

Zalecenia eksploatacyjne

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

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

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

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

Instalacja

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

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

Instalacja kuchni

- **Kuchnia elektryczna pod względem ochrony przed przegrzaniem otaczających powierzchni jest przyrządem klasy X i jako taka może być zabudowana w ciągu meblowym tylko do wysokości płyty roboczej tj. 850 mm od posadzki. Zabudowa powyżej tego poziomu jest zabroniona.**
- **Odległość pomiędzy palnikami nawierzchniowymi, a okapem nadkuchennym powinna wynosić min. 650 mm. Okap należy – w przypadku braku**

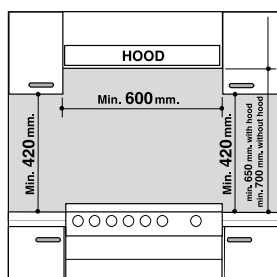
w pomieszczeniu zablokowanej wentylacji nawiewno-wywiewnej – używać jako pochłaniacz.

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

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

- a) kuchnię można ustawić w kuchni, kuchnio-jadalni lub pokoju spełniającym warunki techniczne wynikające

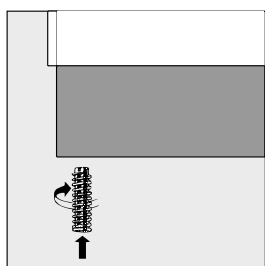
- z przytoczonych przepisów; nie wolno jej instalować w łazience ani w pomieszczeniu z prysznicem,
- b) meble znajdujące się obok kuchni, które wystają powyżej powierzchni kuchni, powinny znajdować się w odległości co najmniej 200 mm od krawędzi płyty grzejnej. Nie wolno wieszać zasłon zaraz za kuchnią ani w odległości 110 mm od ścianek bocznych kuchni,
 - c) okapy należy montować zgodnie z instrukcjami podanymi w dołączonych do nich instrukcjach obsługi,
 - d) szafki sąsiadujące z okapem powinny znajdować się w odległości co najmniej 420 mm od powierzchni kuchni. Minimalna odległość nad poziomem palników, w jakiej mogą być mocowane elementy umeblowania kuchni wykonane z materiałów nie zabezpieczonych termicznie wynosi 700 mm,



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

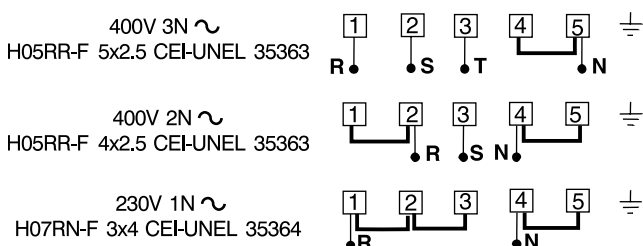
Poziomowanie kuchenki

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



Podłączenie do instalacji elektrycznej

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



Montaż kabla zasilającego

Otwarcie skrzynki zaciskowej:

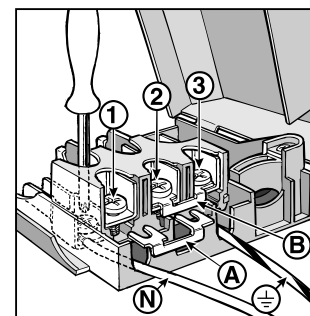
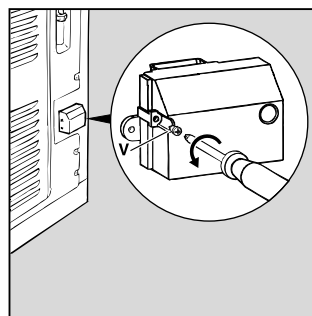
- odkręcić śrubę „V”,
- pociągnąć i otworzyć pokrywę skrzynki zaciskowej.

W celu podłączenia kabla wykonać następujące czynności:

- Wstawić mostki A i B we właściwe miejsca, w zależności od typu podłączenia, zgodnie ze schematem pokazanym powyżej.

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

- Zamocować kabelki pod główkami śrub przestrzegając kolorów: niebieski (N) do gniazda 5; żółto-zielony (⊕) do gniazda ⊕, jak na rysunku.
- Pozostałe kable (R-S-T) zamocować w gniazdach 1-2-3.
- Zamocować kabel zasilający w odpowiedniej przewodnicy i zamknąć pokrywę przykręcając wkręt „V”.



Podłączenie kuchenki do instalacji elektrycznej

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

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

Przed wykonaniem połączenia należy sprawdzić, czy:

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

Dane techniczne

Wymiary piekarnika

| | |
|-----------|-------|
| szerokość | 39 cm |
| głębokość | 41 cm |
| wysokość | 34 cm |

Objętość robocza piekarnika:

54 litry

Max. moc piekarnika:

2700 W

Moce grzałek płyty:

| | |
|----------------|-------------|
| lewa przednia | 1200 W |
| lewa tylna | 1100/2000 W |
| prawa tylna | 1800 W |
| prawa przednia | 700/1700 W |

Max. moc grzałek płyty:

6700 W

Etykieta energetyczna

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

Energochłonność podana w oparciu o nastawy piekarnika:

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

Częstotliwość i napięcie zasilania kuchenki:

230/400V 3N ~ 50Hz

Wymiary szuflady schowka:

| | |
|-----------|-------|
| szerokość | 42 cm |
| głębokość | 44 cm |
| wysokość | 23 cm |

Uwaga:

Tabliczka znamionowa w zależności od modelu umieszczona jest na:

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

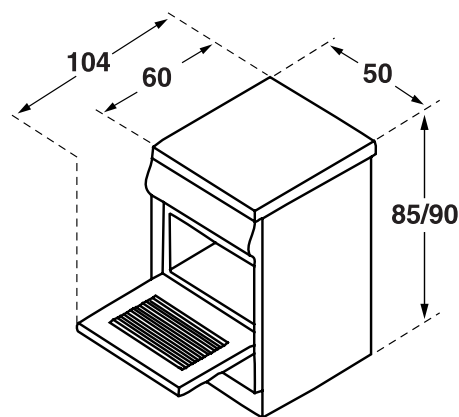


Urządzenie jest zgodne z następującymi normami Wspólnoty Europejskiej:

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



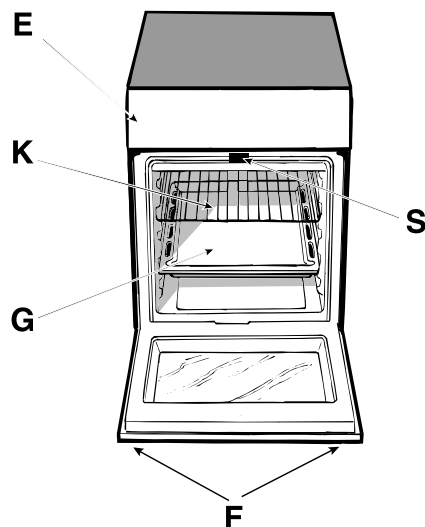
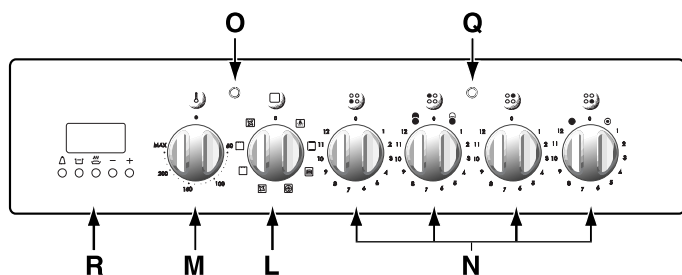
Niniejsze urządzenie posiada certyfikat bezpieczeństwa wydany przez OBR „PREDOM” w Warszawie.



Kuchnia elektryczna z płytą ceramiczną i piekarnikiem „Siedmiu kucharzy”

Kuchnia elektryczna z płytą ceramiczną i piekarnikiem „Siedmiu kucharzy”




- E Panel sterujący
- F Regulowane nóżki
- G Taca na kapiący tłuszcz lub do pieczenia
- K Kratka piekarnika
- L Pokrętło wybierające opcje pracy piekarnika
- M Pokrętło termostatu piekarnika
- N Pokręta grzałek płyty kuchni
- O Kontrolka uruchomienia piekarnika
- Q Zielona kontrolka włączenia elektrycznej płytki grzejnej
- R Elektroniczny programator piekarnika
- S Blokada drzwi piekarnika (nie wszystkie modele)



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

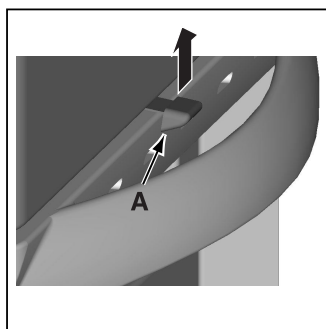
Uwaga: Przed pierwszym użyciem piekarnika i grilla należy urządzenie wygrzać. Wygrzewanie powinno trwać około pół godziny. W tym czasie piekarnik powinien być pusty, termostat powinien być ustawiony na najwyższą temperaturę, drzwi powinny być otwarte. Należy również zapewnić odpowiednią wentylację kuchni.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

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

Ważne: W kuchni wyposażonej w elektroniczny programator przed uruchomieniem piekarnika należy najpierw jednocześnie wcisnąć przyciski  i  (na wyświetlaczu pojawi się symbol .

Blokada drzwi piekarnika (nie wszystkie modele)

Niektóre modele zostały wyposażone w blokadę zabezpieczającą drzwi piekarnika, umieszczoną między panelem sterującym, a drzwiami piekarnika. Otwarcie drzwi jest możliwe po lekkim uniesieniu blokady do góry.





Pokręta piekarnika (L) (M)

Piekarnik „7 Kucharzy” łączy zalety normalnego piekarnika z możliwościami piekarnika z termoobiegiem. Jest urządzeniem wielofunkcyjnym, pozwalającym na wybranie jednego z 7 sposobów przygotowania potrawy. Funkcje wybiera się przy pomocy pokręteł funkcji roboczych „L” i pokręteł termostatu „M” znajdujących się na panelu sterowania.

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

- L – opcje pracy piekarnika
- M – temperatura pieczenia

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

1. Piekarnik statyczny

Położenie pokręta „L”: .

Położenie pokręta „M”: wybrać położenie z zakresu pomiędzy 50°C a Max.

Po wybraniu tego programu zapali się lampka kontrolna piekarnika oraz włączone zostaną oba elementy grzejne – górny i dolny. W tym trybie piekarnik pracuje podobnie do tradycyjnych pieców stosowanych przez nasze babki. Stacyjny piec konwekcyjny jest niezastąpiony w przygotowywaniu potraw składających się z dwóch lub większej ilości oddzielnych składników, które połączone tworzą ostateczne danie, jak na przykład: kapusta i żeberka wieprzowe, dorsz na słono po hiszpańsku, sztokfisz all’anconetana, krucha cielęcina z ryżem, itp.

Doskonałe rezultaty uzyskuje się również podczas przyrządzania dań z wołowiny lub cielęciny, takich jak: mięsa duszone, gulasze, dziczyzna, noga lub łopatka wieprzowe, itp. Wymagają one powolnego pieczenia i stopniowego dodawania bulionu lub płynów. Ten tryb pieczenia nadaje się również doskonale do pieczenia kruchych ciastek lub herbatników jak również deserów owocowych. W trybie statycznego pieca konwekcyjnego zalecane jest korzystanie jedynie z jednego poziomu piekarnika. Wykorzystanie większej ilości tac wpłynęłoby negatywnie na rozkład temperatury wewnątrz piekarnika. Wybór jednego z poziomów w piekarniku umożliwia zróżnicowanie stopnia wypieczenia górnej i dolnej części potrawy. Pieczenie na dwóch pierwszych dolnych poziomach zapewni rozprzodzenie większej ilości ciepła w dolnej części piekarnika.

2. Pieczenie ciasta

Położenie pokręta „L”: .

Położenie pokręta „M”: wybrać położenie z zakresu pomiędzy 50°C a Max.

W tej funkcji zaczyna działać termoobieg i wszystkie elementy zapewniające delikatne ciepło głównie od dołu. Ta funkcja jest przeznaczona do gotowania delikatnych potraw, w szczególności ciast które muszą wyrosnąć, co ułatwia podgrzewanie od spodu.

Praktyczne rady:

- przed włożeniem potrawy piekarnik musi być rozgrzany,
- nie wolno piec więcej niż jedną brytfannę,
- potrawy należy ustawiać na kratce piekarnika,
- kratkę należy wsunąć w pozycję nr 3,
- nie otwierać drzwi piekarnika w trakcie pieczenia.


3. Pieczenie pizzy

Położenie pokręta „L”: .

Położenie pokręta „M”: wybrać położenie z zakresu pomiędzy 50°C a Max.

W tej pozycji są włączone dolny i obwodowy element grzejny oraz termoobieg. Pozwala to na szybkie nagrzanie piekarnika dzięki dużej mocy dostarczanej (2700 W), przy czym ciepło rozchodzi się głównie z dołu. Funkcja „pieczenie pizzy” jest szczególnie zalecana do potraw wymagających dużej ilości ciepła, na przykład: pizzy i dużych pieczeni. Należy używać tylko jednego poziomu, gdyż w przypadku używania dwóch poziomów należy zamienić potrawy miejscami w trakcie ich przygotowania.

4. Piekarnik z nawiewem

Położenie pokrętki „L”:  .

Położenie pokrętki „M”: wybrać położenie z zakresu pomiędzy 50°C a Max.

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

Kilka uwag na temat potraw, których przygotowanie zalecane jest w tym trybie:

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

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

5. Grill


Położenie pokrętki „L”:  .

Położenie pokrętki „M”: Max.

W tym trybie, dania pieczone są ciepłym wypromienianym z elektrycznego elementu grzejnego umieszczonego w górnej części piekarnika. Wyjątkowo wysoka temperatura grilla, połączona z jej bezpośrednim działaniem, umożliwia natychmiastowe przyrumienianie po-

wierzchni mięs i pieczeni. Przysmażona powierzchnia pieczeni jest jednocześnie barierą zapobiegającą wysychaniu dania. Funkcja ta pozwala więc na otrzymywanie soczystych i kruchych dań mięsnych. Pieczenie w tym trybie zalecane jest przede wszystkim do przygotowywania dań, które wymagają wysokich temperatur na powierzchni, jak na przykład cielęcina lub befsztyki, żeberka, filety, hamburgery, itp...


6. Podwójny Grill

Położenie pokrętki „L”:  .

Położenie pokrętki „M”: Max.

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

7. Podwójny grill z wentylacją

Położenie pokrętki „L”:  .

Położenie pokrętki „M”: wybrać położenie z zakresu pomiędzy 50°C a 200°C.

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

Uwaga: Z opcji grilla (programy 5, 6, 7) należy korzystać przy zamkniętych drzwiczkach.

Kontrolka piekarnika (O)


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

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

Rożen

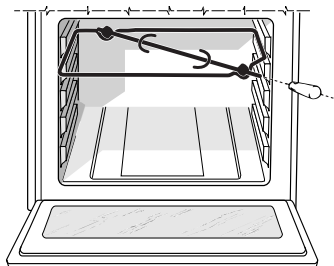
Uruchamianie rożna.

Z rożna korzysta się w następujący sposób:

- a) Wsunąć tacę na kapiący tłuszcz w prowadnicę nr 1.
- b) Zamontować rożen w otworze znajdującym się w tylnej środkowej części piekarnika, sprawdzając czy przednie połączenie rożna umieszczone zostało poprawnie w ramce mocującej.
- c) Zdemontować plastikowy uchwyt i uruchomić silnik obracający rożen za pomocą pokrętła wyboru funkcji (L) ustawiając w pozycji  .
- d) Uruchomić grzałkę grilla pokrętłem (M) pozycja **Max**.

Dodatkowa, trzecia szyba do drzwiczek

Istnieje możliwość dokupienia specjalnego zestawu zmniejszającego temperaturę drzwiczek działającego piekarnika. Jeśli w Państwa domu są małe dzieci, zakup tego zestawu jest koniecznością. Numer zestawu to **076650**. Zestaw ten instalowany i rozprowadzany jest przez autoryzowane punkty serwisowe.








Elektroniczny programator pieczenia

Funkcja ta umożliwia zaprogramowanie piekarnika lub grilla w jeden z następujących sposobów:





- opóźnione rozpoczęcie pieczenia trwającego określoną ilość czasu,
- natychmiastowe rozpoczęcie pieczenia trwającego określoną ilość czasu,
- minutnik.

Funkcje przycisków:


-  : minutnik – godziny i minuty
-  : czas pieczenia
-  : czas końca pieczenia
-  : ustawianie czasu pieczenia – do tyłu
-  : ustawianie czasu pieczenia – do przodu

Ustawianie zegara

Po podłączeniu urządzenia do zasilania lub w przypadku przerwy w zasilaniu, zegar zostanie automatycznie skasowany (ustawi się na godzinę 0:00) i zacznie migać.

- Przycisnąć jednocześnie przyciski  i  a następnie ustawić czas (w ciągu 4 sekund) za pomocą przycisków  oraz .



Przycisk  przesuwa czas do przodu.

Przycisk  cofa czas.

Za każdym razem, gdy konieczne będzie ustawienie zegara, należy wykonać czynności opisane powyżej.




Ręczne sterowanie pracą piecyka

Po ustawieniu czasu, programator przełączy się automatycznie w tryb ręcznego sterowania piecykiem.


Uwaga: Przesławianie piekarnika na sterowania ręczne i automatyczne odbywa się przez jednoczesne naciskanie przycisków  i .




Programowanie pracy piekarnika


Podczas programowania konieczne jest ustawienie czasu trwania pieczenia oraz czasu, kiedy pieczenie ma się zakończyć. Załóżmy, że wyświetlacz pokazuje godzinę 10:00.

1. Wybrać odpowiedni tryb pokrętle trybu piekarnika a pokrętle termostatu odpowiednią temperaturę (na przykład – piekarnik konwencjonalny, temperatura 200°C);
2. Przycisnąć przycisk  a następnie (w ciągu czterech sekund) rozpocząć ustawianie czasu pieczenia, za pomocą przycisków  i . Załóżmy, że chcemy ustawić czas pieczenia na 30 minut. Na wyświetlaczu pojawi się:

A 




Po zwolnieniu przycisku, po około 4 sekundach, na wyświetlaczu pojawi się ponownie bieżąca godzina, wraz z symbolem  i literą „A” (auto).



3. Przycisnąć przycisk , a następnie za pomocą przycisków  i  ustawić godzinę, o której pieczenie ma się zakończyć. Załóżmy, że ma być to godzina 1:00 po południu.

A 

4. Po zwolnieniu przycisku, po około 4 sekundach, na wyświetlaczu pojawi się bieżący czas.

A 

Zapali się litera „A” przypominając, że długość i godzina zakończenia pieczenia zostały zaprogramowane w trybie automatycznym. W ten sposób, piekarnik włączy się automatycznie o 12:30 by po 30 minutach wyłączyć się. Gdy piekarnik jest włączony, na wyświetlaczu, przez cały czas pieczenia, wyświetlany będzie symbol . W dowolnej chwili procesu pieczenia można wyświetlić ustawiony czas pieczenia przyciskając przycisk  oraz godzinę zakończenia pieczenia – przyciskając przycisk .

Zakończenie ustawionego czasu pieczenia, zostanie zasygnalizowane kilkuminutowym sygnałem minutnika; aby go wyłączyć – należy po prostu przycisnąć dowolny przycisk, poza przyciskami  i .

Jeżeli zaprogramowano wyłącznie długość (punkt 1 i 2) czasu pieczenia, piekarnik włączy się natychmiast.



W celu skasowania ustawienia programatora należy jednocześnie wcisnąć przyciski  i .

Minutnik

Minutnik umożliwia odliczanie ustalonego okresu czasu. Funkcja ta nie włącza ani nie wyłącza piekarnika – jedynie sygnalizuje upływanie ustawionego czasu.




Po przyciśnięciu przycisku  na wyświetlaczu pojawi się:





Następnie, za pomocą przycisków  i  należy ustawić wybrany czas do odliczania.

Po zwolnieniu przycisku, minutnik zacznie odliczanie, a na wyświetlaczu prezentowany będzie bieżący czas.




Po osiągnięciu ustawionego czasu, rozlegnie się sygnał akustyczny, który można wyłączyć przyciskając dowolny z przycisków (poza przyciskami  i ); wtedy znajdujący się do tej pory na wyświetlaczu symbol  zgaśnie.

Poprawianie / odwoływanie ustawień


- Wprowadzone dane mogą zostać w dowolnym momencie zmienione, przez przyciśnięcie klawisza  lub .
- Gdy odwołuje się ustawioną wartość długości pieczenia, dane godziny zakończenia pieczenia zostaną również odwołane i vice versa.
- W trakcie programowania piekarnika, nie można wprowadzić godziny zakończenia pieczenia wcześniejszej od czasu trwania pieczenia.

Regulacja głośności sygnału dźwiękowego


Po ustawieniu i zatwierdzeniu ustawień zegara, przyciskiem  można dokonać regulacji poziomu głośności sygnału alarmowego (3 poziomy).

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

Wstępne nagrzewanie piekarnika


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


Jednoczesne korzystanie z więcej niż jednego poziomu roboczego piekarnika


Jednoczesne pieczenie na dwóch poziomach roboczych piekarnika jest możliwe jedynie przy włączeniu funkcji 4  „**termoobieg**”. Zaleca się skorzystanie z drugiego i trzeciego poziomu gdyż pierwszy i czwarty są bezpośrednio ogrzewane, co może spowodować przypalenie się delikatnych potraw. Używając trzech poziomów jednocześnie należy używać poziomów środkowych, należy także zamienić miejscami potrawę z trzeciego i czwartego poziomu podczas pieczenia.

Korzystanie z opiekacza

Piekarnik 7 kucharzy daje państwu 3 różne możliwości opiekania.

Dla małych porcji należy korzystać z funkcji 5  „**grill**”, która przy niewielkim poborze mocy (tylko 1200 W) pozwala na osiągnięcie doskonałych rezultatów opiekania niewielkich porcji produktów, w przypadku takich potraw jak tosty, parówki itp. Z uwagi na fakt, iż tylko środkowa część grzejnika opiekacza żarzy się, potrawy umieszczone w narożnikach rusztu piekarnika nie są opiekane. **Należy zatem pamiętać o właściwym umieszczeniu potraw na ruszcie, tj. w jego centralnej części.**

Funkcja 6  „**podwójny grill**” gwarantuje natomiast pełne wykorzystanie powierzchni rusztu. Używać dla równomiernie rozłożonych potraw, zajmujących całą powierzchnię rusztu w celu uzyskania równo zrumienionej na złoty kolor skórki.

Funkcja 7  „**podwójny grill z nawiewem**” okazuje się niezastąpiona w przypadku konieczności szybkiego opiekania, łącząc zalety opiekacza z korzyściami wynikającymi ze stosowania funkcji termoobiegu: gotowa potrawa jest pięknie przyrumieniona i dobrze wypieczona od dołu. Umożliwia opiekanie dużych kawałków mięsa i drobiu bez użycia rożna. Można również korzystać z opisanej funkcji w końcowym etapie pieczenia potraw, w celu

równomiernego przyrumieniania. **Uwaga!** Opiekanie należy prowadzić przy zamkniętych drzwiach piekarnika, osiągniemy wówczas lepsze rezultaty i znaczną oszczędność energii (około 10%). Przy korzystaniu z każdej funkcji z użyciem opiekacza, zaleca się ustawienie pokrętła regulacji temperatury w pozycji **maximum**. Wymóg ten ściśle związany jest z zasadami, na których opiera się funkcjonowanie opiekacza – optymalna wydajność promieni podczerwonych działających na potrawę osiągnięta jest w wysokich temperaturach. W przypadku gdy jest taka potrzeba można oczywiście obniżyć temperaturę w piekarniku, gdy pracuje on w jednej z funkcji z użyciem opiekacza. W tym celu, wystarczy za pomocą termoregulatora ustawić (niższą od maksymalnej) żądaną temperaturę. Aby zapobiec ściekaniu tłuszczu do komory piekarnika, używając opiekacza należy umieścić specjalną blachę na pierwszym poziomie od dołu.

Pieczenie ciast

Ciasta należy wkładać do nagrzanego piekarnika, piekarnik osiąga właściwą temperaturę, gdy zgaśnie lampka kontrolna „O”. Standardowa temperatura pieczenia wynosi ok. 160°C. Nie należy otwierać drzwi piekarnika w trakcie pieczenia gdyż może to spowodować opadnięcie już wyrosniętego ciasta. Masa wsadowa ciasta (ciasta ubijane) nie powinna być zbyt płynna, w przeciwnym razie wydłuży to cykl pieczenia. Najczęściej powtarzające się problemy w przypadku pieczenia ciast:

Ciasto jest zbyt suche.

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

Ciasto „siada”.

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

Wierzch ciasta jest przypalony.

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

Ciasto ma zakalec.

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


Ciasto przywarło do formy.



Starannie wysmarować formę i wysypać mąką.

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

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

Pieczenie pizzy

W celu uzyskania najlepszych rezultatów, przy pieczeniu pizzy, należy zastosować funkcję 3  „**pieczenie pizzy**”:

- Wstępnie nagrzać piekarnik, nie krócej niż przez 15 minut.
- Umieścić pizzę w aluminiowej blasze i ułożyć na ruszcie stanowiącym wyposażenie piekarnika. Stosowanie będącej na wyposażeniu blachy do pieczenia, wydłużyłoby niepotrzebnie czas pieczenia, a pizza nie byłaby dostatecznie chrupiąca.
- Unikać częstego otwierania drzwi piekarnika podczas pieczenia.
- W przypadku pizzy z dużą ilością nadzienia (capriciosa, quattro stagioni) zaleca się dodanie mozzarelli w połowie pieczenia.
- W przypadku pieczenia na więcej niż jednym poziomie (maksymalnie na 3) zaleca się włączenie termoobiegu  gdyż przy włączeniu samej funkcji  „**pieczenie pizzy**” powoduje, że pierwszy poziom od dołu jest cieplejszy od pozostałych.

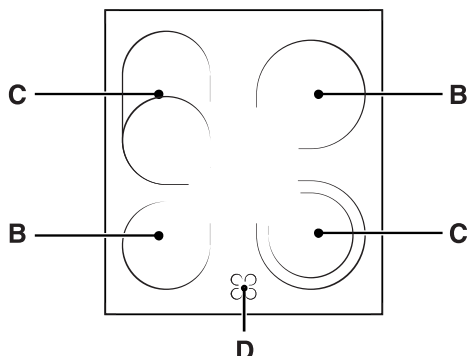
Potrawy mięsne i rybne

Aby uniknąć nadmiernego wysuszenia mięsa, zalecana minimalna masa ustalona została na 1 kg. Drób i ryby powinny być pieczone w niskich temperaturach (150–175°C). Zalecana temperatura dla mięs zależy natomiast w dużym stopniu od żądanego stopnia wypieczenia. Jeżeli pragniemy, aby mięso było „krwiste” należy w pierwszej fazie pieczenia, ustawić na krótki okres czasu wysoką temperaturę rzędu 200–220°C, by później stopniowo ją obniżyć. Przy wyborze odpowiedniej temperatury należy kierować się następującą zasadą: im większa porcja mięsa, tym niższa temperatura i dłuższy czas pieczenia. Ułożyć mięso na środku ruszta i umieścić pod nim blachę na kapiący tłuszcz. Potrawa powinna znajdować się pośrodku piekarnika. Jeśli chce się, by była ona bardziej ogrzewana od dołu, należy skorzystać z niższych poziomów. Aby pieczeń zachowała wszystkie walory smakowe (szczególnie w przypadku kaczki i dziczyzny), należy od góry obłożyć ją boczkiem lub słoniną.

Instrukcja obsługi płyty ceramicznej

Opis płyty do gotowania

Płyta została zaopatrzona w promieniste grzałki elektryczne. Grzałki są usytuowane pod powierzchnią płyty w zaznaczonych polach, które stają się czerwone podczas używania.



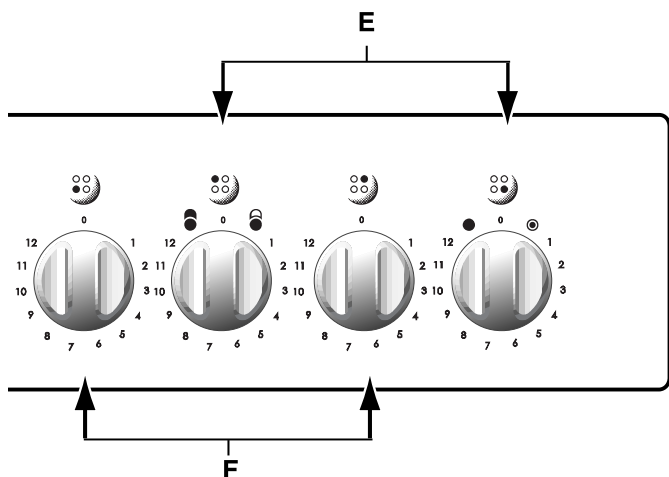
B Pola grzewcze

C Rozszerzone pola grzewcze

D Kontrolki temperatury płyty. Wskazują, że jedna lub więcej płytek mają temperaturę ponad 60°C; także po ich wyłączeniu

E Pokręta do włączenia rozszerzenia pola grzewczego

F Pokręta do pojedynczych pól grzewczych





Opis elementów grzejnych

Elementy promieniste zwykłe składają się z okrągłych oporników. Stają się one czerwone w 10-20 sekund po włączeniu.

Elementy promieniste z podwójną średnicą. Mają taką funkcję jak elementy promieniste zwykłe. Wyróżniają się tym, że składają się z dwóch części grzejnych. Można włączyć tylko jedną część lub obie.

Pokręta płytek normalnych. Każdą płytkę uruchamia się osobnym pokrętelem, przy pomocy którego można wybrać żądaną temperaturę, od najniższej 1 do najwyższej 12.

Pokręta płytek specjalnych. Pokręta pozwalają wybrać pomiędzy dwoma poziomami mocy, z czego każdy można regulować od minimum 1 do maximum 12. Przekręcając pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara od 1 do 12 ustawia się co raz wyższy poziom mocy pojedynczego pola. Po przekręceniu pokręta do końca , słychać

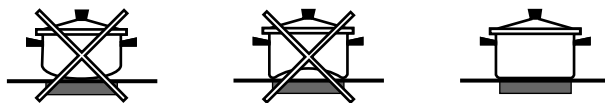
lekki stuk, włącza się maksymalna moc (rozszerzone pole), którą można regulować od 1 do 12 kręcąc pokrętelem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. W celu ponownego ustawienia mocy na najniższym poziomie należy przekręcić pokrętło na pozycję zero. W przypadku płyt ceramicznych z płytkami o podwójnej mocy, pierwsze przekręcenie pokręta włącza mniejszą część płytki (wewnętrzną), w celu włączenia obu, tak by płytka do gotowania była większa, należy ustawić pokrętło na pozycji , a następnie wybrać żądany poziom mocy od 12 do 1.

| Pozycja | Zastosowanie płytki |
|---------|----------------------------------|
| 0 | wyłączona |
| 1 | topienie masła, czekolady |
| 2 | podgrzewanie płynów |
| 3 | podgrzewanie płynów |
| 4 | kremy i sosy |
| 5 | kremy i sosy |
| 6 | gotowanie w temperaturze wrzenia |
| 7 | gotowanie w temperaturze wrzenia |
| 8 | pieczeń |
| 9 | pieczeń |
| 10 | duże sztuki mięsa |
| 11 | duże sztuki mięsa |
| 12 | smażenie |

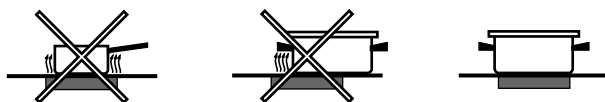
Uwagi na temat użytkowania płyty ceramicznej

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

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










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



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

Pieczenie w piekarniku – porady praktyczne

| Funkcje piekarnika | Pieczona potrawa | Waga (kg) | Numer półki od dołu | Czas rozgrzewania wstępnego (min.) | Pozycja regulatora temperatury | Czas pieczenia (min.) | |
|---|--|--------------|---------------------|------------------------------------|--------------------------------|-----------------------|--|
| 1. Włączony grzejnik dolny i górny  | kaczka | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 | |
| | pieczeń cielęca | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 | |
| | pieczeń wieprzowa | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 | |
| | herbatniki | – | 3 | 15 | 180 | 15-20 | |
| | tarta | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 | |
| 2. Pieczenie ciasta  | kruche ciasta | 0,5 | 3 | 15 | 180 | 20-30 | |
| | torty z owocami | 1 | 2/3 | 15 | 180 | 45-50 | |
| | ciasto ze śliwkami | – | 3 | 15 | 180 | 40-50 | |
| | biskopt | – | 3 | 15 | 160 | 25-30 | |
| 3. Pieczenie pizzy  | pizza | 0,5 | 3 | 15 | 220 | 15-20 | |
| | pieczeń cielęca | 1 | 2 | 10 | 220 | 25-30 | |
| | kurczak | 1 | 2/3 | 10 | 180 | 60-70 | |
| 4. Włączony termoobieg  | pizza (na kilku poziomach) | 1 | 2/4 | 15 | 230 | 15-20 | |
| | lasagne | 1,8 | 3 | 10 | 180 | 30-35 | |
| | tagliatelle zapiekane | 1 | 3 | 10 | 180 | 20-30 | |
| | makaron zapiekany | 1,5 | 3 | 10 | 180 | 20-30 | |
| | jagnię | 1,5 | 2 | 10 | 180 | 40-45 | |
| | kurczak + ziemniaki | 1 | 2/4 | 15 | 200 | 60-70 | |
| | makreła | 1 | 2 | 10 | 180 | 30 | |
| | kiełczak śródziemnomorski | 1 | 2 | 10 | 180 | 55-60 | |
| | tort czekoladowy | 1 | 3 | 10 | 160 | 50-60 | |
| | ciasto ze śliwkami | 1 | 3 | 10 | 160 | 40-50 | |
| | ciasto ptysiowe (na 2 poziomach) | 0,5 | 2/4 | 10 | 190 | 20-25 | |
| | herbatniki (na 2 poziomach) | 0,5 | 2/4 | 10 | 180 | 10-15 | |
| | biskopt (na 2 poziomach) | 1 | 2/4 | 10 | 165 | 20-25 | |
| | makaron zapiekany (na 2 poziomach) | 2,5 | 2/4 | 15 | 200 | 35-40 | |
| 5. Włączony grill  | solą i mątwą szaszłyki z kalmarów i krewetek | 1 | 4 | 5 | Max | 8 | |
| | dorsz w plastrach | 1 | 4 | 5 | Max | 10 | |
| | warzywa z rusztu | 1 | 3/4 | 5 | Max | 8-10 | |
| | | | | | | | |
| 6. Włączony podwójny grill  | befszyk cielęcy | 1 | 4 | 5 | Max | 15 | |
| | kotlety | 1,5 | 4 | 5 | Max | 20 | |
| | hamburgery | 1 | 3 | 5 | Max | 7 | |
| | makreła | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 | |
| | | | | | | | |
| | Rożno | | | | | | |
| | cielęcina | 1,0 | – | 5 | Max | 70-80 | |
| | kurczak | 2,0 | – | 5 | Max | 70-80 | |
| 7. Podwójny grill z nawiewem  | kurczak z rusztu | 1,5 | 2 | 5 | 200 | 55-60 | |
| | nadziewana mątwą | 1,5 | 2 | 5 | 200 | 30-35 | |
| | porcje ryby | 1,5 | 2 | 5 | 200 | 30-35 | |
| | | | | | | | |
| | | Rożno | | | | | |
| | cielęcina | 1,5 | – | 5 | 200 | 70-80 | |
| | kurczak | 1,5 | – | 5 | 200 | 70-80 | |
| | jagnię | 1,5 | – | 5 | 200 | 70-80 | |
| | | | | | | | |
| | Szaszłyki | | | | | | |
| mięsne | 1,0 | – | 5 | Max | 40-45 | | |
| warzywne | 0,8 | – | 5 | Max | 25-30 | | |

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

Konserwacja i czyszczenie piekarnika

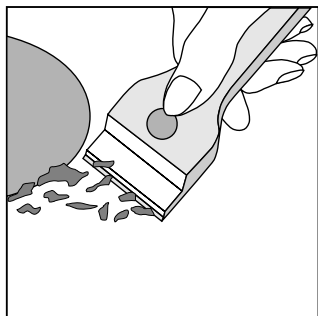
Przed przystąpieniem do czyszczenia lub innych prac konserwacyjnych należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania, za pomocą głównego wyłącznika lub wyjmując wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka.

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

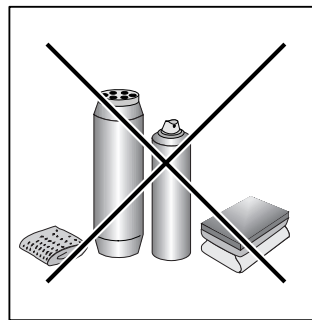
- powierzchnie emaliowane i samoczyszczące powinny być przemywane ciepłą wodą – nie wolno używać substancji ściernych ani żrących;
- wewnątrz piekarnika należy czyścić możliwie często; mycie takie należy przeprowadzać gdy piekarnik jest wciąż ciepły stosując do tego ciepłą wodę ze środkiem myjącym, na koniec piekarnik przetrzeć wilgotną szmatką, a potem wytrzeć do sucha;
- jeżeli elementy ze stali nierdzewnej poddane zostaną działaniu agresywnych detergentów (zawierających fosfor) lub wody o dużym stężeniu wapna zostaną one narażone na korozję. Zaleca się przemywanie tych części oraz osuszanie ich zaraz po umyciu. Dobrą praktyką będzie również wycieranie do sucha wszelkich rozlanych płynów, kropli i plam wody.

Czyszczenie płyty

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



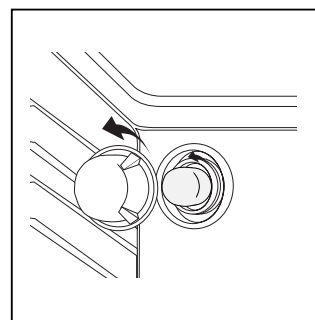
Czyścić płytę, gdy jest letnia, używając odpowiedniego środka czyszczącego i ręczników papierowych, wytrzeć wilgotną ściereką, a następnie do sucha. Folia aluminiowa, plastikowe przedmioty i materiały syntetyczne, które przypadkiem się roztopiły, podobnie jak cukier i potrawy z dużą jego zawartością, należy natychmiast usunąć z jeszcze ciepłej płytki przy pomocy łopatkki. Specjalne środki czyszczące tworzą na powierzchni warstwę chroniącą przed brudem. Chroni ona także powierzchnię przed ewentualnymi uszkodzeniami spowodowanymi potrawami z dużą zawartością cukru. W żadnym przypadku nie należy używać gąbek lub produktów ściernych, a także agresywnych chemicznie produktów takich jak spraye do kuchenek lub odplamiacze.



| Środki do czyszczenia płyt ceramicznych | Dostępne w: |
|---|--|
| łopatkka do szyb z ostrzem | sklepy gospodarstwa domowego |
| ostrza wymiowane | sklepy gospodarstwa domowego, supermarkety, sklepy chemiczne |
| płyn do czyszczenia | regionalne serwisy, sklepy partnerskie „Ariston”, supermarkety |

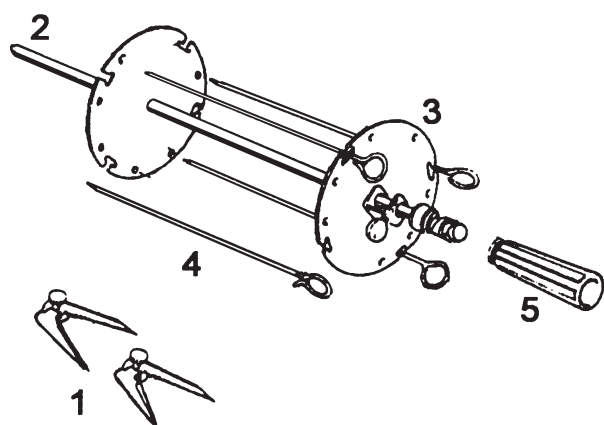
Wymiana żarówki oświetlenia piekarnika

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



Zestaw do pieczenia szaszłyków

(nie wszystkie modele)



- 1 – widelce różna
- 2 – prowadnica
- 3 – dysk do mocowania szpilek
- 4 – szpilki
- 5 – uchwyt

- Zdjąć widelce różna (1) z prowadnicy (2).
- Nałożyć dyski do mocowania szpilek (3) na prowadnicę (2). Należy je zablokować przez dokręcenie specjalnych śrub.
- Szpilki (4) wraz z nałożonym mięsem lub warzywami należy umieścić w odpowiednich otworach na dyskach (3).
- Po umieszczeniu prowadnicy (2) w otworze silnika różna, przed zamknięciem drzwi piekarnika, należy zdjąć uchwyt (5).

Important safety warnings

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

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

- 1 This appliance is intended for nonprofessional use within the home.
- 2 These instructions are only for those countries whose symbols appear in the booklet and on the serial no. plate of the appliance.
- 3 **This owner's manual is for a class 1 appliance (insulated) or class 2, subclass 1 appliances (installed between two cabinets).**
- 4 Before using your appliance, read the instructions in this owner's manual carefully since it provides all the information you need to ensure safe installation, use and maintenance. Always keep this owner's manual close to hand since you may need to refer to it in the future.
- 5 When you have removed the packing, check that the appliance is not damaged. If you have any doubts, do not use the appliance and contact your nearest Ariston Service Centre. Never leave the packing components (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) within the reach of children since they are a source of potential danger.
- 6 The appliance must be installed only by a qualified technician in compliance with the instructions provided. The manufacturer declines all liability for improper installation, which may result in personal injury and damage to property.
- 7 The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if it is correctly and efficiently earthed, in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient. If you have any doubts, contact a qualified technician to check the system. The manufacturer declines all liability for damage resulting from a system which has not been earthed.
- 8 Before plugging the appliance into the mains, check that the specifications indicated on the date plate (on the appliance and/or packaging) correspond with those of the electrical and gas systems in your home.
- 9 Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the appliance, as indicated on the data plate. If you have any doubts, contact a qualified technician.
- 10 An omnipolar switch with a contact opening of at least 3 mm or more is required for installation.
- 11 If the socket and appliance plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable model by a qualified technician, who should also check that the cross-section of the socket cable is sufficient for the power absorbed by the appliance. The use of adaptors, multiple sockets and/or extensions, is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the individual adaptor or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter.
- 12 Do not leave the appliance plugged in if it is not in use. Switch off the main switch and gas supply when you are not using the appliance.
- 13 The openings and slots used for ventilation and heat dispersion must never be covered.
- 14 The user must not replace the supply cable of this appliance. Always contact an after-sales service centre which has been authorised by the manufacturer if the cable has been damaged or needs replacement.
- 15 This appliance must be used for the purpose for which it was expressly designed. Any other use (e.g. heating rooms) is considered to be improper and consequently dangerous. The manufacturer declines all liability for damage resulting from improper and irresponsible use.
- 16 A number of fundamental rules must be followed when using electrical appliances. The following are of particular importance:
 - Do not touch the appliance when your hands or feet are wet.
 - Do not use the appliance barefooted.
 - Do not use extensions, but if they are necessary, caution must be exercised.
 - Never pull the power supply cable or the appliance to unplug the appliance plug from the mains.
 - Never leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun etc.)
 - Do not allow children or persons who are not familiar with the appliance to use it, without supervision.
- 17 Always unplug the appliance from the mains or switch off the main switch before cleaning or carrying out maintenance.
- 18 If you are no longer using an appliance of this type, remember to make it unserviceable by unplugging the appliance from the mains and cutting the supply cable. Also make all potentially dangerous parts of the appliance safe, above all for children who could play with the appliance.
- 19 To avoid accidental spillage do not use cookware with uneven or deformed bottoms on the electric plates. Turn the handles of pots and pans inwards to avoid knocking them over accidentally.
- 20 Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline, etc. near the appliance when it is in use.
- 21 When using small electric appliances near the hob, keep the supply cord away from the hot parts.
- 22 Make sure the knobs are in the "•"/"○" position when the appliance is not in use.
- 23 When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.
- 24 If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the same from sliding off the pedestal itself.

Installation

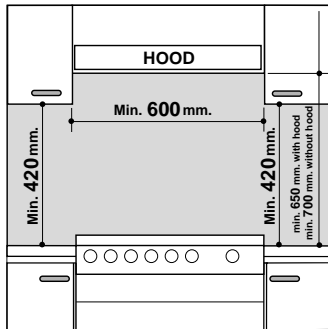
The following instructions should be read by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, regulated and technically serviced correctly in compliance with current regulations.

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

Positioning

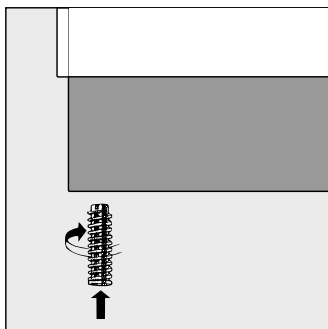
The appliance can be installed next to furniture units which are no taller than the top of the cooker hob. For proper installation of the cooker, the following precautions must be taken:

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



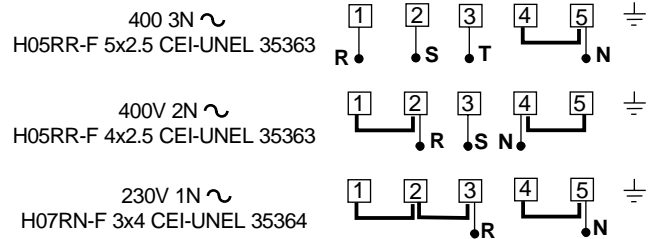
Levelling

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



Electrical connection

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



Feeding cable installation

Terminal block opening:

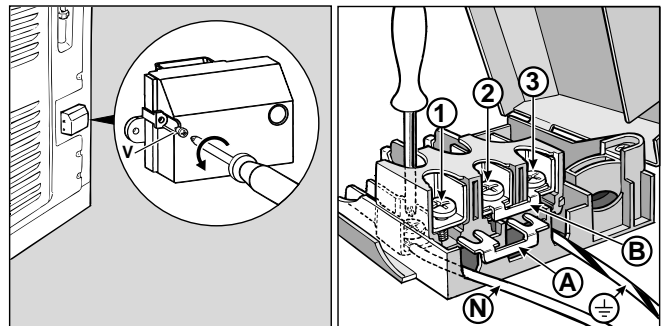
- Unscrew screw "V"
- Pull and open the junction block lid

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

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

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

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



Connecting the supply cable to the mains

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

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

Technical Specifications

Oven

| | |
|---------------------|-------------|
| Dimensions (WxDxH) | 39x41x34 cm |
| Volume | 54 lt |
| Oven absorption Max | 2700 W |

Ceramic Hob

| | |
|----------------------------|-------------|
| Front Left | 1200 W |
| Back Left | 1100/2000 W |
| Back Right | 1800 W |
| Front Right | 700/1700 W |
| Hob Ceramic absorption Max | 6700 W |

ENERGY LABEL

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

Energy consumption for Natural convection

heating mode: Convection

Declared energy consumption for Forced convection
Class

heating mode: Ventilation

Voltage and frequency

230/400 V 3N AC 50 Hz

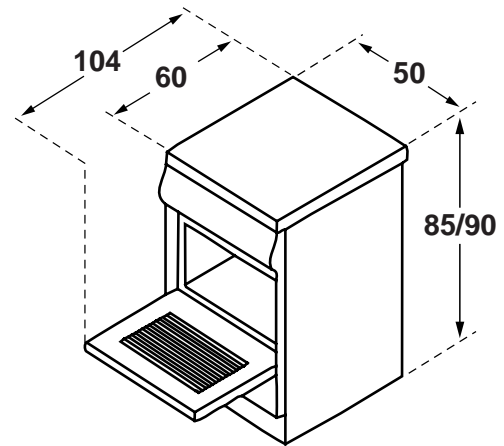
Inner Dimensions of the Food Warmer:

Width: 42 cm
Depth: 44 cm
Height: 23 cm



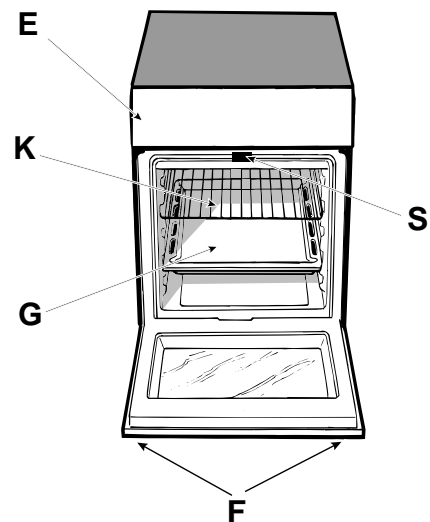
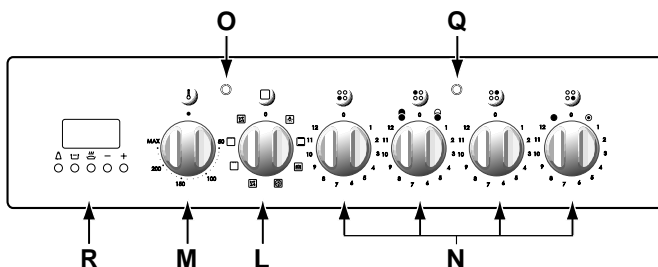
This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

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



The cooker with new "7 cuochi" oven and ceramic hob

- E. Control Panel
- F. Adjustable Feet or Legs
- G. Dripping Pan or Baking Sheet
- K. Oven Rack
- L. Selector knob
- M. Thermostat Knob
- N. The control knobs for the electric plates
- O. Thermostat Light
- Q. The green pilot lamp
- R. The electronic cooking programmer
- S. Door lock device (only on certain models)






How To Use Your Appliance

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

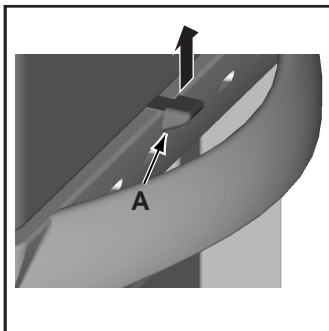
Notice: The first time you use your appliance, we recommend that you set the thermostat to the highest setting and leave the oven on for about half an hour with nothing in it, with the oven door shut. Then, open the oven door and let the room air. The odour that is often detected during this initial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

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

N.B.: Should the appliance be equipped with an electronic programmer, to use the electric oven, just press buttons  and  at the same time (the  symbol will appear on the display) before selecting the desired cooking function.

Door lock device (only present on some models)

Some models are equipped with a “door lock” device situated between the control panel and the oven door. To open the door, lift up device “A” indicated in the figure.




The Oven Control Knobs

The “7 Programms” oven combines all the advantages of traditional “static” ovens with those of modern “ventilated” ones.

The “7 Programms” oven is extremely versatile and offers 7 different but sure and easy ways of cooking. Use the knobs to select the different cooking functions available on the “7 Programms” oven:

L - selector knob;

M - thermostat knob.

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

1. Convection Mode

- Position of the “L” knob: 

- Position of the “M” knob: between **50°C** and **Max**

On this setting, the light comes on and the top and bottom heating elements are activated. This is the classic, traditional type oven which has perfected, with exceptional heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequalled when it comes to cooking dishes made up of several ingredients, e.g. cabbage with ribs, stews, etc. Excellent results are achieved when preparing meat-based dishes as well (braised meats, stew, goulash, wild game, ham etc.) which need to cook slowly and require basting or the addition of liquid. It still remains the best system for cooking pastries and fruit in general and when using specific covered containers for oven cooking. When cooking in convection mode, only use one dripping-pan or cooking rack at a time, otherwise the heat distribution will be uneven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top or bottom.

2. Pastry Mode

- Position of the “L” knob: 

- Position of the “M” knob: between **50°** and **Max**

The fan will start and all of the heating elements will turn on. This provides a delicate heating process with a prevalence of heat from the bottom. This mode is ideal for baking and cooking delicate foods - especially pastries that need to rise because the heat coming from the bottom helps the leavening process. Some advice:

- Always preheat the oven;
- Never place more than one dish in the oven at a time;
- The rack (unless cooking directly on the dripping-pan) should be used because it allows for better air circulation; In any case, do not leave unused dripping-pans in the oven;
- Position the rack at the third or second height from the bottom in order to take full advantage of the heat rising from the bottom of the oven; Place the pastry pan in the centre of the rack;
- Do not open the door when cooking pastries in order to prevent rapid temperature changes that could impede the cooking process and make the pastry drop.

3. Pizza Mode

- Position of the “L” knob: 

- Position of the “M” knob: between **50°C** and **Max**

The bottom and circular heating elements, as well as the fan, will come on. This combination rapidly heats the oven due to the large amount of power used by the appliance (**2700 W**), which results in the production of considerable heat coming prevalently from the bottom and from forced air circulation. The pizza mode is ideal for foods which need high temperatures to cook, like pizza and large roasts. Use only one dripping-pan or rack at a time. However, if more than one is used, they must be switched half way through the cooking process.

4. Ventilation Mode

- Position of the "L" knob: 

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

Since the heat remains constant and uniform throughout the oven due to the fan at the bottom, the air cooks and browns food uniformly over its entire surface. With this mode, you can also cook various dishes at the same time, as long as their respective cooking temperatures are the same. A maximum of 2 rack levels can be used at the same time, following the instructions in the section entitled, "Cooking On More Than One Rack". This cooking mode is ideal for au gratin dishes or those which require an extended cooking time like lasagne etc...

Moreover, the excellent heat distribution makes it possible to use lower temperatures when cooking roasts. This results in less loss of juices, meat which is more tender and a decrease in the loss of weight for the roast. The ventilated mode is especially suited for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of condiments, thus maintaining their flavour and appearance. Excellent results can also be attained when cooking vegetable like courgettes, aubergines, peppers, tomatoes, etc. Desserts: leavened cakes are also perfect for the ventilated mode. Moreover, this mode can also be used to thaw meat, fish and bread by setting the temperature to 80°-100°C. To thaw more delicate foods, set the thermostat to 50°C or use only the cold air circulation feature by setting the thermostat to 0°C.

5. Grill

- Position of the "L" knob: 

- Position of the "M" knob: Max

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

6. The "Double Grill"

- Position of the "L" knob: 

- Position of the "M" knob: Max

This oversized grill has a completely new design, increasing cooking efficiency by 50%. The double grill also eliminates pockets of unheated air in the corners of the oven.

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

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

7. Ventilated Double Grill

- Position of the "L" knob: 

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

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

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

Note: When using the grill (features 5, 6, 7), the **oven door must be closed**.

Thermostat Light (O)


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

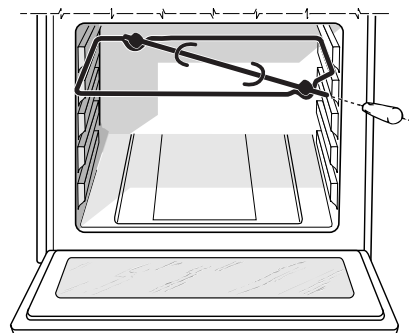
Attention

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

The rotisserie

To operate the rotisserie, proceed as follows:

- place the dripping-pan on the 1st rack;
- insert the special rotisserie support on the 4th rack and position the spit by inserting it through the special hole into the rotisserie at the back of the oven;
- to start the spit, set the oven selection knob (L) on setting 



Oven door kit






In order to further decrease the temperature of the oven door and reduce energy consumption, a supplemental kit has been made available. This kit should be installed if the oven is used in the presence of small children. To install the protective glass for the oven door (code **076650**), contact your nearest Merloni Elettrodomestici Service Centre indicated on the list provided with the appliance.

Electronic Cooking Programmer

This feature allows you to program the oven or the grill as follows :





- delayed start for a specific length of time;
- immediate start for a specific length of time;
- timer.

Button Functions:


-  : timer - hours and minutes;
-  : cooking time;
-  : end cooking time;
-  : set cooking time - backward;
-  : set cooking time - forward.

How to reset the digital clock.

After the appliance has been connected to the power supply, or when the power has gone out, the clock display will automatically reset to **0:00** and begin to blink.

- Press the  and  buttons consecutively and then reset the time (within 4 seconds) using the  and  buttons.



The  button sets the time forward.

The  button sets the time backward.

Whenever the time must be reset, follow this same procedure.




Manual Operation of the Oven

After resetting the time, the program automatically switches to the manual mode.


Note: To reset the manual mode after each “automatic” cooking, press the  and  buttons simultaneously.




Start delayed cooking with preset duration

The length of the cooking program as well as the time at which the cooking program ends must be set. If we assume that the time displayed on the timer is 10:00:

1. Turn the oven control knobs to the feature and temperature desired (e.g. conventional oven, 200°C);
2. Press the  button and then set the cooking time (within four seconds) using the  and  buttons. Let us suppose that we set the cooking time at 30 minutes. The display will read as follows:






After the button has been released, the current time will be displayed again after approximately 4 seconds, along with the  symbol and the letter “A” (AUTO);



3. Press the  button and then use the  and  buttons to set the time for when the cooking program should end. Let us suppose this time to be 1:00 p.m.



4. After the button has been released, the current time will be displayed after approximately 4 seconds:





The letter “A” will light up reminding you that the length and end cooking time were programmed in automatic mode. At this point, the oven will turn on automatically at 12:30 and then turn off after 30 minutes. When the oven is turned on, the  symbol will be displayed for the entire cooking time. At any time during the cooking process, the length of the cooking time can be displayed by pressing the  button, and the end cooking time by pressing the  button.

After the cooking time has expired, the timer will ring for several minutes; to turn it off, simply press any of the buttons except the  and  buttons.

Immediate start with preset duration


By programming just the duration (points 1 and 2 of the “Start delayed cooking with preset duration” section), cooking will start up immediately.

To cancel a cooking schedule already programmed



Press the  and  buttons simultaneously.

Timer Feature




The timer feature allows you to enter a given amount of time from which the timer begins to count down. This feature does not turn the oven on or off; it merely sounds when the time has expired.

When the  button has been pressed, the display will read as follows:





Then use the  and  buttons to set the desired time. After the button has been released, the timer will start to count down and the current time will be displayed.




After the time has expired, an acoustical signal will be emitted, which can be turned off by pressing any of the buttons (except the  and  buttons) at this point the  symbol will also turn off.

Correction/Cancellation of Data


- The data entered can be changed at any time by pressing the corresponding button and the  or  buttons.
- When the data for the length of the cooking time is cancelled, the data for the end cooking time are also cancelled automatically, and vice versa.
- If the oven has been programmed, it will not accept end cooking times which are before the start of the cooking process.

Buzzer volume control


Once you have made and confirmed the clock settings, use button  to adjust the volume of the alarm buzzer.

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  “pizza mode” (setting three) 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 setting 4,  “ventilated mode,” which is the only one that is appropriate for this type of cooking. The rack heights used should be the three centre ones, as the bottom and top racks receive too much direct heat, which could burn more delicate foods. If three racks are used at the same time, the food on the middle rack will take a little longer to cook. Therefore, leave it in the oven for an additional few minutes. If you are preparing a complete meal with all three racks at the same time, place the dish that calls for a lower cooking temperature (generally pastries) on the middle rack.

Using the Grill

The oven allows you to use two different grilling methods. Use the no. 5 setting  “Grill” for small portions. Energy consumption for this feature is only 1200 W; however, it is ideal for grilling small dishes or portions, e.g. toast, frankfurters, etc.


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

The no. 6 setting  “Double Grill” allows you to grill along the entire surface area of the grill itself. Use this feature when you have food distributed uniformly beneath the grill and you want it to be browned evenly.

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

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

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

Setting 7  “Ventilated Double Grill”, is extremely useful for grilling foods rapidly, as the distribution of heat makes it possible not only to brown the surface, but also to cook the bottom part. It can also be used to grill large pieces of meat or fowl. Moreover, it can also be used for browning foods at the end of the cooking process.

When using this function, place the grid on the 2nd or 3rd oven rack from the bottom (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and thus smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st rack from the bottom. When using this function together with the spit (only on some models), you can also cook dishes on the dripping-pan situated on the 1st rack, for example: potatoes, etc.....

Baking Pastries

When baking pastries, always place them in the oven after it has been preheated. Make sure you wait until the oven has been preheated thoroughly (the red “O” light will turn off). The temperature is normally around 160°C. Do not open the door while the pastry is cooking in order to prevent it from dropping. Batters must not be too runny, as this will result in prolonged cooking times. In general:

Pastry is too dry

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

Pastry dropped

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

Pastry is too dark on top

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

Cooked well on the inside but sticky on the outside

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


The pastry sticks to the pan

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

I used more than one level 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 setting 3  “The Pizza Oven”:

- Preheat the oven for at least 15 minutes;
- Use a light aluminium pizza pan, placing it on the broiler 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), it is recommended that the mozzarella cheese be placed on top halfway through the cooking process.

Cooking fish and meat

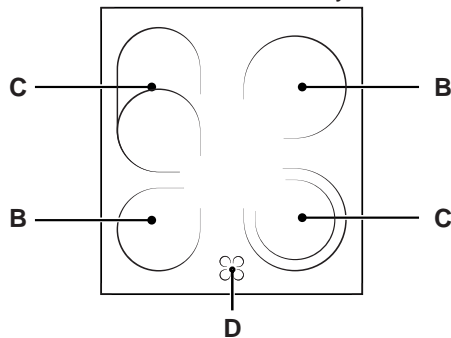
When cooking white meat, fowl and fish use low temperatures. (150°C-175°C). When red meat must be superficially well-cooked but succulent inside, it is advisable to start with a high temperature (200-220°C) for a short time, and then to reduce it at a later point. Generally

speaking, the more meat there is, the lower the temperature and the longer the cooking time should be. Place the meat in the centre of the grid and put a spill-tray underneath to catch grease drips. Insert the grid so that it is in the middle of the oven. If more heat from below is required, use the 1° bottom shelf.

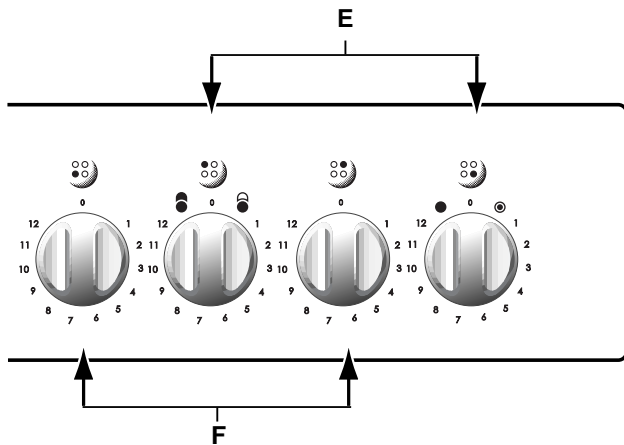
User's instructions the ceramic hob

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.



- B Radiant cooking rings
- C Double diameter radiant cooking rings
- D 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.
- E Special control knobs
- F Traditional control knobs



Description of heating elements

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

Double diameter radiant elements. They are functionally similar to traditional radiant elements but are different in that the heating area is clearly distinct. It is possible to turn on either only the inner part or both.

- **Control knobs for traditional cooking rings.** Each ring is controlled by a knob which offers a choice of 12 different temperatures ranging from a minimum of 1 to a maximum of 12.

- **Control knobs for special cooking rings.** The control knob allows you to choose two different power levels which can both be set at a minimum of 1 up to a maximum of 12. By turning the knob clockwise from 1 to 12, the lower power level is set. By turning the knob until it stops (●/●), when a slight click is heard, the maximum power level is set and can also be used in any position from 12 to 1 by turning the knob anti-clockwise. To reset the minimum power level, the knob must be turned back to the zero position. In the case of glazed ceramic hobs with double power-level cooking rings, the smaller element (●/●) is activated by turning the knob until there is a click; to activate both parts and thus have a larger cooking area, the knob must be turned to the (inner ring) position; the required power level from 12 to 1 may then be selected.

| Set. | Radiant Burner |
|------|-----------------------------------|
| 0 | Off |
| 1 | To melt butter and chocolate. |
| 2 | To heat liquids. |
| 3 | |
| 4 | |
| 5 | For creams and sauces. |
| 6 | For cooking at the boiling point. |
| 7 | |
| 8 | For roasts. |
| 9 | |
| 10 | For boiling large pieces of meat. |
| 11 | For frying. |
| 12 | |
| ●/● | For utilising both cooking areas. |

Instructions for using the pyroceram top

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

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



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



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

The catalytic self-cleaning system

Some models have **oven liners** coated with a porous enamel also known as **catalytic enamel**.

When hot, this enamel destroys all greasy food particles. For this "oxidation" to occur, the oven liners must reach a temperature of **at least 170°C**. The porosity of the catalytic enamel increases its surface area, thus making the oxidation process more effective.

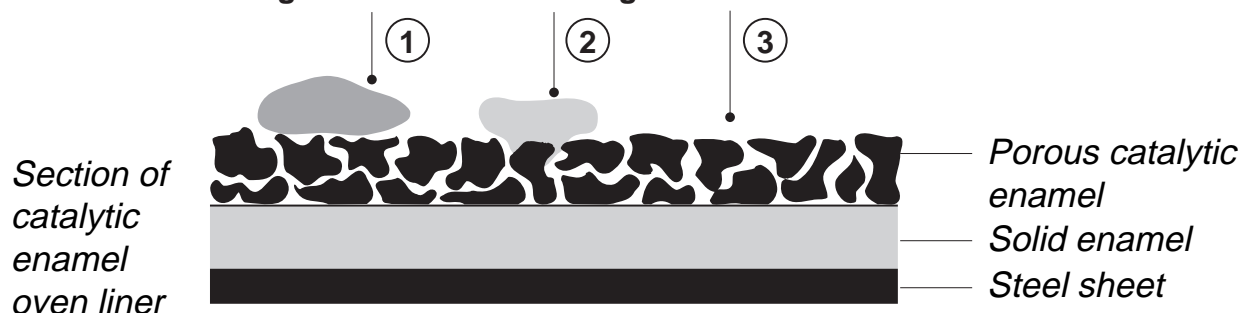
When cooking is done, should some grease and food particles remain on the oven liners, leave the appliance on with nothing in it and the door shut, with the **temperature knob on the maximum setting**, for 60-90 minutes, depending on the degree of soil. You can remove large amounts of grease using hot water and a **soft brush**.

Attention: catalytic enamel is very strong, but nonetheless, avoid:








- scratching the enamel with sharp objects (i.e. a knife),
- using abrasive detergents or products to clean it, otherwise you will destroy the enamel's self-cleaning properties.

The enamel will not be damaged by the accessories (shelves, tray, rotisserie set). Do not be concerned if white marks appear on these accessories where they come into contact with the enamel surfaces.

Stages in the oxidation of grease and fats



Practical Cooking Advice

| Selection Knob Setting | Type of Food | Wt. (Kg) | Rack Position From Oven Bottom | Preheating Time (minutes) | Thermostat Knob Setting | Cooking Time (minutes) | |
|--|---|----------|--------------------------------|---------------------------|-------------------------|------------------------|--|
| 1 Convection Mode  | Duck | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 | |
| | Roast beef | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 | |
| | Roast pork | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 | |
| | Biscuits | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 | |
| | Tarts | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 | |
| 2 Pastry Mode  | Cakes | 0.5 | 3 | 15 | 180 | 20-30 | |
| | Pies | 1 | 2/3 | 15 | 180 | 45-50 | |
| | Plum cake | - | 3 | 15 | 180 | 40-50 | |
| | Sponge cake | - | 3 | 15 | 160 | 25-30 | |
| 3 Pizza Mode  | Pizza | 0.5 | 3 | 15 | 220 | 15-20 | |
| | Roast beef | 1 | 2 | 10 | 220 | 25-30 | |
| | Chicken | 1 | 2/3 | 10 | 180 | 60-70 | |
| 4 Ventilation Mode  | Pizza (on 2 racks) | 1 | 2-4 | 15 | 230 | 15-20 | |
| | Lasagne | 1.8 | 3 | 10 | 180 | 30-35 | |
| | Pasta bakes au gratin | 1 | 3 | 10 | 180 | 20-30 | |
| | Baked Pasta | 1.5 | 3 | 10 | 180 | 20-30 | |
| | Lamb | 1.5 | 2 | 10 | 180 | 40-45 | |
| | Chicken + potatoes | 1 | 2-4 | 15 | 200 | 60-70 | |
| | Mackerel | 1 | 2 | 10 | 180 | 30 | |
| | Sea Bream | 1.5 | 2 | 10 | 180 | 55-60 | |
| | Plum cake | 1 | 3 | 10 | 160 | 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 | 20-25 | |
| | Sponge cake (on 2 racks) | 1 | 2-4 | 10 | 165 | 10-15 | |
| | Pasta bakes au gratin (on 2 racks) | 2.5 | 2-4 | 15 | 200 | 35-40 | |
| 5 Grill Mode  | Sole and squid | 1 | 4 | 5 | Max | 8 | |
| | Squid and shrimp on spits | 1 | 4 | 5 | Max | 4 | |
| | Cod fillets | 1 | 4 | 5 | Max | 10 | |
| | Grilled vegetables | 1 | 3/4 | 5 | Max | 8-10 | |
| 6 Double Grill  | Veal steaks | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 | |
| | Cutlets | 1.5 | 4 | 5 | Max | 20 | |
| | Hamburgers | 1 | 3 | 5 | Max | 7 | |
| | Caballas | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 | |
| | Toasted sandwiches | n.º 4 | 4 | 5 | Max | 5 | |
| | With rotisserie | | | | | | |
| | Veal on the spit | 1.0 | - | 5 | Max | 70-80 | |
| Chicken on the spit | 2.0 | - | 5 | Max | 70-80 | | |
| 7 Ventilated Double Grill  | Grilled chicken | 1.5 | 2 | 5 | 200 | 55-60 | |
| | Cuttle-fish | 1.5 | 2 | 5 | 200 | 30-35 | |
| | Chicken (inserted on the spit) + potatoes (on the dripping-pan) | 1.5 | - | 5 | 200 | 70-75 | |
| | | - | 2 | 5 | 200 | 70-75 | |
| | With rotisserie | | | | | | |
| | Veal on the spit | 1.5 | - | 5 | 200 | 70-80 | |
| | Chicken on the spit | 1.5 | - | 5 | 200 | 70-80 | |
| | Lamb on the spit | 1.5 | - | 5 | 200 | 70-80 | |
| | With multi-skewer rotisserie (only a few models) | | | | | | |
| Meat kebabs | 1.0 | - | 5 | Max | 40-45 | | |
| Vegetable kebabs | 0.8 | - | 5 | Max | 25-30 | | |

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

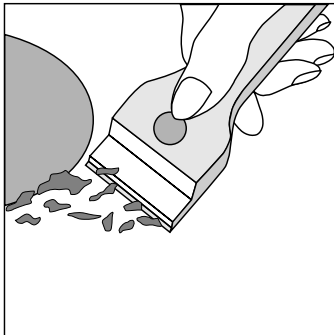
Routine maintenance and cleaning of the oven

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

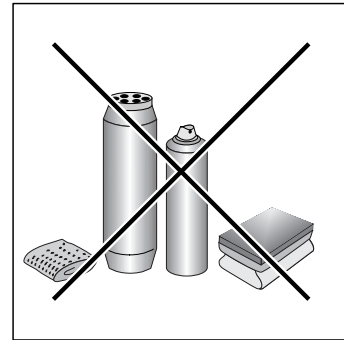
- Do not use steam equipment to clean the appliance.
- the enamelled parts and the self-cleaning panels should be washed with warm water without the addition of abrasive powders or corrosive substances which could damage the finish;
- The inside of the oven should be cleaned fairly often while it is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

Cleaning the hob surface

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



Then clean the hob while it is still warm to the touch with a suitable cleaner and paper towel. Then rinse it and wipe it dry with a clean cloth. If aluminium foil or plastic items are accidentally allowed to melt on the hob surface they should be **immediately** removed from the hot cooking area with a scraper. This will avoid any possible damage to the surface. This also applies to sugar or any food with a high sugar content. Do not use abrasive sponges or scourers of any type. Corrosive cleaners such as oven sprays and stain removers should also not be used.



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

Replacing the oven light bulb

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

