowi ciepła możliwe jest stosowanie niższych temperatur do przygotowywania pieczeni. Dzięki niższej temperaturze zmniejsza się wysychanie i uzyskuje się bardziej kruche mięso oraz zapobiega się jego kurczeniu. Tryb z nawiewem nadaje się szczególnie dobrze do pieczenia ryb z minimalnym dodatkiem przypraw – pozwala to na zachowanie ich smaku i wyglądu. Doskonałe rezultaty uzyskuje się również przy duszeniu warzyw, na przykład: kapusty, rzepy, marchewki, cukini, bakłażanów, papryki.

Desery: tryb ten gwarantuje również osiągnięcie wymiennych rezultatów przy pieczeniu ciast zakwaszanych, jak na przykład biszkopt, bułeczki do herbaty, croissanty. Tryb z nawiewem może być stosowany do rozmrażania mięsa, ryb i chleba – po ustawieniu temperatury na 80°C – 100°C. Aby rozmrozić bardziej delikatne potrawy, należy ustawić pokrętło termostatu na 50°C bądź zastosować obieg zimnego powietrza, ustawiając termostat na 0°C.

### 4. Górna grzałka

- Położenie pokrętła „L”: |—|
- Położenie pokrętła „M”: wybrać położenie z zakresu pomiędzy 60°C a Max

Tryb ten może być stosowany do przyrumieniania pieczonej potrawy.

### 5. Grill

- Położenie pokrętła „L”: położenie ☼
- Położenie pokrętła „M”: Max

W tym trybie, dania pieczone są ciepłem wypromieniowanym z elektrycznego elementu grzejnego umieszczonego w górnej części piekarnika. Wyjątkowo wysoka temperatura grilla, połączona z jej bezpośrednim działaniem, umożliwia natychmiastowe przyrumienianie powierzchni mięs i pieczeni. Przysmażona powierzchnia pieczeni jest jednocześnie barierą zapobiegającą wysychaniu dania. Funkcja ta pozwala więc na otrzymywanie soczystych i kruchych dań mięsnych. Pieczenie w tym trybie zalecane jest przede wszystkim do przygotowywania dań, które wymagają wysokich temperatur na powierzchni, jak na przykład cielęcina lub befsztyki, żeberka, filety, hamburgery, itp. ...

**Uwaga z funkcji pieczenia:** grill należy korzystać przy uchylonych drzwiczkach.

### 6. Grill z nawiewem

- Położenie pokrętła „L”: położenie ☼
- Położenie pokrętła „M”: wybrać położenie z zakresu pomiędzy 60°C a 200°C

Tryb ten łączy wielokierunkowe promieniowanie ciepłe elementów grzejnych z cyrkulacją gorącego powietrza. Połączenie takie zapobiega przypalaniu się powierzchni potraw oraz umożliwia dotarcie energii cieplnej do wnętrza dań. Tryb ten nadaje się doskonale do pieczenia mieszanych – warzywno-mięsnych kebabów, kielbas, żeberek, kotletów z jagnięcia, kurczaków, przepiórek, itp. Ponadto doskonale piecze tuńczyka, steki z miecznika i nadziewaną mątwę, itp.

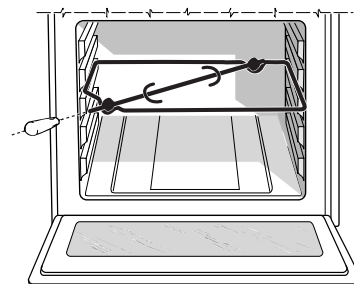
**Uwaga z funkcji pieczenia:** grill należy korzystać przy zamkniętych drzwiczkach.

## Rożen

### Uruchamianie rożna.


Z rożna korzysta się w następujący sposób:

1. wsunąć tacę na kapiący tłuszcz w prowadnicę nr 1
2. zamontować rożen w otworze znajdującym się w tylnej środkowej części piekarnika, sprawdzając czy przednie połączenie rożna umieszczone zostało poprawnie w ramce mocującej
3. zdemonstrować plastikowy uchwyt i uruchomić silnik obracający rożen za pomocą pokrętła wyboru funkcji (L) ustawiając w pozycji ☼
4. Uruchomić grzałkę grilla pokrętłem (M) pozycja Max







## Oświetlenie piekarnika

Włącza się przez ustawianie pokrętki „L” w pozycji oznaczonej symbolem . Oświetla piekarnik i jest włączone, gdy jakikolwiek elektryczny element grzejny piekarnika pracuje.

## Kontrolka piekarnika (O)

Sygnalizuje moment, w którym piekarnik grzeje. W momencie osiągnięcia zadanej temperatury pokrętką termostatu kontrolka zgaśnie. Włączy się ponownie kiedy grzałki znowu zaczną grzać aż do osiągnięcia temperatury kiedy znowu zgaśnie. Kontrolka informuje o prawidłowej pracy termostatu, który czuwa nad utrzymaniem stałej temperatury w piekarniku.

## Minutnik (S)

Przekręcić pokrętkę „S” o pełen obrót zgodnie z ruchem wskazówek zegara . Następnie cofnąć pokrętkę  ustawiając je na żądany czas, podany w minutach na panelu.

## Ważne

Podczas korzystania z piekarnika lub grilla należy uniemożliwić dzieciom dostęp do urządzenia. Drzwiczki piekarnika podczas pieczenia rozgrzewają się do bardzo wysokiej temperatury.

## Wnęka do składowania pod piekarnikiem

Pod piekarnikiem znajduje się wnęka, która może być wykorzystywana do przechowywania patelni i akcesoriów kucharki. Ponadto, podczas pracy piekarnika można jej używać jako miejsce do podgrzewania i utrzymywania ciepła potraw.

## Pieczenie – porady


Kuchenka umożliwia Państwu przyrządzanie potraw na wiele różnych sposobów, umożliwiając wybór najlepszej metody dla danego rodzaju dania. Z czasem nauczą się Państwo najlepszych sposobów wykorzystania tego niezwykle wygodnego urządzenia. Przedstawione poniżej wskazówki są jedynie ogólnymi zaleceniami, które mogą być zmieniane odpowiednio do własnego doświadczenia.

### Wstępne nagrzewanie piekarnika

W przypadkach, gdy zachodzi konieczność uprzedniego nagrzania piekarnika, w zasadzie każdorazowo przy pieczeniu potraw przygotowywanych z użyciem drożdży, zaleca się skorzystanie z funkcji roboczej „piekarnik z nawiewem” pozwalającej na szybkie nagrzanie piekarnika, przy niewielkim zużyciu energii. Po włożeniu potrawy do piekarnika, w zależności od potrzeby można skorzystać z innej funkcji roboczej urządzenia.

### Jednoczesne korzystanie z więcej niż jednego poziomu roboczego piekarnika

Jednoczesne pieczenie na dwóch poziomach roboczych piekarnika jest możliwe jedynie przy włączeniu funkcji „piekarnik z nawiewem”. Zaleca się skorzystanie z drugiego i trzeciego poziomu od gdyż pierwszy i czwarty są bezpośrednio ogrzewane co może spowodować przypalenie się delikatnych potraw. Używając trzech poziomów jednocześnie należy używać poziomów środkowych, należy także zamienić miejscami potrawę z trzeciego i czwartego poziomu podczas pieczenia.

Korzystając z trybu „piekarnik z nawiewem”  należy mieć poniższe sugestie na uwadze:


- Półka piekarnika ma pięć poziomów. Podczas pieczenia w trybie z nawiewem, do pieczenia wybiera się dwa spośród trzech środkowych poziomów. Poziom najwyższy i najniższy wystawione są na najbardziej bezpośrednie działanie przepływającego w piekarniku gorącego powietrza. Pieczenie na tych poziomach może doprowadzić do spalenia bardziej delikatnych potraw;
- Zasadniczo, dla dań wymagających intensywniejszego pieczenia zalecane jest stosowanie drugiego i czwartego poziomu. Na przykład, podczas równoczesnego


przygotowywania pieczeni wraz z innymi potrawami, pieczeń umieszczana jest na drugim poziomie a czwarty poziom przeznaczony jest na dania bardziej delikatne;

- Podczas pieczenia potraw wymagających różnych temperatur pieczenia lub czasów pieczenia, należy ustawić średnią temperaturę dla tych dwóch potraw a danie bardziej delikatne umieścić na czwartym poziomie piekarnika. Jako pierwsze należy wyjąć z piekarnika danie o krótszym czasie pieczenia;
- Na dolnym poziomie ustawia się tacę a ruszt umieszcza się na poziomie wyższym;

### Korzystanie z grilla

Ten wielofunkcyjny piekarnik oferuje ci dwie różne funkcje grillowania:

Funkcja  „grill” gwarantuje natomiast pełne wykorzystanie powierzchni rusztu. Używać dla równomiernie rozłożonych potraw, zajmujących całą powierzchnię rusztu w celu uzyskania równo zrumienionej na złoty kolor skórki. Uwaga! grillowanie należy prowadzić przy uchylonych drzwiach piekarnika.

Funkcja  „grill z nawiewem” okazuje się niezastąpiona w przypadku konieczności szybkiego opiekania, łącząc zalety opiekacza z korzyściami wynikającymi ze stosowania funkcji termoobiegu: gotowa potrawa jest pięknie przyrumieniona i dobrze wypieczona od dołu. Umożliwia opiekanie dużych kawałków mięsa i drobiu bez użycia rożna. Można również korzystać z opisanej funkcji w końcowym etapie pieczenia potraw, w celu równomiernego przyrumieniania.

**Uwaga!** Opiekanie należy prowadzić przy zamkniętych drzwiach piekarnika, osiągniemy wówczas lepsze rezultaty i znaczną oszczędność energii (około 10%). Przy korzystaniu z każdej funkcji z użyciem opiekacza, zaleca się ustawienie pokrętki regulacji temperatury w pozycji- 200°C. Wymóg ten ściśle związany jest z zasadami, na których opiera się funkcjonowanie opiekacza – optymalna wydajność promieni podczerwonych działających na potrawę osiągnana jest w wysokich temperaturach. W przypadku gdy jest taka potrzeba można oczywiście obniżyć temperaturę w piekarniku, gdy pracu-

je on w jednej z funkcji z użyciem opiekacza. W tym celu, wystarczy za pomocą termoregulatora ustawić (niższą od maksymalnej) żadaną temperaturę. Aby zapobiec ściekaniu tłuszczu do komory piekarnika, używając opiekacza należy umieścić specjalną blachę na pierwszym poziomie od dołu.

Aby zapobiec ściekaniu tłuszczu do komory piekarnika, używając opiekacza należy umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie od dołu.

### Pieczenie ciast

Ciasta należy wkładać do nagrzanego piekarnika, piekarnik osiąga właściwą temperaturę, gdy zgaśnie lampka kontrolna „H”. Nie należy otwierać drzwi piekarnika w trakcie pieczenia gdyż może to spowodować opadnięcie już wyrosniętego ciasta. Masa wsadowa ciasta (ciasta ubijane) nie powinna być zbyt płynna, w przeciwnym razie wydłuży to cykl pieczenia. Najczęściej powtarzające się problemy w przypadku pieczenia ciast:

#### Ciasto jest zbyt suche

Następnym razem ustawić temperaturę wyższą o 10°C i skrócić czas pieczenia

#### Ciasto „siada”

Masa wsadowa powinna być gęstsza lub należy obniżyć o 10°C temperaturę pieczenia

#### Wierzch ciasta jest przypalony

Umieścić ciasto na niższym poziomie piekarnika, ustawić niższą temperaturę, wydłużyć czas pieczenia

#### Ciasto ma zakalec

Należy zrobić suchszą masę, zmniejszyć temperaturę i wydłużyć czas pieczenia.


#### Ciasto przywarło do formy

Starannie wysmarować formę i wysypać mąką

#### W wyniku równoczesnego pieczenia ciast na dwóch różnych poziomach uzyskaliśmy niezadowolający rezultat w przypadku jednego z nich (różnica w stopniu wypieczenia)

Ustawić niższą temperaturę. Równoczesne włożenie potraw do piekarnika, wcale nie oznacza, iż muszą one zostać wyjęte w jednakowym czasie.

### Pieczenie pizzy

W celu uzyskania najlepszych rezultatów, przy pieczeniu pizzy, należy zastosować funkcję  „piekarnik z nawiewem”:

- Wstępnie nagrzać piekarnik, nie krócej niż przez 10 minut,
- Umieścić pizzę w aluminiowej blasze i ułożyć na ruszcie stanowiącym wyposażenie piekarnika. Stosowanie będącej na wyposażeniu blachy do pieczenia, wydłużyłoby niepotrzebnie czas pieczenia, a pizza nie byłaby dostatecznie chrupiąca.
- Unikać częstego otwierania drzwi piekarnika podczas pieczenia.
- W przypadku pizzy z dużą ilością nadzienia (capricciosa, quattro stagioni) zaleca się dodanie mozzarelli w połowie pieczenia.
- W przypadku pieczenia na więcej niż jednym poziomie (maksymalnie na 3) zaleca się ustawienie temperatury na 220°C.

### Potrawy mięsne i rybne

Aby uniknąć nadmiernego wysuszenia mięsa, zalecana minimalna masa ustalona została na 1 kg. Drób i ryby powinny być pieczone w niskich temperaturach (180 – 200°C). Zalecana temperatura dla mięs zależy natomiast w dużym stopniu od żadanego stopnia wypieczenia. Jeżeli pragniemy, aby mięso było „krwiste” należy w pierwszej fazie pieczenia, ustawić na krótki okres czasu wysoką temperaturę rzędu 200-220°C, by później stopniowo ją obniżyć. Przy wyborze odpowiedniej temperatury należy kierować się następującą zasadą: im większa porcja mięsa, tym niższa temperatura i dłuższy czas pieczenia.

Ułożyć mięso na środku ruszta i umieścić pod nim blachę na kapiący tłuszcz. Potrawa powinna znajdować się pośrodku piekarnika. Jeśli chce się by była ona bardziej ogrzewana od dołu, należy skorzystać z niższych poziomów. Aby pieczeń zachowała wszystkie walory smakowe (szczególnie w przypadku kaczki i dziczyzny) należy od góry obłożyć ją boczkiem lub słoniną.

## Instrukcja obsługi płyty ceramicznej

### Pokręta

#### elektrycznych płytek grzejnych kuchenki (N)

Kuchenki mogą być wyposażone w płytki grzejne zwykłe lub szybko nagrzewające się, w wielu różnych konfiguracjach (płytki szybko nagrzewające różnią się od normalnych czerwonym kółkiem na ich środku). Aby uniknąć rozpraszania energii cieplnej i przypalania dań, należy stosować wyłącznie garnki o płaskich dnach, o średnicach nie mniejszych od średnicy płytki. W poniższej tabeli przedstawiono zalecane położenia pokręteł do przygotowywania różnych potraw.

#### Lampka sygnalizacyjna płytek elektrycznych (H)

Lampka ta świeci się przez cały czas gdy włączona jest jakaś płytka elektryczna na blacie kuchenki.

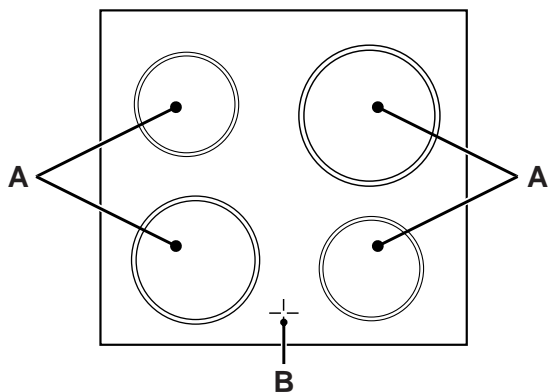
Położenie	Płytki normalna lub szybko nagrzewająca się
0	wyłączona
1	gotowanie warzyw, ryb
2	gotowanie kartofli (na parze), zup, ciecierzycy, fasoli
3	Dalsze gotowanie dużych ilości jedzenia, minestrone
4	pieczenie (średnia intensywność)
5	pieczenie (bardziej intensywne)
6	przyrumienianie i osiągnięcie temperatury wrzenia w krótkim czasie

## Opis płyty do gotowania

Płyta grzejna została wyposażona w cztery radiacyjne pola grzejne. Pola uruchamia się pokrętkami odpowiednio oznaczonymi.

**A** – Pola grzewcze

**B** – Kontrolka ciepła szczątkowego. Wskazuje, że jedna lub więcej płytek mają temperaturę ponad 60°C także po ich wyłączeniu. Niektóre modele mają cztery kontrolki ciepła szczątkowego, po jednej dla każdej płytki.



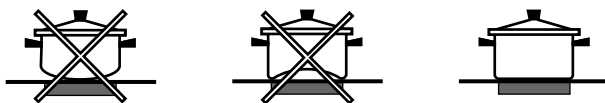
## Opis elementów grzejnych

Elementy promieniste składają się z okrągłych oporników. Rozgrzewają się w 10-20 sekund od włączenia.

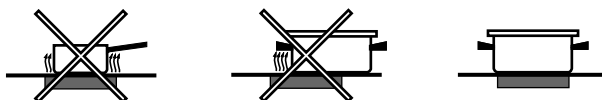
## Uwagi na temat użytkowania płyty ceramicznej:

Aby osiągnąć najlepsze rezultaty gotując na płycie należy przestrzegać kilku podstawowych zasad dotyczących gotowania i przygotowywania potraw.

- Używać garnków z płaskim dnem, by być pewnym że garnek przystaje do płytki.







- Używać garnków o wystarczającej średnicy zakrywających w całości płytkę, tak by wykorzystywane było całe ciepło.



- Upewnić się że spód garnka jest czysty i suchy, co zapewni dobre przyleganie i długi użytkowanie płytek i samych garnków.
- Nie używać naczyń używanych jednocześnie na palnikach gazowych. Skoncentrowanie ciepła w palnikach gazowych jest takie, że może deformować dno garnka tak więc używając go następnie na blacie ceramicznym nie osiągnie się nigdy zamierzonego rezultatu.

## Pieczenie w piekarniku – porady praktyczne

Pozycja pokrętkła piekarnika	Rodzaj potrawy	Masa (kg)	Poziom od dołu	Czas wstępnego nagrzewania piekarnika (min.)	Pozycja pokrętkła regulatora temperatury	Czas pieczenia (min.)
<b>1. Rozmrażanie</b> 	Wszystkie mrożone potrawy					
<b>2. Tryb tradycyjny</b> — —	Kaczka Pieczeń cielęca Pieczeń wieprzowa Herbatniki Tarta	1 1 1 — 1	3 3 3 3 3	15 15 15 15 15	200 200 200 180 180	65-75 70-75 70-80 15-20 30-35
<b>3. Włączony termoobieg</b>  <b>X</b>	Pizza (na kilku poziomach) Lasagne Tagliatelle zapiekane Makaron zapiekany Jagnię Kurczak Makrela Kiełczak śródziemnomorski Tort czekoladowy Placek ze śliwkami Ciasto francuskie (na 2 poziomach) Herbatniki (na 2 poziomach) Biszkopt (na 1 poziomie) Biszkopt (na 2 poziomach)	1 1 1 1 1 1 1,5 1 1 1 0,5 0,5 0,5 1	2/4 3 3 3 2 2 2 2 3 2 2-4 2-4 3 2-4	15 10 10 10 10 15 10 10 10 15 10 10 10 15	220 200 180 180 180 200 180 180 160 170 190 180 170 170	15-20 30-35 20-30 20-30 40-45 60-70 50-55 55-60 50-60 40-50 20-25 10-15 15-20 20-25
<b>4. Górna grzałka</b> 	Przrumienianie potraw	—	3/4	15	220	—
<b>5. Włączony grill</b> 	Sola i mątwą Szaszłyki z kalmarów i krewetek Dorsz w plastrach Warzywa z rusztu Befszyk cielęcy Kotlety Hamburgery Makrela  <b>Rożno</b> Szaszłyki cielęce Szaszłyki drobiowe Szaszłyki baranie	1 1 1 1 1 1,5 1 1  1,0 1,5 1,0	4 4 4 3-4 4 4 3 4  — — —	5 5 5 5 5 5 5 5  5 5 5	Max Max Max Max Max Max Max Max  Max Max Max	8 4 10 8-10 15 20 7 15-20  80-90 70-80 70-80
<b>6. Podwójny grill z nawiewem</b> 	Kurczak z rusztu Nadziewana mątwą	1,5 1,5	3 3	5 5	200 200	55-60 30-35

**Uwaga:** podane czasy pieczenia są przybliżone i mogą być różne w zależności od indywidualnych upodobań.

## Konserwacja i czyszczenie piekarnika

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub innych prac konserwacyjnych należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania, za pomocą głównego wyłącznika lub wyjmując wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka.

Aby zapewnić długą żywotność kuchenki należy ją regularnie czyścić pamiętając, że:

- powierzchnie emaliowane i samo-czyszczące powinny być przemywane ciepłą wodą – nie wolno używać substancji ściernych ani żrących;
- wewnątrz piekarnika należy czyścić możliwie często; mycie takie należy przeprowadzać gdy piekarnik jest wciąż ciepły stosując do tego ciepłą wodę ze środkiem myjącym, na koniec piekarnik dobrze spuścić i wytrzeć do sucha
- korony palników należy myć możliwie często w gorącej wodzie, stosując środek myjący usuwający osad; sprawdzić czy otwory wylotowe gazu w koronie nie zatkały się
- jeżeli elementy ze stali nierdzewnej poddane zostaną działaniu agresywnych detergentów (zawierających fosfor) lub wody o dużym stężeniu wapna zostaną one narażone na korozję. Zaleca się przemywanie tych części oraz osuszanie ich zaraz po umyciu. Dobrą praktyką będzie również wycieranie do sucha wszelkich rozlanych płynów, kropli i plam wody;

**UWAGA** Nie wolno zamykać szklanej pokrywy kuchenki zanim palniki kuchenki wystygną

**Ważne:** należy okresowo sprawdzać zużycie węża gazowego i w przypadku zauważenia jakichkolwiek usterek wymienić go; zalecamy wymianę węża co 5 lat.

### Smarowanie zaworów gazu

Po pewnym czasie korzystania z kuchenki zawory gazu mogą zabrudzić się. Przejawem tego będą trudności w ich obracaniu lub ich zaklejenie się. W takiej sytuacji konieczne jest wyczyszczenie zaworów od środka oraz ich nasmarowanie.

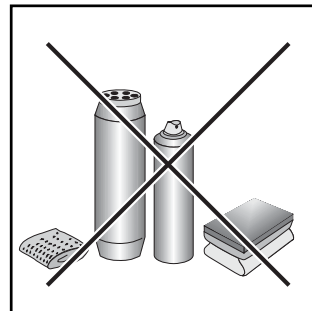
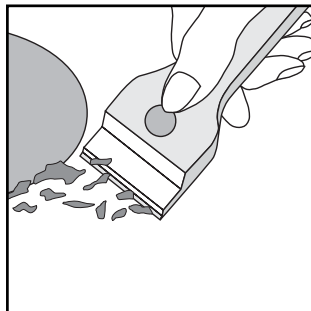
**Uwaga:** Czynność ta może być wykonana jedynie przez technika z odpowiednimi uprawnieniami, autoryzowanego przez producenta.

### Czyszczenie płyty

Zanim zaczniesz gotować powierzchnia płyty musi być wyczyszczona przy pomocy wilgotnej ściereki tak by usunąć kurz i resztki jedzenia. Powierzchnia płyty powinna być czyszczona regularnie przy użyciu letniej wody i nie ściernego detergentu. Co jakiś czas należy używać środka przeznaczonego specjalnie do czyszczenia płyt ceramicznych. Najpierw należy usunąć z płyty wszystkie resztki jedzenia i tłuszczu przy pomocy łopatką do czyszczenia na przykład CERA (nie należy do wyposażenia).

Czyścić płytę gdy jest letnia używając odpowiedniego środka czyszczącego i ręczników papierowych, wytrzeć wilgotną ściereką, a następnie do sucha. Folia aluminiowa, plastikowe przedmioty i materiały syntetyczne, które przypadkiem się

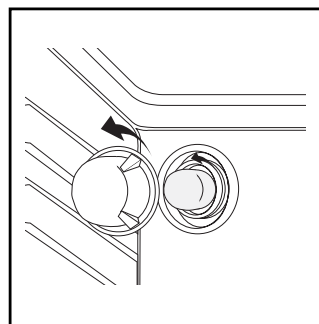
roztopiły, podobnie jak cukier i potrawy z dużą jego zawartością należy natychmiast usunąć z jeszcze ciepłej płytki przy pomocy łopatką. Specjalne środki czyszczące tworzą na powierzchni warstwę chroniącą przed brudem. Chroni ona także powierzchnię przed ewentualnymi uszkodzeniami spowodowanymi potrawami z dużą zawartością cukru. W żadnym przypadku nie należy używać gąbek lub produktów ściernych, a także agresywnych chemicznie produktów takich jak spraye do kuchenek lub odplamiacze.



Środki do czyszczenia płyt ceramicznych	Dostępne w
Łopatką do szyb z ostrzem	Sklepy gospodarstwa domowego, autoryzowane serwisy „ARISTON”
Ostrza wyjmowane	Sklepy gospodarstwa domowego, supermarkety, autoryzowane serwisy „ARISTON”
Płyn do czyszczenia	Autoryzowane serwisy „ARISTON”, sklepy partnerskie „ARISTON”, supermarkety.

### Wymiana żarówki oświetlenia piekarnika

- wyłączyć zasilanie kuchenki, przekręcając przycisk wyłącznika sieciowego lub wyjmując wtyczkę z kontaktu (o ile jest dostępna)
- odkręcić szklaną osłonę uchwytu lampki;
- odkręcić lampkę i wymienić żarówkę – musi to być żarówka wysoko-temperaturowa (300°C) o następujących parametrach:
  - Napięcie: 230 V
  - moc: 25 W
  - gwint: E14
- zamontować szklaną osłonę i przyłączyć kuchenkę do zasilania



# Avvertenze

**Per garantire l'efficienza e la sicurezza di questo elettrodomestico:**

- rivolgetevi esclusivamente a centri di assistenza tecnica autorizzati
- richiedete sempre l'utilizzo di parti di ricambio originali

- 1** Questo apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno di abitazione.
- 2** Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Tenere questo manuale come guida di riferimento.
- 3** Rimuovere l'imballo e controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato dalle operazioni di trasporto. Nel caso in cui si abbiano dei dubbi, è meglio non utilizzarlo e rivolgersi ad un tecnico qualificato. Per ragioni di sicurezza, tenere i materiali utilizzati per l'imballo (buste di plastica, polistirolo espanso, bullette, ecc.) lontano dalla portata dei bambini.
- 4** L'apparecchio deve essere installato da un tecnico qualificato secondo le istruzioni fornite dal fabbricante. Il fabbricante non si assume alcuna responsabilità per lesioni o danni a persone, animali o cose causati dalla mancata osservanza di queste istruzioni.
- 5** La sicurezza elettrica di questo apparecchio è garantita soltanto a patto che esso sia stato collegato in maniera corretta ad un impianto di messa a terra che sia funzionante e conforme alle norme vigenti sulla sicurezza elettrica. Controllare che questo requisito di sicurezza fondamentale sia sempre rispettato. Nel caso si abbiano dei dubbi, farlo controllare da un tecnico qualificato. Il fabbricante non si assume alcuna responsabilità per danni causati da un collegamento a terra difettoso.
- 6** Prima di collegare l'apparecchio, controllare che le specifiche della targhetta dei dati di funzionamento corrispondano a quelle della vostra alimentazione.
- 7** Controllare che l'alimentazione e le prese siano sufficienti per il carico complessivo richiesto dall'apparecchio, così come viene specificato nella targhetta dei dati di funzionamento. Nel caso in cui si abbiano dei dubbi, rivolgersi ad un tecnico qualificato.
- 8** Per l'installazione è necessario utilizzare un interruttore multiplo con uno spazio tra i contatti pari ad almeno 3 mm.
- 9** In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Se non è possibile fare a meno di utilizzarli, ricordarsi sempre di utilizzare soltanto prolunghe e adattatori singoli o multipli che siano conformi alle norme vigenti in materia di sicurezza, e non superare mai la capacità massima indicata sulla prolunga o sull'adattatore singolo e la potenza massima indicata sull'adattatore multiplo.
- 10** Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito. Spegnerne l'interruttore generale dell'apparecchio quando lo stesso non è utilizzato, e chiudere il rubinetto del gas.
- 11** Le aperture e le fessure impiegate per la ventilazione e la dispersione del calore non devono in nessun caso essere chiuse o tappate.
- 12** Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento del cavo, o per la sua sostituzione, rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore.
- 13** Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- 14** L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:
  - non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.
  - non usare l'apparecchio a piedi nudi
  - non usare, se non con particolare cautela, prolunghe
  - non tirare il cavo di alimentazione, o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di corrente.
  - non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.)
  - non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza sorveglianza
- 15** Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica, o staccando la spina, o spegnendo l'interruttore dell'impianto.
- 16** Nel caso in cui si rompa la superficie del vetro, scollegare immediatamente l'apparecchio. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- 17** Allorché si decida di non utilizzare più l'apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione, dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.
- 18** Il piano di cottura in porcellana dura resiste alle fluttuazioni di temperatura e agli urti. Ricordarsi, tuttavia, che lame o utensili da cucina affilati possono rompere la superficie del piano di cottura. Se ciò accade, togliere immediatamente la spina della cucina dalla rete e rivolgersi al servizio di assistenza locale.
- 19** Ricordarsi che la superficie di cottura resta calda per almeno mezz'ora dopo essere stata spenta. Non riporre recipienti o altri oggetti sulla superficie calda.
- 20** Evitare di riporre oggetti sulla superficie di vetro del piano cottura.
- 21** Non accendere le superfici di cottura, se vi sono lamine di alluminio o di plastica sul piano di cottura.
- 22** Tenersi lontano dalle superfici calde.
- 23** Quando si utilizzano piccoli elettrodomestici accanto al piano di cottura, controllare che il cavo di alimentazione non si trovi sulle superfici calde.
- 24** Tenere i manici delle pentole rivolti verso l'interno in modo da evitare di urtarle accidentalmente e farle cadere dal piano di cottura.
- 25** Quando si accende la superficie di cottura, riporre sempre una pentola sulla superficie immediatamente per evitare che si surriscaldi velocemente e rischi di danneggiare gli elementi riscaldanti.
- 26** Istruzioni preliminari. Il sigillante del vetro che viene utilizzato potrebbe lasciare tracce di grasso sul vetro stesso. Ricordarsi di rimuoverle con una normale sostanza detergente non abrasiva prima di mettere in funzione l'apparecchio. Durante le prime ore di funzionamento è possibile che venga avvertito un odore di gomma, che comunque scomparirà presto.
- 27** Quando il grill o il forno sono in funzione, alcune parti della porta possono diventare molto calde. Tenere i bambini a distanza.
- 28** controllare sempre che le manopole siano nella posizione "o"/"o" quando l'apparecchio non è utilizzato;
- 29** Se la cucina viene posta su di un piedistallo, prendere adeguati accorgimenti affinché l'apparecchio non scivoli dal piedistallo stesso.

# Istruzioni per l'installazione

Le istruzioni che seguono sono rivolte all'installatore qualificato affinché compia le operazioni di installazione, regolazione e manutenzione tecnica nel modo più corretto e secondo le norme in vigore.

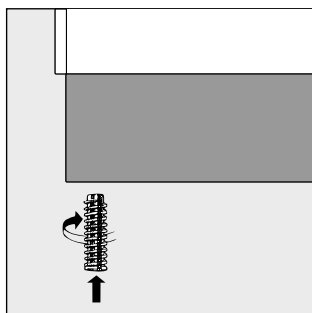
**Importante:** qualsiasi intervento di regolazione, manutenzione etc. deve essere eseguito con l'elettrodomestico elettricamente disinserito.

## Posizionamento

La cucina è predisposta con grado di protezione contro i riscaldamenti eccessivi di tipo X, è pertanto possibile l'installazione a fianco di mobili la cui altezza non superi quella del piano di lavoro.

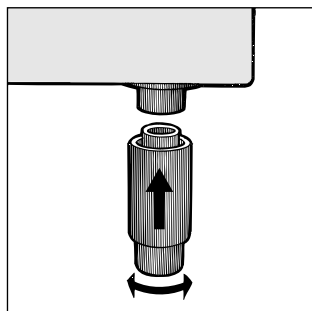
## Livellamento (presente solo su alcuni modelli)

Nella parte inferiore dell'apparecchio si trovano 4 piedini di sostegno regolabili con viti che permettono di migliorare il livellamento dell'apparecchio, se necessario. E' indispensabile che l'apparecchio sia posizionato in modo uniforme.



## Montaggio gambe (presente solo su alcuni modelli)

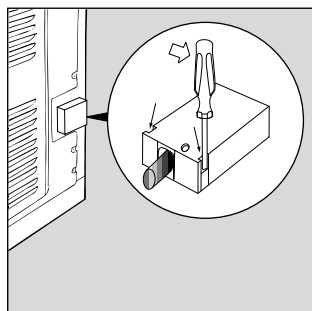
Vengono fornite delle gambe da montare ad incastro sotto la base della cucina.



## Montaggio cavo di alimentazione

Apertura morsettiere:

- Servendosi di un cacciavite, fare leva sulle linguette laterali del coperchio della morsettiere;
- Tirare ed aprire il coperchio della morsettiere.



Per la messa in opera del cavo eseguire le seguenti operazioni:

- svitare la vite del serracavo e le viti dei contatti  
**Nota:** i ponticelli vengono predisposti dalla Fabbrica per il collegamento a 230V monofase (fig. A).
- per effettuare i collegamenti elettrici delle fig. C e fig. D, utilizzare i due ponticelli alloggiati dentro la scatola (fig. B - riferimento "P")
- fissare il cavo di alimentazione nell'apposito fermacavo e chiudere il coperchio.

## 230V 1N~ H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364

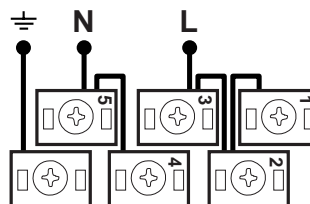


Fig. A

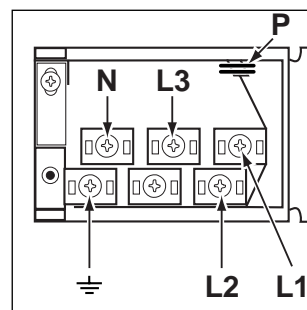


Fig. B

## 400V 2N~ H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363

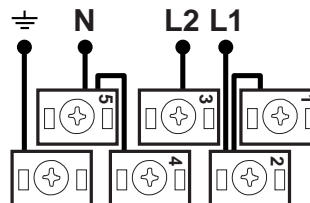


Fig. C

## 400V 3N~ H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363

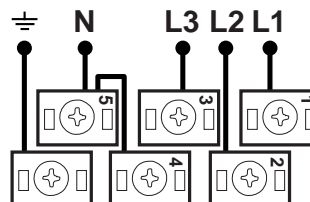


Fig. D

## Collegamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato sulla targhetta caratteristiche, nel caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore omipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm. dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra, di colore giallo-verde, non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo

che non raggiunga in nessun punto una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la valvola limitatrice e l'impianto domestico possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedi targhetta caratteristiche);
- l'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge;
- la presa o l'interruttore onnipolare siano facilmente raggiungibili con l'apparecchio installato.



## Caratteristiche tecniche

### Forno

Dimensioni (HxLxP): 32x40x43,5 cm

Volume: 56 Litri

Assorbimento Max Forno: 2250 W

### Dimensioni utili del cassetto scaldavivande:

larghezza cm. 46

profondità cm. 42

altezza cm. 8.5

### Piano Elettrico

Dietro destra: 2100 W

Avanti destra: 1200 W

Avanti sinistra: 1700 W

Dietro sinistra: 1200 W

Assorbimento Max Piano Elettrico: 6200 W

### Voltaggio e Frequenza

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

### ENERGY LABEL

Consumo energia convezione Forzata

funzione di riscaldamento:  Ventilato

Consumo energia dichiarazione Classe convezione Naturale

funzione di riscaldamento:  Statico

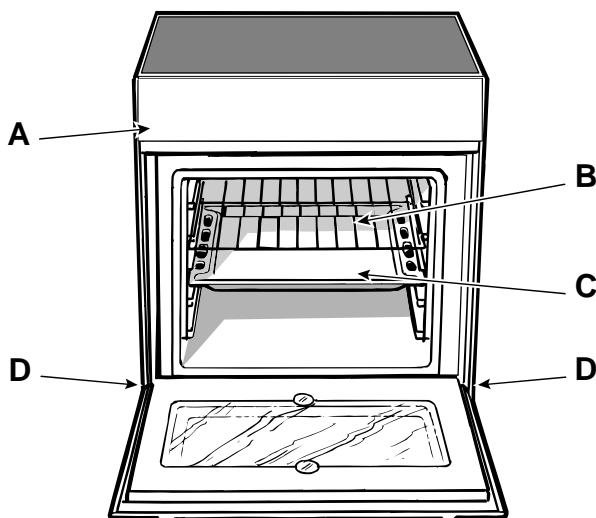
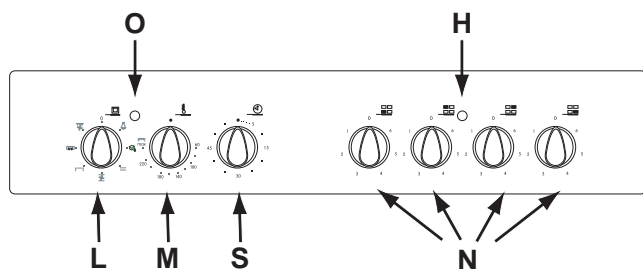


Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

- 73/23/CEE del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni;
- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni;
- 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni.

## La cucina con forno multifunzione

- A Cruscotto
- B Griglia ripiano del forno
- C Leccarda o piatto di cottura
- D Piedini regolabili
- H La spia di funzionamento delle piastre elettriche
- L Manopola di selezione forno
- M Manopola termostato
- N Manopole di comando delle piastre elettriche
- O La spia termostato forno
- S Manopola contaminuti



La selezione delle varie funzioni presenti nella cucina avviene agendo sui dispositivi ed organi di comando posti sul cruscotto della stessa.

**Attenzione:** Alla prima accensione consigliamo di far funzionare il forno a vuoto per circa mezz'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Quindi trascorso tale tempo spegnerlo, aprite la porta ed areare il locale. L'odore che talvolta si avverte durante questa operazione è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno durante l'intervallo di tempo che intercorre tra la produzione e l'installazione del prodotto.

**Attenzione:** Utilizzare il primo ripiano dal basso, posizionandoci la leccarda in dotazione per raccogliere sughi e/o grassi, solamente nel caso di cotture al grill o con girarrosto (presente solo su alcuni modelli). Per le altre cotture non utilizzate mai il primo ripiano dal basso e non appoggiate mai oggetti sul fondo del forno mentre state cuocendo perchè potreste causare danni allo smalto. Ponete sempre i Vostri recipienti di cottura (pirofile, pellicole di alluminio, ecc. ecc.) sulla griglia in dotazione con l'apparecchio, appositamente inserita nelle guide del forno.

## Le manopole del forno

Il forno multifunzione riunisce in un unico apparecchio i pregi dei tradizionali forni a convezione naturale: "statici" a quelli dei moderni forni a convezione forzata: "ventilati". E' un apparecchio estremamente versatile che permette di scegliere in modo facile e sicuro fra 5 diversi metodi di cottura. La selezione delle diverse funzioni offerte si ottiene agendo sulle manopole di selezione "L" e del termostato "M" presenti sul cruscotto.

## Forno "Scongelamento"

Posizione manopola termostato "M": **qualunque**

La ventola posta sul fondo del forno fa circolare l'aria a temperatura ambiente attorno al cibo. E' indicato per lo scongelamento di qualsiasi tipo di cibo, ma in particolare per cibi delicati che non vogliono calore come ad esempio: torte gelato, dolci alla crema o con panna, dolci di frutta. Il tempo di scongelamento viene all'incirca dimezzato. Nel caso di carni pesci o pane è possibile accelerare utilizzando la funzione "multicottura" impostando una temperatura di 80° - 100°C.

## Forno Statico

Posizione manopola termostato "M": Tra **60°C e Max.**

In questa posizione si accendono i due elementi riscaldanti inferiore e superiore. E' il classico forno della nonna che è stato però portato ad un eccezionale livello di distribuzione della temperatura e di contenimento dei consumi. Il forno statico resta insuperato nei casi in cui si debbano cucinare piatti i cui ingredienti risultano composti da due o più elementi che concorrono a formare un piatto unico come ad esempio: cavoli con costine di maiale, baccalà alla spagnola, stoccafisso all'anconetana, teneroni di vitello con riso etc... Ottimi risultati si ottengono nella preparazione di piatti a base di carni di manzo o vitello quali: brasati, spezzatini, gulasch, carni di selvaggina, cosciotto e lombo di maiale etc... che necessitano di

cottura lenta con costante aggiunta di liquidi. Resta comunque il miglior sistema di cottura per i dolci, per la frutta e per le cotture con recipienti coperti specifici per le cotture al forno. Nella cottura al forno statico utilizzate un solo ripiano, in quanto su più ripiani si avrebbe una cattiva distribuzione della temperatura. Usando i diversi ripiani a disposizione potrete bilanciare la quantità di calore tra la parte superiore ed inferiore. Se la cottura necessita di maggior calore dal basso o dall'alto, utilizzate rispettivamente i ripiani inferiori o superiori.

## Forno Ventilato

Posizione manopola termostato "M": Tra **60°C e Max.**

Si attivano gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola. Poichè il calore è costante ed uniforme in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme in tutti i punti. Potete cuocere contemporaneamente anche pietanze diverse tra loro, purchè le temperature di cottura siano simili. E' possibile utilizzare fino ad un massimo di 2 ripiani contemporaneamente seguendo le avvertenze riportate nel paragrafo "Cottura contemporanea su più ripiani".

Questa funzione è particolarmente indicata per piatti che necessitano di gratinatura o per piatti che necessitano di cottura abbastanza lunga ad esempio: lasagne, maccheroni pasticciati, pollo e patate arrosto etc... Notevoli vantaggi si ottengono nella cottura degli arrostiti di carne in quanto la migliore distribuzione della temperatura consente di utilizzare temperature più basse che riducono la dispersione degli umori mantenendo la carne più morbida con minor calo di peso. Il ventilato è particolarmente apprezzato per la cottura dei pesci che possono essere cucinati con pochissima aggiunta di condimenti mantenendo così inalterato l'aspetto e il sapore.

Dessert: risultati sicuri si ottengono cuocendo torte lievitate.

La funzione "ventilato" può anche essere usata per uno scongelamento rapido carne bianca o rossa, pane, impostando una temperatura di 80 °C. Per scongelare cibi più delicati potete impostare 60°C o usare la sola circolazione di aria fredda impostando la manopola termostato a 0°C.

## Forno "sopra"

Posizione manopola termostato "M": Tra **60°C e Max.**

Si accende l'elemento riscaldante superiore.

Questa funzione può essere utilizzata per ritocchi di cottura.

## Grill

Posizione manopola termostato "M": **Max.**

Si accende l'elemento riscaldante superiore centrale e si mette in funzione il girarrosto.

La temperatura assai elevata e diretta del grill consente la immediata rosolatura superficiale dei cibi che, ostacolando la fuoriuscita dei liquidi, li mantiene più teneri internamente. La cottura al grill è particolarmente consigliata per quei piatti che necessitano di elevata temperatura superficiale: bistecche di vitello e manzo, entrecôte, filetto, hamburger etc...

### Effettuare le cotture con la porta forno semiaperta tranne nel caso di cottura con girarrosto.

Alcuni esempi di utilizzo sono riportati al paragrafo “Consigli pratici per la cottura”.

#### Grill Ventilato

Posizione manopola termostato “M”: Tra 60°C e 200°C.

Si accende l'elemento riscaldante superiore centrale e si mette in funzione la ventola.


Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Risultati eccellenti si ottengono utilizzando il grill ventilato per spiedini misti di carne e verdura, salsicce, costine di maiale, costolette di agnello, pollo alla diavola, quaglie alla salvia, filetto di maiale etc...

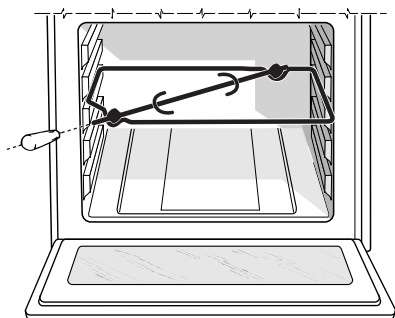
#### Effettuare le cotture al “gratin” con porta del forno chiusa.

Il “gratin” è insuperabile nella cottura di tranci di cernia, di tonno, di pesce spada, seppioline ripiene etc...


#### Il girarrosto

Per azionare il girarrosto procedere nel modo seguente:

- posizionare la leccarda al 1° ripiano;
- inserire l'apposito sostegno del girarrosto al 3° ripiano e posizionare lo spiedo inserendolo, attraverso l'apposito foro, nel girarrosto posizionato nel retro del forno;
- azionare il girarrosto selezionando con la manopola “L” la posizione .





#### La luce forno

Si accende ruotando la manopola “L” sul simbolo . Illumina il forno e resta accesa quando sia messo in funzione un qualsivoglia elemento elettrico riscaldante del forno.

#### Spia termostato (O)

Indica la fase di riscaldamento dello stesso, il suo spegnimento segnala il raggiungimento all'interno del forno della temperatura impostata con la manopola. A questo punto l'alternativo accendersi e spegnersi di questa spia indica che il termostato sta lavorando correttamente per mantenere costante la temperatura del forno.


#### Il contaminuti (S)

Per utilizzare il contaminuti occorre caricare la suoneria ruotando la manopola “S” di un giro quasi completo in senso orario ; quindi, tornando indietro , impostare il tempo desiderato facendo coincidere con il riferimento fisso del frontalino il numero corrispondente ai minuti prefissati.

## Consigli pratici per la cottura


Il forno mette a vostra disposizione una vasta gamma di possibilità che consentono di cuocere ogni cibo nella maniera migliore. Con il tempo potrete sfruttare al meglio questo versatile apparecchio di cottura, pertanto le note riportate di seguito sono solamente delle indicazioni di massima che potrete ampliare con la vostra esperienza personale.

### Preriscaldamento

Nel caso in cui sia necessario preriscaldare il forno, in linea di massima tutte le volte in cui si cuociono cibi lievitati, è possibile utilizzare la funzione  "ventilato" che consente di raggiungere la temperatura desiderata in breve tempo e con consumi ridotti.

Una volta infornato si può passare alla funzione di cottura più indicata.


### Cottura contemporanea su più ripiani

Se dovete cuocere su due ripiani utilizzate solamente la funzione  "ventilato" che è l'unica che consente tale possibilità.

- Il forno è dotato di 5 ripiani. Nella cottura ventilata utilizzate due dei tre ripiani centrali, il primo in basso e l'ultimo in alto sono investiti direttamente dall'aria calda che potrebbe provocare delle bruciature sui cibi delicati;
- Normalmente utilizzate il 2° ed il 4° ripiano dal basso, inserendo nel 2° ripiano i cibi che richiedono maggior calore. Ad esempio nel caso della cottura di arrostiti di carne contemporaneamente ad altri cibi, inserite l'arrosto al 2° ripiano, lasciando il 4° a cibi più delicati;
- Nella cottura contemporanea di cibi che hanno tempi e temperature di cottura diversi impostate una temperatura intermedia tra le due, infornate il cibo più delicato al 4° ripiano ed estraete dal forno prima l'alimento con tempo di cottura più breve;
- Utilizzate la leccarda al ripiano inferiore e la griglia a quello superiore;


### Utilizzo del grill


Il forno multifunzione mette a vostra disposizione 2 diverse possibilità di grigliare.

Utilizzate la funzione  "grill", a porta semiaperta, posizionando il cibo al centro della griglia posta al 3° o 4° ripiano partendo dal basso.

Per raccogliere sughii e/o grassi, posizionare la leccarda in dotazione al 1° ripiano.

Quando si utilizza tale funzione, si raccomanda di impostare il livello di energia al massimo anche se si possono impostare livelli inferiori semplicemente regolando la manopola del termostato su quello desiderato.

Nei modelli provvisti di girarrosto , nella funzione "grill" è possibile utilizzare il kit spiedo in dotazione. In questo caso, effettuare la cottura con la porta del forno chiusa, posizionando il kit spiedo al 3° ripiano (partendo dal basso) e la leccarda al 1° per raccogliere sughii e/o grassi.

La funzione  "Grill ventilato", esclusivamente con porta forno chiusa, è utilissima per grigliature veloci, si distribuisce il calore emesso dal grill consentendo contemporaneamente alla doratura superficiale anche una cottura nella parte inferiore.

Potete anche usarla nella parte finale della cottura dei

cibi che abbiano bisogno di doratura superficiale, ad esempio è l'ideale per dorare la pasta al forno a fine cottura.

Nell'utilizzo di tale funzione disponete la griglia sul 2° o 3° ripiano partendo dal basso (vedi tabella cottura) dopodiché, per raccogliere i grassi ed evitare la formazione di fumo, disponete una leccarda nel 1° ripiano dal basso.

**Importante: effettuare la cottura al "Gratin" con porta del forno chiusa**, ciò per ottenere migliori risultati ed un sensibile risparmio di energia (10% circa).

Quando si utilizza tale funzione, si raccomanda di impostare il termostato a 200 °C, perchè questa è la condizione di rendimento ottimale, che si basa sull'irraggiamento ai raggi infrarossi. Questo, però, non significa che non si possano utilizzare temperature inferiori, semplicemente regolando la manopola del termostato sulla temperatura desiderata.

**Pertanto i migliori risultati nell'utilizzo delle funzioni grill si ottengono disponendo la griglia sugli ultimi ripiani partendo dal basso (vedi tabella cottura) dopodiché, per raccogliere i grassi ed evitare la formazione di fumo, disponete la leccarda in dotazione nel primo ripiano dal basso.**

### Cottura dei dolci

Nella cottura dei dolci infornate sempre a forno caldo, attendete la fine di preriscaldamento, indicata dallo spegnimento della spia rossa "O". Non aprite la porta durante la cottura, per evitare un abbassamento del dolce. In generale:

#### Dolce troppo secco

La prossima volta impostate una temperatura di 10°C superiore e riducete il tempo di cottura.

#### Dolce si abbassa

Usate meno liquido o abbassate la temperatura di 10°C.

#### Dolce scuro superiormente

Inseritelo ad altezza inferiore, impostate una temperatura più bassa e prolungate la cottura.

#### Buona cottura esterna, ma interno colloso

Usate meno liquido, riducete la temperatura, aumentate il tempo di cottura.


#### Dolce non si stacca dallo stampo

Ungete bene lo stampo e cospargetelo anche con un pò di farina oppure utilizzate carta forno.

#### Ho cotto su più ripiani (nella funzione "ventilato") e non tutti sono allo stesso avanzamento di cottura

Impostate una temperatura inferiore. Non necessariamente ripiani inseriti contemporaneamente debbono essere tolti insieme.

### Cottura della pizza

Per una buona cottura della pizza utilizzate la funzione  "ventilato":

- Preriscaldare il forno per almeno 10 minuti
- Utilizzare una teglia in alluminio leggero appoggiandola sulla griglia in dotazione. Utilizzando la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante
- Non aprite frequentemente il forno durante la cottura
- Nel caso di pizze molto farcite (capricciosa, quattro stagioni) è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.
- Nella cottura della pizza su due ripiani utilizzate il 2° ed il 4° con temperatura di 220°C ed infornate dopo aver preriscaldato per almeno 10 minuti.

### Cottura del pesce e della carne

Per le carni bianche, i volatili ed il pesce utilizzate temperature da 180 °C a 200 °C.

Per le carni rosse che si vuole siano ben cotte all'esterno conservando all'interno il sugo, è bene utilizzare una temperatura iniziale alta (200°C-220°C) per breve tempo, per poi diminuirla successivamente.

In generale, più grosso è l'arrosto, più bassa dovrà essere la temperatura e più lungo il tempo di cottura. Ponete la carne da cuocere al centro della griglia ed inserite sotto la griglia la leccarda per raccogliere i grassi.

Inserite la griglia in modo che il cibo si trovi al centro del forno. Se volete più calore da sotto, utilizzate i ripiani più bassi. Per ottenere arrostiti saporiti (in particolare anatra e selvaggina) bardate la carne con lardo o pancetta e posizionatela in modo che sia nella parte superiore.

## Consigli pratici per l'uso del piano in ceramica

### Le manopole di comando delle piastre elettriche del piano di cottura (N)

Le cucine possono essere dotate di piastre elettriche normali e rapide in varie combinazioni (le piastre rapide si distinguono dalle altre per la presenza di un bollo rosso al centro). Per evitare dispersioni di calore e danni alle piastre è bene usare recipienti con fondo piano e di diametro non inferiore a quello della piastra. Nella tabella sono riportate le corrispondenze fra le posizioni indicate sulle manopole e l'uso per il quale le piastre sono consigliate.

### La spia di funzionamento delle piastre elettriche (H)

Risulta accesa quando sia messo in funzione un qualsivoglia elemento elettrico riscaldante del piano di cottura eventualmente provvisto di piastre elettriche.

Pos.	Piastra normale o rapida
0	Spento
1	Cottura di verdure, pesci
2	Cottura di patate (a vapore) minestre, ceci, fagioli
3	Proseguimento di cottura di grandi quantità di cibi, minestrone
4	Arrostire (medio)
5	Arrostire (forte)
6	Rosolare o raggiungere bollitura in poco tempo

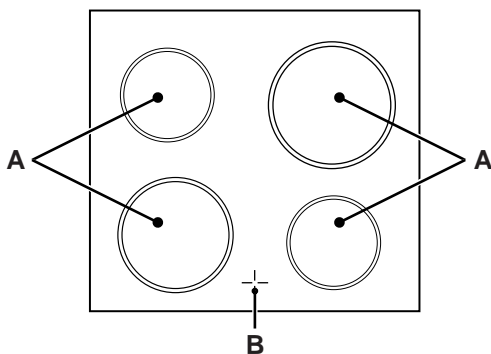
# Istruzioni sull'uso del piano di cottura in ceramica

## Descrizione

Il piano di cottura è munito di 4 elementi riscaldanti radianti. Questi riscaldatori sono incorporati al di sotto della superficie del piano di cottura (zone che diventano rosse durante il funzionamento):

**A.** Elementi riscaldanti radianti

**B.** Luci che indicano se la temperatura dei riscaldatori corrispondenti supera i 60°C, anche se la zona del piano di cottura è stata spenta.



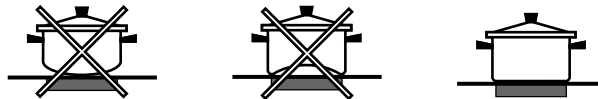
## Descrizione degli elementi riscaldanti

Gli **elementi riscaldanti radianti** sono costituiti da elementi riscaldanti circolari, che diventano rossi soltanto dopo 10-20 secondi dall'accensione.

## Istruzioni per l'uso del piano di cottura in vetroceramica

Per ottenere dal piano di cottura i migliori risultati possibili, seguire alcune regole fondamentali al momento di preparare o cucinare i cibi.

- Sui piani di cottura in vetroceramica è possibile utilizzare tutti i tipi di pentole e padelle. Tuttavia, la superficie inferiore deve essere perfettamente piana. Naturalmente, più spesso è il fondo della pentola o della padella, più uniformemente viene distribuito il calore.



- Controllare che la base della padella copra completamente la corona: ciò permetterà di sfruttare appieno il calore prodotto



- Controllare che la base della padella sia sempre asciutta e pulita: ciò garantisce non solo che il contatto sia quello ottimale, ma anche che le padelle e i piani di cottura durino a lungo.
- Non utilizzare le stesse padelle che vengono utilizzate per la cottura sui bruciatori a gas, perché la forza del calore di questi ultimi potrebbe deformare la base della padella e non darà gli stessi risultati se poi viene utilizzata su di un piano di cottura in vetroceramica.

## Consigli pratici per la cottura

Posizione manopola selezione	Cibo da cucinare	Peso (Kg)	Posizione di cottura ripiani dal basso	Tempo di preriscaldamento (minuti)	Posizione manopola termostato	Tempo di cottura (minuti)
<b>Scongelo</b> 	Tutti i cibi surgelati					
<b>Statico</b> 	Anatra Arrosto di vitello o manzo Arrosto di maiale Biscotti (di frolla) Crostate	1 1 1 - 1	3 3 3 3 3	15 15 15 15 15	200 200 200 180 180	65-75 70-75 70-80 15-20 30-35
<b>Ventilato</b> 	Pizza (su 2 ripiani) Lasagne Agnello Pollo arrosto + patate Sgombro Plum-cake Bignè (su 2 ripiani) Biscotti (su 2 ripiani) Pan di Spagna (su 1 ripiano) Pan di Spagna (su 2 ripiani) Torte salate	1 1 1 1 1 1 0.5 0.5 0.5 1.0 1.5	2-4 3 2 2-4 2 2 2-4 2-4 2 2-4 3	15 10 10 10 10 10 10 10 10 10 15	220 200 180 180 180 170 190 180 170 170 200	15-20 30-35 50-60 60-75 30-35 40-50 20-25 10-15 15-20 20-25 25-30
<b>Forno Sopra</b> 	Ritocchi di cottura	-	3/4	15	220	-
<b>Grill</b> 	Sogliole e seppie Spiedini di calamari e gamberi Filetto di merluzzo Verdure alla griglia Bistecca di vitello Cotolette Hamburger Sgombri Toast  <b>Con girarrosto</b> Vitello allo spiedo Pollo allo spiedo Agnello allo spiedo	1 1 1 1 1 1 1 1 n.° 4  1.0 1.5 1.0	4 4 4 3/4 4 4 4 4 4  - - -	5 5 5 5 5 5 5 5 5  5 5 5	Max Max Max Max Max Max Max Max Max  Max Max Max	8-10 6-8 10 10-15 15-20 15-20 7-10 15-20 2-3  80-90 70-80 70-80
<b>Grill ventilato</b> 	Pollo alla griglia Seppie	1.5 1.5	3 3	5 5	200 200	55-60 30-35

**NB:** i tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali. Nelle cotture al grill o grill ventilato, la leccarda va posta sempre al 1° ripiano a partire dal basso.

## Manutenzione ordinaria e pulizia della cucina

**Prima di ogni operazione disinserire elettricamente la cucina.** Per una lunga durata della cucina è indispensabile eseguire frequentemente una accurata pulizia generale, tenendo presente che:

- **per la pulizia non utilizzare apparecchi a vapore**
- le parti smaltate e i pannelli autopulenti, se presenti, vanno lavate con acqua tiepida senza usare polveri abrasive e sostanze corrosive che potrebbero rovinarle;
- l'interno del forno va pulito, con una certa frequenza, quando è ancora tiepido usando acqua calda e detersivo, risciacquando ed asciugando poi accuratamente;
- l'acciaio inox può rimanere macchiato se rimane a contatto per lungo tempo con acqua fortemente calcarea o con detersivi aggressivi (contenenti fosforo). Si consiglia di sciacquare abbondantemente ed asciugare dopo la pulizia. E' inoltre opportuno asciugare eventuali trabocchi d'acqua.

### Cleaning the hob surface

Prior to cooking, the hob surface should always be cleaned using a damp cloth to remove any dust or stray food particles. The hob surface should be regularly cleaned with a lukewarm solution of water and a mild detergent. Periodically it may be necessary to use a proprietary ceramic hob cleaner. First remove all spilt food and fat with a window scrape, preferably the razor blade type **CERA** *hob* (not supplied) or, failing that, the fixed blade razor edge type (see Fig. A). Then clean the hob while it is still warm to the touch with a suitable cleaner and paper towel.

Then rinse it and wipe it dry with a clean cloth. If aluminium foil or plastic items are accidentally allowed to melt on the hob surface they should be **immediately** removed from the hot cooking area with a scraper. This will avoid any possible damage to the surface. This also applies to sugar or any food with a high sugar content.

Do not use abrasive sponges or scourers of any type. Corrosive cleaners such as oven sprays and stain removers should also not be used (see Fig. B).

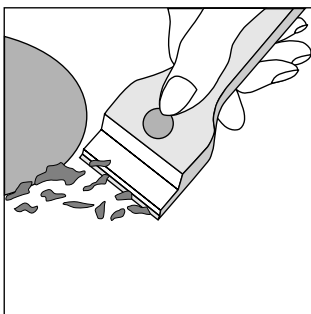


Fig. A

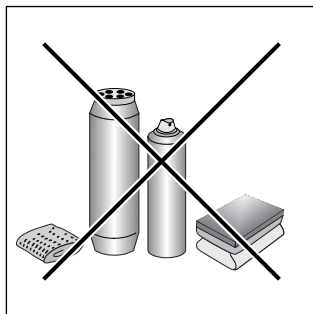
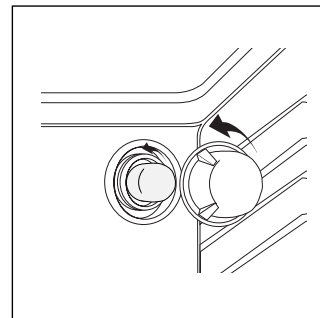


Fig. B

Prodotti specifici per la pulizia del vetroceramica	Dove acquistarli
Raschietto a lametta e Lamette di ricambi	Hobbistica e Ferramenta
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Altri prodotti per vetroceramica	Casalinghi Fai-Da-Te Ferramenta Supermercati

### Sostituzione della lampada nel vano forno

- Togliere l'alimentazione al forno tramite l'interruttore onnipolare utilizzato per il collegamento del forno all'impianto elettrico, o scollegare la spina, se accessibile;
- Svitare il coperchio in vetro del portalampana;
- Svitare la lampada e sostituirla con una resistente ad alta temperatura (300°C) con queste caratteristiche:
  - Tensione 230V
  - Potenza 25W
  - Attacco E14
- Rimontare il coperchio in vetro e ridare alimentazione al forno.





# Important

To maintain the **EFFICIENCY** and **SAFETY** of this appliance, we recommend:

- call only the **Service Centers** authorized by the manufacturer
- always use **original Spare Parts**

- 1 This appliance is intended for non-professional use within the home.**
- 2 Before using the appliance, carefully read the instructions contained in this manual, as they provide important information for ensuring safe installation, use and maintenance. Keep this manual as a reference guide.**
- Remove the packing and make sure the appliance hasn't been damaged during transport. If you have any doubts, don't use the appliance. Call a qualified technician for assistance. For safety, keep packing materials (plastic bags, polystyrene foam, tacks, etc.) away from children.
- The appliance must be installed by a qualified technician in accordance with the manufacturer's instructions. No liability for injury or damage to persons, animals or property will be accepted by the manufacturer arising from failure to follow these instructions.
- The electrical safety of this appliance is ensured only if it is correctly connected to an efficiently earthed system in accordance with electrical safety regulations. Make sure this basic safety requirement has been complied with. If in doubt, have it checked by a qualified technician. No liability for damage will be accepted by the manufacturer because of defective earthing.
- Before connecting the appliance, make sure the specifications on the rating plate correspond with those of your power supply.
- Check that your supply and sockets are sufficient for the total load taken by your appliance which is stated on the rating plate. If you have any doubts, contact a qualified technician for service.
- A multipole circuit breaker with a space between contacts of 3 mm or more must be fitted for installation
- If the socket and cooker plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable model by a qualified technician who should also check that the cross-section of the socket cable is suited to the power absorbed by the appliance. The use of adaptors, multiple sockets and/or extensions, is not recommended. If their use can not be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the single adaptor or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter.
- Do not leave the appliance plugged in if it is not necessary. Switch off the main switch and gas cock when you are not using the cooker.
- The openings and slots used for ventilation and dispersion of heat must never be closed or plugged.**
- The user must not replace the supply cable of this appliance. Always call an after-sales servicing centre authorised by the manufacturer in the case of cable damage or replacement.
- This appliance must be used for the purpose for which it was expressly designed.  
Any other use (e.g. heating rooms) is considered to be improper and consequently dangerous.  
The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from improper and irresponsible use.
- A number of fundamental rules must be followed when using electrical appliances. The following are of particular importance:
  - do not touch the appliance when your hands or feet are wet
  - do not use the appliance barefooted
  - do not use extensions, but if these are necessary caution must be exercised.
  - never pull the power supply cable or the appliance to unplug the appliance plug from the mains.
  - never leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun etc.)
  - do not allow children or persons who are not familiar with the appliance to use it, without supervision.
- Always unplug the hob from the mains or switch off the main switch before cleaning or carrying out maintenance operations.
- If the surface of the glass breaks, disconnect the appliance immediately. For repairs call only an authorised after-sales servicing centre and request the use of original spare parts only. Failure to comply with the above may compromise the safety of the appliance.
- If you are no longer using the appliance, remember to make it unserviceable by unplugging the appliance from the mains and cutting the supply cable. Also make all potentially dangerous parts of the appliance, safe, above all for children who could play with the appliance.
- The vitreous china hob is resistant to temperature fluctuations and shockproof. Remember however that sharp kitchen tools or cutters may break the surface of the hob. If this happens, unplug the cooker immediately from the mains and call your local servicing centre.
- Remember that the cooking surface remains hot for at least half an hour after you switch off the surface. Do not place containers or other objects on the hot surface.
- Avoid setting anything on the glass surface of the cooktop.
- Do not turn on the cooking surfaces if there are sheets of aluminium foil or plastic on the hob.
- Keep away from the hot surfaces.
- When using small electrical household appliances close to the hob, ensure that the power cable does not rest on the hot surfaces
- Keep pot handles turned inwards to avoid knocking the pot off the hob.
- When you turn on the cooking surface always place a pot on the surface immediately as it will otherwise overheat very quickly and possibly damage the heating elements.
- Preliminary instructions.** The glass sealant utilised may leave traces of grease on the glass. Remember to wipe these away with a normal non abrasive detergent before you turn on the appliance. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.
- When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.**
- Make sure the knobs are in the "•"/"o" position when the appliance is not in use.
- If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the same from sliding off the pedestal itself.

# Installation Instructions

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

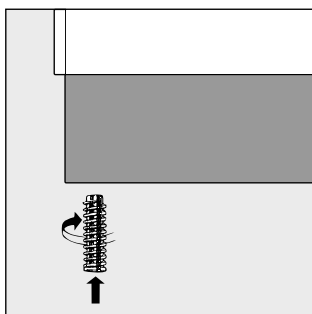
**Important:** The power supply to the appliance must be cut off before any adjustments or maintenance work is done on it.

## Positioning

The cooker is manufactured with type X degree protection against overheating.

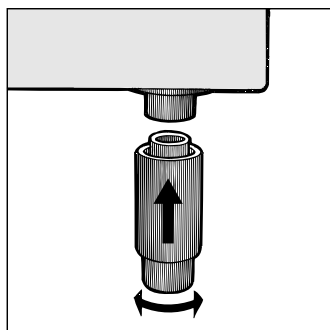
## Levelling Your Appliance (only on certain models)

4 support feet which are adjusted using screws are located in the lower part of the cooker. These level off the oven when necessary. It is essential that the cooker be standing level.



## Mounting the legs (only on certain models)

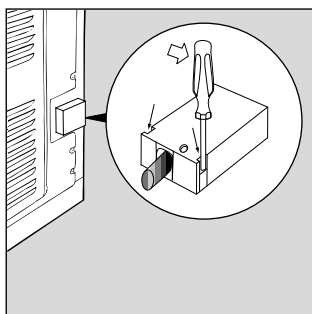
Press-fit legs are supplied which fit under the base of your cooker.



## Fitting on a Power Supply Cable

Opening the terminal board:

- Using a screwdriver, prise on the side tabs of the terminal board cover;
- Pull open the cover of the terminal board.



To install the cable, proceed as follows:

- unscrew the wire clamp screw and the contact screws  
**Note:** the jumpers are factory-set for a single-phase 230V connection (Fig. A).
- to make the electrical connections illustrated in fig. C and fig. D, use the two jumpers housed in the box (fig. B - reference "P")
- fasten the supply cable in place with the clamp and close the cover of the terminal board.

## 230V 1N~ H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364

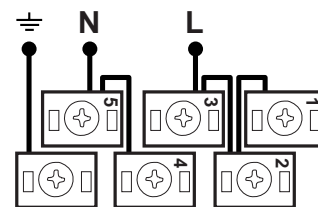


Fig. A

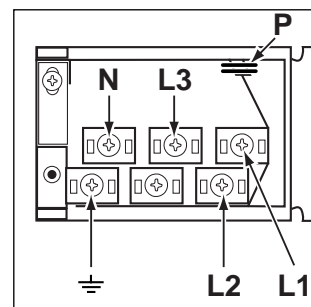


Fig. B

## 400V 2N~ H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363

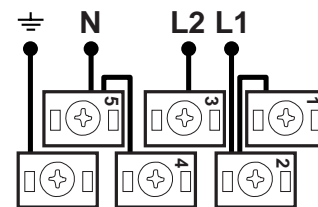


Fig. C

## 400V 3N~ H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363

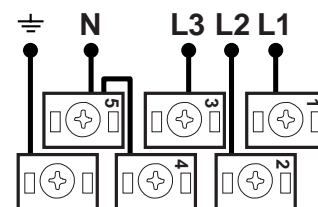


Fig. D

## Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains. The omnipolar circuit breaker should be sized according to the load and should comply with current regulations (the green-yellow earth wire should not be interrupted by the circuit breaker). The supply cable should be positioned so that it does not reach a tempera-

ture of more than 50°C with respect to the room temperature, anywhere along its length.

Before making the connection, check that:

- the limiter valve and the home system can support the appliance load (see data plate);

- the mains are properly earthed in compliance with current directives and regulations;
- there is easy access to the socket and omnipolar circuit breaker, once the hob has been installed.

## Technical Characteristics

### Oven

Dimensions (HxWxD): 32x40x43.5 cm

Volume: 56 Litres

Max. Oven Power Absorption: 2250 W

### Innder dimensions of the plate warmer:

Width: 46 cm

Depth: 42 cm

Height: 8.5 cm

### Ceramic Hob

Back Right: 2100 W

Front Right: 1200 W

Front Left: 1700 W

Back Left: 1200 W


Hob Ceramic absorption Max: 6200 W

### Voltage and Frequency


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

### ENERGY LABEL

Energy consumption for Forced convection

heating mode:  Fan assisted

Declared energy consumption for Natural convection Class

heating mode:  Convection

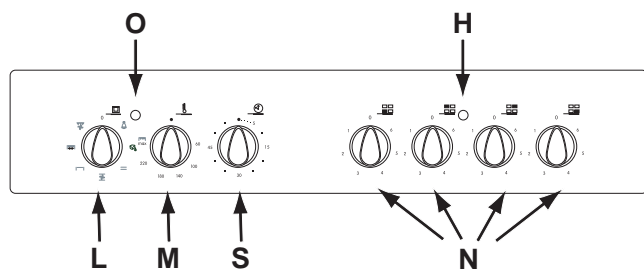
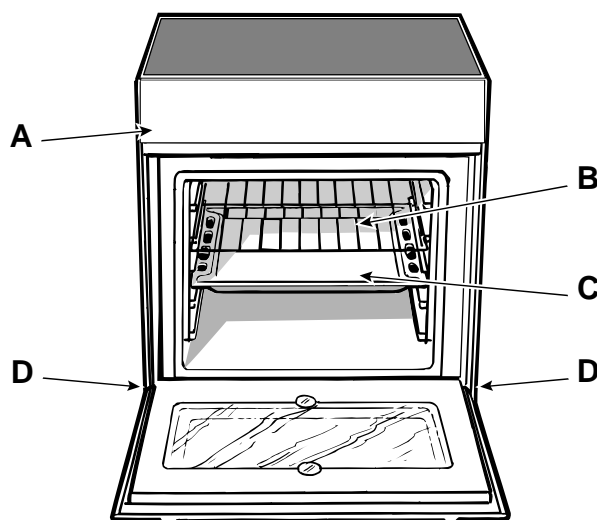


This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

- 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent modifications;
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications.

## Cooker description

- A Control Panel
- B Oven Rack
- C Dripping Pan or Baking Sheet
- D Adjustable Feet
- H Electric hotplate indicator light
- L Selector Knob
- M Thermostat Knob
- N Electric hotplate control knobs
- O Thermostat Light
- S Timer knob



# How To Use Your Appliance

The various features of cooker are controlled through the knobs and buttons located on the control panel.

**Attention:** The first time you use the oven we recommend that you set the thermostat on the highest setting and leave the oven on for about a half of an hour with nothing in it. Then, open the oven door and let the room air. The odour that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.

**Attention:** Only use the bottom shelf of the oven when using the rotisserie to cook (where present). For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel. Always place your cookware (dishes, aluminium foil, etc. etc.) on the grate provided with the appliance inserted especially along the oven guides.

## The Oven Control Knobs

This multi-function oven combines the advantages of traditional convection ovens with those of the more modern fan assisted models in a single appliance.

It is an extremely versatile appliance that allows you to choose easily and safely between 5 different cooking modes. The various features offered by the oven are selected by means of selector knob "L" and thermostat "M" situated on the control panel.

### "Defrosting" Mode

Position of thermostat knob "M": **any**

The fan located on the bottom of the oven makes the air circulate at room temperature around the food. This is recommended for the defrosting of all types of food, but in particular for delicate types of food which do not require heat, such as for example: ice cream cakes, cream or custard desserts, fruit cakes. By using the fan, the defrosting time is approximately halved. In the case of meat, fish and bread, it is possible to accelerate the process using the "multi-cooking" mode and setting the temperature to 80° - 100°C.

### Convection Mode

Position of thermostat knob "M": between **60°C** and **Max**. On this setting, the top and bottom heating elements come on. This is the classic, traditional type of oven which has been perfected, with exceptional heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequalled when it comes to cooking dishes made up of several ingredients, e.g. cabbage with ribs, Spanish style cod, Ancona style stockfish, tender veal strips with rice, etc. Excellent results are achieved when preparing veal or beef-based dishes as well (braised meats, stew, goulash, wild game, ham etc.) which need to cook slowly and require basting or the addition of liquid. It nonetheless remains the best system for baking cakes as well as fruit and cooking using covered casserole dishes for oven baking. When cooking in convection mode, only use one dripping pan or cooking rack at a time, otherwise the heat

distribution will be uneven. Using the different rack heights available, you can balance the amount of heat between the top and the bottom of the oven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top.

### Fan Assisted Mode

Position of thermostat knob "M": Between **60°C** and **Max**. The heating elements, as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant and uniform throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly over its entire surface. With this mode, you can also cook various dishes at the same time, as long as their respective cooking temperatures are the same. A maximum of 2 racks can be used at the same time, following the instructions in the section entitled: "Cooking On More Than One Rack". This fan assisted mode is particularly recommended for dishes requiring a gratin finish or for those requiring considerably prolonged cooking times, such as for example: lasagne, pasta bakes, roast chicken and potatoes, etc... Moreover, the excellent heat distribution makes it possible to use lower temperatures when cooking roasts. This results in less loss of juices, meat which is more tender and a decrease in the loss of weight for the roast. The fan assisted mode is especially suited for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of condiments, thus maintaining their flavour and appearance.

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

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

### "Top" oven

Position of thermostat knob "M": Between **60°C** and **Max**.

The top heating element comes on.

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

### Grill

Position of thermostat knob "M": **Max**

The top heating element and the turnspit come on.

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

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

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

### Fan Assisted Grill

Position of thermostat knob "M": between **60°C** and **200°C**. The top central heating element and the fan come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, al-


lowing the heat to penetrate right into the food. Excellent results are achieved with kebabs made with meats and vegetables, sausages, ribs, lamb chops, chicken in a spicy sauce, quail, pork chops, etc.

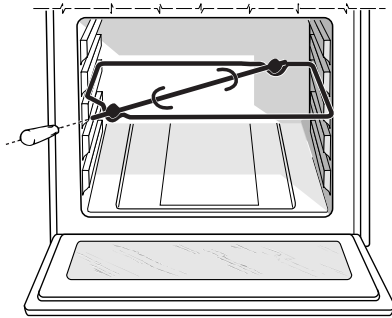
**All "gratin" cooking must be done with the oven door shut.**

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


**The turnspit**

To start the turnspit, proceed as follows:

- a) place the oven tray on the 1st rack;
- b) insert the special turnspit support on the 3rd rack and position the spit by inserting it through the special hole into the turnspit at the back of the oven;
- c) start the turnspit using knob "L" to select setting .





**The oven light**

Set knob "L" to the  symbol to turn it on. It lights the oven and stays on when any of the electrical heating elements in the oven come on.

**Thermostat Light (O)**

This light indicates that the oven is heating. When it turns off, the temperature inside the oven has reached the setting made with the thermostat knob. At this point, the light will turn on and off as the oven maintains the temperature at a constant level.


**Timer Knob (S)**

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

## Practical Cooking Advice


The oven offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. With time you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance and the following directions are only a guideline which may be varied according to your own personal experience.

### Preheating

If the oven must be preheated (this is generally the case when cooking leavened foods), the “fan assisted” mode  can be used to reach the desired temperature as quickly as possible in order to save on energy.

Once the food has been placed in the oven, the most appropriate cooking mode can then be selected.


### Cooking on More Than One Rack

If you have to cook on more than one rack at the same time, use only the “fan assisted mode”  which is the only one that is appropriate for this type of cooking.

- The oven is fitted with 5 racks. During fan assisted cooking, use two of the three central racks; the lowest and highest racks receive the hot air directly and therefore delicate foodstuffs could be burnt on these racks.
- As a general rule, use the 2nd and 4th rack from the bottom, placing the foodstuffs that require greater heat on the 2nd rack from the bottom. For example, when cooking meat roasts together with other food, place the roast on the 2nd rack from the bottom and the more delicate food on the 4th rack from the bottom.
- When cooking foodstuffs that require differing times and temperatures, set a temperature that is somewhere between the two temperatures required, place the more delicate food on the 4th rack from the bottom and take the food requiring less time out of the oven first.
- Use the dripping pan on the lower rack and the grid on the upper;

### Using the Grill


This multi-function oven offers you **2 different grilling modes**.

Use the “grill” mode  with the oven door ajar, placing the food under the centre of the grill (situated on the 3rd or 4th rack from the bottom).

To catch any fat and/or grease that may drip from the rack, place the dripping pan provided on the first rack from the bottom.

When using this mode, we recommend you set the energy level to the highest setting, even though lower levels can be set, simply by adjusting the thermostat knob to the desired level.

In models fitted with a rotisserie , you can use the spit kit provided when using the “grill” mode. In this case, cook with the oven door shut, placing the spit kit on the third oven rack from the bottom and the dripping pan on the bottom rack to collect any sauce and /or dripping fat.

Setting , “fan assisted grill”, only with the oven door shut, is extremely useful for grilling foods rapidly, as the distribution of heat makes it possible not only to brown the surface, but also to cook the bottom part.

Moreover, it can also be used for browning foods at the end of the cooking process, such as adding that gratin finish to pasta bakes, for example.

When using this mode, place the grid on the 2nd or 3rd oven rack from the bottom (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and thus smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st rack from the bottom.

**Important: always use the grill with the oven door shut.**

This will allow you both to obtain excellent results and to save on energy (approximately 10%).

When using this mode, we advise you to set the thermostat to 200°C, as it is the most efficient way to use the grill, which is based on the use of infrared rays. However, this does not mean you cannot use lower temperatures, simply by adjusting the thermostat knob to the desired temperature.

**Therefore the best results when using the grill modes are obtained by placing the grid on the lower racks (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st oven rack from the bottom.**

### Baking Cakes

When baking cakes, always place them in a preheated oven. Make sure you wait until the oven has been preheated thoroughly (the red light “O” will turn off). Do not open the oven door during baking to prevent the cake from dropping. In general:

#### Pastry is too dry

Increase the temperature by 10°C and reduce the cooking time.

#### Pastry dropped

Use less liquid or lower the temperature by 10°C.

#### Pastry is too dark on top

Place it on a lower rack, lower the temperature, and increase the cooking time.

#### Cooked well on the inside but sticky on the outside

Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.


#### The pastry sticks to the pan

Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour or use greaseproof paper.

#### I used more than one level (in the function "ventilated oven") and they are not all at the same cooking point

Use a lower temperature setting. It is not necessary to remove the food from all the racks at the same time.

## Cooking Pizza

For best results when cooking pizza, use the “fan assisted”  mode:

- Preheat the oven for at least 10 minutes;
- Use a light aluminium pizza pan, placing it on the grid supplied with the oven. If the dripping pan is used, this will extend the cooking time, making it difficult to get a crispy crust;
- Do not open the oven door frequently while the pizza is cooking;
- If the pizza has a lot of toppings (three or four), we recommend you add the mozzarella cheese on top halfway through the cooking process.
- When cooking pizza on two racks, use the 2nd and 4th with a temperature of 220°C and place the pizzas in the oven after having preheated it for at least 10 minutes.

## Cooking Fish and Meat

When cooking white meat, fowl and fish, use temperature settings from 180 °C to 200 °C.

For red meat that should be well done on the outside while tender and juicy in the inside, it is a good idea to start with a high temperature setting (200°C-220°C) for a short time, then turn the oven down afterwards.

In general, the larger the roast, the lower the temperature setting. Place the meat on the centre of the grid and place the dripping pan beneath it to catch the fat.

Make sure that the grid is inserted so that it is in the centre of the oven. If you would like to increase the amount of heat from below, use the low rack heights. For savoury roasts (especially duck and wild game), dress the meat with lard or bacon on the top.

## Practical advice for using the electric plates

### The control knobs for the hob electric hotplates (N)

The cookers can be fitted with normal and rapid electric hotplates in a variety of combinations (the rapid hotplates can be distinguished from the rest by the red boss in the centre of the same). To avoid any heat loss and damage to the hotplates, we advise you to use pans with a flat bottom, with a diameter which matches that of the hotplate itself. The table contains the different settings indicated on the knobs and the use for which the hotplates are recommended.

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

### Electric hotplate indicator light (H)

This light comes on when any of the electrical hotplates on a hob which features electric hotplates have been turned on.

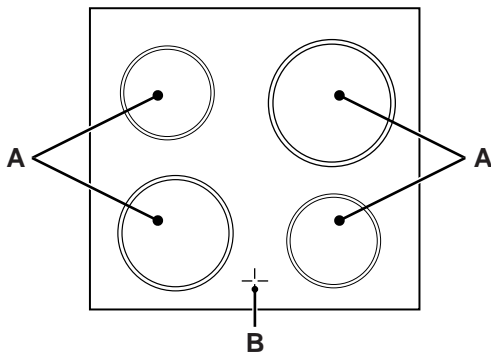
# User's instructions the ceramic hob

## Description

The hobs have been provided with radiant electric heaters. These heaters are incorporated under the surface of the hob as zones which redden while they are in use.

**A.** Cooking area (A).

**B.** A lights which indicate whether the corresponding heaters are at a temperature in excess of 60° C; even if the hob/zone has been switched off.



## Description of the heating elements

The **radiant heating elements** are composed of circular heating elements. They only become red after being turned on for 10-20 seconds.

## Instructions for using the pyroceram top

To obtain the best results from your hob, there are some basic rules to follow when cooking or preparing food.

- All types of pots and pans may be used on the ceramic glass cooktop. However, the bottom surface must be perfectly flat (see Fig. A). Naturally, the thicker the bottom of the pot or pan, the more uniformly the heat is distributed.

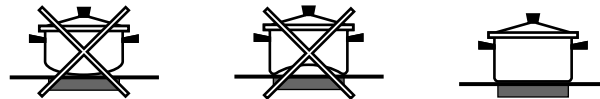


Fig. A

- Make sure that the base of the pan completely covers the cooking ring, so as to make full use of the heat produced (Fig. B)

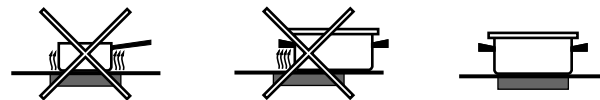








Fig. B

- Always make sure that the pan base is always dry and clean so as to guarantee proper contact as well as longer-lasting pans and the long life-span of the hob.
- Do not use the same pans which are used for cooking on gas burners. The heat strength of gas burners may deform the pan base and will not give the same results if it is subsequently used on a glazed ceramic hob.



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

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

# Routine Maintenance and Cleaning

**Disconnect the oven from the source of electricity before performing any maintenance or cleaning.** To ensure a long life for your oven, clean it frequently and carefully, keeping in mind that:

- **Do not use steam equipment to clean the appliance.**
- the enamelled parts and the self-cleaning panels should be washed with warm water without the addition of abrasive powders or corrosive substances which could damage the finish;
- stainless steel may become marked if it comes into contact with very hard water or harsh detergents (containing phosphorous) for long periods of time. After cleaning, it is advisable to rinse thoroughly and dry. It is also recommended to dry any water drops;
- avoid dirt and grease accumulating on the control panel by cleaning it frequently. Use non-abrasive sponges or soft cloths to avoid scratching enamelled or shiny steel parts.

## Cleaning the hob surface

Prior to cooking, the hob surface should always be cleaned using a damp cloth to remove any dust or stray food particles. The hob surface should be regularly cleaned with a lukewarm solution of water and a mild detergent. Periodically it may be necessary to use a proprietary ceramic hob cleaner. First remove all spilt food and fat with a window scrape, preferably the razor blade type **CERA** (not supplied) or, failing that, the fixed blade razor edge type (see Fig. A). Then clean the hob while it is still warm to the touch with a suitable cleaner and paper towel.

Then rinse it and wipe it dry with a clean cloth. If aluminium foil or plastic items are accidentally allowed to melt on the hob surface they should be **immediately** removed from the hot cooking area with a scraper. This will avoid any possible damage to the surface. This also applies to sugar or any food with a high sugar content.

Do not use abrasive sponges or scourers of any type. Corrosive cleaners such as oven sprays and stain removers should also not be used (see Fig. B).

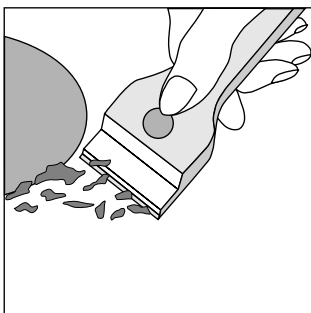


Fig. A

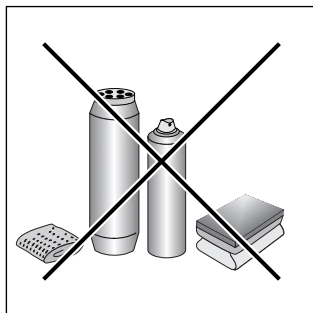
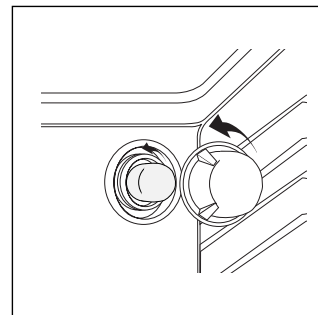


Fig. B

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

## Replacing the Oven Lamp

- Disconnect the oven from the power supply by means of the omnipolar switch used to connect the appliance to the electrical mains; or disconnect the plug if it is accessible.
- Remove the glass cover of the lamp-holder.
- Remove the lamp and replace it with a lamp resistant to high temperatures (300°C) with the following specifications:
  - Voltage: 230V
  - Wattage: 25W
  - Socket: E14
- Replace the glass cover and connect the oven to the mains.



# Предупреждения

Для обеспечения эффективности и безопасности данного изделия:

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

- 1 Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- 2 Перед началом эксплуатации данного изделия рекомендуется внимательно прочитать инструкции, содержащиеся в данном руководстве, предоставляющие важные рекомендации по безопасному осуществлению монтажа, эксплуатации и технического обслуживания. Бережно сохраните данное руководство для его консультации в будущем.
- 3 После того, как Вы освободите машину от упаковки, убедитесь в том, что машина не повреждена. В случае сомнений не пользуйтесь изделием и обратитесь к квалифицированному технику. Части упаковки (пластмассовые мешки, вспененный полистирол, гвозди и т.д.) не должны попадать в руки детей, так как эти материалы представляют собой потенциальную опасность.
- 4 Установка должна быть выполнена квалифицированным персоналом в соответствии с инструкциями производителя. Неправильная установка может причинить ущерб людям, животным или имуществу, за который производитель не несет никакой ответственности.
- 5 Электрическая безопасность данного изделия гарантируется только, если оно правильно подсоединено к надежной системе заземления в соответствии с действующими правилами электрической безопасности. Необходимо проверить соблюдение этого важного требования по безопасности и в случае сомнений поручить тщательную проверку системы квалифицированному персоналу. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный отсутствием заземления электрического изделия.
- 6 Перед подсоединением электрического изделия проверьте, чтобы данные, указанные на заводской табличке, соответствовали характеристиками сети электропитания.
- 7 Проверить, чтобы потребление электроэнергии электрического изделия и электрических розеток соответствовало максимальной мощности изделия, указанной на заводской табличке. В случае сомнений обратитесь к квалифицированному специалисту.
- 8 При монтаже изделия необходимо установить многополярный разъединитель с расстоянием между контактами равным или больше 3 мм.
- 9 В случае несовместимости электророзетки и электровилки изделия поручить замену розетки на другую, пригодную, квалифицированному персоналу. В частности электрик должен проверить, чтобы сечение проводов электророзетки соответствовало поглощаемой мощности электрического изделия. Как правило не рекомендуется использовать переходники, тройники и/или удлинители. При необходимости в использовании вышеуказанных устройств следует использовать только простые или множественные переходники и удлинители, соответствующие действующим нормативам по безопасности. При этом важно не превышать предел расхода по значению тока, указанный на простом переходнике или удлинителе, и максимальную мощность, указанную на множественном переходнике.
- 10 В период простоя изделия отсоедините его от сети электропитания. Выключите главный разъединитель электрического изделия, когда оно не используется.
- 11 **Не закрывайте вентиляционные отверстия или решетки рассеивания тепла;**
- 12 Пользователь не должен самостоятельно заменять провод электропитания данного изделия. В случае повреждения провода электропитания или для его замены обращайтесь только в центр технического обслуживания, уполномоченный производителем изделия.
- 13 Данное изделие должно использоваться исключительно в целях, для которых оно было спроектировано. Любое другое его использование (например, отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.
- 14 При использовании любого электроприбора необходимо соблюдать некоторые основные правила. В частности:
  - не прикасайтесь к электроприбору мокрыми или влажными руками или с мокрыми ногами.
  - не пользуйтесь электроприбором с босыми ногами
  - используйте удлинители только в случае крайней необходимости
  - не тяните за провод электропитания электроприбора или за сам электроприбор для его отсоединения от электророзетки.
  - не подвергайте электроприбор воздействию атмосферных осадков (дождь, солнце и т.д.)
  - не разрешайте детям или недееспособным лицам пользоваться электроприбором без присмотра
- 15 Перед осуществлением чистки или технического обслуживания электроприбора отсоедините его от сети электропитания, вынув вилку из розетки или при помощи общего выключателя.
- 16 Nel caso in cui si rompa la superficie del vetro, scollegare immediatamente l'apparecchio. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- 17 По завершении срока службы данного изделия рекомендуется вывести его из строя, обрезав провод электропитания, вынув перед этим вилку из розетки. Кроме того рекомендуется обезвредить потенциально опасные части изделия в особенности для детей, которые могут использовать выведенный из строя электроприбор для игры.
- 18 В случае разбивания стеклянной поверхности незамедлительно отсоедините прибор от сети электропитания. Для выполнения ремонтных работ обращайтесь только в уполномоченный центр технического обслуживания и требуйте установки оригинальных запасных частей. Несоблюдение вышеуказанных рекомендаций может скомпрометировать безопасное функционирование изделия.
- 19 Твердая стеклокерамическая варочная панель является устойчивой к скачкам температуры и к ударам. Тем не менее следует помнить, что лезвия или острые кухонные приборы могут повредить поверхность варочной панели. В случае повреждения поверхности варочной панели незамедлительно выньте вилку кухонной плиты из розетки и обратитесь в местный центр технического обслуживания.
- 20 Следует помнить, что поверхность варочной панели остается горячей в течение примерно получаса после ее выключения. Не ставьте хрупкую посуду и не кладите другие предметы на горячую поверхность.
- 21 Не следует ставить какие-либо предметы на стеклянную поверхность варочной панели.
- 22 Не включайте конфорки варочной панели, если на ней лежат листы фольги или пластмассовые предметы.
- 23 Держитесь на безопасном расстоянии от горячих поверхностей.
- 24 При использовании мелких бытовых электроприборов рядом с кухонной плитой обращайтесь внимание, чтобы их провод не касался горячих частей плиты.
- 25 Поворачивайте рукоятки кастрюль и сковород так, чтобы случайно не задеть их и не опрокинуть с варочной панели.
- 26 Включив поверхность варочной панели, всегда сразу же ставьте на нее одну кастрюлю во избежание быстрого перегрева варочной панели и повреждения нагревательных элементов.
- 27 Перед первым включением варочной панели. На стекле могут остаться следы герметика, использованного для герметизации варочной панели. Не забудьте удалить остатки герметика обычным неабразивным моющим веществом перед началом эксплуатации изделия. В первые часы работы варочной панели вы можете почувствовать запах жженой резины. Это нормальное явление, которое быстро пропадает.
- 28 **В процессе функционирования гриля или духовки доступные детали духового шкафа могут сильно нагреться. Не разрешайте детям приближаться к духовому шкафу.**
- 29 Всегда проверяйте, чтобы рукоятки находились в положении "0"/"о", когда изделие не используется;
- 30 Если кухонная плита устанавливается на возвышение, необходимо зафиксировать ее надлежащим образом.

## Установка

Приведенные ниже инструкции предназначены для квалифицированного установщика для осуществления установки, наладки и технического обслуживания плиты надлежащим образом с соблюдением действующих нормативов.

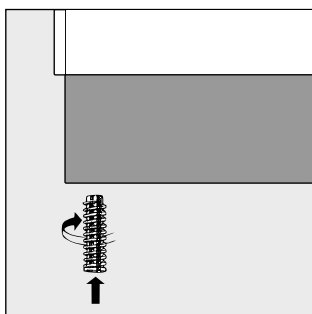
**Важно:** любая операция по регулировки, техническому обслуживанию и т.д. должна производиться только после отсоединения электроприбора от сети электропитания.

### Расположение

Кухонная плита оснащена системой защиты от чрезмерного перегрева класса X, поэтому рядом с кухонной плитой можно ставить мебельные элементы, высота которых не превышает уровень варочной панели.

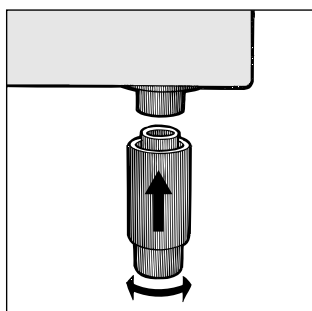
**Нивелировка** (имеется только в некоторых моделях)

В нижней части кухонной плиты расположены 4 опорные ножки с регулируемыми винтами, которые при необходимости позволяют оптимизировать выравнивание кухонной плиты. Очень важно, чтобы кухонная плита была установлена ровно.



**Установка ножек** (имеется только в некоторых моделях)

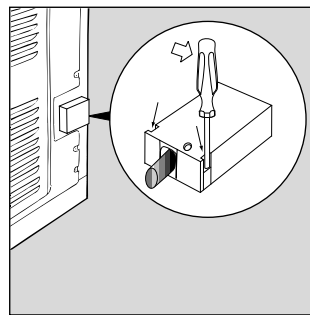
К кухонной плите прилагаются ножки, вставляемые в основание кухонной плиты.



### Подсоединение кабеля электропитания

Порядок открывания зажимной коробки:

- При помощи отвертки приподнять боковые шпонки крышки зажимной коробки;
- Потянуть и открыть крышку зажимной коробки.



Для подсоединения кабеля электропитания выполнить следующие операции:

- отвинтить винт кабельного зажима и винты контактов
- Примечание:** фабричная установка перемычек соответствует монофазному соединению 230 В (рис. А).
- для осуществления электрических соединений, показанных на рис. С и D, использовать две перемычки, расположенные внутри соединительной коробки (рис. В – ссылка "P")
  - зафиксировать кабель электропитания в специальном кабельном зажиме и закрыть крышку.

230V 1N~

H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364

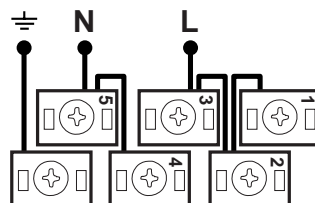


Рис. А

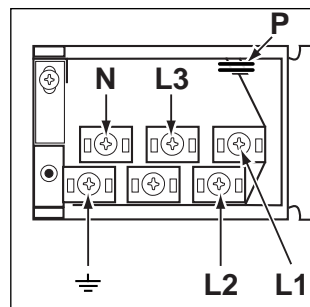


Рис. В

400V 2N~

H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363

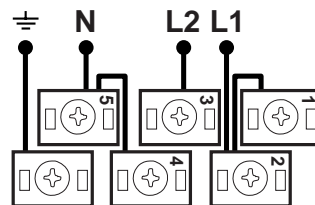


Рис. С

**400V 3N~  
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363**

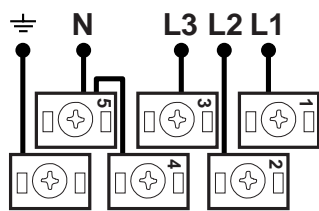


Рис. D

**Подсоединение провода электроприбора к сети электропитания**

Подсоедините к проводу стандартную электрическую вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на заводской табличке с данными. В случае прямого подсоединения к сети электропитания необходимо установить между электроприбором и сетью многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, рассчитанный на нагрузку и соответствующий действующим нормативам (желто-зеленый провод заземления не должен прерываться выключателем). Провод электропитания должен располагаться таким образом, чтобы ни в какой точке он не подвергался нагреванию, превышающему температуру помещения на 50°C.

Перед осуществлением электрического подсоединения необходимо проверить следующее:

- ограничительный клапан и домашняя система должны быть рассчитаны на нагрузку плиты (смотреть заводскую табличку с техническими данными);
- Сеть электропитания должна быть оснащена надежным заземлением согласно нормативам и указаниям законодательства;
- электрическая розетка или многополюсный выключатель должны быть легкодоступны без необходимости разбирать электроприбор.

## Технические характеристики

### Духовой шкаф

Габаритные размеры (В x Ш x Г) 32x40x43,5 см

Рабочая: 56 литров

Макс. поглощаемая мощность духового шкафа: 2250 Вт

### Рабочие размеры ящика для разогревания пищи:

ширина см. 46

глубина см. 42

высота см. 8.5

### Электрическая варочная панель

Сзади справа: 2100 Вт

Спереди справа: 1200 Вт

Спереди слева: 1700 Вт

Сзади слева: 1200 Вт


Макс. поглощаемая мощность электрической варочной панели: 6200 Вт

### Напряжение и частота

230 В / 400 В 3 Н перем. ток 50/60 Гц

### ТАБЛИЧКА С ТЕХНИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ

Расход электроэнергии при принудительной конвекции

функция нагревания:  Вентилированное

Termíszetes hűbramíbsi Osztíly nívleges energiafogyasztíbsa

функция нагревания:  Статическое

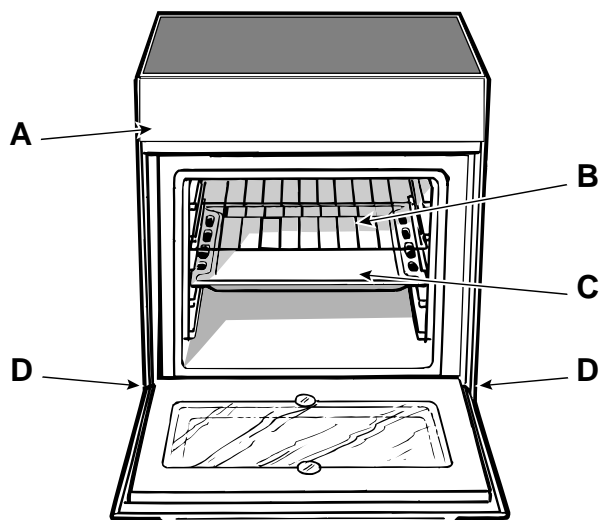
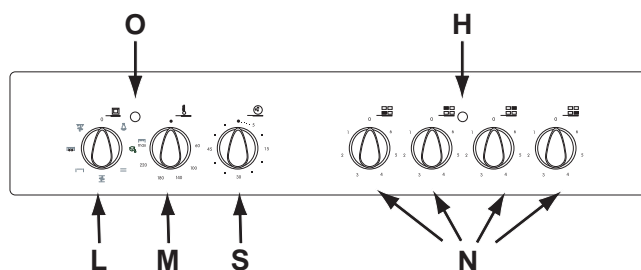


### Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества:

- 73/23/CEE от 19/02/73 (Низкое напряжение) и последующим изменениям;
- 89/336/CEE от 03.05.89 (Электромагнитная совместимость) и последующим изменениям;
- 93/68/CEE от 22.07.93 и последующим изменениям.

## Кухонная плита с многофункциональным духовым шкафом

- A Панель управления
- B Решетка духовки
- C Противень или жарочный лист
- D Регулируемые ножки
- H Световой индикатор функционирования электрических конфорок
- L Рукоятка выбора функций духового шкафа
- M Рукоятка выбора температуры
- N Рукоятки электрических конфорок
- O Световой индикатор термостата духового шкафа
- S Таймер



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

**Внимание:** При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение 30 минут при максимальной температуре и с закрытой дверцей. По истечении 30 минут выключите духовку, откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, который может появиться в процессе этой операции, образуется в результате испарения веществ, использованных для предохранения духовки в период от ее производства до установки.

**Внимание:** Установите прилагающийся противень для сбора сока и/или жира на самый нижний уровень только в случае использования функции гриль или вертела (имеющихся только в некоторых моделях). Для других функций никогда не используйте самый нижний уровень и никогда не помещайте никаких предметов на дно духового шкафа в процессе приготовления, так как это может повредить его эмалированное покрытие. Всегда ставьте Вашу посуду для приготовления блюд (жаровни, алюминиевые листы и т.д.) на прилагающуюся решетку, установленную на опорные направляющие духовки.

Многофункциональный духовой шкаф сочетает в себе преимущества обычных духовок с натуральной конвекцией: «статических», и современных духовой с принудительной конвекцией: «вентилированных».

Это чрезвычайно универсальное изделие, предоставляющее на выбор 5 имеющихся легких и надежных способов приготовления продуктов. Выбор различных имеющихся функций производится при помощи рукоятки «L» и термостата «M», расположенных на панели управлений.

### Функция «Размораживание»

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

### Статическая духовка

Положение рукоятки термостата «M»: Между 60°C и **Макс.**

В этом положении включаются два нагревательных элемента: нижний и верхний. Это типичная «бабушкина» духовка, которая, однако, была оснащена отличной системой термораспределения и позволяет сократить расход электроэнергии. Статическая духовка остается непревзойденной для

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

### Вентилируемая духовка

Положение рукоятки термостата «M»: Между 60°C и **Макс.**

Включаются нагревательные элементы и вентилятор. Так как жар является постоянным и однородным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и за жаривание продукта. Кроме того можно одновременно приготовить разные виды продуктов, при условии что для их приготовления требуется одинаковая температура. Можно использовать максимум 2 уровня для одновременного приготовления, следуя специальным инструкциям, приведенным в параграфе «Одновременное приготовление на нескольких уровнях».

Эта функция в особенности рекомендуется для приготовления блюд, требующих подрумянивания или продолжительного приготовления, на пример: лазанья, запеканка из макарон, жареная курица с картошкой и т.д. Значительные преимущества получают при приготовлении жаркого из мяса, так как оптимальное распределение жара позволяет использовать более низкие температуры, что позволяет сократить потерю мясного сока, сохраняя мясо нежным и сочным с минимальным ужариванием. Вентилируемая функция в особенности подходит для приготовления рыбы, которую готовят с минимальным добавлением приправ, сохраняя таким образом ее естественный вид и вкус.

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

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

### Нагрев сверху | — |

Положение рукоятки термостата “М”: Между 60°C и Макс.

Включается верхний нагревательный элемент.

Эта функция может быть использована для доводки готовых блюд.

### Гриль | ☼ |

Положение рукоятки термостата “М”: Макс.

Включается центральный верхний нагревательный элемент и вентилятор.

Значительная температура прямого действия гриля позволяет получить быстрое образование корочки на поверхности продукта, которая препятствует выходу соков и сохраняет продукт нежным и сочным. Использование функции гриль в особенности рекомендуется для блюд, для приготовления которых требуется высокая поверхностная температура: телячьих и говяжьих бифштексов, антрекотов, вырезки, гамбургеров и т.д.

### Готовить с полуоткрытой дверцей духовки за исключением приготовления на вертеле.

В параграфе «Практические советы по приготовлению» приводятся некоторые примеры использования гриля.

### Вентилируемый гриль ☼

Положение рукоятки термостата “М”: Между 60°C и 200°C.

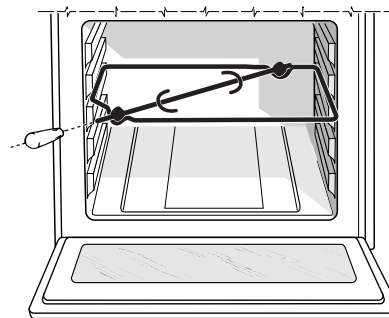
Включается центральный верхний нагревательный элемент и вентилятор. Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара. Отличные результаты получаются при использовании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

В особенности функция вентиляруемого гриля подходит для приготовления таких видов рыбы как филе чернии, тунца, рыбы-меч, фаршированных каракатиц и т.д.

### Вертел

Для включения вертела выполните следующие операции:

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



### Освещение духового шкафа

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

### Световой индикатор термостата духового шкафа (O)

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


### Таймер

Для использования таймера необходимо завести звонок, повернув рукоятку “S” почти на один полный оборот по часовой стрелке . Затем повернуть назад и установить напротив фиксированной отметки на панели управления значение, соответствующее значению нужного времени.




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

### Предварительный нагрев

При необходимости в предварительном нагреве духового шкафа, что обычно требуется для выпечки всех дрожжевых изделий, можно использовать функцию  «**вентилизованное**», которая позволяет достичь нужной температуры за короткий срок с сокращенным расходом электроэнергии.

Поместив выпечку в духовой шкаф, можно переключить его на более подходящий режим приготовления.


### Одновременное приготовление на нескольких уровнях

При необходимости приготовления на двух уровнях следует использовать только режим  «**вентилизированный**» - единственный, дающий такую возможность.

- В духовом шкафу имеется 5 уровней. При приготовлении в вентилированном режиме используйте два из трех центральных уровней. Первый снизу и последний сверху подвергаются прямому воздействию горячего воздуха, которое может привести к обгоранию деликатных блюд.
- Обычно используются 2-ой и 4-ый уровни снизу, помещая на 2-ой уровень продукты, приготовление которых требует более сильного жара. Например, в случае приготовления мясного жаркого одновременно с другими блюдами следует поместить жаркое на 2-ой уровень, оставив 4-ый уровень для более деликатных блюд.
- В случае одновременного приготовления блюд, требующих разного времени и температур приготовления, следует выбрать среднее значение между двумя температурами, поместить наиболее деликатный продукт на 4-ый уровень и в первую очередь вынуть из духовки блюдо, требующее более короткого приготовления.
- Устанавливайте противень на нижний уровень, а решетку на верхний.


### Функция гриль

Многофункциональный духовой шкаф дает вам возможность использования 2 различных функций гриля.


Используйте функцию  «**гриль**» при **полуоткрытой дверце духовки**. Поместите продукт в центр решетки, установленной на 3-ем или на 4-ом уровне снизу.

Для сбора соков и/или жира установите прилагающийся противень на 1-ый уровень.

При использовании этой функции рекомендуется задать максимальную мощность. Можно использовать и меньшую мощность, повернув рукоятку термостата на требуемое значение.

В моделях, оснащенных вертелом  в функции «**grill**» можно использовать прилагающийся комплект для

гриля. В этом случае готовить блюдо с закрытой дверцей духовки, установив вертел на 3-ий уровень (снизу) и противень для сбора соков и/или жира на 1-ый уровень.

Функция  «**вентилизированный гриль**» используется **исключительно с закрытой дверцей** духовки. Она является чрезвычайно удобной для быстрого зажаривания, распределяет выделяемый грилем жар, позволяя одновременно обжаривать поверхность продукта и осуществлять приготовления блюд также в нижней части духового шкафа.

Вы можете использовать эту функцию также в конце приготовления блюд, требующих поверхностного подрумянивания, например, идеально подходит для завершающего подрумянивания запеканки из макарон. При использовании этой функции установите решетку на 2-ой или 3-ий уровень снизу (смотреть таблицу приготовления), после чего установите противень на 1-ый уровень снизу для сбора жира и во избежание образования дыма.

**Важно: использовать функцию «Gratin» с закрытой дверцей духовки** для получения оптимальных результатов и для значительной экономии энергии (примерно 10%).

При использовании этой функции рекомендуется установить рукоятку термостата на 200°C, так как эта оптимальная температура, обеспечивающая наибольшую отдачу на основе инфракрасного излучения. Это, однако, не исключает возможность использования более низких температур, устанавливая рукоятку термостата на требуемую температуру.

**Оптимальный результат при использовании функции гриль получается, когда решетка устанавливается на верхних уровнях (смотреть таблицу приготовления), после чего для сбора жира и во избежание образования дыма установить прилагающийся противень на самый нижний уровень.**

### Кондитерская выпечка

При выпечке кондитерских изделий всегда следует помещать их в разогретую духовку, дождавшись окончания предварительного нагрева, сигнализируемого выключением красной лампочки «O». Не открывайте дверцу духовки в процессе выпечки во избежание оседания изделия. Общие рекомендации:

#### Если пирог хорошо пропечен снаружи, а внутри сырой

Сократите количество жидкости при замешивании теста, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

#### Выпечка не вынимается из формы

Обильно протрите форму маслом, а также слегка посыпьте ее мукой или используйте пергаментную бумагу для духовки

**Если пирог слишком сухой**

В следующий раз повысьте температуру на 10°C и сократите время приготовления.

**Если пирог слишком сырой**

В следующий раз повысьте температуру на 10°C или сократите количество жидкости при замешивании теста.


**Если поверхность пирога слишком темная**

Поместите форму с пирогом на более низкий уровень, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

**При одновременном использовании нескольких уровней духовки (в режиме "вентиляционный") размещенные на них продукты имели разную степень готовности.**

Выбрать более низкую температуру. Противни, помещенные в духовку в одно и то же время, могут быть вынуты в разное время.

**Выпечка пиццы**

Для оптимальной выпечки пиццы следует использовать функцию  "вентиляционное":

- Разогреть духовку по крайней мере в течение 10 минут.
- Используйте противень из легкого алюминия, устанавливая его на прилагающуюся решетку. При использовании противня время выпечки удлиняется, что затрудняет получение хрустящей пиццы.
- Не следует часто открывать духовку в процессе выпечки.
- В случае выпечки пиццы с обильной начинкой (капричоза, четыре сезона) рекомендуется положить на пиццу сыр моццарелла в середине выпечки.
- При выпечке пиццы на двух уровнях следует использовать 2-ой и 4-ый уровни с температурой 220°C и поместить пиццу в духовку, разогрев ее перед этим примерно в течение 10 минут.

**Приготовление рыбы и мяса**

Белое мясо, птицу и рыбу следует запекать при температуре от 180°C до 200°C.

Для приготовления красного мяса, хорошо прожаренного снаружи и сочного внутри, следует в начале установить высокую температуру (200°C-220°C) в течение короткого времени, затем понизить температуру.

Обычно, чем крупнее кусок запекаемого мяса, тем дольше будет его приготовление при низкой температуре. Поместите кусок мяса в центр решетки и установите под решетку противень для сбора жира. Установите решетку таким образом, чтобы мясо находилось в центре духовки. Если требуется получить большой нагрев снизу, установите решетку на нижние направляющие. Для приготовления ароматного запеченного мяса (в особенности утки и дичи) следует обложить кусок мяса кусочками сала или корейки и расположить его на верхнем уровне духовки.

## Практические рекомендации по использованию стеклокерамической варочной панели

### РУКОЯТКИ УПРАВЛЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ КОНФОРКАМИ (N)

Плиты могут быть оборудованы обычными, быстронагреваемыми и автоматическими электрическими конфорками в различных комбинациях (быстронагревающиеся конфорки можно отличить по красному кружку в центре, автоматические — по алюминиевому диску в центре).

Чтобы избежать потерь тепла и порчи посуды, рекомендуем использовать посуду с плоским дном, диаметр которого не превышает диаметр конфорки.

Таблица показывает соответствие между позицией рукоятки и целью, для которой она используется.

Позиция	Обычная или быстрая конфорка
0	Выключено
1	Приготовление овощей, рыбы
2	Приготовление картофеля на пару, супов, фасоли
3	Приготовление и выдерживание больших количеств пищи
4	Жаренье (среднее)
5	Жаренье (усиленное)
6	Жаренье до корочки, кипячение

### Зеленый индикатор электрических конфорок (H)

Индикатор горит, когда включена хотя бы одна электрическая конфорка.

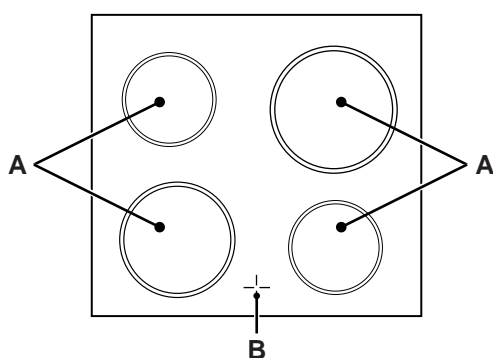
## Инструкции по эксплуатации стеклокерамической варочной панели

### Описание

На варочной панели расположены 4 спиральный нагревательных элемента Эти нагревательные элементы встроены под поверхность варочной панели (зоны, накаливающиеся до красна в процессе функционирования):

**A.** Спиральные нагревательные элементы

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



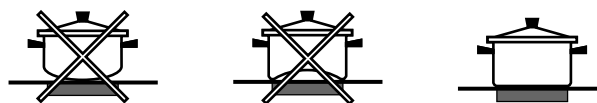
### Описание нагревательных элементов

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

### Инструкции по эксплуатации стеклокерамической варочной панели

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

- На стеклокерамические варочные панели можно ставить все виды кастрюль и сковород. Тем не менее днище используемой посуды всегда должно быть идеально плоским. Разумеется, что чем толще дно кастрюли или сковороды, тем более однородно происходит распределение тепла.



- Проверьте, чтобы основание посуды полностью закрывало конфорку: это позволит вам оптимально использовать выделяемое тепло



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

Перед чисткой или любыми операциями по уходу за плитой отсоедините ее от электрической сети. Для продления срока службы оборудования необходимо тщательно и регулярно его чистить, имея в виду, что:

- Для чистки не использовать паровые агрегаты.
- Эмалированные части и самоочищающиеся поверхности мойте теплой водой без применения абразивных и разъедающих средств, которые могут испортить их.
- Электрические конфорки нужно очищать влажной тканью, а затем протереть с небольшим количеством масла, пока они еще теплые.
- Нержавеющая сталь может потерять свои свойства при длительном контакте с жесткой водой или агрессивными чистящими средствами (содержащими фосфор). Рекомендуется компоненты из нержавеющей стали промывать водой и вытирать насухо, не оставляя подтеков.

## Чистка поверхности варочной панели

Перед началом приготовления всегда следует протирать поверхность варочной панели влажной тряпкой для удаления пыли или остатков пищи. Следует регулярно мыть поверхность варочной панели раствором теплой воды с нейтральным моющим средством. Время от времени может понадобиться применение специального чистящего средства для стеклокерамических варочных панелей. Прежде всего необходимо удалить все остатки пищи и жира при помощи скребка для стекла, по возможности с тонким лезвием **CERA<sup>Quark</sup>**® (не прилагается) или в его отсутствие, с тонким фиксированным лезвием (см. Рис. А). Протирайте варочную панель, пока она еще теплая, бумажной салфеткой и пригодным моющим средством.

Затем удалите остатки моющего средства и вытрите насухо чистой тряпкой. Затем удалите остатки моющего средства и вытрите насухо чистой тряпкой. Если к вашей варочной панели случайно приварился кусок пластмассы или алюминиевой фольги, **незамедлительно** удалите их с горячей варочной зоны при помощи скребка во избежание повреждения поверхности. Выполните те же операции, если вы просыпали сахар или другие продукты с высоким содержанием сахара.

Не используйте никаких абразивных губок или металлических мочалок. Не следует также использовать для чистки варочной панели коррозионные моющие средства такие как спрей для чистки духовых шкафов или пятновыводители (смотри рис. В).

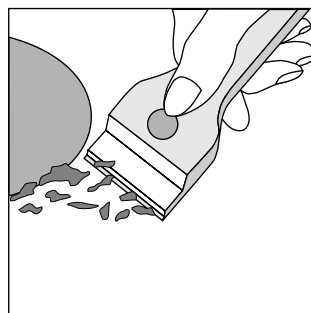


Рис. А

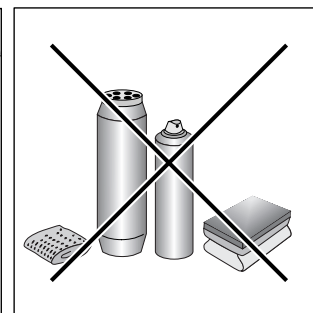
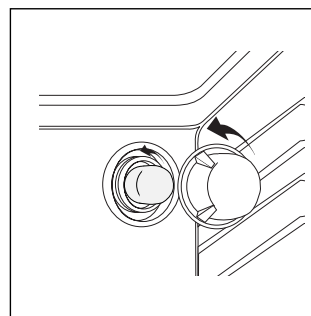


Рис. В

Чистящие средства для керамической поверхности	Где можно приобрести
Скребок Сменные лезвия	Фирменные магазины, универмаги, супермаркеты.
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	магазины электробытовой техники, хозяйственные магазины.

## Замена лампочки освещения духовки

- Отключить электропитание духовки при помощи многополярного выключателя, используемого для подсоединения духовки к сети электропитания, или вынуть вилку из розетки, если это возможно.
- Отвинтите стеклянную крышку плафона лампочки;
- Вывинтите лампочку и замените ее на новую, устойчивую к высоким температурам (300°C), имеющую следующие характеристики:
  - Напряжение 230 В
  - Мощность 25 Вт
  - Подсоединение E14
- Восстановите стеклянную крышку на место и подключите напряжение.



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

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

# Conseils

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

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

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

# Instructions pour l'installation

Les instructions suivantes s'adressent à l'installateur qualifié afin qu'il procède, correctement et suivant les normes en vigueur, aux opérations d'installation, de réglage et de maintenance technique.

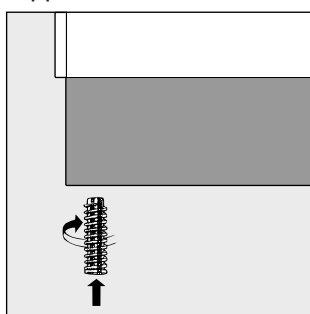
**Important:** toute intervention de réglage, de maintenance etc. doit être effectuée après avoir débranché l'appareil.

## Positionnement

Cette cuisinière a un indice de protection contre les surchauffes de type X, on peut par conséquent l'installer à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

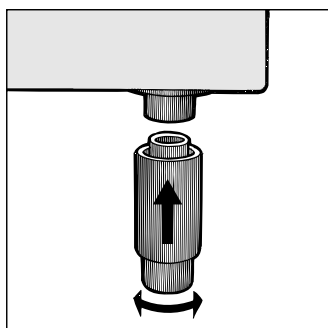
**Nivellement** (Il n'est présent que sur certains modèles)

Dans la partie inférieure de la cuisinière se trouvent 4 pieds réglables au moyen de vis qui permettent la mise à niveau de l'appareil, en cas de besoin. Il est indispensable de positionner l'appareil à l'horizontale.



**Montage pieds** (Il n'est présent que sur certains modèles)

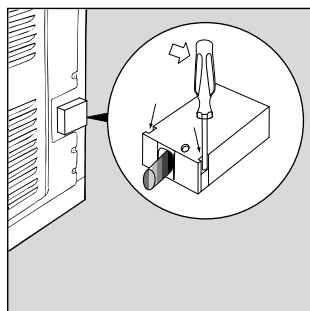
La cuisinière est fournie de pieds à monter par encastrement sous la base.



## Montage du cordon d'alimentation

Ouverture du bornier:

- Faites pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle du bornier;
- Tirez et ouvrez le couvercle du bornier.



Pour monter le cordon d'alimentation, procédez comme suit:

- dévissez la vis du serre-câble de même que les vis des contacts

**Remarque :** les pontets sont montés en usine pour raccordement à 230V monophasé (fig. A).

- pour effectuer les raccordements électriques illustrés fig. C et fig. D, utilisez les deux pontets placés dans le boîtier (fig. B - référence "P")
- fixez le câble d'alimentation dans le serre-câble correspondant et fermez le couvercle.

### 230V 1N~ H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364

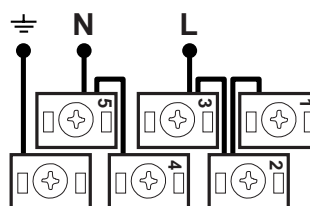


Fig. A

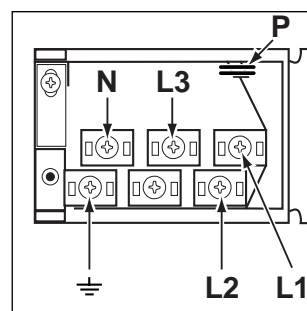


Fig. B

### 400V 2N~ H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363

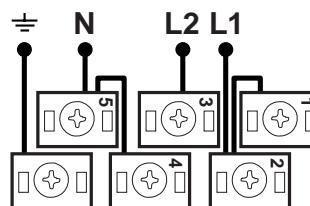


Fig. C

### 400V 3N~ H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363

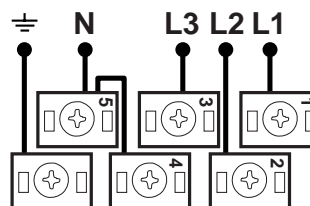


Fig. D

### Raccordement du câble d'alimentation à la ligne

Monter sur le câble une fiche normalisée pour la charge indiquée sur la plaquette des caractéristiques, en cas de raccordement direct à la ligne il faut interposer entre l'appareil et la ligne un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture entre les contacts d'au moins 3 mm. dimensionné à la charge et conforme aux normes (le fil de terre, jaune-vert, ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à n'atteindre en aucun point une température dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au raccordement, vérifiez si:

- la valve réductrice et l'installation domestique peuvent supporter la charge de l'appareil (voir plaquette des caractéristiques);
- l'installation d'alimentation dispose d'une mise à la terre efficace conformément aux normes et aux dispositions prévues par la loi;
- la prise ou l'interrupteur omnipolaire sont facilement accessibles après installation de l'appareil.

## Caractéristiques Techniques

### Dimensions utiles du four:

- largeur cm 43,5
- profondeur cm 40
- hauteur cm 32

### Volume utile du four:

litres 56

### Absorption Max Four

2250 W

### Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats:

- largeur cm 46
- profondeur cm 42
- hauteur cm 8,5

### Table Vitrocéramique

Avant Gauche	1700 W
Arrière Gauche	1200 W
Avant Droit	1200 W
Arrière Droit	2100 W
Absorption Max Table Vitrocéramique	6200 W


### ETIQUETTE ENERGIE

Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques  
Norme EN 50304

Consommation énergie convection naturelle

fonction four :  Ventilé

Consommation énergie déclarée pour Classe convection forcée

fonction four :  Statique

### Tension et fréquence d'alimentation:

230V/400V 3N AC 50-60 Hz



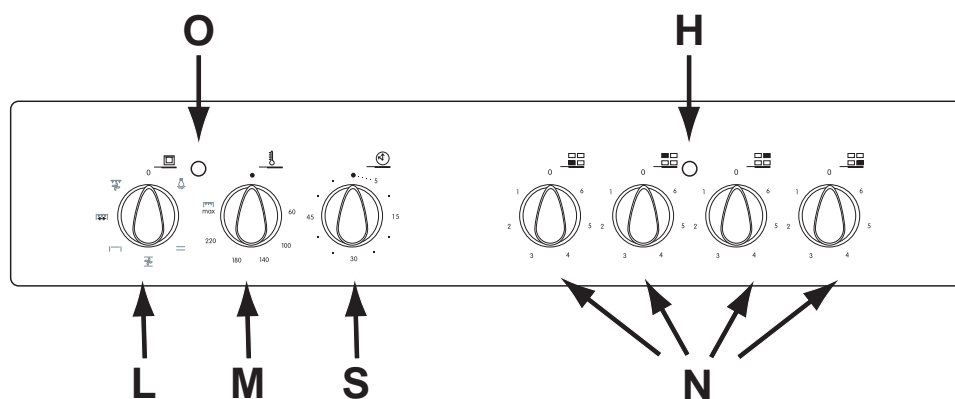
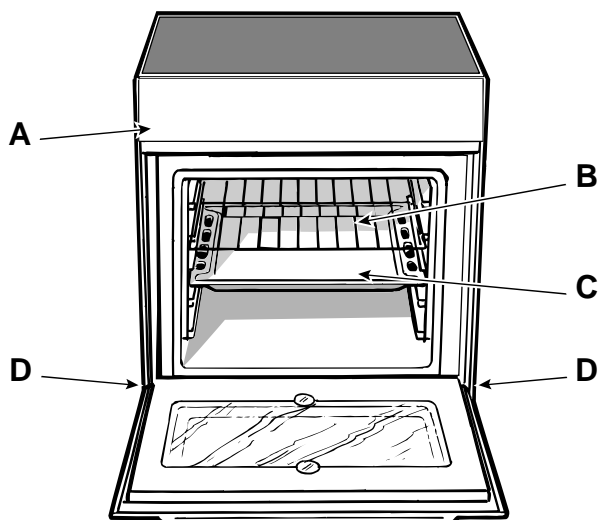
**Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:**

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



# La cuisinière avec four multifonction et table vitrocéramique

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



## Mode d'emploi

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

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


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

### Les manettes du four

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

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

### Eclairage du four

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

### Four "Décongélation"

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

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

### Four Statique

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

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

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

### Four Ventilé

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

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

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

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

### Résistance de voûte

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

L'élément chauffant supérieur est branché.

Cette fonction est conseillée pour parfaire la cuisson des aliments.

### Grill

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

L'élément chauffant supérieur central est branché.

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

### Cuissons à effectuer avec porte du four entrouverte.

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

### Gril Ventilé

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

Mise en marche de l'élément chauffant supérieur central


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

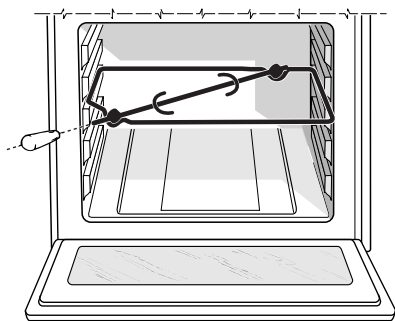
#### **Cuissons au «gril ventilé» à effectuer avec porte du four fermée.**

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

#### **Le tournebroche**

Pour activer le tournebroche, procédez comme suit :

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





#### **Voyant lumineux thermostat (O)**

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

#### **Le voyant lumineux vert (H)**

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

#### **Le minuteur**

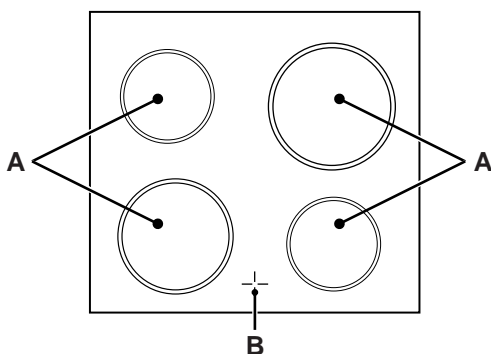
Pour utiliser votre minuteur, vous devez remonter la sonnerie en faisant faire à la manette "S" un tour presque complet dans les sens des aiguilles d'une montre ; puis, en tournant dans le sens inverse , sélectionnez le temps désiré en amenant en face du repère fixe situé sur le bandeau le chiffre correspondant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

# Mode d'emploi de la table vitrocéramique

## Description

Les tables de cuisson sont équipées de 4 foyers électriques radiants. Ces foyers sont matérialisés en surface par des zones et deviennent rouges en cours de fonctionnement:

- A. Zone de cuisson avec Foyers Electriques Radiants
- B. Voyants de chaleur résiduelle associés à chaque foyer, ils signalent une température supérieure à 60°C, et ce même après extinction du foyer.



## Conseils pratiques pour l'utilisation des plaques électriques

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

## Description des éléments de chauffe

**Les éléments radiants** se composent de résistances circulaires. Ils sont portés au rouge en quelques dizaines de secondes seulement.

Son utilisation est extrêmement simple car celle est semblable à celle des autres zones de cuisson; il suffit donc de consulter les tableaux de cuisson figurant dans le livret d'instructions.

## Ustensiles de cuisson

Pour obtenir de meilleures performances de votre table de cuisson, quelques précautions sont à prendre lors de la cuisson ou de la préparation des aliments.

- Sur la table vitrocéramique, vous pouvez utiliser n'importe quel type de casserole à condition toutefois que le fond soit parfaitement plat; des casseroles à fond plus épais permettent une meilleure distribution de la chaleur.



- Utilisez des casseroles dont le diamètre couvre entièrement la zone de chauffe, pour pouvoir utiliser à plein toute la chaleur disponible.




- Le dessous de vos casseroles doit être sec et propre pour favoriser un bon contact et garantir une plus longue durée de vie de votre table et de vos casseroles.
- N'utilisez pas de casseroles ayant déjà servi sur des brûleurs à gaz. La concentration de chaleur des brûleurs à gaz est telle qu'elle peut avoir déformé leur fond empêchant ainsi d'obtenir ensuite le résultat désiré sur la table vitrocéramique.

## Conseils utiles pour la cuisson


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

### Préchauffage

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

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

### Cuisson simultanée sur plusieurs niveaux

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

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


### Utilisation du grill

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

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

Placez la lèchefrite fournie avec l'appareil sur le premier niveau en partant du bas pour recueillir les graisses et les jus.

Quand vous utilisez cette fonction, n'oubliez pas de régler votre thermostat sur le maximum. Ceci ne vous empêche toutefois pas d'utiliser des températures plus basses que vous sélectionnez à l'aide du bouton du thermostat.

La position  "grill ventilé" est extrêmement utile pour des grillades rapides, la chaleur produite par le grill bien distribuée permet de dorer en surface et de cuire le dessous aussi.

Vous pouvez vous en servir pour parfaire la cuisson d'aliments ayant besoin de dorer en surface, c'est l'idéal par exemple pour dorer vos gratins de pâtes en fin de cuisson.

Quand vous choisissez cette fonction, placez la grille sur le 2ème ou 3ème gradin en partant du bas (voir tableau

de cuisson) et placez une lèchefrite sur le premier gradin en partant du bas pour recueillir les graisses et éviter la formation de fumée.

**Important : pour la cuisson au grill, la porte du four doit être fermée**, vous obtiendrez de meilleurs résultats et ferez des économies d'énergie (10% environ).

Quand vous utilisez cette fonction, nous vous conseillons de régler votre thermostat sur 200 °C, le grill dont le fonctionnement se base sur l'émission d'infrarouges en sera d'autant plus performant. Ceci ne vous empêche toutefois pas d'utiliser des températures plus basses que vous sélectionnez à l'aide du bouton du thermostat.

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

### Cuisson de la pâtisserie

Enfournez toujours vos gâteaux à four chaud, attendez que l'extinction du voyant rouge «O» vous signale que le préchauffage est terminé. N'ouvrez pas la porte en cours de cuisson, votre gâteau risquerait de s'affaisser. En général :

#### Pâtisserie trop sèche

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

#### Le gâteau s'affaisse

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

#### Gâteau foncé sur le dessus

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

#### Bonne cuisson extérieure, mais intérieur collant

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


#### Le gâteau ne se démoule pas

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

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

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

### Cuisson de la pizza

Pour bien cuire vos pizzas, utilisez la fonction  “ventilé”:

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

### Cuisson du poisson et de la viande

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

Pour rissoler les viandes rouges à l'extérieur et les garder juteuses à l'intérieur, sélectionnez au départ une température élevée (200°C-220°C) pendant un bref laps de temps puis diminuez-la par la suite.

En général, plus votre rôti est gros, plus vous devez choisir une température basse et prolonger la durée de cuisson. Placez la viande au milieu de la grille et placez la lèchefrite en dessous pour recueillir les graisses.

Enfournez la grille de manière à ce que la viande se trouve au centre du four. Si vous voulez plus de chaleur en dessous, choisissez les gradins les plus bas. Pour obtenir des rôtis savoureux (canard et gibier notamment), bardez votre viande de lard ou de petit salé en faisant en sorte qu'ils se trouvent sur le dessus de la viande quand vous l'enfournez.

## Conseils utiles pour la cuisson

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

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

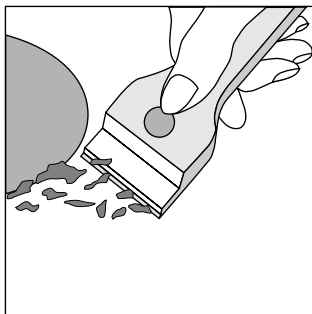
## Maintenance ordinaire et entretien de la cuisinière

**Avant toute opération d'entretien, déconnectez la cuisinière.** Si vous désirez prolonger la durée de vie de votre cuisinière, procédez fréquemment à un nettoyage général et soigné, en n'oubliant pas que:

- **pour le nettoyage, ne pas utiliser d'appareils à vapeur**
- les parties émaillées doivent être lavées à l'eau tiède sans utiliser de poudres récurantes ou de produits corrosifs qui pourraient les abîmer;
- l'acier "inox" peut se tacher s'il reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents trop puissants (contenant du phosphore). Nous vous conseillons de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Essuyez aussi tout débordement d'eau.
- l'intérieur du four doit être nettoyé, fréquemment, quand il est encore tiède en utilisant de l'eau chaude et du détergent; il faudra ensuite le rincer et l'essuyer très soigneusement;
- évitez toute accumulation de salissure ou de graisse sur le bandeau, nettoyez-le fréquemment. Utilisez des éponges non abrasives ou des chiffons humides pour éviter de rayer les parties laquées ou en acier poli.

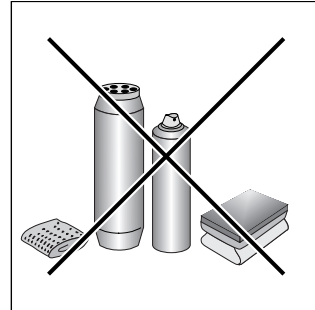
### Nettoyage de la table de cuisson

Avant de commencer à cuisiner, nettoyez le plan de cuisson à l'aide d'un chiffon humide pour enlever toute trace de poussière ou d'aliments cuits précédemment. La surface du plan de cuisson doit être nettoyée régulièrement avec de l'eau tiède additionnée d'un détergent non abrasif. Un nettoyage périodique des tables vitrocéramiques à l'aide de produits spéciaux s'impose. Débarrassez d'abord le plan de cuisson de tout résidu d'aliments et de traces de graisse en vous servant, par exemple, d'une raclette de nettoyage **CERA** (ne faisant pas partie de la fourniture).



Nettoyez le plan de cuisson quand il est tiède; utilisez un produit de nettoyage approprié et du papier cuisine, frottez avec un chiffon humide puis essuyez. Toute feuille alu, objets en plastique ou en matière synthétique ayant accidentellement fondu, comme d'ailleurs du sucre ou des aliments à haut contenu en sucre doivent **immédiatement** être éliminés de la zone de cuisson encore chaude à l'aide d'une raclette. Il existe des produits de nettoyage spéciaux qui forment une couche superficielle transparente repoussant les salissures.

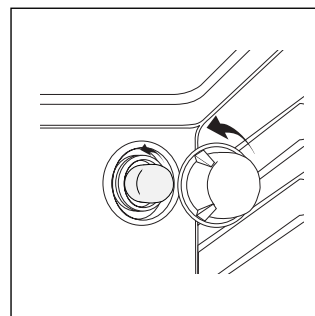
Ce dernier protège également la surface contre des dommages éventuels causés par des aliments à haut contenu en sucre. N'utilisez en aucun cas des éponges ou des produits abrasifs, évitez de même l'emploi de détergents chimiques agressifs tels que par exemple les sprays pour les fours ou les produits détachants.



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

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

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





# Aanwijzingen

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

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

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

## Het installeren

De volgende instructies zijn gericht tot de erkende installateur zodat deze de handelingen van installeren, reguleren en technisch onderhoud op de juiste wijze en volgens de geldende normen uit kan voeren.

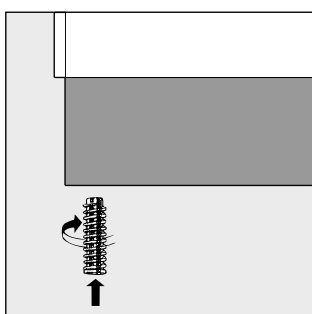
**Belangrijk:** sluit altijd eerst de stroom af voordat u overgaat tot reguleren, onderhoud enz.

### Het plaatsen

Het fornuis heeft een protectiegraad tegen oververhitting van het type X en het kan dus geïnstalleerd worden naast meubels die niet hoger zijn dan het kookvlak.

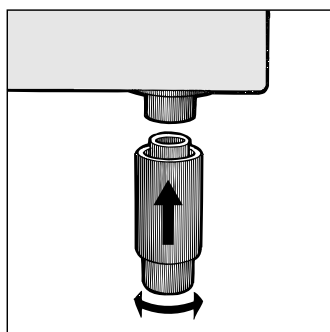
**Het waterpas stellen** (alleen bij enkele modellen aanwezig)

Het fornuis heeft hiervoor stelschroeven. Deze kunnen indien nodig worden aangebracht in de hoeken onder het fornuis.



**Het monteren van de poten** (alleen bij enkele modellen aanwezig)

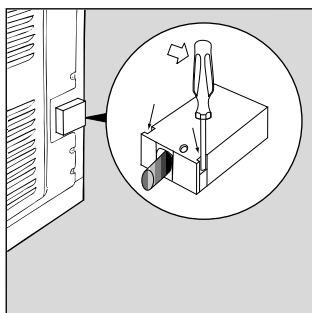
Bij het fornuis zijn inbegrepen, die men aan het onderstuk van het fornuis moet verbinden.



### Monteren voedingskabel

Opening klemmenbord:

- Licht de lipjes aan de zijkanten van de deksel van het klemmenbord op met behulp van een schroevendraaier;
- trek de deksel van het klemmenbord open



Het aansluiten van de kabel:

- schroef de schroef van de kabelklem en de schroeven van de contacten los
- **N.B.:** de bruggetjes zijn door de fabriek ingesteld op aansluiting aan 230V enkelstroom (afb.A).
- voor het uitvoeren van de elektrische aansluitingen van de afbeeldingen C en D worden de twee overbruggingsklemmen die zich in de doos bevinden gebruikt (afb. B - kenteken "P")
- zet de kabel vast in de kabelklem en sluit de deksel.

230V 1N~  
H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364

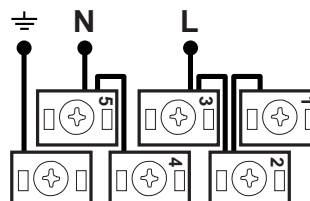


Fig. A

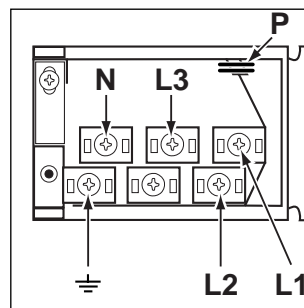


Fig. B

400V 2N~  
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363

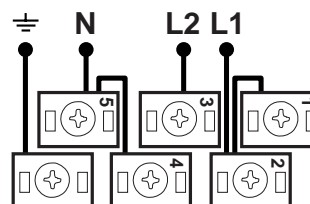


Fig. C

400V 3N~  
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363

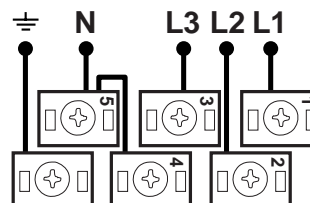


Fig. D

### Het aansluiten van de kabel aan het net

Monteer op de kabel een stekker die is aangepast aan het vermogen dat is aangegeven op het typeplaatje. Bij rechtstreekse aansluiting aan het net moet tussen het apparaat en het net een veelpolige schakelaar worden aangebracht met een minimum afstand tussen de contactpunten van 3mm, gedimensioneerd aan het vermogen en voldoende aan de geldende normen (de aardleiding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt die hoger is dan 50°C boven kamertemperatuur.

Voordat u de aansluiting tot stand brengt moet u zich ervan verzekeren dat:

- de hoofdzekering en het net van uw huis de belasting van het apparaat kunnen dragen (zie typeplaatje);
- de stroomvoorziening voorzien is van een doeltreffende aarding volgens de normen en voorschriften van de wet;
- het stopcontact of de veelpolige schakelaar gemakkelijk te bereiken zijn als het fornuis geïnstalleerd is.

## Technische kenmerken

### Oven

Afmetingen (HxBxD)	32x40x43,5cm
Inhoud	56 Litri
Max. absorptievermogen oven	2250 W

### Keramisch kookvlak

Links voor	1700 W
Links achter	1200 W
Rechts achter	1200 W
Rechts voor	2100 W
Max. absorptievermogen kookvlak	6200 W

### Afmetingen van de lade:

breedte	46 cm.
diepte	42 cm.
hoogte	8,5 cm.

### ENERGY LABEL

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

verwarmingsfunctie:  Geventileerd

Energieverbruik verklaring Klasse convector Hetelucht

verwarmingsfunctie:  Statisch

Voltage en Frequentie

230V/400V 3N AC 50-60 Hz



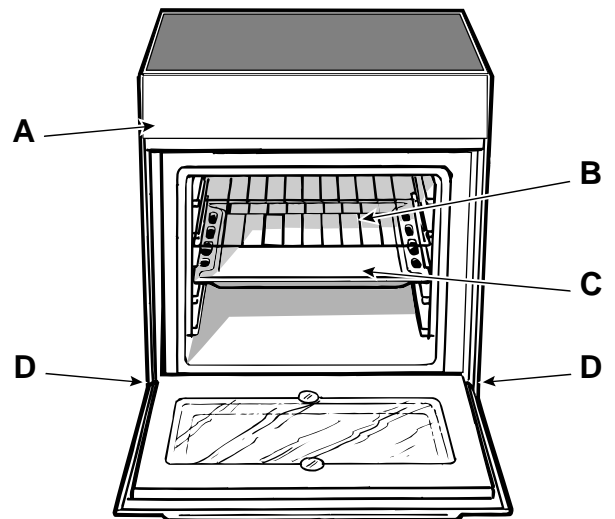
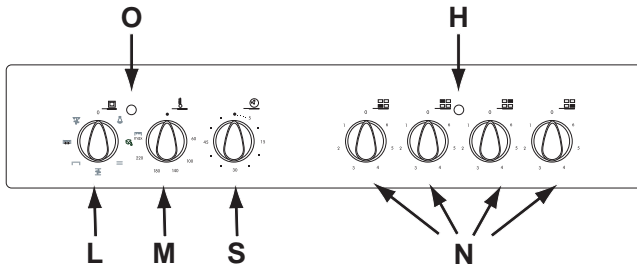
Dit apparaat voldoet aan de volgende EEG

### Richtlijnen:

- 73/23/EEG van 19/02/73 (laagspanning) en successievelijke modificaties;
- 89/336/EEG van 03/05/89 (elektromagnetische compatibiliteit) en successievelijke modificaties;
- 93/68/EEG van 22/07/93 en successievelijke modificaties;

## Beschrijving van het fornuis

- A Knoppen van de elektrische kookplaten
- B Ovenrek
- C Lekplaat of bakplaat
- D Stelschroeven
- H Het controlelampje
- L Keuzeknop kookfuncties
- M Temperatuurknop
- N Bedieningspaneel
- O Het controlelampje van de oven
- S Knop van de kookwekker



# Instructies voor het gebruik

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

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

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

## De ovenknoppen

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

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

## "Ontdooi" oven

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

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

## Statische oven

Positie thermostaatknop "M": Tussen **60°C** en **Max**.

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

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

## Hetelucht-oven

Positie thermostaatknop "M": Tussen **60°C** en **Max**.

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

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

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

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

## Oven "boven"

Positie thermostaatknop "M": Tussen **60°C** en **Max**.

Het bovenste verwarmingselement gaat aan.

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

## Grill

Positie thermostaatknop "M": **Max**.

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

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

**Houd de ovendeur half open gedurende het koken behalve als u het braadspit gebruikt.**

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

### Hetelucht-grill ☼

Positie thermostaatknop "M": Tussen 60°C en 200°C.

Het bovenste verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat werken.


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

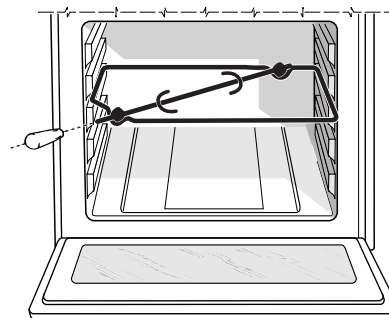
#### Houd bij het koken "au gratin" de ovendeur dicht.

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


### Het braadspit

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

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





### Ovenlicht

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

### Het controlelampje van de oven (O)

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

### Kookwekker

Voor het gebruik van de kookwekker moet het klokje worden opgewonden door de knop "S" bijna geheel met de klok mee te draaien ; vervolgens, terugdraaiend , stelt u de gewenste tijd in door het aantal minuten gelijk te laten vallen met het wijzertje op het voorpaneel.

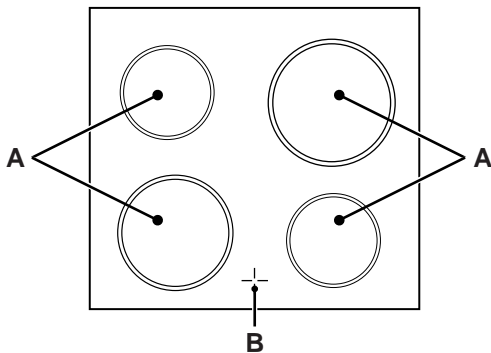
# Instructies voor het gebruik van het keramische kookvlak

## Beschrijving

Het keramische kookvlak heeft 4 stralingselementen, die zich onder het glas bevinden. De afbeelding geeft de posities van de warmtezone's aan, die rood worden als ze aan zijn.

A. Kookzone's met stralingsplaten

B. Controlelampjes overgebleven warmte, één voor iedere kookzone: deze geven de zone aan waar de temperatuur hoger dan 60°C is, ook nadat het verwarmingselement is uitgeschakeld.



## Instructies voor het gebruik van het elektrische kookvlak

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

## Beschrijving van de verwarmings-elementen

De stralingselementen bestaan uit ronde weerstanden. Zij worden een aantal tientallen seconden nadat ze in werking zijn gesteld rood.

Dankzij deze combinatie is de temperatuurverdeling optimaal over de gehele oppervlakte van de kookzone, terwijl de voordelen van de halogeenlampen behouden blijven.

## De pannen

Voor de beste resultaten van uw kookvlak bestaan enkele fundamentele regels die u moet volgen bij het koken.

- Op het keramische kookvlak kunnen alle mogelijke pannen gebruikt worden. Het is echter belangrijk dat de bodem perfect plat is; pannen met een dikke bodem verdelen de hitte beter.




- Gebruik pannen met een doorsnede die de kookzone geheel bedekken teneinde alle beschikbare hitte te gebruiken.



- Let erop dat de bodem van de pan altijd schoon en droog is voor goed contact en een lange duurzaamheid van het kookvlak zelf en van de pannen.
- Gebruik geen pannen die gebruikt zijn op gasfornuizen. De hitteconcentratie van de gasbrander kan de bodem van de pan enigszins vervormd hebben en zo krijgt u niet het gewenste resultaat als u deze pan op een keramisch kookvlak gebruikt.


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

## Voorverwarmen

Als de oven moet worden voorverwarmd, gewoonlijk voor gerechten die moeten rijzen, kunt u de functie  "hetelucht" gebruiken, die de gewenste temperatuur snel en zuinig bereikt.

Als het gerecht eenmaal is ingeladen kunt u de meest aangewezen bereidingsfunctie kiezen.

## Tegelijkertijd op meer ovenrekken koken

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

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


## De grill

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

Gebruik de functie  "grill", met de ovendeur half open, plaats het gerecht in het midden van het rek op de 3° of 4° stand van beneden af.

Plaats de bijgeleverde lekplaat voor het opvangen van druipend vet op de 1ste verdieping.

Als u deze functie gebruikt is het raadzaam de stroomsterkte op maximum in te stellen, ook al zou u lagere sterktes in kunnen stellen door de thermostaatknop op de gewenste stand te zetten.

Bij de modellen die zijn voorzien van braadspit , kunt u bij de "grill" functie de bijgeleverde braadspit-set gebruiken. Houd in dit geval de ovendeur dicht, plaats het spit op de 3° verdieping (van beneden af) en de lekplaat op de 1° verdieping.

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

U kunt deze functie ook gebruiken voor gerechten die op het einde aan de bovenkant gebruid moeten worden, zoals b.v. een macaronischotel, lasagne enz..

Bij gebruik van deze functie plaatst u het gerecht op de 2e of 3e verdieping van beneden af (zie tabel) en plaats u de lekplaat voor het opvangen van druipend vet op de 1ste verdieping van onderen.

**Belangrijk: houd bij het koken "au gratin" de ovendeur dicht**, dit biedt de beste resultaten en een energiebesparing van ongeveer 10%.

Bij deze functie wordt aangeraden de thermostaat op 200°C te zetten aangezien dit het beste rendement geeft, gebaseerd op het uitstralen van de infrarode stralen. Natuurlijk kunt u ook lagere temperaturen instellen door de thermostaatknop op de gewenste temperatuur te zetten.

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

## Desserts

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

### Taart te droog

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

### Taart zakt in

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

### Taart te donker bovenop

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

### Buitenkant goed, maar van binnen niet gaar

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

### De taart komt niet uit de vorm


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

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

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



## Pizza

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

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





## Vis en vlees

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

Bij rood vlees is het goed te beginnen met een hogere temperatuur (200°C - 220°C) en vervolgens de temperatuur te verlagen.

Over het algemeen geldt de regel: hoe groter het stuk vlees, hoe lager de temperatuur en hoe langer de tijd van braden. Zet het vlees in het midden van het ovenrek en zet er de lekplaat onder.

Plaats het rek zodanig dat het vlees zich midden in de oven bevindt. Voor meer onderwarmte zet u het rek wat lager. Voor een heerlijk braadstuk kunt u het met spek of spekvet bedekken (vooral ook eend en wild) en zo plaatsen dat het zich boven in de oven bevindt.

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

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

## Normaal onderhoud en reinigen van het fornuis

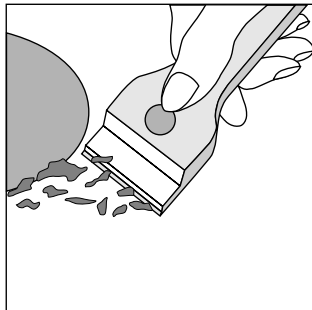
### Sluit de stroom af voordat u enige handeling uitvoert.

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

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

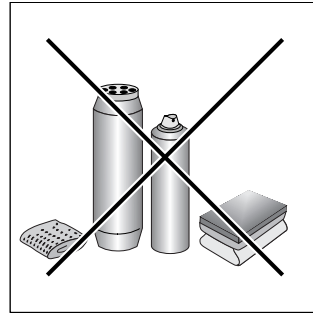
### Reinigen van het kookvlak

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



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

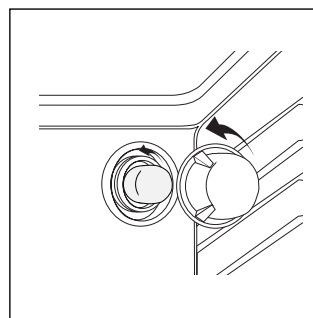
Dit beschermt het oppervlak ook van eventuele schade door suikerhoudend voedsel. Gebruik in geen geval schurende sponzen of schuurmiddelen, noch chemisch agressieve middelen zoals oven-spray of vlekverwijderende producten.



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

### Het vervangen van het ovenlampje

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



# Merloni Elettrodomestici

Viale Aristide Merloni 47

60044 Fabriano

Italy

Tel +39 0732 6611

Fax +39 0732 662501

[www.merloni.com](http://www.merloni.com)