

Cucina  
Installazione e uso

**K6G21/R**  
**K6G21S/R**

Cooker  
Installation and use

Кухонная плита  
Установка и пользование

Konyhabútor  
Beépítés és használat

Aragaz  
Instalare și utilizare

Готварска печка  
Монтаж и употреба

 **INDESIT**



<b>IT</b>	<b>Cucina con forno gas e grill gas</b> Istruzioni per l'installazione e l'uso	3
<b>GB</b>	<b>Cooker with gas oven and gas grill</b> Instructions for installation and use	13
<b>CS</b>	<b>Плита с газовой духовкой и газовым грилем</b> Инструкции по установке и эксплуатации	23
<b>HU</b>	<b>Gáz sütővel és gáz grillel rendelkező tűzhely</b> Használati útmutató	35
<b>RO</b>	<b>Aragaz cu cuptor pe gaz și grill pe gaz</b> Instrucțiuni pentru instalare și utilizare	46
<b>BG</b>	<b>Готварска печка с фурна и грил на газ</b> Инструкция за монтаж и употреба	56

# Avvertenze

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

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

- 1** Queste istruzioni sono valide solo per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sulla targa matricola dell'apparecchio.
- 2** Questo apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno di abitazione.
- 3** Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.
- 4** Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- 5** L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.
- 6** La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficiente impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
- 7** Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica e gas.
- 8** Verificare che la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.
- 9** All'installazione occorre prevedere un interruttore omnipolare con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.
- 10** In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.
- 11** Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito. Spegnerne l'interruttore generale dell'apparecchio quando lo stesso non è utilizzato, e chiudere il rubinetto del gas.
- 12** Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore.
- 13** Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento del cavo, o per la sua sostituzione, rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore.
- 14** Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- 15** L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:
  - non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi
  - non usare l'apparecchio a piedi nudi
  - non usare, se non con particolare cautela, prolunghe
  - non tirare il cavo di alimentazione, o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di corrente.
  - non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.)
  - non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza sorveglianza
- 16** Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica, o staccando la spina, o spegnendo l'interruttore dell'impianto.
- 17** Allorchè si decida di non utilizzare più di un apparecchio di questo tipo, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione, dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.
- 18** Sui bruciatori e sulle piastre elettriche non debbono essere poste pentole instabili o deformate onde evitare incidenti per rovesciamento.
- 19** Non lasciate le piastre di cottura accese senza pentole, in quanto si avrebbe un riscaldamento massimo in poco tempo, con possibili danni dell'apparecchio o dei mobili circostanti.
- 20** Alcune parti dell'apparecchio, in particolare le piastre elettriche, rimangono calde per lungo tempo dopo l'uso. Fate attenzione a non toccarle.
- 21** Non utilizzate liquidi infiammabili (alcool, benzina...) in vicinanza all'apparecchio mentre questo è in uso.
- 22** Usando piccoli elettrodomestici nelle vicinanze del piano fate attenzione che il cavo di alimentazione non finisca su parti calde
- 23** Controllare sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- 24** **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambini a distanza.**
- 25** **Gli apparecchi gas necessitano, per un corretto funzionamento, di un regolare ricambio d'aria. Accertarsi che nella loro installazione siano rispettati i requisiti richiesti nel paragrafo relativo al "Posizionamento".**
- 26** Se la cucina viene posta su di un piedistallo, prendere adeguati accorgimenti affinché l'apparecchio non scivoli dal piedistallo stesso.
- 27** **Attenzione:** non utilizzare mai il vano inferiore per il deposito di materiale infiammabile.
- 28** **Questo apparecchio riguarda un apparecchio di classe 1 (isolato) o classe 2 - sottoclasse 1 (incassato tra 2 mobili).**

# Istruzioni per l'installazione

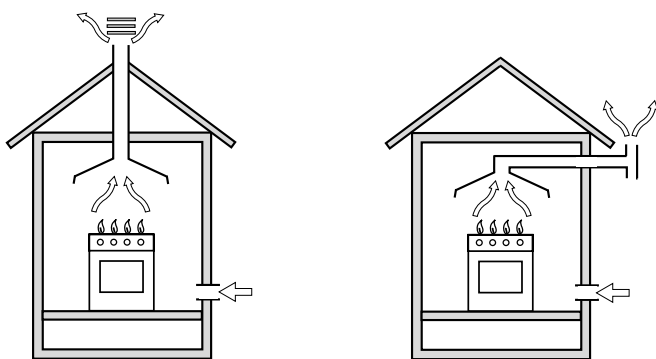
Le istruzioni che seguono sono rivolte all'installatore qualificato affinché compia le operazioni di installazione, regolazione e manutenzione tecnica nel modo più corretto e secondo le norme in vigore.

**Importante: qualsiasi intervento di regolazione, manutenzione etc. deve essere eseguito con la cucina elettricamente disinserita.**

## Posizionamento

**Importante:** questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le prescrizioni delle Norme UNI-CIG 7129 e 7131 in vigore. Debbono essere osservati i seguenti requisiti:

**a)** Il locale deve prevedere un sistema di scarico all'esterno dei fumi della combustione, realizzato tramite una cappa o tramite un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio.



In camino o in canna fumaria ramificata  
(riservata agli apparecchi di cottura)

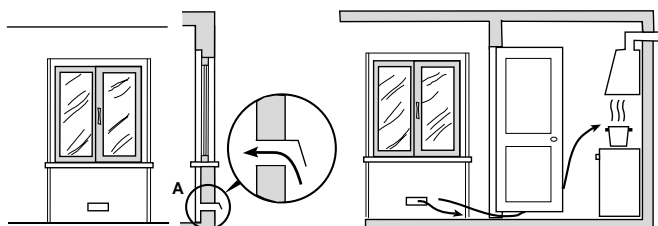
Direttamente all'esterno

**b)** Il locale deve prevedere un sistema che consenta l'afflusso dell'aria necessaria alla regolare combustione. La portata di aria necessaria alla combustione non deve essere inferiore a  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  per kW di potenza installata. Il sistema può essere realizzato prelevando direttamente l'aria dall'esterno dell'edificio tramite un condotto di almeno  $100 \text{ cm}^2$  di sezione utile e tale che non possa essere accidentalmente ostruito. Per gli apparecchi privi sul piano di lavoro, del dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma, le aperture di ventilazione debbono essere maggiorate nella misura del 100%, con un minimo di  $200 \text{ cm}^2$  (Fig. A). Ovvero, in maniera indiretta da locali adiacenti, dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come sopra descritto, e che non siano parti comuni dell'immobile, o ambienti con pericolo di incendio, o camere da letto (Fig. B).

Particolare A

Locale  
adiacente

Locale da  
ventilare



Esempi di aperture di ventilazione  
per l'aria comburente

Fig. A

Maggiorazione della fessura fra  
porta e pavimento

Fig. B

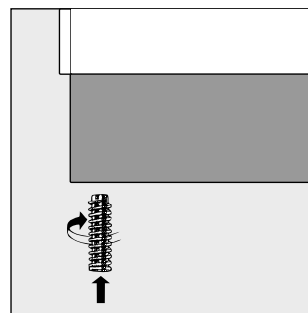
**c)** Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una aerazione supplementare per esem-

pio l'apertura di una finestra o una aerazione più efficace aumentando la potenza di spirazione meccanica se essa esiste.

**d)** I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano verso il basso. Quindi i locali contenenti bidoni di GPL debbono prevedere delle aperture verso l'esterno così da permettere l'evacuazione dal basso delle eventuali fughe di gas. Pertanto i bidoni di GPL, siano essi vuoti o parzialmente pieni, non debbono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). È opportuno tenere nel locale solo il bidone in utilizzo, collocato in modo da non essere soggetto all'azione diretta di sorgenti di calore (forni, camini, stufe, ecc.) capaci di portarlo a temperature superiori ai  $50^\circ\text{C}$ .

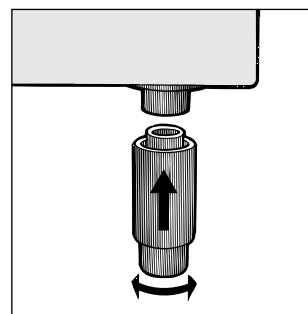
**Livellamento** (presente solo su alcuni modelli)

Nella parte inferiore dell'apparecchio si trovano 4 piedini di sostegno regolabili con viti che permettono di migliorare il livellamento dell'apparecchio, se necessario. È 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.



## Installazione della cucina

È possibile l'installazione a fianco di mobili la cui altezza non superi quella del piano di lavoro. La parete a contatto con la parete posteriore della cucina deve essere in materiale ininfiammabile. Durante il funzionamento la parete posteriore della cucina può raggiungere una temperatura di  $50^\circ\text{C}$  superiore a quella ambiente. Per una corretta installazione della cucina vanno osservate le seguenti precauzioni:

- I mobili situati a fianco, la cui altezza superi quella del piano di lavoro, debbono essere situati ad almeno 600 mm dal bordo del piano stesso.
- Le cappe debbono essere installate secondo i requisiti richiesti nei libretti istruzioni delle cappe stesse e comunque ad una distanza minima di 650 mm.
- Allorchè la cucina venga installata sotto un pensile, que-

st'ultimo dovrà mantenere una distanza minima dal piano di 700 mm (millimetri). I mobili adiacenti alla cappa dovranno mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm. come da Fig. C e D.

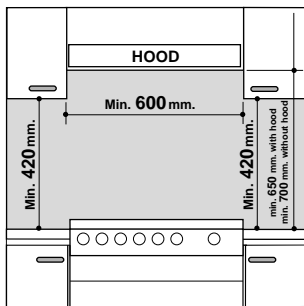


Fig. C

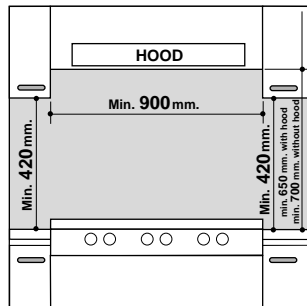


Fig. D

### Collegamento gas

Il collegamento dell'apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas dovrà essere effettuato come prescritto dalle Norme UNI-CIG 7129 e 7131, solo dopo essersi accertati che esso è regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. In caso contrario eseguire le operazioni indicate al paragrafo "Adattamento ai diversi tipi di gas". Su alcuni modelli l'alimentazione del gas può avvenire indifferentemente da destra o da sinistra a seconda dei casi; per cambiare il collegamento è necessario invertire il portagomma con il tappo di chiusura e sostituire la guarnizione di tenuta (in dotazione con l'apparecchio). Nel caso di alimentazione con gas liquido, da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle Norme UNI-CIG 7432.

**Importante:** per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e maggiore durata dell'apparecchiatura, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

### Allaccio con tubo flessibile

Eseguire il collegamento per mezzo di un tubo flessibile per gas rispondente alle caratteristiche indicate nelle norme UNI-CIG 7140.

Il diametro interno del tubo da utilizzare deve essere:

- 8mm per alimentazione con gas liquido;
- 13mm per alimentazione con gas metano.

In particolare, per la messa in opera di tali tubi flessibili, debbono essere rispettate le seguenti prescrizioni:

- Non deve essere in nessun punto del suo percorso a contatto con parti che siano a temperature maggiori di 50°C;
- Abbia una lunghezza inferiore a 1500 mm;
- Non sia soggetto ad alcun sforzo di trazione e di torsione, inoltre non deve presentare curve eccessivamente strette o strozzature;
- Non venga a contatto con corpi taglienti, spigoli vivi e con parti mobili o schiacciato;
- Deve essere facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso allo scopo di poter controllare il suo stato di conservazione;

Assicurarsi che il tubo sia ben calzato alle sue due estremità e fissarlo per mezzo di fascette di serraggio conformi alla UNI-CIG 7141. Qualora una o più di queste condizioni non possa essere rispettata, bisognerà ricorrere ai tubi metallici flessibili, conformi alla norma UNI-CIG 9891.

Allorché la cucina venga installata secondo le condizioni della classe 2 sottoclasse 1 è opportuno collegarsi alla rete gas

solamente tramite tubo metallico flessibile conforme alla UNI-CIG 9891.

### Allaccio con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati

Eliminare il portagomma già presente sull'apparecchio. Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico. Utilizzare esclusivamente tubi conformi alla Norma UNI-CIG 9891 e guarnizioni di tenuta conformi alla UNI-CIG 9264. La messa in opera di tali tubi deve essere effettuata in modo che la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2000 mm. Ad allacciamento avvenuto assicurarsi che il tubo metallico flessibile non venga a contatto con parti mobili o schiacciato.

### Controllo tenuta

**Importante:** ad installazione ultimata controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

### Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato sulla targhetta caratteristiche, nel caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore omipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm. dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra 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 omipolare siano facilmente raggiungibili con il piano installato.

**N.B:** non utilizzare riduzioni, adattatori o derivatori in quanto essi potrebbero provocare riscaldamenti o bruciature.

### Adattamento del piano ai diversi tipi di gas

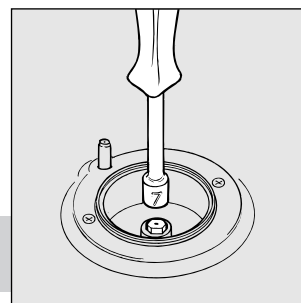
Per adattare la cucina ad un tipo di gas diverso da quello per il quale essa è predisposta (indicato sulla etichetta fissata al coperchio), occorre effettuare le seguenti operazioni:

a) Sostituire il portagomma già montato con quello contenuto nella confezione "accessori della cucina".

**Attenzione:** Il portagomma per gas liquido porta stampigliato il numero 8, quello per gas metano il numero 13). Avvalersi comunque di una guarnizione di tenuta nuova.

b) Sostituzione degli ugelli dei bruciatori del piano:

- togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi;
- svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm, e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli").
- rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.



- c) Regolazione minimi dei bruciatori del piano:
- portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
  - togliere la manopola ed agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino ad ottenere una piccola fiamma regolare.

**N.B.:** nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo.

- verificare poi che ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione di massimo a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

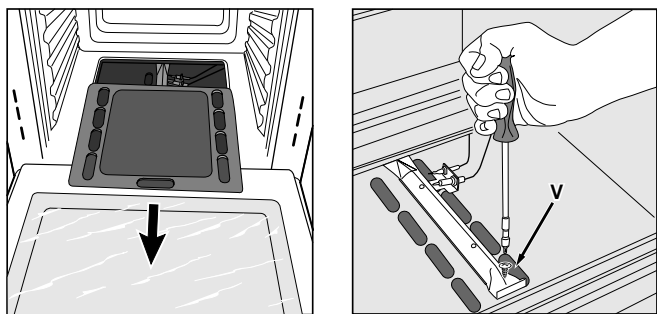
- d) Regolazione aria primaria dei bruciatori del piano:  
I bruciatori non necessitano di alcuna regolazione dell'aria primaria.

### Adattamento ai diversi tipi di gas

Per adattare il forno ad un tipo di gas diverso da quello per il quale esso è predisposto (indicato sull'etichetta), occorre effettuare le seguenti operazioni:

#### a) Sostituzione dell'ugello del bruciatore del forno

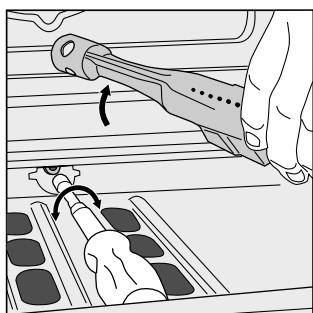
- aprire la porta del forno completamente
- estrarre il fondo forno scorrevole
- svitare la vite di fissaggio del bruciatore



- rimuovere il bruciatore del forno dopo aver tolto la vite "V";
- svitare l'ugello del bruciatore forno servendosi dell'apposita chiave a tubo per ugelli, o meglio ancora di una chiave a tubo di 7 mm e sostituirlo con quello adatto al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1).

**Porre particolare attenzione ai cavi delle candele ed ai tubi delle termocoppie.**

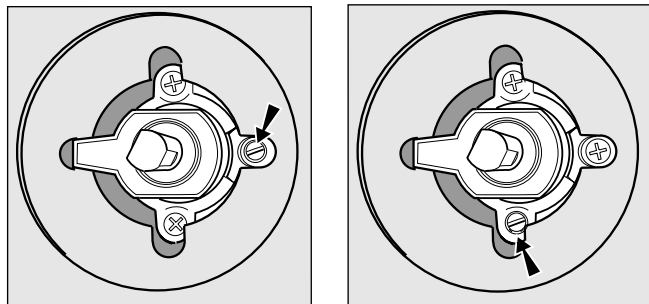
- rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.



#### b) Regolazione del minimo del bruciatore forno gas termostato:

- accendere il bruciatore come descritto al paragrafo "la manopola del forno" del libretto d'uso;
- portare la manopola sulla posizione di **Min** dopo aver lasciato la stessa per 10 minuti circa in posizione **Max**;
- togliere la manopola;
- agire sulla vite di regolazione posta all'esterno dell'astina del termostato fino ad ottenere una piccola fiamma regolare;

**N.B.:** nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo.



- verificare poi che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione **Max** alla posizione di **Min** o con rapide aperture e chiusure della porta del forno non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

### Adattamento del grill gas ai diversi tipi di gas

Sostituzione dell'ugello del bruciatore del grill:

- rimuovere il bruciatore del grill dopo aver tolto la vite "V" (vedi Fig. E);
- svitare l'ugello del bruciatore grill servendosi dell'apposita chiave a tubo per ugelli (vedi Fig. F), o meglio ancora di una chiave a tubo di 7 mm e sostituirlo con quello adatto al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1).

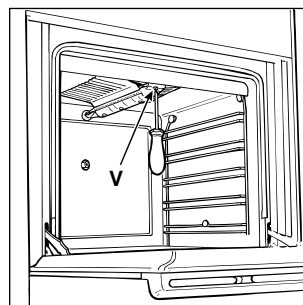


Fig. E

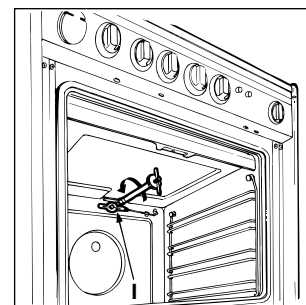


Fig. F

### Regolazione aria primaria del bruciatore forno e grill

Il bruciatore forno e grill non necessitano di alcuna regolazione dell'aria primaria.

#### Attenzione

Al termine dell'operazione sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas di utilizzo, reperibile presso i nostri Centri Assistenza Tecnica.

#### Nota

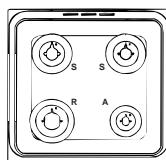
Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione d'ingresso un appropriato regolatore di pressione (secondo UNI-CIG 7430 "regolatori per gas canalizzati").

# Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli

Tabella 1

Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*)		Gas liquido				Gas naturale	
		Nomin.	Ridot.	By-pass 1/100 (mm)	Ugello 1/100 (mm)	Portata* g/h		Ugello 1/100 (mm)	Portata* l/h
						***	**		
Rapido (Grande) (R)	100	3,00	0,7	41	86	218	214	116	286
Semi Rapido (Medio) (S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	106	181
Ausiliario (Piccolo) (A)	55	1,00	0,4	30	50	73	71	79	95
Forno	-	2,60	1,0	52	78	189	186	119	248
Grill	-	2,50	-	-	80	182	179	122	238
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar)					28-30	37	20	
	Minima (mbar)					20	25	17	
	Massima (mbar)					35	45	25	

- \* A 15°C e 1013 mbar-gaz secco  
 \*\* Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg  
 \*\*\* Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg  
 Naturale P.C.S. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>



K6 G21S/R  
K6 G21/R

## Caratteristiche Tecniche

### Dimensioni utili del forno:

larghezza cm 43.5  
 profondità cm 43.5  
 altezza cm 31

### Volume utile del forno:

litri 58

### Dimensioni utili del cassetto scaldavivande:

larghezza cm. 46  
 profondità cm. 42  
 altezza cm. 8.5

### Tensione e frequenza di alimentazione:

vedi targhetta caratteristiche

### Bruciatori:

adattabili a tutti i tipi di gas indicati nella targhetta caratteristiche

### Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

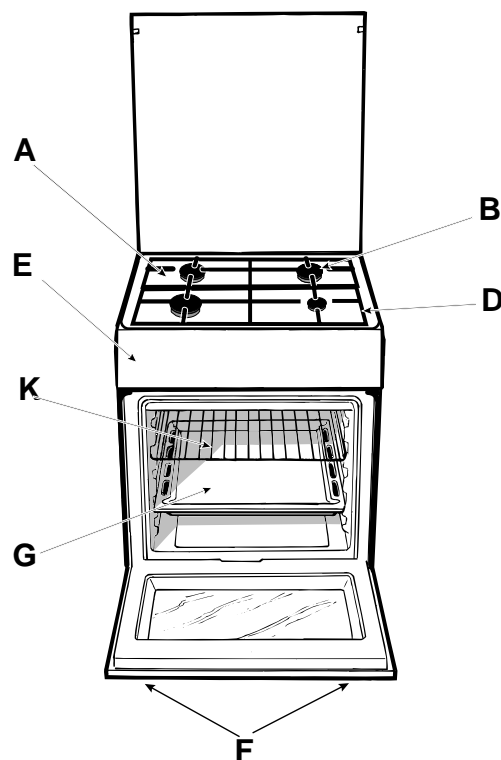
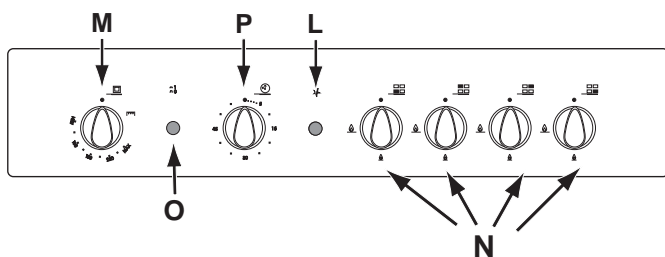
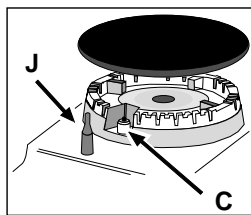
- 73/23/CEE del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni;
- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni;
- 90/396/CEE del 29/06/90 (Gas) e successive modificazioni;
- 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni.
- 2002/96/CE

La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.

Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.



## La cucina con forno gas e grill gas



- A Piano di contenimento eventuali trabocchi
- B Bruciatore a gas
- C Dispositivo di accensione istantanea elettronica
- D Griglia del piano di lavoro
- E Cruscotto
- F Piedini regolabili
- G Leccarda o piatto di cottura
- J Dispositivo di sicurezza (presente solo su alcuni modelli)

- K Griglia ripiano del forno
- L Accensione elettronica dei bruciatori del piano
- M Manopola del forno e del grill
- N Manopole di comando dei bruciatori a gas del piano di cottura
- O Pulsante per accensione della luce forno e girarrosto (presente solo su alcuni modelli)
- P Contaminuti



## Le diverse funzioni presenti nella cucina

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

### Le manopole di comando dei bruciatori a gas del piano di cottura

In corrispondenza di ciascuna delle manopole è indicata, con un cerchietto pieno ●, la posizione del bruciatore a gas da essa comandato. Per accendere uno dei bruciatori, avvicinare allo stesso una fiamma o un accenditore.

Premere a fondo e ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino alla posizione di **massimo** 🔥. Ciascun bruciatore può funzionare al massimo della sua potenza, al minimo, o con potenze intermedie. In relazione a queste diverse prestazioni, sulla manopola, oltre alla posizione di spento, individuata dal simbolo ● quando questo è posto in corrispondenza della tacca di riferimento, sono indicate le posizioni di **massimo** 🔥 e di **minimo** 🔥.

Esse si ottengono facendo ruotare la manopola in senso antiorario dalla posizione di spento. Per spegnere il bruciatore occorre invece ruotare la manopola in senso orario fino all'arresto (corrispondente di nuovo al simbolo ●).

### Accensione elettronica dei bruciatori del piano

Alcuni modelli sono dotati di accensione istantanea elettronica dei bruciatori a gas del piano di cottura: essi sono riconoscibili per la presenza del dispositivo di accensione (vedi dettaglio C). Questo dispositivo entra in funzione esercitando una leggera pressione sul pulsante "L" identificato dal simbolo ★. Per accendere il bruciatore prescelto è perciò sufficiente premere il pulsante "L" e contemporaneamente premere a fondo e ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente fino all'avvenuta accensione. **Per un'accensione immediata è consigliabile prima premere il pulsante poi ruotare la manopola.**

**Avvertenza:** nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola di comando e non ritentare l'accensione se non dopo almeno 1 minuto.

**Modelli con dispositivo di sicurezza contro fughe di gas per i bruciatori del piano** (presente solo su alcuni modelli) Potete identificare questi modelli per la presenza del dispositivo (Vedi dettaglio J).

**Importante:** dato che i bruciatori del piano sono dotati di dispositivo di sicurezza, dopo l'accensione del bruciatore, è **necessario mantenere premuta la manopola per circa 3 secondi** in modo da consentire il passaggio del gas finché non si scalda la termocoppia di sicurezza.

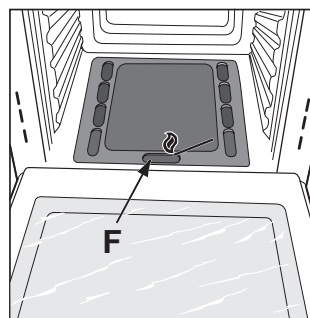
**Attenzione:** Alla prima accensione consigliamo di far funzionare il forno a vuoto per circa mezz'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Quindi trascorso tale tempo spegnerlo, aprire la porta ed areare il locale. L'odore che talvolta si avverte durante questa operazione è dovuto all'evaporazione 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 solamente nel caso di cotture con girarrosto (ove presente). Per le altre cotture non utilizzate mai il primo ripiano dal basso e non appoggiate mai oggetti sul fondo del forno mentre state cuocendo perché potreste causare danni allo smalto. Ponete sempre i Vostri recipienti di cottura (pirofile, pelli-cole di alluminio, ecc. ecc.) sulla griglia in dotazione con l'apparecchio appositamente inserita nelle guide del forno.

### La manopola del forno e del grill (M)

È il dispositivo che permette di selezionare le diverse funzioni del forno e di scegliere la temperatura di cottura più idonea ai cibi da cuocere fra quelle indicate sulla manopola stessa (comprese fra **Min** e **Max**).

Per accendere il bruciatore forno, avvicinare al foro "F" una fiamma o un accenditore, contemporaneamente premere a fondo e ruotare la manopola forno in senso antiorario fino alla posizione **Max**.



**Dato che il forno è dotato di dispositivo di sicurezza è necessario mantenere premuta la manopola per circa 4 secondi in modo da consentire il passaggio del gas. (Per i modelli dotati di accensione elettronica vedi il relativo paragrafo).**

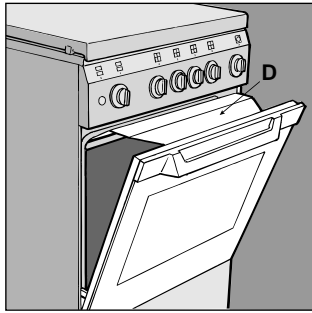
La selezione della temperatura di cottura si ottiene facendo corrispondere l'indicazione del valore desiderato con il riferimento posto sul cruscotto; la gamma completa delle temperature ottenibili è riportata qui sotto.

Min	•	160	•	180	•	220	Max
150	155		170		200		250

La temperatura impostata viene automaticamente raggiunta e mantenuta costante dall'organo di controllo (il termostato) comandato dalla manopola.

Premendo a fondo e ruotando la manopola "M" fino alla posizione |▽▽▽| si mette in funzione il grill a raggi infrarossi, che permette la doratura dei cibi oltre ad essere consigliato per la cottura di arrostiti (braciole, salsicce, roast-beef).

**Importante:** quando si utilizza il grill è necessario lasciare la porta del forno semiaperta posizionando fra porta e cruscotto il deflettore "D" che impedisce il surriscaldamento delle manopole della cucina.



### Accensione elettronica dei bruciatori del forno e del grill (L) (presente solo su alcuni modelli)

Per accendere il bruciatore forno premere il pulsante identificato con il simbolo ★, contemporaneamente premere a fondo e ruotare la manopola forno in senso antiorario fino alla posizione **Max**.


**E' necessario tenere premuta la manopola per circa 4 secondi in modo da consentire il passaggio del gas.**

Per accendere il bruciatore grill premere il pulsante identificato con il simbolo ★, premere a fondo e ruotare la manopola forno in senso orario fino alla posizione |▽▽▽| (grill).



**E' necessario tenere premuta la manopola per circa 4 secondi in modo da consentire il passaggio del gas.**

Nel caso di mancanza di elettricità potete accendere manualmente il forno o il grill seguendo le istruzioni riportate nel paragrafo "La manopola del forno".

### Il pulsante per l'accensione della luce del forno (O)

E' quello individuato dal simbolo  e consente con l'accensione della lampada all'interno del forno, di seguire l'andamento della cottura senza aprire la porta.

### Il contaminuti

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

### Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

Al fine di ottenere il massimo rendimento è utile ricordare quanto segue:

- utilizzare recipienti adeguati a ciascun bruciatore (vedere tabella) al fine di evitare che le fiamme fuoriescano dal fondo dei recipienti.
- utilizzare solamente recipienti a fondo piatto.
- al momento dell'ebollizione ruotare la manopola fino alla posizione di minimo.
- utilizzare sempre recipienti con coperchio.

Bruciatore	∅ Diametro recipienti (cm)
Rapido (R)	24 – 26
Semi Rapido (S)	16 – 20
Ausiliario (A)	10 – 14

**N.B.** Sui modelli dotati di griglietta di riduzione, quest'ultima dovrà essere utilizzata solo per il bruciatore ausiliario, quando si utilizzano dei recipienti di diametro inferiore a 12 cm.

## Consigli pratici per la cottura

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

### Cottura dei dolci

Nella cottura dei dolci infornate sempre a forno caldo, attendete la fine di preriscaldamento, (circa 15 minuti). Le temperature sono normalmente nell'intorno di 160°C. Non aprite la porta durante la cottura, per evitare un abbassamento del dolce. Gli impasti sbattuti non devono essere troppo fluidi, per non prolungare troppo i tempi di cottura. 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.

### Cottura del pesce e della carne

La carne deve pesare almeno 1 Kg. per evitare che si asciughi troppo. Per le carni bianche, i volatili ed il pesce utilizzate temperature basse (150°C-175°C). Per le carni rosse che si vuole siano ben cotte all'esterno conservando all'interno il sugo, è bene iniziare con una temperatura iniziale alta (200-220°C) per breve tempo, per poi diminuirla successivamente. In 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 bardate la carne con lardo o pancetta e posizionala in modo che sia nella parte superiore.

## 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;
- gli spartifiamma vanno lavati frequentemente con acqua calda e detersivo avendo cura di eliminare le incrostazioni. Nelle cucine dotate di accensione automatica occorre procedere frequentemente ad una accurata pulizia della parte terminale dei dispositivi di accensione istantanea elettronica e verificare che i fori di uscita del gas degli spartifiamma non siano ostruiti;
- 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;

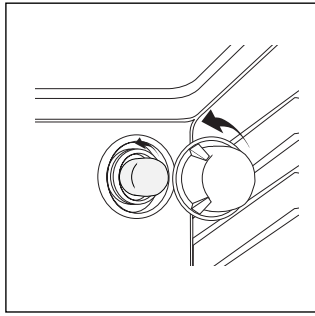
**N.B.:** evitare di chiudere il coperchio fino a che i bru-

ciatori gas sono ancora caldi. **Eliminare eventuali liquidi presenti sul coperchio prima di aprirlo.**

**Importante:** controllare periodicamente lo stato di conservazione del tubo flessibile di collegamento gas e sostituirlo non appena presenta qualche anomalia; è consigliabile la sostituzione annuale.

### Sostituzione della lampada nel vano forno

- Togliere l'alimentazione alla cucina tramite l'interruttore onnipolare utilizzato per il collegamento della cucina 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.



### Manutenzione rubinetti gas

Con il tempo può verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltà nella rotazione, pertanto sarà necessario provvedere alla sostituzione del rubinetto stesso.

**N.B.:** Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.

## Consigli pratici per la cottura al forno

Cibo da cucinare	Peso (Kg)	Posizione cottura ripiani dal basso	Temperatura (°C)	Tempo di preriscaldamento (minuti)	Tempo di cottura (minuti)
<b>Pasta</b>					
Lasagne	2,5	3	210	-	75-80
Cannelloni	2,5	3	210	-	75-80
Tagliatelle	2,5	3	210	-	75-80
<b>Carni</b>					
Vitello	1,7	3	230	-	85-90
Pollo	1,5	3	220	-	110-115
Tacchino	3,0	3	MAX	-	95-100
Anatra	1,8	3	230	-	120-125
Coniglio	2	3	230	-	105-110
Maiale	2,1	3	230	-	100-110
Agnello	1,8	3	230	-	90-95
<b>Pesci</b>					
Sgombri	1,1	3	210-230	-	55-60
Dentice	1,5	3	210-230	-	60-65
Trota al cartoccio	1,0	3	210-230	-	40-45
<b>Pizza</b>					
Napoletana	1,0	3	MAX	15	30-35
<b>Torte</b>					
Biscotti	0,5	3	180	15	30-35
Crostata	1,1	3	180	15	30-35
Torta al cioccolato	1	3	200	15	45-50
Torta lievitata	1	3	200	15	50-55
<b>Cottura al grill</b>					
Toast	n.° 4	4			10
Braciole di maiale	1,5	4			30
Sgombri	1,1	4			35
<b>Cottura al girarrosto</b>					
Vitello allo spiedo	1	2			80
Pollo allo spiedo	2	2			90

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

# 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** These instructions are only for those countries whose symbols appear in the booklet and on the matriculation plate of the appliance.
- 2** This appliance is intended for non-professional use within the home.
- 3** Before using the appliance, read the instructions in this owner's manual carefully since you should find all the instruction you require 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.
- 4** When you have removed the packing, check that the appliance is not damaged. If you have any doubts, do not use the appliance, contact your nearest Ariston Service Centre. Never leave the packing components (plastic bags, foamed polystyrene, nails, etc.) within the reach of children since they are a source of potential danger.
- 5** The appliance must be installed only by a qualified person in compliance with the instructions provided. The manufacturer declines all responsibility for improper installation which may harm persons and animals and damage property.
- 6** The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the cooker is correctly and efficiently earthed, in compliance with current regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient; if you have any doubts call in a qualified electrician to check the system. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed.
- 7** Before plugging the appliance into the mains, check that the specifications indicated on the data plate correspond to those of the electrical and gas mains system of your home.
- 8** Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the hob, as indicated on the data plate. If you have any doubts, call in a qualified technician.
- 9** An omnipolar switch with a contact opening of at least 3 mm or more, is required for the installation.
- 10** If the socket and hob 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.
- 11** 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 cooker.
- 12** The openings and slots used for ventilation and dispersion of heat on the rear and below the control panel must never be covered.
- 13** 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.
- 14** 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.
- 15** 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
  - never allow the Mains Cable to be stretched, pulled or damaged if the Cooker is moved for cleaning etc. Do not use the cooker if the Mains Cable is damaged, consult a qualified electrician.
  - do not allow the cooker to be used unsupervised by children or persons unfamiliar with it.
- 16** Always switch off the electrical supply to the cooker and allow it to cool down before carrying out any cleaning operations etc.
- 17** 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.
- 18** To avoid accidental spillage do not use cookware with uneven or deformed bottoms on the burners or on the electric plates.
- 19** Special care should be taken when using chip pans etc. in order to avoid splashing or spillage of hot oil. They should not be used unattended since overheated oil may boil over and could also ignite.
- 20** Parts of this appliance, cooking surfaces, retain heat for considerable periods after switching off. Care should, therefore, be taken when touching these areas before they have completely cooled down.
- 21** Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline, etc. near the appliance when it is in use.
- 22** When using small electric appliances near the hob, keep the supply cord away from the hot parts.
- 23** Make sure the knobs are in the "●"/"○" position when the appliance is not in use.
- 24** **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.**
- 25** **Gas units need a regular air replacement for a correct functioning. Make sure that the requirements requested in the "Positioning" paragraph are all observed in the owner's manual.**
- 26** If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the same from sliding off the pedestal itself.
- 27** **Warning:** never place hot containers or items and flammable materials inside the dishwasher drawer.
- 28** **This owner's manual is for a class 1 appliance (installed independently) or class 2, subclass 1 appliances (installed between two cabinets).**

# Installation

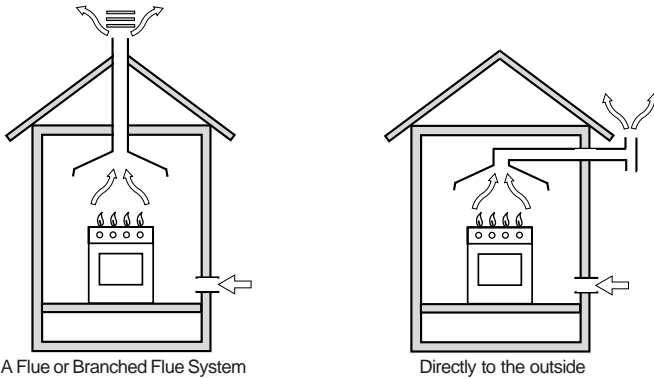
The following instructions should be read by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, regulated and technically serviced correctly in compliance with current regulations.

**Important: remember to unplug the appliance from the mains before regulating the appliance or carrying out any maintenance work.**

## Positioning

**Important:** This unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms in accordance with current National Regulations. The following requirements must be observed:

- a) The room must be equipped with an exhaust system that vents the combustion fumes to the outside. It may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is turned on.



A Flue or Branched Flue System  
(only for cooking appliances)

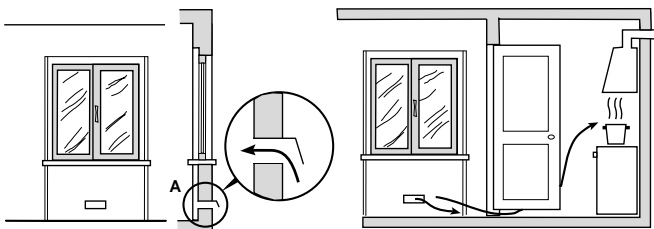
Directly to the outside

- b) The room must also have a system to permit proper air circulation, needed for combustion to occur normally. The flow of air needed for combustion must not be less than  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  per kW of installed power. The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least  $100 \text{ cm}^2$ ; the opening must not be able to be accidentally blocked. For those appliances not equipped with a safety device for accidental flame loss, the ventilation apertures must be increased by 100%, with the minimum being  $200 \text{ cm}^2$  (Fig. A). The system can also provide the air needed for combustion by indirect means, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be common rooms or bedrooms. (Fig. B).

Detail A

Adjacent Room

Room to be Ventilated



Examples of Ventilation  
Openings Comburent Air

Fig. A

Increased Opening Between  
Door and Floor

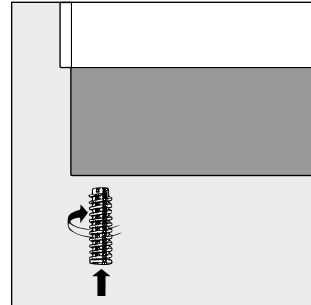
Fig. B

- c) Intensive and prolonged use of the appliance may result in the need for supplemental air circulation, e.g. opening windows or increasing mechanical venting (if present).
- d) Liquefied petroleum gas is heavier than the air and, therefore, settles downwards. Thus, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with apertures to the outside for ventilation of gas in the case of leaks. LPG cylinders must not, therefore, be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.) whether they are partially or completely full. It is a good idea to keep only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not

subject to heat produced by external sources (ovens, fire-places, stoves, etc.) which are able to increase the temperature of the cylinder above  $50^\circ\text{C}$ .

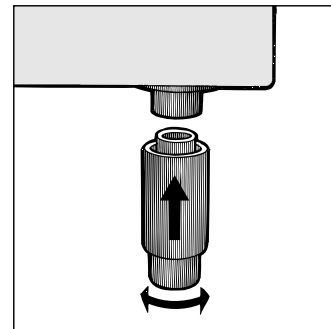
## Levelling Your Appliance (only on certain models)

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.



## Installation of the cooker

The appliance can be installed next to cabinets, provided the height does not exceed that of the hob. If the cooker is placed touching walls or sides of neighbouring cabinets, these must be capable of withstanding a temperature rise of  $50^\circ\text{C}$  above room temperature. For a correct installation of the cooker the following precautions must be followed:

- a) The cooker may be located in a kitchen, a kitchen/diner or bed sitting room, but not in a bathroom or shower room.
- b) The furniture units next to the cooker, that is higher than the working boards, must be placed at least 600 mm from the edge of the board. Curtains must not be fitted immediately behind the cooker or within 110 mm. of the sides of the cooker.
- c) The hoods must be installed according to the requirements in the hood handbook.
- d) Wall cabinets may be fitted in line with the sides of the base units, providing that the lower edge of the wall cabinet is a minimum of 420 mm. above the worktop. The minimum distance combustible material kitchen units can be fitted directly above the worktop is 700 mm (Fig. C and D).

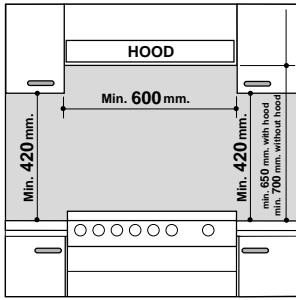


Fig. C

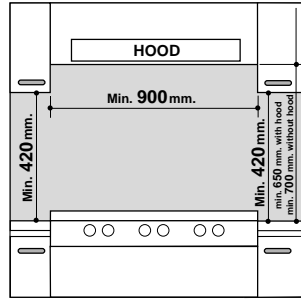


Fig. D

- e) The wall in contact with the back of the cooker must be of flameproof material.

### Connecting the gas

The appliance should be connected to the mains or to a gas cylinder in compliance with current directives. Before making the connection, check that the cooker is regulated for the gas supply you are using. If not, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas". On some models the gas supply can be connected on the left or on the right, as necessary; to change the connection, reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket (supplied with the appliance). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current directive.

**Important:** check that the supply pressure complies with the values indicated in table 1 "Characteristics of the burners and nozzles" since this will ensure safe operation, correct consumption and ensure a longer life to your appliance.

### Connection with hose

Make the connection using a gas hose complying with the characteristics provided in current directive. The internal diameter of the pipe used is as follows:

- 8mm for liquid gas;
- 13mm for methane gas.

When installing the hose, remember to take the following precautions:

- No part of the hose should touch parts whose temperature exceeds 50°C;
- The length of the hose should be less than 1500 mm;
- The hose should not be subject to twisting or pulling, and should not have bends or kinks.
- The hose should not touch objects with sharp edges, any moving parts, and it should not be crushed;
- The full length of the hose should be easy to inspect in order to check its condition;

Check that the hose fits firmly into place at the two ends and fix it with clamps complying to current directive. If any of the above recommendations can not be adopted, flexible metal pipes should be used.

Should the cooker be installed according to the conditions of Class 2, subdivision 1, only a flexible metal pipe which is in compliance with current safety standards should be used to make the connection to the gas mains.

### Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Remove the hose holder fitted on the appliance. The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. Only pipes and gaskets complying with current directives. The full length of the pipe must not exceed 2000 mm.

### Tight control

**Important:** when installation has been completed, check the pipe fitting for leaks with a soapy solution. Never use a flame. Once the connection has been made, ensure that the flexible metal tube does not touch any moving parts and is not crushed.

### Connecting the supply cable to the mains

Install a normalised 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 earth wire should not be interrupted by the circuit breaker).

The supply cable should be positioned so that it does not reach a temperature of more than 50°C with respect to the room temperature, 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 is 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.

**N.B.:** never use reducers, adaptors or shunts since they can cause heating or burning.

### Adapting the cooker to different types of gas

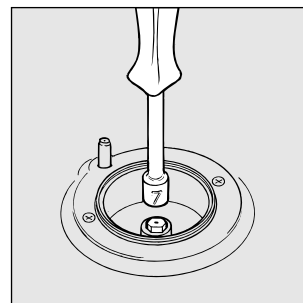
In order to adapt the cooker to a different type of gas with respect to the gas for which it was produced (indicated on the label attached to the lid), follow these steps:

- a) replace the hose holder mounted on the appliance with that supplied in the bag of "cooker accessories".

**Important:** the hose holder for liquid gas is marked 8, the hose holder for methane gas is marked 13. Always fit the sealing gasket.

- b) Replacing the burner nozzles on the hob:

- remove the grids and slide the burners from their housings;
- unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner, and replace them with nozzles for the new type of gas (see table 1 "Burner and nozzle characteristics").
- replace all the components by repeating the steps in reverse order.



- c) Minimum regulation of the hob burners:

- turn the tap to minimum;
- remove the knob and adjust the regulation screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.

**N.B.:** in the case of liquid gas, the regulation screw must be screwed in to the bottom.

- check that the flame does not turn off when you turn the tap

quickly from high to low.

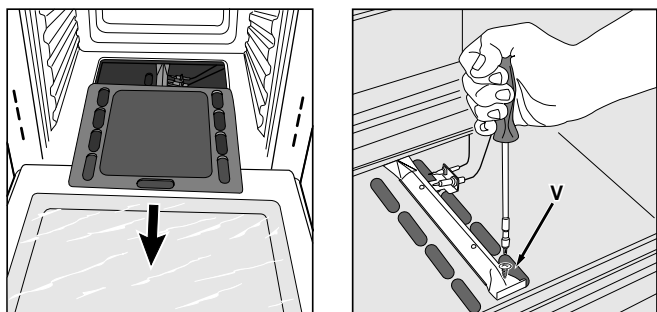
- d) Regulating the primary air of the burners:**  
The primary air of the burners requires no regulation.

### Adapting to different types of gas

In order to adapt the oven to a different type of gas with respect to the gas for which it was manufactured (indicated on the label), follow these simple steps:

**a) Replacing the oven burner nozzle**

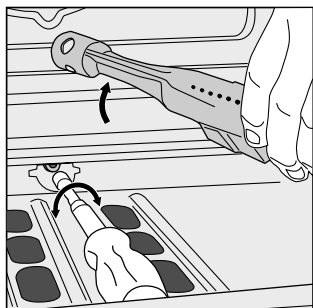
- open the oven door fully
- pull out the sliding oven bottom
- unscrew the burner fastening screws



- remove screw "V" and then the oven burner;
- Unscrew the oven burner nozzle using the special socket spanner for the nozzles, or a 7 mm socket spanner, and replace it with a nozzle suited to the new type of gas (see Table 1).

**Take particular care handling the spark plug wires and the thermocouple pipes.**

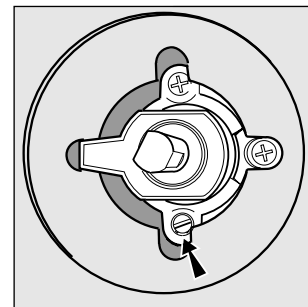
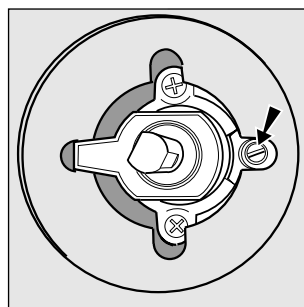
- Replace all the parts, following the steps described above in the reverse order.



**b) Minimum regulation of the gas oven burner with thermostat:**

- light the burner as described in the paragraph "the oven knob" of the instruction booklet.
- turn the knob to **Max** for about 10 minutes and then turn the knob to the **Min** setting;
- remove the knob;
- regulate the screw positioned outside the thermostat pin until the flame is small but steady.

**N.B.:** in the case of liquid gas, the regulation screw must be screwed in to the bottom.



- check that the burner does not turn off **when you turn the knob from Max to Min** and when you open and close the oven door quickly.

### Adapting the gas grill to different types of gas

Replacing the nozzle of the grill burner:

- remove the screw and then slide out the grill burner "V" (see Fig. E);
- unscrew the grill burner nozzle using the special socket spanner for the nozzles (see Fig. F) or better still a 7 mm socket spanner; replace the nozzle with a nozzle for the new type of gas (see table 1).

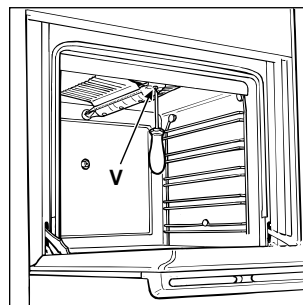


Fig. E

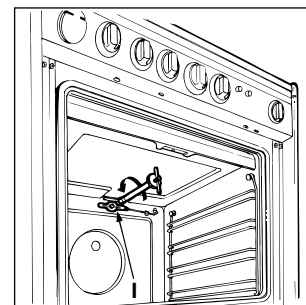


Fig. F

### Regulating the Primary Air for the Oven Burner

The oven burner do not need to be regulated in terms of primary air.

#### Important

On completion of the operation, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. This sticker is available from our Service Centres.

#### Note

Should the pressure of the gas used be different (or vary) from the recommended pressure, it is necessary to fit a suitable pressure regulator onto the inlet pipe in compliance with current National Regulations relative to "regulators for channelled gas".

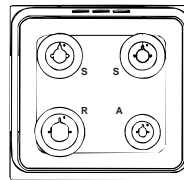


## Burner and nozzle characteristics

**Table 1**

Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)		Liquid Gas				Natural Gas			
		Nominal	Reduced	By-Pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h		Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h
						***	**				
Fast (Large)(R)	100	3,00	0,7	41	86	218	214	116	286	143	286
Semi Fast (Medium)(S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	106	181	118	181
Auxiliary (Small)(A)	55	1,00	0,4	30	50	73	71	79	95	80	95
Oven	-	2,60	1,0	52	78	189	186	119	248	132	248
Grill	-	2,50	-	-	80	182	179	122	238	139	227
Supply Pressures	Nominal (mbar)				28-30		37	20		13	
	Minimum (mbar)						20	17		6,5	
	Maximum (mbar)						35	25		18	

- \* At 15°C and 1013 mbar- dry gas  
 \*\* Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg  
 \*\*\* Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg  
 Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>



**K6 G21S/R**  
**K6 G21/R**

## Technical Characteristics

**Inner dimensions of the oven:**

Width: 43.5 cm  
 Depth: 43.5 cm  
 Height: 31 cm

**Inner Volume of the Oven:**

58 lt

**Inner dimensions of the plate warmer:**

Width: 46 cm  
 Depth: 42 cm  
 Height: 8.5 cm

**Voltage and Frequency of Power Supply:**

see data plate

**Burners:**

adaptable for use with all the types of gas indicated on the data plate

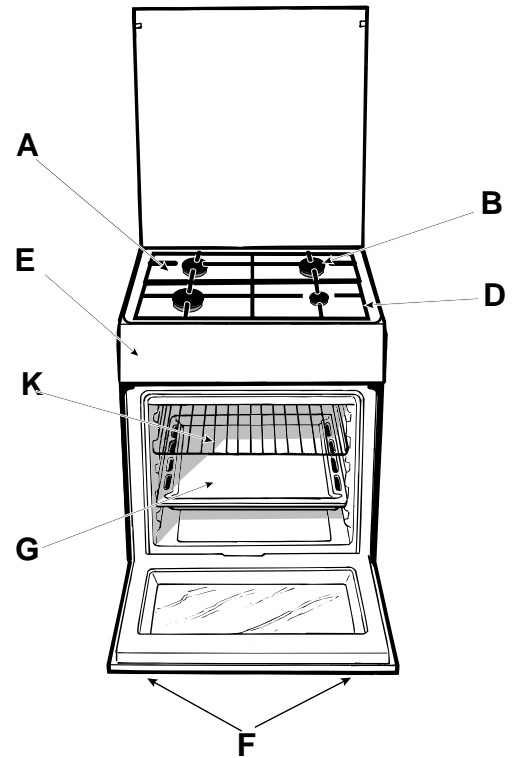
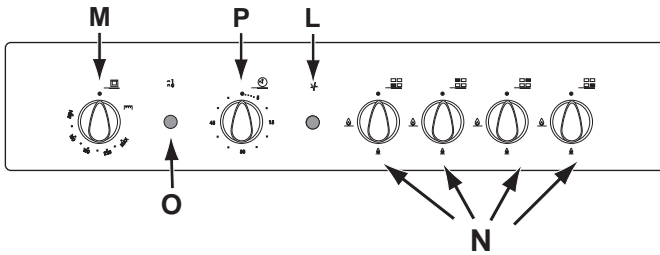
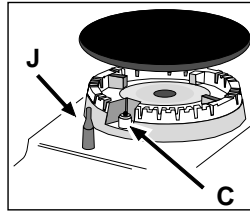
**This appliance conforms with the following European Economic Community directives:**

- 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent modifications;
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;
- 90/396/EEC of 29/06/90 (Gas) and subsequent modifications (only for models which use gas);
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications.
- 2002/96/EC

The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.



## The cooker with gas oven and gas grill



- A** Tray for Catching Overflows
- B** Gas Burner
- C** Instantaneous Electronic Lighting Device
- D** Top Grate
- E** Control Panel
- F** Adjustable Feet or Legs
- G** Dripping Pan or Baking Sheet
- J** Safety Device (only on a few models)
- K** Oven Rack
- L** Electronic Lighting for Hob Burners
- M** Oven and Grill Control Knob
- N** Control Knobs for Gas Burners on Hob
- O** Button for Oven and Rotisserie Light (only on a few models)
- P** Timer Knob

## The different functions and uses of the oven

The various functions included in the cooker are selected by operating the control devices located on the cooker control panel.

### Control Knobs for the Gas Burners on the Hob

The position of the gas burner controlled by each one of the knobs is shown by a symbol of a solid ring: ●. To light one of the burners, hold a lighted match or lighter near the burner. Press down and turn the corresponding knob in the counter-clockwise

direction to the **maximum** 🔻 setting. Each burner can be operated at its maximum, minimum or intermediate power. Shown on the knob are the different symbols for off ● (the knob is on this setting when the symbol lines up with the reference mark on the control panel), for **maximum** 🔻 and **minimum** 🔻.

To obtain these settings, turn the knob counter-clockwise with respect to the off position. To turn off the burner, turn the knob clockwise until it stops (corresponding again with the ● symbol).

### Electronic Lighting of the Hob Burners

Some models are equipped with instant electronic lighting of the gas burners located on the hob, which can be identified by the presence of an igniter device (see detail C). This device is activated by lighting pressing on the "L" button, identified by the ★ symbol. To turn on a burner, simply press the "L" button and then press while, at the same time, pressing in and turning the control knob for the burner in the anticlockwise direction until the burner lights. **To light the burner immediately, it is recommended that the button be pressed first and then the knob turned.**

**Caution: If the burner accidentally goes out, turn off the burner using the knob and wait at least one minute before relighting.**

### Models with Hob Gas Burner Safety Devices to Prevent Leaks (only on a few models)

These models can be identified by the presence of the device itself (see detail J).

**Important:** Since the hob burners are equipped with a safety device, you must hold the control knob in for about 3 seconds after the burner has been lighted to allow the gas to pass until the safety thermocouple has heated.

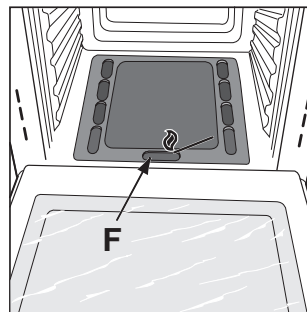
**Notice:** The first time you use your appliance, we recommend that you set the thermostat to the highest setting and leave the oven on for about half an hour with nothing in it, with the oven door shut. Then, open the oven door and let the room air. The odour that is often detected during this initial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

### The oven and grill knob (M)

This knob is used to select the different functions of the oven and choose the right cooking temperature for the food to be prepared in the oven among the temperatures shown on the knob (from **Min** to **Max**).

To light the oven burner, hold a lighted match or lighter near hole "F" and turn the oven knob counter anti clockwise up to the **Max** position.



**The models equipped with a safety device on oven burner, the knob must be kept pressed in for about 6 seconds to activate the flame failure device. (For the models provided with electronic lighting see the relative paragraph).**

The cooking temperature is selected by matching the desired temperature with the permanent reference on the panel; the complete range of temperatures is shown below:

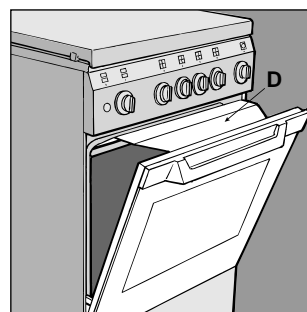
Min	•	160	•	180	•	220	Max
150	155	170	200	250			

The selected temperature is reached automatically and it is kept constant by the knob-controlled thermostat.

**To use the grill,** turn the knob clockwise till to setting |▽▽▽|, after holding a lighted match or a lighter close to the grill burner.

**In the grill burner equipped with a safety device, the knob must be held pressed in for about 6 seconds in order to activate the flame failure device (for the model provided with electronic lighting see the relative paragraph).** In this way the infrared ray comes on for browning the food or cooking roast, chops, sausages, roast-beef, etc.; for grill cooking, place a drip-pan under the grill to catch the grease.


**Important:** when using the grill, the oven door must be left partly open by positioning the deflector "D" between door and panel to prevent the cooker knobs from overheating.





**Important Notice:** In the event the flame for the oven accidentally goes out, turn the control knob for the burner to the off position and do not relight the burner for at least one minute.

**Oven and grill electronic lighting device (L)** (only on a few models)

Some models are equipped with electronic lighting device on oven and grill.

**To light the oven gas burner** press in the botton marked by the symbol , press deeply and turn the oven knob clockwise, till to the position "Max".


**It is necessary to hold pressed in the knob for about 4 seconds in order to activate the flame failure device.**

**To light on the grill burner** press in the bottom marked by the symbol , press deeply and turn the oven knob counter clock wise till to the position  (grill).



**It is necessary to hold pressed in the knob for about 4 seconds in order to activate the flame failure device.**

In case of lack of electricity light the oven or grill manuall, following the instruction of "the oven knob paragraph".

#### **Oven light button (O)**

This is marked by the symbol  and switchs on the light inside the oven so that you can control the cooking without opening the door.

#### **Timer Knob (P)**

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

#### **Practical Advice on Using the Burners**

To use the burners as efficiently as possible, some basic guidelines should be followed:

- Use cookware that is the right size for each burner (see table) in order to prevent the flame from spreading beyond the bottom of the cookware.
- Only use cookware with flat bottoms.
- As soon as the boiling point is reached, turn the knob to the lowest setting.
- Always use lids with pots and pans.

<b>Bruciatore</b>	<b>∅ Diametro recipienti (cm)</b>
Rapido (R)	24 – 26
Semi Rapido (S)	16 – 20
Ausiliario (A)	10 – 14

**N.B.:** On models equipped with a reduction grid, the grid should only be used with the auxiliary burner when cookware with a diameter of less than 12 cm is used.

## 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.

### Baking cakes

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

Beaten cake mixtures should not be too soft as this could considerably lengthen 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.

### Cooking fish and meat

Meat must weigh at least one Kg. to stop it becoming too dry. 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. For tastier roasts, wrap the meat with bacon rashers or dot the meat with lard and place it in the upper part of the oven. When some types of food are cooked in the ventilated oven (duck, rabbit, large fowl) they become too dry; in these cases, better results are obtained using the combined oven.

## Cooker routine maintenance and cleaning

**Before each operation, disconnect the cooker from the electricity.** To assure the long life of the cooker, it must be thoroughly cleaned frequently, keeping in mind that:

- **Do not use steam equipment to clean the appliance.**
- the enamelled parts and the self-cleaning panels are washed with warm water without using any abrasive powders or corrosive substances which could ruin them;
- 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;
- the flame spreaders should be washed frequently with hot water and detergent taking care to eliminate any scale; in cookers equipped with automatic lighting, the terminal part of the electronic instant lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes of the flame spreaders should be checked to make sure they are free of any obstructions;
- 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;

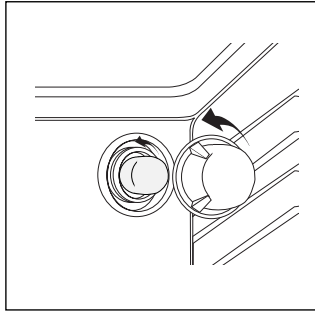
**N.B: avoid closing the cover while the gas burners are**

**still warm. Remove any liquid from the lid before opening it.**

**Important:** periodically check the wear of the gas hose and substitute it if there are any defects; we recommended changing it every year.

### Replacing the oven lamp

- Unplug the oven from the mains;
- Remove the glass cover of the lamp-holder;
- Remove the lamp and replace with a lamp resistant to high temperatures (300°C) with the following characteristics::
  - Voltage 230V
  - Wattage 25W
  - Type E14
- Replace the glass cover and reconnect the oven to the mains.



### Gas tap maintenance

The taps may jam in time or they may become difficult to turn. If so, the tap itself must be replaced.

**N.B.:** This operation must be performed by a technician authorised by the manufacturer.

Food to be cooked	Wt. (Kg)	Cooking position of shelves from bottom	Temperature (°C)	Pre-heating time (min)	Cooking time (min.)
<b>Pasta</b>					
Lasagne	2.5	3	210	15	75-80
Cannelloni	2.5	3	210	15	75-80
Pasta bakes	2.5	3	210	15	75-80
<b>Meat</b>					
Veal	1.7	3	230	15	85-90
Chicken	1.5	3	220	15	110-115
Turkey	3.0	3	Max	15	95-100
Duck	1.8	3	230	15	120-125
Rabbit	2.0	3	230	15	105-110
Pork	2.1	3	230	15	100-110
Lamb	1.8	3	230	15	90-95
<b>Fish</b>					
Mackerel	1.1	3	210-230	15	55-60
Dentex	1.5	3	210-230	15	60-65
Trout baked in paper	1.0	3	210-230	15	40-45
<b>Pizza</b>					
Neapolitan	1.0	3	Max	15	30-35
<b>Cake</b>					
Biscuits	0.5	3	180	15	30-35
Tarts	1.1	3	180	15	30-35
Chocolate cake	1.0	3	200	15	45-50
Raised Cakes	1.0	3	200	15	50-55
<b>Grill cooking</b>					
Toasted sandwiches	n.° 4	4			10
Pork chops	1.5	4			30
Mackerel	1.1	4			35
<b>Rotisserie</b>					
Veal on the spit	1	2			80
Chicken on the spit	2	2			90

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

# Предупреждения

Для обеспечения эффективной и безопасной эксплуатации данного бытового электроприбора:

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

- 1 Данные инструкции относятся только к странам, обозначения которых приведены в руководстве и на заводской табличке изделия.
- 2 Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- 3 Перед началом эксплуатации данного изделия рекомендуется внимательно прочитать инструкции, содержащиеся в данном руководстве, предоставляющие важные рекомендации по безопасному осуществлению монтажа, эксплуатации и технического обслуживания. Бережно сохраните данное руководство для его консультации в будущем.
- 4 После того, как Вы освободите машину от упаковки, убедитесь в том, что машина не повреждена. В случае сомнений, не пользуйтесь машиной и обратитесь к квалифицированному технику. Части упаковки (пластмассовые мешки, вспененный полистирол, гвозди и т.д.) не должны попадать в руки детей, так как эти материалы представляют собой потенциальную опасность.
- 5 Установка должна быть выполнена квалифицированным персоналом в соответствии с инструкциями производителя. Неправильная установка может причинить ущерб людям, животным или имуществу, за который производитель не несет никакой ответственности.
- 6 Электрическая безопасность данного изделия гарантируется только, если оно правильно подсоединено к надежной системе заземления в соответствии с действующими правилами электрической безопасности. Необходимо проверить соблюдение этого важного требования по безопасности и в случае сомнений поручить тщательную проверку системы квалифицированному персоналу. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный отсутствием заземления электрического изделия.
- 7 Перед подсоединением электрического изделия проверить, чтобы данные, указанные на заводской табличке, соответствовали характеристиками сети электропитания и газопровода.
- 8 Проверить, чтобы потребление электроэнергии электрического изделия и электрических розеток соответствовало максимальной мощности изделия, указанной на заводской табличке. В случае сомнений обратиться к квалифицированному специалисту.
- 9 В момент установки изделия необходимо предусмотреть многополюсный разъединитель с расстоянием между контактами равным или больше 3 мм.
- 10 Вилка изделия 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. При необходимости в использовании вышеуказанных устройств следует использовать только простые или множественные переходники и удлинители, соответствующие действующим нормативам по безопасности. При этом важно не превышать предел расхода по значению тока, указанный на простом переходнике или удлинителе, и максимальную мощность, указанную на множественном переходнике.
- 11 В период простоя изделия отсоедините его от сети электропитания. На период простоя изделия выключите общий выключатель изделия и перекройте газовый кран.
- 12 Не закрывайте вентиляционные отверстия или решетки рассеивания тепла;
- 13 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.
- 14 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.
- 15 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
- 16 Перед осуществлением чистки или технического обслуживания электроприбора отсоедините его от сети электропитания, вынув вилку из розетки или при помощи общего выключателя.
- 17 По завершении срока службы данного изделия рекомендуется вывести его из строя, обрезав его 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 Не ставьте на газовые и электрические конфорки деформированную или неустойчивую посуду во избежание ее опрокидывания с последующим воспламенением.
- 19 Не оставляйте электрические конфорки включенными без посуды, так как они быстро достигают максимального нагрева, что может причинить ущерб расположенной рядом мебели или повредить само изделие.
- 20 Некоторые части кухонной плиты, в частности электрические конфорки, остаются горячими в течение долгого времени после их использования. Обращайте внимание, чтобы случайно не прикоснуться к ним.
- 21 Не используйте горючие жидкости (спирт, бензин) рядом с работающей кухонной плитой.
- 22 При использовании мелких бытовых электроприборов рядом с кухонной плитой обращайтесь внимание, чтобы их провод не касался горячих частей плиты.
- 23 Всегда проверяйте, чтобы рукоятки находились в положении “●”/“○”, когда изделие не используется.
- 24 В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять осторожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.
- 25 Для исправного функционирования газовых устройств необходимо отрегулировать воздухообмен. Проверьте, чтобы при установке этих устройств соблюдались требования, описанные в параграфе «Расположение».
- 26 Если кухонная плита устанавливается на возвышение, необходимо зафиксировать ее надлежащим образом.
- 28 **Внимание:** никогда не используйте нижний отсек для хранения возгораемых предметов.

# Инструкции по монтажу

Приведенные ниже инструкции предназначены для квалифицированных монтажников для наиболее правильного выполнения монтажа, регуляции и технического обслуживания с соблюдением действующих нормативов.

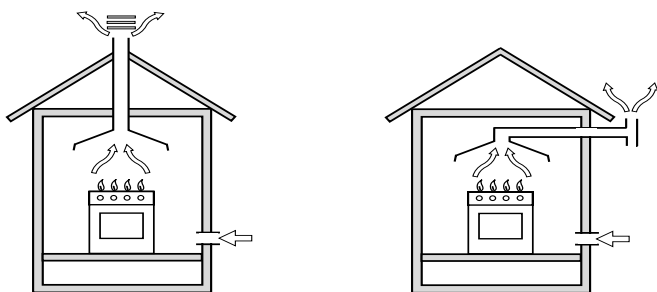
**Важно: любая операция по регуляции, техническому обслуживанию и т.д. должна производиться только после отсоединения кухонной плиты от сети электропитания.**

## Расположение

### Расположение

**Важно:** Плита должна устанавливаться и использоваться в помещениях с постоянной вентиляцией, для этого необходимо, чтобы соблюдались следующие требования:

a) В помещении должна быть предусмотрена система дымоудаления в атмосферу, выполненная в виде вытяжного зонта или электровентилятора, автоматически включающихся каждый раз, когда включается изделие.



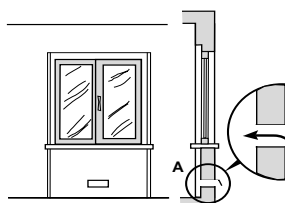
В камин или в дымоход с медным покрытием (для кухонных устройств для приготовления пищи)

Непосредственно в атмосферу

b) В помещении должна быть предусмотрена система, обеспечивающая достаточный приток воздуха для надлежащего горения. Расход воздуха, необходимый для горения, должен быть не менее 2 м<sup>3</sup>/час на кВт установленной мощности. Система притока воздуха может забирать воздух непосредственно из атмосферы, снаружи здания через воздуховод с проходным сечением не менее 10 см<sup>2</sup>, который не может быть случайно засорен. Для кухонной бытовой техники, варочная панель которых не оснащена защитным устройством на случай отсутствия пламени, сечение вентиляционных отверстий должно быть увеличено на 100% с минимальным сечением 200 см<sup>2</sup> (Рис. А). Или же воздух для горения может поступать из прилегающих помещений, оснащенных вентиляционным отверстием, выходящим в атмосферу, как описано выше, при условии, что эти помещения не являются пожароопасными или спальнями (Рис. В).

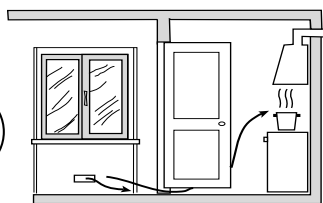
Деталь А

Смежное помещение Вентилируемое помещение



Примеры вентиляционных отверстий для притока воздуха

Рис. А



Увеличение расстояния между дверью и полом.

Рис. В

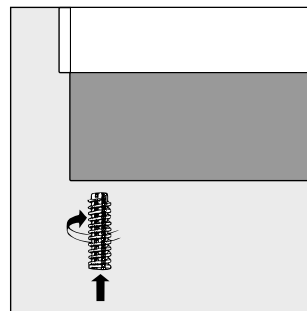
c) Интенсивное, продолжительное использование

кухонной техники может потребовать дополнительной вентиляции, например, открытое окно или более эффективную вентиляцию за счет повышения мощности механической вытяжки, если она имеется.

d) Сжиженный газ пропан-бутан тяжелее воздуха и следовательно застаивается внизу. По этой причине помещения, в которых установлены баллоны с СНГ (сжиженным натуральным газом) должны иметь вентиляционные отверстия, выходящие в атмосферу, для удаления снизу возможных утечек газа. Поэтому баллоны с СНГ должны быть опорожнены или оставаться частично заполненными; они не должны размещаться или храниться в помещениях или хранилищах, расположенных в подземных помещениях (подвалах, и т.д.). Следует держать в помещении только один рабочий баллон, расположенный таким образом, чтобы он не подвергался прямому воздействию источников тепла (печей, каминов и т.д.), которые могут привести к нагреву баллона свыше 50°C.

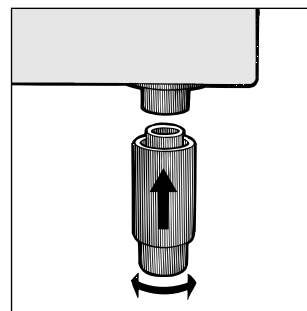
**Нивелировка** (имеется только в некоторых моделях)

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.



## Монтаж кухонной плиты

Кухонная плита может быть установлена рядом с кухонными элементами, высота которых не превышает рабочую поверхность варочной панели. Стена, прилегающая к задней стенке кухонной плиты, должна быть из невозгораемого материала. В процессе работы кухонной плиты ее задняя стенка может достигнуть температуры, которая на 50°C превышает температуру помещения. Для правильного монтажа кухонной плиты необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

a) Кухонные элементы, расположенные рядом с кухонной плитой, высота которых превышает уровень варочной



панели, должны находиться на расстоянии не менее 600 мм от края варочной панели.

- b) Вытяжка должна быть установлена в соответствии с руководством по эксплуатации вытяжки и в любом случае на высоте не менее 650 мм.
- c) Если кухонная плита устанавливается под навесным кухонным шкафом, расстояние между варочной панелью кухонной плиты и дном шкафа должно быть не менее 700 мм (миллиметров). Кухонные элементы, прилегающие к вытяжке, должны располагаться на высоте не менее 420 мм от варочной панели, как показано на Рис. С и D.

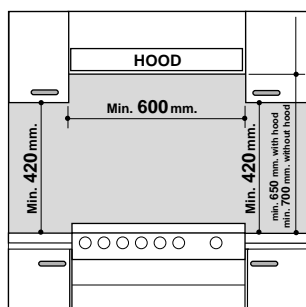


Рис. С

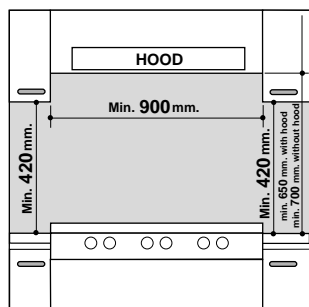


Рис. D

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

Подключение плиты к газу должно производиться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими стандартами и после проверки соответствия типа подключаемого газа, тому, на который настроено оборудование. При несоответствии типов газа, следуйте инструкциям параграфа «Настройка плиты на различные типы газа».

Для некоторых моделей подвод газа может быть осуществлен как с левой, так и с правой стороны. Чтобы изменить место подключения газа, поменяйте местами штуцер и заглушку и замените уплотнительную прокладку (поставляется с оборудованием). Если плита подсоединяется к баллону со сжиженным газом, отрегулируйте его давление в соответствии с действующими нормами техники безопасности, на баллон с газом необходимо установить редуктор.

**Важно:** для безопасной и долгой работы оборудования, убедитесь, что давление газа соответствует данным, указанным в табл. 1 «Характеристики горелок и жиклеров».

### Подключение шлангом

Подсоедините газовый шланг, характеристики которого отвечают национальным стандартам.

Внутренний диаметр штуцеров под шланги:

8 мм – для сжиженного газа;

13 мм – для метана.

В частности при подсоединении таких гибких шлангов необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

- Шланг нигде не должен касаться деталей, рабочая температура которых превышает 50°C;
- Длина шланга не должна превышать 1500 мм;
- Шланг не должен подвергаться натяжению, не должен быть перекручен или сдавлен, а также не должен иметь резких сгибов;
- Шланг не должен касаться режущих предметов, острых углов, подвижных предметов, которые могут сдавить шланг;
- Шланг должен быть расположен таким образом, чтобы

можно быть легко произвести проверку его состояния по всей длине;

Проверьте плотность посадки шланга с обеих сторон и зафиксируйте его зажимами. Если хотя бы одно из приведенных выше требований не удастся выполнить, используйте гибкие металлизированные трубы.

Если плита устанавливается по правилам, относящимся к бытовым приборам класса 2 подкласса 1, то согласно действующим стандартам для подключения газа должны использоваться только гибкие металлизированные трубы.

**Внимание:** между газовой трубой и плитой после установки шланга не должно быть электрического соединения.

### Подсоединение при помощи гибкой трубки из нержавеющей стали со сплошными стенками с резьбовыми соединениями.

Удалите штуцер. Гибкая стальная труба присоединяется к тому же выводу с наружной резьбой 1/2 дюйма. Используйте только трубы и прокладки, соответствующие национальным стандартам. Полная длина трубы не должна превышать 2000 мм. После подключения удостоверьтесь, что гибкая стальная труба не касается движущихся предметов и не пережата.

### Проверка уплотнения

**Важно:** по завершении подсоединения проверить прочность уплотнения всех патрубков при помощи мыльного раствора, но никогда не пламенем.

### Подсоединение провода изделия к сети электропитания

Подсоединить к проводу изделия 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 (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 съема варочной панели кухонной плиты.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** не используйте удлинители, переходники или адаптеры, так как они могут вызвать перегрев или возгорание.

### Настройка варочной панели на различные типы газа

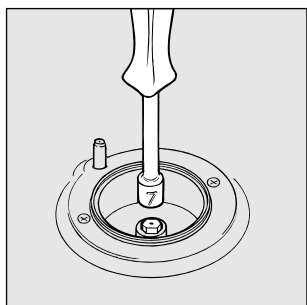
Для настройки кухонной плиты на тип газа, отличающийся от газа, на который она рассчитана (указан на этикетке), необходимо выполнить следующие операции:

а) Замените имеющийся штуцер на другой, из упаковки «вспомогательные принадлежности к кухонной плите».

**Внимание:** На штуцере для сжиженного газа проштампован номер 8, а на штуцере для метана – номер 13). Всегда используйте новую уплотнительную прокладку.

б) Порядок замены форсунок конфорок на варочной панели:

- снимите решетки с варочной панели и выньте горелки из своих гнезд;
- отвинтите форсунки при помощи полого гаечного ключа 7 мм и замените их на форсунки, рассчитанные на новый тип газа (смотрите таблицу 1 «Характеристики горелок и форсунок»);
- восстановить на место все комплектующие, выполняя операции в обратном порядке по отношению к описанным выше.



с) Порядок регулировки минимального пламени конфорок на варочной панели:

- поверните рукоятку в положение минимального пламени;
- снимите рукоятку и поверните регулировочный винт, расположенный внутри или рядом со стержнем крана, вплоть до получения стабильного малого пламени.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** в случае использования сжиженного газа винт регулировки должен быть завинчен до упора.

- затем проверьте, чтобы конфорка не гасла при резком повороте крана из положения максимального пламени в положение минимального пламени.

д) Порядок регулировки первичного воздуха конфорок на варочной панели:

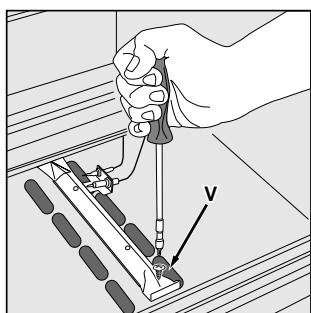
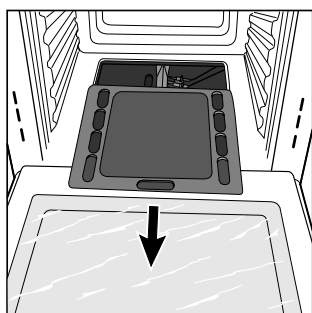
Конфорки не нуждаются в какой-либо регулировке первичного воздуха.

#### Подготовка к различным типам газа

Для настройки духовки на тип газа, отличающийся от газа, на который она рассчитана (указан на этикетке), необходимо выполнить следующие операции:

а) Заменить форсунки газовых горелок духовки

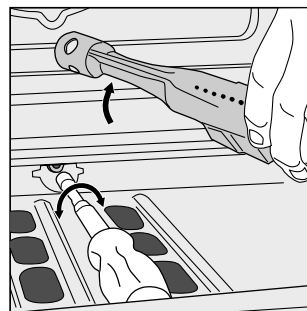
- полностью открыть дверцу духовки
- вынуть съемное дно духовки
- отвинтить крепежный винт горелки



- вынуть горелку из духовки, сняв «V»-образный винт;
- отвинтить форсунку горелки духовки при помощи специального полого ключа для форсунок, или, что предпочтительнее, полым ключом 7 мм и заменить ее на форсунку, пригодную для нового типа газа (смотрите таблицу 1).

**Необходимо обращать особое внимание на провода свечей и на трубки термопар.**

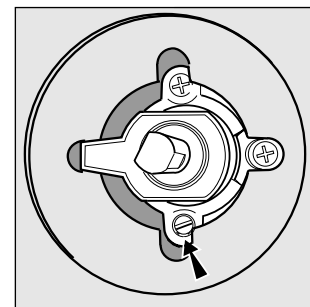
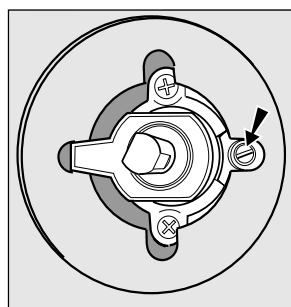
- восстановить на место все комплектующие, выполняя операции в обратном порядке по отношению к описанным выше.



б) Порядок регулировки минимального пламени газовой горелки духового шкафа с терморегуляцией:

- зажгите горелку, как описано в руководстве по эксплуатации, в параграфе «рукоятка духового шкафа»;
- поверните регулятор в положение **Min**, после того как он находился в положении **Max** примерно в течении 10 минут;
- снимите регулятор;
- поверните регулировочный винт, расположенный внутри стержня термостата, вплоть до получения малого стабильного пламени;

**ПРИМЕЧАНИЕ:** в случае использования сжиженного газа винт регулировки должен быть завинчен до упора.



- затем проверить, чтобы горелка не гасла при резком вращении рукоятки-регулятора из положения **Max** в положение **Min** или при резком открывании или закрывании дверцы духовки.

#### Настройка газового гриля на различные типы газа

Замените форсунку газовой горелки гриля:

- снимите горелку гриля, сняв «V»-образный винт (см. Рис. E);
- отвинтите форсунку горелки гриля при помощи специального полого ключа для форсунок (см. Рис. F), или, что предпочтительнее, полым ключом 7 мм, и заменить ее на форсунку, пригодную для нового типа газа (смотрите таблицу 1).

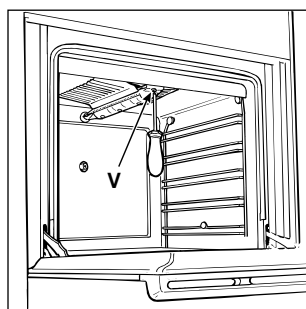


Рис. Е

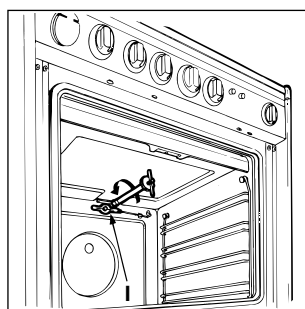


Рис. F

### Регуляция первичного воздуха горелки духовки и гриля

Горелка духового шкафа не нуждается в какой-либо регуляции первичного воздуха.

### Внимание

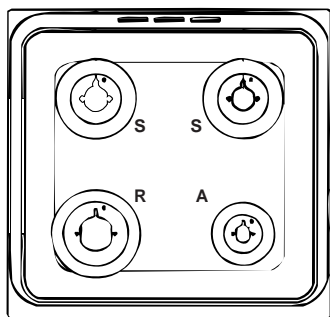
По завершении операции замените старую этикетку тарирования на новую, соответствующую новому типу используемого газа. Этикетку можно заказать в наших Центрах Технического Обслуживания.

**Примечание:** если давление используемого газа отличается от рекомендуемого, на подводную трубу в соответствии действующими местными стандартами необходимо установить подходящий редуктор.

## Характеристики газовых горелок и форсунок

Таблица 1

Горелка	Диаметр (мм)	Теплотворная способность кВт (р.с.с.*)		Сжиженный газ				Природный газ			
				Байпас 1/100	Форсунка 1/100	Расход*		Форсунка 1/100	Расход*	Форсунка 1/100	Расход*
				Номин. (мм)	Сокращ. (мм)	***	**	(мм)	л/час	(мм)	г/час
Быстрая (Большая)(R)	100	3,00	0,7	41	86	218	214	116	286	143	286
Полубыстрая (С редняя)(S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	106	181	118	181
Вспомогательная (Малая) (A)	55	1,00	0,4	30	50	73	71	79	95	80	95
Духовой шкаф	-	2,60	1,0	52	78	189	186	119	248	132	248
Гриль	-	2,50	-	-	80	182	179	122	238	139	227
Давление подачи	Номинальное (мбар) Минимальное (мбар) Максимальное (мбар)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	13 6,5 18		



**K6 G21S/R**  
**K6 G21/R**

## Технические характеристики

### Рабочие габаритные размеры духового шкафа:

ширина 43.8 см  
глубина 43.8 см  
высота 31 см.

### Рабочая ёмкость духового шкафа:

58 литров

### Рабочие размеры ящика для разогревания пищи:

ширина см. 46  
глубина см. 42  
высота см. 8.5

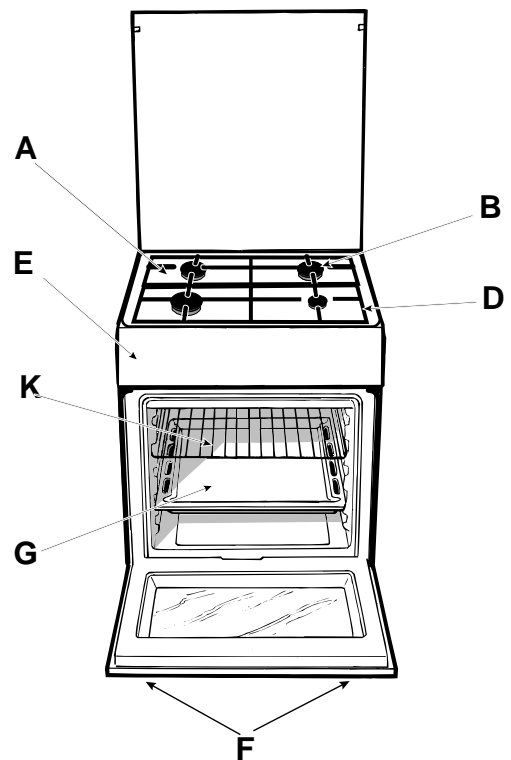
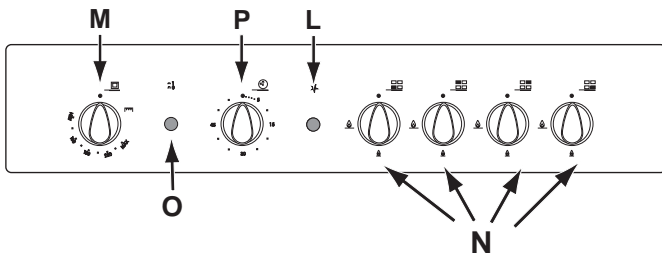
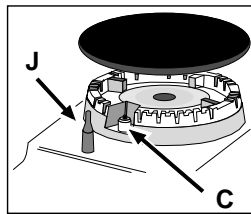
### Напряжение и частота электропитания:

см. табличку с техническими характеристиками

### Горелки:

настраиваются на все типы газа, указанные на паспортной табличке изделия

## Кухонная плита с газовым духовым шкафом и газовым грилем



- A Варочная панель с бортиками для сбора возможных утечек
- B Газовая конфорка
- C Электронное устройство мгновенного зажигания
- D Опорная решетка варочной панели
- E Панель управления
- F Регулируемые ножки
- G Противень или жарочный лист

- J Защитное устройство
- K Решетка духовки
- L Электронное зажигание конфорок варочной панели
- M Рукоятка духового шкафа и гриля
- N Рукоятки включения газовых конфорок варочной панели
- O Кнопка включения освещения духового шкафа и вертела
- P Рукоятка таймера

## Разные функции кухонной плиты

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

### Рукоятки включения газовых конфорок варочной панели

Рядом с каждой рукояткой закрашенным кружком ● показано положение газовой конфорки, управляемой данной рукояткой. Для зажигания одной из конфорок поднесите к ней горящую спичку или зажигалку.

Нажмите до упора и поверните против часовой стрелки соответствующую рукоятку в положение **максимальное**

**пламя** 🔥. Каждая конфорка может гореть в максимальном, минимальном или среднем режиме мощности. В зависимости от этих трех различных режимов горения на рукоятке, помимо положения выключено, обозначенного символом ●, когда он находится напротив справочной отметки, показаны положения **максимального** 🔥 и **минимального** 🔥 пламени.

Такая регуляция осуществляется, поворачивая рукоятку против часовой стрелки в положение выключено. Для выключения конфорки нужно повернуть рукоятку по часовой стрелке вплоть до гашения пламени (соответствует тому же символу ●).

### Электронное зажигание конфорок варочной панели

Некоторые модели оснащены электронной системой мгновенного зажигания газовых конфорок на варочной панели: они отличаются наличием устройства зажигания (смотрите деталь С). Принцип действия данного устройства заключается в легком нажатии на кнопку "L", обозначенную символом ★.

Для зажигания нужной вам конфорки достаточно нажать кнопку "L" и одновременно нажать до упора и повернуть против часовой стрелки соответствующую рукоятку вплоть до зажигания конфорки. **Для мгновенного зажигания рекомендуется сначала нажать кнопку, затем повернуть рукоятку.**

**Предупреждение:** при случайном гашении пламени конфорки, поверните рукоятку управления в положение выключено и попытайтесь вновь зажечь конфорку только по прошествии не менее 1 минуты.

### Модели, оснащенные устройством защиты от утечки газа из конфорок на варочной панели

Эти модели отличаются наличием такого устройства (Смотрите деталь J).

**Важно:** так как конфорки варочной панели оснащены защитным устройством, после зажигания конфорки **необходимо держать рукоятку нажатой примерно в течение 6 секунд** для притока газа вплоть до нагревания защитной термопары.

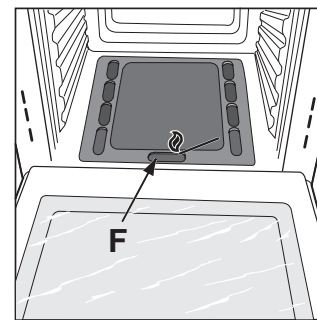
**Внимание:** При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение 30 минут при максимальной температуре и с закрытой дверцей. По истечении 30 минут выключить духовку, открыть дверцу и проветрить помещение. Запах, который может появиться в процессе этой операции, образуется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

**Внимание:** Используйте первый нижний уровень только для приготовления блюд на вертеле (там, где он имеется). 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.

### Рукоятка управления духового шкафа и гриля (M)

Это устройство позволяет выбрать различные режимы духовки и установить температуру, указанную на самой рукоятке (от **Мин** до **Макс**), наиболее подходящую для приготовления блюд.

Для зажигания горелки духового шкафа поднесите к отверстию "F" горящую спичку или зажигалку и одновременно нажмите до упора и поверните против часовой стрелки рукоятку духовки в положение **Макс**.



Так как духовой шкаф оснащен защитным устройством на случай отсутствия пламени, необходимо удерживать рукоятку нажатой в течение примерно 4 секунд для надлежащей подачи газа. (Для моделей, оснащенных электронной системой зажигания, смотрите соответствующий параграф).

Выбор температуры приготовления осуществляется совмещением нужного значения с отметкой на панели управления. Ниже приводится полный температурный диапазон духовки.

Min	•	160	•	180	•	220	Max
150	155		170		200		250

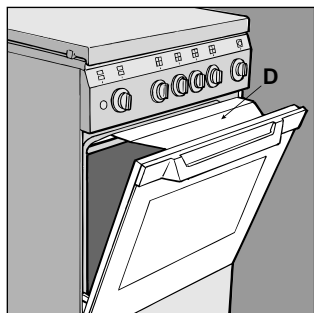
Духовка автоматически нагревается до заданной температуры, которая поддерживается неизменной при помощи контрольного устройства (термостата), управляемого рукояткой.

Нажав до упора и повернув рукоятку "M" в положение |▼▼▼|, включается гриль с инфракрасным излучением, которое позволяет подрумянить блюда, а также рекомендуется для приготовления жаркого (отбивные, шпикачки, ростбиф). В моделях, оснащенных вертелом, повернув рукоятку в положение |▼▼▼|, кроме гриля включается также мотор вертела, который будет работать до тех пор, пока будет включен гриль.

**Так как духовой шкаф оснащен защитным устройством на случай отсутствия пламени, необходимо удерживать рукоятку нажатой в течение примерно 4 секунд для**

надлежащей подачи газа. (Для моделей, оснащенных электронной системой зажигания, смотрите соответствующий параграф).

**Важно:** когда вы используете гриль, необходимо оставить дверцу духового шкафа полу-открытой, установив между дверцей и панелью управления отражатель «D», препятствующий нагреванию рукояток кухонной плиты.



#### Электронное зажигание горелки духового шкафа и гриля (L)

Для зажигания горелки духового шкафа нажмите кнопку, обозначенную символом ★, одновременно нажмите до упора и поверните против часовой стрелки рукоятку в положение **Макс**.

**Необходимо держать эту рукоятку нажатой примерно в течение 4 секунд для притока газа.**

Для зажигания горелки гриля нажмите кнопку, обозначенную символом ★, нажмите до упора и поверните по часовой стрелке рукоятку духового шкафа в положение |▽▽▽| (гриль).

**Необходимо держать эту рукоятку нажатой примерно в течение 4 секунд для притока газа.**

В случае внезапного отключения электричества, духовой шкаф или гриль могут быть включены вручную, следуя инструкциям, описанным в параграфе «Рукоятка духового шкафа».

#### Кнопка включения освещения духового шкафа (O)

Эта кнопка обозначена символом ⚡ и позволяет включить лампочку внутри духового шкафа для контроля за приготовлением блюд без необходимости открывать дверцу духовки.

#### Рукоятка таймера (P)

Плита оснащена таймером со звонком. Чтобы завести таймер, поверните рукоятку **P** на один полный оборот по часовой стрелке; затем обратным вращением рукоятки установите желаемое время приготовления — для этого совместите нужное количество минут на рукоятке с меткой на панели.

#### Практические советы по эксплуатации газовых горелок

Для максимальной отдачи следует помнить следующее:

- для каждой конфорки используйте подходящую посуду (смотри таблицу) с тем, чтобы пламя конфорки не выходило за пределы дни посуды.
- используйте посуду только с плоским дном.
- в момент закипания поверните рукоятку плиты в положение малого пламени.
- всегда используйте посуду с крышками.

Горелка	Диаметр дна посуды (см)
Быстрая (R)	24 - 26
Полубыстрая (S)	16 - 20
Дополнительная (A)	10- 14

**ПРИМЕЧАНИЕ:** В моделях, оснащенных дополнительной решеткой, эта решетка может быть использована только на вспомогательной конфорке с посудой диаметром меньше 12 см.

## Практические советы по приготовлению блюд

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.

### Кондитерская выпечка

При выпечке кондитерских изделий всегда следует помещать их в разогретую духовку, дождавшись окончания предварительного нагрева (примерно 15 минут). Обычно кондитерские изделия выпекают при температуре 160°C. Не открывайте дверцу духовки в процессе выпечки для сохранения пышности выпекаемого изделия. Тесто не должно быть слишком жидким для сокращения времени выпечки. Общие рекомендации:

#### 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 пирог пригорает к форме

Хорошо смажьте и посыпьте мукой форму.

#### Если поверхность пирога слишком темная

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

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

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

### Приготовление рыбы и мяса

Вес приготавливаемого мяса должен быть не менее 1 кг во избежание его чрезмерного высыхания. Белое мясо, птицу и рыбу следует запекать при низкой температуре (150°C-175°C). Для приготовления красного мяса, хорошо прожаренного снаружи и сочного внутри, следует в начале установить высокую температуру (200-220°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 запеченого мяса, обложите кусок мяса кусочками сала или корейки и расположите его на верхнем уровне духовки.



**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:

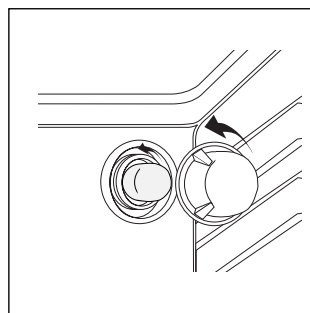
- **не использовать паровые агрегаты для чистки** эмалированные части и самоочищающиеся панели, если последние имеются, должны мыться теплой водой без использования абразивных порошков и коррозионных моющих средств, которые могут повредить такие поверхности;
- внутри духовой шкаф следует мыть регулярно, когда он еще теплый, при помощи горячей воды и моющего средства, которое затем удалить влажной тряпкой и высушить.
- конфорки следует мыть регулярно горячей водой и моющим средством, тщательно удаляя остатки пищи. В кухонных плитах, оснащенных автоматическим зажиганием, следует регулярно чистить наконечники устройств мгновенного электронного зажигания и проверять, чтобы отверстия газовых конфорок не были засорены;
- 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;

**ПРИМЕЧАНИЕ:** не следует закрывать крышку варочной панели, если газовые конфорки еще горячие. Если на крышке кухонной плиты пролита жидкость, удалите ее перед тем, как открыть крышку.

**Важно:** регулярно проверяйте состояние гибкого газового шланга и заменяйте его, как только вы обнаружите признаки аномалии; рекомендуется заменять газовый шланг ежегодно.

### Замена лампочки освещения духовки

- Отключите электропитание кухонной плиты при помощи многополярного выключателя, используемого для подсоединения плиты к сети электропитания, или вынув 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.



### Уход за ручьями газовой варочной панели

Со временем ручки плиты могут заблокироваться или вращаться с трудом, поэтому потребуется произвести их внутреннюю чистку и замену всей ручки.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Данная операция должна выполняться техником, уполномоченным производителем.

## Практические советы по приготовлению блюд в духовом шкафу

Блюдо	Вес (кг)	температура	Время до подачи (мин)	Время приготовления (мин)
<b>Макаронные изделия (паста)</b>				
лазанье	2.5	3	-	75-80
Каннелони	2.5	3	-	75-80
Запеченная лапша	2.5	3	-	75-80
<b>Мясо</b>				
Телятина	1.7	6	-	85-90
Цыпленок	1.5	6	-	110-115
Индейка	3.0	10-Max	-	95-100
Утка	1.8	7	-	120-125
Кролик	2.0	7	-	105-110
Свинина	2.1	7	-	100-110
Баранина	1.8	7	-	90-95
<b>Рыба</b>				
Макрель	1.1	7	-	55-60
Форель в перце	1.0	7	-	40-45
<b>Пицца</b>				
Неаполитанская	1.0	100-Max	15	30-35
<b>Торты</b>				
Бисквит	0.5	4	15	30-35
Ватрушки	1.1	4	15	30-35
Шоколадный	1.0	5	15	45-50
Дрожжевые	1.0	5	15	50-55
<b>Блюда для гриля</b>				
Тосты	n°4			10
Свиные отбивные	1.5			30
Макрель	1.1			35
<b>Блюда для вертела</b>				
Телятина на вертеле	1.0			80
Цыпленок на вертеле	2.0			90

**Н.В.** Приведенное время приготовления является приблизительным и может изменяться по Вашему усмотрению.

## Biztonsági utasítások

A készülék teljesítőképességének és biztonságának megtartásának érdekében kérjük, figyeljen a következőkre:

- kizárólag a jótállási jegyen felsorolt szervizeinkhez forduljon!
  - ragaszkodjon eredeti alkatrészek beszereléséhez!
1. Ez a használati útmutató csak azokra az országokra érvényes, amelyek szimbóluma a készülék típuscímkején megtalálható.
  2. Ezt a készüléket csak otthoni, háztartási használatra szabad alkalmazni.
  3. A készülék használata előtt kérjük, figyelmesen olvassa végig az ebben a füzetben található utasításokat, mert fontos információkat tartalmaznak a biztonságos beszerelésről, használatról és ápolásról. Kérjük, gondosan őrizze meg ezt a füzetet, hogy bármikor elolvashassa!
  4. A csomagolás levétele után győződjön meg a készülék sértetlenségéről! Kétség esetén ne használja a készüléket, hanem forduljon a szervizhez! A csomagolás részeit (műanyag zacskók, habszivacs, csavarok stb.) úgy tárolja, hogy azt gyermekek ne érhessek el, mert ezek potenciális veszélyforrást jelentenek!
  5. Az üzembe helyezést csak szakember végezheti a gyártó utasításainak alapján. A helytelen beszerelés miatt keletkező sérülésekért és károkért a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal.
  6. A készülék elektromos biztonsága csak akkor megfelelő, ha az szakszerűen, az érvényben lévő biztonsági előírásoknak megfelelően, földelt hálózathoz van csatlakoztatva. Fontos, hogy ezt az alapvető biztonsági követelményt ellenőrizze és kérdéses esetben, egy szakemberrel elvégeztesse a földelés alapos ellenőrzését! A gyártó nem vonható felelősségre a berendezés hiányzó földelése miatt keletkező károkért.
  7. A készülék csatlakoztatása előtt győződjön meg arról, hogy az adattáblán megadott adatok megfelelnek-e az Ön lakásában található elektromos rendszer adatainak!
  8. Győződjön meg arról, hogy az elektromos rendszer és az aljzat megfelel-e az adattáblán megadott maximális teljesítmény értéknek! Kérdéses esetben kérje szakember véleményét!
  9. A beszerelésnél egy legalább 3 mm-es kontaktnyílású többpólusú kapcsolót kell elhelyezni.
  10. Amennyiben az aljzat és a készülék csatlakozó dugója nem kompatibilis, cseréltesse ki az aljzatot egy megfelelőre szakemberrel, akinek arról is meg kell győződnie, hogy a hálózati csatlakozó, amelyet az aljzathoz csatlakoztat, megfelel-e a készülék által felvett maximális teljesítménynek! Nem ajánlatos adapter, többszörös aljzat és/vagy hosszabbító használata. Ha mégis szükség van ezek használatára, csak olyan egyszeres vagy többszörös adaptert és hosszabbítót használjon, amelyek megfelelnek az érvényben lévő biztonsági előírásoknak! Figyeljen arra, hogy ne lépje túl az egyszeres adapteren és hosszabbítón jelzett érvényes kategóriát, vagy a többszörös adapteren jelzett maximális teljesítményt!
  11. Amennyiben nem használja a készüléket, kapcsolja ki a készülék főkapcsolóját és a gázellátást, vagy húzza ki a csatlakozó dugót az aljzataból!
  12. Ne takarja le a nyílásokat és réseket a kapcsolótábla hátoldalán és alján, amelyek a készülék szellőzésére vagy a hő eloszlására szolgálnak!
  13. Ha a készülék hálózati kábele sérült, vagy ki kell cserélni, azt csak a gyártó által javasolt szerviz szakemberei cserélhetik ki.
  14. A tűzhely kizárólag arra a célra használható, amelyre tervezték. Minden más használatra (pl.: helyiségek fűtésére) alkalmatlan és veszélyes. A gyártó nem vonható felelősségre olyan károkért, amelyek szakszerűtlen, hibás, vagy nem rendeltetésszerű használatra vezethetők vissza.
  15. Elektromos készülékek használata néhány alapvető szabály betartását igényli. Különösen fontos:
    - A készüléket soha ne érintse meg nedves, vizes kezekkel és lábakkal!
    - A készüléket soha ne üzemeltesse mezítláb!
    - Ha hosszabbító használata szükséges, különös óvatossággal használja azt!
    - Soha ne a hálózati kábelnél fogva vagy a készülék eltolásával húzza ki a csatlakozót az elektromos hálózatból! Ne használja a tűzhelyet, ha a hálózati kábel sérült, hanem forduljon engedélyezett szakszervizhez!
    - A készüléket felügyelet nélkül ne használják gyerekek vagy erre alkalmatlan személyek!
  16. Tisztítási és karbantartási munkálatok előtt áramtalanítsa a készüléket a hálózati csatlakozó dugó kihúzásával vagy a biztosíték kikapcsolásával és hagyja lehűlni a készüléket!
  17. Ha úgy dönt, hogy nem használja többet a készüléket, tegye azt használhatatlanná a hálózati csatlakozó dugó kihúzásával és a vezeték átvágásával! Tegyen minden potenciális veszélyforrást biztonságossá, ez az óvintézkedés különösen a gyermekek megvédése érdekében fontos, akik játszhatnak a nem használt és kidobott készülékkel.
  18. A balesetek elkerülése érdekében soha ne használjon egyenlőtlen vagy deformálódott aljú edényeket az égőkön vagy az elektromos főzőlapon!
  19. Különös óvatossággal járjon el, ha olajban süt, hogy elkerülje a forró olaj kispriccelődését vagy kifutását! Ne hagyja felügyelet nélkül az olajjal telt lábast, mert a túlmelegedett olaj kifuthat vagy meg is, gyulladhat.
  20. A készülék egyes részei hosszú ideig melegnek maradnak a használat után. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg azokat, amíg teljesen le nem hűltek!
  21. Soha ne használjon gyúlékony anyagokat, mint például alkoholt vagy benzint használat közben a készülék közelében!
  22. Ha kis elektromos készülékeket használ a főzőlap közelében figyeljen arra, hogy az elektromos vezeték ne kerüljön a forró főzőmező közelébe!
  23. Amikor nem használja a készüléket, állítson minden gombot "•"/"o" pozícióra!

24. A készülék használata közben a fűtőelemek és a sütőajtó egyes részei nagyon magas hőmérsékletet érhetnek el. Ne érintse meg ezeket az elemeket és tartsa távol a gyermekeket!

25. A gázkészülékeknek megfelelő szellőzésre van szükségük a helyes működéshez. Tartsa be a "Készülék elhelyezése" című fejezet utasításait!

26. Amennyiben a tűzhelyet egy talpazatra állítja, tegye meg a szükséges óvintézkedéseket annak érdekében, hogy a készülék ne csúszhasson le a talpazatról!

27. **Figyelem:** soha ne tegyen forró edényeket és tárgyakat vagy gyúlékony anyagokat az ételmelegítő fiók belsejébe!

28. Ez a használati útmutató 1 osztályú (különálló) készülékekre vagy 2 osztályú, 1 alosztályú (két bútor között álló) készülékekre vonatkozik.

## Üzembe helyezés

A készülék üzembe helyezését a jótállási jegyen feltüntetett szakszervizzel végeztesse! A beszerelés költségei a vásárlót terhelik.

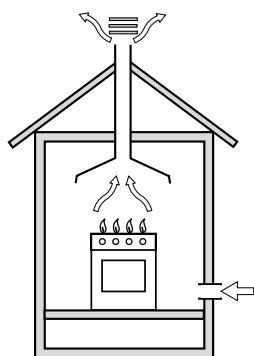
**Felállítás előtt biztosítani kell, hogy a készülék felszerelési beállítása összhangban legyen a helyi ellátási feltételekkel – gázfajta, és névleges csatlakozási gáznyomás.**

Ezek az utasítások szakképzett műszaki szerelőnek szólnak azért, hogy biztosítsa a beszerelés, beállítások és karbantartások helyes elvégzését a jelenleg érvényben lévő előírások betartásával.

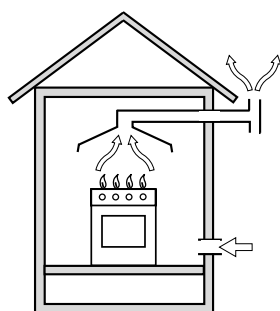
**Fontos: minden beállítási vagy karbantartási munkát elvégzése előtt válassza le a készüléket az áramhálózatról!**

**A készülék elhelyezése:**

**Fontos:** A készülék csak megfelelően szellőző helyiségben állítható fel az érvényben lévő előírásoknak megfelelően. Ügyeljen a következő előírások betartására: A helyiségnek rendelkeznie kell egy elszívó rendszerrel, amely az égéstermékot a szabadba vezeti. Ez lehet páraelszívó vagy elektromos ventilátor, amely a sütő üzembe helyezésekor automatikusan bekapcsol.



Kürtő vagy kürtő rendszer (csak főzőkészülékekhez)



Elvezetés közvetlenül a szabadba

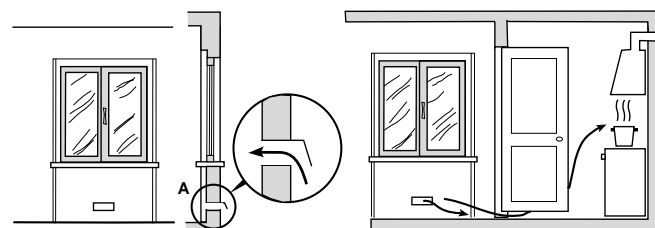
b) A helyiségnek rendelkeznie kell egy olyan rendszerrel is, amely biztosítja a levegő utánpótlást. Ez a megfelelő égés biztosításához szükséges. Az égéshez szükséges levegőáramlás nem lehet kisebb, mint 2m<sup>3</sup>/óra kW-onként. Ez a levegőellátás történhet közvetlenül a szabadba nyúló csövön keresztül, melyeknek keresztmetszete legalább 100 cm<sup>2</sup> kell, hogy legyen. Ügyeljen arra, hogy a nyílás ne tömődhesse el, mert ez balesetveszélyes! (legalább 200 cm<sup>2</sup>). (A ábra) A

levegőmennyiség biztosítása történhet közvetett módon is a szomszédos helyiségen keresztül. Ekkor a szomszédos helyiségnek kell a fentebb leírtak szerinti szellőzéssel rendelkeznie, és a két helyiség között megnövelt rést kell alkalmazni. Ezek a helyiségek azonban nem lehetnek nappalik vagy hálószobák. (B ábra)

A részlet

Szomszédos helyiség

A szoba, amelyet szellőztetni kell



A szükséges levegő mennyiség biztosítása a szabadból

A szükséges levegő mennyiség biztosítása

a

szomszédos helyiségből

A ábra

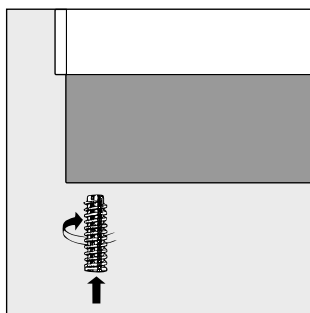
B ábra

c) A készülék intenzív vagy hosszabb ideig tartó használatakor, nyissa ki az ablakot vagy növelje a levegőáramlás mértékét a megfelelő szellőzés biztosítása érdekében!

d) PB gázzal üzemelő készülék esetén - mivel a PB gáz nehezebb, mint a levegő - a helyiség alján legyen a kivezető nyílás, amelyen keresztül egy esetleges gázszivárgás esetén a gáz eltávozhat. A teli vagy félig üres palackokat nem szabad talajszint alatti helyiségben (pl. pince) üzemeltetni vagy tárolni, mert ez balesetveszélyes. Csak az éppen használatban lévő palackot tartsa a tűzhellyel egy helyiségben, a hőforrásoktól (tűzhely, kémény, főzőlap stb.) távol, hogy a palack hőmérséklete ne érhesse el az 50°C-ot!

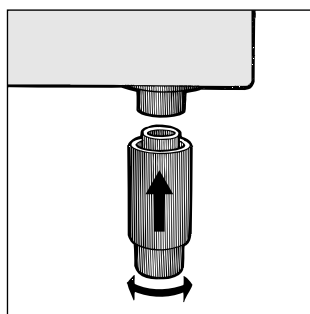
**A készülék szintezése** (csak néhány típusnál)

A készüléket felszerelték 4 állítható lábacskaival, amellyel szintezheti a készüléket. Amennyiben szükséges, ezeket a lábacskákat becsavarhatja a tűzhely alsó sarkainál a burkolatba. Fontos, hogy a tűzhely szintezve legyen.



#### A láb felszerelése (csak néhány típusnál)

A láb tartozékok és a tűzhely alapzata alá lehet felszerelni azokat.

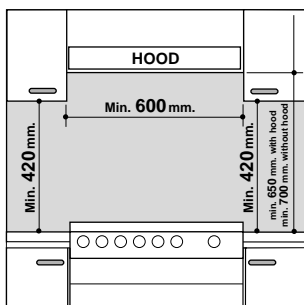


#### A tűzhely üzembe helyezése

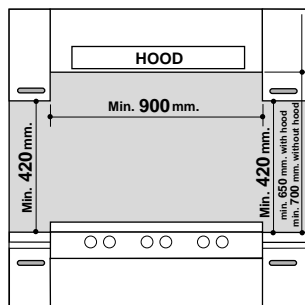
A tűzhely közvetlenül konyhabútor mellé is elhelyezhető feltéve, hogy a bútor magassága nem haladja meg a tűzhely magasságát. A tűzhely hátsó oldalával közvetlenül érintkező falnak nem gyúlékony anyagból kell lennie. A tűzhely környezetében lévő bútoroknak, falaknak 50°C-kal a szobahőmérséklet feletti hőmérséklettel szemben ellenállóknak kell lennie. A tűzhely helyes üzemelésének biztosításához tartsa be a következő biztonsági előírásokat:

- A tűzhely elhelyezhető konyhában, étkezőben, garzonlakásban, de nem használható a fürdőszobában.
- A tűzhely mellett lévő konyhaszekrénynek (amely magasabb, mint a tűzhely) legalább 600 mm távolságra kell lennie a tűzhely szélétől. Ne tegyen függönyöket a tűzhely mögé vagy 110 mm-nél közelebb a tűzhely széleitől mérve!
- A páraelszívót az arra vonatkozó használati útmutató utasításainak betartásával kell beépíteni!

A tűzhely szélével egy vonalban elhelyezhet faliszekrényeket feltéve, hogy a szekrény alsó fala minimum 420 mm-re van a főzőlap felett. A gyúlékony anyagból készült szekrények minimális távolsága a főzőlaptól mérve 700 mm (lásd C és D ábra).



C ábra



D ábra

- A tűzhely hátsó oldalával érintkező falnak tűzálló anyagból kell lennie.

#### Gáz csatlakoztatás

**A tűzhely gáz-csatlakoztatását csak a GKM EKM által nyilvántartásba vett szakképzett gázszerelő végezheti.**

A helytelen üzembe helyezésből adódó károkért a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal. A készüléket a helyi gázművek előírásai és az érvényben lévő szabályozások betartásával kell a hálózatra vagy a gázpalackra csatlakoztatni. Mielőtt a készüléket rákötné a gázra, ellenőrizze, hogy a tűzhely a háztartásban lévő gázfajtára van-e beállítva! Ha nem, akkor a gáz csatlakoztatása előtt kövesse az "Átállás más gázfajtára" című fejezet utasításait! Néhány típusnál a készülék jobb és bal oldalán is található gázcsatlakoztatási lehetőség, amely szükség szerint használható. Ha meg szeretné változtatni a csatlakoztatás helyét, cserélje meg a tömlő tartó és a záró sapka helyét és helyezze vissza a tömítést (tartozék)! Palackos folyékony gázzal való működtetés esetén használjon az érvényes előírásoknak megfelelő nyomásszabályzót!

**Fontos:** Ellenőrizze, hogy a gáznyomás megfelel-e a "Gázégő és gázfúvóka jellemző adatai" című táblázatban található értékeknek, mert ez biztosítja a biztonságos üzemelést, a megfelelő fogyasztást és a készülék hosszú élettartamát!

#### Csatlakoztatás a tömlővel

A csatlakoztatást az érvényben lévő előírásoknak megfelelő gáztömlő használatával végezze! A szakboltokban vásárolható a PB gáz bekötésére alkalmas egységcsomag. A cső belső átmérőjének a következő méretűnek kell lennie:

- 8 mm folyékony gáznál;

A tömlő felszerelésénél tartsa be a következő biztonsági előírásokat:

- A tömlő egyetlen részének sem szabad olyan részekkel érintkeznie, amelyeknek a hőmérséklete meghaladja az 50°C-ot.
- A tömlő hosszának 1500 mm-nél rövidebbnek kell lennie.
- A tömlőt nem szabad kitenni semmilyen hajlításhoz vagy húzásnak és nem lehetnek rajta hajlatok, törések vagy hurkok.
- Ügyeljen arra, hogy a tömlő ne érjen éles szélű vagy mozgó részekhez és ne nyomódjon össze!
- A tömlőt úgy helyezze el, hogy bármikor könnyen elérhető legyen teljes hosszúságban, hogy ellenőrizni lehessen az állapotát!

Ellenőrizze, hogy a tömlő teljesen illeszkedik-e a két végénél és rögzítse a szorítókkal az érvényben lévő előírásoknak megfelelően! Ha a fenti előírások valamelyike nem teljesíthető, flexibilis fémcsövet kell használni a csatlakoztatáshoz.

Amennyiben a készüléket 2 csoport, 1 alcsoportnak megfelelően szereli be, csak az előírásoknak megfelelő flexibilis fémcső használható a csatlakoztatáshoz.

#### Flexibilis, tagolatlan, rozsdamentes acélcső csatlakoztatása

Távolítsa el a tömlőtartót, amely a készülékre van rögzítve! A gázellátó csőszerelvény egy 1/2-es gáz menetű cső.

Csak olyan csövet és tömítést használjon, amelyek megfelelnek az érvényben lévő előírásoknak! A cső teljes hossza nem haladhatja meg a 2000 mm-t. Flexibilis csővel történő beszerelésnél az „EPH”-t kötelező elvégezni!

### A csatlakoztatás tömörségének ellenőrzése

**Fontos:** A csatlakoztatás után szappanos oldattal ellenőrizze a csőkötések tömör zárását! Soha ne használjon nyílt lángot! A csatlakoztatás után győződjön meg arról, hogy a flexibilis fémcső nem ér mozgó részekhez és hogy nincs sehol összenyomódva!

### A vezeték hálózatra történő csatlakoztatása

Szereljen fel egy szabványos csatlakozó dugót, amely megfelel a típuscímkén megadott terhelésnek! Amennyiben a készüléket közvetlenül a hálózathoz kívánja csatlakoztatni, úgy a készülék és a hálózat közé egy legalább 3mm-es kontaknyílású csatlakozót kell beszerelni. A kapcsolónak meg kell felelnie a teljesítményértéknek és az érvényben lévő előírásoknak (nem szakíthatja meg a földelő vezetékét).

A hálózati kábelt úgy kell elhelyezni, hogy ne érjen a szobahőmérséklethez mérve 50°C -nál nagyobb melegezésű helyhez a teljes hosszúságában. A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy:

- A háztartásban lévő elektromos rendszer megfelel-e a készülék terhelésének (ld. típuscímké)!
- A hálózat rendelkezik-e megfelelő földeléssel, az előírásoknak megfelelően!
- A tűzhely beszerelése után az aljzat, vagy az árammegszakító könnyen hozzáférhető-e!

**Megjegyzés:** Soha ne használjon hosszabbítót, adaptert vagy mellékáramkört, mivel ezek túlmelegedést vagy tüzet okozhatnak!

### Átállítás más gázfajtára

A gyárilag beállított gázfajta (a fedőre szerelt címkén látható) átállításához kövesse a következő lépéseket:

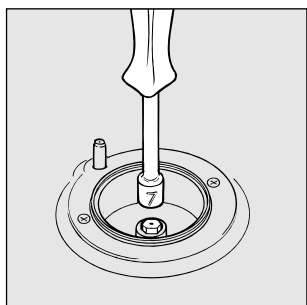
a) Cserélje ki a készülékre felszerelt tömlőtartót a megfelelőre. A tartozékokat külön kell megvásárolni.

**Fontos:** A folyékony, palackos gázhoz való tömlőtartó jelzése 8, a földgázhoz való, pedig 13. Mindig illesszen be új tömítést!

b) A fűvókák kicserélése:

- Távolítsa el a rácsokat és a lemezt a burkolatból!

Csavarozza ki a fűvókákat 7 mm-es csavarkulcs használatával és cserélje ki az új típusú gázhoz való fűvókákra (ld. az 1 táblázatot a “Gázégő és gázfűvóka jellemző adatai”!)!



- Szerelje vissza az összes elemet az előző lépések fordított sorrendjében!

c) Az égő minimum beállítása

- Forgassa a csapot minimum pozícióra!
- Távolítsa el a gombot és állítsa be a szabályzó csavart, amíg a láng kicsi, de állandó!

**Megjegyzés:** Folyékony gáz esetén a szabályzó csavart teljesen be kell csavarni.

- Győződjön meg arról, hogy a láng nem alszik el, amikor a gombot gyorsan a maximum pozícióról a minimumra forgatja!

d) Az égő primer levegőjének szabályozása: az égő primer levegőjét nem szükséges beállítani.

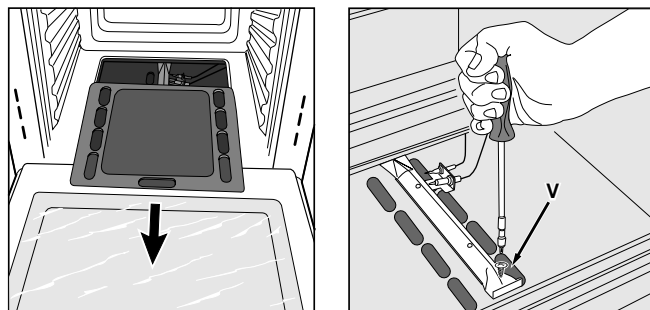
### A sütő átállítása más gázfajtára (Csak szakembereknek!)

A sütő gyárilag beállított gázfajtatól (a címkén látható) eltérő gáz beállításához a következőképpen járjon el:

a) A sütő égőfűvókájának cseréje:

- Nyissa ki teljesen az ajtót!
- Húzza ki az elcsúsztatható sütő aljat!

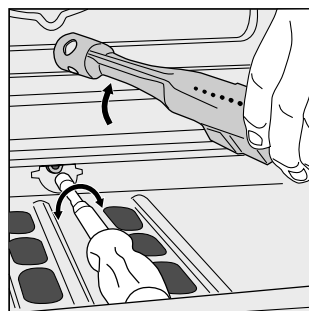
Csavarozza ki az égőt rögzítő csavarokat!



- Távolítsa el a “V” csavart, majd a sütő égőt!
- Csavarozza ki a fűvókákat 7 mm-es csavarkulcs használatával és cserélje ki az új típusú gázhoz való fűvókákra (ld. az 1 táblázatot a “Gázégő és gázfűvóka jellemző adatai”!)!

**Különösen ügyeljen a szikra csatlakozó vezetékre és a termoelem vezetékre!**

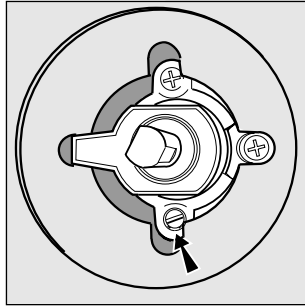
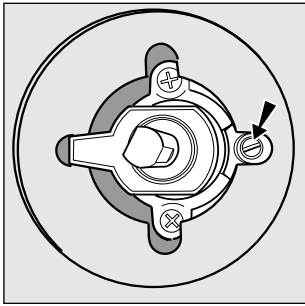
Szerelje vissza az összes elemet az előző lépések fordított sorrendjében!



b) A gázsütő égő minimum beállítása hőfokszabályzóval:

- Gyűjtsa meg az égőt a használati útmutató “Sütő gomb” című fejezet utasításai szerint!
- Forgassa el a gombot **Max** állásba kb. 10 percre, és utána forgassa **Min** állásba!
- Távolítsa el a gombot!
- Szabályozza a termosztát tűn kívül lévő csavart, amíg a láng kicsi, de állandó!

**Megjegyzés:** Folyékony gáz esetén a szabályzó csavart teljesen be kell csavarni.



### A sütő égő primer levegőjének szabályozása

A sütő égő primer levegőjét nem szükséges beállítani.

### Fontos

A művelet befejezése után cserélje ki a régi azonosító matricát egy másikra, amely az új gáztípust jelzi! A matrica a szervizszolgálatnál szerezhető be.

### Megjegyzés

Abban az esetben, ha a használt gáz nyomása eltér (vagy változik) az ajánlott nyomástól egy erre alkalmas nyomás szabályzó beszerelése szükséges az ide vonatkozó érvényben lévő előírásoknak megfelelően.

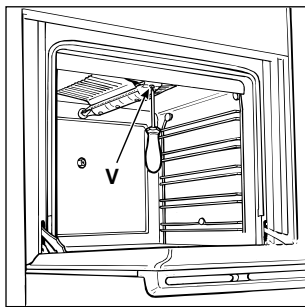
- Győződjön meg arról, hogy a láng nem alszik el, amikor a gombot gyorsan a **maximum pozícióról a minimumra** forgatja, és ha az ajtót gyorsan kinyitja és becsukja!

### A gázgrill átállítása más gázfajtára

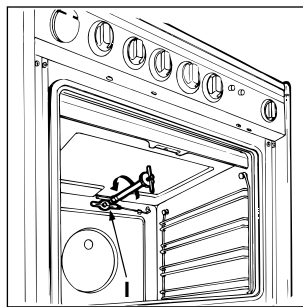
A grillégő fűvókájának cseréje:

- Távolítsa el a csavart, és ezután csúsztassa ki a "V" grillégőt (ld. *E ábra*)!

Csavarja ki a grill égő fűvókát speciális a fűvókához való 7 mm-es csavarkulcs használatával (ld. *F ábra*) és cserélje ki a fűvókát egy az új gázfajtának megfelelőre (ld. 1. táblázat)!



*E ábra*

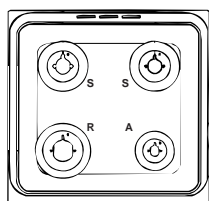


*F ábra*

## Gázégo és gázfűvóka jellemzo adatai

### 1. táblázat (csak Magyarországi használatra vonatkozik)

Égő	G 20 (2H)		G 25.1(2S)		G 30 (3B/P)	
	Névl. hőterhelés kW	Fűvóka méret (mm)	Névl. hőterhelés kW	Fűvóka méret (mm)	Névl. hőterhelés kW	Fűvóka méret (mm)
Gyors (nagy) (R)	3,30	1,16	3,30	1,43	3,00	0,86
Közepes (közepes) (S)	2,20	1,06	2,20	1,18	1,90	0,70
Segéd égő (kicsi) (A)	1,20	0,79	1,10	0,80	1,00	0,50
Sütő:	3,00	1,19	2,70	1,32	2,60	0,78
Grill:	2,90	1,22	2,90	1,39	2,50	0,80
Névleges csatlakozási nyomás:	25 mbar		25 mbar		30 mbar	



K6 G21S/R  
K6 G21/R

## Vevőtájékoztató adatlap, megfelelőségi nyilatkozat

Gyártó: **INDESIT**

Azonosító jel: **K6G21/R és a K6G21S/R típusú gáztűzhelyek**

Névleges feszültség: 220-240 V/50-60 Hz

Érintésvédelmi osztály: I. (csak védőföldeléssel ellátott aljzathoz csatlakoztatható)

Befoglaló méretek:

szélesség: 600 mm

mélység: 600 mm

magasság: 850 mm

A sütő űrtartalma: 51 liter

A készülék kategóriája: II 2 HS 3 B/P(25,30 mbar)

A gázjellemzők adatai az 1 számú táblázat szerint

Tűzveszélyességi besorolás: X



A forgalombahozó igazolja, hogy a fenti típusú készülékek megfelelnek a követelményeknek.

73/23/CEE, 1973. 02. 19 (Alacsony feszültség) és vonatkozó módosításai

89/336/CEE, 1989. 05. 03 (Elektromágneses kompatibilitás) és vonatkozó módosításai

93/68/CEE, 1993.07.22 és vonatkozó módosításai

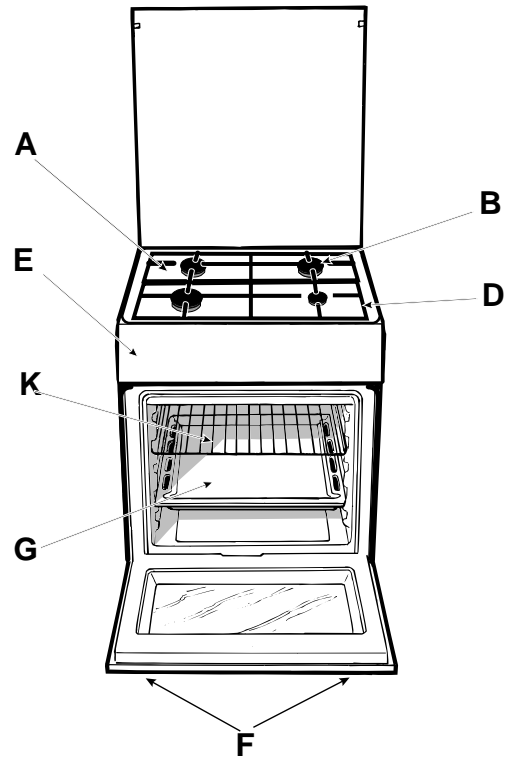
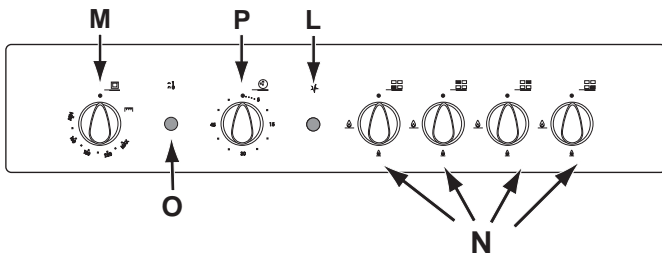
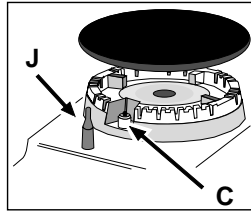
90/396/CEE, 1990. 06.028 (Gáz) és vonatkozó módosításai

Az elektromos készülékek megsemmisítéséről szóló európai direktíva 2002/96/EC előírja, hogy a régi háztartási gépeket nem szabad a normál nem szelektív hulladékgyűjtési folyamat során összegyűjteni. A régi gépeket szelektíven kell összegyűjteni, hogy optimalizálni lehessen a bennük lévő anyagok újrahasznosítását és csökkenteni lehessen az emberi egészségre és környezetre gyakorolt hatásukat. Az áthúzott "szemeteskuka" jele emlékezteti Önt arra, hogy kötelessége ezeket a termékeket szelektíven összegyűjteni.

A fogyasztóknak a helyi hatóságot vagy kereskedőt kell felkeresniük a régi háztartási gépek helyes elhelyezését illetően.



## A tűzhely leírása




- A** Zsírelfogó tepsi
- B** Gázégők
- C** Elektromos gyújtó
- D** Edénytartó rács
- E** Kapcsoló tábla
- F** Állítható lábacska vagy láb
- G** Serpenyő vagy sütő tepsi



- J** Égésbiztosító
- K** Sütő rács
- L** Elektromos gyújtó az égőkhöz
- M** Sütő és grillvezérlő gomb
- N** A tűzhely gázégőinek vezérlő gombjai
- O** Sütő és forgónyárs világítás gomb (típustól függően)
- P** Időmérő gomb

## A készülék használata

A tűzhely különböző funkciói a kapcsolótáblán található gombok használatával hozhatók működésbe.


### A tűzhely gázégőinek vezérlő gombjai

A tűzhely gázégőit egy-egy gombbal üzemeltetheti, amelyet egy telt kör "●" jelez. A gázégő begyújtásához tartson egy égő gyufát vagy egy gyújtót az égő közelébe! Nyomja be és fordítsa el a megfelelő gombot az óramutató járásával ellentétes irányba a **maximum**  pozícióig! Mindegyik égő működtethető maximum, minimum vagy közepes lángon. A gombokon lévő szimbólumok jelentése:

"●" = kikapcsolt állapot (a gomb akkor van ezen pozíción, ha szimbólum egy vonalban áll a kapcsolótáblán található jelzéssel),  = maximum,  = minimum.

A pozíciók, beállításához fordítsa el a gombot az óramutató járásával ellentétes irányba a ki pozíció figyelembe vételével! A gázégő kikapcsolásához forgassa el a gombot az óramutató járásával megegyező irányba, amíg az megakad (ismét a "●" szimbólum kerül a vonatkozó jelzéssel egy vonalba)!

### Elektromos szikragyújtó a gázégőkhöz

Néhány típust felszereltek a gázégőkhöz való elektromos gyújtószerkezettel; ezek a típusok a (C) gyújtó elem meglétéről ismerhetők fel. Ez a gyújtó elem az "L"  -gal jelölt gomb enyhe megnyomásával hozható működésbe. Ha meg szeretne gyújtani egy égőt, nyomja meg az "L" jelű gombot és közben nyomja be teljesen a megfelelő gombot és fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg az meggyullad! **Az azonnali meggyulladás érdekében mindig először a gombot nyomja, meg és csak utána fordítsa el a kapcsolót!**

**Fontos: Abban az esetben, ha az égő lángja véletlenül kialudna, zárja el a vezérlőgombot és várjon legalább 1 percig, mielőtt megpróbálná újra meggyújtani az égőt!**

### Égésbiztosító a gázégőkhöz

A tűzhelyek rendelkeznek J jelű égésbiztosítókkal.

**Fontos:** Mivel az égők égésbiztosítóval vannak felszerelve, az égő meggyulladás után tartsa benyomva a gombot kb. 3 másodpercig, hogy a biztonsági elem kellően felmelegedhessen!

**Figyelem:** Ha először használja a sütőt és a grillt, azt tanácsoljuk, hogy állítsa a hőmérséklet szabályzót a legmagasabb állásba és hagyja bekapcsolva üresen a sütőt kb. fél óráig! A sütő legyen üres, a hőmérséklet szabályzó a legmagasabb pozíción álljon, az ajtó legyen nyitva és a helyiséget megfelelően, szellőztesse!

A szag, amelyet a kezdeti használatnál érezhet, azoknak az anyagoknak az elpárolgása, amelyeket arra használtak, hogy megvédjék a sütőt és a grillt a tárolás alatt, a beszerelésig.

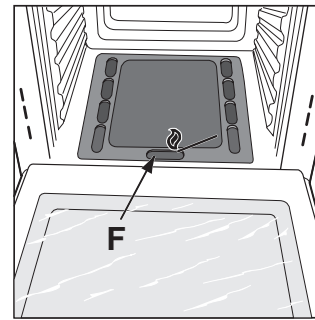
**Figyelem:** Csak ha a forgónyárral (típustól függően) süt, akkor használja a sütő alsó felületét! Egyéb esetekben soha ne használja a sütő alját és ne tegyen edényeket működés közben a sütő aljára, mert megsérülhet a zománc!

Az ételeket (edények, alumínium fólia stb.) mindig a sütőrácsra tegye, amely a készülék tartozéka, és amelyet a vezető sínekbe kell betolni!

### Sütő és grillvezérlő gomb (M)

Ez a gomb a sütő különböző funkcióinak és a helyes sütési hőmérséklet (a gombon jelzett értékek közül, **Min**-tól **Max**-ig) kiválasztására szolgál.

A sütőégő meggyújtásához, tartson egy égő gyufát vagy egy gyújtót az "F" nyílás közelébe és ezzel egy időben forgassa el a sütő gombot az óramutató járásával ellentétes irányba a **Max** pozícióig!



**Tartsa a gombot kb. 6 másodpercig benyomva, hogy az égőbiztosító kellően felmelegedhessen! (Az elektromos gyújtóval felszerelt típusokhoz kérjük, olvassa el a megfelelő fejezetet!)**

A sütési hőmérsékletet a kapcsolótáblán található megfelelő jelzések szerint állíthatja be. A hőmérséklet skála az alábbiak szerint alakul:

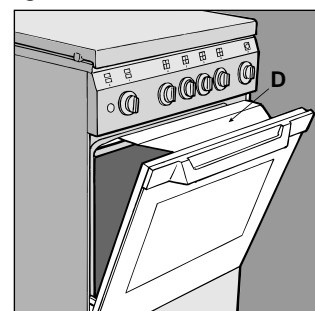
Min	•	160	•	180	•	220	Max
150	155	170	200	250			

A kiválasztott hőmérsékletet a készülék automatikusan eléri és a hőfokszabályzó segítségével állandó hőmérsékleten tartja.

**A grill használatához** fordítsa el a gombot az óramutató járásával megegyező irányba a pozícióig miután egy égő gyufát vagy egy gyújtót tartott a grill égő közelébe!

**Tartsa a gombot kb. 6 másodpercig benyomva, hogy az égésbiztosító kellően felmelegedhessen! (Az elektronikus gyújtóval felszerelt típusokhoz kérjük, olvassa el a megfelelő fejezetet!)** Ily módon kitűnő eredményeket érhet el rostélyos, oldalas, kolbász, marhasült, stb. készítésénél. A grill használatakor helyezze a zsírfelfogó serpenyőt a grill alá, hogy felfogja a zsiradékot!

**Fontos:** A grill használatakor hagyja résnyire nyitva a sütő ajtaját és helyezze a "D" hő terelő elemet az ajtó és a lemez közé, hogy megakadályozza az üzemeltető gombok túlmelegedését.



**Fontos megjegyzés:** Abban az esetben, ha a sütő vagy a grill lángja véletlenül kialudna, zárja el a vezérlőgombot és várjon legalább 1 percig, mielőtt megpróbálná újra meggyújtani az égőt!

**Sütő és grill elektromos gyújtó (L)** (típustól függően)  
Néhány típust felszereltek elektromos sütő és grill gyújtószerkezettel.

**A sütő gázégő meggyújtásához** nyomja meg a ★ szimbólummal jelzett gombot, nyomja be teljesen és fordítsa el a sütő gombot az óramutató járásával megegyező irányba „Max” pozícióra!


**Tartsa a gombot kb. 4 másodpercig benyomva, hogy az égésbiztosító kellően felmelegedhessen!**

**A grill égő meggyújtásához** nyomja meg a ★ szimbólummal jelzett gombot, nyomja be teljesen és fordítsa el a sütő gombot az óramutató járásával ellentétes irányba |▽▽▽| (grill) pozícióra!



**Tartsa a gombot kb. 4 másodpercig benyomva, hogy az égésbiztosító kellően felmelegedhessen!**

Áramszünet esetén a sütőégőt vagy grillt manuálisan gyújtsa meg a „sütő és grillvezérlő gomb” című fejezet utasításai alapján!

#### Sütő világítás gomb (O)

Ezt a gombot a  szimbólum jelzi és bekapcsolja a sütőben a világítást. Így a sütés közben az ajtó kinyitása nélkül ellenőrizheti az ételt.

#### Időmérő gomb (P)

Ennek a funkciónak a használatához fordítsa el a „P” gombot először mindig egy teljes fordulattal, az óramutató járásával megegyező irányba ! Ezután fordítsa vissza a gombot az óramutató járásával ellentéte irányba  és állítsa be az időt, úgy hogy a gombon lévő percek egy vonalba hozza a kapcsolótáblán található jelzéssel!

#### Praktikus tanácsok az égők használatához

A legjobb teljesítmény elérése érdekében ügyeljen a következőkre:

- Megfelelő méretű edényeket használjon minden égőhöz (ld. a táblázatot), hogy a láng ne érjen túl az edény alján!
- Mindig sima aljú edényeket használjon!
- A forráspont elérésekor állítsa a gombot minimum pozícióra!

Az edényeket mindig fedővel használja!

Égő	ØAz edény átmérője (cm)
Gyors égő (R)	24-26
Közepes égő (S)	16-20
Segéd égő (A)	10-14

**Mejggyezés:** A külön edénytartóval felszerelt típusoknál, az edénytartót csak a segédégőn használja, amikor 12 cm-nél kisebb átmérőjű edényben főz!

## Sütési tanácsok

A sütő számos alternatívát kínál, hogy bármelyik ételt a lehető legjobban készíthesse el. Idővel meg fogja tanulni, hogyan érheti el a legjobb eredményeket a sütővel. A következő tanácsok csak tájékoztató jellegűek, amelyek a személyes tapasztalatai és ízlése szerint eltérhetnek.

### Sütemények sütése

Sütemények sütésénél mindig melegítse elő a sütőt kb. 15 perccel! Az ajánlott hőmérséklet sütemények sütésénél 160°C/ körül van. Ne nyissa ki a sütő ajtaját a sütemény sülése közben, hogy elkerülje a sütemény összeesését! A kevert tészták ne legyenek túl lágyak, mert ebben az esetben megnő a sütési idő. Általánosságban:

#### A sütemény túl száraz

Növelje a hőmérsékletet 10°C-kal és csökkentse a sütési időt!

#### A sütemény összeesik

Használjon kevesebb folyadékot vagy csökkentse a hőmérsékletet 10°C-kal!

#### A süteménynek túl sötét a teteje

Tegye a süteményt alacsonyabb magassági szintre, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt!

#### A sütemények kívül jól megsülnek, de belül ragadósak maradnak

Használjon kevesebb folyadékot, csökkentse a hőmérsékletet, és növelje a sütési időt!

#### A sütemény hozzáragad a tepsizhez

Zsírozza jól be a tepsit és szórja meg liszttel vagy használjon sütőpapírt!

### Hal és hús sütése

Ha fehér húst süt, szárnyast vagy halat, alacsony hőmérséklet beállításokat használjon (150°C-175°C)! A piros húsoknak kívül jól át kell sülniük és belül porhanyósnak és lédúsnak kell lenniük, ezért ajánlatos a sütést magas hőmérsékleten elkezdni rövid ideig (200°C-220°C), azután csavarja a hőfokszabályzót alacsonyabb hőmérsékletre! Általánosságban minél nagyobb a sült, annál kisebb hőmérséklet-beállítás és hosszabb sütési idő szükséges. Tegye a húst a rács közepére és helyezze alá a zsírfelfogó serpenyőt, hogy felfogja a zsiradékot! A rácsot a sütő közepén helyezze el! Ha növelni szeretné az alulról jövő hő mennyiségét, az alsó magassági szintet használja! Pikáns sültetekhez kenje be zsírral a hús felületét vagy tűzdelje meg szalonnával és a sütő felső részébe, helyezze az ételt!

## Karbantartás, tisztítás

**Mindenféle tisztítási és karbantartási munkálat előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról!** A tűzhely hosszú élettartamának biztosítása érdekében gondosan tisztítsa meg rendszeresen a sütőt a következők figyelembe vételével:

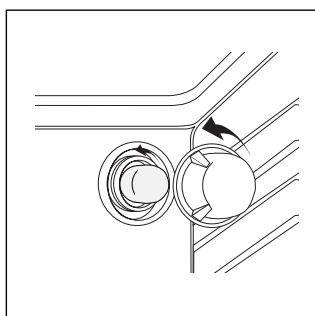
- **Ne használjon gőz készülékeket a készülék tisztításához!**
- A zománcozott részeket és az öntisztító lemezeket meleg vízzel tisztítsa súroló szer és maróanyag hozzáadása nélkül, mert ezek károsíthatják a felületet!
- Rendszeresen tisztítsa meg a sütő belsejét, amíg az még langyos! A tisztításhoz használjon meleg vizet és mosogatószer, majd jól törölje át és alaposan szárítsa meg!
- Rendszeresen tisztítsa az égőrózsák lángelosztóját meleg vízzel és mosogatószerrel ügyelve arra, hogy minden szennyeződést eltávolítson! Az automatikus gyújtószerkezettel ellátott típusoknál rendszeresen tisztítsa a gyújtószerkezet külső részét is, és ellenőrizze, hogy az égő rózsán lévő gázkivezető nyílások nincsenek-e eltömődve!
- A rozsdamentes acélon foltok maradhatnak, vagy elszíneződhet, ha magas mésztartalmú vízzel vagy foszfor tartalmú mosószerrel érintkezik. Ezért azt tanácsoljuk, hogy törölje át a felületet bő vízzel és a tisztítás után, jól törölje szárazra! Emellett ügyeljen arra, hogy ne ömöljön víz a felületre!

**Megjegyzés: Ne csukja be az üvegfedőt, amíg a gázégők melegek! Távolítsa el a fedőről minden folyadékot, mielőtt kinyitná azt!**

**Fontos:** Rendszeresen ellenőrizze a gáztömlőt és ha bármilyen hibát észlel, cseréltesse ki azt! Ajánlatos évente kicseréltetni szakemberrel a tömlőt.

#### A sütő lámpa cseréje

- Válassza le a készüléket a hálózatról!
- Távolítsa el a lámpa tartóról az üvegfedőt!
- Csavarja ki az izzót és cserélje ki egy hőálló izzóra (300°C) a következő tulajdonságokkal:
  - feszültség 230 V
  - teljesítmény 25W
  - típus E14
- Helyezze vissza az üvegfedőt és csatlakoztassa ismét a sütőt az elektromos hálózatra!



### A csapok bezsírozása

A csapok idővel beragadhatnak vagy nehezzé válik az elfordításuk. Ha ez megtörténik, ki kell cserélni azokat.

**Figyelem: Ezt a műveletet csak a gyártó által engedélyezett szakember végezheti.**

Az étel fajtája	Súly (kg)	A sütő aljától számított magassági szint	Hőmérséklet (°C)	Előmelegítési idő (perc)	Sütési idő (perc)
<b>Tészták</b>					
Lasagne	2,5	3	210	15	75-80
Cannelloni	2,5	3	210	15	75-80
Sült tészta	2,5	3	210	15	75-80
<b>Húsok</b>					
Borjú	1,7	3	230	15	85-90
Csirke	1,5	3	220	15	110-115
Pulyka	3,0	3	Max	15	95-100
Kacsa	1,8	3	230	15	120-125
Nyúl	2,0	3	230	15	105-110
Sertés	2,1	3	230	15	100-110
Bárány	1,8	3	230	15	90-95
<b>Halak</b>					
Makréla	1,1	3	210-230	15	55-60
Fogas	1,5	3	210-230	15	60-65
Pisztráng sütve papírban	1,0	3	210-230	15	40-45
<b>Pizza</b>					
Nápolyi pizza	1,0	3	Max	15	30-35
<b>Sütemények</b>					
Keksz	0,5	3	180	15	30-35
Gyümölcstorta	1,1	3	180	15	30-35
Csokoládétorta	1,0	3	200	15	45-50
Kelt tészta	1,0	3	200	15	50-55
<b>Grill sülték</b>					
Melegszendvics	4 db	4			10
Borjúsült	1,5	4			30
Makréla	1,1	4			35
<b>Forgónyárson sülték</b>					
Borjú nyárson	1	2			80
Csirke nyárson	2	2			90

**Megjegyzés:** A megadott sütési idők tájékoztató jellegűek és az egyéni ízléstől függően eltérhetnek. Amennyiben a grill használatával süt, a zsírfelfogó serpenyőt mindig az alsó magassági szintre helyezze be!

# MANUAL DE INSTALARE ȘI UTILIZARE PENTRU

Pentru a garanta eficiența și siguranța acestui produs electrocasnic vă sfătuim să urmați aceste indicații :

- adresați-vă exclusiv centrelor de asistență tehnică autorizate
- solicitați întotdeauna piese de schimb originale

- 1 Acest aparat a fost conceput pentru folosirea non-profesională în interiorul locuinței.
  - 2 Aceste instrucțiuni sunt pentru țările ale căror simboluri apar pe coperta prezentului Manual de Instrucțiuni
  - 3 Înainte de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile conținute în prezentul Manual de Instrucțiuni referitoare la indicațiile de siguranță a instalării, folosirea și întreținerea lui. Păstrați cu grijă acest manual în vederea oricărei consultări ulterioare.
  - 4 După ce ați îndepărtat ambalajul, asigurați-vă de integritatea aparatului. În caz de dubii, nu utilizați aparatul și adresați-vă personalului calificat. Elementele de ambalare (săculețe din plastic, polisterol, cuie, etc.) nu trebuie să fie lăsate la îndemâna copiilor pentru că pot reprezenta evidente surse de pericol.
  - 5 Operația de instalare trebuie efectuată doar de către un instalator autorizat ISCIR, în conformitate cu reglementările legale. Producătorul își declină orice responsabilitate pentru instalarea defectuoasă ce poate avea ca efecte răniri ale persoanelor sau pagube ale bunurilor din locuință.
  - 6 Siguranța electrică a acestui aparat este asigurată doar în cazul unei împământări corecte, prevăzute de normele legale de siguranță electrică. Este necesar să verificați aceste prevederi de siguranță și, în caz de dubiu, să solicitați un control amănunțit din partea personalului calificat. Producătorul nu poate fi considerat responsabil de absența unei astfel de împământări.
  - 7 Înainte de a conecta aparatul, asigurați-vă că informațiile conținute pe eticheta aparatului și pe ambalajul acestuia sunt în concordanță cu rețeaua electrică de distribuție a gazului.
  - 8 Verificați dacă deschiderea electrică a instalației și a prizelor de curent este în concordanță cu puterea maximă a aparatului indicată pe etichetă. În caz de dubiu, adresați-vă personalului calificat din punct de vedere profesional.
  - 9 Pentru a efectua operația de instalare aveți nevoie de un întrerupător omnipolar cu o deschidere a contactelor egală sau superioară cu 3 mm.
  - 10 În caz de incompatibilitate a prizei, recurgeți la înlocuirea ei cu un model recomandat de personalul calificat. Secțiunea cablului care ajunge la priză corelează cu puterea absorbită de aparat. În general, nu vă sfătuim să recurgeți la adaptorii sau prize multiple. Dacă folosirea lor se dovedește indispensabilă, este necesar să utilizați doar adaptorii simpli sau multipli și prelungitoare în conformitate cu normele de siguranță legale și să nu depășiți limitele maxime marcate pe aceste adaptoare.
  - 11 Nu lăsați aparatul conectat la sursa electrică în mod inutil. Deconectați întrerupătorul general al aparatului când acesta din urmă nu este utilizat și închideți robinetul de gaz.
  - 12 Nu obstructionați deschiderile speciale pentru ventilare sau căldură.
  - 13 Cablul de alimentare al acestui aparat nu trebuie înlocuit de către proprietar. Dacă doriți să-l schimbați, adresați-vă exclusiv centrului de asistență tehnică, autorizat de către producător.
  - 14 Acest aparat trebuie să fie utilizat doar în scopul pentru care a fost conceput. Oricare altă întrebuințare (de exemplu, încălzire) este considerată improprie și, deci, periculoasă.
- Constructorul nu poate fi considerat responsabil pentru eventualele daune derivate din utilizări inadecvate, eronate și iraționale.
- 15 Folosirea unui astfel de aparat electric atrage după sine observarea unor reguli fundamentale. În particular :
    - nu atingeți aparatul având mâinile sau picioarele ude sau umede
    - nu folosiți aparatul dacă sunteți desculți
    - nu utilizați, dacă nu este strict necesar, prelungitoare.
    - nu trageți de cablul de alimentare sau de aparatul însuși pentru a-l deconecta de la sursa electrică.
    - nu-l expuneți la agenți atmosferici (ploaie, soare, etc.)
    - nu permiteți utilizarea lui de către copiii nesupravegheați și de către persoanele care nu știu să opereze cu el.
  - 16 Înainte de efectuarea oricărei operații de curățenie sau întreținere, deconectați-l de la sursa electrică sau selectați poziția "Închis" a întrerupătorului de la instalație.
  - 17 Atunci când decideți să nu utilizați aparatul, el devine inoperant prin îndepărtarea cablului de alimentare, după ce l-ați deconectat de la sursa electrică. Se recomandă să nu se atingă acele părți ale aparatului susceptibile de a constitui un pericol, mai ales pentru copii care ar privi aparatul ca pe un obiect de joacă.
  - 18 Pentru a evita accidentele, nu folosiți vase având în dotare butoane neregulate sau deformată
  - 19 Nu lăsați arzătoarele în funcțiune dacă nu există vase așezate pe suprafața acestora deoarece există riscul unei încălziri maxime într-un interval scurt de timp, survenind eventuale daune ale aparatului sau ale mobilelor adiacente.
  - 20 Anumite părți ale aparatului rămân calde pentru o perioadă lungă de timp după folosire. Nu le atingeți !
  - 21 Nu utilizați lichide inflamabile (alcool, benzină) în apropierea aparatului în momentul utilizării.
  - 22 Dacă folosiți mici articole electrocasnice în apropierea aparatului, asigurați-vă că părțile calde nu intră în contact cu cablul de alimentare.
  - 23 Controlați întotdeauna butoanele de reglare care trebuie să se afle în poziția: "•"/"O" în momentul neutilizării aparatului.
  - 24 **În timpul procesului de coacere, elementele de încălzire și anumite părți ale ușii cuptorului ating temperaturi destul de ridicate. Nu le atingeți și nu permiteți copiilor să se apropie.**
  - 25 **Aparatele pe gaz necesită, pentru o corectă funcționare, un reglaj al aerului. Pentru instalarea acestora trebuie să respectați indicațiile din paragraful aferent "Poziționării".**
  - 26 Dacă aragazul este instalat pe un piedestal, luați toate măsurile necesare unei corecte fixări a acestuia.
  - 27 Capacul din sticlă (prezent la anumite modele) se poate deteriora în cazul încălzirilor excesive, deci, e necesar ca arzătoarele să fie oprite înainte de a închide capacul.
  - 28 **Atenție :** nu utilizați niciodată compartimentul pentru depozitarea anumitor vase în cazul materialelor inflamabile.

# Instrucțiuni pentru instalare

Instrucțiunile ce urmează se adresează instalatorului calificat în vederea îndeplinirii operațiilor de instalare, reglare și întreținere tehnică în modul cel mai corect și în concordanță cu normele în vigoare.

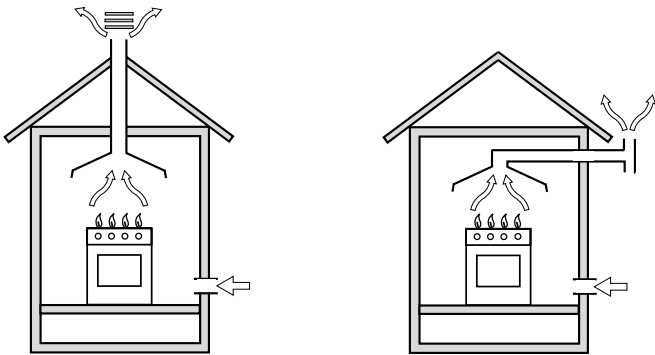
**Important : orice intervenție de reglare, întreținere trebuie să fie executată în absența oricărei conectări la rețeaua electrică din bucătărie.**

## Poziționare

Acest aparat poate fi instalat și poate funcționa doar în locuri bine ventilate, în conformitate cu Normele în vigoare. Trebuie respectate următoarele prevederi:

Instalarea aparatului trebuie efectuată de către un instalator autorizat ISCIR. O instalare improprie poate dăuna persoanelor, etc.; în acest caz producătorul nu poate fi considerat responsabil.

- b) Locul trebuie să fie prevăzut cu un sistem de evacuare în exterior a fumului provenit prin ardere, realizat cu ajutorul unei hote sau prin intermediul unui ventilator electric care să intre în funcțiune automat la fiecare aprindere a aparatului.



- b) Locul trebuie să fie prevăzut cu un sistem care să permită afluxul de aer necesar arderii regulate. Capacitatea de inhalare a aerului necesar arderii nu trebuie să fie mai mică de 2 m<sup>3</sup>/h de kW putere instalată. Sistemul poate fi realizat prelevând direct aerul din exteriorul clădirii prin intermediul unei conducte de cel puțin 100 cm<sup>2</sup> cu o deschidere care să nu fie blocată în mod accidental. Pentru aparatele neechipate cu un sistem de siguranță, în cazul scurgerilor accidentale de gaz, orificiile de ventilație trebuie mărite cu 100%, cu un minim de 200 cm<sup>2</sup> (fig. A). Sistemul poate procura aerul necesar pentru ardere prin mijloace indirecte de la camerele adiacente, echipate cu o conductă de ventilație spre exterior (fig. B).

Încăpere adiacentă

Încăpere ventilată

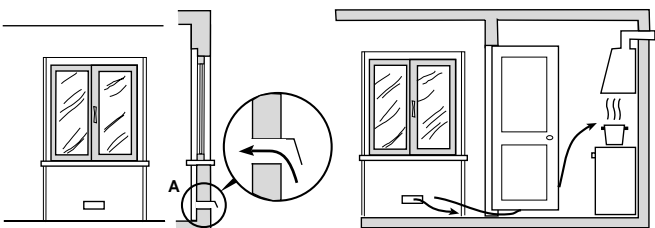


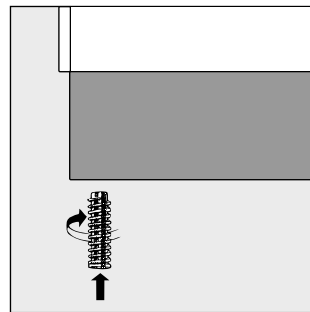
Fig. A

Fig. B

- c) Utilizarea intensivă sau prelungită a aparatului poate necesita o aerisire suplimentară, de exemplu deschiderea unei ferestre sau o aerisire mai eficientă, îmbunătățind astfel ventilația.
- d) Gazul petrolier lichefiat, mai greu decât aerul, coboară spre sol. Prin urmare, camerele ce conțin butelii GPL trebuie să fie echipate cu orificii spre exterior astfel încât să permită evacuarea eventualelor scurgeri de gaz. Buteliile goale sau parțial goale nu trebuie instalate sau depozitate în locuri cu un nivel mai jos decât solul (pivnițe). Este important să ținem doar butelia pe care o folosim, poziționată astfel încât să nu fie subiect de acțiune directă a surselor de caldură (cuptor, vatră, sobă), factori de creștere a temperaturii buteliei cu peste 50o C.

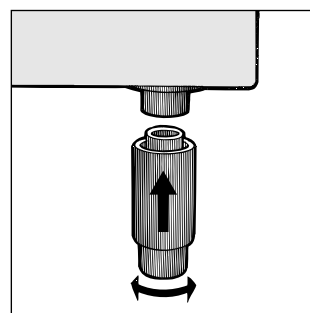
## Orizontalitate (prezentă doar la anumite modele)

În partea din spate a aparatului se găsesc 4 picioare de susținere, reglabile cu ajutorul unor șuruburi care permit o bună nivelare a aparatului. Este indispensabil ca aparatul să fie poziționat într-un mod uniform.



## Montarea picioarelor (prezente doar la anumite modele)

Sunt furnizate picioare de montare care se instalează la baza aragazului.



## Instalarea aragazului

Instalarea acestuia se poate face în apropierea mobilelor a caror înălțime nu depășește planul de lucru. Dacă aragazul este plasat în apropierea pereților, a vitrinelor sau a dulapurilor, acestea din urmă trebuie să reziste la o temperatură superioară cu 50o C în raport cu temperatura camerei.

Pentru o corectă instalare a aragazului va trebui să luăm în considerare următoarele precauții :

- a) Mobilele situate în apropiere, a căror înălțime depășește planul de lucru, trebuie să fie situate la cel puțin 600 mm distanță de plită.
- b) Hotele trebuie să fie instalate în concordanță cu

instrucțiunile conținute în manualul de instrucțiuni furnizat de producător (și, oricum la o distanță minimă de 650 mm).

c) Se permite montarea dulapurilor suspendate, dar acestea trebuie să mențină o distanță minimă față de planul de lucru de 700 mm. Mobilele adiacente hotei trebuie să se afle la o distanță minimă de planul de lucru de 420 mm (a se vedea fig. C și D).

d) Peretele care este în contact cu cel aflat în spatele aragazului trebuie să fie din material neinflamabil.

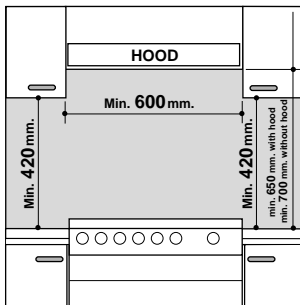


Fig. C

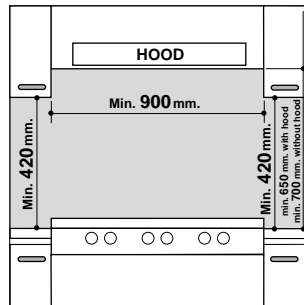


Fig. D

### Conectarea la sursa de gaz

Brașamentul la conductă sau la butelia de gaz trebuie efectuat conform standardelor în vigoare în România la data achiziționării aragazului, dar numai după ce a fost verificat tipul de gaz cu care va fi alimentat. În caz contrar, executați operațiile indicate în paragraful : “Adaptare la diferitele tipuri de gaz”. La anumite modele, alimentarea cu gaz se poate face indiferent de poziționare: stânga sau dreapta, în funcție de caz; pentru schimbarea conexiunii, este necesară inversarea furtunului de susținere cu acela al dopului de închidere și susținerea garniturii (în dotare). În cazul alimentării cu gaz lichid de la butelie, utilizați regulatori de presiune conform Normelor în vigoare.

**Important :** pentru o funcționare sigură, pentru uzul adecvat al energiei și pentru o durată de utilizare mai îndelungată a aparatului, asigurați-vă că presiunea de alimentare respectă valorile indicate în tabelul 1, “Caracteristici ale arzătoarelor și ale duzelor”

### Conectarea racordului de alimentare cu gaz

Executați această conectare prin intermediul unui furtun special care să corespundă caracteristicilor indicate de standardele în vigoare în România la data achiziționării aragazului. Diametrul intern al furtunului de utilizare trebuie să fie :

- 8 mm pentru alimentarea cu gaz lichid
- 13 mm pentru alimentarea cu gaz metan

Pentru punerea în funcțiune a acestor racorduri flexibile trebuie respectate următoarele indicații :

- nu trebuie să intre în contact cu părțile care depășesc temperaturi mai mari de 50o C.
- să aibă o lungime mai mică de 1500 mm
- să nu fie supuse niciunui efort de tracțiune sau torsiune și să nu fie îndoite excesiv
- să nu vină în contact cu corpuri tăioase, colțuroase, părți mobile sau strivite
- să faciliteze inspecția pe toată lungimea sa

Asigurați-vă că furtunul este strâns legat la cele două

extremități ale sale și fixați-l cu coliere de fixare conform normelor în vigoare. Dacă vreuna dintre aceste condiții nu poate fi respectată, va trebui să utilizați furtune metalice flexibile. Dacă aragazul este instalat conform condițiilor clasei 2, subclasa 1, conexiunea la rețeaua de gaz trebuie făcută doar printr-un furtun metalic flexibil conform normelor în vigoare.

### Conectarea unui furtun flexibil din inox cu filet

Eliminați furtunul de susținere deja prezent la aparat. El are pereti subțiri și o suprafață gofrată. Acest furtun se leagă la racordul cu filet exterior de 1 țoli în diametru. Utilizați doar furtune și garnituri conform normelor în vigoare. Operația trebuie efectuată astfel încât lungimea lor să nu depășească 2000 mm.

### Controlul furtunului

**Important:** controlați dacă racordurile sunt bine închise, folosind pentru aceasta o soluție cu săpun și apă dar niciodată o flacăra. Furtunul metalic nu trebuie să intre în contact cu părțile mobile care îl pot strivi sau obtura.

### Conectarea cablului de alimentare la rețeaua electrică

Trebuie să existe o priză conformă cu indicațiile; în cazul conectării directe la rețea este necesar să existe între aparat și rețea un întrerupător unipolar cu o deschidere minimă a contactelor de 3 mm. Acest întrerupător trebuie reglat în funcție de încărcătură și trebuie să respecte normele legale.

Cablul de alimentare trebuie poziționat astfel încât să nu atingă o temperatură mai mare de 50oC în raport cu cea a camerei. Înainte de efectuarea conectării, verificați ca :

- valva limitatoare și instalația să poată suporta sarcina aparatului (a se vedea eticheta aparatului)
- instalația de alimentare să beneficieze de o împământare conformă cu normele și dispozițiile legii;
- există acces facil la priză și la întrerupătorul unipolar

**N.B:** Nu utilizați reducători, adaptorii sau derivații pentru că aceștia ar putea provoca încălziri sau arsuri.

### Adaptarea aragazului la diferite tipuri de gaz

Pentru adaptarea aragazului la un tip de gaz diferit de cel pentru care este predispus (indicat pe eticheta fixată pe capac) este necesar să efectuăm următoarele operații:

a) Înlocuirea inelului de susținere a arzătoarelor plitei cu cele livrate în punguța de accesorii;

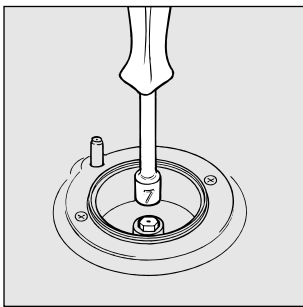
**Important :** duzele pentru gaz lichid sunt marcate cu cifra “ 8 ” iar cele pentru gaz metan cu “ 13 ”. Aveți grijă să puneți întotdeauna garnitura.

b) Înlocuirea duzelor

- îndepărtați grătarele și arzătoarele
- deșurubați duzele, servindu-vă de o cheie specială de 7 mm și înlocuiți-le cu cele adaptate noului tip de gaz (a se vedea tabelul 1, “Caracteristici ale arzătoarelor și duzelor”)

Înlocuiți toate componentele urmând operațiile în sens invers





c) Reglare minimă a arzătoarelor plitei

- fixați robinetul la minim
- scoateți butonul de reglare și acționați asupra șurubului de reglare aflat în interiorul sau în apropierea robinetului până la a obține o mică flacără mică dar stabilă.

**N.B** În cazul utilizării gazului lichid, șurubul de reglare trebuie să fie bine înșurubat

- verificați ca, rotind rapid robinetul de la poziția maxim la minim, arzătoarele să nu se stingă

d) Reglarea aerului la arzătoare :

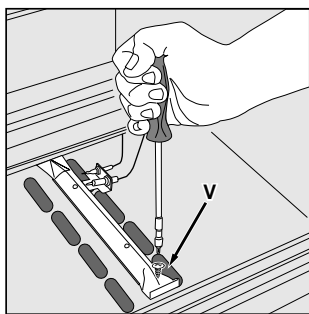
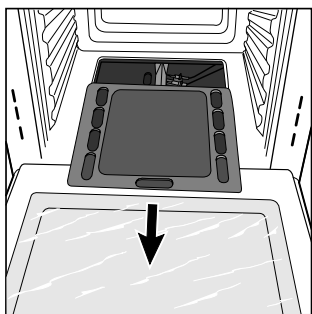
Arzătoarele nu necesită un reglaj al aerului.

**Adaptarea la diferite tipuri de gaz**

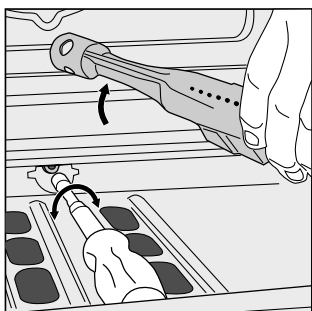
Pentru adaptarea aparatului la diverse tipuri de gaz, diferite de cel în funcție de care acesta a fost fabricat (indicat pe eticheta autocolantă), sunt necesare următoarele operații :

a) Înlocuiți injectorul arzătorului cuptorului

- Deschideți ușa cuptorului
- Scoateți sola culisantă a cuptorului
- Deșurubați șurubul de fixare al arzătorului



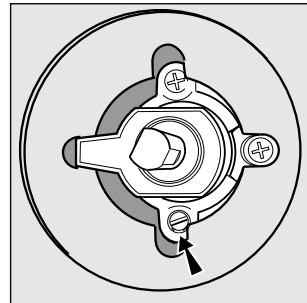
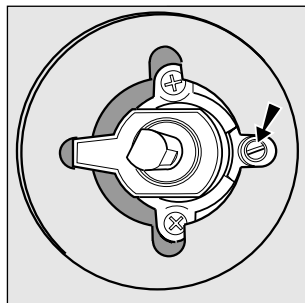
- Îndepărtați arzătorul după ce ați deșurubat șurubul **V**
- Deșurubați injectorul arzătorului cuptorului folosind o șurubelniță specială pentru injectoare sau o cheie-tub de 7 mm și înlocuiți cu unul potrivit noului tip de gaz (a se vedea tabelul 1)
- Montați la loc piesele, în ordine inversă



b) Reglarea minimelor :

- Poziționați robinetul de gaz pe poziția “ Max ”, timp de 10 min., după care treceți pe poziția “ Min ”
- Scoateți butonul
- Scoateți rondela fixată pe partea frontală
- Manevrați șurubul de reglaj (situat lateral tijeii robinetului) până obțineți o flacără mică și uniformă

N.B : În cazul în care utilizați gaz lichid, șurubul de reglare trebuie împins la refuz.



- verificați dacă, rotind rapid butonul de la **max** la **min** sau, deschizând sau închizând rapid ușa cuptorului, flacăra nu se stinge

**Adaptarea grill-ului pe gaz la diferite tipuri de gaz**

Înlocuirea injectorului arzătorului grill-ului :

- Îndepărtați arzătorul grill-ului după ce ați deșurubat șurubul **V** (a se vedea fig. E)

Deșurubați injectorul arzătorului grill-ului folosind o șurubelniță specială pentru injectoare (fig. F) sau o cheie-tub de 7 mm și înlocuiți cu unul potrivit noului tip de gaz (a se vedea tabelul 1)

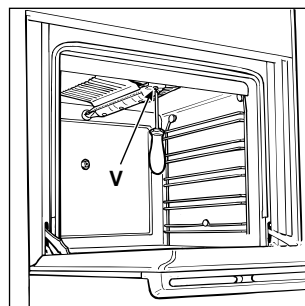


Fig. E

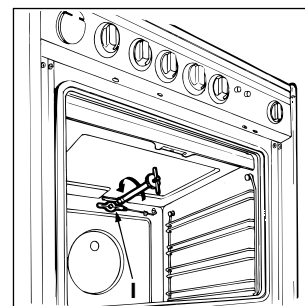


Fig. F

**Reglarea aerului la arzătoarele cuptorului și grill-ului :**

Arzătoarele nu necesită un reglaj al aerului.

**Atenție :** La încheierea operației, înlocuiți vechea etichetă cu cea corespunzătoare noului tip de gaz utilizat, pe care o puteți procura de la Unitatea de Service.

**Notă :** Dacă presiunea gazului este diferită (sau variabilă) în raport cu cea prevăzută, este necesar să instalați un regulator de presiune conform normei : UNI-CIG 7430 “ reglatoare de gaz ”).

## Caracteristici ale arzătoarelor și duzelor (injectoarelor)

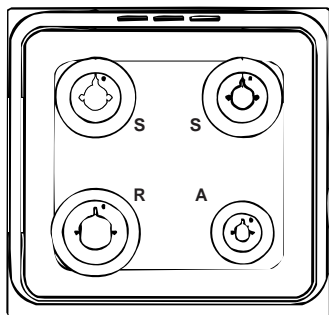
Tabelul 1				Gaz lichefiat				Gaz Natural	
Tipul arzătorului	Diametru (mm)	Putere Termică		By-pass 1/100 (mm)	Ajutaj 1/100 (mm)	Debit		Ajutaj 1/100 (mm)	Debit l/h
		Normala	Redusa			***	**		
Rapid (Mare)R	100	3	0,7	41	86	218	214	116	286
Semi Rapid (Medium) (S)	75	1.9	0,4	30	70	138	136	106	181
Auxiliar (Mic)(A)	55	1.0	0,4	30	50	73	71	79	95
Cuptor	-	2.6	1,0	52	78	189	186	119	248
Grill	-	2.5	-	-	80	182	179	122	238
Presiune furnizată	Nominală (mbar)					28-30	37	20	
	Minimă (mbar)					20	25	17	
	Maximă (mbar)					35	45	25	

\* La 15°C și 1013 mbar – gaz uscat

Propan 50.37 MJ/m<sup>3</sup>

Butan 49.47 MJ/m<sup>3</sup>

Natural 37.78 MJ/m<sup>3</sup>



K6G21S/R

K6G21/R

## CARACTERISTICI TEHNICE

### Cuptorul:

Dimensiuni (Lățime x Profundime x Înălțime) : 43x43x31

Volum cuptor: 58 lt

### Dimensiuni interne ale sertarului pentru depozitare :

Lungime : 46 cm

Adâncime : 42 cm

Înălțime : 8,5 cm

**Tensiune și frecvență de alimentare :** a se vedea eticheta autocolantă cu date tehnice aplicată pe aparat

**Arzătoare :** adaptabile tuturor tipurilor de gaze indicate pe eticheta autocolantă



Acest cuptor este produs în conformitate cu următoarele directive ale Comunității Europene :

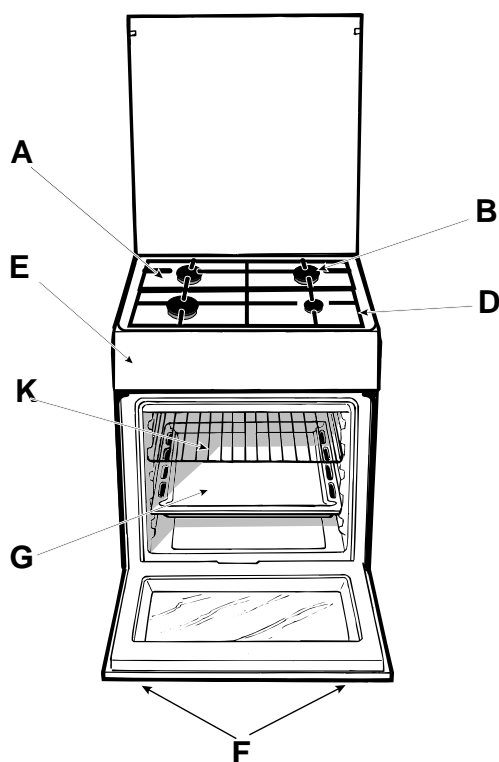
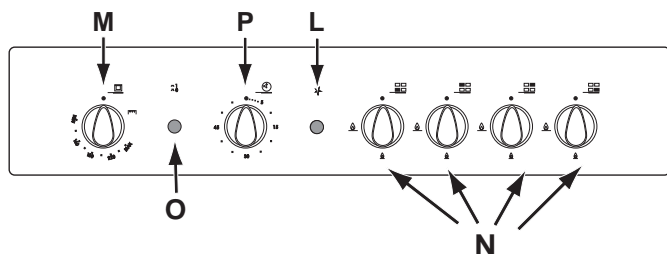
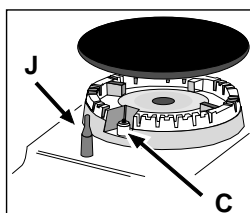
- 73/23/CEE din 19/02/73 (Tensiuni Joase) cu următoare modificări

- 89/336/CEE din 03/05/89 (Compatibilitate Electromagnetică) cu următoare modificări

- 90/396/CEE din 29/06/90 (Gaz) cu următoare modificări

- 93/68/CEE din 22/07/93 cu următoare modificări

## Aragaz cu cuptor și grill pe gaz



- A. Plită
- B. Arzătoare pe gaz
- C. Dispozitiv de aprindere instantanee electronică
- D. Grătar plită
- E. Panou de comandă
- F. Picioare reglabile
- G. Tavă de colectare a grăsimilor sau de coacere
- J. Dispozitiv de siguranță (prezent doar la anumite modele)

- K. Grătar cuptor
- L. Aprindere electronică a arzătoarelor plitei
- M. Selector cuptor/grill
- N. Selectoare de comandă pentru arzătoarele pe gaz ale plitei
- O. Buton pentru aprinderea luminii în cuptor și pentru rotisor (prezent doar la anumite modele)
- P. Ceas

## Diverse funcții ale aragazului

Selecția anumitor funcții prezente la cuptor se realizează prin acționarea butoanelor de comandă poziționate pe panoul frontal.

### Operarea butoanelor de comandă ale arzătoarelor pe gaz ale plitei

Poziția arzătorului pe gaz în raport cu oricare dintre butoanele indicate este însemnată printr-un cerc plin •. Pentru aprinderea unuia dintre arzătoare, apropiați-vă cu o flacăra sau cu un aprinzător, apăsați puternic și rotiți selectorul corespunzător în sens invers acelor de ceasornic

până ajungeți în **poziția maximă** (indicată prin simbol „flacăra mare”). Fiecare arzător poate funcționa fie la putere maximă fie la putere intermediară. Pentru fiecare buton de reglare, cu excepția poziției : “ Oprit ”, însemnată prin simbolul • sunt indicate pozițiile: **maxim** (indicată prin simbol „flacăra mare”) și **minim** (indicată prin simbol „flacăra mică”).

Acestea se obțin prin rotirea selectorului în sens invers acelor de ceasornic de la poziția “ Oprit ”. Pentru stingerea arzătorului trebuie rotit selectorul în sensul acelor de ceasornic până se oprește (corespunzător simbolului •).

### Aprinderea electronică a flăcării la arzătoarele plitei

Anumite modele sunt prevăzute cu aprindere integrată în interiorul butonului-acestea sunt identificate prin prezența dispozitivului de aprindere (a se vedea litera „C”).

Acest dispozitiv intră în funcțiune exercitând o ușoară presiune asupra butonului „L”, identificat prin simbolul ★.

Pentru a aprinde flacăra la arzătorul dorit, apăsați butonul „L”, și, simultan selectorul corespunzător până la capăt, rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic până la aprinderea flăcării. **Pentru o aprindere imediată, este recomandată mai întâi apăsarea butonului, după care rotirea selectorului.**

**Important: în cazul unei stingeri accidentale a flăcării, opriți selectorul de comandă și reluați operația după cel puțin 1 minut.**

### Modele echipate cu dispozitiv de siguranță împotriva scurgerilor de gaz pentru arzătoarele plitei

Această caracteristică se poate recunoaște ușor prin prezența unui dispozitiv special (vezi detaliul identificat prin litera J).

**Important:** Având în vedere faptul că arzătoarele sunt prevăzute cu un dispozitiv de siguranță, după aprinderea arzătorului **este necesar să menținem apăsat selectorul de reglare pentru aproximativ 3 secunde** deoarece este necesar ca termocuplul să se încălzească suficient de tare.

**Atenție:** înainte de utilizarea cuptorului, pentru prima dată este bine să-l lăsați să funcționeze pentru aproximativ 30 de minute cu termostatul la maxim, cu ușa închisă. Mirosul care se degajă uneori la o astfel de operație se datorează evaporării substanțelor utilizate pentru protejarea cuptorului în perioada care trece de la producerea aragazului la punerea acestuia în

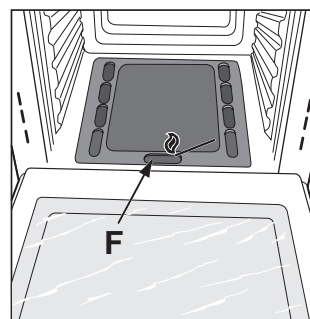
funcțiune.

**Atenție:** Utilizați primul nivel de jos al cuptorului doar în cazul coacerilor la rotisor (dacă este prevăzut). La celelalte modalități de gătit nu utilizați niciodată primul nivel de jos și nu depozitați niciodată obiecte pe fundul cuptorului în timp ce coaceți pentru că puteți produce daune părților emailate. Plasați vasele sau tăvile doar pe grătarele existente în dotarea aragazului.

### Butonul de control al cuptorului și grill-ului (M)

Este butonul care permite selectarea diferitelor funcții ale cuptorului și alegerea temperaturii de coacere adecvate preparării rețetelor dvs. (temperaturile variază între **Min** și **Max**).

Pentru a activa arzătorul cuptorului, apropiați-vă cu un aprinzător de orificiul indicat prin litera „F”, și, simultan țineți selectorul apăsat, rotindu-l totodată, în sens invers acelor de ceasornic (până ajunge în dreptul poziției **Max**).



**Dat fiind faptul că aragazul dvs. este echipat cu un dispozitiv de siguranță este necesar să țineți selectorul apăsat, pentru circa 4 secunde pentru a permite trecerea gazului.**

Selectarea temperaturii din cuptor se obține făcând să corespundă indicația valorii dorite cu referința serigrafiată pe panoul de comandă. Gama completă de temperaturi ce se poate obține este:

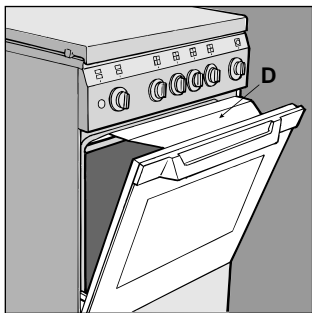
Min	•	160	•	180	•	220	Max
150	155		170		200		250

Temperatura aleasă este menținută constantă de dispozitivul de control (termostatul) comandat prin selector. Ținând selectorul „M” apăsat și rotindu-l în același timp (până ajunge în dreptul poziției |▽▽▽|) intră în funcțiune grill-ul cu raze infraroșii care permite rumenirea rețetelor. Este recomandat pentru fripturi la grătar sau la tigaie (cârnați, carne de vită). La modelele echipate cu rotisor, rotind selectorul în dreptul poziției |▽▽▽|, în afara grill-ului intră în funcțiune și motorul rotisorului care rămâne activat până la punerea în funcțiune a grill-ului.

**Dat fiind faptul că aragazul este echipat cu un dispozitiv de siguranță, este necesar să se mențină aprins selectorul pentru circa 4 secunde astfel încât să se permită trecerea gazului (pentru modelele prevăzute cu aprindere electronică, a se vedea paragraful corespunzător).**

**Important:** Când utilizați pentru prima dată grill-ul, este necesar să lăsați ușa cuptorului semi-deschisă,

poziționând între ușă și partea de sus a acesteia un suport (notat cu litera „D”, în figura alăturată) care împiedică supraîncălzirea butoanelor și selectoarelor aragazului.



### Aprinderea electronică a arzătoarelor cuptorului și grill-ului (L)

Pentru a aprinde arzătorul cuptorului, apăsați butonul identificat prin simbolul ★, simultan cu apăsarea până la capăt și rotirea selectorului cuptorului în sens invers acelor de ceasornic până la poziția **Max**.

**Este necesar să țineți selectorul apăsat pentru circa 4 secunde astfel încât să permiteți trecerea gazului.** Pentru a aprinde arzătorul grill-ului, apăsați butonul

identificat prin simbolul ★, după care apăsați până la capăt și rotiți selectorul cuptorului în sensul acelor de ceasornic până la poziția |▼▼▼|.

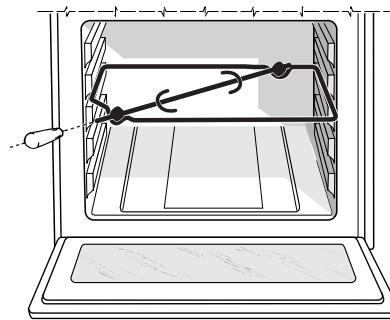
**Este necesar să țineți selectorul apăsat pentru circa 4 secunde astfel încât să permiteți trecerea gazului.**

În cazul în care intervine o pană de energie electrică, puteți aprinde manual cuptorul sau grill-ul, urmând instrucțiunile conținute în paragraful: „Selectorul cuptorului”.

### Rotisorul

Pentru a folosi rotisorul, procedați în felul următor:

- plasați tava de colectare a grăsimilor pe primul nivel;
- plasați suportul special al rotisorului pe cel de-al-III-lea nivel și poziționați frigarea introducând-o în orificiul special aflat în spatele cuptorului;
- pentru a declanșa procesul de coacere, rotiți butonul (O)



### Butonul pentru iluminarea cuptorului (O)

Este indicat prin simbolul ☞ și vă permite să urmăriți procesul de coacere, fără a fi necesar să deschideți ușa cuptorului.

### Funcția minutar

Pentru a utiliza această funcție trebuie să activați soneria prin rotirea selectorului „P” (tur aproape complet) în sensul acelor de ceasornic. ↻; deci, rotind în sens invers ↻, stabiliți durata dorită, făcând să coincidă numărul corespunzător minutelor prefixate cu referința fixă de pe panou.

### Sfaturi practice pentru utilizarea arzătoarelor

În scopul obținerii celor mai bune rezultate, rețineți următoarele:

- Folosiți vasele de gătit corespunzătoare fiecărui arzător (a se vedea tabelul) astfel încât flăcările să nu se depășească suprafața lor.
- Nu folosiți decât vase de gătit cu fundul plat.
- La atingerea punctului de fierbere poziționați selectorul de control la poziția minimă a flăcării
- Folosiți întotdeauna vase prevăzute cu capac.

Arzător	∅ Diametru recipienti (cm)
Rapid (R)	24 – 26
Semi Rapid (S)	16 – 20
Auxiliar (A)	10 – 14

## Sfaturi practice pentru procesul de coacere

Cuptorul oferă o gamă largă de posibilități care vă permit să gătiți orice tip de mâncare conform celei mai potrivite metode. Cu timpul veți găsi cele mai bune soluții pentru fiecare rețetă, aceste sfaturi fiind doar orientative și putând fi adaptate în funcție de experiența personală a fiecăruia.

### Coacerea produselor pe bază de aluat

Cuptorul trebuie preîncălzit. Așteptați întotdeauna sfârșitul fazei de preîncălzire (circa 15 min.). Temperatura de coacere este în jur de 160°C. Nu deschideți ușa în timpul coacerii pentru evitarea descreșterii aluatului. În general, urmați sfaturile de mai jos:

#### Dulciuri prea uscate

Data viitoare fixați o temperatură cu 10 °C superioară și reduceți timpul de coacere.

#### Dulciuri care descresc

Folosiți mai puțin lichid sau micșorați temperatura cu 10 °C

#### Dulciuri închise la culoare în partea superioară

Introduceți-l la un nivel inferior, fixați o temperatură mai joasă și prelungiți timpul de coacere.

#### Bună coacere exterioară însă interiorul este crud

Folosiți mai puțin lichid, reduceți temperatura, măriți timpul de coacere.

#### Dulciurile nu se dezlipesc de pe tavă

Ungeți bine tava și adăugați și un strat de făină.

#### Coacerea peștelui și a cărnii de pui

Atunci când gătiți carne albă, folosiți temperaturi de coacere scăzute (150°C – 175 °C). Dacă doriți să gătiți carne roșie astfel încât să fie ușor rumenită la exterior dar succulentă în interior, este recomandabil să începeți cu o temperatură ridicată (200 – 220°C) pentru o perioadă scurtă de timp, reducând-o apoi treptat. Pentru a evita uscarea excesivă a cărnii, gătiți bucăți de câte 1 kg. Când gătiți mai multă carne, pasăre sau pește, gătiți la o temperatură scăzută.

În general, cu cât cantitatea de carne este mai mare cu atât temperatura trebuie să fie mai scăzută și durata de preparare mai lungă. Plasați bucata în centrul grătarului și puneți dedesubt o tăviță pentru a colecta scurgerile de grăsime. Dacă doriți mai multă căldură dedesubt, utilizați rafturile inferioare. Pentru a obține fripturi mai savuroase, ungeți bucata de carne cu slănină sau grăsime și poziționați-o pe grătarele superioare.

## Întreținerea și curățarea aragazului

**Înainte de a iniția orice operație, deconectați-l de la sursa electrică.** Pentru a vă asigura că aragazul va putea fi utilizat o perioadă îndelungată, trebuie să-l curățați frecvent.

Trebuie să aveți în vedere următoarele:

- Suprafețele emailate se spală cu apă caldă fără a folosi prafuri abrazive și substanțe corozive care le-ar putea deteriora

- Interiorul cuptorului se va curăța frecvent, atunci când este încă ușor cald, folosindu-se apă caldă și detergent, clătindu-l și uscându-l cu grijă.

- Arzătoarele trebuie spălate frecvent cu apă caldă și detergent având grijă să eliminați crustele. La acest aragaz e nevoie și de o curățare a dispozitivelor de aprindere electronică automată.

- Suprafețele din inox pot rămâne marcate dacă au intrat în contact cu apa foarte caldă sau cu detergenții agresivi (care conțin fosfor). După efectuarea operației de curățare trebuie clătite cu apă din abundență și uscate.

- La modelele echipate cu capac de cristal curățarea se face cu apă caldă evitând intervenția substanțelor abrazive.

**N.B: Nu închideți capacul până ce arzătoarele nu au fost stinse. Eliminați eventuale urme de lichid prezente pe suprafața capacului înainte de a-l închide.**

**Important:** controlați periodic starea de conservare a conexiunii la gaz sau înlocuiți-o în momentul apariției anomaliilor. Se recomandă înlocuirea anuală.

#### Înlocuirea lămpii cuptorului

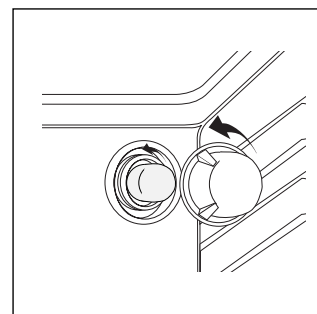
- Întrerupeți alimentarea cu energie electrică
- Înlăturați capacul
- Scoateți lampa și înlocuiți-o cu una rezistentă la temperatură mare (300°C) având următoarele caracteristici:

Tensiune: 230 V

Putere: 25 W

Tip E 14

- Remontați capacul și reasigurați alimentarea cuptorului cu energie electrică.



**Ungerea robinetelor**

Se recomandă în cazul blocării sau al dificultăților înșurubării.

**N.B:** Această operație trebuie efectuată de către personalul calificat.

## Sfaturi practice pentru coacerea la cuptor

Alimente de gătit	Greutate (Kg)	Poziție coacere niveluri începând de jos	Temperatură (°C)	TimP de preîncălzire (minute)	TimP de coacere (minute)
<b>Făinoase</b>					
Lasagne (Foi de aluat umplute dispuse în straturi)	2,5	3	210	-	75-80
Cannelloni (macaroane groase umplute)	2,5	3	210	-	75-80
Tagliatelle (tăiței)	2,5	3	210	-	75-80
<b>Carne</b>					
Vițel	1,7	3	230	-	85-90
Pui	1,5	3	220	-	110-115
Curcan	3,0	3	MAX	-	95-100
Gâscă	1,8	3	230	-	120-125
Iepure	2	3	230	-	105-110
Porc	2,1	3	230	-	100-110
Miel	1,8	3	230	-	90-95
<b>Pește</b>					
Scrumbii	1,1	3	210-230	-	55-60
Dentex dentex	1,5	3	210-230	-	60-65
Păstrăv în folie de aluminiu	1,0	3	210-230	-	40-45
<b>Pizza</b>					
Napoletana	1,0	3	MAX	15	30-35
<b>Dulciuri</b>					
Biscuiți	0,5	3	180	15	30-35
Crostata (tort)	1,1	3	180	15	30-35
Tort de ciocolată	1	3	200	15	45-50
Tort crescut	1	3	200	15	50-55
<b>Coacere la grătar</b>					
Toast	n.° 4	4			10
Friptură de porc	1,5	4			30
Scrumbii	1,1	4			35
<b>Coacere la rotitor</b>					
Vițel la frigare	1	2			80
Pui la frigare	2	2			90

**Notă:** timpurile de coacere sunt efectiv indicative și pot varia în funcție de gusturile personale.

# **МЕРЛОНИ Индезит България ЕООД**

## **СВЕТОВЕН ТЪРГОВСКИ ЦЕНТЪР – ИНТЕРПРЕД**

Бул. Драган Цанков № 36, офис 412, СОФИЯ 1057

### **Инструкция за монтаж, експлоатация и поддръжка**

Готварска печка с фурна и грил на газ

**K6G21/R**

**K6G21S/R**

Преди включване на уреда в експлоатация прочети внимателно!



# Препоръки

## За гарантиране добрата работа и безопасност на този електродомакински уред:

- обръщайте се само към оторизирани технически сервиси
- изисквайте употребата само на оригинални резервни части

- 1 Инструкциите са валидни само за страните, чиито символи фигурират в наръчника и на фабричната табелка на уреда.
- 2 Уредът е разработен за употреба за непрофесионални нужди в жилищна сграда.
- 3 Преди да използвате уреда, прочетете внимателно препоръките, съдържащи се в настоящата инструкция, тъй като дават важна информация за безопасността на монтажа, употребата и поддръжката. Съхранете внимателно инструкцията за допълнителни справки.
- 4 След като свалите опаковката, проверете целостта на уреда. При съмнения не използвайте уреда, а се обърнете към професионално квалифицирано лице. Опаковъчните елементи (наилони, насипен стиропор, пирони, и т.н.) не трябва да се оставят на места, достъпни за деца, тъй като са опасни.
- 5 Монтажът трябва да се извърши съгласно инструкциите на производителя от професионално квалифицирано лице. Неправилният монтаж може да причини наранявания и материални щети, за които производителят не носи отговорност.
- 6 Електрическата безопасност на ел. уреда е гарантирана само когато той е правилно заземен, съобразно предписанията в действащите норми за електрическа безопасност. Необходимо е да проверите това основно изискване за безопасност и при съмнение да се обърнете за щателна проверка на инсталацията от професионално квалифицирано лице. Производителят не носи отговорност за възможни щети, причинени от ел. уреда поради липса на заземяване.
- 7 Преди да свържете уреда, проверете дали данните от фабричната табелка съответстват на тези от електрическата и газозахранващата мрежа.
- 8 Проверете дали електрическото захранване на инсталацията и електрическите контакти са подходящи за максималната мощност на уреда, указана на фабричната табелка. При съмнение се обърнете към квалифицирано техническо лице.
- 9 При монтажа да се предвиди прекъсвач с отваряне на контактите на разстояние равно или по-голямо от 3 mm.
- 10 При несъвместимост между контакта и щепсела на ел. уреда, щепселът да се замени с друг подходящ, от професионално квалифицирано лице. Последният трябва да провери дали сечението на кабелите на контакта е подходящо за консумираната от ел. уреда мощност. Не се препоръчва употребата на разклонителни контакти, наставяне на електрическите връзки и/или разклонители и удължители. В случаи, че тяхната употреба е наложителна, необходимо е да се използват само единични или разклонителни контакти и удължители, които съответстват на действащите норми за безопасност, като се внимава да не се надвиши ограничението за силата на тока, отбелязано на единичния контакт или на удължителите, и това за максималната мощност, отбелязано на разклонителните контакти.
- 11 Не оставяйте печката включена, без да е необходимо. Изключете главния прекъсвач на уреда, когато същият не се използва, и затворете крана за газ.
- 12 Не запушвайте отворите или процепите за вентилация или за отдаване на топлина.
- 13 Захранващият кабел на уреда не трябва да се заменя от потребителя. При повреда и необходимост от замяна на кабела се обръщайте само към оторизиран технически сервис.
- 14 Този уред трябва да се използва единствено по предназначение. Всяка друга употреба (например отопление на помещения) се счита за неподходяща и следователно опасна. Производителят не носи отговорност за възможни щети, произтичащи от неподходяща, неправилна и нерационална употреба.
- 15 Употребата на всеки ел. уред е свързана със спазването на някои основни правила. По-точно:
  - не докосвайте ел. уреда с мокри или влажни ръце или крака
  - не използвайте ел. уреда боси
  - не използвайте, освен с особено внимание, удължители
  - не дърпайте захранващия кабел или самия ел. уред, за да изключите щепсела от електрическия контакт.
  - не оставяйте ел. уреда изложен на атмосферно влияние (дъжд, слънце, др.)
  - не позволявайте ел. уредът да се използва от деца или хора с увреждания без надзор
- 16 Преди да започнете почистването или поддръжката, изключете печката от ел. захранващата мрежа, като изключите щепсела или като изключите прекъсвача на ел. инсталацията.
- 17 Когато решите да не използвате повече печката, препоръчваме да я изведете от употреба, като отрежете захранващия кабел, след като сте изключили щепсела от електрическия контакт. Препоръчваме да обезопасите тези части на ел. уреда, които биха могли да бъдат опасни най-вече за децата, които извън употреба могат да го използват за игра.
- 18 Върху газовите котлони и върху ел. нагревателните плочи не трябва да се поставят нестабилни или деформирани тенджери, за да се избягват нещастни случаи от обръщането им.
- 19 Не оставайте ел. нагревателните плочи включени без поставени върху тях тенджери, защото за кратко време ще загреят максимално с възможни щети за печката и за близкостоящите мебели.
- 20 Някои части на печката, особено ел. нагревателните плочи, остават горещи дълго време, след като са употребявани. Внимавайте да не ги докосвате.
- 21 Не използвайте запалителни течности (спирт, бензин...) в близост до уреда, когато същият се използва.
- 22 Ако в близост до готварския плот използвате малки ел. домакински уреди, внимавайте захранващият кабел да не попада върху горещите части.
- 23 Винаги проверявайте дали ключовете за управление са на позиция "●"/"○" когато печката не се използва.
- 24 По време на работа на печката загряващите елементи и някои части на вратата на фурната стават много горещи. Внимавайте да не ги докосвате и дръжте децата на разстояние.
- 25 **За добрата работа на уредите на газ е необходима постоянна обмяна на въздуха. Проверете дали при техния монтаж са спазени изискванията в раздела "Местоположение".**
- 26 Ако печката е повдигната на постамент вземете подходящи мерки тя да не се плъзне по него.
- 27 **Внимание:** Никога не използвайте долния шкаф за съхраняване на запалим материал.
- 28 **Този уред се отнася към уред от клас 1 (отделен) или клас 2 - подклас 1 (вграден между 2 мебели).**

# Инструкции за монтаж

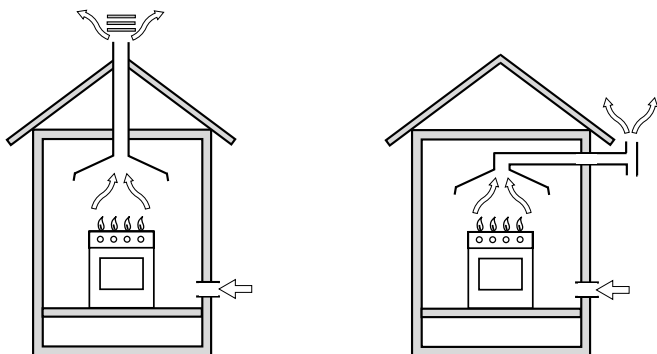
Следващите инструкции се отнасят за квалифициран инсталатор, който ще извърши монтажа, настройката и техническата поддръжка по най-точния начин и съгласно действащите норми.

**Важно: Всяка настройка, поддръжка и т.н. трябва да се извършва, когато печката е изключена от електрическото захранване.**

## Местоположение

Важно: Тази готварска печка може да се монтира и да работи само в помещения с постоянна вентилация съгласно предписанията в действащите норми. Необходимо е да се спазват следните изисквания:

- a) Помещението трябва да има система за димоотвеждане навън, която да се състои от аспиратор или ел. вентилатор, които се включват автоматично всеки път, когато печката се запали.

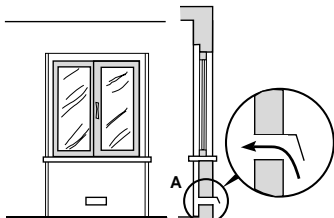


В кофин или разклонена димоотвеждаща тръба (предназначена само за готварски печки)

Направо навън

- b) В помещението трябва да бъде предвидена система за приток на въздух, необходим за постоянния процес на горенето. Дебитът на въздуха за горене не трябва да бъде по-малък от  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  за kW номинална топлинна мощност. Системата може да се осъществи с вземане на въздух на право отвън чрез тръба с поне  $100 \text{ cm}^2$  полезно сечение и такава, че да не може да бъде запушена случайно. За уреди, които са без прибор за защита при отсъствие на пламък, отворите за вентилация трябва да бъдат увеличени 100%, с минимум от  $200 \text{ cm}^2$  (Фиг. А). Или индиректно, през съседни помещения, които имат вентилационна тръба с отвор навън като описания по-горе и не са общи части от недвижимия имот, помещения с опасност от запалване или спални помещения (Фиг. В).

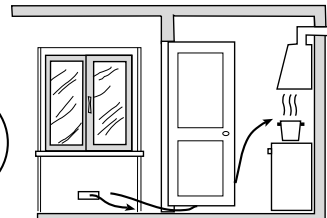
Елемент А



Примери за вентилационни отвори за въздуха за горене

Фиг. А

Помещение съседно Помещение за вентилация



Увеличаване на процепта между вратата и пода

Фиг. В

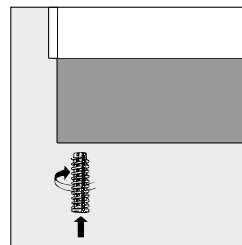
- c) Усиленото и продължително използване на печката може да доведе до необходимост от допълнително проветряване с отваряне на прозорец или допълнителна вентилация с увеличаване смукателната мощност на електрическия вентилатор,

ако има такъв.

- d) Втечените газове са по-тежки от въздуха и се утаяват (падат) надолу. Ето защо в помещенията с газови бутилки за пропан-бутан трябва да се предвидят отвори навън за отвеждане отдолу на евентуално изтеклите газове. Освен това бутилките за пропан-бутан, били те празни или частично пълни, не трябва да се монтират или складират в помещения или ниши под кота нула (под нивото на земята) (мазета и т.н.). Уместно е да държите в помещението само използваната бутилка, свързана далеч от източници на топлина (фурни, камини, отоплителни печки и т.н.), които могат да я доведат до температура, по-висока от  $50^\circ\text{C}$ .

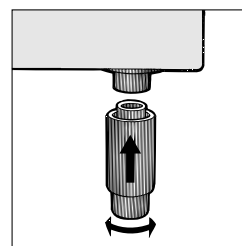
## Нивелиране (само при някои от моделите)

В долната част на готварската печка има 4 носещи крачета, регулируеми с винтове за нивелиране на печката при необходимост. Необходимо е печката да бъде добре нивелирана.



## Монтиране на крачета (само при някои от моделите)

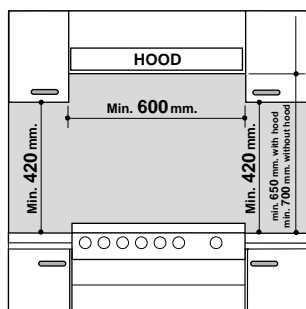
Доставят се крачета, които се монтират с натиск към основата на печката.



## Монтаж на готварската печка

Възможен е монтажът до мебели, чиято височина не надвишава тази на готварския плот. Стената, която е в контакт със задната стена на печката, трябва да бъде от незапалим материал. По време на работа задната стена на печката достига температура с  $50^\circ\text{C}$  по-висока от тази на помещението. За правилния монтаж на готварската печка е необходимо да бъдат спазени следните мерки за безопасност:

- a) Страничните мебели, чиято височина надвишава тази на готварския плот, трябва да бъдат разположени на разстояние поне 600 mm от края на самата печка.
- b) Аспираторите трябва да се монтират съобразно изискванията в инструкциите им и на минимално разстояние 650 mm.
- c) Когато печката се монтира под окачен шкаф, последният трябва да бъде на минимално разстояние от готварския плот 700 mm. Мебелите до аспиратора трябва да бъдат разположени на минимално разстояние от готварския плот 420 mm, както е на Фиг. С и D.



Фиг. С

Свързване със захранването с газ

Свързването на печката към тръбата за захранване с газ или към бутилката с газ трябва да се извърши съгласно предписанията в норма, само след като сте се уверили, че същата е настроена за работа с типа газ, с които ще се захранва. В противен случаи направете указаното в раздела “Приспособяване към различните видове газ”. В някои модели захранването с газ може да се подаде както отдясно, така и отляво съобразно ситуацията. За смяна на свързването е необходимо да смените мястото на блендата с това на затварящата тапа и да смените уплътнението (включено в доставката на уреда). В случаи на захранване с втечен газ от бутилка използвайте регулатори за налягане, които съответстват на норма.

**Важно:** За безопасна работа, рационална употреба на енергията и дълъг живот на печката проверете дали захранващото налягане съответства на стойностите, указани в таблица 1 “Характеристики на горелките и дюзите”.

### Свързване с гъвкава тръба

Свържете с гъвкава тръба за газ, съответстваща на характеристиките, указани в норма.

Вътрешният диаметър на използваната тръба трябва да бъде:

- 8 mm за захранване с втечен газ;
- 13 mm за захранване с природен газ.

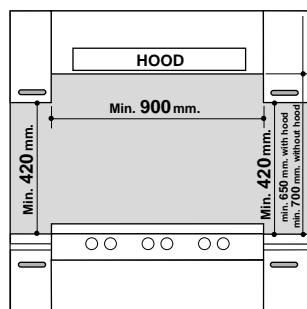
И по-специално за използването на тези гъвкави тръби трябва да се спазват следните мерки за безопасност:

- По цялата си дължина не трябва да бъдат в контакт с температури, по-високи от 50°C;
- Да не са с дължина, по-малка от 1500 mm;
- Не трябва да са подложени на сили на теглене и усукване и не трябва да бъде пречупвана или сплесквана;
- Да не са в контакт с режещи и остри предмети, или с мебели, които се местят и могат да ги смачкат;
- Да е възможна лесна проверка по цялата дължина за контролиране на състоянието им;

Проверете дали тръбата е добре свързана в двата си края и я закрепете със свързващи скоби, съответстващи на случаи, че едно или повече от тези условия не могат да бъдат спазени, необходимо е да използвате гъвкави метални тръби, съответстващи на норма.

В случаи, че готварската печка се монтира съобразно условията от клас 2, подклас 1, необходимо е свързването към газозахранващата мрежа да се извърши само с гъвкава метална тръба, съответстваща на .

**Свързване с гъвкава тръба от неръждаема**



Фиг. D

### стомана с непрекъсната стена и връзки на резба

Отстранете блендата, която е вече монтирана на уреда. Връзката на входа на газа към печката е S” на газова мъжка цилиндрична резба. Използвайте само тръби, съответстващи на норма, и уплътнения, съответстващи на. Свързването на такива тръби трябва така да се извърши, че тяхната дължина при максимално удължение да не е по-голяма от 2000 mm. След като ги свържете, проверете дали металната тръба не влиза в контакт с подвижни мебели и дали не се смачква.

### Проверка на непропускливостта

**Важно:** След завършване на монтажа проверете непропускливостта на всички връзки със сапунен разтвор. Никога не правете проверката с пламък.

### Свързване на кабела към ел. захранващата мрежа

Монтирайте към кабела щепсел за мощността, указана на фабричната табелка с техническите данни. При директно свързване към ел. захранващата мрежа е необходимо да поставите между уреда и ел. захранващата мрежа прекъсвач с минимално отваряне на контактите от 3 mm, оразмерен за мощността и съответстващ на действащите норми (кабелът за заземяване не трябва да бъде изключван от прекъсвача). Захранващият кабел трябва да бъде разположен така, че никоя част да не се нагрява до температура, по-висока с 50°C от тази на помещението. Преди да свържете, уверете се, че :

- ограничителният вентил и битовата електрическа инсталация са подходящи за натоварването на печката (виж таблицата с характеристиките);
- захранващата ел. инсталация е добре заземена съобразно нормите и предписанията в действащите норми;
- щепселът или прекъсвачът са лесно достъпни след монтажа.

**Забележка:** Не използвайте преходници, адаптери или разклонители, тъй като могат да се загреят и да изгорят.

### Приспособяване на котлоните към различните видове газ

За приспособяване на печката за работа с газ, различен от този, за който е била предвидена да работи (указан на стикера, прикрепен към капака), е необходимо да направите следното:

a) Заменете монтираната вече бленда с тази, която е поставена в опаковката “Акcesoари за готварската печка”.

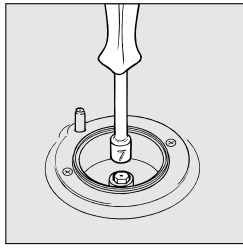
**Внимание:** Блендата за втечен газ е с щампован номер 8, а тази за природен газ – с номер 13. Винаги поставяйте ново уплътнение.

b) Смяна на дюзите на горелките на газовите котлони:

- свалете решетките и извадете котлоните от гнездата им;
- отвиите дюзите, като използвате “глух” ключ 7 mm, и ги заменете с подходящите за новия тип газ (виж таблица 1 “Характеристики на горелките и дюзите”).
- поставете отново на местата им всички елементи в последователност, обратна на описаната по-горе.

c) Настройка по минимум на газовите котлони:

- завъртете крана на минимално положение;



- свалете ключа и завъртете винта за регулиране, разположен вътре или от страни на оста на крана, докато постигнете постоянен минимален пламък.

**Забележка:** При втечнени газове винтът за регулиране трябва да бъде завит докраи.

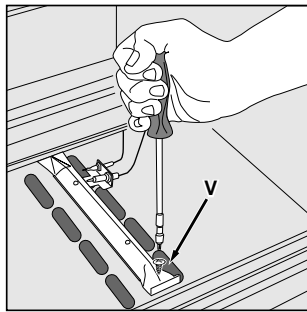
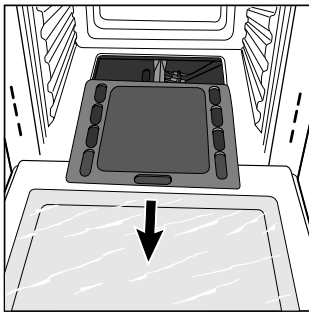
- проверете дали с бързо завъртане на крана от максимално до минимално положение не се гасят горелките.

**d) Регулиране притока на въздух за газовите котлони:** Горелките на котлоните не се нуждаят от регулиране на въздуха.

### Приспособяване към различните видове газ

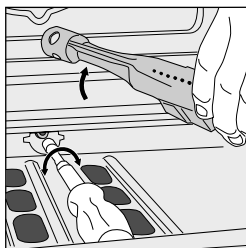
За приспособяване на фурната за работа с газ, различен от този, с които е била предвидена да работи (указан на стикера), е необходимо да направите следното:

- a) Заменете дюзата на горелката на фурната**
- отворете напълно вратичката на фурната



- извадете плъзгащото се дъно на фурната
- отвиете скрепителния винт на горелката
- свалете горелката на фурната, след като сте отвили винта "V";
- отвиете дюзата на горелката на фурната, като използвате подходящ "глух" ключ за дюзи (или по-точно "глух" ключ 7 mm) и я заменете с подходяща за новия вид газ (виж таблица 1).

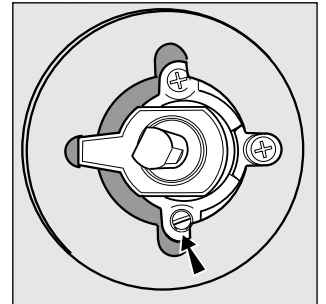
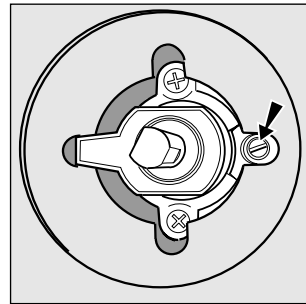
**Особено внимавайте с кабелите на свещите и тръбите на термодвоиците.**



- поставете отново на местата им всички елементи в последователност, обратна на описаната по-горе.
- b) Настройка на терморегулатора на газовата фурна по минимум:**
- запалете горелката, както е описано в раздела

"Терморегулатор на фурната" в инструкцията за употреба;

- поставете терморегулатора на позиция **Min**, след като сте били поставили същия за 10 минути на позиция **Max**;
  - свалете ключа;
  - завъртете винта за регулиране, които е разположен отвън на оста на терморегулатора, докато постигнете минимален постоянен пламък;
- Забележка:** При втечнени газове винтът за регулиране трябва да бъде завит докраи.

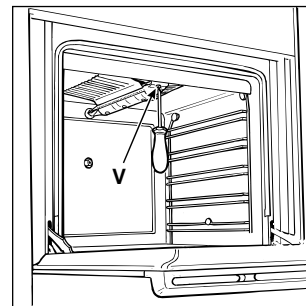


- проверете дали с бързо завъртане на терморегулатора от положение **Max** до положение **Min** или с бързо отваряне и затваряне вратичката на фурната горелката не се гаси.

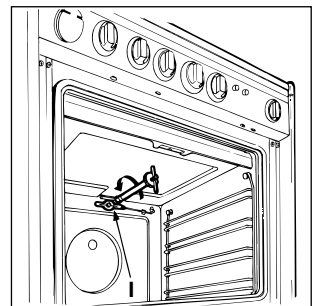
### Приспособяване на грила на газ към различни видове газ

Смяна на дюзата на горелката на грила:

- свалете горелката на грила, след като сте отвили винта "V" (виж Фиг. Е)
- отвиете дюзата на горелката на грила, като използвате подходящ "глух" ключ за дюзи (виж Фиг. F), или по-точно "глух" ключ 7 mm, и я заменете с подходяща за новия вид газ (виж таблица 1).



Фиг. Е



Фиг. F

### Регулиране притока на въздух за горелката на фурната и грила

Горелката на фурната и грила не се нуждаят от регулиране на въздуха.

### Внимание

След като завършите настройката, сменете стария стикер със съответстващ на новия тип използван газ, които може да получите в нашите технически сервизни центрове.

### Забележка

Когато налягането на използвания газ е различно от предвиденото (или не е постоянно), необходимо е на входа на тръбата да се монтира подходящ регулатор за налягане (съгласно "Регулатори за газ").

# Характеристики на горелките и дюзите

Таблица 1

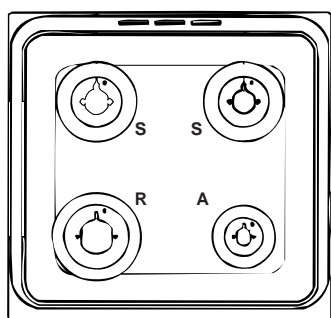
Горелка	Диаметър (в мм)	Топли и а мощі ост kW (p.c.s.*)		Втечі еі газ				Природеі газ	
		Номіі алі а	Редóц.	Баепас 1/100 (mm)	Дюза 1/100 (mm)	Разбод* g/h		Дюза 1/100 (mm)	Разбод* l/h
						****	**		
Бърз (блям) (R)	100	3,00	0,7	41	86	218	251	116	286
Полобърз (сredeі) (S)	75	1,90	0,4	30	70	138	221	106	181
Помощеі (малък) (A)	55	1,00	0,4	30	50	73	133	79	95
Фóрі а	-	2,60	1,0	52	78	189	531	119	248
Грил	-	2,50	-	-	80	182		122	238
Наляаі е і а забраі ваі е		Номіі алі о (mbar)				28-30	37	20	
		Міі ималі о (mbar)				20	25	17	
		Максималі о (mbar)				35	45	25	

\* При 15 °C и 1013 mbar-сух газ

\*\* Пропан топлина на изгаряне = 50,37 MJ/Kg

\*\*\* Бутан топлина на изгаряне = 49,47 MJ/Kg

Природен газ топлина на изгаряне = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>



K6 G21S/R

K6 G21/R

## Технически характеристики

### Полезни размери на фурната:

широчина 43,5 cm  
дълбочина 43,5 cm  
височина 31 cm

### Полезен обем на фурната:

литри 58

### Полезни размери на касетата за притопяне:

широчина 46 cm  
дълбочина 42 cm  
височина 8.5 cm

### Напрежение и честота на ел. захранването:

виж фабричната табелка с техническите характеристики

### Горелки:

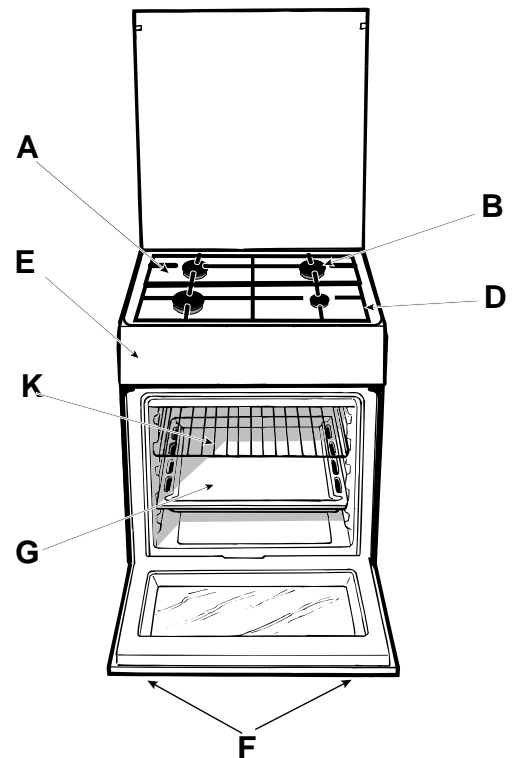
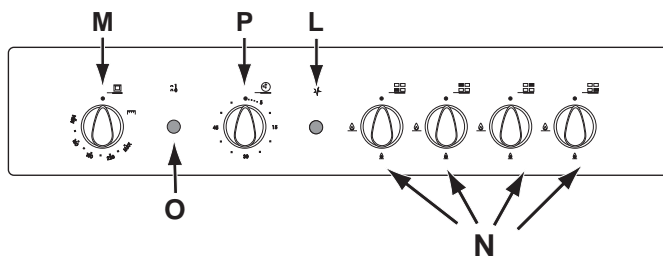
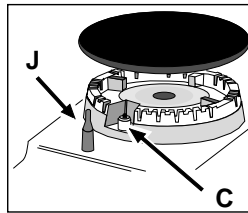
приспособяват се за всички видове газ, указани на фабричната табелка с техническите характеристики



### Уредът съответства на следните Директиви на Европейската общност:

- 73/23/CEE от 19/02/73 (Ниско напрежение) и последващите изменения;
- 89/336/CEE от 03/05/89 (Електромагнитна съвместимост) и последващите изменения;
- 90/396/CEE от 29/06/90 (Газ) и последващите изменения;
- 93/68/CEE от 22/07/93 и последващите изменения.

## Готварска печка с фурна и грил на газ



- A Плот, които задържа изкипялото
- B Горелка на газ
- C Електронна запалка
- D Решетка на готварския плот
- E Панел за управление
- F Регулируеми крачета
- G Тава за събиране на мазнините или за печене
- J Прибор за безопасност (само при някои от моделите)

- K Решетка на фурната
- L Електронно запалване на котлоните
- M Терморегулатор на фурната и грила
- N Кран за регулиране газта на котлоните
- O Бутон за включване лампата на фурната и на грила (само при някои от моделите)
- P Таимер

## Функции на готварската печка

Избирането на различните функции на готварската печка се извършва с приборите за управление, разположени на панела за управление.

### Ключове за регулиране газта на котлоните

За всеки ключ е отбелязано със запълнено кръгче ● кои газов котлон управлява. За да запалите един от котлоните, приближете към него пламък или запалка. Натиснете напред до упор и завъртете съответния ключ в посока, обратна на часовниковата стрелка до положение **максимално** 🔻. Всеки газов котлон може да работи на максимална, минимална или на междинна мощност. В съответствие с тези различни работни параметри, на ключа за газ освен положение изключен, указано със символа ○, когато маркировката на ключа съвпада с указателната черта, са указани и положението за **максимум** 🔻 и за **минимум** 🔻.

Те се задават със завъртане на ключа в посока, обратна на часовниковата стрелка от положение "изключен". За изключване на котлона е необходимо да завъртите ключа за газ в посока на часовниковата стрелка докрай (съответстващ отново на знака ○).

### Електронно запалване на котлоните

Някои модели са оборудвани с електронно запалване на газовите котлони. Те се разпознават по електронната запалка (виж елемент С). Запалката се задейства с леко натискане на бутона "L", които е указан със знака ★. За да запалите избрания котлон, достатъчно е да натиснете бутона "L" и едновременно с това да натиснете напред до упор и да завъртите в посока, обратна на часовниковата стрелка съответния кран за газ до осъществяване на запалването. **За непосредствено запалване е препоръчително първо да натиснете бутона и след това да завъртите ключа.**

**Препоръка:** При случайно угасване на пламъка на газовия котлон, затворете крана за газ и изчакайте поне 1 минута, преди да направите опит да го запалите отново.

**Моделите с прибор за безопасност срещу изтичане на газ от котлоните** (само при някои от моделите) Можете да разпознаете тези модели по присъствието на прибора (Виж елемент J).

**Важно:** Тъй като котлоните са оборудвани с прибор за безопасност, след запалването на котлона е **необходимо да задържите ключа натиснат за 3 секунди**, за да подадете газ, докато защитната термодвоика се загрее.

**Внимание:** Препоръчваме при първото запалване да оставите фурната да работи празна за около половин час с терморегулатор на максимум и затворена вратичка. След изтичането на това време я угасете, отворете вратичката и проветрете помещението. Миризмата, която се усеща в случая, е причинена от изпарението на съставките, използвани за защита на фурната за времето между производството и

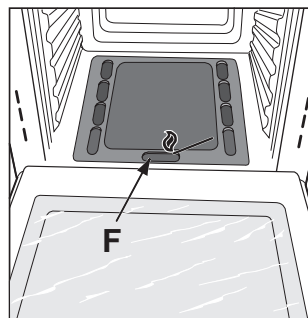
монтирането на печката.

**Внимание:** Използвайте първото ниво отдолу само за печене на грил (ако има такъв). За друг вид печене никога не използвайте първото ниво отдолу и никога не поставяйте предмети на дъното на фурната, докато печете, тъй като може да повредите емайла. Винаги разполагайте вашите готварски съдове (иенско стъкло, алуминиево фолио, и т.н.) върху решетката, която се доставя с печката, поставена на подходящо ниво във водачите на фурната.

### Терморегулатор на фурната и грила (M)

Това е приборът, с които се избират различните функции на фурната и се избира температурата на печене, която е най-подходяща за печене на ястието измежду указаните на самия ключ (включени между **Min** и **Max**).

За да запалите горелката на фурната, приближете към отвора "F" пламък или запалка, едновременно с това натиснете напред до упор и завъртете ключа на фурната в посока, обратна на часовниковата стрелка до положение **Max**.



**Тъй като фурната е оборудвана с прибор за безопасност, е необходимо да задържите ключа натиснат за 4 секунди, за да подадете газ. (За моделите с електронно запалване виж съответния раздел).**

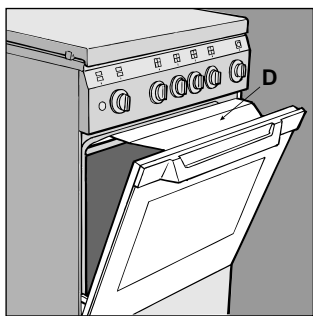
Изборът на температурата за печене става, като завъртите ключа и желаната стойност сочи указателната черта върху таблото за управление. Всички температури, които могат да се достигнат, е показана тук по-долу.

Min	•	160	•	180	•	220	Max
150	155		170		200		250

Зададената температура автоматично се достига и поддържа постоянна от контролния прибор (терморегулатора), управляван с ключа.

Като натиснете напред до упор и завъртите ключа до позиция "M", грилът ще започне да работи с инфрачервени лъчи, които придават златистия цвят на печивата (препоръчва се за печене на месо - ребърца, наденички, пържоли).

**Важно:** Когато се използва грилът, е необходимо да се остави вратичката на фурната полуотворена, като между вратичката и панела за управление се постави отражателят "D", които не позволява прегряване на ключовете на печката.



### Електронно запалване на горелката на фурната и на грила (L) (само при някои от моделите)

За запалване горелката на фурната натиснете бутона, обозначен със символа ★, едновременно с това натиснете напред до упор и завъртете ключа на фурната в посока, обратна на часовниковата стрелка до позиция **Max**.

**Необходимо е да задържите ключа натиснат за около 4 секунди, за да подадете достатъчно газ.**

За запалване горелката на грила <P> натиснете бутона, означен със символа ★, натиснете напред до упор и завъртете ключа на фурната в посока на часовниковата стрелка |▽▽▽| (грил).

**Необходимо е да държите ключа натиснат за около 4 секунди, за да подадете достатъчно газ.**

При липса на ел. захранване може да запалите ръчно фурната или грила, като следвате инструкциите, дадени в раздела “Терморегулатор на фурната”.

### Бутон за включване на осветлението на фурната (O)

Указан е със символа ⚡ и дава възможност със запалването на лампата във фурната да се проследи ходът на печене, без да се отваря вратичката.

### Таимер

За да използвате таимера, е необходимо да включите звуковата аларма чрез завъртане на ключа “P” почти на пълен оборот в посока на часовниковата стрелка ↻; т.е. връщаики назад ↻, задайте желаното време, като указателната черта върху таблото трябва да съвпада с определените минути.

### Практически съвети за използване на котлоните

За да постигнете максимален КПД, е полезно да напомним следното:

- използвайте готварски съдове, подходящи за всеки отделен котлон (виж таблицата), за да не излиза пламъкът извън очертанията на дъното на съдовете.
- използвайте само съдове с плоско дъно.
- когато съдържанието започне да кипи, завъртете крана за газ на минимално положение.
- използвайте винаги съдове с капак.

Горелки	Диаметър на съдовете (cm)
Бърза (R)	24 - 26
Средна (S)	16 - 20
Помощна (A)	10 - 14

**Забележка** За модели, окомплектовани с преходна решетка, последната трябва да се използва само за малкия котлон, когато се използват съдове с диаметър по-малък от 12 cm.



## Практически съвети за използване на котлоните

Фурната предоставя много възможности, за да печете всяко ястие по-най-добрия начин. С течение на времето ще можете да използвате по най-добрия начин възможностите на готварската печка. Бележките по-нататък са само указания, които бихте могли да разширявате с вашия личен опит.

### Печене на сладкиши

Винаги поставяйте сладкишите в загрята фурна, като изчакайте края на подгриването, (около 15 минути). Обикновено температурата е около 160°C. Не отваряйте вратата по време на печене, за да избегнете спадането на сладкиша. Разбиваните тестени смеси не трябва да бъдат много течни, за да не се удължава прекалено времето за печене. Общи правила:

#### Ако сладкищът се изсуши

Следващият път печете на температура с около 10°C по-висока и съкратете времето за печене.

#### Сладкищът спада

Пригответе по-гъста смес и намалете температурата с около 10°C.

#### Ако сладкищът прегори отгоре

Преместете го по-ниско, намалете температурата и увеличете времето за печене.

#### Ако сладкищът е добре изпечен отвътре, а суров отвън.

Следващият път използвайте по-малко течност, намалете температурата и увеличете времето на печене.

#### Сладкищът не се отделя от формата

Намажете формата с масло и поръсете с брашно

### Печене на риба и месо

Месото трябва да тежи поне 1 kg, за да не се изсушава прекомерно. За бяло месо, птици и риби използвайте ниски температури (150°C-175°C). За червено месо, което трябва да бъде добре изпечено отвън и да запази соса отвътре, е подходяща висока начална температура (200-220°C) за кратко време, след което да се намали. Колкото по-голямо е месото за печене, толкова по-ниска трябва да бъде температурата и по-дълго времето за печене. Поставете месото, което ще печете, в средата на решетката и поставете под нея тавичката за събиране на мазнините. Поставете решетката така, че печивото да се намира в средата на фурната. Ако желаете повече топлина отдолу, използвайте по-ниските нива. За да направите печеното много вкусно, покрийте отгоре месото със сланина или бекон.

## Редовна поддръжка и почистване на печката

**Преди да започнете работа, изключете електрическото захранване на печката.** За по-дълъг живот на фурната е необходимо често да я почиствате, като имате предвид, че:

- **Да не се използват парни устройства при почистване.**
- емаилираните части и самопочистващите се панели, ако има такива, се мият с хладка вода, без да се използват абразивни прахове и корозионни вещества, които могат да ги повредят;
- вътрешността на фурната се почиства, за предпочитане всеки път след употреба, когато е още топла, като се използва топла вода и препарат за измиване, след което се изплаква и се подсушава много старателно;
- отворите за излизане на пламъка от плочата на газовия котлон се мият редовно с топла вода и препарат за отстраняване на налепите. На готварските печки, които са окомплектовани с автоматично запалване, трябва редовно да се почистват краищата на приборите за електронно запалване и да се проверява дали не са запушени отворите за излизане на пламъка от плочата;
- неръждаемата стомана може да стане на петна, ако остане дълго време в контакт със силно варовита вода или с агресивни миешки препарати (съдържащи фосфор). Препоръчваме да

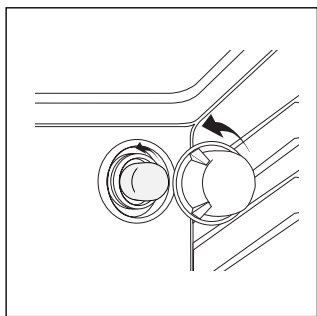
изплаквате обилно и да подсушавате след почистване. Също така добре е да подсушавате всяко изкипяване (изтичане) на вода;

**Забележка: избягвайте да затваряте капака, когато газовите котлони са все още горещи. Почистете евентуалните течности по капака, преди да го отворите.**

**Важно:** Периодично проверявайте състоянието на гъвката тръба за газ и при първата проява на аномалия я сменете. Препоръчва се смяната да се прави веднъж годишно.

Смяна на крушката на фурната

- Изключете електрическото захранване на фурната чрез прекъсвача, използван за свързване на фурната с електрическата инсталация, или изключете щепсела, ако е достъпен;
- Отвиите стъкления капак на лампата;
- Отвиите крушката и я заменете с крушка устойчива на висока температура (300°C) със следните характеристики:
  - Напрежение 230V
  - Мощност 25W
  - Връзка E14
- Поставете отново стъкления капак и свържете отново фурната с електрическото захранване.



### Поддръжка на кранове за газ

С времето може да се окаже, че някои от крановете блокира или трудно се завърта, затова е необходимо да го замените.

**Забележка:** Тази смяна трябва да се направи от оторизирано техническо лице.

## Практически съвети за готвене на фурна

Ястия за готвене	Тегло (Kg)	Ниво на печене отдолу	Температура (° C)	Време за подгряване (минути)	Време за печене (минути)
<b>Паста (макаронони ястия)</b>					
Лазаия	2,5	3	210	-	75-80
Капело и	2,5	3	210	-	75-80
Талятеле	2,5	3	210	-	75-80
<b>Месо</b>					
Телешко	1,7	3	230	-	85-90
Пиле	1,5	3	220	-	110-115
Портокал	3,0	3	MAX	-	95-100
Патица	1,8	3	230	-	120-125
Заек	2	3	230	-	105-110
Свиноско	2,1	3	230	-	100-110
Агнешко	1,8	3	230	-	90-95
<b>Риба</b>					
Скормия	1,1	3	210-230	-	55-60
Морска риба	1,5	3	210-230	-	60-65
Пъстърва в бъртия за печене	1,0	3	210-230	-	40-45
<b>Пица</b>					
Наполитана	1,0	3	MAX	15	30-35
<b>Торти</b>					
Бисквити	0,5	3	180	15	30-35
Роли лива торта	1,1	3	180	15	30-35
Шоколадова торта	1	3	200	15	45-50
Торта с ароматизатори	1	3	200	15	50-55
<b>Печене на скара</b>					
Препечена бляга	1 и до 4	4			10
Свиноски ребърца	1,5	4			30
Скормия	1,1	4			35
<b>Печене на грил</b>					
Телешко на шиш	1	2			80
Пиле на грил	2	2			90

**БЕЛЕЖКА:** Времето за печене е препоръчително и може да се променя съобразно личния вкус. При печене на скара тавичката за съхранение и мазнините трябва винаги да се поставя на 1<sup>о</sup> ниво отдолу.



**Indesit** Company  
viale Aristide Merloni, 47  
60044 Fabriano (AN) Italy  
tel. +39 0732 6611  
[www.indesit.com](http://www.indesit.com)

Cucina con forno gas e grill gas (Russia)  
06/05 - 195043616.02