

Kuchnia
Instalacja i obsługa

K 3C0 M.C/R
K 3C7 M.C/R

Cucina
Installazione e uso

Cooker
Installation and use

Cuisinière
Installation et emploi

Кухонная плита
Установка и пользование

sporák
instalace a použití

 **INDESIT**



PL	Cooker with multifunction oven and ceramic hob	
	Instructions for installation and use	3
IT	Cucina con forno multifunzione e piano vetroceramica	15
	Istruzioni per l'installazione e l'uso	
GB	Cooker with multifunction oven and ceramic hob	25
	Instructions for installation and use	
FR	Cuisinière avec four multifonction et table vitrocéramique	34
	Instruction pour l'installation et l'emploi	
CS	Плита с multifункциональной духовкой и стеклокерамической поверхностью	43
	Инструкции по использованию и обслуживанию	
CZ	Sporák s víceúcelovou pecící troubou a sklokeramickou varnou deskou	53
	Návod k instalaci a použití	

Zalecenia eksploatacyjne

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

- korzystać wyłącznie z usług **AUTORYZOWANYCH** serwisów
- stosować tylko **ORYGINALNE** części zamienne

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 rozpakowaniu kuchenki należy sprawdzić, czy w trakcie transportu nie uległa ona 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 zalecane.
10. Nie należy pozostawiać urządzenia podłączonego do zasilania jeśli nie jest ono używane. Jeżeli urządzenie nie jest używane należy wyłączyć je wyłącznikiem głównym.
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 użytkownika urządzenia.
14. Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać kilku podstawowych zasad. W szczególności:
 - nie wolno dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi, ani mając mokre stopy,
 - nie wolno korzystać z urządzenia, przebywając w jego otoczeniu bez obuwia,
 - nie stosować przedłużaczy, a 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 zasady 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. 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 wahania temperatury i uderzenia. Jeżeli jednak zostanie uderzona czymś ostrym, jak nóż czy inne narzędzia, może pęknąć. W takim wypadku należy natychmiast odłą-

- czyć 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 nagrzaných 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 kuchenki 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 kuchenek są poparzenia małych dzieci. Mogą one powstać:
 - a) w wyniku dotknięcia gorących części,
 - b) w wyniku 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 płytkach elektrycznych nie należy używać garnków z nierównym lub zdeformowanym dnem.
 31. Szczególnej uwagi należy dotożyć 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 pokrętła ustawione są w położeniu „●”/„0”.
 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.

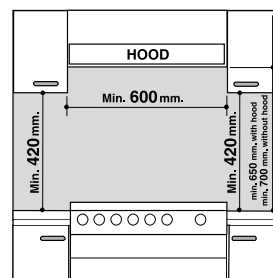
Instalacja kuchni

- **Kuchnia elektryczna pod względem ochrony przed przegrzaniem otaczających powierzchni jest przyrządem klasy X i jako taka może być zabudowana w ciągu meblowym tylko do wysokości płyty roboczej tj. 850 mm od posadzki. 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.

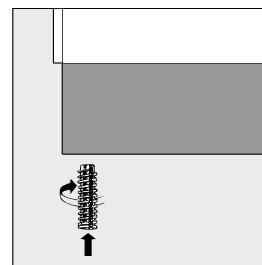
Przykład ustawienia kuchni (rys.). Ściana znajdująca się za kuchnią powinna być uodporniona na wysokie temperatury. Podczas korzystania z kuchni, jej tylna ściana może rozgrzać się do temperatury około 50°C, ponad temperaturę otoczenia. Właściwa instalacja kuchni wymaga uwzględnienia poniższych kwestii:

- 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,
- 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 wieszać zasłon zaraz za kuchnią ani w odległości 110 mm od ścianek bocznych kuchni,
- okapy należy montować zgodnie z instrukcjami podanymi w dołączonych do nich instrukcjach obsługi,
- 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,
- ściana stykająca się z tylną ścianą kuchni powinna być wykonana z materiału żaroodpornego. Tylna ściana kuchenki może się rozgrzać podczas pracy do temperatury wyższej o 55°C od temperatury otoczenia.



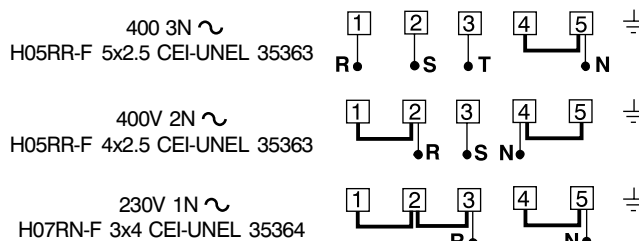
Poziomowanie kuchenki

Kuchenka 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 kuchenki aż do uzyskania właściwego wypoziomowania.



Podłączenie do instalacji elektrycznej

Aby zapobiec nagrzewaniu się kabla zasilającego, należy go przed przystąpieniem do korzystania z kuchenki całkowicie rozwinąć. Kuchenki należy podłączać do zasilania według poniższego diagramu:



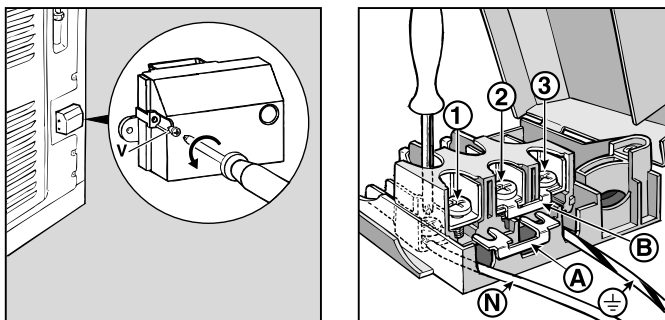
Montaż kabla zasilającego

Otwarcie skrzynki zaciskowej:

- odkręcić śruby „V”,
 - pociągnąć i otworzyć pokrywę skrzynki zaciskowej.
- W celu podłączenia kabla wykonać następujące czynności:
- Wstawić mostki **A** i **B** we właściwe miejsca, w zależności od typu podłączenia, zgodnie ze schematem pokazanym powyżej.

Uwaga: Mostki są fabrycznie wkręcone w pozycji podłączenia kuchni do jednej fazy 230 V (dwa mostki łączą punkty 1-2-3). Mostek łączący punkty 4-5 znajduje się w dolnej części kostki przyłączeniowej.

- Zidentyfikować kable (N i \perp) jak pokazano na rysunku i przykręcić odpowiednimi śrubami;
- Zamocować pozostałe kabelki pod główkami śrub do gniazda 1-2-3;
- Zamocować kabel zasilający w odpowiedniej prowadnicy i zamknąć pokrywę przykręcając śrubę „V”.



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 odcinał 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 kucharki,
- instalacja elektryczna wyposażona jest w skuteczny system uziemiający spełniający wymagania aktualnych standardów i przepisów,
- 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	39 cm
głębokość	41 cm
wysokość	34 cm

Objętość robocza piekarnika: 54 litry

Max. moc piekarnika: 2100 W

Moce grzałek płyty:

lewa przednia	1200 W
lewa tylna	1700 W
prawa tylna	1200 W
prawa przednia	1700 W

Max. moc grzałek płyty: 5800 W

Etykieta energetyczna

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

Energochłonność podana w oparciu o nastawy piekarnika:

- pieczenie statyczne: wybrana funkcja
- pieczenie dynamiczne: wybrana funkcja

Częstotliwość i napięcie zasilania kucharki: PATRZ NA TABLICZKĘ ZNAMIONOWĄ

Uwaga:

Tabliczka znamionowa w zależności od modelu umieszczona jest na:

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

Wymiary szuflady do podgrzewania żywności:

szerokość	42 cm
głębokość	44 cm
wysokość	23 cm

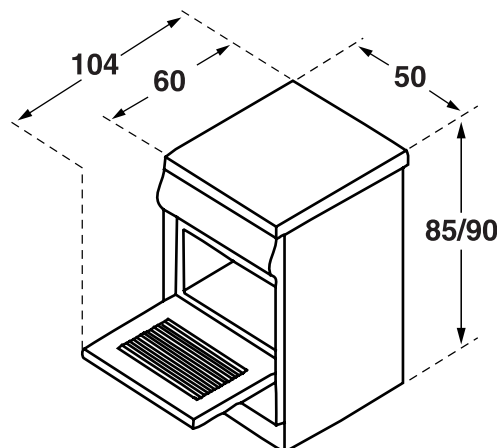


Niniejsze urządzenie posiada certyfikat bezpieczeństwa wydany przez OBR „PREDOM” w Warszawie.



Niniejsze urządzenie spełnia poniższe zalecenia Unii Europejskiej:

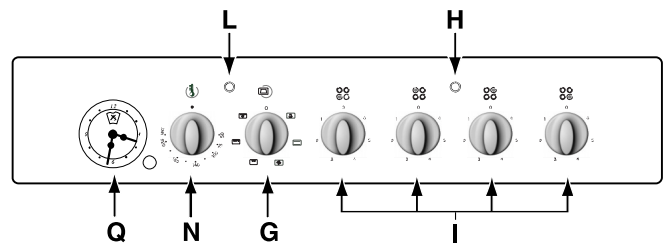
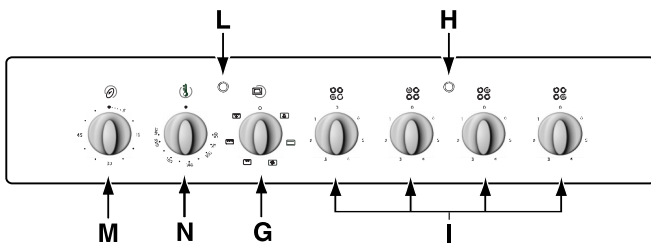
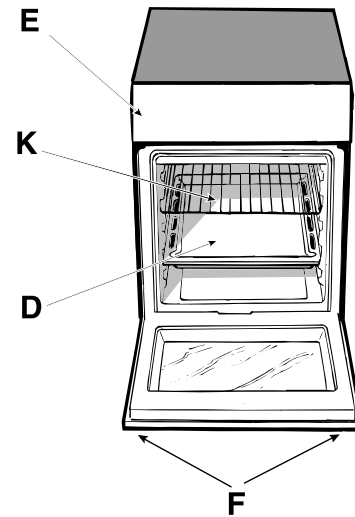
- 73/23/EEC z dn. 19/02/73 (Niskie napięcia) wraz z późniejszymi zmianami,
- 89/336/EEC z dn. 03/05/89 (Kompatybilność elektromagnetyczna) wraz z późniejszymi zmianami,
- 93/68/EEC z dn. 22/07/93 wraz z późniejszymi zmianami.



Opis kuchni

Kuchnia elektryczna z płytą ceramiczną i piekarnikiem wielofunkcyjnym

- D** Taca na kapiący tłuszcz lub do pieczenia
- E** Panel sterujący
- F** Regulowane nóżki
- G** Pokrętko wybierające opcje pracy piekarnika
- H** Zielona kontrolka włączenia elektrycznej płytki grzejnej
- I** Pokrętki regulacji płyt grzejnych
- K** Kratka piekarnika
- L** Kontrolka uruchomienia piekarnika
- M** Czasomierz
- N** Pokrętko termostatu piekarnika
- Q** Stylowy zegar z minutnikiem




Piekarnik łączy w sobie zalety tradycyjnego piekarnika z możliwościami nowoczesnego piekarnika z termoobieganiem. Jest urządzeniem wielofunkcyjnym, pozwalającym na wybranie jednego z 5 sposobów przygotowania potrawy. Funkcje wybiera się przy pomocy pokrętła funkcji roboczych „G” i pokrętła termostatu „N” znajdujących się na panelu sterowania.

Uwaga: Uruchamiając piekarnik po raz pierwszy zaleca się aby pozostał włączony pusty przez ok. pół godziny, przy termostacie ustawionym na pozycji maksymalnej. Następnie należy otworzyć drzwiczki piekarnika i przewietrzyć pomieszczenie. Powstały zapach jest wynikiem ulatniania się substancji użytych do zabezpieczenia piekarnika na czas upływający między jego produkcją, a instalacją.

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.


1. Tryb konwencjonalny

– Położenie pokrętła „G”: 

– Położenie pokrętła „N”: między 50°C i Max

Gdy pokrętło jest na tej pozycji, zapala się lampka i włączają dwa elementy grzejne piekarnika – dolny i górny. Ciepło rozchodzi się równomiernie od dołu i z góry. Jest to funkcja zalecana do potraw z wołowiny i cielęciny, wymagających powolnego przygotowania z ciągłym uzupełnianiem płynów. Jest to również świetny system do pieczenia ciasteczek, herbatników itp. Przy włączonym dolnym i górnym grzejniku należy używać tylko jednej blachy lub rusztu, gdyż na kilku powierzchniach temperatura rozchodzi się w niewłaściwy sposób. Jeśli potrawa wymaga silniejszego ogrzewania od dołu lub z góry, należy wybrać niższy lub wyższy poziom.

2. Piekarnik z nawiewem

– Położenie pokrętła „G”: 

– Położenie pokrętła „N”: między 50°C i Max

W trybie piekarnika z nawiewem wymuszana jest cyrkulacja gorącego powietrza. Ruch powietrza wokół potrawy wywoływany jest przez wentylator znajdujący się w tylnej części piekarnika. To właśnie dzięki gorącemu powietrzu pieczona potrawa przyrumienia się równomiernie i dokładnie. Dzięki utrzymaniu 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 dwie półki jednocześnie, patrz rozdział „pieczenie jednocześnie na dwóch półkach”.

Kilka uwag na temat potraw, których przygotowywanie zalecane jest w tym trybie: doskonałe rezultaty uzyskuje się dla dań typu au gratin (zapiekanych) lub takich, które wymagają przedłużonego czasu pieczenia, jak: lasania, pieczone makarony, risotto, vol-au-vent, itp. Ponadto, dzięki doskonałemu rozkładowi ciepła możliwe jest sto-

sowanie niższych temperatur do przygotowywania pieczenia. 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 umożliwi również osiągnięcie wyśmienitych 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 80-100°C. Aby rozmrozić bardziej delikatne potrawy, należy ustawić pokrętło termostatu na 50°C bądź zastosować obieg zimnego powietrza, ustawiając termostat na 0°C.

3. Grill

– Położenie pokrętła „G”: 

– Położenie pokrętła „N”: Max

W tym trybie, dania pieczone są ciepłem wypromieniowywanym 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.


4. Podwójny Grill

– Położenie pokrętła „G”: 

– Położenie pokrętła „N”: Max

W trybie tym element grzejny jest znacznie większy niż w normalnych trybach. Dzięki nowemu kształtowi, grill ten ma wydajność większą o około 50% od tradycyjnych. Eliminuje on ponadto obszary nie ogrzanego powietrza, które mogą pojawiać się w narożnikach piekarnika.

5. Podwójny grill z wentylacją

– Położenie pokrętła „G”: 

– Położenie pokrętła „K”: wybrać położenie z zakresu pomiędzy 50°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, żeberka, kotletów z jagnięcia, kurczaków, przepiórek, itp. Ponadto doskonale piecze tuńczyka, steki z miecznika i nadziewaną mątwę, itp.

Uwaga: Z grilla (programy 3, 4, 5) należy korzystać przy zamkniętych drzwiczkach.

Kontrolka piekarnika (L)

Sygnalizuje moment, w którym piekarnik grzeje. W momencie osiągnięcia zadanej temperatury pokrętłem 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.

Ważne

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

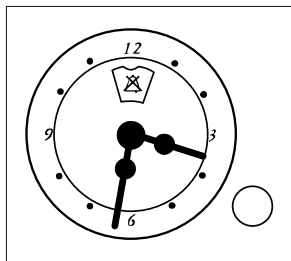
Pokrętło minutnika

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

Zalecenia

Nie należy stawiać blaszek na dnie piekarnika ponieważ potrawa nie upiecze się w sposób równomierny, a także jako że blaszki mają wybrzuszone dno (dzięki czemu są odporniejsze na odkształcenia) są mało stabilne.

Stylowy zegar



Ustawianie godziny

Piekarnik musi być podłączony do prądu.

Pociągnąć pokrętło i przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara aż do ustawienia właściwej godziny.

Uwaga: Zegar jest elektryczny, w przypadku braku prądu zatrzyma się na czas przerwy w dostawie prądu. Następnie należy powtórnie ustawić na nim godzinę.

Minutnik

W przypadku wykorzystania zegara jako minutnika ustawiony czas jest odliczany wstecz. Funkcja nie kontroluje włączenia i wyłączenia piekarnika, po upływie ustawionego czasu włącza się tylko sygnał dźwiękowy.

Ustawianie minutnika

Przekręcić pokrętło, przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, tak by wskazówka znalazła się na żądanym czasie (skala wewnętrzna) widocznym w „okienku”. Odliczanie rozpocznie się natychmiast. W celu wyłączenia dźwięku, lub korzystania wyłącznie z funkcji zegara należy ustawić wskazówkę na symbolu ~~X~~.

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.

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 wyrośniętego 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 uzyskaliście niezadowalający 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.

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 (150–175°C). Zalecana temperatura dla mięs zależy natomiast w dużym stopniu od żądanego 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 rusztu 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.


Jednoczesne korzystanie z więcej niż jednego poziomu roboczego piekarnika


Jeżeli zamierzamy piec jednocześnie na więcej niż jednej półce, należy zastosować tryb  „piekarnik z nawiewem”.


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


Piekarnik daje państwu 3 różne możliwości opiekania. Dla małych porcji należy korzystać z funkcji  „grill”, która przy niewielkim poborze mocy (tylko 1200 W) pozwala na osiągnięcie doskonałych rezultatów opiekania niewielkich porcji produktów, w przypadku takich potraw jak tosty, parówki itp. Z uwagi na fakt, iż tylko środkowa część grzejnika opiekacza żarzy się, potrawy umieszczone w narożnikach rusztu piekarnika nie są opiekane. **Należy zatem pamiętać o właściwym umieszczeniu potraw na ruszcie, tj. w jego centralnej części.**

Funkcja  „podwójny 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.

Funkcja  „podwójny 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 różni. 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 **maximum**. 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 pracuje 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.

Pieczenie pizzy

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

- Wstępnie nagrzać piekarnik, nie krócej niż przez 15 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 (capriciosa, quattro stagioni) zaleca się dodanie mozzarelli w połowie pieczenia.

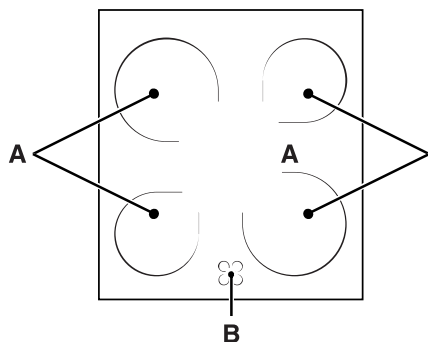
Instrukcja obsługi płyty ceramicznej

Opis płyty do gotowania

A Pola grzewcze

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

Opis elementów grzejnych

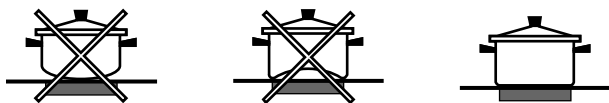


Elementy promieniste składają się z okrągłych oporników. Rozgrzewają się w kilkadziesiąt sekund od włączenia.

Uwagi na temat użytkowania płyty ceramicznej

Aby osiągnąć najlepszy rezultat 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 zapewnia 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.

Pokręta elektrycznych płytek grzejnych kuchenki (I)

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.

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

Lampka sygnalizacyjna płytek elektrycznych (H)

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

Wnęka do składowania pod piekarnikiem

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

Pieczenie w piekarniku – porady praktyczne

Pozycja pokręta piekarnika	Pieczona potrawa	Waga (kg)	Numer półki (od dołu)	Czas rozgrzewania wstępnego (min.)	Położenie pokręta termostatu	Czas pieczenia (min.)
1. Tryb konwencjonalny 	żeberka wieprzowe	0,5	3	15	200	35
	pieczona cielęcina	1	3	15	200	70-75
	kaczka	1	3	15	200	65-75
	bezy	–	3	15	80	120-160
	ciasta kruche	1	3	15	180	30-35
2. Piekarnik z nawiewem 	pizza (na dwóch poziomach)	1	2	15	220	20-35
	lazania	1	3	10	180	30-35
	pieczone kluski (tagliatelle)	1	3	10	180	20-30
	baranina	1	2	10	180	40-45
	kurczak	1	2	10	180	60-75
	makrela	1	2	10	180	50-55
	leszcz	1,5	2	10	180	55-60
	ciasto czekoladowe	1	3	10	160	50-60
	ciasto zakwaszane	0,5	3	10	160	30-40
	placki	1	3	10	180	35-40
	ciasta owocowe	1	2	10	180	50-60
	bułki	0,5	2	10	160	40-45
3. Włączony grill 	sola i mątwą	1	4	5	Max	8
	szaszłyki z kalmarów i krewetek	1	4	5	Max	4
	dorsz w plastrach	1	4	5	Max	10
	warzywa z rusztu	1	3-4	5	Max	8-10
4. Włączony podwójny grill 	befszyk cielęcy	1	4	5	Max	15
	kotlety	1,5	4	5	Max	20
	hamburgery	1	3	5	Max	7
	makrela	1	4	5	Max	15-20
5. Podwójny grill z nawiewem 	kurczak z rusztu	1,5	2	5	200	55-60
	nadziewana mątwą	1,5	2	5	200	30-35

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

Konserwacja i czyszczenie piekarnika

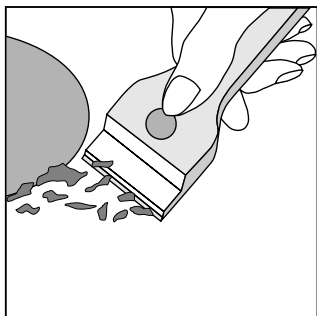
Przed przystąpieniem do czyszczenia lub innych prac konserwacyjnych należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania, za pomocą głównego wyłącznika lub wyjmując wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka.

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

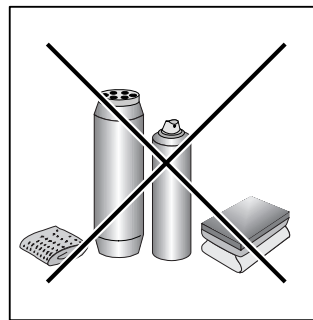
- powierzchnie emaliowane i samoczyszczące powinny być przemywane ciepłą wodą – nie wolno używać substancji ściernych ani żrących;
- wnętrze piekarnika należy czyścić możliwie często; mycie takie należy przeprowadzać gdy piekarnik jest wciąż ciepły stosując do tego ciepłą wodę ze środkiem myjącym, na koniec piekarnik dobrze spłukać i wytrzeć do sucha
- 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.

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 łopatkę do czyszczenia na przykład CERA (nie należy do wyposażenia).

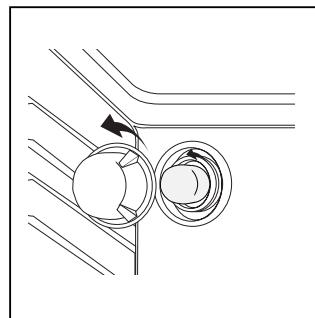


Czyścić płytę, gdy jest letnia, używając odpowiedniego środka czyszczącego i ręczników papierowych, wytrzeć wilgotną ściereką, a następnie do sucha. Folia aluminiowa, plastikowe przedmioty i materiały syntetyczne, które przypadkiem się roztopiły, podobnie jak cukier i potrawy z dużą jego zawartością, należy natychmiast usunąć z jeszcze ciepłej płytki przy pomocy łopatkę. 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.



Wymiana żarówki oświetlenia piekarnika

- Wyłączyć zasilanie kuchenki, przekręcając przycisk wyłącznika sieciowego lub wyjmując wtyczkę z kontaktu (o ile jest dostępna).
- Odkręcić szklaną osłonę uchwyty 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 Queste istruzioni sono valide solo per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sulla targa matricola dell'apparecchio.
- 3 **Questo apparecchio riguarda un apparecchio di classe 1 (isolato) o classe 2 - sottoclasse 1 (incassato tra 2 mobili).**
- 4 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. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.
- 5 Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- 6 L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.
- 7 La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficiente impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
- 8 Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa (posti sull'apparecchio e/o sull'imballo) siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
- 9 Verificare che la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.
- 10 All'installazione occorre prevedere un interruttore omnipolare con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.
- 11 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. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.
- 12 Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito. Spegnerne l'interruttore generale dell'apparecchio quando lo stesso non è utilizzato.
- 13 Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore.
- 14 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.
- 15 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.
- 16 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
- 17 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.
- 18 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.
- 19 Sulle piastre elettriche non debbono essere poste pentole instabili o deformate onde evitare incidenti per rovesciamento. Posizionatele sul piano di cottura in modo che i manici siano rivolti verso l'interno, per evitare urti accidentali.
- 20 Non utilizzate liquidi infiammabili (alcol, benzina...) in vicinanza all'apparecchio mentre questo è in uso.
- 21 Usando piccoli elettrodomestici nelle vicinanze del piano fate attenzione che il cavo di alimentazione non finisca su parti calde.
- 22 Controllare sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- 23 **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambini a distanza.**
- 24 Se la cucina viene posta su di un piedistallo, prendere adeguati accorgimenti affinché l'apparecchio non scivoli dal piedistallo stesso.

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: scollegare sempre la cucina dall'alimentazione elettrica prima di effettuare una qualsiasi operazione di manutenzione, regolazione, ecc.

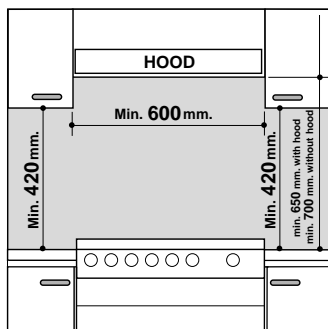
Posizionamento

E' possibile l'installazione a fianco di mobili la cui altezza non superi quella del piano di lavoro. Per una corretta installazione della cucina vanno osservate le seguenti precauzioni:

- I mobili situati a fianco, la cui altezza superi quella del piano di lavoro, debbono essere situati ad almeno 200 mm. dal bordo del piano stesso.
- Le cappe debbono essere installate secondo i requisiti richiesti nei libretti istruzioni delle cappe stesse e comunque ad una distanza minima di 650 mm.
- Posizionare i pensili adiacenti alla cappa ad un'altezza minima dal top di 420 mm (vedi figura).
- Allorché la cucina venga installata sotto un pensile, quest'ultimo dovrà mantenere una distanza minima dal piano di 700 mm (millimetri) come da figura.
- Il vano del mobile dovrà avere le dimensioni indicate nella figura.

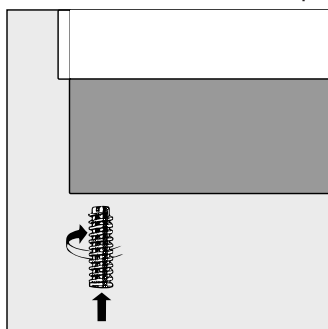
Livellamento

Per ottenere un livellamento perfetto della cucina, vengono forniti dei piedini regolabili (vedere la fig.1). che possono essere avvitate nelle sedi poste negli angoli della base della cucina.



Collegamento elettrico

Il cavo va dimensionato in base al tipo di collegamento elettrico utilizzato (vedi schema di connessione riportato di seguito).

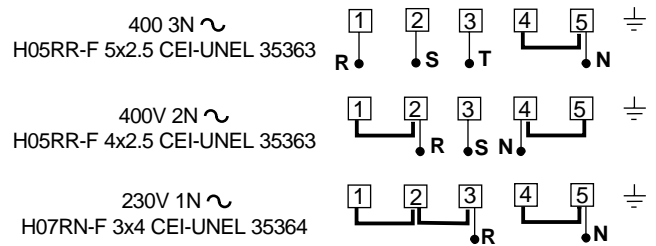


Installazione del cavo di alimentazione

Apertura della morsetteria:

- Svitare la vite "V"
- Tirare il coperchio della basetta di giunzione per aprirlo

Per l'installazione del cavo di alimentazione, eseguire le ope-

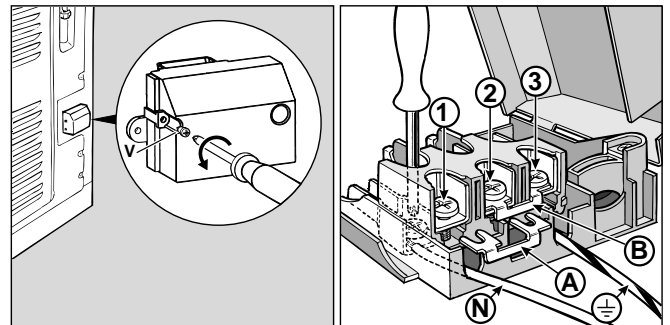


razioni seguenti:

- posizionare la piccola connessione **A-B** secondo il tipo di collegamento che si desidera effettuare utilizzando lo schema riportato nella figura 3.

Nota: le piccole connessioni vengono preparate dalla Fabbrica per il collegamento monofase a 230V (i contatti 1-2-3 sono connessi l'uno all'altro). Il ponte 4-5 è situato nella zona inferiore della morsetteria.

- introdurre i cavi (**N** e \perp) come viene mostrato nella figura e serrare le viti corrispondenti.
- fissare i cavi rimanenti sui morsetti 1-2-3.
- fissare il cavo di alimentazione nell'apposito fermacavo e chiudere il coperchio per mezzo della vite "V".



Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Per il cavo utilizzare una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta dei dati. Al momento di effettuare la connessione direttamente alla rete, installare tra l'apparecchio e la rete un interruttore omnipolare con un'apertura minima di 3 mm. tra i contatti. Questo interruttore deve essere sufficiente per il carico e deve essere conforme alle norme vigenti (il conduttore di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo dell'alimentazione deve essere posizionato in modo tale da non superare 50°C più della temperatura ambiente per tutta la sua lunghezza. 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 è dotato di un collegamento a terra efficiente che è conforme alle disposizioni contenute nelle norme vigenti;
- la presa o l'interruttore omnipolare è facilmente accessibile, una volta installata la cucina.

Caratteristiche tecniche

Forno

Dimensioni (LxPxH)	39x41x34 cm
Volume	54 lt
Assorbimento forno Max	2100 W

Piano di cottura in ceramica

Anteriore sx	1200 W
Posteriore sx	1700 W
Posteriore dx	1200 W
Anteriore dx	1700 W
Assorbimento piano di cottura in ceramica Max	5800 W

ENERGY LABEL

Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici
 Norma EN 50304
 Consumo energia convezione Forzata

funzione di riscaldamento:  Ventilato

Consumo energia dichiarazione Classe convezione Naturale

funzione di riscaldamento:  Statico

Voltaggio e Frequenza

vedi targhetta caratteristiche

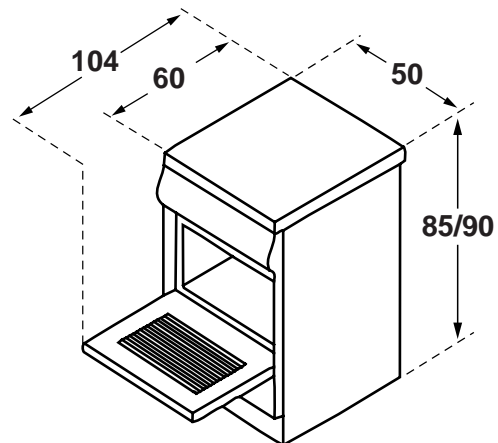
Dimensioni utili del cassetto scaldavivande:

Larghezza: 42 cm
Profondità: 44 cm
Altezza: 23 cm



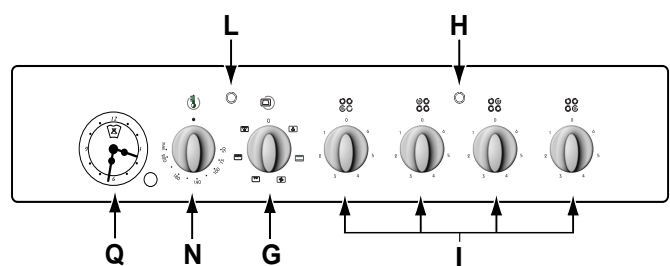
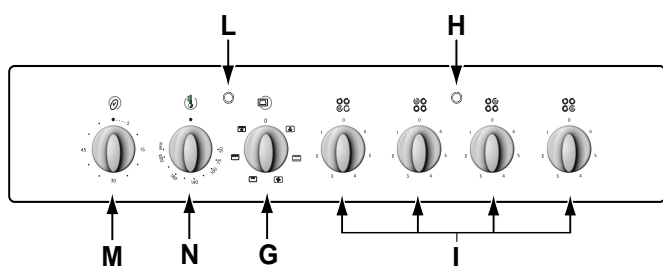
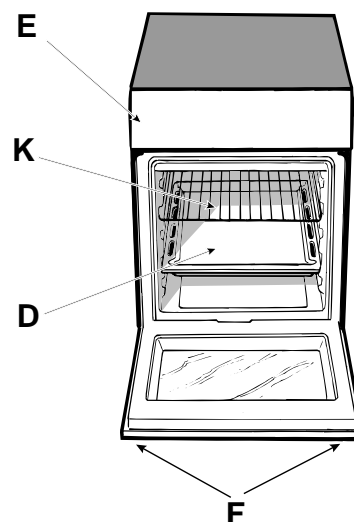
Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

- 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 e piano vetroceramica

- D. Leccarda o piatto di cottura
- E. Cruscotto
- F. Piedini o gambe regolabili
- G. Manopola di selezione
- H. Spia luminosa verde
- I. Manopole di comando delle piastre elettriche
- K. Griglia ripiano del forno
- L. La spia termostato
- M. Manopola del timer
- N. Manopole del termostato
- Q. Orologio con contaminuti rustico



Come utilizzare la cucina

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

Attenzione: prima di utilizzare il forno e il grill per la prima volta è bene lasciarli funzionare per circa 30 minuti. Controllare che il forno sia vuoto, il termostato sia al massimo, la porta aperta ed il locale adeguatamente areato. L'odore che talvolta si avverte durante questa operazione è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno e il grill durante l'intervallo di tempo che intercorre tra la produzione e l'installazione del prodotto.

Attenzione: Utilizzare il primo ripiano dal basso solamente nel caso di cotture con girarrosto (ove presente). Per le altre cotture non utilizzate mai il primo ripiano dal basso e non appoggiate mai oggetti sul fondo del forno mentre state cuocendo perché potreste causare danni allo smalto. Ponete sempre i Vostri recipienti di cottura (pirofile, pellicole di alluminio, ecc.) sulla griglia in dotazione con l'apparecchio appositamente inserita nelle guide del forno.



Le manopole del forno

Il forno "5 cuochi" combina i vantaggi del tradizionale forno "statico" con quelli del moderno forno "ventilato".

Il forno "5 cuochi" è estremamente versatile e offre 5 diverse modalità di cottura sicure e semplici. Usate le manopole per selezionare le diverse funzioni di cottura disponibili nel forno "5 cuochi".

G - manopola di selezione programmi

N - manopola termostato

Per qualsiasi posizione della manopola di selezione, diversa da quella di riposo contrassegnata dallo "o", si ha l'accensione della luce forno; la posizione della manopola contrassegnata dal simbolo  permette di accendere la luce del forno senza che alcun elemento riscaldante sia attivato. La posizione identificata dal simbolo  fa sì che sia possibile accendere la luce del forno senza che nessuna resistenza del forno sia attiva. La luce del forno accesa indica che il forno è in funzione; la luce rimarrà accesa finché il forno è in funzione.


1. Lo "statico"

- Posizione manopola "G": 

- Posizione manopola "N": a scelta fra 50°C e Max

In questa posizione si accende la luce ed 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 ecc... Ottimi risultati si ottengono nella preparazione di piatti a base di carni di manzo o vitello quali: brasati, spezzatini, goulasch, carni di selvaggina, cosciotto e lombo di maiale ecc... 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. Utilizzando i diversi ripiani a disposizione potrete bilanciare la quantità di calore tra la parte superiore ed inferiore, in particolare il secondo o il primo ripiano dal basso consentono di avere più calore inferiormente.

2. Il "ventilato"

- Posizione manopola "G": 

- Posizione manopola "N": a scelta fra 50°C e Max

Dato che la ventilazione rimane costante e uniforme grazie alla ventola posta nella parte posteriore del forno, il cibo viene cucinato e rosolato in modo uniforme e in tutti i punti. Potete cuocere contemporaneamente anche pietanze diverse tra loro, purché le temperature di cottura siano simili. E' possibile utilizzare due 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 pasticcianti, pollo e patate arrosto ecc...

Per le carni, notevoli vantaggi si ottengono per la cottura degli arrosti in quanto la migliore distribuzione della temperatura consente di utilizzare temperature più basse. Negli arrosti di carne la migliore distribuzione del calore consente di utilizzare temperature più basse che riducono la dispersione degli umori mantenendoli così più morbidi e riducendo il calo di peso. Il ventilato è particolarmente apprezzato per la cottura dei pesci che possono essere cucinati con pochissima aggiunta di condimenti, mantenendone così inalterato l'aspetto e il sapore. Per i contorni, eccellenti risultati si ottengono nelle cotture di verdure brasate quali zucchine, melanzane, peperoni, pomodori ecc..

Desserts: risultati sicuri si ottengono cuocendo torte lievitate come pan di Spagna, brioches, croissants. La funzione ventilato può anche essere usata per scongelare carne bianca o rossa, pesce, pane, impostando una temperatura di 80°-100°C. Per scongelare cibi più delicati potete impostare 50°C o usare la sola circolazione di aria fredda impostando la manopola termostato a 0°C.

3. Il "grill"

- Posizione manopola "G": 

- Posizione manopola "N": Max.

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, entrecote, filetto, hamburger etc...

4. Il "Doppio grill"

- Posizione manopola "G": 

- Posizione manopola "N": Max.

Un grill più grande dei soliti e con un disegno del tutto nuovo: il rendimento di cottura è aumentato del 50%. Il doppio grill elimina le zone angolari di assenza di calore.

Importante: Per ottenere risultati di cottura ottimali e per risparmiare energia (il 10% circa), **tenere sempre la porta del forno chiusa quando si usa la funzione grill.**

Nell'utilizzo delle funzioni grill, posizionare la griglia sul ripiano più alto (vedere tabella cottura) e inserire sotto la griglia la leccarda per raccogliere i grassi.

5. Il "doppio grill ventilato"

- Posizione manopola "G": 

- Posizione manopola "N": a scelta fra 50 e 200°C

Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura

degli elementi superficiali aumentando il potere di penetrazione del calore. Risultati eccellenti vengono raggiunti con kebab di carne e verdure, salsicce, costole, braciole di agnello, pollo, quaglia, braciole di maiale, ecc. Questa modalità è anche ideale per cuocere trancie di pesce (pesce spada, tonno, epinefelo, ecc.).

In questa funzione si mette in rotazione anche il motorino del girarrosto (ove presente). Le cotture con questa funzione sono particolarmente consigliate per carni come lombate, pollame, ecc....

Nota: Le cotture al grill (funzioni 3, 4, 5) debbono essere effettuate a porta chiusa.



Spia luminosa del funzionamento del forno (L)

Segnala che il forno sta producendo calore. Si spegne quando la temperatura all'interno del forno ha raggiunto la temperatura selezionata tramite la manopola. A questo punto la spia che si accende e si spegne alternativamente indica che il termostato sta funzionando correttamente e mantenendo costante la temperatura all'interno del forno.

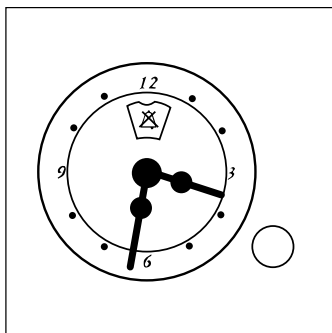
Attenzione

Evitare che i bambini tocchino la porta del forno, perché essa si riscalda moltissimo durante la cottura.

Timer

Per utilizzare il timer, è necessario caricarlo tramite la manopola "M". Ruotare la manopola di un giro quasi completo in senso orario . Quindi, ruotarla in senso inverso  e impostare il tempo posizionando il numero (minuti) sul quadrante della manopola al di sotto della marcatura sul cruscotto.

Orologio con contaminuti rustico



Come rimettere l'ora corrente

Il forno deve essere collegato all'alimentazione elettrica.

Premere e ruotare la manopola in senso antiorario fino a impostare l'ora esatta.

NB: L'orologio funziona elettronicamente. **Quindi, in caso di mancanza di corrente si fermerà per tutta la durata** della mancanza stessa. Al ritorno della corrente, sarà necessario ripetere l'operazione di impostazione dell'ora corrente.


Funzione contaminuti

Nel funzionamento contaminuti viene impostato un tempo dal quale comincia un conto alla rovescia. Questa funzione non controlla l'accensione e lo spegnimento del forno, ma emette solamente un allarme acustico a tempo scaduto.

Come impostare il contaminuti

Ruotare la manopola in senso antiorario fino a portare l'indice sul tempo desiderato (scala interna), visibile attraverso la finestrella dell'indice stesso.

Il conteggio del tempo inizierà immediatamente.

Per interrompere il suono, o per utilizzare la sola funzione orologio, portare l'indice sul simbolo .

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.

Cottura dei dolci


Il forno deve essere già caldo quando si inserisce un dolce; attendere il termine della fase di preriscaldamento (10-15 min. circa). La temperatura di cottura per i dolci varia da 160°C a 200°C. Non aprire la porta durante la cottura di un dolce poiché questo si affloscerebbe.

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 coloso
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 po' 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 del pesce e della carne

Per le carni bianche, i volatili ed il pesce utilizzate temperature basse. (150°C-175°C). Per le carni rosse che si vuole siano ben cotte all'esterno conservando all'interno il sugo, è bene iniziare con una temperatura iniziale alta (200-220°C) per breve tempo, per poi diminuirla successivamente. In linea generale, più carne c'è più bassa sarà la temperatura e più lungo sarà il periodo di cottura. Porre la carne al centro della griglia e posizionare al di sotto di essa un contenitore per raccogliere le sgocciolature di grasso. Inserite la griglia centro del forno. Se la cottura necessita di maggior calore dal basso, utilizzate il primo ripiano dal basso.


Cottura contemporanea su più ripiani

Qualora fosse necessario utilizzare due griglie, utilizzate solo la funzione 2  "forno ventilato", praticamente l'unica soluzione adottabile per questo tipo di cottura.

- Il forno ha 5 differenti ripiani. Utilizzate solo i due ripiani centrali, in caso di cottura con il forno ventilato: i ripiani esterni, superiore ed inferiore, ricevono direttamente il calore e quindi potrebbero bruciare gli alimenti più delicati.

- In generale, utilizzate il secondo e il quarto livello dal basso, ponendo il cibo che necessita di maggior calore sul ripiano 2. Ad esempio: nel caso in cui voleste cucinare un arrosto con un altro tipo di alimento, ponete l'arrosto al secondo livello e l'alimento più delicato sul quarto.
- Quando cucinate alimenti che richiedono tempi e temperature di cottura diversi, impostate la temperatura media tra le due consigliate e ponete gli alimenti più delicati sul quarto ripiano. Rimuovete prima l'alimento che necessita di un tempo di cottura più breve.
- Ponete la leccarda sul ripiano più basso e la griglia su quello più alto.
- Quando cucinate la pizza su più di un ripiano con la temperatura impostata su 220°C, ricordatevi di preriscaldare il forno per almeno 15 minuti. Generalmente la cottura effettuata sul quarto ripiano ha una durata maggiore; per questa ragione è consigliabile estrarre dal forno prima la pizza sul ripiano inferiore, lasciando l'altra ancora per qualche minuto.

Utilizzo del grill

Il forno consente di utilizzare due diversi metodi di grigliatura. Utilizzate la funzione n.  "Grill" per piccole porzioni. Il consumo energetico per questa funzione è solo di 1200 W. Risulta quindi ideale per grigliare piatti di ridotte dimensioni: es. toast, hot-dogs ecc.

Posizionate il cibo al centro della griglia, dato che risulta accesa solamente la parte centrale della resistenza superiore. Il cibo negli angoli non viene cotto.

La posizione 4  "Doppio grill" consente di grigliare su tutta la superficie della griglia. Utilizzate questa funzione quando avete del cibo distribuito uniformemente e volete la doratura uniforme.

Importante: Per ottenere risultati di cottura ottimali e per risparmiare energia (il 10% circa), **tenere sempre la porta del forno chiusa quando si usa la funzione grill.**

Quando si utilizzano le funzioni grill, si raccomanda di impostare il termostato al massimo. Questo, però, non significa che non si possano utilizzare temperature inferiori.

Nell'utilizzo delle funzioni grill, posizionare la griglia sul ripiano più alto (vedere tabella cottura) e inserire sotto la griglia la leccarda per raccogliere i grassi.

Posizione 5  "Doppio Grill Ventilato" è utilissima per grigliature veloci, si distribuisce il calore emesso dal grill consentendo contemporaneamente alla doratura superficiale anche una cottura nella parte inferiore. Consente di grigliare grossi pezzi di carne o pollame senza l'uso del girarrosto. 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. Utilizzando questa funzione insieme allo spiedo (previsto solo su alcuni modelli) è possibile anche la cottura di pietanze sulla leccarda posta al 1° ripiano, per esempio: patate, ecc....

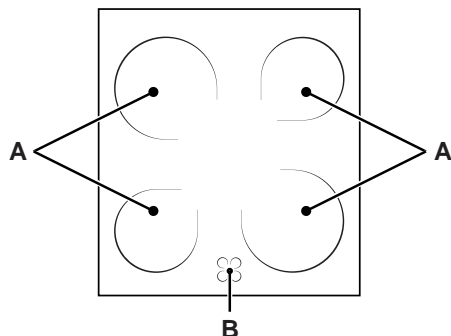
Istruzioni sull'uso del piano di cottura in ceramica

Descrizione

I piani di cottura sono dotati di riscaldatori elettrici radianti incorporati al di sotto della superficie del piano di cottura (zone che diventano rosse durante il funzionamento).

A. Zona di cottura (A).

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.



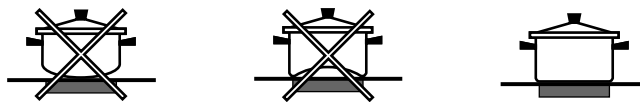
Descrizione degli elementi riscaldanti

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

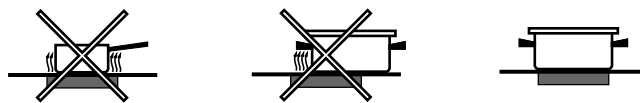
Istruzioni per l'uso del piano di cottura in vetroceramica

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 sull'uso delle piastre elettriche

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

Le cucine possono essere dotate di piastre elettriche di serie, veloci e automatiche, in combinazioni varie (le piastre veloci si distinguono dalle altre per mezzo di un bollino rosso al centro e le piastre automatiche per mezzo di un disco di alluminio al centro).

Per evitare dispersione di calore e danni alle piastre, si consiglia di utilizzare recipienti per cucinare con fondi piatti e con diametro non inferiore a quello della piastra stessa.






La tabella riporta la corrispondenza tra la posizione indicata sulle manopole e il tipo di utilizzo che si consiglia per le piastre.

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

Spia luminosa verde (H)

Questa spia si accende quando viene accesa una piastra elettrica.

Consigli pratici per la cottura

Manopola di selezione	Cibo da cucinare	Peso (Kg)	Posizione di cottura dal basso	Tempo di riscaldamento (min.)	Manopola del termostato	Durata della cottura (min.)
1 Statico 	Anatra	1	3	15	200	65-75
	Roast beef	1	3	15	200	70-75
	Arrostito di maiale	1	3	15	200	70-80
	Biscotti	-	3	15	180	15-20
	Crostate	1	3	15	180	30-35
2 Forno ventilato 	Pizza (su 2 ripiani)	1	2-4	15	220	20-35
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Agnello	1	2	10	180	50-60
	Pollo arrosto + patate	1	2-4	10	180	60-75
	Sgombro	1	2	10	180	50-55
	Sgombri	1.5	2	10	180	55-60
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Bignè (su 2 ripiani)	0.5	2-4	10	190	25-35
	Biscotti(su 2 ripiani)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Pan di Spagna (su 1 ripiano)	0.5	3	10	165	25-30
	Pan di Spagna(su 2 ripiani)	1.0	2-4	10	165	25-30
	Torte salate	1.5	3	15	200	25-30
	3 Grill 	Sogliole e seppie	1	4	5	Max
Spiedini di calamari e gamberi		1	4	5	Max	4
Filetto di merluzzo		1	4	5	Max	10
Verdure alla griglia		1	3/4	5	Max	8-10
4 Doppio grill 	Bistecca di vitello	1	4	5	Max	15-20
	Cotolette	1.5	4	5	Max	20
	Hamburger	1	3	5	Max	7
	Sgombri	1	4	5	Max	15-20
	Toast	n.° 4	4	5	Max	5
5 Ventilato e doppio grill 	Pollo alla griglia	1.5	2	5	200	55-60
	Seppie	1.5	2	5	200	30-35

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

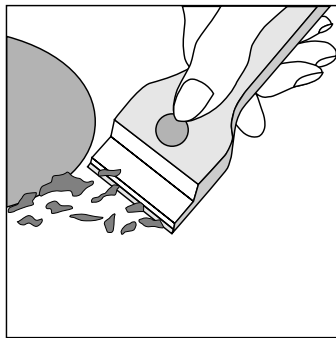
Manutenzione ordinaria e pulizia del forno

Scollegare il forno dalla fonte di elettricità prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione o pulizia. Perché il forno duri il più a lungo possibile, pulirlo frequentemente e con cura, tenendo sempre a mente che:

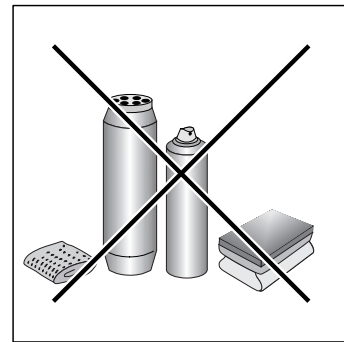
- per la pulizia non utilizzare apparecchi a vapore
- le parti smaltate e i pannelli autopulenti vanno lavati con acqua calda, senza l'aggiunta di polveri abrasive o sostanze corrosive, che potrebbero danneggiarne la finitura;
- l'interno del forno va pulito, con una certa frequenza, quando è ancora 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. È inoltre opportuno asciugare eventuali trabocchi d'acqua;
- **evitare che sul pannello di controllo si accumulino sporco e grasso, pulendolo frequentemente.** Utilizzare spugne non abrasive o panni morbidi per non graffiare le parti smaltate o in acciaio lucido.

Pulizia della superficie del piano di cottura

Prima di cucinare, la superficie del piano di cottura dovrebbe essere sempre pulita con un panno umido al fine di rimuovere la polvere o le particelle di cibo rimaste. La superficie del piano di cottura dovrebbe essere pulita regolarmente con una soluzione tiepida d'acqua e detergente leggero. Periodicamente **potrebbe essere necessario utilizzare un prodotto proprietario specifico per la pulizia del piano in ceramica.** Rimuovere innanzitutto tutto il cibo e il grasso versati con un raschietto per vetri, preferibilmente del tipo a lama di rasoio **CERA** (non in dotazione) oppure, in mancanza di ciò, del tipo a lama di rasoio fissa.



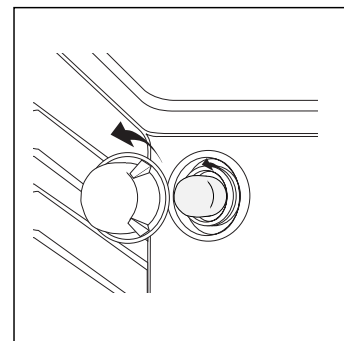
Quindi pulire il piano di cottura mentre è ancora caldo al tatto con un panno di carta e un prodotto detergente adatto. Poi risciacquare e asciugare con un panno pulito. Nel caso in cui un pezzo di plastica o una lamina di alluminio si siano accidentalmente fusi sulla superficie del piano, rimuoverli **immediatamente** dalla zona di cottura calda per mezzo di un raschietto, al fine di evitare di danneggiare la superficie stessa. Effettuare le stesse operazioni nel caso in cui vi sia stato un versamento di zucchero o cibi con un alto contenuto di zucchero. Non utilizzare pagliette o spugne abrasive di nessun tipo. Anche prodotti per la pulizia corrosivi quali spray per forni o smacchiatori non dovrebbero essere utilizzati.



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 lampadina del forno

- Estrarre la spina (se accessibile) oppure scollegare il forno dalla rete spegnendo l'interruttore multipolo utilizzato per connettere il forno alla fonte di elettricità;
- Svitare il coperchio in vetro del portalampada;
- Svitare la lampadina e sostituirla con una lampadina resistente alle alte temperature (300°C) che abbia le caratteristiche seguenti:
 - Tensione 230/240 V
 - Potenza 25W
 - Attacco E14
- Rimontare il coperchio in vetro e ridare alimentazione al forno.



Important safety warnings

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 nonprofessional use within the home.
- 2 These instructions are only for those countries whose symbols appear in the booklet and on the serial no. plate of the appliance.
- 3 **This owner's manual is for a class 1 appliance (insulated) or class 2, subclass 1 appliances (installed between two cabinets).**
- 4 Before using your appliance, read the instructions in this owner's manual carefully since it provides all the information you need to ensure safe installation, use and maintenance. Always keep this owner's manual close to hand since you may need to refer to it in the future.
- 5 When you have removed the packing, check that the appliance is not damaged. If you have any doubts, do not use the appliance and contact your nearest Ariston Service Centre. Never leave the packing components (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) within the reach of children since they are a source of potential danger.
- 6 The appliance must be installed only by a qualified technician in compliance with the instructions provided. The manufacturer declines all liability for improper installation, which may result in personal injury and damage to property.
- 7 The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if it is correctly and efficiently earthed, in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient. If you have any doubts, contact a qualified technician to check the system. The manufacturer declines all liability for damage resulting from a system which has not been earthed.
- 8 Before plugging the appliance into the mains, check that the specifications indicated on the date plate (on the appliance and/or packaging) correspond with those of the electrical and gas systems in your home.
- 9 Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the appliance, as indicated on the data plate. If you have any doubts, contact a qualified technician.
- 10 An omnipolar switch with a contact opening of at least 3 mm or more is required for installation.
- 11 If the socket and appliance 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 sufficient for the power absorbed by the appliance. The use of adaptors, multiple sockets and/or extensions, is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adaptors and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the individual adaptor or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter.
- 12 Do not leave the appliance plugged in if it is not in use. Switch off the main switch and gas supply when you are not using the appliance.
- 13 The openings and slots used for ventilation and heat dispersion must never be covered.
- 14 The user must not replace the supply cable of this appliance. Always contact an after-sales service centre which has been authorised by the manufacturer if the cable has been damaged or needs replacement.
- 15 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 liability for damage resulting from improper and irresponsible use.
- 16 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 they 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.
- 17 Always unplug the appliance from the mains or switch off the main switch before cleaning or carrying out maintenance.
- 18 If you are no longer using an appliance of this type, 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.
- 19 To avoid accidental spillage do not use cookware with uneven or deformed bottoms on the electric plates. Turn the handles of pots and pans inwards to avoid knocking them over accidentally.
- 20 Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline, etc. near the appliance when it is in use.
- 21 When using small electric appliances near the hob, keep the supply cord away from the hot parts.
- 22 Make sure the knobs are in the "•"/"o" position when the appliance is not in use.
- 23 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.
- 24 If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the same from sliding off the pedestal itself.

Installation

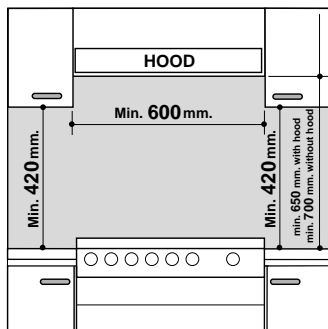
The following instructions should be read by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, regulated and technically serviced correctly in compliance with current regulations.

Important: disconnect the cooker from the electricity when making any adjustment, maintenance operation, etc.

Positioning

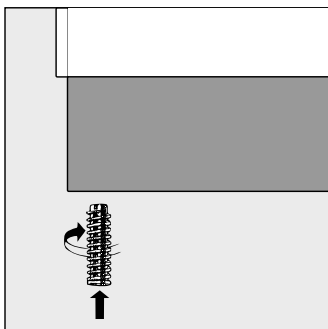
The appliance can be installed next to furniture units which are no taller than the top of the cooker hob. For proper installation of the cooker, the following precautions must be taken:

- Kitchen cabinets installed next to the cooker that are taller than the top of the hob must be situated at least 200 mm from the edge of the hob.
- Hoods must be installed according to the requirements in the installation manual for the hoods themselves and in any case at a minimum distance of 650 mm.
- Place the wall cabinets adjacent to the hood at a minimum height of 420 mm from the hob (see figure).
- Should the cooker be installed beneath a wall cabinet, the latter should be situated at least 700 mm (millimetres) away from the hob, as shown in the figure.
- the cut-out for the cooker cabinet should have the dimensions indicated in the figure.



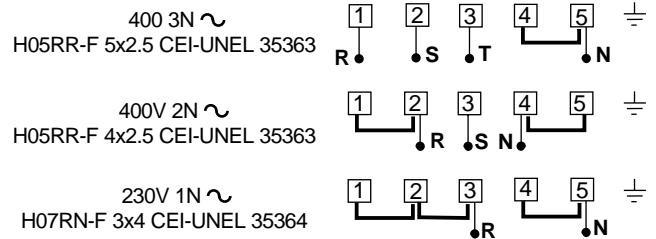
Levelling

In order to have a perfect levelling of the cooker adjustable feet are supplied. They can be screwed in the seats positioned in the corners of the cooker base.



Electrical connection

The power supply cable since its size depends on the electric connection (see the following connection diagram).



Feeding cable installation

Terminal block opening:

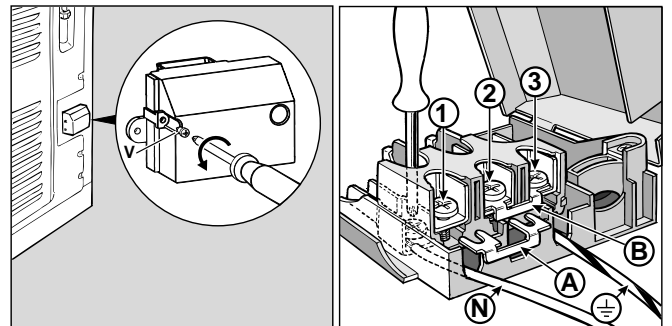
- Unscrew screw "V"
- Pull and open the junction block lid

For the installation of the feeding cable carry out the following operations:

- position the small connection **A-B** according to the type of connection that has to be performed using the scheme shown in the figure.

Note: the small connections are prepared by the Factory for the 230V monophase connection (contacts 1-2-3 are connected to one another). The bridge 4-5 is situated in the lower part of the terminal block.

- introduce the cables (**N** and \perp) as shown in the figure and tighten the relative screws.
- fix the remaining cables on the 1-2-3 clips.
- fix the feeding cable in the special cable stop and close the cover fastening it with the screw "V".



Connecting the supply cable to the mains

Fit a plug, normalised for the load indicated on the data plate, on the cable; when making the connection directly to the mains, an omnipolar switch with a minimum opening of 3 mm between the contacts, must be installed between the appliance and the mains. This switch must be sufficient for the load and must comply to regulations in force (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The power supply cable must be positioned so that it does not exceed 50°C more than room temperature at any point of its length. Before making the connection check that:

- the limiter valve and the home system can support the appliance load (see data plate);
- the power supply system has an efficient earthing connection which complies with the provisions of current regulations;
- the socket or omnipolar circuit-breaker is easily accessible once the cooker has been installed.

Technical Specifications

Oven

Dimensions (WxDxH)	39x41x34 cm
Volume	54 lt
Oven absorption Max	2100 W

Ceramic Hob

Front Left	1200 W
Back Left	1700 W
Back Right	1200 W
Front Right	1700 W
Hob Ceramic absorption Max	5800 W

ENERGY LABEL

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

Energy consumption for Forced convection

heating mode:  Fan assisted

Declared energy consumption for Natural convection Class

heating mode:  Convection

Voltage and frequency

see data plate

Inner Dimensions of the Food Warmer:

Width: 42 cm

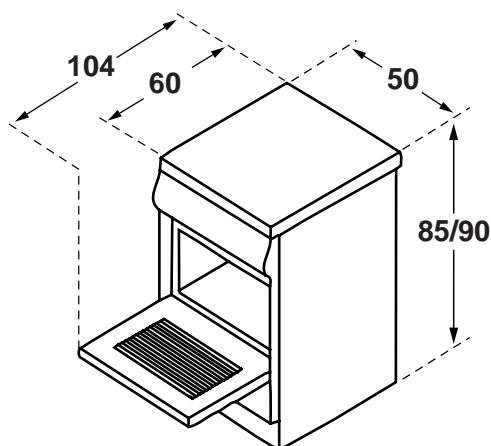
Depth: 44 cm

Height: 23 cm



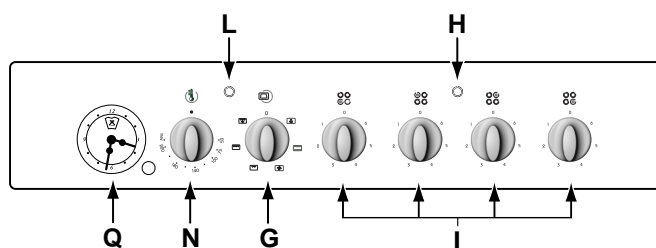
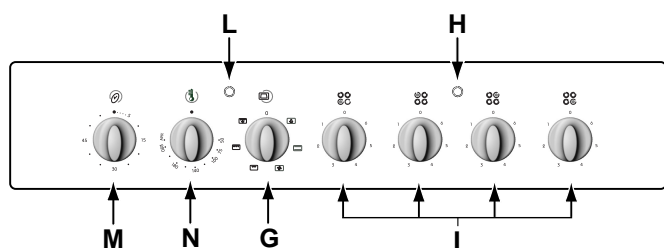
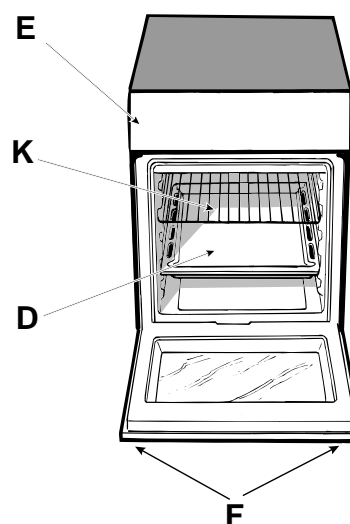
This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

- 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.



The cooker with electric oven and ceramic hob

- D. Dripping Pan or Baking Sheet
- E. Control Panel
- F. Adjustable Feet or Legs
- G. Selector Knob
- H. The green pilot lamp
- I. The control knobs for the electric plates
- K. Oven Rack
- L. Thermostat Light
- M. Timer Knob
- N. Thermostat Knob
- Q. Country Style Clock and Timer



How To Use Your Appliance


The Oven Control Knobs

The "5 Programms" oven combines all the advantages of traditional "static" ovens with those of modern "ventilated" ones.

The "5 Programms" oven is extremely versatile and offers 5 different but sure and easy ways of cooking. Use the knobs to select the different cooking functions available on the "5 Programms" oven:

G - selector knob;

N - thermostat knob.

When the selector knob is on any other setting than that identified by the "o", the oven light turns on. The setting identified by the  symbol makes it possible to turn the oven light on without having any of the oven heating elements on. When the oven light is on, it means that the oven is in use, and it will remain on for the entire time the oven is being used.


1. Convection Mode

- Position of the "G" knob: 

- Position of the "N" knob: between **50°C** and **Max**

On this setting, the light comes on and the top and bottom heating elements are activated. This is the classic, traditional type oven which has 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, stews, etc. Excellent results are achieved when preparing meat-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 still remains the best system for cooking pastries and fruit in general and when using specific covered containers for oven cooking. When cooking in convection mode, only use one dripping-pan or cooking rack at a time, otherwise the heat distribution will be uneven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top or bottom.

2. Ventilation Mode

- Position of the "G" knob: 

- Position of the "N" knob: between **50°C** and **Max**

Since the heat remains constant and uniform throughout the oven due to the fan at the behind, 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 rack levels can be used at the same time, following the instructions in the section entitled, "Cooking On More Than One Rack". This cooking mode is ideal for au gratin dishes or those which require an extended cooking time like lasagne, macaroni bake, chicken and roast 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 ventilated 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.

Excellent results can also be attained when cooking vegetable like courgettes, aubergines, peppers, tomatoes, etc. Desserts: leavened cakes are also perfect for the ventilated mode. Moreover, this mode can also be used to thaw meat, fish and bread by setting the temperature to 80°-100°C. To thaw more delicate foods, set the thermostat to 50°C or use only the cold air circulation feature by setting the thermostat to 0°C.

3. Grill

- Position of the "G" knob: 

- Position of the "N" knob: **Max**

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 high temperature on the surface: beef steaks, veal, entrecôte, filets, hamburger etc...

4. The "Double Grill"


- Position of the "G" knob: 

- Position of the "N" knob: **Max**

This oversized grill has a completely new design, increasing cooking efficiency by 50%. The double grill also eliminates pockets of unheated air in the corners of the oven. **Important: Always leave the oven door closed when using the grill setting** in order to achieve the best results and save on energy (about 10%).

When using the grill, place the rack at the top rack heights (see cooking table) and place the dripping-pan beneath the oven rack to prevent grease from falling onto the bottom of the oven.

5. Ventilated Double Grill

- Position of the "G" knob: 

- Position of the "N" knob: between **50** and **200°C**

This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced air circulation of the air throughout the oven. This helps prevent foods from burning on the surface, allowing the heat to penetrate into the food. Excellent results are achieved with kebabs made with meats and vegetables, sausages, ribs, lamb chops, chicken, quail, pork chops, etc. This mode is also ideal for cooking fish steaks, like swordfish, tuna, grouper etc.

In this function, the rotisserie motor will also turn on (where present). Cooking with this function is especially recommended for meat dishes such as loins, poultry, etc....

Note: When using the grill (features 3, 4, 5), the **oven door must be closed**.



The oven-operating pilot lamp (L)

Signals when the oven is heating. It switches off when the temperature inside the oven reached the temperature selected by the knob. At this point the alternate turning on and turning off of this light indicates that the thermostat is operating correctly to keep the oven temperature constant.

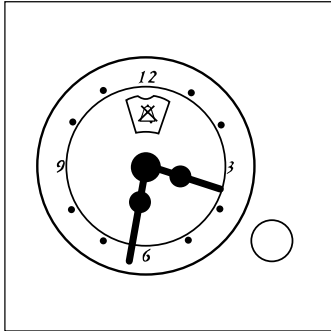
Attention

Avoid the children touch the oven door because it is very hot during the cooking.

Timer

To use the timer, it must be wound using the “M” knob. Turn the knob almost one full turn in the clockwise direction . Then, turn the knob back , and set the time by positioning the number (minutes) on the knob dial beneath the mark on the control panel.

Country Style Clock and Timer



How to Set the Current Time

The oven must be connected to the power supply **Pull** and turn the knob in the counter-clockwise direction to set the time.

N.B.: The clock is electric. Therefore, in the event of a power outage, the clock will stop for the entire time the oven remains without power. When the power comes back on, the clock must be reset to the current time


Timer Feature

The timer operates by counting down a given period of time. This feature does not, however, turn the oven on or off. It merely emits an acoustical alarm when the time has run out.

How to Set the Timer

Turn the knob in the counter-clockwise direction until the indicator is set on the length of time desired (using the inside numbers). The time is clearly visible through the transparent window on the indicator itself.

The timer will begin to count down immediately.

To turn off the buzzer, or to use only the clock, set the indicator on the  symbol.

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.

Baking cakes


The oven should always be warm before putting in cakes wait till the end of preheating (about 10-15 min.). Cake-baking temperatures are normally around 160°C/200°C. Do not open the oven door during the baking process as this could cause the cake to sink. 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 fish and meat

When cooking white meat, fowl and fish use low temperatures. (150°C-175°C). When red meat must be superficially well-cooked but succulent inside, it is advisable to start with a high temperature (200-220°C) for a short time, and then to reduce it at a later point. Generally speaking, the more meat there is, the lower the temperature and the longer the cooking time should be. Place the meat in the centre of the grid and put a spill-tray underneath to catch grease drips. Insert the grid so that it is in the middle of the oven. If more heat from below is required, use the 1° bottom shelf.

Cooking on More Than One Rack

Should you need to use two grids, use only function 2  "ventilated oven" which is the only solution for this process.

- The oven has 5 different rack heights. When cooking with the ventilated mode, use only the two centre rack heights: the bottom and topmost rack heights directly receive hot air and this could result in more delicate dishes being burned.


- In general, use levels 2 and 4 from the bottom, placing the food requiring more heat at level no. 2. For example, when cooking a roast together with other food, place the roast at level 2 and the more delicate dishes at level 4.
- When cooking foods requiring different cooking times and temperatures, make sure that the temperature is set between the two recommended temperatures and put the more delicate dishes at level no. 4. Finally, remove the dish with the shorter cooking time first.
- Use the dripping pan at the bottommost rack height and the grill at the top.
- When cooking pizza on more than one rack with the temperature set at 220°C. Remember to preheat the oven for at least 15 minutes. In general the 4th rack height cooks a little slower, so remove the pizza on the second rack height first and leave the other one in the oven for a few minutes.

Using the Grill

The oven allows you to use two different grilling methods.

Use the no. 3 setting  "Grill" for small portions. Energy consumption for this feature is only 1200 W; however, it is ideal for grilling small dishes or portions, e.g. toast, frankfurters, etc.


Place the food in the centre of the grill, as only the centre of the heating element is turned on. Food in the corners of the oven will not be cooked.

The no. 4 setting  "Double Grill" allows you to grill along the entire surface area of the grill itself. Use this feature when you have food distributed uniformly beneath the grill and you want it to be browned evenly.

Important: Always leave the oven door closed when using the grill setting in order to achieve the best results and save on energy (about 10%).

When using the grill settings, it is recommended that the thermostat be set to maximum, as this is the optimal setting for the grill, which utilizes radiation produced by infrared rays. However, this does not mean that lower temperature settings cannot be used when necessary by simply turning the control knob.

When using the grill, place the rack at the 4 rack heights (see cooking table) and place the dripping-pan beneath the oven rack to prevent grease from falling onto the bottom of the oven.

Setting 5  "Ventilated Double Grill", 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. It can also be used to grill large pieces of meat or fowl. Moreover, it can also be used for browning foods at the end of the cooking process.

When using this function, 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. When using this function together with the spit (only on some models), you can also cook dishes on the dripping-pan situated on the 1st rack, for example: potatoes, etc.....

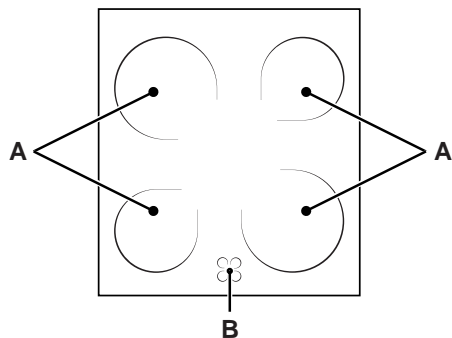
User's instructions the ceramic hob

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.



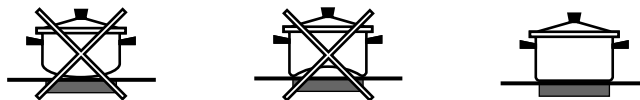
Description of the heating elements

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. Naturally, the thicker the bottom of the pot or pan, the more uniformly the heat is distributed.



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



- 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.

Practical advice for using the electric plates

The cook-top electric plate control knobs (I)

The cookers may be equipped with standard, fast and automatic electric plates in various combinations (the fast plates distinguished from the others by a red dot in the centre, the automatic ones by a round aluminium disk at the centre).






To avoid heat dispersion and damage to the plates, recommend using cooking vessels with flat bottoms in diameters which are not smaller than the plate diameter. Table shows the correspondence between the position indicated on the knobs and the use for which the plates advised.

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.

The green pilot lamp (H)

This lights up when an electric plate is turned on.

Practical Cooking Advice

Selection knob	Food to be cooked	Wt. (Kg)	Cooking position from bottom	Heating time (min.)	Thermostat knob	Cooking time (min.)
1 Static 	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast beef	1	3	15	200	70-75
	Roast pork	1	3	15	200	70-80
	Biscuits	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
2 Fan oven cooking 	Pizza (on 2 racks)	1	2-4	15	220	20-35
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Lamb	1	2	10	180	50-60
	Chicken + potatoes	1	2-4	10	180	60-75
	Mackerel	1	2	10	180	50-55
	Red porgy	1.5	2	10	180	55-60
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2-4	10	190	25-35
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	3	10	165	25-30
	Sponge cake (on 2 racks)	1.0	2-4	10	165	25-30
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
3 Grill 	Sole and cuttle fish	1	4	5	Max	8
	Squid and shrimp on spits	1	4	5	Max	4
	Cod fillets	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	8-10
4 Double Grill 	Veal steaks	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1.5	4	5	Max	20
	Hamburgers	1	3	5	Max	7
	Caballas	1	4	5	Max	15-20
	Toasted sandwiches	n.º 4	4	5	Max	5
5 Ventilated Double Grill 	Grilled chicken	1.5	2	5	200	55-60
	Cuttle fish	1.5	2	5	200	30-35

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

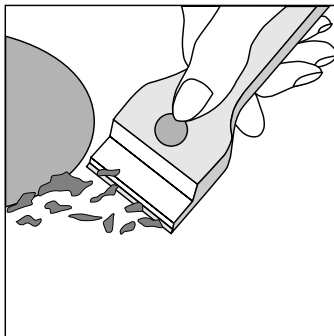
Routine maintenance and cleaning of the oven

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:

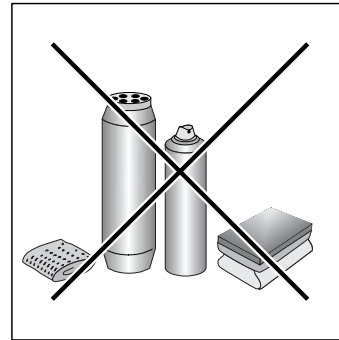
- Do not use steam equipment to clean the appliance.
- the enamelled parts and the self-cleaning panels should be washed with warm water without the addition of abrasive powders or corrosive substances which could damage the finish;
- The inside of the oven should be cleaned fairly often while it is still warm, using warm water and detergent followed by careful rinsing and drying;
- 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.



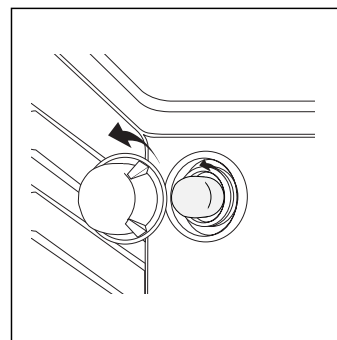
Then clean the hob while it is still warm to the touch with a suitable cleaner and paper towel. Then rinse it and wipe it dry with a clean cloth. If aluminium foil or plastic items are accidentally allowed to melt on the hob surface they should be **immediately** removed from the hot cooking area with 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.



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 light bulb

- Either pull out the plug (if it is accessible) or disconnect the oven from the mains by turning off the multipole switch used for connecting the oven to the electricity source;
- Remove the glass cover of the lamp holder;
- Unscrew the bulb and replace it with a high temperature resistant bulb (300°C) with the following characteristics:
 - Voltage 230/240 V
 - Wattage 25W
 - Type E14
- Replace the glass cover and reconnect the power supply to the oven.



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

- adressez-vous exclusivement à nos Services après-vente agréés
- exigez toujours l'utilisation de pièces détachées originales.

- 1 Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.**
- Ces instructions ne sont valables que pour les pays dont les symboles figurent dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation de l'appareil.
- 3 Ce mode d'emploi concerne un appareil classe 2 (libre pose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre 2 meubles).**
- Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement cette notice car elle contient des instructions très importantes concernant la sécurité d'installation, d'usage et d'entretien. Conservez avec soin cette brochure pour toute consultation ultérieure.
- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez s'il est intact. En cas de doute, et avant toute utilisation, consultez un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sachets plastique, polystyrène expansé, clous, etc) ne doivent pas être laissés à portée des enfants car ils pourraient être dangereux.
- L'installation doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant et par un professionnel qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages causés à des personnes, à des animaux ou à des choses du fait d'une installation incorrecte de l'appareil.
- La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement raccordé à une installation de mise à la terre conformément aux normes de sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier si cette condition fondamentale de sécurité est bien remplie; en cas de doute, faites appel à un professionnel qualifié pour un contrôle minutieux de l'installation électrique. Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir si l'installation de mise à la terre fait défaut.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez si les caractéristiques techniques reportées sur les étiquettes (apposées sur l'appareil et/ou sur l'emballage) correspondent bien à celles de votre installation électrique.
- Vérifiez si la charge électrique de l'installation et des prises de courant est apte à supporter la puissance maximum de l'appareil figurant sur la plaquette. En cas de doute, faites appel à un professionnel qualifié.
- Lors de l'installation, il faut prévoir un interrupteur omnipolaire ayant au moins 3 mm d'ouverture entre les contacts.
- En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, remplacez cette prise par une autre appropriée et, pour ce faire, faites appel à un technicien qualifié qui devra également vérifier si la section des câbles de la prise est apte à supporter la puissance absorbée par l'appareil. En général, il vaut mieux n'utiliser ni adaptateurs, ni prises multiples ni rallonges. Si leur emploi s'avère indispensable, n'utilisez que des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité, tout en veillant à ne pas dépasser la limite de la charge électrique indiquée sur l'adaptateur simple ou sur les rallonges et la puissance max. indiquée sur l'adaptateur multiple.
- Ne laissez pas votre appareil branché inutilement. Eteignez l'interrupteur général de l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.
- 13 Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés.**
- Le câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. Si le câble est endommagé et doit être remplacé, adressez-vous à l'un des centres de service après-vente agréés par le fabricant.
- Cet appareil doit être destiné à l'usage pour lequel il a été conçu. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et, en tant que telle, dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.
- L'usage de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales. A savoir:
 - ne pas toucher l'appareil les pieds ou les mains mouillés ou humides
 - ne jamais utiliser l'appareil pieds nus
 - ne jamais utiliser de rallonges ou bien le faire avec un maximum de précautions
 - ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
 - ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc)
 - ne pas laisser utiliser l'appareil, sans surveillance, par des enfants ou par des personnes incapables de le faire.
- Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, déconnectez l'appareil en débranchant la fiche ou en éteignant l'interrupteur de l'installation électrique.
- 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.
- Ne placez pas de casseroles instables ou déformées sur les brûleurs ou sur les plaques électriques pour éviter tout risque de renversement. Placez-les sur le plan de cuisson, manches tournés vers l'intérieur, vous éviterez ainsi de les heurter par mégarde.
- N'utilisez jamais de liquides inflammables (alcool, essence...) près de l'appareil quand vous êtes en train de l'utiliser.
- Si vous utilisez de petits électroménagers à proximité de la table, veillez à ce que leur cordon d'alimentation ne touche pas à des parties chaudes de l'appareil.
- Contrôlez toujours que les manettes soient bien dans la position "•"/"o" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties du four deviennent très chaudes. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.
- Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.

Installation

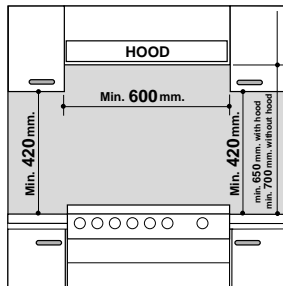
Les instructions suivantes sont destinées à l'installateur qualifié pour lui permettre d'effectuer les opérations d'installation, de réglage et d'entretien technique de façon correcte et conformément aux normes en vigueur.

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

Positionnement

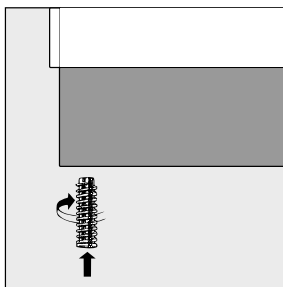
Possibilité d'installation côte à côte avec des meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de travail. Il faut observer les précautions suivantes pour une installation correcte de la cuisinière :

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



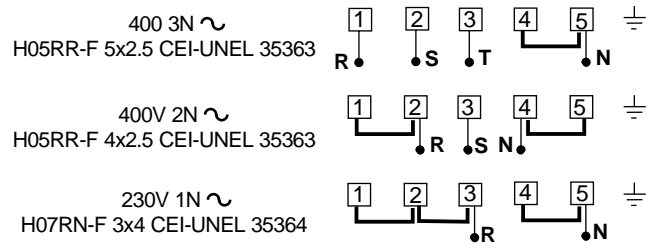
Nivellement

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

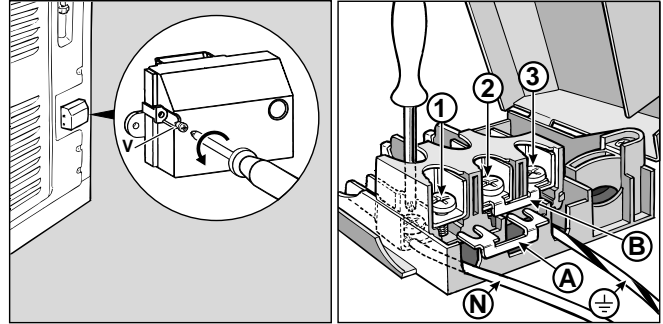


Raccordement électrique

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



Installation du câble d'alimentation



Ouverture du bornier :

- Dévissez la vis «V»
- Tirez sur le couvercle de la base de jonction pour l'ouvrir

Pour le montage du câble d'alimentation, procédez comme suit :

- placez la petite connexion **A-B** selon le type de connexion que vous souhaitez effectuer en suivant le schéma de la figure 3.
- Remarque :** les petites connexions sont préparées en usine pour raccordement monophasé à 230V (les contacts 1-2-3 sont connectés l'un à l'autre). Le pont 4-5 est situé dans la partie inférieure du bornier..
- introduisez les câbles (**N** et \perp) comme illustré et serrez les vis correspondantes.
 - fixez les câbles restants aux bornes 1-2-3.
 - fixez le câble d'alimentation dans le serre-câble correspondant et fermez le couvercle à l'aide de la vis «V».

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

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

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

Caractéristiques Techniques

Four

Dimensions (HxLxP): 39x41x34 cm

Volume: 54 Litres

Absorption Max Four: 2100 W

Plan de cuisson vitrocéramique

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

ETIQUETTE ENERGIE

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

Norme EN 50304

Consommation énergie convection forcée

fonction four :  Ventilé

Consommation énergie déclarée pour Classe convection naturelle

fonction four :  Statique

Voltage et Fréquence

voir la plaquette caractéristiques

Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats:

Largeur : cm 42 cm

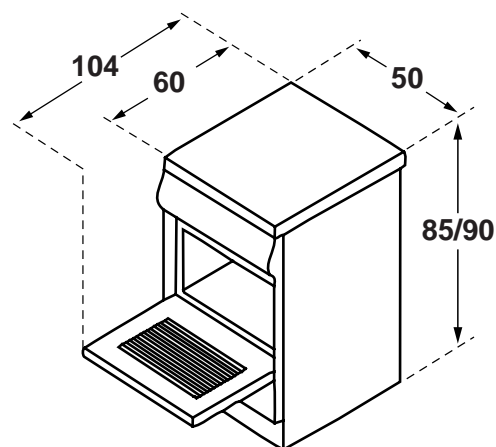
Profondeur : cm 44 cm

Hauteur : cm 23 cm



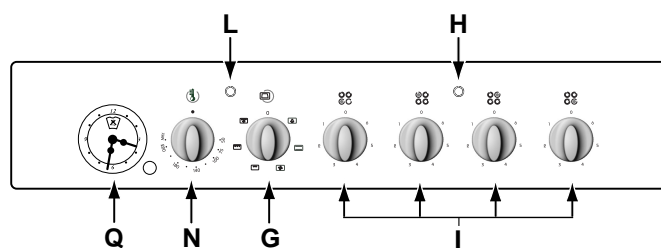
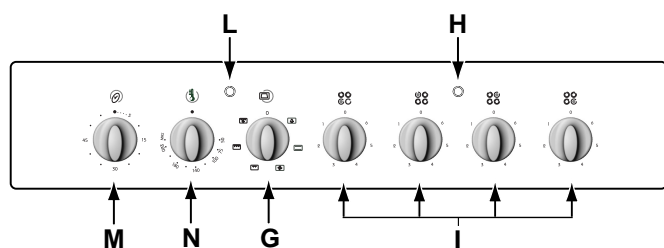
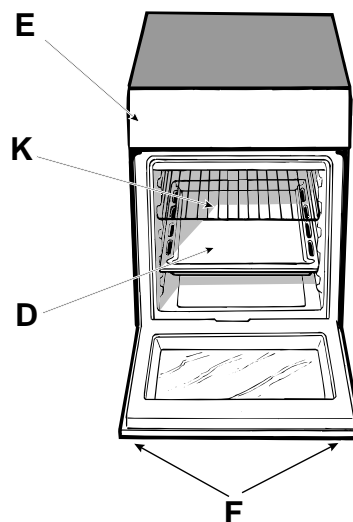
Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :

- 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

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



Mode d'emploi de la cuisinière

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 : N'utilisez le premier étage du bas que pour vos cuissons au tournebroche (pour les modèles qui en sont équipés). 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. Enfournés toujours vos plats de cuisson (plats Pyrex, papier alu, etc. etc.) sur la grille fournie avec l'appareil et montée dans les glissières du four.



Les boutons 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. Servez-vous des boutons pour sélectionner les fonctions de cuisson offertes par le four "5 cuochi".

G - sélecteur de programmes

N - bouton thermostat.

Toute position du sélecteur autre que la position d'arrêt identifiée par le symbole "O", déclenche l'éclairage du four. Pour allumer la lampe du four sans qu'aucun élément chauffant ne soit branché, tournez le bouton identifié par le symbole . La position indiquée par le symbole  permet d'allumer l'éclairage du four sans qu'aucune résistance de ce dernier soit activée. L'éclairage reste allumé pendant toute la durée de la cuisson pour signaler le fonctionnement du four.

1. Convection Mode


- Position bouton "G": 

- Position bouton "N": au choix entre **50°C** et **Max**

En effectuant ce choix, vous obtiendrez: l'éclairage du four et 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'Ancône, 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. N'hésitez pas à choisir le niveau qui vous permettra de mieux balancer la quantité de chaleur provenant de la voûte et de la sole. En enfournant sur le

premier ou le deuxième gradin en partant du bas vous obtiendrez plus de chaleur dans la partie inférieure.

2. Le four "ventilé"

- Position bouton "G": 

- Position bouton "N": au choix entre **50°C** et **Max**

La chaleur, constante et bien distribuée à l'intérieur du four grâce à la turbine située au fond du four, permet de cuire et de dorer les aliments 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. Vous pouvez cuire sur deux niveaux en suivant les conseils fournis dans le paragraphe "Cuisson 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...

Une meilleure distribution de la température permettant d'utiliser des températures plus basses offre des avantages considérables lors de la cuisson de rôtis de viande. Le choix de températures plus basses permet en effet d'obtenir des rôtis de viande plus juteux et tendres à souhait avec une moindre perte de poids. Cette fonction qui permet de cuisiner avec peu de condiment, convient aussi à merveille à la cuisson du poisson, dont l'aspect et le goût demeurent inaltérés. Vous obtiendrez aussi d'excellents résultats lors de la cuisson des légumes: courgettes, aubergines, poivrons, tomates etc.

Desserts : vous réussirez à coup sûr vos pâtes levées pour vos génoises, brioches, croissants. La fonction "ventilé", réglée à une température comprise entre 80° - 100°C sert aussi à décongeler la viande, rouge ou blanche, le poisson ou le pain. Pour décongeler des mets plus délicats, sélectionnez une température de 50°C ou n'utilisez que la circulation d'air froid en plaçant la manette du thermostat sur 0°C.

3. "Gril"

- Position bouton "G": 

- Position bouton "N": **Max**

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....

4. "Double Gril"

- Position bouton "G": 

- Position bouton "N": **Max**

Un gril plus grand que d'habitude, au dessin novateur : son rendement est augmenté de 50%. Avec ce double gril, finies les zones d'angle où la chaleur n'arrive pas.

Important : Pour obtenir d'excellents résultats et faire des économies d'énergie (10% environ), **la porte du four doit rester fermée lorsque vous utilisez le gril.**

Lorsque vous cuisinez en fonction barbecue, placez la grille sur le gradin le plus haut (voir tableau cuisson) et la lèchefrite juste en-dessous pour recueillir la graisse qui fond.

5. "Double Gril Ventilé"

- Position bouton "G": 

- Position bouton "N": au choix entre **50** et **200°C**

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 légumes (kebabs), saucisses, côtelettes, côtelettes d'agneau, poulet, caille, côtes de porc, etc. Mais aussi des tranches de poisson (espadon, thon, mérou, etc.).

Cette fonction déclenche aussi la mise en marche du moteur du tournebroche (si votre appareil en est équipé). Ce type de cuisson est notamment recommandé pour des pièces de viande telles que longues, volaille, etc.

Remarque : cuisinez au gril (fonctions 3, 4,5), **porte fermée**.



Voyant de fonctionnement du four (L)

Il signale la montée en chaleur du four. Il s'éteint dès que la température à l'intérieur du four a atteint la température sélectionnée à l'aide du bouton. Le voyant commence alors à s'allumer et à s'éteindre à tour de rôle pour signaler le fonctionnement du thermostat et maintenir une température constante à l'intérieur du four.

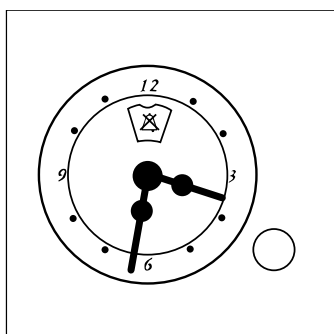
Attention

Évitez que les enfants touchent la porte du four, elle se réchauffe énormément durant la cuisson.

Minuterie

Pour remonter la minuterie, utilisez le bouton "M". Faites faire un tour presque complet au bouton dans le sens des aiguilles d'une montre . Puis, tournez-le dans le sens inverse  et sélectionnez la durée de cuisson en amenant le chiffre (minutes) indiqué sur le bouton en face du repère sur le tableau de bord.

Horloge avec minuterie Rustique



Remise à l'heure

Le four doit être sous tension.

Poussez sur le bouton et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour sélectionner l'heure exacte.


N.B.: L'horloge fonctionne à l'électricité. Donc, en cas de coupure de courant, elle cessera de fonctionner pendant toute la durée de la panne. Dès retour du courant il faudra par conséquent la remettre à l'heure.

Fonction minuterie

Le fonctionnement de la minuterie prévoit la sélection d'un temps dont le décompte se fait au compte à rebours. Cette fonction ne contrôle ni l'allumage ni l'arrêt du four mais déclenche un signal sonore une fois le temps écoulé.

Programmation de la minuterie

Tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour amener le repère en face du temps souhaité (échelle interne), visible à travers la fenêtre d'affichage. Le décompte du temps démarre aussitôt.

Pour arrêter la sonnerie ou pour n'utiliser que la fonction horloge, amenez le repère en face du symbole .

Conseils utiles pour la cuisson

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

Cuisson de la pâtisserie

Réchauffez toujours votre four (pendant 10 - 15 minutes environ) avant d'enfourner vos gâteaux. La température de cuisson des gâteaux varie entre 160°C et 200°C. N'ouvrez jamais la porte en cours de cuisson d'un gâteau, il risquerait de s'affaisser.

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 détache pas du moule

Beurrez bien le moule et saupoudrez-le de panure ou de farine.


J'ai cuit sur plusieurs niveaux mais ils ne sont pas tous au même degré de cuisson

Choisissez une température plus basse. Des niveaux enfournés simultanément ne doivent pas obligatoirement être sortis ensemble.

Cuisson du poisson et de la viande

Pour les viandes blanches, les volailles et le poisson utilisez des températures plus basses. (150°C - 175°C). Pour rissoler les viandes rouges à l'extérieur et les garder juteuses à l'intérieur, commencez par régler une température élevée (200-220°C) pendant un bref laps de temps puis diminuez-la par la suite. En général, plus vous avez de viande à cuire, plus la température sera basse et la durée de cuisson prolongée. Placez votre viande au milieu de la grille et placez une lèchefrite en dessous pour recueillir la graisse qui fond. Placez la grille au milieu du four. Si le type de cuisson exige plus de chaleur par dessous, utilisez le premier gradin en partant du bas.

Cuisson simultanée sur plusieurs niveaux

La fonction 2  "four ventilé" est la seule qui vous permet de cuire sur deux niveaux.

- Le four dispose de 5 niveaux. N'utilisez que les deux niveaux du milieu en cas de cuisson au four ventilé : les niveaux, extérieur, supérieur et inférieur sont en effet directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler des mets délicats.


- Utilisez de préférence le deuxième et le quatrième niveau en partant du bas en enfournant sur le deuxième les plats qui exigent plus de chaleur. Exemple: si vous cuisinez un rôti en même temps qu'un autre type de plat, enfournez le rôti au deuxième niveau et vos plats plus délicats au quatrième.
- En cas de cuisson simultanée de plats dont les temps et les températures de cuisson varient, choisissez une température intermédiaire entre les deux conseillées et enfournez les plats plus délicats au quatrième niveau. Sortez du four, avant les autres, le plat exigeant un temps de cuisson moindre.
- Utilisez la lèchefrite sur le niveau du bas et la grille sur celui du haut.
- Lors de la cuisson de pizzas sur plusieurs niveaux à une température de 220°C, n'oubliez pas de préchauffer le four pendant au moins 15 minutes. D'habitude, la cuisson sur le quatrième niveau exige davantage de temps; il est par conséquent conseillé de sortir du four d'abord la pizza placée au niveau inférieur et de laisser l'autre cuire quelques minutes de plus.

Utilisation du grill

Pour vos grillades, vous avez le choix entre deux modes de cuisson.

Utilisez la fonction 3  "Grill" pour de petites pièces. La consommation d'électricité n'est dans ce cas que de 1220 W, c'est donc l'idéal pour griller de petites pièces telles que : croque-monsieur, saucisses de Strasbourg, etc.


Placez vos aliments au milieu de la grille car seule la partie centrale de la résistance du haut est branchée. Les aliments placés dans les coins ne sont pas cuits.

La position 4  "Double Grill" vous permet d'utiliser toute la surface de la grille. Conseillée quand les aliments sont disposés uniformément et quand vous désirez qu'ils soient tous bien dorés.

Important : Pour obtenir d'excellents résultats et faire des économies d'énergie (10% environ), **la porte du four doit rester fermée lorsque vous utilisez le grill.**

Quand vous utilisez cette fonction, n'oubliez pas de régler votre thermostat sur le maximum. Cela ne vous empêche toutefois pas d'utiliser des températures plus basses.

Lorsque vous cuisinez en fonction barbecue, placez la grille sur le gradin le plus haut (voir tableau cuisson) et la lèchefrite juste en-dessous pour recueillir la graisse qui fond.

La position 5  "double grill ventilé" est extrêmement utile pour des grillades rapides car la chaleur produite par le grill, bien distribuée, permet non seulement de dorer en surface mais aussi de cuire par dessous. Elle vous permet de griller de grosses pièces de viande ou de volaille sans utiliser le tournebroche. 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 2e ou 3e 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. Si vous utilisez cette fonction en même temps que le tournebroche (prévu uniquement sur certains modèles), vous pouvez cuisiner dans la lèchefrite placée au premier gradin, comme par exemple : des pommes de terre, etc...

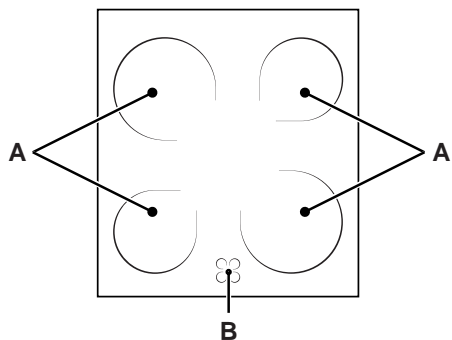
Mode d'emploi de la table vitrocéramique

Description

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

A. Zone de cuisson (A).

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



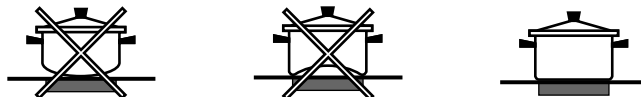
Description des éléments de chauffe

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

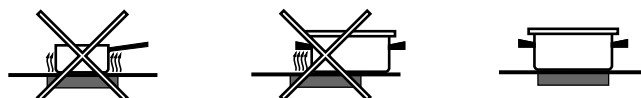
Mode d'emploi de la table vitrocéramique

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

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



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



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

Conseils pratiques pour l'utilisation des plaques électriques

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

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

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








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

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

Indicateur lumineux vert (H)

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

Conseils utiles pour la cuisson

Bouton sélection 	Aliments à cuire	Poids (Kg)	Position gradins en partant du bas	Préchauffage (min.)	Bouton thermostat 	Durée cuisson (min.)
1 Traditionnel 	Canard	1	3	15	200	65-75
	Roast-beef	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
2 Four ventilé 	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2-4	15	220	20-35
	Lasagnes	1	3	10	200	30-35
	Agneau	1	2	10	180	50-60
	Poulet rôti + pommes de terre	1	2-4	10	180	60-75
	Maquereaux	1	2	10	180	50-55
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Choux à la crème (sur 2 niveaux)	0.5	2-4	10	190	25-35
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 niveau)	0.5	3	10	165	25-30
	Génoise (sur 2 niveaux)	1.0	2-4	10	165	25-30
	Tartes salées	1.5	3	15	200	25-30
3 Gril 	Soles et seiches	1	4	5	Max	8
	Brochettes de calmars et de crevettes	1	4	5	Max	4
	Tranches de colin	1	4	5	Max	10
	Légumes grillés	1	3/4	5	Max	8-10
4 Double gril 	Steaks de veau	1	4	5	Max	15-20
	Côtelettes	1.5	4	5	Max	20
	Hamburgers	1	3	5	Max	7
	Maquereaux	1	4	5	Max	15-20
	Toast	n.° 4	4	5	Max	5
5 Ventilé et double gril 	Poulet grillé	1.5	2	5	200	55-60
	Seiches	1.5	2	5	200	30-35

NB: les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. Lorsque vous utilisez le gril, le double gril ou le double gril ventilé, placez toujours la lèchefrite sur le premier gradin en partant du bas.

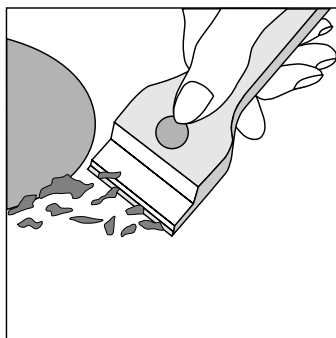
Maintenance ordinaire et entretien de la cuisinière

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

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

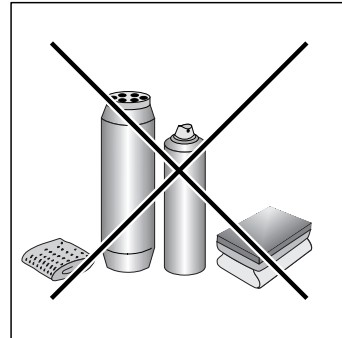
Nettoyage du plan de cuisson

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



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

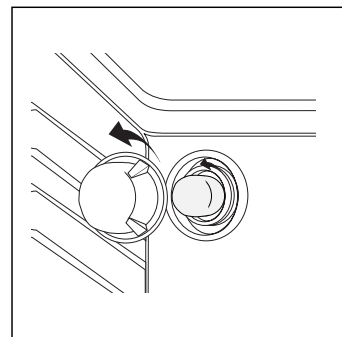
débordé. Ce produit doit donc être utilisé avant de cuisiner. N'utilisez en aucun cas des éponges qui rayent ou des produits abrasifs. Évitez, de même, d'employer des détergents chimiques agressifs tels que des produits en bombe pour le four ou des produits détachants.



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

Remplacement de la lampe à l'intérieur du four

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



1. Это оборудование разработано для использования внутри помещений. Ни при каких обстоятельствах не используйте оборудование на улице.
2. Плита должна использоваться в домашних условиях для приготовления и разогрева пищи в соответствии с данной инструкцией. Использование оборудования не по назначению, а также промышленное использование, использование плиты в офисах, предприятиях сферы обслуживания, здравоохранения, просвещения и т.п. не предусмотрено. Производитель не несет ответственности за выход из строя оборудования при нарушении данного пункта инструкции.
3. Данная инструкция относится к оборудованию класса 1 (свободная установка) и класса 2 подкласса 1 (установка между двумя шкафами).
4. Снимите упаковку; элементы упаковки (пластиковые пакеты, пенопласт, металлические скрепки) могут быть потенциально опасны для детей, поэтому выбросьте упаковку сразу же или уберите в недоступное место.
5. Убедитесь, что Ваша плита не повреждена и полностью укомплектована. Если у Вас есть сомнения, свяжитесь с продавцом немедленно.
6. Запрещено использование удлинителей и переходников. Длина кабеля не должна превышать 1,5 м. Производитель не несет ответственности за возгорания, произошедшие из-за использования тройников и удлинителей, а также соединительного кабеля, сечение которого не соответствует потребляемой оборудованием мощности. При установке необходимо проверить соответствие характеристик сети и плиты. Необходимые сведения содержатся в специальной таблице на задней стороне плиты.
7. Розетка и вилка должны быть одного типа.
8. Плита должна устанавливаться только квалифицированным персоналом, в соответствии с рекомендациями Производителя и стандартами, действующими на территории стран СНГ. Неправильная установка может принести вред людям, животным или Вашей собственности. В случае неправильной установки Производитель снимает с себя всякую ответственность.
9. Электрическая безопасность гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с правилами электрической безопасности. Это требование обязательно должно соблюдаться. Если возникли сомнения, свяжитесь со специалистом по установке, который проверит Вашу систему заземления. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием заземления или его неисправностью.
10. Если плита подключается непосредственно к сети (без вилки и розетки), необходимо установить многолинейный выключатель с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, линия заземления при этом не должна разрываться. Выключатель должен устанавливаться в легкодоступном месте.
11. Всегда вынимайте вилку из розетки или отключайте электричество на Вашем щитке перед мойкой или другими операциями по профилактике плиты.
12. Не тяните провод, чтобы вынуть вилку из розетки: это очень опасно. Не пережимайте и не натягивайте сетевой кабель. Для замены поврежденного кабеля вызывайте специалиста из обслуживающей организации.
13. Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия и щели в задней части плиты и под панелью управления не были закрыты, в противном случае возникает опасность превышения рабочей температуры электрической изоляции и короткого замыкания.
14. Ваша плита должна использоваться только для того, для чего она разработана. Если Вы решили испытать плиту другой работой, (например, отапливать помещения) делайте это на свой страх и риск.
Производитель не несет ответственности за поломки, вызванные ненадлежащим или неразумным использованием.
15. Не касайтесь плиты, если Ваши руки или ноги мокрые или сырые, не пользуйтесь оборудованием босиком.
16. В соответствии с общими требованиями Государственной Противопожарной службы не оставляйте плиту без присмотра.
17. Не разрешайте детям и лицам, не знакомым с настоящей инструкцией, пользоваться плитой в ваше отсутствие.
18. Запрещается изменение конструкции плиты и вмешательство лиц, не уполномоченных Производителем на гарантийный ремонт.
19. При использовании малых кухонных электроприборов рядом с плитой следите, чтобы их питающие кабели не касались горячих частей оборудования.
20. Отключайте плиту от сети, когда уезжаете надолго.
21. Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости (алкоголь, бензин и т.п.) рядом с работающим оборудованием.
22. Не ставьте на плиту посуду с неровным или деформированным дном. Старайтесь располагать посуду так, чтобы ручки не перегревались и чтобы было невозможно опрокинуть посуду, случайно задев за ручки.
23. Если плита не используется, проверьте, что рукоятки на панели управления находятся в положении «•»/ «О».
24. Части плиты после выключения долгое время остаются горячими. Будьте осторожны, не прикасайтесь к плите: дождитесь, когда она полностью остынет.
25. **Предупреждение:** никогда не помещайте горячую посуду и воспламеняющиеся материалы в отделение для хранения и подогрева.
Никогда не оставляйте включенные конфорки пустыми или с неиспользуемой посудой, так как посуда быстро нагревается, что может повредить оборудование.
26. При установке плиты на опоры, соблюдайте меры предосторожности, чтобы избежать соскальзывания плиты с опор.
27. При возникновении нестандартной ситуации отключите плиту от сети, позвоните в сервисный центр, телефон которого указан в гарантийном документе (гарантийном талоне, сервисной книжке, сервисном сертификате).
28. Если Вы решили, что плита больше не годится для эксплуатации, сделайте ее непригодной для использования: отключите от сети, обрежьте питающий кабель, снимите потенциально опасные части (это особенно важно для безопасности детей, которые могут играть с неиспользуемыми или выброшенными приборами).

Внимание!

Для обеспечения эффективной и безопасной работы оборудования настоятельно рекомендуем:

- не пользоваться услугами лиц, не уполномоченных Производителем;
- при ремонте требовать использования оригинальных запчастей.

Установка

Этот раздел предназначен для квалифицированных техников и содержит инструкции по установке и обслуживанию плиты в соответствии с действующими нормами безопасности.

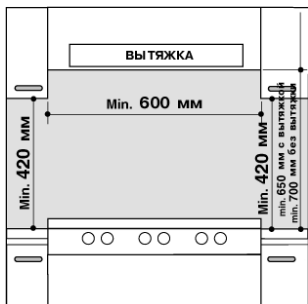
Важно: перед любыми работами по наладке, обслуживанию и т.п. отключите плиту от электрической сети.

Установка плиты

Плита может устанавливаться рядом с кухонной мебелью, которая, однако, не должна быть выше плиты.

При установке плиты необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

- Кухонная мебель, превышающая по высоте плиту, должна находиться на расстоянии не менее 200 мм от края рабочей поверхности плиты.
- Вытяжки устанавливаются согласно их инструкциям по эксплуатации, и на расстоянии не менее 650 мм от рабочей поверхности плиты.
- Стенные шкафы, смежные с вытяжкой, навешиваются на высоте не менее 420 мм от рабочей поверхности плиты (см. рис.).
- При установке плиты под стенными шкафами расстояние между шкафами и рабочей поверхностью плиты должно составлять не менее 700 мм, как показано на рисунке.
- Размеры для встраивания плиты в модуль кухонной мебели указаны на рисунке.



Выравнивание плиты (только для некоторых моделей)

Ваша плита снабжена регулируемыми ножками, которые служат для ее выравнивания. При необходимости, ножки вкручиваются в отверстия по углам основания плиты (рис. А).

Установка опор (только для некоторых моделей)

Плита комплектуется надставными опорами, которые устанавливаются нажатием под основанием плиты (рис. В).

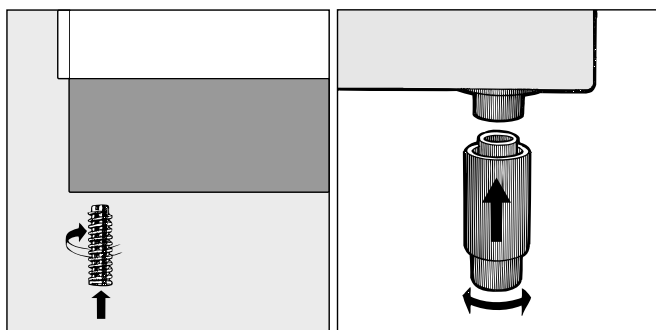


Рис. А

Рис. В

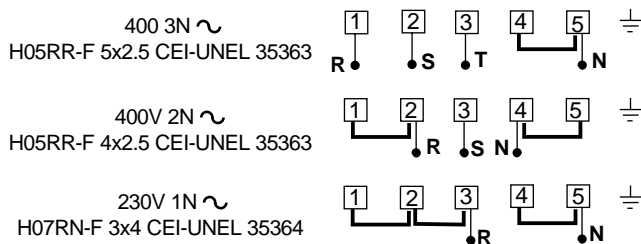
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

Электрическая безопасность этого оборудования гарантируется только при правильном его заземлении в соответствии со стандартами электрической безопасности.

Производитель снимает с себя всякую ответственность за любой ущерб, причиной которого явилось неправильное подключение оборудования.

Параметры питающего кабеля зависят от типа электрического соединения (см. следующую таблицу, содержащую сведе-

ния о различных способах соединения проводов и перемычек для адаптации электроплит к электрической сети, а также требования к типу кабеля).



В России: R=A, S=B, T=C.

Установка питающего кабеля

Чтобы открыть коммутационную колодку:

- выверните винт **V** (рис. С);
- снимите крышку колодки, потянув ее на себя.

Подсоединение питающего кабеля производится следующим образом :

- установите перемычки **A-B** согласно требуемой схеме соединения (рис. D).

Примечание: заводская предустановка выполнена для однофазного соединения 230 В (контакты 1-2-3 соединены между собой). Перемычка 4-5 находится в нижней части коммутационной колодки.

- подсоедините провода (**N** и \perp) как показано на рис. D и закрепите их винтами;
- зафиксируйте оставшиеся провода в зажимах 1-2-3;
- зафиксируйте питающий кабель в хомуте и закройте крышку коммутационной колодки, завернув винт **V**.

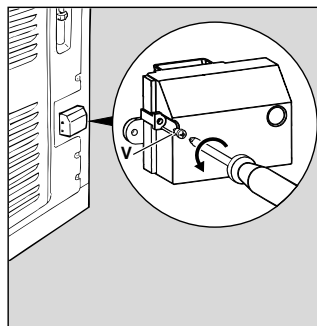


Рис. С

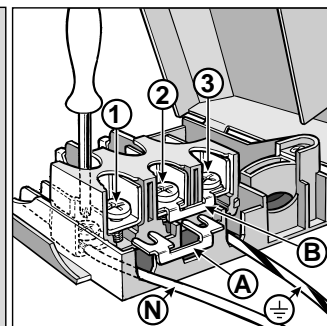


Рис. D

Подсоединение кабеля к сети

Оснастите питающий кабель соответствующей вилкой (см. табличку характеристик) или непосредственно подключите оборудование к сети (без вилки и розетки). В последнем случае должен быть установлен многолинейный выключатель, соответствующий нагрузке оборудования, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем линия заземления не должна разрываться. Питающий кабель следует располагать так, чтобы по всей длине он никогда не нагревался до температуры, превышающей на 50°С комнатную.

Перед подсоединением убедитесь в том, что:

- предохранители (пробки) или автоматические выключатели и проводка выдерживают рабочую нагрузку оборудования (см. табличку характеристик);
- заземление соответствует правилам и требованиям, предъявляемым к заземлению бытовой техники;
- розетка или многолинейный выключатель находятся в легкодоступном месте.

Технические характеристики

ДУХОВКА

Размеры (Ширина x Глубина x Высота)

39x41x34 см

Объем

54 л

Мощность духовки (max)

2100 Вт

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

(зоны нагрева)

Передняя левая 1200 Вт

Задняя левая 1800 Вт

Задняя правая 1200 Вт

Передняя правая 1800 Вт

Максимальная мощность 6000 Вт

ENERGY LABEL

Директива 2002/40/CE касательно этикеток на

электрических духовках

Норматив EN 50304

Расход электроэнергии при принудительной конвекции

функция нагрева:  Вентилированное

Заявление о расходах электроэнергии для класса натуральной конвекции

функция нагрева:  Статическое

Напряжение и частота питания

См. таблицу характеристик

Размеры отделения для хранения и подогрева:

Ширина: 42 см

Глубина: 44 см

Высота: 23 см

Продукция сертифицирована на соответствие ГОСТам:

Код органа по сертификации



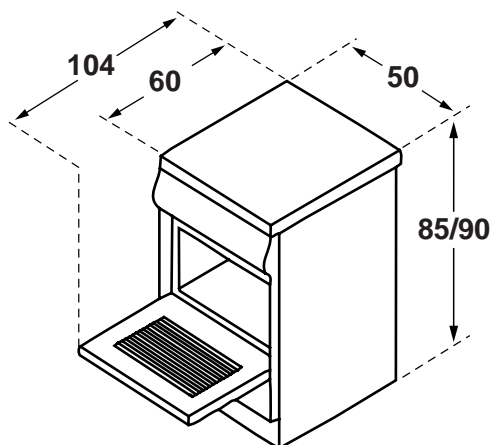
27570.0-87
27570.14-88
23511-79
P 50033-92
P 50696-94

ME 53



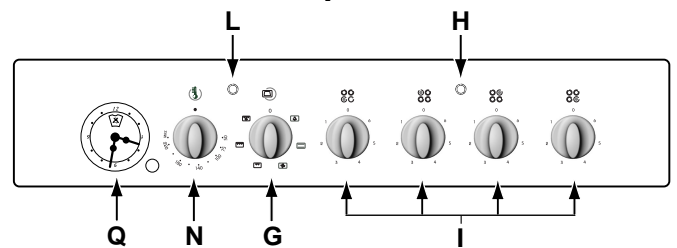
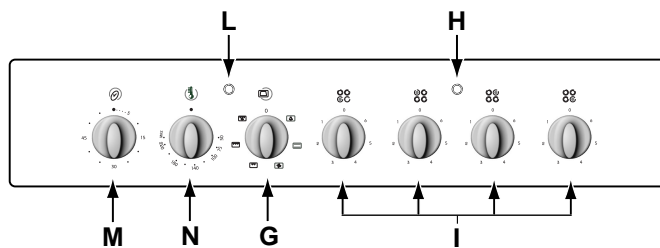
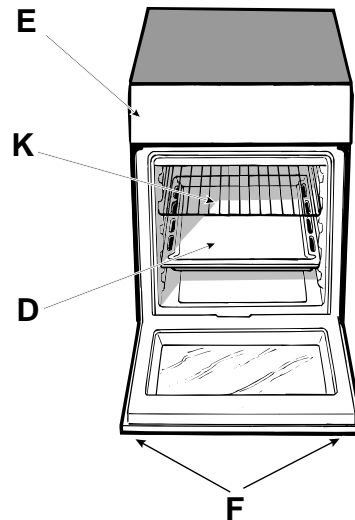
Это оборудование соответствует следующим директивам Европейского экономического сообщества:

- 73/23/ЕЕС от 19/02/73 (Низкое напряжение) и последующие модификации;
- 89/336/ЕЕС от 03/05/89 (Электромагнитная совместимость) и последующие модификации;
- 93/68/ЕЕС от 22/07/93 и последующие модификации.



Кухонная плита с многофункциональной духовкой (описание)

- D Поддон для сбора жира или противень
- E Панель управления
- F Регулируемые ножки или опоры
- G Рукоятка выбора функций духовки
- H Зеленый индикатор электрических конфорок
- K Решетчатая полка духовки
- I Рукоятки управления электрическими конфорками
- L Индикатор термостата духовки
- M Рукоятка таймера
- N Рукоятка термостата
- Q НЕОТДЕЛАННЫЕ ЧАСЫ СО СЧЕТЧИКОМ МИНУТ



Инструкции по эксплуатации

Для выбора различных функций плиты служат рукоятки и кнопки на панели управления.


Внимание: перед первым использованием духовки мы рекомендуем прокалить пустую духовку, установив термостат в максимальное положение. Затем откройте дверцу духовки и проветрите комнату, чтобы удалить запах смазочных веществ, используемых для консервации оборудования во время его хранения до установки.

Предупреждение: использование дна духовки допускается только при работе вертела (при наличии). Во всех других случаях готовьте пищу только на решетке или противне, вставляя их по направляющим. Ни в коем случае не располагайте посуду (блюда, алюминиевую фольгу и т.д.) на дне духовки — это может повредить эмалевое покрытие.


Рукоятки управления духовкой (G и N)

Многофункциональная духовка сочетает преимущества традиционных статичных духовок и современных духовок с принудительной вентиляцией. Это универсальное оборудование предлагает 5 различных режимов приготовления, выбор которых осуществляется с помощью двух рукояток:

G — рукоятки выбора функций духовки — ;

N — рукоятки термостата — символ 

(символьные обозначения рукояток нанесены на панель управления).

Когда рукоятка выбора функций духовки **G** находится в любом положении, кроме «0» — выключено, в духовке горит свет. При установке рукоятки в позицию  свет зажигается без включения нагревательных элементов. Горящая лампочка духовки показывает, что духовка используется. Свет

остается гореть в течение всего времени использования духовки.

1. СТАТИЧНАЯ ДУХОВКА

- Положение рукоятки **G**: 

- Положение рукоятки **N**: любое между **50°C** и **Max**

Горит лампа освещения, включены верхний и нижний нагревательные элементы. Духовка нагревается до температуры, заданной рукояткой термостата; выбранная температура поддерживается автоматически. Поток горячего воздуха направлен сверху вниз. Превосходное распределение температуры позволяет готовить в этом режиме многие виды продуктов.

Статичная духовка особенно подходит для приготовления мясных блюд, которые должны готовиться медленно и в процессе приготовления требуют добавления жидкости, или блюд, состоящих из двух (и более) компонентов (например, гуляш, мясные запеканки). Также режим подходит для приготовления сухих бисквитов, печенья, галет, запеченных фруктов.

Для равномерного распределения тепла используйте только один противень (или решетку). Уровень расположения противня выберите в зависимости от необходимости большего нагрева блюда сверху или снизу.

2. ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ДУХОВКА

- Положение рукоятки **G**: 

- Положение рукоятки **N**: любое между **50°C** и **Max**

В духовке горит свет, работают оба нагревательных элемента и вентилятор. Духовка нагревается до температуры, заданной рукояткой термостата; выбранная температура поддерживается автоматически. Вентилируемая духовка особенно подходит для приготовления блюд из двух и бо-

лее ингредиентов. Режим вентилируемой духовки позволяет готовить на 2-х уровнях одновременно (см. раздел «Приготовление на нескольких уровнях одновременно»). Режим идеален для блюд, которые требуют длительного приготовления. Также этот режим можно использовать для приготовления жаркого при меньшей температуре. Режим позволяет приготовить мясные продукты более сочными и нежными.

Режим вентилируемой духовки хорошо подходит для приготовления рыбы с использованием меньшего количества приправ, чем обычно, так как позволяет лучше сохранить вкус и аромат блюда.

Режим вентилируемой духовки применяется и для приготовления изделий из слоенного теста, например, круасонов, бриошей.

Использовать данный режим можно и для размораживания белого или красного мяса, рыбы и хлеба. При размораживании в этом режиме требуется вдвое меньше времени по сравнению с размораживанием при комнатной температуре. Рукоятка **N** устанавливается в положение от 80 до 100°C. Для размораживания продуктов, которые нельзя нагревать (тортов из мороженого, кремовых или фруктовых тортов и пр.), термостат устанавливается в положение меньше 50°C или положение «0» – циркуляция воздуха при комнатной температуре.

3. ГРИЛЬ

- Положение рукоятки **G**: 

- Положение рукоятки **N**: **Max**

В духовке горит свет, пища подвергается тепловому инфракрасному излучению от раскаленного верхнего центрально-Сильное направленное тепло гриля нагревает поверхность мяса непосредственно (воздух нагревается слабо). На мясе образуется румяная корочка, которая сохраняет мясо сочным и мягким. Гриль идеален для приготовления блюд, требующих высокой температуры поверхности, таких как: бифштекс, филе, гамбургеры, ромштекс и т.д.

4. ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ


- Положение рукоятки **G**: 

- Положение рукоятки **N**: **Max**

В духовке горит свет и работает двойной нагревательный элемент гриля, мотор вращает вертел. Этот гриль больше обычного, его мощность на 50% превышает мощность простого гриля. При работе двойного гриля воздействию тепла подвергаются даже углы духовки.

Важно: при пользовании грилем всегда держите дверцу духовки закрытой. Это позволит вам получить превосходные результаты и сэкономит электроэнергию (около 10%). Помещайте решетку на верхние уровни (см. таблицу гл. «Практические советы по приготовлению пищи в духовке»). Под решетку гриля поместите поддон для сбора жира.

5. ВЕНТИЛИРУЕМЫЙ ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ

- Положение рукоятки **G**: 

- Положение рукоятки **N**: любое между 50°C и 200°C

В духовке горит свет, работают нагревательные элементы гриля и вентилятор. Направленное тепловое излучение сочетается с принудительной циркуляцией воздуха внутри духовки. Это предохраняет поверхность пищи от пригорания и усиливает проникающую способность тепла.

Превосходные результаты достигаются при приготовлении шашлыков из мяса и овощей, колбасок, ребрышек, отбивных из баранины и свинины, цыплят и т.д. Этот режим идеален также для приготовления стейков из рыбы..



В этом режиме мотор также вращает вертел (при наличии), на котором рекомендуется готовить мясное жаркое, домашнюю птицу и т.д .

Внимание: при использовании гриля (режимы 3, 4, 5) дверца духовки должна быть закрыта.

Индикатор термостата духовки (L)

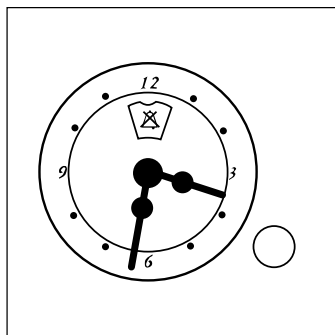
Индикатор горит, когда духовка нагревается. Индикатор погаснет, когда температура в духовке достигнет значения, заданного рукояткой термостата. С этого момента индикатор начнет мигать, показывая, что термостат работает правильно, поддерживая в духовке постоянную температуру.

Рукоятка таймера (M)

Чтобы завести таймер, поверните рукоятку **M** почти на один полный оборот по часовой стрелке . Затем обратным вращением  рукоятки **M** установите желаемое время приготовления, совместив риску рукоятки с меткой, соответствующей выбранному времени (в мин.).

Внимание: дверца духовки в процессе приготовления сильно нагревается, не позволяйте детям прикасаться к ней.

НЕОТДЕЛАННЫЕ ЧАСЫ СО СЧЁТЧИКОМ МИНУТ



Как правильно установить точное время

Духовка должна быть подключена к электрической сети.

Потяните рукоятку и поверните её против часовой стрелки до тех пор, пока не появится точное время.

Примечание: данные часы питаются от электрической сети, поэтому в случае исчезновения напряжения в сети часы остановятся и будут стоять до тех пор, пока не появится напряжение.


Счётчик минут

Для счёта минут устанавливается определённое время, от которого начинается отсчёт наоборот. Данная функция не позволяет следить за включением и выключением духовки; она служит только для оповещения с помощью звукового сигнала об истечении времени.

Как установить счётчик минут

Поверните рукоятку против часовой стрелки до тех пор, пока указатель не будет установлен на желаемое значение времени (внутренняя шкала); данное значение Вы можете увидеть в “окошке”.

Отсчёт времени начнётся незамедлительно.

Для того, чтобы прервать звуковой сигнал или для того, чтобы использовать только часы, установите указатель на символ .

Широкий диапазон функций духовки позволяет приготовить пищу наилучшим способом. Со временем Вы приобретете собственный опыт, который позволит наиболее полно использовать возможности оборудования. Кроме того, Вам помогут следующие рекомендации:

Выпечка пирогов

Перед выпечкой пирогов всегда прогревайте духовку (около 10-15 мин.). Обычно температура приготовления 160/200°C. Не открывайте дверцу духовки во время выпекания, чтобы тесто не осело. Тесто не должно быть слишком жидким, иначе время приготовления может затянуться.


Общие замечания:

Если пирог слишком сухой:
в следующий раз повысьте температуру на 10°C и сократите время приготовления.
Если пирог слишком сырой:
в следующий раз понизьте температуру на 10°C или сократите количество жидкости при замешивании теста.
Если поверхность пирога слишком темная:
поместите форму на более низкий уровень, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.
Если пирог хорошо пропечен снаружи, а внутри сырой:
сократите количество жидкости при замешивании теста, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.
Если пирог пригорает к форме:
хорошо смажьте и посыпьте мукой форму.
Когда готовится сразу несколько блюд, блюда доходят до готовности не одновременно:
уменьшите температуру. Блюда, которые Вы готовите, должны иметь одинаковое время приготовления.

Приготовление рыбы и мяса

Чтобы избежать пересушивания, готовьте мясо кусками не меньше 1 килограмма. Когда готовите белое мясо, птицу или рыбу, задавайте низкую температуру (150–175°C). При приготовлении красного мяса, которое должно быть хорошо пропеченным снаружи и сочным внутри, на короткий промежуток времени повысьте температуру до 200–220°C, а затем установите прежнее значение. В основном чем больше жаркое, тем ниже температура и дольше время приготовления. Положите мясо на середину решетки, а под нее поместите поддон для сбора жира. Поставьте решетку на средний (центральный) уровень духовки. Если Вы хотите увеличить количество тепла снизу, используйте нижний уровень духовки. Для получения вкусной корочки поливайте мясо растопленным жиром или обложите кусочками бекона, решетку поместите в верхнюю часть духовки.

Приготовление на нескольких уровнях одновременно

Только режим 2  — «Вентилируемая духовка» позволяет готовить одновременно на двух решетках.

- В духовке имеется 5 уровней. При работе в режиме вентиляруемой духовки используйте только два центральных уровня; верхний и нижний уровни находятся в непосредственном контакте с горячим воздухом, поэтому «деликатные» блюда на них могут пригореть.

- Как правило используются 2-й и 4-й уровень (считая со дна), причем 2-й уровень — для блюд, требующих более высокой температуры приготовления. Например, если Вы готовите мясное жаркое одновременно с другими блюдами, поместите жаркое на 2-й уровень, оставляя 4-й уровень для более деликатных блюд.
- Если Вы одновременно готовите блюда с различными температурой и временем приготовления, установите среднюю температуру, «деликатные» блюда разместите на 4-м уровне и вынимайте первым блюдо с более коротким сроком приготовления.
- Поддон для сбора жира (глубокий противень) располагайте снизу, а решетку сверху.
- Когда Вы готовите пиццу на двух уровнях, используйте 2-й и 4-й уровни при температуре 220°C. Перед помещением пиццы в духовку, предварительно прогрейте ее (не менее 15 минут). Обычно на 4-м уровне приготовление идет медленнее, поэтому сначала выньте пиццу со 2-го уровня, оставив другую в духовке еще на несколько минут.

Использование гриля

Духовка имеет три различных режима работы гриля.

Для приготовления малых порций пиццы используйте режим 3



— «Гриль». При этом потребление энергии будет всего 1200

Ватт, но для малых порций пиццы, таких как тосты, сэндвичи и т.п., этого достаточно. Располагайте пиццу в центре решетки, т.к. работает только центральная часть верхнего нагревательного элемента. Пицца, помещенная по углам решетки, останется не-приготовленной.

Режим 4  — «Двойной гриль»

позволяет жарить пиццу на всей поверхности решетки. Используйте этот режим для равномерно распределенной пиццы, которая должна быть однородно прожарена.

Важно: для получения превосходных результатов и экономии электроэнергии (около 10%) при пользовании грилем держите дверцу духовки закрытой.

При использовании режимов гриля рекомендуется рукоятку термостата устанавливать в максимальное положение — это наиболее эффективный способ применения гриля, использующего инфракрасные лучи. Однако, при необходимости, термостат можно установить на более низкую температуру простым поворотом рукоятки к желаемой позиции.

При пользовании грилем помещайте решетку на верхние уровни (4-й), на первый снизу уровень поместите поддон для сбора жира

Режим 5  «Вентилируемый двойной гриль»

удобен для быстрого приготовления, распределение температуры позволяет не только запечь поверхность блюда, но и приготовить его изнутри. Режим подходит для приготовления больших кусков мяса или птицы. Кроме того, режим может использоваться для подрумянивания поверхности блюда в конце приготовления. Готовя в этом режиме, размещайте решетки на 2 или 3, считая от дна уровнях духовки (см. табл. «Практические советы по приготовлению пищи в духовке», а на 1-й уровень поместите поддон для сбора жира.

При использовании данного режима с вертелом (только для некоторых моделей) Вы также можете готовить некоторые блюда на поддоне для сбора жира, помещенном на 1-й уровень, например, картофель и пр.

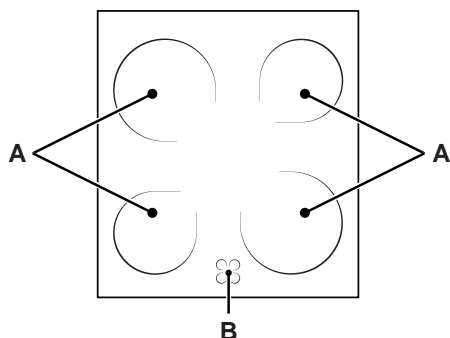
Использование стеклокерамической поверхности

Описание

Рабочая поверхность оборудована радиальными конфорками, встроенными под поверхность как зоны нагрева, которые становятся красными во время использования.

A. Области для готовки (A).

B. Индикаторы остаточного тепла — показывают, что температура соответствующей зоны нагрева (конфорки) выше 60°C, даже если нагревательный элемент уже выключен.



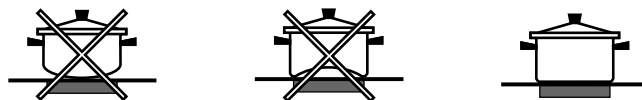
Описание нагревательных элементов

Радиальные конфорки представляют собой круглые нагревательные элементы, которые нагреваются до красна через 10–20 секунд после включения.

Использование посуды на стеклокерамической поверхности

Для достижения наилучших результатов при использовании стеклокерамической рабочей поверхности соблюдайте следующие правила:

- Используйте кухонную посуду с горизонтальным и гладким дном. Это обеспечит полный контакт дна посуды с зоной нагрева. Использование кастрюль с деформированным (выгнутым или вогнутым) дном недопустимо.



- Используйте кухонную посуду достаточного диаметра: чтобы она полностью закрывала зону нагрева. Кроме того, располагайте посуду точно над выбранной зоной нагрева, что способствует наиболее эффективному использованию тепла.



- Всегда проверяйте, чтобы дно кастрюль и сковород было сухим и чистым. Это обеспечит хороший контакт между рабочей поверхностью и кухонной посудой и продлит срок их службы.
- Не пользуйтесь посудой, в которой готовили на газовой плите. Концентрированное тепло от газовой горелки может деформировать дно кухонной посуды, что не обеспечит полный контакт посуды с рабочей поверхностью.

Рекомендации по использованию электрических конфорок

РУКОЯТКИ УПРАВЛЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ КОНФОРКАМИ (I)

Плиты могут быть оборудованы обычными, быстронагревающими и автоматическими электрическими конфорками в различных комбинациях (быстронагревающие 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	Варка картофеля, супов, гороха, фасоли
3	Тушение больших объемов пищи
4	Жаренье (средняя температура)
5	Жаренье (температура выше среднего)
6	Для быстрого поджаривания и кипячения

Зеленый индикатор электрических конфорок (H)

Индикатор горит, когда включена хотя бы одна электрическая конфорка.

Перед любой операцией по уходу и чистке отключайте духовку и рабочую поверхность от электрической сети.

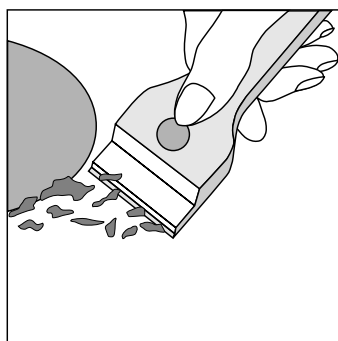
Духовка

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.
- Изнутри духовку промывайте пока она еще не остыла теплой водой с моющим средством, затем тщательно ополосните и вытрите.
- 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.
- Регулярно очищайте панель управления от грязи и жира неабразивной губкой или мягкой тканью, стараясь не поцарапать эмалированные или блестящие металлические части.

Уход за рабочей поверхностью

Перед использованием рабочей поверхности ее необходимо очистить влажной тряпочкой от грязи и остатков пищи. Очищайте поверхность регулярно раствором теплой воды и мягкого моющего средства. Периодически необходимо использовать средства, предназначенные для чистки поверхностей из керамического стекла. Сначала удалите все остатки пищи и жира оконным скребком, предпочтительно с бритвенным лезвием **CERA** (не входит в комплект поставки) или лезвием подобного типа.

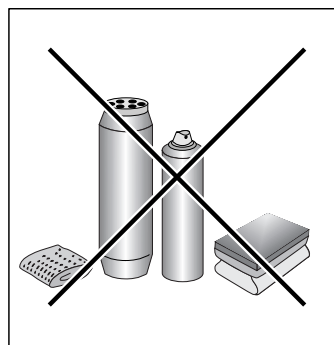


Очищайте поверхность пока она еще теплая, используя подходящее чистящее средство и бумажные полотенца, затем протрите ее влажной и сухой тканью.

Алюминиевая фольга, пластмасса или синтетические материалы, сахар или продовольственные продукты с высоким его содержанием, плавятся на рабочей поверхности и должны быть **немедленно** удалены скребком, пока поверхность еще теплая.

Чистящие средства, особенно для стеклокерамики, оставляют защитную пленку на поверхности, которая предотвращает наращивание жира и пищевых остатков. Эта пленка также служит для защиты поверхности от повреждений, вызванных пищевыми продуктами с высоким содержанием сахара.

Никогда не используйте жесткие губки (щетки) и абразивные препараты. Кроме того, не должны применяться химически активные чистящие средства, предназначенные для очистки духовок и удаления ржавчины.

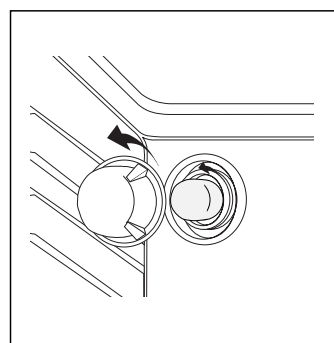


Чистящие средства для керамической поверхности	Где можно приобрести
Скребки Сменные лезвия	Фирменные магазины, универмаги, супермаркеты.
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	магазины электротехники, хозяйственные магазины.






Замена лампы в духовке

(данная процедура не является гарантийным ремонтом)

- Отключите духовку от сети, выключив многополярный выключатель или (при наличии) выньте вилку из розетки.
- Снимите стеклянную крышку с держателя лампы.
- Выверните лампу (см. рис.) и замените ее лампой, выдерживающей нагрев до 300°C со следующими характеристиками:
 - напряжение 230 В,
 - мощность 25 Вт,
 - тип E14.
- Поместите стеклянную крышку держателя на место и подключите духовку к сети.



Практические советы

Позиция рукоятки выбора функций духовки	Блюдо	Вес, кг	Уровень противня снизу	Время предварительного разогрева духовки, мин	Позиция рукоятки термостата, С°	Время приготовления, мин	
1. Статичная духовка 	Утка	1	3	15	200	65-75	
	Жаркое из говядины	1	3	15	200	70-75	
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80	
	Бисквиты	-	3	15	180	15-20	
	Торты	1	3	15	180	30-35	
2. Вентилируемая духовка 	Пицца (на 2-х уровнях)	1	2-4	15	220	20-35	
	Лазанья	1	3	10	200	30-35	
	Баранина	1	2	10	180	50-60	
	Курица с картофелем	1	2-4	10	180	60-75	
	Скумбрия	1	2	10	180	50-55	
	Буженина	1,5	2	10	180	55-60	
	Сливовый пирог	1	2	10	170	40-50	
	Слойки с кремом (на 2-х уровнях)	0,5	2-4	10	190	25-35	
	Бисквиты (на 2-х уровнях)	0,5	2-4	10	180	10-15	
	Воздушный пирог (бисквит) (на 1-м уровне)	0,5	3	10	165	25-30	
	—'— (на 2-х уровнях)	1,0	2-4	10	165	25-30	
Несладкие пироги	1,5	3	15	200	25-30		
3. Гриль 	Рыба целая и кусками	1	4	5	Max	8	
	Шашлык из кальмаров и креветок	1	4	5	Max	4	
	Филе трески	1	4	5	Max	10	
	Запеченные овощи	1	3-4	5	Max	8-10	
4. Двойной гриль 	Бифштексы из телятины	1	4	5	Max	15-20	
	Котлеты	1,5	4	5	Max	20	
	Гамбургеры	1	3	5	Max	7	
	Скумбрия	1	4	5	Max	20-25	
	Блюда на вертеле						
	Телятина	1,0	-	5	Max	70-8-	
Курица	2,0	-	5	Max	70-80		
5. Вентилируемый двойной гриль 	Курица-гриль	1,5	2	5	200	55-60	
	Каракавица	1,5	2	5	200	30-35	
	Курица (на вертеле) + картофель (на поддоне для сбора жира)	1,5	-	5	200	70-75	
	-	-	2	5	200	70-75	
	Блюда на вертеле						
	Телятина	1,5	-	5	200	70-80	
	Курица	1,5	-	5	200	70-80	
	Баранина	1,5	-	5	200	70-80	
	Блюда на многошампурном вертеле (только для некоторых моделей)						
	Шашлыки из мяса	1,0	-	5	Max	40-45	
Шашлыки из овощей	0,8	-	5	Max	25-30		

NB: Время приготовления является приблизительным и может изменяться по Вашему усмотрению.

Indesit Company

Срок службы

10 лет

со дня изготовления

 **Indesit**

Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию, не ухудшающие эффективность работы оборудования. Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными.

Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин.

K 3C0 M.C/R

K 3C7 M.C/R

Sporák s elektrickou troubou

Návod k instalaci a použití

Vážený zákazníku,
děkujeme Vám, že jste si zakoupil výrobek společnosti Indesit Company.

Při výběrání přístroje pečlivě zvažte, jaké činnosti a funkce od přístroje požadujete. To, že výrobek nevyhovuje Vaším pozdějším nárokům, nemůže být důvodem k reklamaci. Před prvním použitím si pozorně přečtěte přiložený český návod, který dodává firma Indesit Company ci spa ke svým dováženým výrobkům, a důsledně se jím řiďte. Veškeré výrobky slouží pro domácí použití. Pro profesionální použití jsou určeny výrobky specializovaných výrobců. Všechny doklady o koupi a o eventuálních opravách Vašeho výrobku pečlivě uschovejte pro poskytnutí maximálně kvalitního záručního i pozáručního servisu.

Dodržování těchto zásad povede k Vaší spokojenosti. V případě jejich nerespektování však nemůžeme uznat případnou reklamaci. Doporučujeme Vám po dobu záruční lhůty uchovat původní obaly k výrobku.

Než budete kontaktovat servisní středisko, pečlivě prostudujte návod na obsluhu a záruční podmínky uvedené v záručním listě. Pokud bude při opravě zjištěno, že závada nespadá do záruky, uhradí vzniklé náklady zákazník.

Upozornění

Vážený zákazníku, návod, který jste obdržel k našemu výrobku, vychází z všeobecného návodu pro celou výrobkovou řadu. Z tohoto důvodu může dojít k situaci, že některé funkce, ovládací prvky a příslušenství nejsou určeny pro váš výrobek. Děkujeme za pochopení.

Aby byla zajištěna řádná ÚČINNOST a BEZPEČNOST tohoto zařízení, doporučujeme Vám:

- **Kontaktovat servisní středisko, které je autorizováno výrobcem**
- **Vždy používat originální náhradní díly.**

- 1 Tento spotřebič je určen k neprofesionálnímu použití v domácnostech.
- 2 Tyto pokyny platí jen pro země, jejichž symboly jsou uvedeny v příručce nebo na typovém štítku výrobku.
- 3 Tento návod k obsluze je určen pro zařízení třídy 1 (samostatně stojící) nebo zařízení třídy 2 podtřídy 1 (vestavné).
- 4 Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtete pokyny uvedené v tomto návodu k obsluze, protože zde naleznete všechny pokyny nezbytné pro zajištění bezpečné instalace, použití a údržby spotřebiče. Tento návod k obsluze mějte vždy po ruce.
- 5 Ihned po vybalení spotřebiče přezkontrolujte, zda spotřebič není poškozen. Pokud máte nějaké pochybnosti, spotřebič nepoužívejte a kontaktujte nejbližší servisní středisko Ariston. Nikdy nenechávejte obaly od výrobku (např. plastové pytle, polystyrénové díly, hřebíky atd.) v dosahu dětí, jelikož mohou být zdrojem nebezpečí
- 6 Spotřebič smí být nainstalován pouze kvalifikovaným technikem v souladu s poskytnutými instrukcemi. Výrobce se předem zřiká odpovědnosti za případné škody na majetku nebo zranění osob, které vzniknou nesprávným nainstalováním spotřebiče.
- 7 Z elektrického hlediska je spotřebič bezpečný jen tehdy, je-li řádně a účinně uzemněn tak, jak to vyžadují příslušné předpisy. Vždy se ujistěte, že uzemnění je účinné; máte-li nějaké pochybnosti, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře, který systém zkontroluje. Výrobce nenese odpovědnost za škodu způsobenou systémem, který nebyl uzemněn.
- 8 Před zapojením spotřebiče do sítě se přesvědčte, že specifikace uvedená na typovém štítku (na zařízení/na obalu) odpovídá specifikaci elektrorozvodné nebo plynorozvodné sítě ve Vaší domácnosti.
- 9 Zkontrolujte, zda je elektrická přípojka, včetně pojistky, dostatečně dimenzována na zátěž, kterou spotřebič představuje (uvedeno na typovém štítku). Máte-li jakékoliv pochybnosti, kontaktujte kvalifikovaného odborníka.
- 10 Do síťového přívodu je třeba zařadit vícepólový vypínač, jehož kontakty musí být ve vypnutém stavu alespoň 3 mm od sebe.
- 11 Nelze-li vidlici síťového přívodu zapojit do elektrické zásuvky, obraťte se na kvalifikovaného technika, který zásuvku nahradí vhodnějším modelem. Kvalifikovaný technik by měl zároveň zkontrolovat, zda je průřez síťového přívodu vhodný pro napájení spotřebiče. Použití adaptérů, vícenásobných zásuvek a/nebo prodlužovacích kabelů se nedoporučuje. Pokud se nelze jejich použití vyhnout, použijte vždy pouze jednoduché nebo vícenásobné adaptéry nebo prodlužovací kabely, které vyhovují požadavkům platných bezpečnostních norem. V těchto případech nikdy nepřekračujte maximální běžnou výkonnost uvedenou na jednoduchém adaptéru nebo prodlužovacím kabelu a maximální výkon uvedený na vícenásobném adaptéru.
- 12 Pokud spotřebič nebudete používat, vypněte napájení spotřebiče a zavřete kohout na plynové přípojce.
- 13 Nikdy nezakrývejte ventilační štěrbinu a štěrbinu pro odvod přebytečného tepla.
- 14 Nikdy nevyměňujte síťový přívod tohoto spotřebiče. V případě poškození nebo výměny síťového přívodu se vždy obraťte na servisní středisko autorizované výrobcem.
- 15 Tento spotřebič musí být používán k účelům, pro které je určen. Jakékoliv jiné použití (např. pro vytopení místnosti) je považováno za nesprávné a tedy nebezpečné. Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené nesprávným a nezodpovědným použitím spotřebiče.
- 16 Při používání el. spotřebičů je třeba dodržet několik základních pravidel. Ta následující jsou obzvláště důležitá:
 - Nikdy se nedotýkejte spotřebiče, máte-li mokré ruce nebo nohy.
 - Nikdy se spotřebičem nemanipulujte, jste-li naboso.
 - Nepoužívejte prodlužovací kabely, je-li jejich použití nezbytné, manipulujte s nimi opatrně.
 - Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel síťového přívodu nebo za vlastní spotřebič.
 - Spotřebič nevystavujte působení atmosférických vlivů (déšť, přímé sluneční záření atd.).
 - Zabraňte dětem a nezpůsobilým osobám, aby se dostaly do styku se spotřebičem bez dozoru.
- 17 Před čištěním nebo prováděním údržby vždy vytáhněte síťový přívod spotřebiče ze zásuvky nebo vypněte jeho napájení.
- 18 **Pokud zařízení vyrazujete z provozu, zabezpečte jej tím, že odříznete síťový přívod (nejprve jej odpojte ze sítě). Také zabezpečte všechny poten-ciálně nebezpečné části zařízení před dětmi, které by si s vyřazeným zařízením mohly hrát.**
- 19 Abyste zabránili náhodnému rozliti vařené tekutiny, nepokládejte na hořáky varné desky nádobí s nerovným nebo deformovaným dnem. Držadla hrnců a pánví ohněte dovnitř, abyste zabránili jejich náhodné srážce.
- 20 Některé části trouby mohou být zahřáté na vysokou teplotu i dlouho poté, co byla trouba vypnuta. Dbejte na to, abyste se jich nedotkli.
- 21 V blízkosti spotřebiče, který je právě v provozu, nikdy nepoužívejte hořlavé kapaliny jako např. líh nebo benzín atd.
- 22 Používáte-li v blízkosti varné desky malá elektrická zařízení, zabraňte tomu, aby se síťový přívod zařízení dostal do styku se zahřátým povrchem spotřebiče.
- 23 Jestliže spotřebič nepoužíváte, zkontrolujte, zda jsou regulační knoflíky nastaveny do polohy „•”, „o”.
- 24 Během používání zařízení jsou topná tělesa a některé části dvířek trouby zahřátá na vysokou teplotu Dbejte na to, abyste se jich nedotkli, a zabraňte dětem, aby se dostaly do bezprostřední blízkosti.
- 25 Plynová zařízení vyžadují dostatečnou ventilaci. Jedině tak je zajištěn jejich perfektní provoz. Při instalaci sporáku vezměte na vědomí pokyny uvedené v kapitole nazvané „Umístění”.
- 26 **Varování:** horké nádoby nebo předměty z hořlavého materiálu nikdy nevkládejte do prostoru pod troubou sloužícího k ohřívání pokrmů.
- 27 Je-li sporák umístěn na soklu, proveďte všechna nezbytná opatření zabraňující tomu, aby sporák ze soklu sklouzl.

Instalace

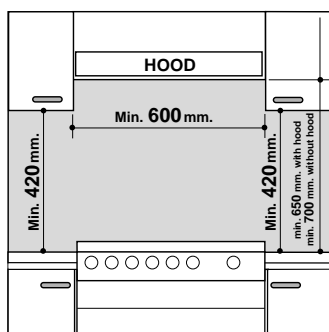
Následující pokyny jsou určeny pro odborné pracovníky, aby podle platných ustanovení mohli provádět instalaci, seřízení a technickou údržbu zařízení.

Důležité: Před prováděním jakýchkoli seřizovacích prací nebo údržby odpojte zařízení od sítě.

Umístění

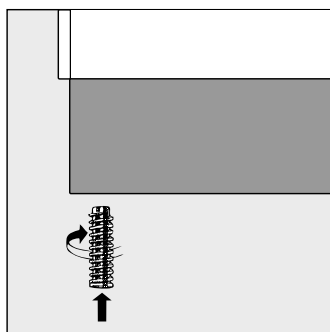
Zařízení může být umístěno vedle kuchyňského nábytku, který sporák nepřevyšuje. Aby byla instalace sporáku provedena správně, je zapotřebí učinit následující opatření:

- Kuchyňské skříňky umístěné vedle sporáku a převyšující sporák musí být umístěny alespoň 200 mm od okraje sporáku.
- Odsavače par musí být instalovány dle požadavků uvedených v návodu k jejich obsluze. V každém případě musí být odsavač umístěn alespoň 650 mm nad sporákem.
- Nástěnné kuchyňské skříňky umístěné vedle odsavače par je zapotřebí umístit do výšky alespoň 420 mm nad úrovní varné desky (viz obrázek).
- Má-li být sporák umístěn pod nástěnnou kuchyňskou skříňkou, spodek skříňky musí být umístěn ve výšce alespoň 700 mm nad sporákem, viz obrázek.
- Výřez pro skříňku sporáku by měl mít rozměry uvedené na obrázku.



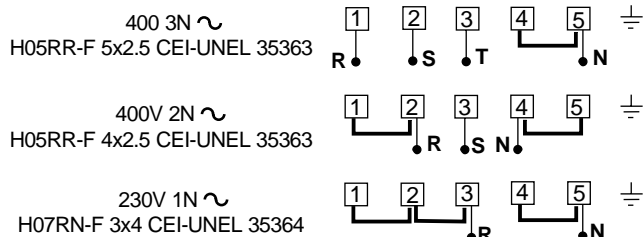
Vyrovnaní

Zařízení můžete dokonale vyrovnat pomocí dodávaných nastavitelných nožiček (viz obr. 1), které zašroubujete do závitů v rozích podstavce sporáku.



Elektrické připojení

Napájecí kabel, neboť jeho rozměr závisí na připojení (viz následující diagram).



Feeding cable installation

Instalace napájecího kabelu

Otevření svorkovnice:

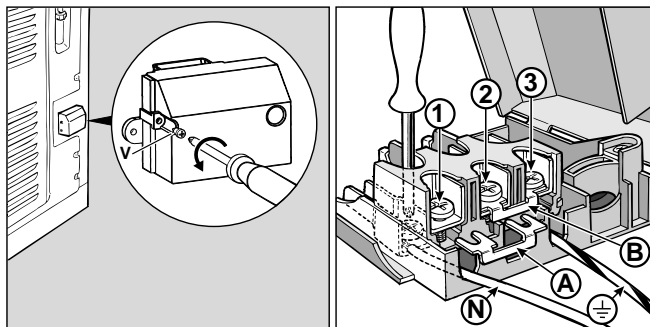
- Vyšroubujte šroub „V”
- Tahem otevřete kryt svorkovnice

Při zapojování napájecího kabelu postupujte následovně:

- Podle požadovaného způsobu zapojení nastavte malý propojovací můstek **A-B** (viz obr. 3).

Poznámka: Propojky jsou výrobcem nastaveny na jednofázový rozvod 230 V (kontakty 1-2-3 jsou navzájem propojeny). Můstek 4-5 je umístěn ve spodní části svorkovnice.

- Podle obrázku zapojte vodiče (**N** a \perp), utáhněte příslušné šrouby.
- Připojte zbývající vodiče na svorky 1-2-3.
- Kabel upevněte do speciální kabelové svěrky, zavřete kryt svorkovnice a zajistěte šroubem „V”.



Připojení napájecího kabelu k síti

Na síťový přívod připevněte vhodnou síťovou vidlici, která odpovídá zátěži uvedené na typovém štítku. Pokud zařízení musí být připojeno přímo k síti, je třeba se mezi přístroj a síť zapojit vícepólový vypínač (jistič) s minimální vzdáleností kontaktů v rozpojeném stavu 3 mm, který je dimenzován na příslušné zatížení a odpovídá platným normám (ochranný vodič uzemnění nesmí být vypínačem přerušen). Síťový přívod musí být umístěn tak, aby na žádném místě nebyl vystaven teplotě, která by byla o 50° vyšší, než je teplota v pokoji.

Před provedením připojení se přesvědčete:

- zda je dostatečně dimenzována elektrická přípojka (pojistky, jističe), zjištěné údaje porovnejte s hodnotami na typovém štítku;
- zda je v bytovém (domovním) rozvodu zajištěno řádné uzemnění odpovídající platným předpisům;
- zda je k zásuvce, popř. vícepólovému vypínači nainstalovaného zařízení snadný přístup.

Technické údaje

Trouba

Rozměry	39 × 41 × 34 cm
Objem	54 litrů
Max. pohlčení tepla v troubě	2100 W

Sklokeramická varná deska

Přední levá varná zóna	1200 W
Zadní levá varná zóna	1700 W
Zadní pravá varná zóna	1200 W
Přední pravá varná zóna	1700 W
Max. pohlčení tepla keramickou varnou deskou	5800 W

ENERGY LABEL (ENERGETICKÝ ŠTÍTEK)

Směrnice 2002/40/CE o energetických štítcích pro elektrické trouby

Norma EN 50304

Spotřeba energie u nucené konvekce

funkce ohřevu:  Ventilátor

Prohlášení o spotřebě energie pro třídu přirozené konvekce.

Funkce ohřevu:  Statický ohřev

Napájecí napětí a frekvence

viz typový štítek

Vnitřní rozměry prostoru pro ohřev pokrmu

Šířka: 42 cm

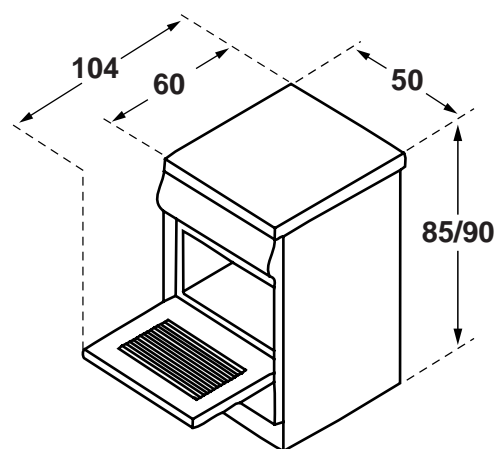
Hloubka: 44 cm

Výška: 23 cm



Toto zařízení vyhovuje následujícím směrnicím EHS:

- 73/23/EEC z 19. 2. 1973 (Nízké napětí) a následným úpravám;
- 89/336/EEC z 3. 5. 1989 (Elektromagnetická kompatibilita) a následným úpravám;
- 93/68/EEC z 22. 7. 1993 a následným úpravám.



Sporák s multifunkční troubou

D Plech na odkapávání, popř. pečící plech

E Ovládací panel

F Nastavitelné nohy

G Knoflík volby pečících režimů

H Zelená kontrolka (Indikátor zahřívání)

K Pečící rošt

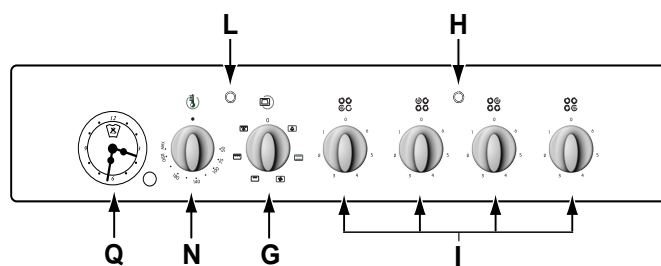
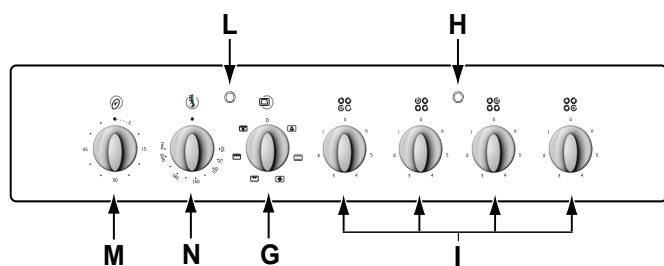
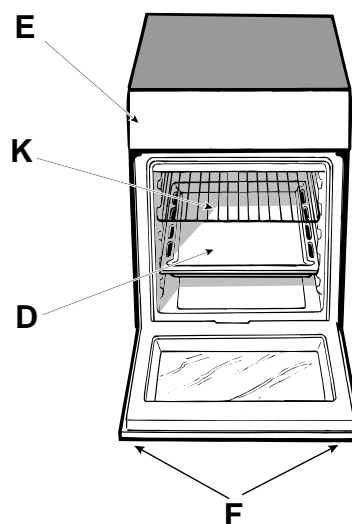
I Regulační knoflíky elektrických plotýnek

L Indikátor zahřívání trouby

M Tlačítko časovače

N Knoflík pro nastavení teploty v troubě

Q Stylové hodiny a časovač



Návod k používání zařízení

Různé pečicí režimy, kterými je trouba vybavena, lze volit pomocí regulačních knoflíků umístěných na ovládacím panelu.

Pozor: Před prvním použitím trouby a grilu troubu přibližně na půl hodiny zapněte naprázdno. Přesvědčte se, zda uvnitř trouby nic není a termostat nastavte na nejvyšší teplotu. Otevřete dvířka a v místnosti zajistěte řádné větrání. Trouba se musí takto vypálit. Možná, že ucítíte zápach, protože se vypalují zbytky konzervačních činidel, které troubu a gril chránily během skladování.

Pozor: Spodní patro trouby používejte pouze tehdy, připravujete-li pokrm v režimu grilování na rožni (je-li jím sporák vybaven). Při přípravě pokrmů v jakémkoliv jiném režimu pečení nikdy nepoužívejte spodní patro a nikdy nestavte nádoby s pokrmem přímo na dno trouby. Došlo by k poškození glazury na pečicí nádobě. Pečicí nádoby (nádoby,lobal apod.) vždy umísťujte na rošt zasunutý do drážek po stranách trouby. Rošt je součástí dodávaného příslušenství.


Knoflíky pro ovládání trouby

Trouba „5 programů“ v sobě spojuje výhody tradiční pečicí „statické“ trouby s přednostmi moderního horkovzdušného ohřevu s nuceným oběhem horkého vzduchu.


Využití trouby „5 programů“ je mnohostranné, můžete si volit mezi 5 různými pečicími režimy. Všechny 5 pečicí režimy trouby lze nastavit pomocí knoflíků umístěných na ovládacím panelu:

G - knoflík výběru pečicího režimu;

N - knoflík pro nastavení teploty v troubě.

Pokud je knoflík výběru pečicího režimu v jiné poloze než „o“, zapne se osvětlení trouby. Při nastavení knoflíku do polohy  můžete osvětlit prostor trouby bez zapínání topných těles. Během doby, kdy je zapnuto osvětlení trouby, se má za to, že je trouba používána. Osvětlení trouby zůstává zapnuto po celou dobu, co je trouba používána.

1. Statický režim

- Poloha knoflíku „G“: 

- Poloha knoflíku „N“: mezi 50°C a Max

Pokud je vybrána tato poloha, zapne se osvětlení trouby, horní a spodní topná tělesa začnou hřát. V tomto režimu pracuje trouba přesně tak, jako trouba Vaší babičky, i když toto zařízení samozřejmě dosahuje lepšího rozložení tepla a úspory energie. Trouba se statickým ohřevem totiž dosud nebyla překonána. Velmi vhod přijde, připravujete-li jídla o dvou nebo více složkách, např. vepřové žebírko se zelím, dušené maso apod. Vynikajících výsledků dosáhnete při přípravě pokrmů z masa, např. dušeného či vařeného masa, guláše, zvěřiny a vepřové pečeně, neboť se musí připravovat pomalu a neustále podlévat. Je to také nejlepší metoda pečení cukroví, čajového pečiva, jakož i ovocných dezertů. Je to také nejlepší metoda pečení, pokud používáte nádoby s víkem speciálně určené pro pečení v troubě. Ve statickém režimu připravujte pokrm pouze na jednom pekáči, neboť více pekáčů poruší rovnoměrné rozložení teploty uvnitř trouby. Zvolte optimální úroveň v závislosti na tom, zda je pro přípravu pokrmu spíše vyžadováno teplo působící odspodu nebo svrchu.

2. Horkovzdušný režim

- Poloha knoflíku „G“: 

- Poloha knoflíku „N“: mezi 50°C a Max

Vzhledem k tomu, že díky cirkulaci zajištěné větrákem umístěným vzadu působí horký vzduch ve všech částech trouby stejně, je výsledný pokrm upečený dozlatova, stejnoměrně a dokonale. V tomto režimu lze současně připravovat více pokrmů (za předpokladu, že tyto vyžadují přibližně stejnou dobu pečení). Můžete péci maximálně na dvou rostech najednou – viz odstavec „Vaření na jednom nebo více rostech najednou“. Tento režim je vhodný pro přípravu gratinovaných pokrmů nebo pokrmů, které vyžadují dlouhé pečení, např. lasagne, těstovinový koláč, kuře a pečené brambory apod....

Navíc Vám tento režim umožňuje snížit teplotu pečení, neboť teplo působí uvnitř trouby rovnoměrně. Maso tak bude mnohem šťavnatější, zůstane měkké a neztratí na objemu. Výborně se tento režim hodí též k přípravě ryb. Vystačíte s velmi malým množstvím oleje, ryba zůstane vzhledově i chuťově takřka nezměněna. Výborných výsledků dosáhnete také s dušenou zeleninou: kapustou, červenou řepou, mrkví, tykvemi, lilky, paprikami a rajčaty. Zákusky: tento režim je ideální pro přípravu kynutých koláčů. Horkovzdušný režim můžete též používat pro rozmrazování masa, ryb a chleba. Stačí nastavit teplotu mezi 80°C a 100°C. Při rozmrazování choulostivějších pokrmů nastavte teplotu na 50°C nebo využijte pouhé cirkulace vzduchu o pokojové teplotě. V takovém případě nastavte termostat na 0°C.

3. Gril

- Poloha knoflíku „G“: 

- Poloha knoflíku „N“: Max

Přímým působením vysoké teploty se maso při grilování rychle opeče dohněda. Tak se zabrání ztrátě tekutin z masa, které je pak vláčné a šťavnaté. Grilování je vhodnou úpravou pokrmů, jež vyžadují vysokou teplotu na povrchu: telecí či hovězí steaky, žebírka, filé, hamburgery atd.

4. Dvojitý gril

- Poloha knoflíku „G“: 

- Poloha knoflíku „N“: Max

Tento gril je větší než běžný a vyniká zcela novým provedením: z hlediska možnosti přípravy pokrmů má kapacitu o 50% vyšší. Dvojitý gril nezná tzv. rohové zóny, tj. místa, kde dříve teplo působilo nerovnoměrně.

Důležité: Během doby, kdy používáte gril, je třeba ponechat dvířka trouby zavřená. Dosáhnete tak lepších výsledků a ušetříte energii (cca 10%).

Pokud používáte gril, umístěte pečicí rošt na horní patro (viz tabulka přípravy pokrmů). Pod pečicí rošt umístěte plech zachycující odkapávající omastek. Zabráňte tak, aby se tuk připaloval na dně trouby.

5. Dvojitý gril s ventilací

- Poloha knoflíku „G“: 

- Poloha knoflíku „N“: mezi 50°C a 200°C

Tento režim spojuje výhody jednosměrného sálavého tepla a nuceného oběhu vzduchu v troubě, který zabraňuje spálení připravovaného pokrmu a zajišťuje jeho optimální prohřátí.

Vynikajících výsledků dosáhnete při použití tohoto režimu k přípravě mletého masa, zeleniny, klobás, vepřových žebírek, jehněčích kotlet, kuřat, křepelky a vepřových řízků. Gril s ventilací je velmi vhodný i pro úpravu různých rybích specialit, např. steaků z mečouna, tuňáka nebo plněné chobotnice.

U této funkce se motor grilu (je-li jím trouba vybavena) také otáčí. Přípravu pokrmů v tomto režimu je obzvláště vhodné použít při přípravě pokrmů z masa jako např. ledvin, drůbeže apod.

Důležité: Během doby, kdy používáte gril (režim 3, 4, 5), je třeba ponechat dvířka trouby zavřená.

Indikátor zahřívání trouby (L)

Tato kontrolka svítí v průběhu ohřívání trouby a zhasne tehdy, jakmile je v troubě dosažena požadovaná teplota. Střídavé rozsvěcování a zhasínání kontrolky od tohoto okamžiku svědčí o tom, že termostat pracuje správně a že teplota v troubě bude udržována v požadované výši.

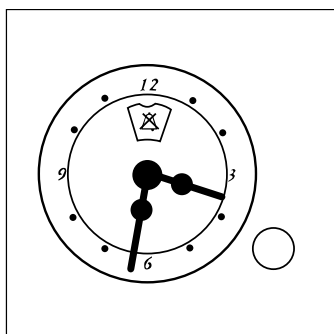
Pozor

Zabraňte dětem, aby se dotkly dvířek trouby, protože ta jsou během provozu trouby zahřátá na vysokou teplotu.

Knoflík časovače

Abyste mohli tuto funkci použít, je třeba knoflík „M” otočit o jednu otáčku proti směru hodinových ručiček ↻, poté pohybem v opačném směru ↻ nastavte ukazatel na panelu na značku, která odpovídá požadovanému počtu minut na knoflíku.

Stylové hodiny a časovač



Jak nastavit aktuální čas

Trouba musí být zapojena do zásuvky.

Vytáhněte knoflík a jeho otáčením proti směru hodinových ručiček nařídíte čas.

Poznámka: Hodiny jsou elektrické. Proto se v případě výpadku sítě zastaví a spustí se až s obnovením napájení. Proto je třeba je v takovém případě znovu nařídit.

Režim časového spínače

Časový spínač pracuje na principu odpočítávání nastaveného času. Tento typ však funguje pouze jako hodiny, troubu nezapíná ani nevypíná. Pouze oznámí uplynutí nastaveného času zvukovým signálem.

Jak nastavit časový spínač

Knoflíkem otáčejte proti směru hodinových ručiček tak dlouho, až ukazatel ukáže na požadovanou hodnotu (podle vnitřní stupnice). Čas je jasně vidět průhledným okénkem na samotném ukazateli. Nastavený čas se začne ihned odpočítávat. Bzučák vypnete, resp. zvolíte režim, v němž budou fungovat pouze hodiny, nastavením ukazatele na symbol

Praktické rady při pečení

Trouba Vám nabízí různé způsoby umožňující připravit jakýkoliv druh pokrmu co nejlepším způsobem. Postupem času se jistě naučíte maximálně využívat všech výhod tohoto všestranného sporáku. Následující pokyny jsou pouze orientační, v případě potřeby je můžete obměňovat.

Pečení koláčů

Sladké pečivo vždy vkládejte až do vyhřáté trouby (po 10 - 15ti minutách přehřevu). Vždy počkejte, až se trouba zahřeje. Běžná teplota uvnitř vyhřáté trouby je 160°C/200°C. Během pečení neotevírejte dvířka trouby, koláč by mohl klesnout. Obecně platí:

Hotové pečivo je příliš suché

Zvyšte teplotu o 10°C a zkraťte dobu pečení.

Dort se slehl

Použijte hustší těsto nebo snižte teplotu o 10°C.

Hotové pečivo je na povrchu příliš tmavé

Při pečení pečivo umístěte do nižší polohy, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.

Těsto je zvenčí dobře upečeno, ale uvnitř zůstává lepivé.

Použijte hustší těsto, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení

Těsto se přilepilo ke stěnám formy (pekáče)

Nádobu dobře vymažte a vysypte strouhankou nebo moukou.


Při pečení na více roštích (v horkovzdušném režimu) nejsou všechny pokrmy hotové stejně rychle

Nastavte nižší teplotu. Není nutné vyndávat z trouby všechny pokrmy najednou.

Pečení ryb a masa

Pro úpravu bílého masa, drůbeže a ryb používejte nižší teploty (150°C – 175°C). Připravujete-li v troubě červené maso a přejete-li si, aby bylo na povrchu řádně propečené, ale uvnitř zůstalo šťavnaté, začněte při vyšší teplotě (200°C až 220°C) a po krátké době ji snižte. Obecně platí, že čím je pečeně větší, tím nižší teplotu a delší dobu pečení je třeba použít. Maso uložte doprostřed roštu a podložte odkapávacím tácem na stékající omastek. Rošt zasuňte do prostředních drážek. Přejete-li si, aby více tepla působilo zespod, použijte první patro.


Příprava pokrmů na více roštích najednou


Potřebujete-li připravovat pokrm na dvou roštích najednou, použijte režim  „Horkovzdušný“ (nastavení 2), neboť jde o jediný režim, který tuto přípravu umožní.

- Trouba má 5 různých úrovní pečení. Pečete-li pokrm v horkovzdušném režimu, použijte pouze dvě prostřední patra: pokrm umístěný na horní nebo spodní úrovni by byl přímo vystaven působení horkého vzduchu a mohlo by dojít k jeho připálení.

- Všeobecně řečeno používejte úrovně 2 a 4 odspodu, přičemž pokrm vyžadující vyšší teplotu umístěte na úroveň č. 2. Například, připravujete-li současně pečení a nějaký jiný pokrm, umístěte pečení na úroveň 2 a druhý pokrm vyžadující nižší teplotu pečení na úroveň 4.
- Pokud pečete najednou dva různé pokrmy, které vyžadují různou dobu pečení a teplotu, nastavte průměrnou teplotu a pokrm, který vyžaduje nižší teplotu pečení, umístěte na úroveň č. 4. Pokrm vyžadující kratší dobu pečení vyjměte z trouby dřív.
- Pekáče umísťujte na nejnižší úroveň a pokrmy, které mají být grilovány, na úroveň nejvyšší;
- Pokud pečete dvě pizzy najednou, nastavte teplotu 220° C. Než pizzy vložíte do trouby, troubu přehřejte (asi 15 minut). Pizza umístěná na čtvrté úrovni vyžaduje delší dobu pečení. Proto nejprve z trouby vyjměte pizzu umístěnou na druhé úrovni a pizzu umístěnou na čtvrté úrovni vyjměte z trouby až po uplynutí několika minut.

Použití grilu


Trouba nabízí dva různé režimy grilování. Pro grilování menších porcí postačí režim  „Gril“ (nastavení 3). Při tomto nastavení se topné těleso zapne na výkon pouhých 1200 W, což pro menší porce naprosto stačí. Např. u sendvičů, toastů či párků jsou výsledky vynikající. **Pokrm položte na grilovací rošt doprostřed, protože v tomto režimu vyzařuje jen prostřední úsek horního topného tělesa a pokrm umístěný v rohu by zůstal nedovařený.**

Nastavení 4  „Dvojité gril“ odpovídá režimu, v němž můžete při grilování využít celou plochu roštu. Pokrm musí být rozložen na celé ploše roštu stejnoměrně. Docílíte krásného zabarvení dozlatova.

Důležité: Připravujete-li pokrm v režimu grilování, ponechte dvířka trouby zavřená. Nejenže docílíte lepších výsledků, ale také uspoříte cca 10% energie.

Při používání jednoho z grilovacích režimů se doporučuje nastavit na termostatu maximální teplotu, neboť gril využívá přenosu tepla sáláním a při maximální teplotě je i vyzařování nejúčinnější. Samozřejmě můžete na termostatu nastavit i nižší teplotu, je-li třeba.

Při grilování umístěte rošt na čtvrtou úroveň (viz tabulka) a zásadně používejte odkapávací plech umístěný pod rostem, aby nedošlo ke znečištění dna trouby odkapávajícím omastkem.

Režim  „Dvojité gril s ventilací“ (nastavení 5) je velice užitečný při rychlém grilování pokrmu. Rozložení tepla umožňuje nejen zabarvit pokrm krásně dozlatova, ale také dolní část pokrmu uvařit. Tento režim je vhodné použít při grilování větších porcí masa nebo drůbeže bez grilu. Tento režim je dále vhodné použít k docílení krásného zabarvení pokrmu dozlatova po uvaření pokrmu. Pokud používáte tento režim, umístěte rošt na druhou nebo třetí úroveň odspodu (viz tabulka). Na první úroveň odspodu umístěte plech, který bude zachycovat odkapávající tuk a zabránit tak jeho připalování na dně trouby. Pokud používáte tento režim ve spojení s otočným rostem (pouze u některých modelů), můžete také připravovat pokrm na plechu určeném pro zachycení odkapávajícího tuku např. pečené brambory...

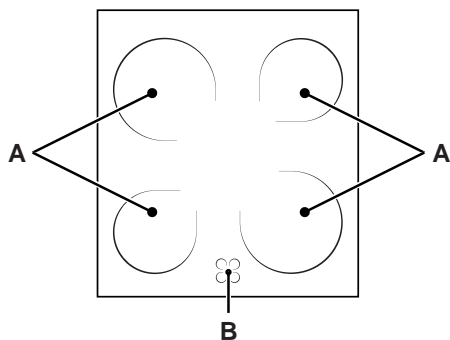
Pokyny k používání keramické varné desky

Popis

Varná deska je vybavena varnými zónami pracujícími na bázi sálavého tepla. Topná tělesa jsou umístěna pod povrchem keramické desky, v zapnutém stavu červeně svítí.

A. Varná zóna

B. Kontrolka udávající, zda je příslušná varná zóna v provozu, svítí i po vypnutí plotýnky/varné zóny, dokud její teplota přesahuje 60°C.



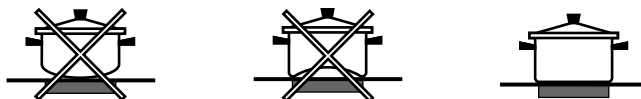
Popis topných prvků

Varné zóny se sálavým teplem jsou tvořeny kruhovým topným prvkem. Červené světlo se na nich rozsvítí až po zhruba 10 – 20 sekundách po zapnutí.

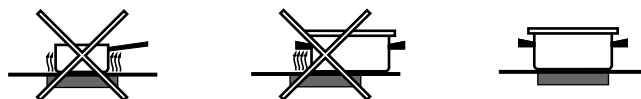
Používání keramické varné desky

Chcete-li s varnou deskou dosahovat optimálních výsledků, řiďte se při přípravě pokrmů následujícími pokyny:

- Pro vaření na sklokeramické varné desce lze používat všechny typy pánví a hrnců. Jejich dno ovšem musí být perfektně rovné. Čím silnější je dno pánve nebo hrnce, tím lépe je teplo rozloženo.



- Použijte nádoby s odpovídajícím průměrem. Nádoba by měla pokrýt celou plochu varné zóny, aby bylo maximálně využito uvolňované teplo.



- Ujistěte se, že dno nádoby je suché a čisté. Zajistíte tak lepší kontakt a delší životnost varné desky i samotného nádobí.
- Na keramické desce nevařte nikdy v nádobí, které používáte na plynovém sporáku. Intenzivní žár z plynového hořáku může totiž zdeformovat dno nádoby. Ta pak při vaření na keramické desce nebude dosahovat požadovaných výsledků.

Praktické rady při používání elektrických plotýnek

Regulační knoflíky elektrických plotýnek (I)

Sporáky mohou být vybaveny různými kombinacemi standardních, „rychlých“ a automatických plotýnek („rychlé“ plotýnky mají ve středu červenou tečku, automatické hliníkový kotouč).

Abyste zamezili úniku tepla nebo případnému poškození plotýnek, doporučujeme používat nádoby s rovným dnem a průměrem, minimálně stejně velkým, jako je průměr plotýnky.

V tabulce jsou uvedeny příklady použití plotýnek při nastavení regulačních knoflíků na odpovídající stupeň.

Poloha	Normální nebo rychlovarná plotýnka
0	Vypnuto
1	Zelenina, ryby
2	Brambory (dušené), polévky, cizrna, fazole
3	Vaření velkých množství jídla a „eintopf“
4	Pečení (střední)
5	Pečení (prudší)
6	Opékání dozlatova nebo rychlé zahřátí na provozní teplotu

Indikátor zahřívání elektrické plotýnky (H)

Tato kontrolka svítí v průběhu ohřívání elektrické plotýnky.

Obvyklé čištění a údržba

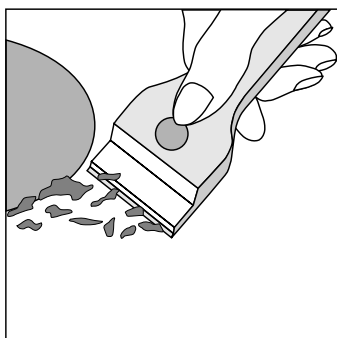
Před každým čištěním vypněte sporák ze sítě.

Pro dosažení dlouhé životnosti přístroje je nezbytně nutné jej pravidelně celý vyčistit. Dbejte však na následující pokyny:

- Necistete prostřednictvím zařízení využívajících páru.
- Smaltované části a samočisticí panely omývejte pouze teplou vodou. Zásadně nepoužívejte žádný písek ani jiné abrazivní prostředky. Vyhněte se také agresivním chemickým činidlům, protože všechny tyto látky těmto částem škodí;
- Vnitřek trouby čistěte co nejčastěji a to během doby, kdy je ještě teplý. Používejte teplotu vodu s přidavkem saponátu. Poté jej důkladně opláchněte a vysušte.
- Dlouhodobý styk s vodou o vysokém obsahu vápníku nebo s čistícími prostředky na bázi fosforu může na nerezové oceli zanechat skvrny. Doporučujeme proto rám po čištění dostatečně opláchnout a utřít do sucha. Měli byste též urychleně odstranit vodu, která příp. přeteče z hrnců;
- Zabraňte tomu, aby na ovládacím panelu zaschly nečistoty nebo mastnota. Používejte jemné houby nebo měkké hadříky, aby nedošlo k poškrábání smaltovaných částí nebo ploch z lesklé oceli.

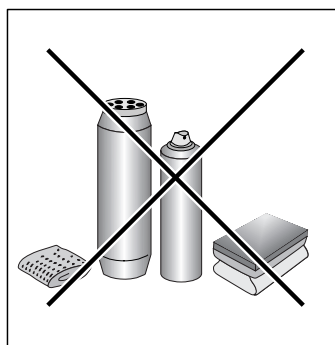
Čištění povrchu varné desky

Před vařením je vždy nutné keramickou desku otřít vlhkým hadříkem, abyste odstranili prach a zbytky jídla. Desku je třeba pravidelně čistit vlažnou vodou s jemným saponátem. Občas může být potřeba vyčistit povrch speciálním čistícím prostředkem na sklokeramické desky. Nejprve odstraňte zbytky jídla a tuku pomocí stěrky typu **CERA** (není součástí dodávaného příslušenství) nebo žiletky.



Potom, dokud je deska ještě teplá, ji vyčistíte vhodným čistícím prostředkem a papírovým ručníkem.

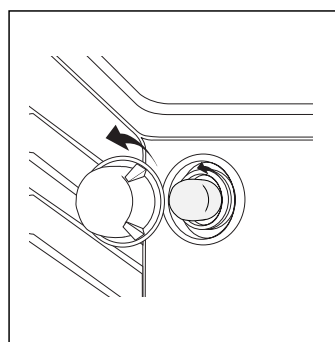
Varnou desku nakonec opláchněte a vytřete do sucha čistým hadříkem. Pokud se na povrchu desky nataví předměty z umělé hmoty nebo hliníkové fólie, odstraňte je **ihned**, ještě z horkého povrchu škrabkou. Zabráníte tak případnému poškození povrchu sklokeramické varné desky. Pokud se na povrchu varné desky nataví cukr nebo pokrm s obsahem cukru, také je ihned odstraňte. Na čištění nepoužívejte drsné houby, drátěnky a korozivní čistící prostředky jako např. spreje na čištění trub nebo odstraňovače skvrn.








Prostředek na čištění keramické varné desky	Prodejna, kde jej můžete zakoupit
Čistící stěrka, škrabka	Prodejny pro stavebníky a kutily,
Náhradní ostří do škrabky	Prodejny pro stavebníky a kutily, Drogerie, Supermarkety
COLLO luneta HOB BRITE Prostředek na čištění sklokeramických varných desek SWISSCLEANER	Drogerie, Obchody s obuví, Železářství, Specializované prodejny elektrospotřebičů, Supermarkety a obchodní domy

Výměna žárovky osvětlení vnitřku trouby

- Buď vytáhněte síťový přívod trouby ze zásuvky (je-li to možné) nebo troubu odpojte od sítě vypnutím vícepólového přepínače používaného pro připojení trouby ke zdroji el. energie.
- Odšroubujte skleněný kryt žárovky;
- Vyšroubujte žárovku a nahraďte ji novou žáruvzdornou (300°C) žárovkou s následujícími parametry:
 - Napětí 230/240 V
 - Příkon 25 W
 - Závit E14
- Zašroubujte zpět skleněný kryt a troubu připojte k síti.



Praktické rady při pečení

Poloha knoflíku volby režimu	Připravovaný pokrm	Hmot. (kg)	Poloha roštu (odspodu)	Doba předehřevu (min)	Nastavení termostatu (°C)	Doba vaření (min.)
1 Statický režim 	Kachna	1	3	15	200	65-75
	Hovězí pečeně	1	3	15	200	70-75
	Vepřová pečeně	1	3	15	200	70-80
	Sněhové pečivo	-	3	15	180	15-20
	Sušenky	1	3	15	180	30-35
2 Horkovzdušný režim 	Pizza (na 2 úrovních)	1	2-4	15	220	20-35
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Jehněčí	1	2	10	180	50-60
	Kuře + brambory	1	2-4	10	180	60-75
	Makrela	1	2	10	180	50-55
	Pražma	1,5	2	10	180	55-60
	Švestkový koláč	1	2	10	170	40-50
	Krémové lehké pečivo (na 2 úrovních)	0,5	2-4	10	190	25-35
	Cukroví (na 2 úrovních)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Piškotový řez (na 1 úrovni)	0,5	3	10	165	25-30
	Piškotový řez (na 2 úrovních)	1,0	2-4	10	165	25-30
	Pikantní plněné koláče	1,5	3	15	200	25-30
3 Gril 	Platýz a sépie	1	4	5	Max	8
	Chobotnice a garnáty	1	4	5	Max	4
	Filé z tresky	1	4	5	Max	10
	Grilovaná zelenina	1	3/4	5	Max	8-10
4 Dvojitý gril 	Telecí steaky	1	4	5	Max	15-20
	Kotlety	1,5	4	5	Max	20
	Hamburgery	1	3	5	Max	7
	Makrela	1	4	5	Max	15-20
	Sendvič	4 ks	4	5	Max	5
5 Dvojitý gril s ventilací 	Grilované kuře	1,5	2	5	200	55-60
	Sépie	1,5	2	5	200	30-35

Poznámka: Doby pečení jsou pouze orientační a mohou se měnit v závislosti na Vašich osobních preferencích. Pokud používáte režim grilu, dvojitého grilu nebo dvojitého grilu s ventilací, vždy na první patro odspodu umístěte plech, který bude zachycovat kapající tuk.

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