

Installazione

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

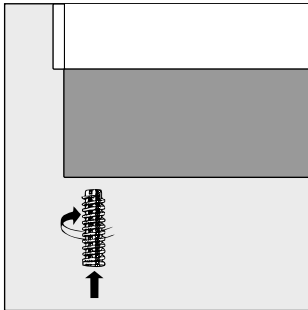
Importante: qualsiasi intervento di regolazione, manutenzione etc. deve essere eseguito con l'elettrodomestico elettricamente disinserito.

Posizionamento

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

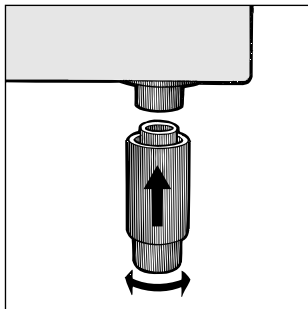
Livellamento (presente solo su alcuni modelli)

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



Montaggio gambe (presente solo su alcuni modelli)

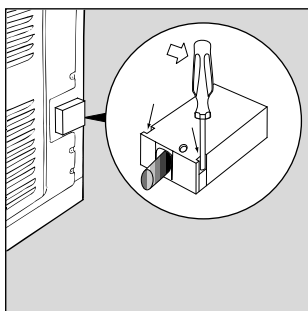
Vengono fornite delle gambe da montare ad incastro sotto la base della cucina.



Montaggio cavo di alimentazione

Apertura morsetteria:

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



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

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

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

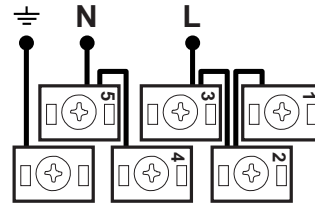


Fig. A

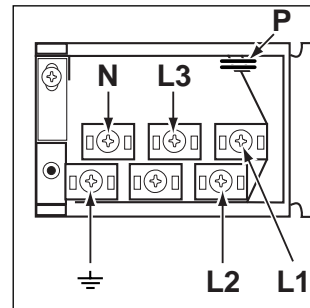


Fig. B

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

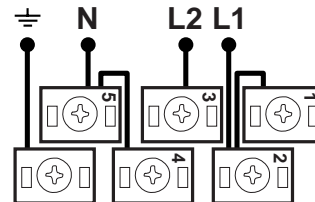


Fig. C

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

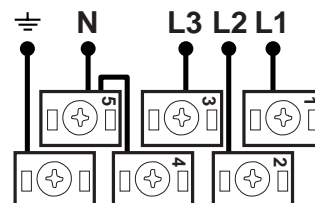


Fig. D

Collegamento del cavo di alimentazione alla rete

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

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

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

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

Caratteristiche tecniche

Forno

Dimensioni (HxLxP): 32x40,5x39,5 cm

Volume: 52 Litri

Assorbimento Max Forno: 2250 W

Dimensioni utili del cassetto scaldavivande:

larghezza cm. 46

profondità cm. 42

altezza cm. 8.5

Piano Elettrico

Dietro destra: 2100 W

Avanti destra: 1200 W

Avanti sinistra: 1700 W

Dietro sinistra: 1200 W

Assorbimento Max Piano Elettrico: 6200 W

Voltaggio e Frequenza

230V / 400V 3N AC 50 Hz

ENERGY LABEL

Consumo energia convezione Forzata

funzione di riscaldamento: Ventilato

Consumo energia dichiarazione Classe convezione Naturale

funzione di riscaldamento: Statico

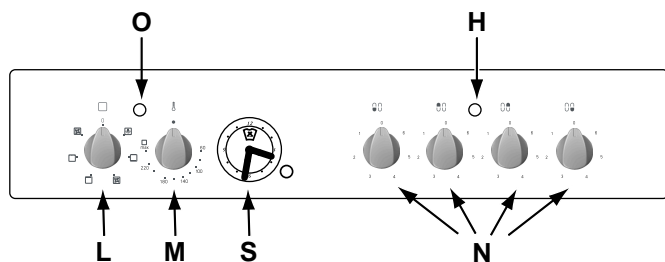
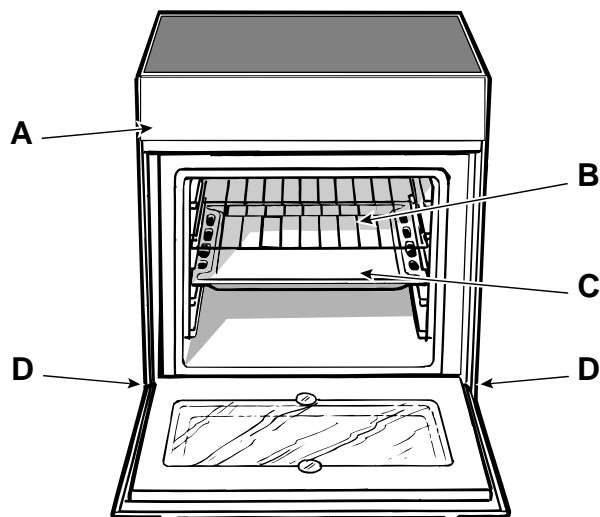


Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

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

La cucina con forno multifunzione

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



Istruzioni per l'uso

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

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

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

Forno Statico

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

In questa posizione si accendono i due elementi riscaldanti inferiore e superiore. E' il classico forno della nonna che è stato però portato ad un eccezionale livello di distribuzione della temperatura e di contenimento dei consumi. Il forno statico resta insuperato nei casi in cui si debbano cucinare piatti i cui ingredienti risultano composti da due o più elementi che concorrono a formare un piatto unico come ad esempio: cavoli con costine di maiale, baccalà alla spagnola, stoccafisso all'anconetana, teneroni di vitello con riso etc... Ottimi risultati si ottengono nella preparazione di piatti a base di carni di manzo o vitello quali: brasati, spezzatini, gulasch, carni di selvaggina, cosciotto e lombo di maiale etc... che necessitano di cottura lenta con costante aggiunta di liquidi. Resta comunque il miglior sistema di cottura per i dolci, per la frutta e per le cotture con recipienti coperti specifici per le cotture al forno. Nella cottura al forno statico utilizzate un solo ripiano, in quanto su più ripiani si avrebbe una cattiva distribuzione della temperatura. Usando i diversi ripiani a disposizione potrete bilanciare la quantità di calore tra la parte superiore ed inferiore. Se la cottura necessita di maggior calore dal basso o dall'alto, utilizzate rispettivamente i ripiani inferiori o superiori.

Forno Ventilato

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

Si attivano gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola. Poichè il calore è costante ed uniforme in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme in tutti i punti. Potete cuocere contemporaneamente anche pie-

tanze diverse tra loro, purchè le temperature di cottura siano simili. E' possibile utilizzare fino ad un massimo di 2 ripiani contemporaneamente seguendo le avvertenze riportate nel paragrafo "Cottura contemporanea su più ripiani".

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

Dessert: risultati sicuri si ottengono cuocendo torte lievitate.

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

Forno "sopra"

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

Si accende l'elemento riscaldante superiore.

Questa funzione può essere utilizzata per ritocchi di cottura.

Grill

Posizione manopola termostato "M": Max.

Si accende l'elemento riscaldante superiore centrale.

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

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


Grill Ventilato

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

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

Fra i pesci il grill ventilato è insuperabile nella cottura di tranci di cernia, di tonno, di pesce spada, seppioline ripiene etc...

La luce forno

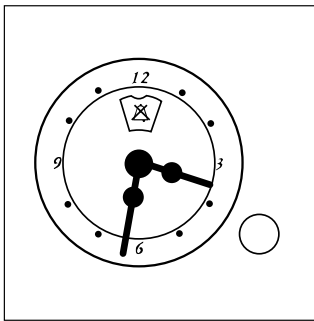
Si accende ruotando la manopola "L" sul simbolo . Illumina il forno e resta accesa quando sia messo in funzio-

ne un qualsivoglia elemento elettrico riscaldante del forno.

La spia termostato forno (O)

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

Orologio con contaminuti Rustico



Come rimettere l'ora corrente

Il forno deve essere collegato elettricamente.

Tirare la manopola e ruotare in senso antiorario fino ad impostare l'ora esatta.

N.B.: L'orologio funziona elettricamente, quindi in caso di mancanza di corrente si fermerà per tutta la durata della mancanza stessa. Dopodichè 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, 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".

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.

Preriscaldamento

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

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

Cottura contemporanea su più ripiani

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

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

Utilizzo del grill

Il forno multifunzione mette a vostra disposizione **2 diverse possibilità di grigliare solo ed esclusivamente con la porta forno chiusa.**

Utilizzate la funzione "grill" posizionando il cibo al centro della griglia (posta al 3° o 4° ripiano partendo dal basso), dato che risulta accesa solamente la parte centrale della resistenza superiore.

Utilizzare il primo ripiano dal basso, posizionandoci la leccarda in dotazione per raccogliere sughi e/o grassi.

Quando si utilizza tale funzione, si raccomanda di impostare il termostato al massimo. Questo, però, non significa che non si possano utilizzare temperature inferiori, semplicemente regolando la manopola del termostato sulla temperatura desiderata.

La posizione "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.

Potete anche usarla nella parte finale della cottura dei cibi che abbiano bisogno di doratura superficiale, ad esempio è l'ideale per dorare la pasta al forno a fine cottura.

Nell'utilizzo di tale funzione disponete la griglia sul 2° o 3°

ripiano partendo dal basso (vedi tabella cottura) dopodiché, per raccogliere i grassi ed evitare la formazione di fumo, disponete una leccarda nel 1° ripiano dal basso.

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

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

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

Cottura dei dolci

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

Dolce troppo secco

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

Dolce si abbassa

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

Dolce scuro superiormente

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

Buona cottura esterna, ma interno 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 pò di farina oppure utilizzate carta forno.

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

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

Cottura della pizza

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

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

Cottura del pesce e della carne

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

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

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

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

Consigli pratici per l'uso del piano in ceramica

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

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

La spia di funzionamento delle piastre elettriche (H)

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

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

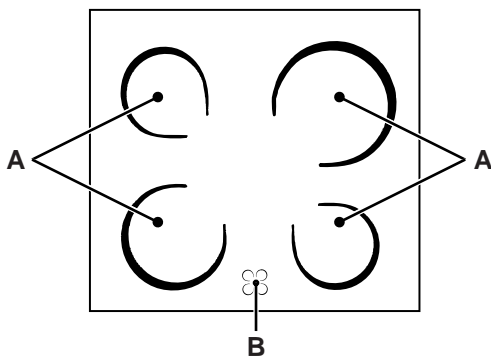
Istruzioni sull'uso del piano di cottura in ceramica

Descrizione

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

A. Elementi riscaldanti radianti

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



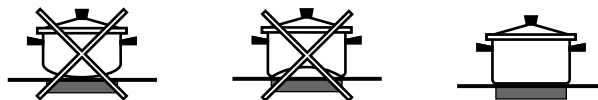
Descrizione degli elementi riscaldanti

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

Istruzioni per l'uso del piano di cottura in vetroceramica

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

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



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



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

Manutenzione ordinaria e pulizia della cucina

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

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

Cleaning the hob surface

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

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

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

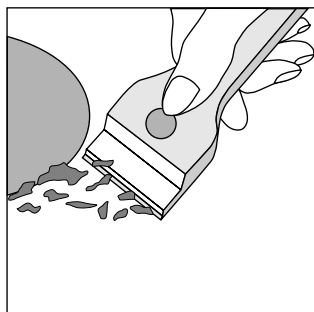


Fig. A

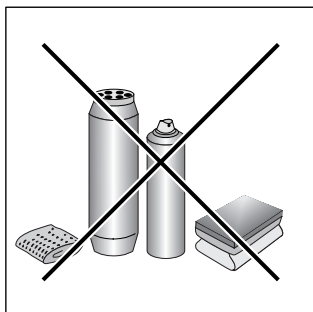
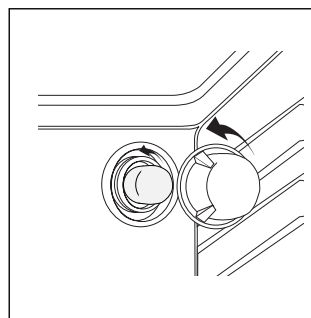


Fig. B

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

Sostituzione della lampada nel vano forno

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



Consigli pratici per la cottura

Posizione manopola selezione	Cibo da cucinare	Peso (Kg)	Posizione di cottura ripiani dal basso	Tempo di pre-riscaldamento (minuti)	Posizione manopola termostato	Tempo di cottura (minuti)
1 Statico <input type="checkbox"/>	Anatra	1	3	15	200	65-75
	Arrosto di vitello o manzo	1	3	15	200	70-75
	Arrosto di maiale	1	3	15	200	70-80
	Biscotti (di frolla)	-	3	15	180	15-20
	Crostate	1	3	15	180	30-35
2 Ventilato <input checked="" type="checkbox"/>	Pizza (su 2 ripiani)	1	2-4	15	220	15-20
	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	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Bignè (su 2 ripiani)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscotti (su 2 ripiani)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Pan di Spagna (su 1 ripiano)	0.5	2	10	170	15-20
	Pan di Spagna (su 2 ripiani)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Torte salate	1.5	3	15	200	25-30
3 Forno Sopra <input type="checkbox"/>	Ritocchi di cottura	-	3/4	15	220	-
4 Grill <input type="checkbox"/>	Sogliole e seppie	1	4	5	Max	8-10
	Spiedini di calamari e gamberi	1	4	5	Max	6-8
	Filetto di merluzzo	1	4	5	Max	10
	Verdure alla griglia	1	3/4	5	Max	10-15
	Bistecca di vitello	1	4	5	Max	15-20
	Cotolette	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Sgombri	1	4	5	Max	15-20
	Toast	n.° 4	4	5	Max	2-3
5 Grill ventilato <input checked="" type="checkbox"/>	Pollo alla griglia	1.5	3	5	200	55-60
	Seppie	1.5	3	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 grill ventilato, la leccarda va posta sempre al 1° ripiano a partire dal basso.

Important

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

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

- 1 This appliance is intended for non-professional use within the home.**
- 2 Before using the appliance, carefully read the instructions contained in this manual, as they provide important information for ensuring safe installation, use and maintenance. Keep this manual as a reference guide.**
- 3 Remove the packing and make sure the appliance hasn't been damaged during transport. If you have any doubts, don't use the appliance. Call a qualified technician for assistance. For safety, keep packing materials (plastic bags, polystyrene foam, tacks, etc.) away from children.
- 4 The appliance must be installed by a qualified technician in accordance with the manufacturer's instructions. No liability for injury or damage to persons, animals or property will be accepted by the manufacturer arising from failure to follow these instructions.
- 5 The electrical safety of this appliance is ensured only if it is correctly connected to an efficiently earthed system in accordance with electrical safety regulations. Make sure this basic safety requirement has been complied with. If in doubt, have it checked by a qualified technician. No liability for damage will be accepted by the manufacturer because of defective earthing.
- 6 Before connecting the appliance, make sure the specifications on the rating plate correspond with those of your power supply.
- 7 Check that your supply and sockets are sufficient for the total load taken by your appliance which is stated on the rating plate. If you have any doubts, contact a qualified technician for service.
- 8 A multipole circuit breaker with a space between contacts of 3 mm or more must be fitted for installation
- 9 If the socket and cooker plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable model by a qualified technician who should also check that the cross-section of the socket cable is suited to the power absorbed by the appliance. The use of adaptors, multiple sockets and/or extensions, is not recommended. If their use can not be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the single adaptor or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter.
- 10 Do not leave the appliance plugged in if it is not necessary. Switch off the main switch and gas cock when you are not using the cooker.
- 11 The openings and slots used for ventilation and dispersion of heat must never be closed or plugged.**
- 12 The user must not replace the supply cable of this appliance. Always call an after-sales servicing centre authorised by the manufacturer in the case of cable damage or replacement.
- 13 This appliance must be used for the purpose for which it was expressly designed.
Any other use (e.g. heating rooms) is considered to be improper and consequently dangerous.
The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from improper and irresponsible use.
- 14 A number of fundamental rules must be followed when using electrical appliances. The following are of particular importance:
 - do not touch the appliance when your hands or feet are wet
 - do not use the appliance barefooted
 - do not use extensions, but if these are necessary caution must be exercised.
 - never pull the power supply cable or the appliance to unplug the appliance plug from the mains.
 - never leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun etc.)
 - do not allow children or persons who are not familiar with the appliance to use it, without supervision.
- 15 Always unplug the hob from the mains or switch off the main switch before cleaning or carrying out maintenance operations.
- 16 If the surface of the glass breaks, disconnect the appliance immediately. For repairs call only an authorised after-sales servicing centre and request the use of original spare parts only. Failure to comply with the above may compromise the safety of the appliance.
- 17 If you are no longer using the appliance, remember to make it unserviceable by unplugging the appliance from the mains and cutting the supply cable. Also make all potentially dangerous parts of the appliance, safe, above all for children who could play with the appliance.
- 18 The vitreous china hob is resistant to temperature fluctuations and shockproof. Remember however that sharp kitchen tools or cutters may break the surface of the hob. If this happens, unplug the cooker immediately from the mains and call your local servicing centre.
- 19 Remember that the cooking surface remains hot for at least half an hour after you switch off the surface. Do not place containers or other objects on the hot surface.
- 20 Avoid setting anything on the glass surface of the cooktop.
- 21 Do not turn on the cooking surfaces if there are sheets of aluminium foil or plastic on the hob.
- 22 Keep away from the hot surfaces.
- 23 When using small electrical household appliances close to the hob, ensure that the power cable does not rest on the hot surfaces
- 24 Keep pot handles turned inwards to avoid knocking the pot off the hob.
- 25 When you turn on the cooking surface always place a pot on the surface immediately as it will otherwise overheat very quickly and possibly damage the heating elements.
- 26 **Preliminary instructions.** The glass sealant utilised may leave traces of grease on the glass. Remember to wipe these away with a normal non abrasive detergent before you turn on the appliance. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.
- 27 **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.**
- 28 Make sure the knobs are in the "•"/"o" position when the appliance is not in use.
- 29 If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the same from sliding off the pedestal itself.

Installation Instructions

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

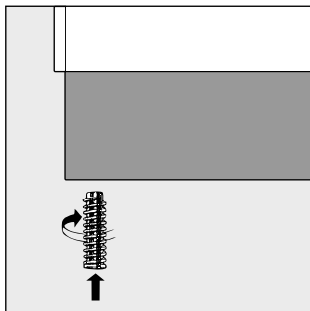
Important: The power supply to the appliance must be cut off before any adjustments or maintenance work is done on it.

Positioning

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

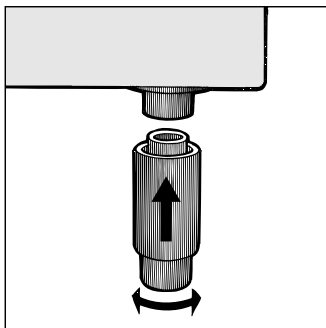
Levelling Your Appliance (only on certain models)

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



Mounting the legs (only on certain models)

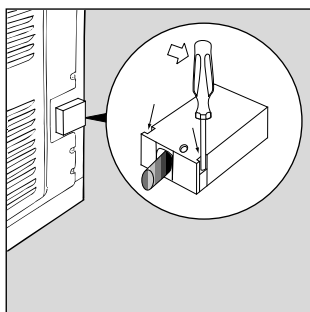
Press-fit legs are supplied which fit under the base of your cooker.



Fitting on a Power Supply Cable

Opening the terminal board:

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



To install the cable, proceed as follows:

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

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

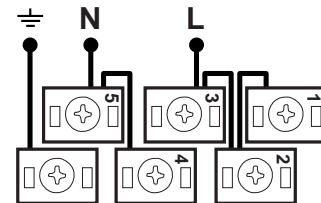


Fig. A

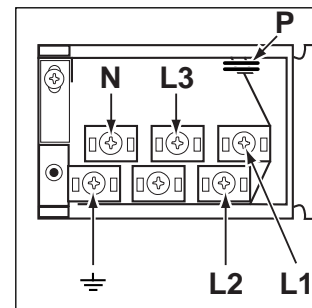


Fig. B

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

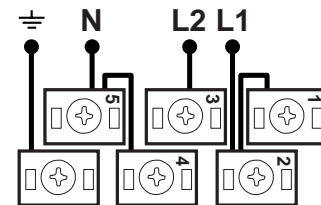


Fig. C

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

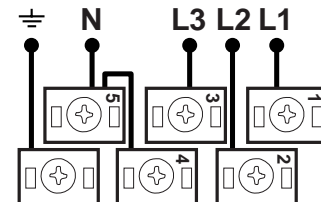


Fig. D

Connecting the supply cable to the mains

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

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

Before making the connection, check that:

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

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

Technical Characteristics

Oven

Dimensions (HxWxD): 32x40.5x39.5 cm

Volume: 52 Litres

Max. Oven Power Absorption: 2250 W

Innder dimensions of the plate warmer:

Width: 46 cm

Depth: 42 cm

Height: 8.5 cm

Ceramic Hob

Back Right: 2100 W

Front Right: 1200 W

Front Left: 1700 W

Back Left: 1200 W


Hob Ceramic absorption Max: 6200 W

Voltage and Frequency


230V/400V~ 3N 50Hz

ENERGY LABEL

Energy consumption for Forced convection

heating mode:  Fan assisted

Declared energy consumption for Natural convection Class

heating mode:  Convection

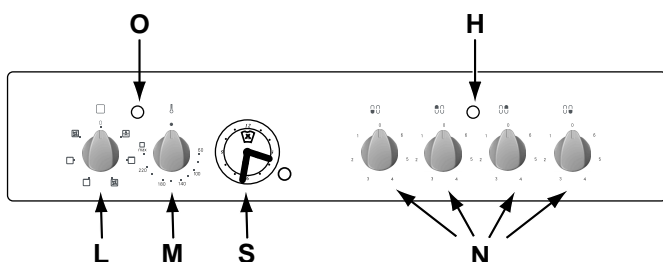
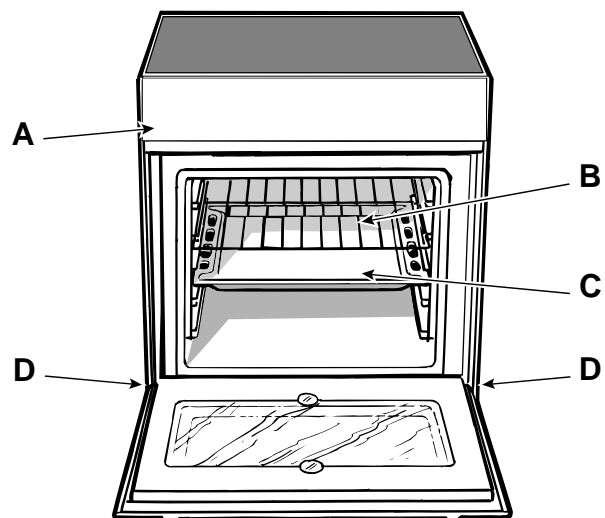


This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

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

Cooker description

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



How To Use Your Appliance

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

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

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

Notice: Place the dripping pan provided on the bottom shelf of the oven to prevent any sauce and/or grease from dripping onto the bottom of the oven only when grilling food or when using the rotisserie (only available on certain models). For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel. Always place your cookware (dishes, aluminium foil, etc. etc.) on the grid provided with the appliance inserted especially along the oven guides

Convection Mode

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

Fan Assisted Mode

Position of thermostat knob "M": Between **60°C** and **Max**. The heating elements, as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant and uniform throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly over its entire surface. With this mode, you can also cook various dishes at the same time, as long as their respective cook-

ing temperatures are the same. A maximum of 2 racks can be used at the same time, following the instructions in the section entitled: "Cooking On More Than One Rack".

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

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

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

"Top" oven

Position of thermostat knob "M": Between **60°C** and **Max**. The top heating element comes on.

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

Grill

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

The top central heating element comes on.

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


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

Fan Assisted Grill

Position of thermostat knob "M": between **60°C** and **200°C**. The top central heating element and the fan come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Excellent results are achieved with kebabs made with meats and vegetables, sausages, ribs, lamb chops, chicken in a spicy sauce, quail, pork chops, etc.

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

The oven light

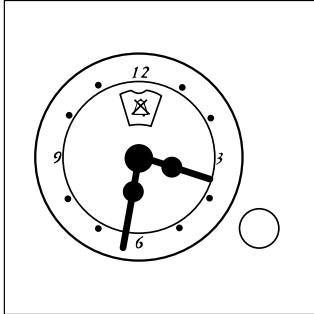
Set knob "L" to the  symbol to turn it on. It lights the oven and stays on when any of the electrical heating elements in the oven come on.

Thermostat Light (O)

This light indicates that the oven is heating. When it turns off, the temperature inside the oven has reached the set-

ting made with the thermostat knob. At this point, the light will turn on and off as the oven maintains the temperature at a constant level.

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.

Practical Cooking Advice


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

Preheating

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


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

Cooking on More Than One Rack


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

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

Using the Grill

This multi-function oven offers you **2 different grilling modes only and exclusively with the oven door shut**. Use the “grill” mode , placing the food under the centre of the grill (situated on the 3rd or 4th rack from the bottom) because only the central part of the top heating element is turned on.

Use the bottom rack (1st from the bottom), placing the dripping pan provided to collect any sauce and/or grease and prevent the same from dripping onto the oven bottom. When using this mode, we recommend you set the thermostat to the highest setting. However, this does not mean you cannot use lower temperatures, simply by adjusting the thermostat knob to the desired temperature.

Setting , “fan assisted 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.

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

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

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

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

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

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

Baking Cakes

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

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.

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.

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

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

Cooking Pizza

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

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

Cooking Fish and Meat

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

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

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

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

Practical advice for using the electric plates

The control knobs for the hob electric hotplates (N)

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

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

Electric hotplate indicator light (H)

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

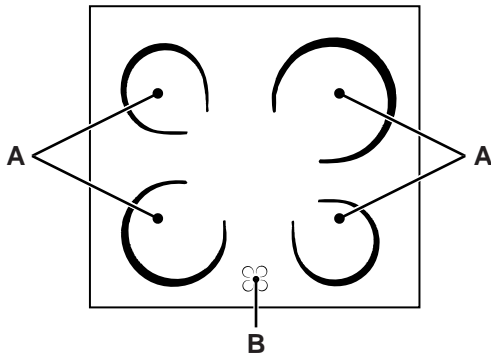
User's instructions the ceramic hob

Description

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

A. Cooking area (A).

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



Description of the heating elements

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

Instructions for using the pyroceram top

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

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








Fig. A

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



Fig. B

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

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

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

Routine Maintenance and Cleaning

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

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

Cleaning the hob surface

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

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

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

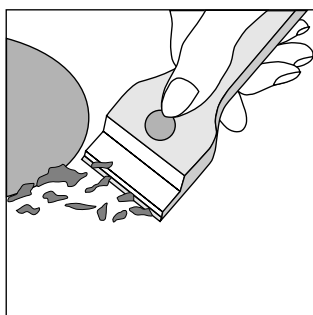


Fig. A

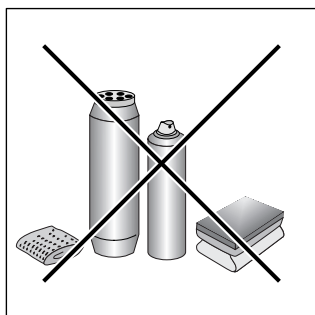
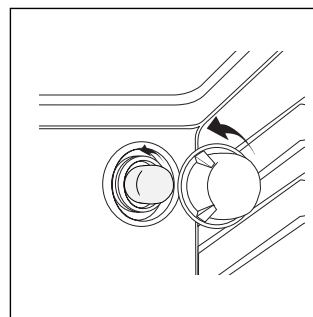


Fig. B

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

Replacing the Oven Lamp

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



Предупреждения

Для обеспечения эффективной и безопасной эксплуатации данного бытового электроприбора:

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

- 1 Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- 2 Перед началом эксплуатации данного изделия рекомендуется внимательно прочитать инструкции, содержащиеся в данном руководстве, предоставляющие важные рекомендации по безопасному осуществлению монтажа, эксплуатации и технического обслуживания. Сохраните данное техническое руководство для справок в будущем.
- 3 Снимите упаковку и проверьте, чтобы изделие не было повреждено в процессе его перевозки. В случае сомнений не пользуйтесь изделием и обратитесь к квалифицированному технику. В целях безопасности не допускайте детей к упаковочным материалам изделия (полиэтиленовые пакеты, пенопласт, гвозди и т.д.).
- 4 Установка изделия должна выполняться квалифицированным техником в соответствии с техническим руководством производителя. Производитель изделия снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям, домашним животным или имуществу, несоблюдением инструкций данного технического руководства.
- 5 Электрическая безопасность данного бытового электроприбора гарантируется только при условии, что оно будет правильно подсоединено к исправной системе заземления, соответствующей действующим нормативам в области электробезопасности. Проверьте, чтобы это основное требование по безопасности всегда соблюдалось. В случае сомнений поручите проверку заземления квалифицированному технику. Производитель изделия снимает с себя всякую ответственность за ущерб, вызванный неисправным заземлением.
- 6 Перед электрическим подсоединением изделия проверьте, чтобы данные на паспортной табличке изделия соответствовали характеристикам вашей сети электропитания.
- 7 Проверьте, чтобы электропитание и электрические розетки были рассчитаны на общую нагрузку, необходимую для работы изделия, как указано на паспортной табличке с техническими характеристиками изделия. В случае сомнений обращайтесь к квалифицированному технику.
- 8 При монтаже изделия необходимо предусмотреть многополярный выключатель с расстоянием между контактами не менее 3 мм.
- 9 Если вилка электроприбора не подходит к электророзетке, поручите квалифицированному электрику замену розетки на пригодную. В частности электрик должен проверить, чтобы сечение проводов электророзетки соответствовало поглощаемой мощности электрического изделия. Как правило не рекомендуется использовать переходники, тройники и/или удлинители. Если использование таких устройств неизбежно, используйте только удлинители и одинарные или множественные переходники, соответствующие действующим нормативам по безопасности, никогда не превышайте максимальную мощность, указанную на удлинителе или на одинарном переходнике, и максимальную мощность, указанную на множественном переходнике.
- 10 В период простоя изделия отсоедините его от сети электропитания. На период простоя изделия выключите общий выключатель изделия и перекройте газовый кран.
- 11 Категорически запрещается закрывать отверстия и решетки, предназначенные для вентиляции и рассеивания тепла.
- 12 Пользователь не должен самостоятельно заменять провод электропитания данного изделия. В случае повреждения провода электропитания или для его замены обращайтесь только в центр технического обслуживания, уполномоченный производителем изделия.
- 13 Данное изделие должно использоваться исключительно в целях, для которых оно было спроектировано. Любое другое его использование (например, отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.
- 14 При использовании любого электроприбора необходимо соблюдать некоторые основные правила. В частности:
 - Не прикасайтесь к электроприбору мокрыми или влажными руками или с мокрыми ногами.
 - не пользуйтесь электроприбором с босыми ногами
 - используйте удлинители только в случае крайней необходимости
 - Не тяните за провод электропитания электроприбора или за сам электроприбор для его отсоединения от электророзетки.
 - не подвергайте электроприбор воздействию атмосферных осадков (дождь, солнце и т.д.)
 - не разрешайте детям или недееспособным лицам пользоваться электроприбором без присмотра.
- 15 Перед осуществлением чистки или технического обслуживания электроприбора отсоедините его от сети электропитания, вынув вилку из розетки или при помощи общего выключателя.
- 16 В случае разбивания стеклянной поверхности незамедлительно отсоедините прибор от сети электропитания. Для выполнения ремонтных работ обращайтесь только в уполномоченный центр технического обслуживания и требуйте установки оригинальных запасных частей. Несоблюдение вышеуказанных рекомендаций может скомпрометировать безопасное функционирование изделия.
- 17 По завершении срока службы данного изделия рекомендуется вывести его из строя, обрезав провод электропитания, вынув перед этим вилку из розетки. Кроме того рекомендуется обезвредить потенциально опасные части изделия в особенности для детей, которые могут использовать выведенный из строя электроприбор для игры.
- 18 Твердая стеклокерамическая варочная панель является устойчивой к скачкам температуры и ударам. Тем не менее следует помнить, что лезвия или острые кухонные приборы могут повредить поверхность варочной панели. В случае повреждения поверхности варочной панели незамедлительно выньте вилку кухонной плиты из розетки и обратитесь в местный центр технического обслуживания.
- 19 Следует помнить, что поверхность варочной панели остается горячей в течение примерно получаса после ее выключения. Не ставьте хрупкую посуду и не кладите другие предметы на горячую поверхность.
- 20 Не следует ставить какие-либо предметы на стеклянную поверхность варочной панели.
- 21 Не включайте конфорки варочной панели, если на ней лежат листы фольги или пластмассовые предметы.
- 22 Держитесь на безопасном расстоянии от горячих поверхностей.
- 23 Если вы пользуетесь маленькими бытовыми электроприборами рядом с варочной панелью, проверьте, чтобы их провод электропитания не касался горячих поверхностей.
- 24 Поворачивайте ручки кастрюль и сковород так, чтобы случайно не задеть их и не опрокинуть с варочной панели.
- 25 Включив поверхность варочной панели, всегда сразу же ставьте на нее одну кастрюлю во избежание быстрого перегрева варочной панели и повреждения нагревательных элементов.
- 26 **Перед первым включением варочной панели.** На стекле могут остаться следы герметика, использованного для герметизации варочной панели. Не забудьте удалить остатки герметика обычным неабразивным моющим веществом перед началом эксплуатации изделия. В первые часы работы варочной панели вы можете почувствовать запах жженой резины. Это нормальное явление, которое быстро пропадает.
- 27 **В процессе функционирования гриля или духовки некоторые детали дверцы духового шкафа могут сильно нагреться. Не разрешайте детям приближаться к духовому шкафу.**
- 28 всегда проверяйте, чтобы ручки находились в положении "о"/"о", когда изделие не используется;
- 29 Если кухонная плита устанавливается на возвышение, необходимо зафиксировать ее надлежащим образом.

Установка

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

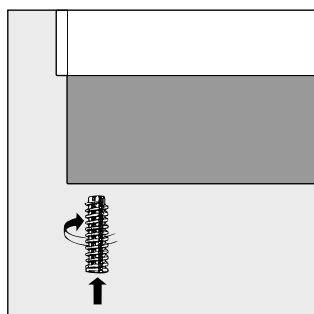
Важно: любая операция по регулировки, техническому обслуживанию и т.д. должна производиться только после отсоединения электроприбора от сети электропитания.

Расположение

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

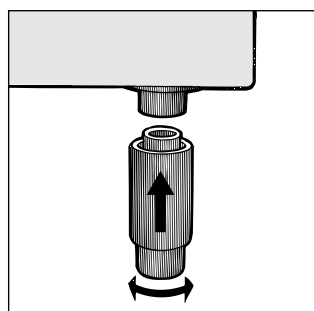
Нивелировка (имеется только в некоторых моделях)

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



Установка ножек (имеется только в некоторых моделях)

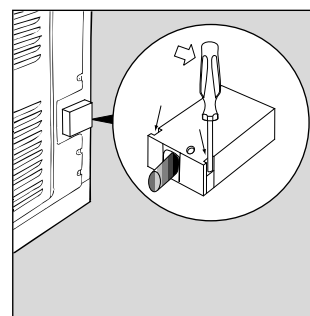
К кухонной плите прилагаются ножки, вставляемые в основание кухонной плиты.



Подсоединение кабеля электропитания

Порядок открывания зажимной коробки:

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



Для подсоединения кабеля электропитания выполнить следующие операции:

- отвинтить винт кабельного зажима и винты контактов

Примечание: фабричная установка перемычек соответствует монофазному соединению 230 В (рис. А).

- для осуществления электрических соединений, показанных на рис. С и D, использовать две перемычки, расположенные внутри соединительной коробки (рис. В – ссылка “Р”)
- зафиксировать кабель электропитания в специальном кабельном зажиме и закрыть крышку.

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

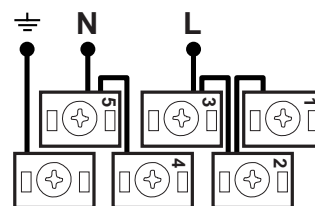


Рис. А

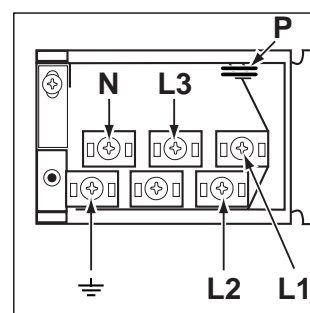


Рис. В

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

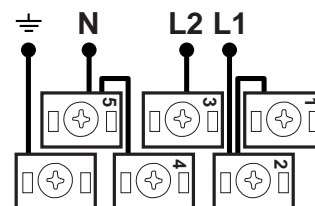


Рис. С

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

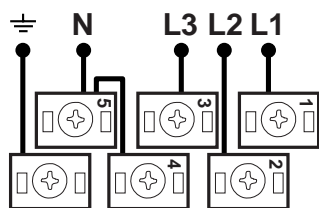


Рис. D

Подсоединение провода электроприбора к сети электропитания

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

Перед осуществлением электрического подсоединения необходимо проверить следующее:

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

Технические характеристики

Духовой шкаф

Габаритные размеры (В x Ш x Г) 32x40,5x39,5 см

Рабочая: 52 литров

Макс. поглощаемая мощность духового шкафа: 2250 Вт

Рабочие размеры ящика для разогревания пищи:

ширина см. 46

глубина см. 42

высота см. 8.5

Электрическая варочная панель

Сзади справа: 2100 Вт

Спереди справа: 1200 Вт

Спереди слева: 1700 Вт

Сзади слева: 1200 Вт

Макс. поглощаемая мощность электрической варочной панели: 6200 Вт

Напряжение и частота

230 В / 400 В 3 Н перем. ток 50 Гц

ТАБЛИЧКА С ТЕХНИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ

Расход электроэнергии при принудительной конвекции

функция нагрева: Вентилированное

Termíszetes hűbramlósi Osztály nívleges energiafogyasztása

функция нагрева: Статическое

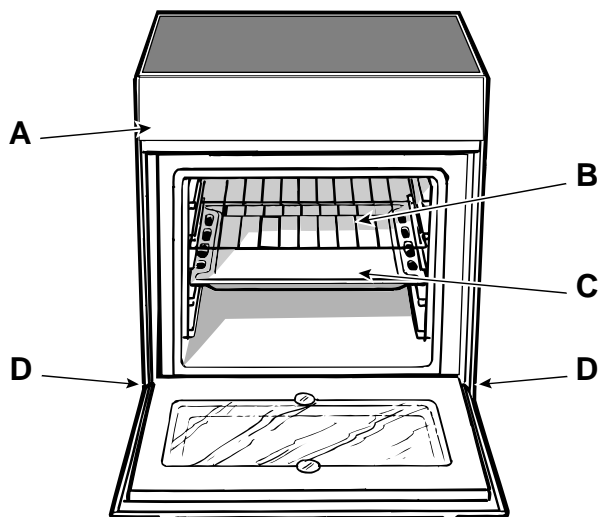
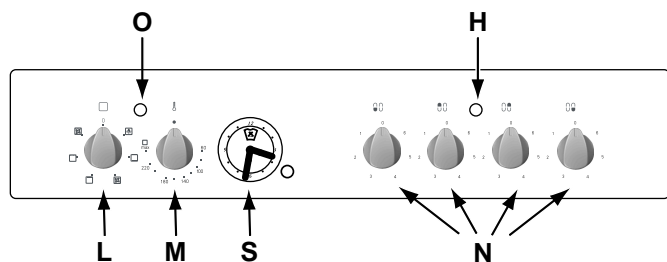


Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества:

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

Кухонная плита с многофункциональным духовым шкафом

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




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

Это чрезвычайно универсальное изделие, предоставляющее на выбор5 имеющихся легких и надежных способов приготовления продуктов. Выбор различных имеющихся функций производится при помощи рукоятки «L» и термостата «M», расположенных на панели управлений.

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

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

Статическая духовка 

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

В этом положении включаются два нагревательных элемента: нижний и верхний. Это типичная «бабушкина» духовка, которая, однако, была оснащена отличной системой термораспределения и позволяет сократить расход электроэнергии. Статическая духовка остается непревзойденной для приготовления блюд с двумя и более ингредиентами, составляющими единое блюдо, таких, например, как: капуста со свинными ребрами, треса по-испански, треска по-анконетански, кусочки телятины с рисом и т.д. Отличный результат получается при приготовлении мясных блюд из телятины или говядины, таких как: тушеное мясо, мясное рагу, гуляш, блюда из дичи, свиной окорок и филейная часть свинины и т.д., требующих медленного тушения с постоянной поливкой соком от жарки. Такая система остается оптимальной для кондитерской выпечки, для приготовления фруктов и для тушения в специальных закрытых емкостях для духовки. В процессе приготовления блюд в статической духовке используйте только один уровень, так как при одновременном использовании нескольких уровней получается плохое термораспределение. Используя разные имеющиеся уровни, можно распределить жар между верхней и

нижней частью духового шкафа. Если для приготовления какого-либо блюда требуется больший жар снизу или сверху, следует использовать соответственно нижние или верхние уровни.

Вентилируемая духовка 

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

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

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

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

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

Нагрев сверху 

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

Включается верхний нагревательный элемент.

Эта функция может быть использована для доводки готовых блюд.

Гриль 

Положение рукоятки термостата «M»: Макс.

Включается центральный верхний нагревательный элемент.

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

телячьих и говяжьих бифштексов, антрекотов, вырезки, гамбургеров и т.д.

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

Вентилируемый гриль

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

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

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

Освещение духового шкафа

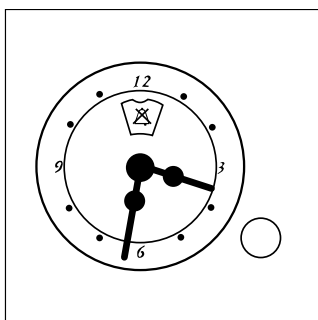
Включается, повернув рукоятку “L” на символ .

Освещает духовой шкаф и остается включенным, когда включается какой-либо нагревательный электрический элемент духовки.

Световой индикатор термостата духового шкафа (O)

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

Часы со стилизованным секундомером



Для возврата к текущему времени

Духовой шкаф должен быть подсоединен к сети электропитания.

Потяните рукоятку и поверните ее против часовой стрелки вплоть до установки точного времени.

ПРИМЕЧАНИЕ: Часы являются электрическими, следовательно в случае отключения электричества часы останавливаются вплоть до его включения. После этого необходимо вновь установить текущее время в описанном выше порядке.


Функция таймера

Таймер служит для установки отрезка времени и его обратного отсчета. Эта функция не влияет на включение и выключение духового шкафа, а только подает звуковой сигнал по истечении заданного времени.

Порядок программирования таймера

Поверните рукоятку против часовой стрелки вплоть до установки индикатора на нужное время (внутренняя шкала, которую видно через стекло).

Отсчет времени начинается мгновенно.

Для отключения звукового сигнала или для возврата к функции только часы поверните индикатор на символ .


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

Предварительный нагрев

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

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


Одновременное приготовление на нескольких уровнях

При необходимости приготовления на двух уровнях следует использовать только режим  “**вентилированный**” - единственный, дающий такую возможность.

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

Функция гриль


Многофункциональный духовой шкаф дает вам возможность использования **2 различных функций гриля только и исключительно с закрытой дверцей духовки.**

Используйте функцию  “**гриль**”, поместив продукт в центр решетки (установленной на 3-ий или на 4-ый уровень снизу), так как включена только центральная часть верхнего электрического сопротивления.

Установить на первый уровень снизу прилагающийся противень для сбора соков и/или жира.

При использовании этой функции рекомендуется установить на термостате максимальную температуру.

Это, однако, не исключает возможность использования более низких температур, устанавливая рукоятку термостата на требуемую температуру.

Функция  “**Вентилированный гриль**” является чрезвычайно удобной для быстрого жарения, распределяет выделяемый грилем жар, позволяя одновременно обжаривать поверхность продукта и осуществлять приготовления блюд также в нижней части духового шкафа.

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

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

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

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

Кондитерская выпечка

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

Если пирог хорошо пропечен снаружи, а внутри сырой

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

Выпечка не вынимается из формы

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

Если пирог слишком сухой

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

Если пирог слишком сырой

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

Если поверхность пирога слишком темная

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

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

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

Выпечка пиццы

Для оптимальной выпечки пиццы следует использовать функцию "вентирированное":

- Разогреть духовку по крайней мере в течение 10 минут.

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

Приготовление рыбы и мяса

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

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

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

Практические рекомендации по использованию стеклокерамической варочной панели

Рукоятки включения электрических конфорок варочной панели (N)

Кухонные плиты могут быть оснащены нормальными и быстро нагревающимися электрическими конфорками и конфорками в разных комбинациях (конфорки быстрого нагрева отличаются от других наличием красного кружка в центре). Во избежание дисперсии тепла и повреждения конфорок следует использовать емкости с плоским дном диаметром, не меньше диаметра конфорки. В таблице указаны соответствия между положениями, промаркированными на рукоятках, и рекомендуемое назначение конфорок.

Индикатор функционирования электрических конфорок (H)

Загорается, когда включается любой электрический нагревательный элемент на варочной панели, оснащенной электрическими конфорками.

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

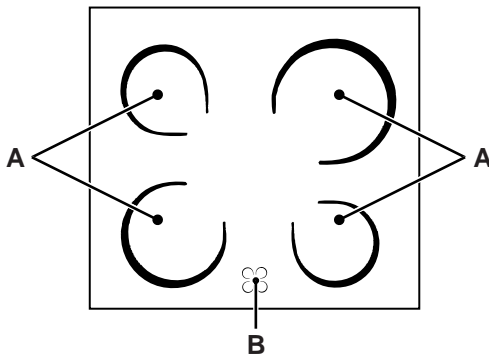
Инструкции по эксплуатации стеклокерамической варочной панели

Описание

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

A. Спиральные нагревательные элементы

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



Описание нагревательных элементов

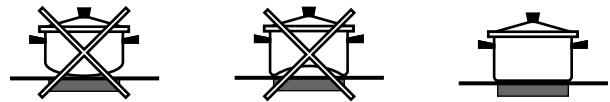
Спиральные нагревательные элементы состоят из круглых сопротивлений, которые раскаляются до красна за 10 – 20 секунд после их включения.

Инструкции по эксплуатации

стеклокерамической варочной панели

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

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



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



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

Перед началом какой-либо операции отсоедините кухонную плиту от сети электропитания. Для длительного срока службы кухонной плиты важно регулярно производить ее тщательную общую чистку, учитывая следующее:

- **не используйте паровые агрегаты для чистки**
- эмалированные части и самоочищающиеся панели, если последние имеются, должны мыться теплой водой без использования абразивных порошков и коррозионных моющих средств, которые могут повредить такие поверхности;
- внутри духовой шкаф следует мыть регулярно, когда он еще теплый, при помощи горячей воды и моющего средства, которое затем удалить влажной тряпкой и высушить.
- на деталях из нержавеющей стали могут образоваться пятна, если они остаются в течение длительного времени в контакте с водой повышенной жесткости или с агрессивными моющими средствами (содержащими фосфор). После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить. Кроме того следует незамедлительно удалять возможные утечки воды.

Чистка поверхности варочной панели

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

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

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

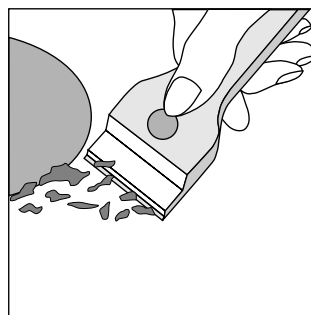


Рис. А

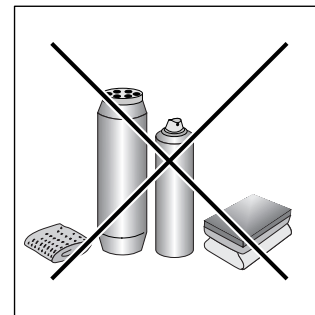
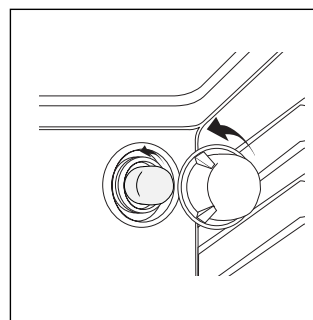


Рис. В

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

Замена лампочки освещения духовки

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



Практические советы по приготовлению блюд

Положение рукоятки регуляции	Приготавливаемый продукт	Вес (кг)	Расположение на уровнях духовки снизу вверх	Время предварительного нагрева (минуты)	Положение рукоятки термостата	Время приготовления (минуты)
1 Statico (Статический) <input type="checkbox"/>	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жаркое из телятины или говядины	1	3	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80
	Печенье (песочное)	-	3	15	180	15-20
	Песочный торт	1	3	15	180	30-35
2 Ventilato (Вентилированный) <input checked="" type="checkbox"/>	Пицца (на 2-х уровнях)	1	2-4	15	220	15-20
	Лазанья	1	3	10	200	30-35
	Баранина	1	2	10	180	50-60
	Курица с картошкой	1	2-4	10	180	60-75
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35
	Кекс	1	2	10	170	40-50
	Эклеры (на 2-х уровнях)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Печенье (на 2-х уровнях)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Бисквит (на 1-ом уровне)	0.5	2	10	170	15-20
	Бисквит (на 2-ух уровнях)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Несладкие пироги	1.5	3	15	200	25-30
3 Forno Sopra (Нагрев сверху) <input type="checkbox"/>	Доведение до готовности	-	3/4	15	220	-
4 Grill (Гриль) <input type="checkbox"/>	Камбала и каракатицы	1	4	5	Макс.	8-10
	Кальмары и креветки на шампурах	1	4	5	Макс.	6-8
	Филе трески	1	4	5	Макс.	10
	Овощи-гриль	1	3/4	5	Макс.	10-15
	Телячий бифштекс	1	4	5	Макс.	15-20
	Отбивные	1	4	5	Макс.	15-20
	Гамбургер	1	4	5	Макс.	7-10
	Скумбрия	1	4	5	Макс.	15-20
	Горячие бутерброды	n.° 4	4	5	Макс.	2-3
5 Grill ventilato (Вентилированный гриль) <input checked="" type="checkbox"/>	Курица-гриль	1.5	3	5	200	55-60
	Каракатицы	1.5	3	5	200	30-35

ПРИМЕЧАНИЕ: указанная продолжительность приготовления служит только в качестве примера и может быть изменена в соответствии с личными вкусами.

При использовании функций grill или grill ventilato (гриля или вентилярованного гриля) противень всегда устанавливается на 1-ый уровень духовки снизу.

