

Cucina
Installazione e uso

K6G20/R
K6G21/P

Cooker
Installation and use

Кухонная плита
Установка и пользование

Cocina
Instalación y uso

Fogão
Instalação e uso

Cuisinière
Installation et emploi

 **INDESIT**



IT	Cucina con forno gas	
	Istruzioni per l'installazione e l'uso	3
GB	Cooker with gas oven	
	Instructions for installation and use	13
CS	Плита с газовой духовкой	
	Инструкции по установке и эксплуатации	23
ES	Cocina con horno gas	
	Instrucciones para la instalación y uso	33
PT	Fogão com forno gás	
	Instruções para a instalação e o uso	43
FR	Cuisinière avec four à gaz	
	Instruction pour l'installation et l'emploi	53

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 prolunghie. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghie 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 prolunghie, 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, prolunghie
 - 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 Allorché 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).
- 29 Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.

Installazione

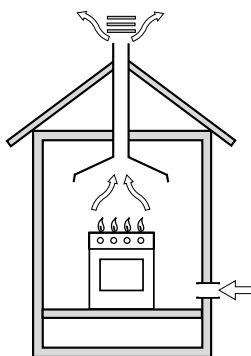
Le istruzioni che seguono sono rivolte all'installatore qualificato affinché compia le operazioni di installazione regolazione e manutenzione tecnica nel modo più corretto e secondo le norme in vigore.

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

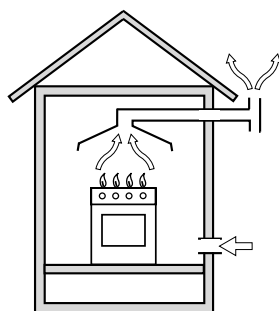
Posizionamento

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.



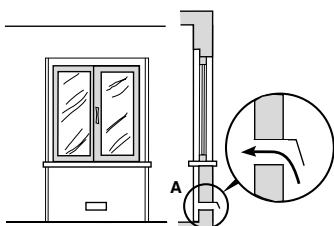
In camino o in canna fumaria ramificata
(riservata agli apparecchi di cottura)



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 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 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

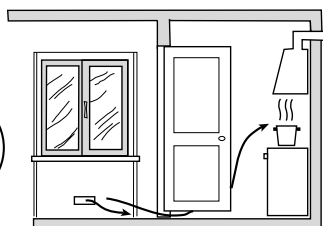


Esempi di aperture di ventilazione
per l'aria comburente

Fig. A

Locale
adiacente

Locale da
ventilare



Maggiorazione della fessura fra
porta e pavimento

Fig. B

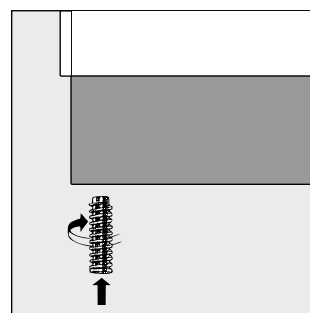
- c) Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una aerazione supplementare per esempio l'apertura di una finestra o una aerazione più efficace

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°C .

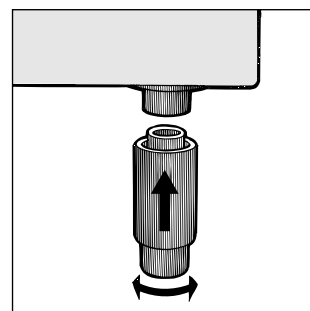
Livellamento (presente solo su alcuni modelli)

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



Montaggio gambe (presente solo su alcuni modelli)

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



Installazione della cucina

E' 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°C superiore a quella ambiente. Per una corretta installazione della cucina vanno osservate le seguenti precauzioni:

- a) 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.
- b) Le cappe debbono essere installate secondo i requisiti richiesti nei libretti istruzioni delle cappe stesse e comunque ad una distanza minima di 650 mm.
- c) Allorché 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.

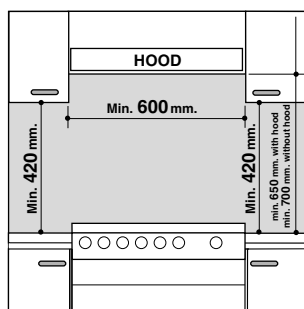


Fig. C

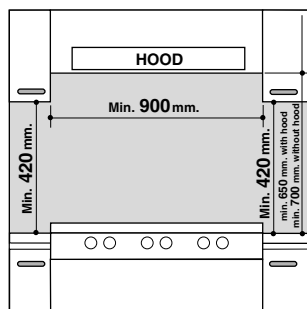


Fig. D

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 onnipolare 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 onnipolare siano facilmente raggiungibili con il piano installato.

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

Adattamento del piano ai diversi tipi di gas

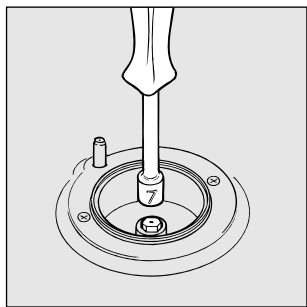
Per adattare la cucina ad un tipo di gas diverso da quello per il quale essa è predisposta (indicato sulla etichetta fissata al coperchio), occorre effettuare le seguenti operazioni:

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:

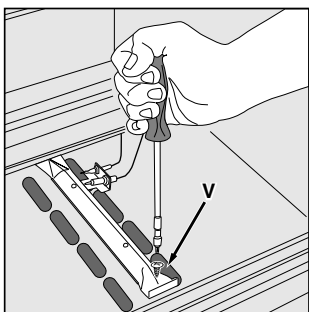
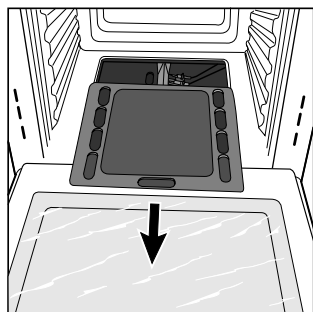
I bruciatori non necessitano di alcuna regolazione dell'aria primaria.

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

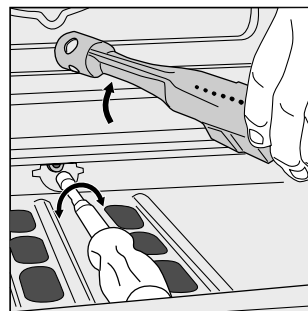
- aprire la porta del forno completamente
- estrarre il fondo forno scorrevole
- svitare la vite di fissaggio del bruciatore



- 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.

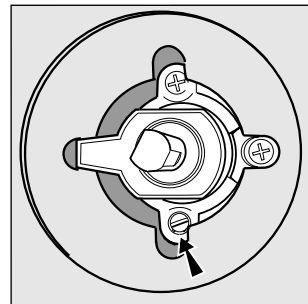
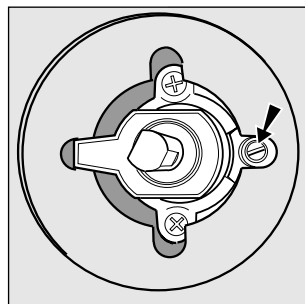
- rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.



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.

Regolazione aria primaria del bruciatore forno

Il bruciatore forno non necessita 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

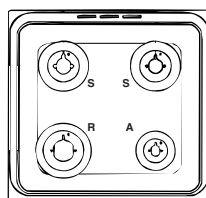
Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione d'ingresso un appropriato regolatore di pressione (secondo UNI-CIG 7430 "regolatori per gas canalizzati").

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
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/m³



K6 G20/R
K6 G21/P

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

Tensioni e frequenza di alimentazione:

vedi targhetta caratteristiche

Bruciatori:

adattabili a tutti i tipi di gas indicati nella terghetta caratteristiche

Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

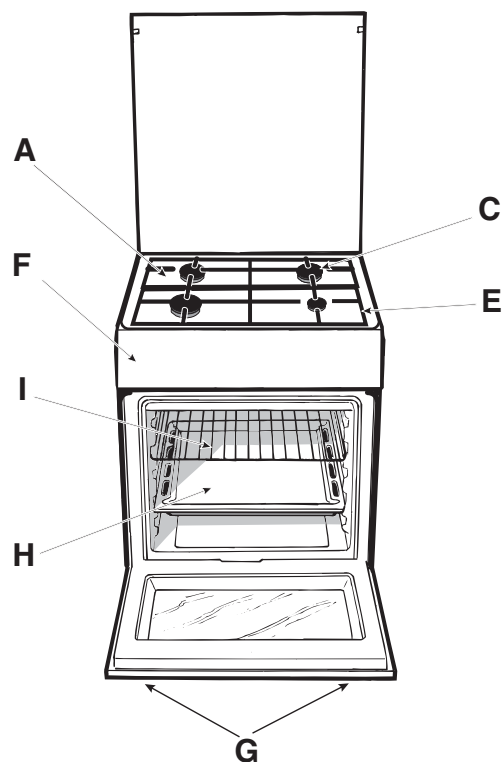
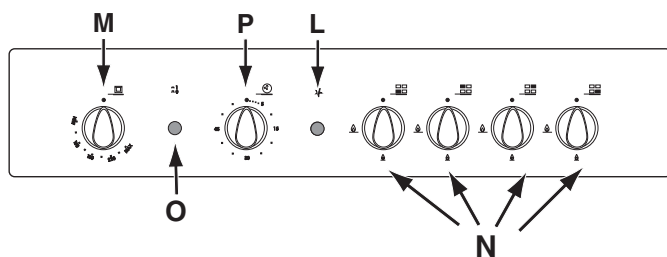
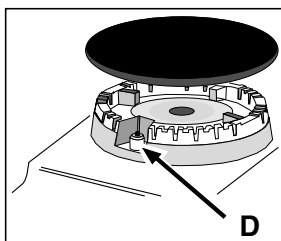
- 2006/95/EC del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni;
- 2004/108/EC del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni;
- 2009/142/EC del 30/11/09 (Gas) e successive modificazioni;
- 93/68/EC del 22/07/93 e successive modificazioni.
- 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

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



- A** Piano di contenimento eventuali trabocchi
- C** Bruciatore a gas
- D** Dispositivo di accensione istantanea elettronica
- E** Griglia del piano di lavoro
- F** Cruscotto
- G** Piedini o gambe regolabili
- H** Leccarda o piatto di cottura
- I** Griglia ripiano del forno
- L** Accensione elettronica dei bruciatori del piano
- M** Manopola del forno
- N** Manopole di comando bruciatori gas del piano di cottura
- O** Pulsante luce forno
- P** Manopola del contaminuti



ATTENZIONE! Il coperchio in vetro può frantumarsi se viene riscaldato. Spegner tutti i bruciatori o le eventuali piastre elettriche prima di chiuderlo.*Solo per i modelli con coperchio vetro.

Le diverse funzioni presenti nella cucina

! Prima dell'uso, togliere tassativamente le pellicole in plastica poste ai lati dell'apparecchio.

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

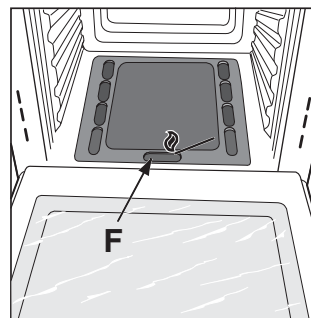
Alcuni modelli sono dotati di accensione istantanea elettronica dei bruciatori a gas del piano di cottura: essi sono riconoscibili per la presenza del dispositivo di accensione (vedi dettaglio D). Questo dispositivo entra in funzione esercitando una leggera pressione sul pulsante "L" identificato dal 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.**

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.

La manopola del forno (M)

E' 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 6 secondi in modo da consentire il passaggio del gas.

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.

Avvertenza importante: nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme dei bruciatori del forno, chiudere la manopola di comando del bruciatore e non riaccendere il bruciatore prima di un minuto.

Attenzione: Non utilizzate mai il primo ripiano dal basso e non appoggiate mai oggetti sul fondo del forno mentre state cuocendo perchè potreste causare danni allo smalto. Ponete sempre i Vostri recipienti di cottura (pirofile, pellicole di alluminio, ecc. ecc.) sulla griglia in dotazione con l'apparecchio, appositamente inserita nelle guide del forno.

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.

Attenzione

Durante la cottura la porta del forno è calda, impedite che i bambini vi si avvicinino.

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	Ø 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 colloso

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

Dolce non si stacca dallo stampo

Ungete bene lo stampo e cospargetelo anche con un pò di farina.

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 arrosti saporiti bardate la carne con lardo o pancetta e posizionala in modo che sia nella parte superiore.

Consigli pratici per la cottura al forno

Cibi da cucinare	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani dal basso.	Temperatura (°C)	Preriscaldamento (min.)	Durata della cottura (min.)
Pasta					
Lasagne	2.5	3	210	10	60-75
Cannelloni	2.5	3	200	10	40-50
Paste gratinate	2.5	3	200	10	40-50
Carne					
Vitello	1.7	3	200	10	85-90
Pollo	1.5	3	220	10	90-100
Anatra	1.8	3	200	10	100-110
Coniglio	2.0	3	200	10	70-80
Maiale	2.1	3	200	10	70-80
Agnello	1.8	3	200	10	90-95
Pesce					
Sgombro	1.1	3	180-200	10	35-40
Dentice	1.5	3	180-200	10	40-50
Trota al cartoccio	1.0	3	180-200	10	40-45
Pizza					
Napoletana	1.0	3	220	15	15-20
Dolci					
Biscotti	0.5	3	180	15	30-35
Crostate	1.1	3	180	15	30-35
Torte salate	1.0	3	180	15	45-50
Torte lievitate	1.0	3	165	15	35-40

N.B: i tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali.

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:

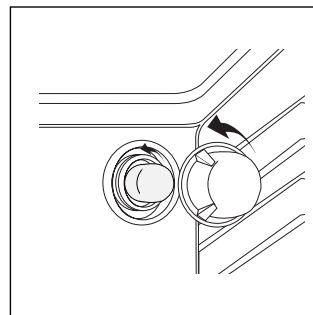
- **per la pulizia non utilizzare apparecchi a vapore**
- le parti smaltate e i pannelli autopulenti, se presenti, vanno lavate con acqua tiepida senza usare polveri abrasive e sostanze corrosive che potrebbero rovinarle;
- l'interno del forno va pulito, con una certa frequenza, quando è ancora tiepido 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 detergenti aggressivi (contenenti fosforo). Si consiglia di sciacquare abbondantemente ed asciugare dopo la pulizia. E' inoltre opportuno asciugare eventuali trabocchi d'acqua;
- Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

N.B.: evitare di chiudere il coperchio fino a che i bruciatori 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 portalampada;
- 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.

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 "•"/"o" 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).
- 29 The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

Installation

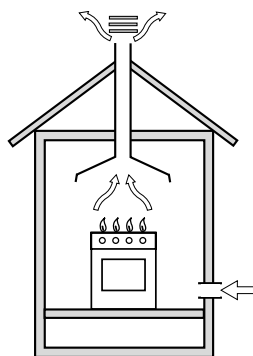
The following instructions should be read by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, regulated and serviced correctly in compliance with current standards.

Important: Remember to unplug the appliance from the mains before making adjustments or doing maintenance.

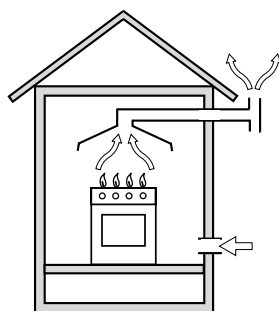
Positioning

Important: This unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms in compliance 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.



Flue or Branched Flue System
(only for cooking appliances)



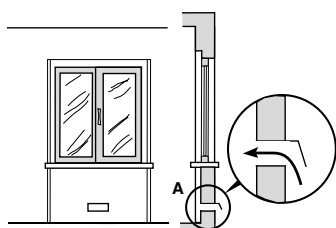
Directly to the Outside

- 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 m³/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 cm²; 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 cm² (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).

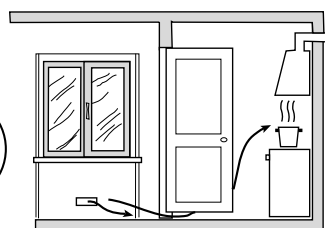
Detail A

Adjacent Room

Room to be Ventilated



Examples of Ventilation Openings
Comburent Air
Fig. A



Increased Opening Between
Door and Floor
Fig. B

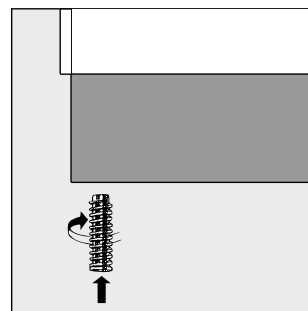
- c) Intensive and prolonged use of the appliance may re-

sult 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, fireplaces, stoves, etc.) which are able to increase the temperature of the cylinder above 50°C.

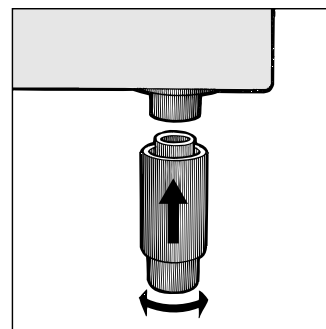
Levelling Your Appliance (only on certain models)

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.



Installing the Cooker

The appliance can be installed next to cabinets, provided they are not taller than the hob. If the cooker is placed in contact with walls or the sides of adjacent cabinets, they must be capable of withstanding a rise in temperature of 50°C above room temperature. For proper installation of the cooker, the following precautions must be taken:

- a) Kitchen cabinets installed next to the cooker that are higher than the top of the hob, must be at least 600 mm from the edge of the hob itself.
- b) Hoods must be installed according to the requirements in the installation manual for the hood and, in any case, at a minimum height of 650 mm.
- c) If the hood is installed below a wall cabinet, the latter

must be at least 700 mm (millimetres) above the surface of the hob. Cabinets installed adjacent to the hood must be at least 420 mm above the hob, as shown in Figures C and D.

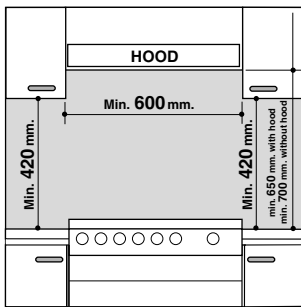


Fig. C

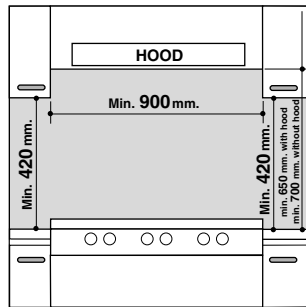


Fig. D

Making the Gas Connection

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 "Converting 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 the National Regulations.

Important: Check that the supply pressure complies with the values indicated in table 1 "Burner and Nozzle Characteristics" since this will ensure safe operation, correct consumption and ensure a longer life for your appliance.

Connection with a Hose

Make the connection using a gas hose that complies with requirements set forth by the current standards. The inner diameters of the pipe are as follows:

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

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

- No part of the hose must come into contact with 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, corners or 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 with current standards. If any of the above recommendations can not be followed, flexible metal pipes should be used. If the cooker is installed in compliance with the requirements for class 2, subclass 1, it is highly recommended that the gas connection be made with a flexible metal pipe in compliance with current safety standards.

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. Use only pipes and seals that comply with current National Regulations. The full length of the pipe when installed must not exceed 2000 mm. After the connection has been made, make sure that the flexible metal pipe does not come into contact with moveable parts and that it is not crushed.

Checking the Seal

Important: Once the installation has been completed, check to make sure that the seals on all the connections are tight, using a soapy solution (never a flame).

Connecting the Power Supply Cord 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 are properly earthed in compliance with current safety standards 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.

Converting the Cooker to Different Types of Gas

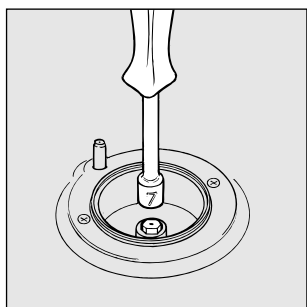
In order to convert the cooker for use with a type of gas different than the one for which it was factory set (indicated on the label attached to the lid), the following steps must be taken:

- 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. In any case, always use a new sealing gasket.

- b) Replace 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 all the way.

- Check that the flame does not go out when you turn the tap quickly from high to low.

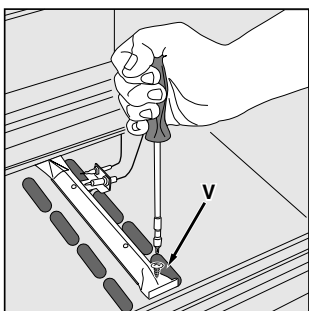
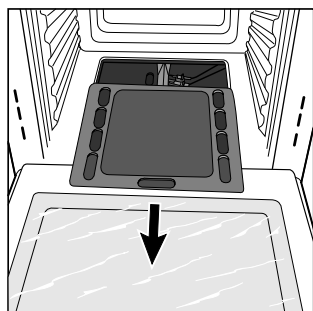
d) Regulating the primary air of the burners: The primary air of the burners does not need to be regulated.

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

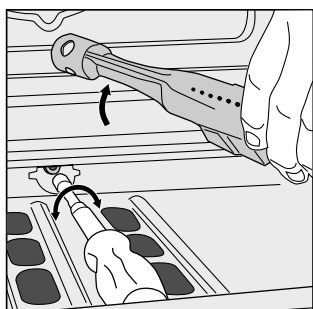
- open the oven door fully
- pull out the sliding oven bottom
- unscrew the burner fastening screws



- 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.

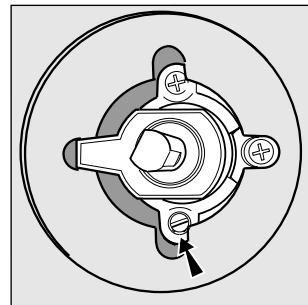
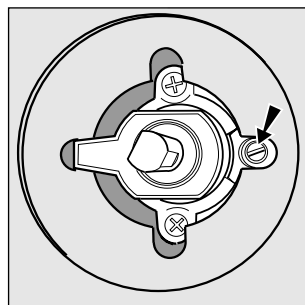
- Replace all the parts, following the steps described above in the reverse order.



b) Regulating the minimum for the gas oven burner with thermostat:

- Light the burner as described in the paragraph "The Oven Knob" in the instruction booklet;
- Turn the knob first to the **Max** setting for about 10 minutes and then to **Min**;
- Remove the knob;
- Adjust the screw located outside the thermostat pin until the flame is small but steady;

N.B.: In the case of liquid gas, the adjustment screw must be screwed all the way in.



- 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.

Regulating the Primary Air for the Oven Burner

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

Important

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

Note

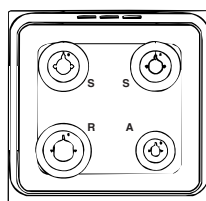
Should the pressure of the gas used be different (or vary) from the recommended pressure, it is necessary to fit a suitable pressure regulator onto the inlet pipe in compliance with current National Regulations relative to "regulators for channelled gas".

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
Supply Pressures	Nominal (mbar)				28-30		37	20		13	
	Minimum (mbar)				20		25	17		6,5	
	Maximum (mbar)				35		45	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/m³



K6 G20/R
K6 G21/P

Technical Characteristics

Inner dimensions of the oven:

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

Inner Volume of the Oven:

litri 58

Innder dimensions of the plate 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

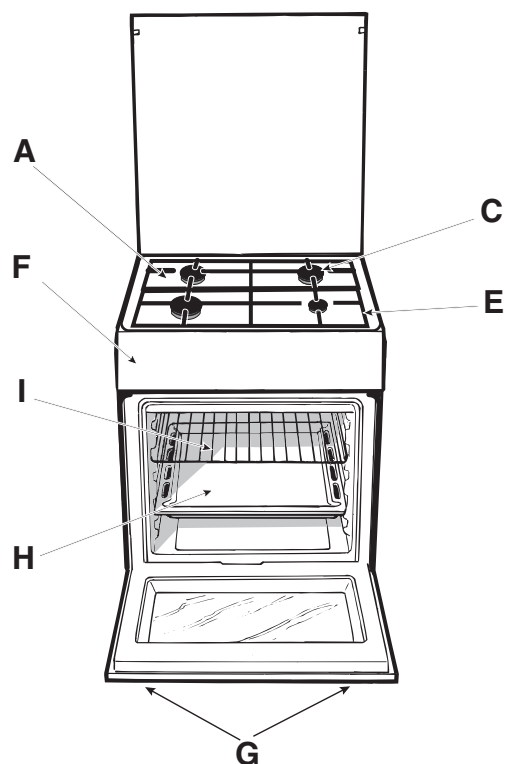
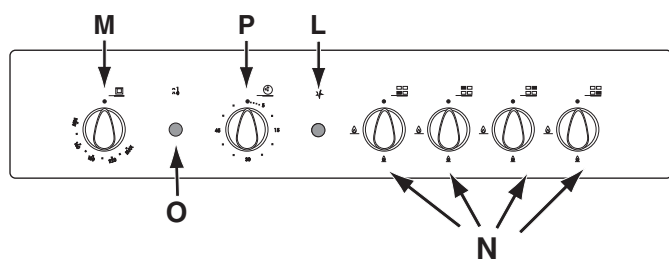
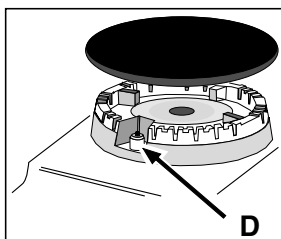
This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

- 2006/95/EC of 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent modifications;
- 2004/108/EC of 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;
- 2009/142/EC of 30/11/09 (Gas) and subsequent modifications;
- 93/68/EC of 22/07/93 and subsequent modifications.
- 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

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.



Cooker with Gas Oven



- A Tray for Catching Overflows
- C Gas Burner
- D Instantaneous Electronic Lighting Device
- E Top Grate
- F Control Panel
- G Adjustable Feet or Legs
- H Dripping Pan or Baking Sheet
- I Oven Rack
- L Electronic Lighting for Hob Burners
- M Oven Control Knob
- N Control Knobs for Gas Burners on Hob
- O Button for Oven Light
- P Timer Knob

WARNING! The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid.
*Applies to the models with glass cover only.



The Various Features of the Cooker

! Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

The various functions featured with the oven are controlled using the knobs and buttons on the 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

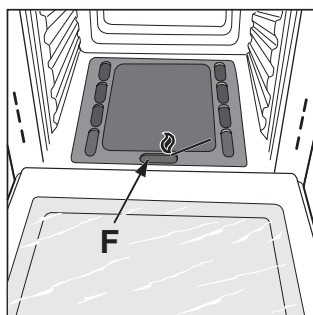
Some models are equipped with instant electronic lighting of the gas burners located on the hob, which can be identified by the presence of an igniter device (see detail D). This device is activated by lighting pressing on the "L" button, identified by the ★ symbol. To turn on a burner, simply press 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.**

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.

Oven Control Knob (M)

This knob allows you to select the various features of the oven and to set the most appropriate cooking temperature from among those indicated on the knob itself (between **Min** and **Max**).

To light the oven burner, hold a lighted match or lighter near the "F" hole and, at the same time, press down and turn the oven knob counter-clockwise to the **Max** setting.



The models is equipped with a safety device on oven burner which makes it necessary to keep the knob pressed in for about 6 seconds after the burner has been lighted to allow the gas to pass through freely.

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

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

The temperature setting is then automatically reached and kept constant by the thermostat (which is controlled by the knob).

Important Notice: In the event the flame for the oven or the grill 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.

Notice: Never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel. Always place your cookware (dishes, aluminium foil, etc. etc.) on the grid provided with the appliance inserted especially along the oven guides.

Oven Light Button (O)

This button is marked by the ☼ symbol and switches on the light inside the oven so that you can monitor the cooking process without opening the door.

Timer

To use the timer, it must be wound using the "P" knob. Turn the knob almost one full turn in the clockwise direction ↻.

Then, turn the knob back ↺, and set the time by positioning the number (minutes) on the knob dial beneath the mark on the control panel.

Caution

Keep children away from the oven door when in use because it becomes very hot.

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.

Burner	Ø Cookware diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (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.

Practical Cooking Advice

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

Baking Pastries

When baking pastries, always place them in the oven after it has been preheated (about 15 minutes). Normal temperatures are around 160°C. Do not open the door while the pastry is cooking in order to prevent it from dropping. Batters should not be too runny, as this will result in prolonged cooking times. In general, follow the guidelines below.

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 1 kg in order to prevent it from drying out. When cooking white meat, fowl and fish, use low temperature settings (150°C-175°C). For red meat that should be well done on the outside while tender and juicy on the inside, it is a good idea to start with a high temperature setting (200-220°C) for a short time, then turn the oven down afterwards. In general, the larger the roast, the lower the temperature setting and the longer the total cooking time. Place the meat on the centre of the rack and place the dripping pan beneath it to catch the fat. Make sure that the rack is inserted so that it is in the centre of the oven. If you would like to increase the amount of heat from below, use the lower rack heights. For savoury roasts, dress the meat with lard or bacon on the top.

Practical Cooking Advice for the Oven

Food to be cooked	Wt. (Kg)	Cooking position of shelves from bottom	Temperature (°C)	Pre-heating time (min)	Cooking time (min.)
Pasta					
Lasagne	2.5	3	210	10	60-75
Cannelloni	2.5	3	200	10	40-50
Pasta bakes au gratin	2.5	3	200	10	40-50
Meat					
Veal	1.7	3	200	10	85-90
Chicken	1.5	3	220	10	90-100
Duck	1.8	3	200	10	100-110
Rabbit	2.0	3	200	10	70-80
Pork	2.1	3	200	10	70-80
Lamb	1.8	3	200	10	90-95
Fish					
Mackerel	1.1	3	180-200	10	35-40
Dentex	1.5	3	180-200	10	40-50
Trout baked in paper	1.0	3	180-200	10	40-45
Pizza					
Neapolitan	1.0	3	220	15	15-20
Cake					
Biscuits	0.5	3	180	15	30-35
Tarts	1.1	3	180	15	30-35
Savoury pie	1.0	3	180	15	45-50
Raised Cakes	1.0	3	165	15	35-40

NB: cooking times are approximate and may vary according to personal taste.

Routine Maintenance and Cleaning

Before each operation, disconnect the appliance from the electrical power supply. To ensure that the appliance lasts a long time, it must be thoroughly cleaned frequently, keeping in mind that:

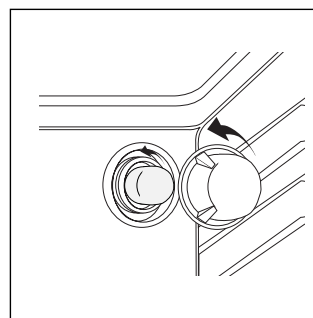
- **Do not use steam equipment to clean the appliance.**
- The enamelled parts and the self-cleaning panels should be washed with warm water, without using any abrasive powders or corrosive substances which could ruin them;
- The inside of the oven should be cleaned fairly often while it is still warm, 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 buildup;
- On cookers equipped with automatic lighting, the terminal part of the electronic instant lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes on 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 that drops of water be dried.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.

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 recommend changing it every year.

Replacing the Oven Lamp

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



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.

Для обеспечения эффективной и безопасной эксплуатации данного бытового электроприбора:

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

- 1 Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- 2 Данные инструкции относятся только к странам, обозначения которых приведены в руководстве и на заводской табличке изделия.
- 3 Данное техническое руководство относится к бытовому электроприбору класса 1 (отдельное изделие) или к классу 2 – подгруппа 1 (встроенное между кухонными элементами).
- 4 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.
- 5 После снятия упаковки проверьте, чтобы изделие не было повреждено. В случае сомнений не пользуйтесь изделием и обратитесь к квалифицированному технику. Части упаковки (пластмассовые мешки, вспененный полистирол, гвозди и т.д.) не должны попадать в руки детей, так как эти материалы представляют собой потенциальную опасность.
- 6 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.
- 7 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.
- 8 Перед подсоединением электрического изделия проверьте, чтобы данные, указанные на заводской табличке (расположенной на самом изделии и/или на его упаковке), соответствовали характеристиками сети электропитания и газопровода.
- 9 Проверьте, чтобы потребление электроэнергии электрического изделия и электрических розеток соответствовало максимальной мощности изделия, указанной на заводской табличке. В случае сомнений обратитесь к квалифицированному специалисту.
- 10 При монтаже изделия необходимо установить многополярный разъединитель с расстоянием между контактами равным или больше 3 мм.
- 11 Если вилка электроприбора не подходит к электророзетке, поручите квалифицированному электрику замену розетки на пригодную. В частности электрик должен проверить, чтобы сечение проводов электророзетки соответствовало поглощаемой мощности электрического изделия. Как правило не рекомендуется использовать переходники, тройники и/или удлинители. При необходимости использования 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.
- 12 В период простоя изделия отсоедините его от сети электропитания. На период простоя изделия выключите общий выключатель изделия и перекройте газовый кран.
- 13 Не закрывайте вентиляционные отверстия или решетки рассеивания тепла;
- 14 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.
- 15 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.
- 16 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
- 17 Перед осуществлением чистки или технического обслуживания электроприбора отсоедините его от сети электропитания, вынув вилку из розетки или при помощи общего выключателя.
- 18 По завершении срока службы данного изделия рекомендуется вывести его из строя, обрезав провод электропитания, вынув перед этим вилку из розетки. Кроме того рекомендуется обезвредить потенциально опасные части изделия в особенности для детей, которые могут использовать выведенный из строя электроприбор для игры.
- 19 Не ставьте на конфорки деформированную или неустойчивую посуду во избежание ее опрокидывания. Ставьте посуду на варочную панель так, чтобы случайно не задеть за ручки кастрюль и не опрокинуть их.
- 20 Некоторые части кухонной плиты 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 обращайте внимание, чтобы их провод не касался горячих частей плиты.
- 23 Всегда проверяйте, чтобы ручки находились в положении “•”/“У”, 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 Стеклопанель крышки (имеется только в некоторых моделях) может треснуть в случае ее перегрева, поэтому перед тем как закрыть крышку кухонной плиты убедитесь, что все газовые или возможные электрические конфорки выключены.
- 27 Если кухонная плита устанавливается на возвышение, необходимо зафиксировать ее надлежащим образом.
- 28 Внутренняя поверхность ящика (если он имеется) может сильно нагреться.

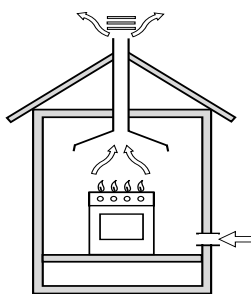
Приведенные ниже инструкции предназначены для квалифицированных монтажников для наиболее правильного выполнения монтажа, регулировки и технического обслуживания с соблюдением действующих нормативов.

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

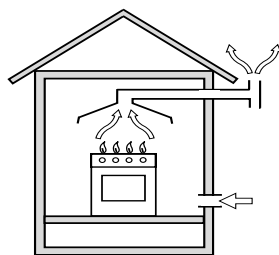
Расположение

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.



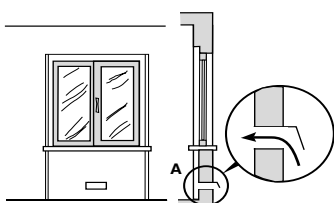
В камин или в дымоход с медным покрытием (для кухонных устройств для приготовления пищи)



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 м³/час на кВт установленной мощности. Система притока воздуха может забирать воздух непосредственно из атмосферы, снаружи здания через воздухопровод с проходным сечением не менее 10 см², 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 см² (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



Примеры вентиляционных отверстий для притока воздуха
Рис. А



Увеличение расстояния между дверью и полом.
Рис. В

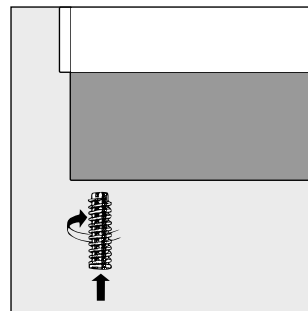
- c) Интенсивное, продолжительное использование кухонной техники может потребовать дополнительной вентиляции,

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.

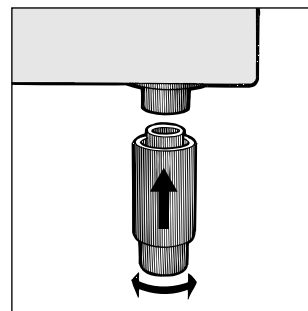
Нивелировка (имеется только в некоторых моделях)

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.

- б) Вытяжка должна быть установлена в соответствии с руководством по эксплуатации вытяжки и в любом случае на высоте не менее 650 мм.
- в) 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.

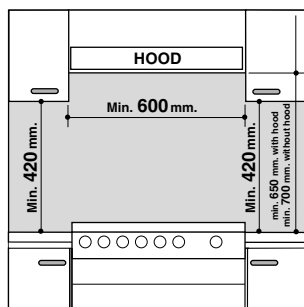


Рис. С

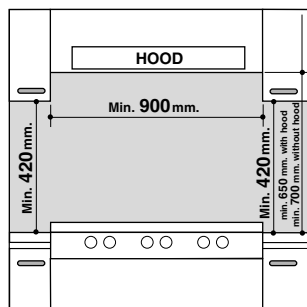


Рис. D

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 было 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

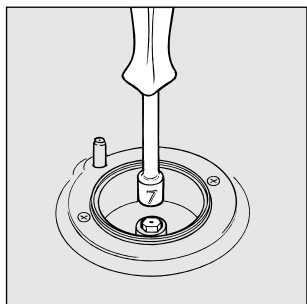
Для настройки кухонной плиты на тип газа, отличающийся от газа, на который она рассчитана (указан на этикетке), необходимо выполнить следующие операции:

- 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 регуляции минимального пламени конфорок на варочной панели:

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

ПРИМЕЧАНИЕ: в случае использования сжиженного газа винт регуляции 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 регуляции первичного воздуха конфорок на варочной панели:

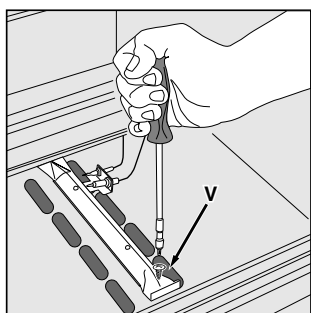
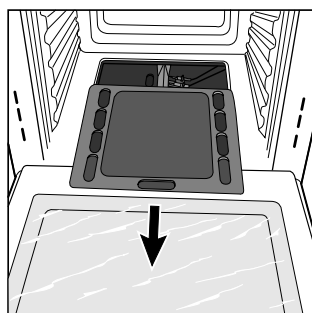
Конфорки не нуждаются в какой-либо регуляции первичного воздуха.

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

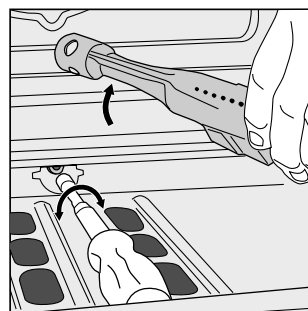


- вынуть горелку из духовки, сняв “V”-образный винт;
- отвинтить форсунку горелки духовки при помощи

специального полого ключа для форсунок, или, что предпочтительнее, полым ключом 7 мм и заменить ее на форсунку, пригодную для нового типа газа (смотреть таблицу 1).

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

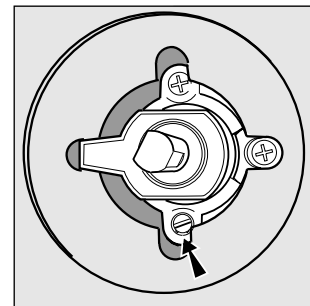
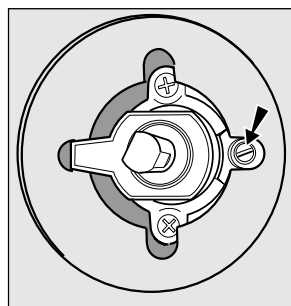
- восстановить на место все комплектующие, выполняя операции в обратном порядке по отношению к описанным выше.



б) Порядок регуляции 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 регуляции 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.

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

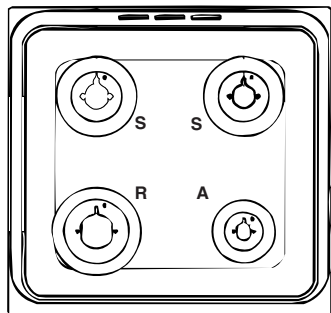
Горелка	Диаметр (мм)	Теплотворная способность кВт (р.с.с.*)		Сжиженный газ				Природный газ			
				Байпас 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* г/час		Форсунка 1/100 (мм)	Расход* л/час	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* г/час
		Номин.	Сокращ			***	**				
Быстрая (Большая)(R)	100	3,00	0,7	41	86	218	214	116	286	143	286
Полубыстрая (Средняя)(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
Давление подачи	Номинальное (мбар) Минимальное (мбар) Максимальное (мбар)					28-3-0 20 35	37 25 45	20 17 25		13 6,5 18	

* При 15°C и 1013 мбар – сухой газ

** Пропан Теплотворная способность = 50,37 МДж/кг

*** Бутан Теплотворная способность = 49,47 МДж/кг

Природный газ Теплотворная способность = 37,78 МДж/м³



K6 G20/R
K6 G21/P



Это оборудование соответствует следующим директивам Европейского экономического сообщества:

- 2006/95/ЕС от 12/12/06 (Низкое напряжение) и последующие модификации;
- 2004/108/ЕС от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) и последующие модификации;
- 2009/142/ЕС от 30/11/09 (Газ) и последующие модификации;
- 93/68/ЕС от 22/07/93 и последующие модификации.
- 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

Технические характеристики

Рабочие габаритные размеры духового шкафа:

ширина 43.5 см

глубина 43.5 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

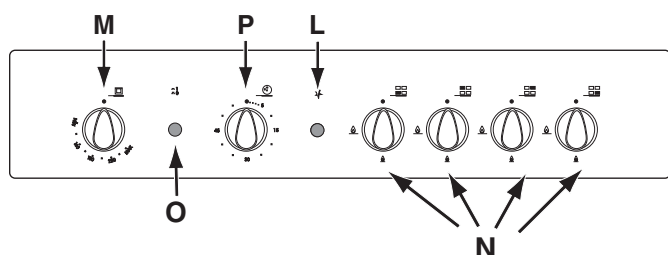
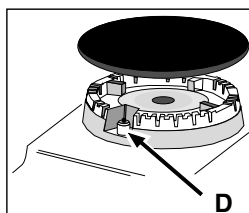


Согласно Европейской Директиве 2002/96/СЕ касательно утилизации электронных и электрических электроприборов (RAEE) электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзина, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации.

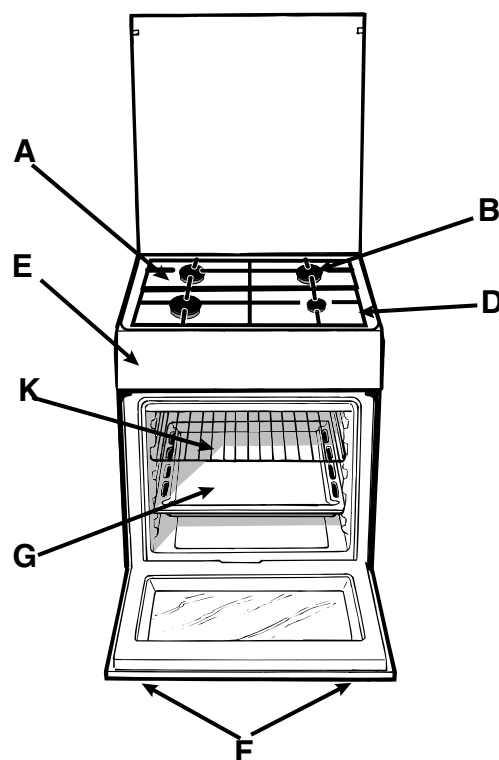
Старые бытовые электроприборы могут быть переданы в общественный центр утилизации, отвезены в специальные муниципальные зоны или, если это предусмотрено национальными нормативами, возвращены в магазин при покупке нового изделия аналогичного типа.

Все ведущие производители бытовых электроприборов содействуют созданию и управлению системами по сбору и утилизации старых электроприборов.

Газовая плита



- A Варочная панель с бортиками для сбора возможных утечек
- C Газовая конфорка
- D Электронное устройство мгновенного зажигания
- E Опорная решетка варочной панели
- F Панель управления
- G Регулируемые ножки
- H Противень или жарочный лист
- I Решетка духовки
- L Электронное зажигание конфорок варочной панели
- M Рукоятка управления духовкой и грилем
- N Рукоятки включения газовых конфорок варочной панели
- O Кнопка включения/выключения освещения духовки (*только для некоторых моделей*)
- P Рукоятка таймера



ВНИМАНИЕ! При нагреве стеклянная крышка может лопнуть. Прежде чем закрыть ее, выключить все конфорки или электрические горелки.*Только для моделей со стеклянной крышкой



Разные функции кухонной плиты

! Перед началом эксплуатации необходимо снять пленку, наклеенную с боков изделия.

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 D). 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.

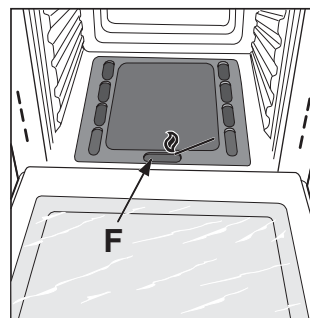
Внимание: При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение 30 минут при максимальной температуре и с закрытой дверцей. По истечении 30 минут выключить духовку, открыть дверцу и проветрить помещение. Запах, который может появиться в процессе этой операции, образуется в 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.

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 посуды (см)
Быстрая (R)	24-26
Полубыстрая (S)	16-20
Дополнительная (A)	1-14

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 рог слишком сухой

В следующий раз повысьте температуру на 1° С и сократите время приготовления.

Если рог слишком сырой

В следующий раз повысьте температуру на 1° С или сократите количество жидкости при замешивании теста.

Если поверхность рога слишком темна

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

Если рог хорошо пропечен снаружи, а внутри сырой

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

Если рог прилипает к форме

Хорошо смажьте и посыпьте мукой форму.

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 запеченного 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:

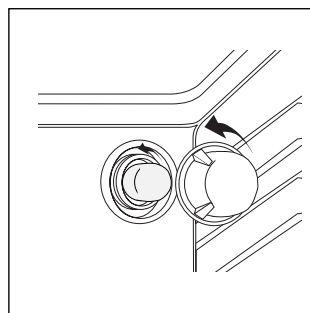
- **не использовать паровые агрегаты для чистки** эмалированные части и самочищающиеся панели, если последние имеются, должны мыться теплой водой без использования абразивных порошков и коррозионных моющих средств, которые могут повредить такие поверхности;
- внутри духовой шкафа следует мыть регулярно, 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;
- Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло.

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 ручьятами газовой варочной панели

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

ПРИМЕЧАНИЕ: Данная операция должна выполняться техником, уполномоченным производителем.

Практические советы по приготовлению блюд в духовом шкафу

Приготавливаемый продукт	Вес (кг)	Расположение на уровнях духовки снизу вверх	Температура (°C)	Время нагревания (мин.)	Продолжительность приготовления (мин.)
Макаронные изделия	2.5	3	210	10	60-75
Лазанья	2.5	3	200	10	40-50
Каннеллони	2.5	3	200	10	40-50
Макаронная запеканка					
Мясо					
Телятина	1.7	3	200	10	85-90
Курица	1.5	3	220	10	90-100
Утка	1.8	3	200	10	100-110
Кролик	2.0	3	200	10	70-80
Свинина	2.1	3	200	10	70-80
Баранина	1.8	3	200	10	90-95
Рыба					
Скумбрия	1.1	3	180-200	10	35-40
Камбала	1.5	3	180-200	10	40-50
Форель в фольге	1.0	3	180-200	10	40-45
Пицца					
По-неаполитански	1.0	3	220	15	15-20
Выпечка					
Печенье	0.5	3	180	15	30-35
Песочный торт	1.1	3	180	15	30-35
Несладкие пироги	1.0	3	180	15	45-50
Дрожжевая выпечка	1.0	3	165	15	35-40

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

Advertencias

Para garantizar la eficacia y seguridad de este electrodoméstico:

- **Diríjase exclusivamente al Servicio Técnico Oficial del Fabricante.**
- **Solicite siempre la utilización de recambios originales.**

- 1 Estas instrucciones son válidas sólo para los países de destinación cuyos símbolos figuran en el folleto y en la placa matrícula del aparato.
- 2 Este aparato ha sido creado para una utilización de tipo no profesional, en una vivienda.
- 3 Este manual pertenece a un aparato de clase 1 (aisado) o clase 2 - subclase 1 (empotrado entre dos muebles).
- 4 **Antes de utilizar el aparato leer con atención las instrucciones contenidas en el presente manual, en cuanto proveen importantes advertencias respecto a la seguridad de instalación, uso y mantenimiento. Conservar cuidadosamente este manual para posteriores consultas.**
- 5 Después de haber quitado el embalaje asegurarse que el aparato resulte íntegro. En caso de duda, no utilizar el aparato y dirigirse a personal profesionalmente calificado. Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestirolo clavos, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños dado que constituyen potenciales fuentes de peligro.
- 6 La instalación debe efectuarse según las instrucciones del fabricante y por personal profesionalmente calificado. Una incorrecta instalación puede causar daños a personas, animales o cosas, con relación a los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.
- 7 La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza sólo cuando el mismo resulte correctamente conectado a una eficiente instalación de conexión a tierra, conforme a lo previsto por las normas de seguridad eléctrica. Es necesario verificar este fundamental requisito de seguridad y, en caso de duda, solicitar un control cuidadoso de la instalación por parte de personal profesionalmente especializado. El fabricante no puede ser considerado responsable por los eventuales daños causados por la falta de conexión a tierra de la instalación.
- 8 Antes de conectar el aparato, comprobar que los datos de la placa (puesta en el aparato y/o en el embalaje) características correspondan a los de la red de distribución eléctrica y gas.
- 9 Comprobar que la capacidad eléctrica de la instalación y la de las tomas de corriente resulten adecuadas a la potencia máxima del aparato indicada en la placa características. En caso de duda, dirigirse a personal profesionalmente especializado.
- 10 Al efectuarse la instalación, es necesario disponer de un interruptor onipolar con una distancia de apertura entre los contactos igual o superior a 3 mm.
- 11 En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y el enchufe del aparato, llamar a personal técnico para reemplazar la toma con otra de tipo adecuado. El técnico, en particular, deberá también comprobar que la sección de los cables de la toma de corriente resulte adecuada a la potencia absorbida por el aparato. En general, es desaconsejable el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o extensiones. En caso de que el uso de estos fuese indispensable, será necesario utilizar solamente adaptadores simples o múltiples y extensiones conformes a las normas vigentes de seguridad, tratando de no superar el límite de capacidad en valor de corriente, indicado en el adaptador simple y en las extensiones, y el de máxima potencia indicado en el adaptador múltiple.
- 12 No dejar el aparato enchufado inútilmente. Apagar el interruptor general del aparato cuando el mismo no se utilice, y cerrar la llave del gas.
- 13 **No obstruir las aperturas o ranuras de ventilación o de eliminación del calor.**
- 14 El cable de alimentación de este aparato no debe ser sustituido por el usuario. Cuando el cable presente averías, o para su sustitución, dirigirse exclusivamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante.
- 15 Este aparato deberá destinarse exclusivamente al uso para el cual ha sido expresamente concebido. Cualquier otro uso (por ejemplo: para caleccionar ambientes) debe considerarse impropio y por ende peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.
- 16 El uso de cualquier aparato eléctrico exige la observación de algunas reglas fundamentales. En particular:
 - no tocar el aparato con manos o pies mojados o húmedos
 - no usar el aparato con los pies descalzos
 - no usar extensiones, si no se lo hace prestando la debida atención.
 - no tirar del cable de alimentación, o del aparato mismo, para quitar el enchufe del tomacorriente.
 - no dejar expuesto el aparato al alcance de agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.)
 - no permitir que el aparato sea usado por niños o por incapacitados, sin vigilancia.
- 17 Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento, desconectar el aparato de la red de alimentación eléctrica, desenchufándolo o apagando el interruptor de la instalación.
- 18 Cuando se decida no utilizar más un aparato de este tipo, antes de desecharlo se ruega inutilizarlo, cortándole el cable de alimentación, luego de haber quitado el enchufe del tomacorriente. Se ruega además inutilizar las partes del aparato susceptibles de constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían servirse del aparato fuera de uso para sus juegos.
- 19 No apoyar ollas instables o deformadas sobre los quemadores y las placas eléctricas, para evitar que se vuelquen. Colocar las ollas sobre la encimera de manera que los asideros siempre resulten hacia el interior, para evitar choques accidentales.
- 20 Algunas partes del aparato, sobre todo las placas eléctricas, permanecen muy calientes después del uso y por un tiempo prolongado. Cuidado! no tocarlas.
- 21 No utilizar líquidos inflamables (alcohol, bencina...) en la cercanía del aparato mientras está en funciones.
- 22 Si se emplean otros electrodomésticos alrededor de la encimera, cuidar que el cable de alimentación no pase sobre las partes más calientes.
- 23 Controlar que los pomos estén siempre en la posición "•"/"o" cuando el aparato no se utiliza.
- 24 **Durante el uso del aparato los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga alejados a los niños.**
- 25 **Los aparatos a gas necesitan una buena ventilación para funcionar correctamente. Controlar que durante la instalación se respeten los requisitos indicados en el párrafo relativo a la "Colocación".**
- 26 En los modelos que presentan una protección de cristal o tapa superior, ésta puede agrietarse o partirse en caso de recalentamiento; por lo tanto conviene que todos los quemadores resulten bien apagados antes de bajar la protección.
- 27 Si la cocina se coloca sobre un pedestal, tenga las precauciones necesarias para que el aparato no se resbale de dicho pedestal.
- 28 **Advertencia:** se recomienda no colocar nunca contenedores muy calientes, comida caliente y material inflamable dentro del cajón calentaplato.
- 29 Las superficies internas del cajón (cuando existe) pueden calentarse.

Instrucciones para la instalación

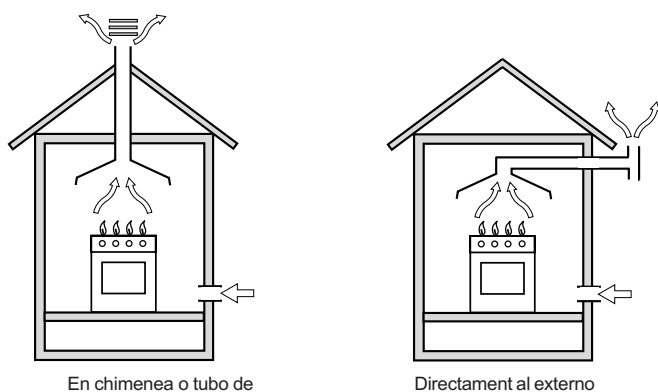
Las instrucciones siguientes están destinadas al instalador calificado para que pueda efectuar las operaciones de regulación, y manutención técnica correctamente, conforme las normas en vigor.

Importante: Cualquier intervención con fines de regulación, manutención, etc, debe efectuarse con la cocina desenchufada.

Colocación

Importante: este aparato puede instalarse y funcionar sólo en ambientes permanentemente ventilados según las prescripciones de las Normas en vigor. Deben ser respetados los siguientes requisitos:

- a) El ambiente debe poseer un sistema de descarga hacia afuera de los humos de la combustión, realizado por medio de una campana o de un electro-ventilador que se ponga en marcha automáticamente todas las veces que se prende el aparato.

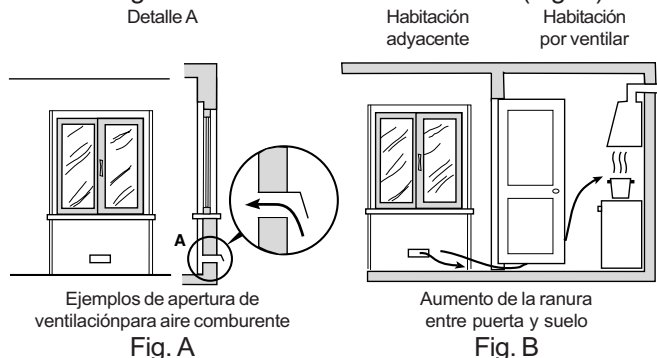


En chimenea o tubo de chimenea ramificado

Directament al externo

(reservado a los aparatos de cocción)

- b) El ambiente debe poseer un sistema que permita la entrada del aire necesario para una combustión normal. La capacidad de aire necesario para la combustión no debe resultar inferior a $2 \text{ m}^3/\text{h}$ por cada kilovatio (kW) de potencia instalada. El sistema puede ser realizado por medio de un conducto de 100 cm^2 , por lo menos, por el cual entra aire de afuera del edificio que posea una sección útil de modo que no pueda ser obstruido accidentalmente. Para los aparatos que no poseen, a la altura del plano de trabajo, el dispositivo de seguridad para el caso de falta de llama, las aberturas de ventilación deben ser agrandadas de un 100% respetando un mínimo de 200 cm^2 (Fig. A). O bien, en manera indirecta, por medio de ambientes adyacentes equipados con un conducto de ventilación hacia afuera, como explicado anteriormente, que no sean partes en común del edificio ni ambientes con riesgo de incendio o cuartos de dormir (Fig. B).



Detalle A

Habitación adyacente Habitación por ventilar

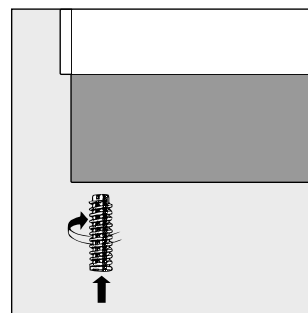
Ejemplos de apertura de ventilación para aire comburente
Fig. A

Aumento de la ranura entre puerta y suelo
Fig. B

- c) El uso intensivo y prolongado del aparato puede hacer necesaria una aireación adicional, como por ejemplo, abrir una ventana o una aireación más eficiente como puede ser el aumento de la potencia de una aspiración mecánica, si existe.
- d) Los gases de petróleo licuefactos, más pesados que el aire, restañan hacia abajo. Luego, los ambientes que contienen garrafas de GPL deben tener aberturas hacia afuera para permitir la evacuación desde abajo de eventuales escapes de gas. Por lo tanto, garrafas de GPL, sea vacías que parcialmente llenas, no deben instalarse o depositarse en ambientes o vanos a niveles más bajos del suelo (cantinas, etc.). Es oportuno conservar en el ambiente sólo la garrafa que se está utilizando, colocada en modo que no quede expuesta a la acción directa de fuentes de calor (hornos, chimeneas, estufas, etc.) capaces de llevarla a temperaturas superiores a 50°C .

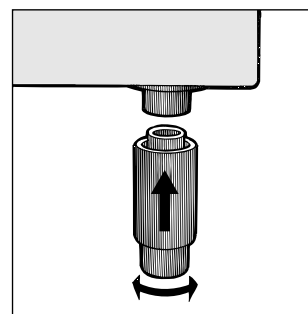
Nivelación (presente sólo en algunos modelos)

En la parte inferior del aparato se encuentran 4 pies de sostén ajustables con tornillos que permiten mejorar la nivelación del aparato. Es indispensable que el aparato esté ubicado de modo uniforme.



Montaje patas (presente sólo en algunos modelos)

Se suministran patas que se empotran por bajo de la base de la cocina.



Instalación de la cocina

Es posible su instalación al costado de muebles cuya altura no supere la del plano de cocción. La pared que está en contacto con la parte posterior de la cocina debe ser de material no inflamable. Durante el funcionamiento la pared posterior de la cocina puede alcanzar una temperatura de 50°C superior a la del ambiente.

- a) Los muebles situados a un costado, cuya altura supere la de la superficie de trabajo, deben estar situados a por lo menos 600 mm del borde de la superficie.
- b) Las campanas deben ser instaladas de acuerdo a los requisitos establecidos en los manuales de instrucción de las campanas, y de todos modos manteniendo una distancia mínima de 650 mm.

- c) En el caso en que los mecheros se instalen debajo de un mueble de cocina, se deberá mantener entre ellos (mueble y mecheros), una distancia mínima de 700 mm (milímetros). Los muebles adyacentes a la campana purificadora se colocarán a una distancia mínima de 420 mm con relación al plano de cocción (Fig. C - Fig. D).

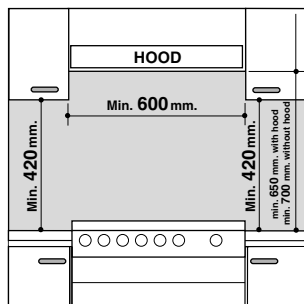


Fig. C

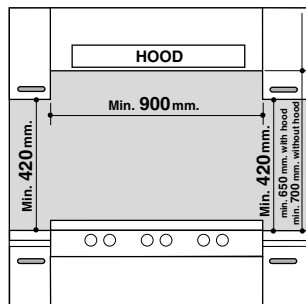


Fig. D

Conexión gas

Conectar la cocina a la garrafa o al conducto del gas conforme a las prescripciones de las normas en vigor, sólo después de haberse asegurado que la misma está regulada para el tipo de gas con el cual será alimentada. Caso contrario, efectuar las operaciones indicadas en el párrafo “Adaptación a los distintos tipos de gas”. En algunos modelos la alimentación del gas puede producirse indistintamente de derecha o de izquierda según los casos; para cambiar la conexión es necesario invertir la abrazadera con la tapa de cierre y substituir la guarnición de cierre (suministrada con el aparato). En caso de alimentación con gas líquido de garrafa, utilizar reguladores de presión conformes a las Normas en vigor.

Importante: para asegurar un funcionamiento seguro, un uso adecuado de energía y larga duración del aparato, controlar que la presión de alimentación respete los valores indicados en la tabla 1 “Características de los quemadores y picos”.

Conexión del tubo flexible

Efectuar la conexión por medio de un tubo flexible para gas que responda a las características indicadas en las normas en vigor. El diámetro interno del tubo a utilizar debe ser:

- 8mm para alimentación con gas líquido;
- 13mm para alimentación con gas metano;

Mencionamos a continuación las principales prescripciones de las normas en vigor:

- No debe resultar en ningún punto de su recorrido en contacto con partes que están a temperaturas superiores a 50°C.
- no debe tener una longitud superior a 1500 mm;
- No debe estar sujeto a ningún esfuerzo de tracción o torción y no debe presentar curvas excesivamente estrechas o estrangulamientos.
- No debe estar en contacto con objetos afilados, esquinas con partes móviles o no quede aplastado.
- Debe ser de fácil inspección a lo largo de todo su recorrido para poder controlar su estado de conservación;

Comprobar que el tubo resulte bien calzado en sus dos extremidades y sujetarlo por medio de abrazaderas de cierre conforme a la Norma en vigor. En caso no se pudieran respetar estas condiciones, habrá que recurrir a los tubos metálicos flexibles, conforme a la Norma en vigor.

En el caso en que la cocina se instale según las condiciones de la clase 2, subclase 1, es oportuno conectarse a la red de gas solamente a través de un tubo metálico flexible conforme a la norma en vigor.

Conexión del tubo flexible de acero inoxidable con pared continua fijación con rosca

Eliminar la abrazadera presente en el aparato.

El empalme de entrada de gas al aparato es fileteado 1/2 gas macho cilíndrico. Utilizar exclusivamente tubos conforme a la Norma en vigor y guarniciones de cierre conforme a la Norma en vigor. La instalación de estos tubos debe ser efectuada en modo que su longitud, en condiciones de extensión máxima, no supere 2000 mm. Una vez realizada la conexión, asegurarse que el tubo metálico flexible no permanezca en contacto con partes móviles o no quede aplastado.

Control partes estancas

Importante: al terminar la instalación controlar el perfecto sellado de todas las uniones, utilizando una solución jabonosa pero nunca una llama.

Conexión del cable de alimentación a la red

Instalar al cable un enchufe normalizado para la potencia indicada en la placa características; en caso de conexión directa a la red, es necesario colocar entre el aparato y la red, un interruptor onnipolar con una apertura mínima entre los contactos de 3 mm, adecuado a la potencia y conforme a las normas en vigor (el cable a tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación debe colocarse de tal manera que, en ningún punto alcance una temperatura superior a 50°C con respecto a la temperatura ambiente.

Antes de efectuar la conexión comprobar que:

- la válvula limitadora y la instalación doméstica puedan soportar la potencia del aparato (ver placa características);
- la instalación de alimentación esté provista de una conexión a tierra eficaz, conforme a las normas y disposiciones de ley;
- pueda accederse fácilmente a la toma de corriente o al interruptor onnipolar una vez instalada la cocina.

Advertencia: no utilizar reductores, adaptadores o derivadores dado que los mismos podrían provocar calentamientos o quemaduras.

Adaptación del plano a los distintos tipos de gas

Para adaptar la cocina a un tipo de gas diferente a aquel para el cual la misma ha sido predispuesta (indicado en la tapa), es necesario efectuar las siguientes operaciones:

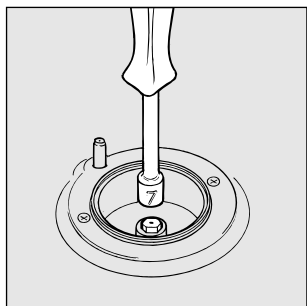
- a) substituir la abrazadera ya montada, por aquella que contiene el embalaje “accesorios de la cocina”.

Atención: la abrazadera para gas metano y para gas de ciudad es la misma. (la abrazadera para gas líquido lleva impreso el número 8, la del gas metano el número 13).

Servirse de todas maneras de la junta de sellado nueva.

- b) Sustitución de los picos de los quemadores del plano:

- sacar las rejillas y quitar los quemadores de sus sedes;
- destornillar los picos, sirviéndose de una llave de tubo de 7 mm, y substituirlos por los que se adapten al nuevo tipo de gas (ver tabla 1 “Características de los quemadores y picos”).



- Volver a colocar todos los componentes en sus respectivas posiciones, efectuando las operaciones inversas, respecto a la secuencia arriba indicada.

c) Regulación de mínimos de los quemadores del plano:

- llevar la llave a la posición de mínimo;
- quitar el pomo y accionar el tornillo de regulación situado en el interior o al costado de la varilla de la llave, hasta conseguir una pequeña llama regular.

Nota: cuando use gas natural, el tornillo de ajuste se deberá desenroscar en sentido antihorario.

- comprobar que, al girar rápidamente la llave de la posición de máximo a la de mínimo, no se produzcan apagados de la llama.

d) Regulación aire primario de los quemadores del plano:

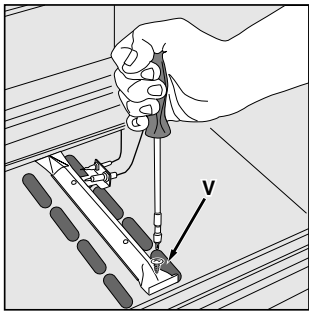
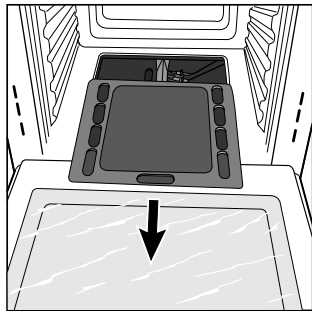
Los quemadores no necesitan regulación de aire primario.

Adaptación a los distintos tipos de gas

Para adaptar el horno a un tipo de gas diferente de aquel para el cual fue fabricado (indicado en la etiqueta), es necesario efectuar las siguientes operaciones:

a) Sustitución del pico del quemador del horno

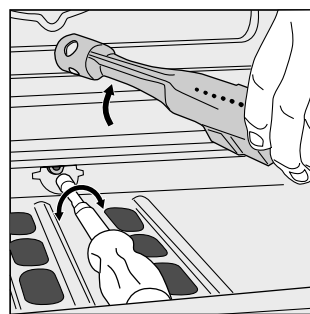
- abra la puerta del horno completamente
- extraiga el fondo del horno deslizable
- desenrosque el tornillo de fijación del quemador



- extraiga el quemador del horno después de haber quitado el tornillo "V";
- destornille el pico del quemador del horno sirviéndose de la correspondiente llave a tubo para picos o mejor aún, de una llave a tubo de 7 mm y sustituirlo con el que se adapte al nuevo tipo de gas. (ver tabla 1).

Tenga particular cuidado con los cables de las bujías y con los tubos de los termopares.

- Volver a colocar todos los componentes en sus respectivas posiciones, efectuando las operaciones inversas, con respecto a la secuencia arriba indicada.



Regulación aire primario del quemador del horno:

- b) El quemador está proyectado de modo tal que no necesita regulación de aire primario.**

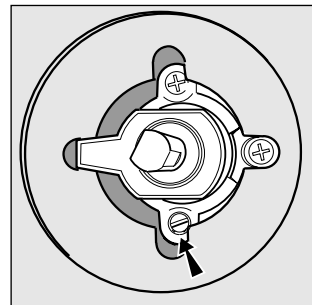
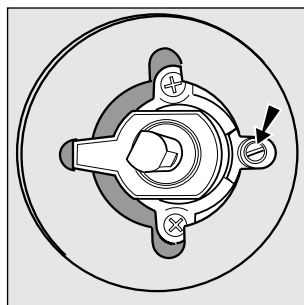
Regulación del mínimo del quemador del horno

c) Regular el mínimo del quemador del horno:

- llevar el pomo hacia la posición de **Mín** después de haber dejado la misma por aproximadamente 10 minutos en posición **Max**;

- quitar el pomo
- quitar el disco fijado al panel frontal
- opere sobre el tornillo de regulación ubicado en la parte externa de la varilla del termostato hasta obtener una pequeña llama regular (la llama es visible a través de los orificios del fondo del horno);

Nota: cuando use gas natural, el tornillo de ajuste se deberá desenroscar en sentido antihorario.



- luego, comprobar que al girar rápidamente el pomo de la posición **Max** a la posición de **Mín** o al abrir o cerrar rápidamente la puerta del horno no se produzcan apagados del quemador.

Regulación aire primario de los quemadores del horno:

Los quemadores no necesitan regulación de aire primario.

Atención

Al terminar la operación, sustituir la vieja etiqueta de calibrado con aquella correspondiente al nuevo gas que se utiliza, disponible en nuestros Centros de Asistencia Técnica.

Nota

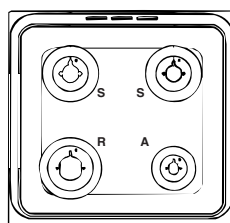
En el caso en que la presión del gas utilizado sea distinta (o variable) de la prevista, es necesario instalar, en la cañería de ingreso, un regulador de presión conforme a las Normas Nacionales en vigor sobre "reguladores para gas canalizado".

Características de los quemadores y de los picos

Tabla 1

Quemador	Diámetro (mm)	Potencia térmica kW (p.c.s.*)		Gas líquido				Gas natural	
		Nomin.	Reduc.	By-pass 1/100 (mm)	pico 1/100 (mm)	capacid.* g/h		pico 1/100 (mm)	capacid.* l/h
Rápido (Grande)(R)	100	3,00	0,7	41	86	218	214	116	286
Semi Rápido (Medio)(S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	106	181
Auxiliari (Pequeño)(A)	55	1,00	0,4	30	50	73	71	79	95
Horno	-	2,60	1,00	52	78	189	186	119	248
Presiones de suministro	Nominal (mbar) Mínimo (mbar) Máximo (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

- * A 15°C y 1013 mbar-gas seco
 ** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
 *** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
 Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³



K6 G20/R
K6 G21/P

Características técnicas

Dimensiones útiles del horno:

longitud cm. 43.5
 profundidad cm. 43.5
 altura cm. 31

Volúmen útil del horno:

litros 58

Dimensiones útiles del compartimiento calienta-platos:

longitud cm. 46
 profundidad cm. 42
 altura cm. 8,5

Tensión y frecuencia de alimentación:

ver placa características

Quemadores:

adaptables a todos los tipos de gas indicados en la
 placa de características

**Estos aparatos han sido contruidos de conformidad
 con las siguientes Normas Comunitarias:**

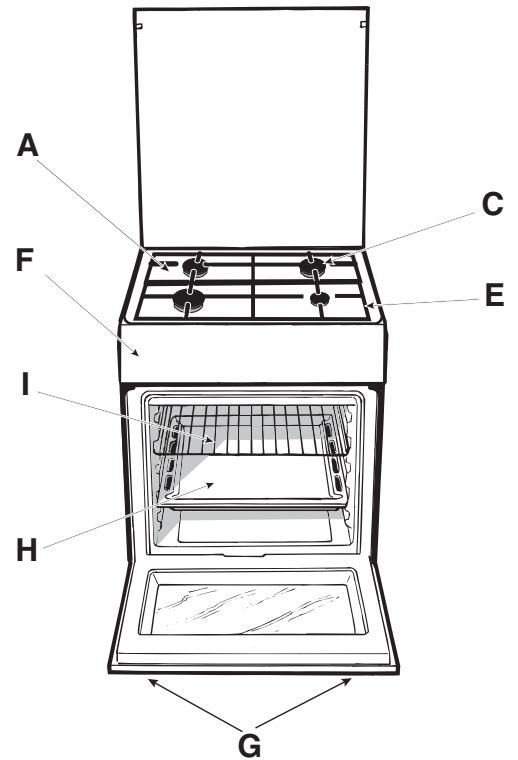
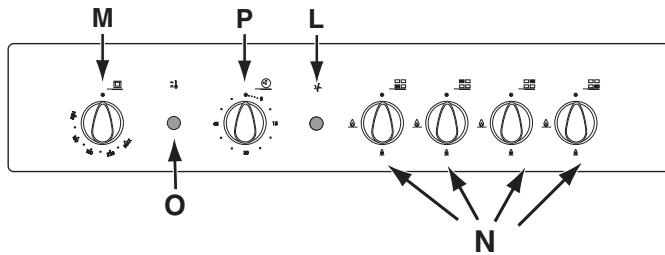
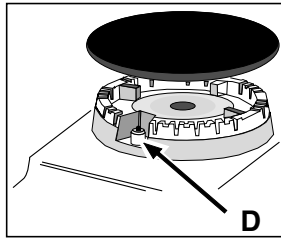
Normas Comunitarias 2006/95/EC del 12/12/06 (Baja
 Tensión) y posteriores modificaciones -2004/108/EC del
 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y
 posteriores modificaciones -
 2009/142/EC del 30/11/09 -(Gas) y posteriores
 modificaciones -
 93/68/EC del 22/07/93 y posteriores modificaciones -
 2002/96/EC
 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de
 aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los
 electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los
 contenedores municipales habituales; tienen que ser
 recogidos selectivamente para optimizar la recuperación
 y reciclado de los componentes y materiales que los
 constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el
 medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado
 se marca sobre todos los productos para recordar al
 consumidor la obligación de separarlos para la recogida
 selectiva.

El consumidor debe contactar con la autoridad local o con
 el vendedor para informarse en relación a la correcta
 eliminación de su electrodoméstico viejo.



La cocina con horno a gas



- A** Plano de contención eventuales derrames
- C** Quemador de gas
- D** Dispositivo de encendido instantáneo electrónico
- E** Rejilla del plano de cocción
- F** Panel de mandos
- G** Patitas regulables
- H** Asadera o plano de cocción
- I** Rejilla estante del horno
- L** Encendido electrónico de los quemadores del plano
- M** La perilla del horno
- N** Perilla de mando de los quemadores de gas del plano de cocción
- O** La perilla para el encendido de la luz del horno
- P** Perilla del cuentaminutos

ATENCIÓN! La tapa de vidrio se puede romper, si se calienta. Apagar todos los quemadores o, si existen, las placas eléctricas antes de cerrarla. *Se refiere solo a los modelos con cubierta de vidrio



Las diferentes funciones presentes en la cocina

! Antes de usar quitar las películas de plástico colocadas a los lados del aparato!

La selección de las diferentes funciones que ofrece la cocina se efectúa accionando los dispositivos y órganos de control situados en el panel de mandos de la misma.

Las perillas de mando de los quemadores de gas del plano de cocción (N)

En correspondencia con cada uno de los mandos se indica, con un circulito lleno, la posición del quemador de gas que ella dirige. Para encender uno de los quemadores acercar al mismo una llama o un encendedor de gas, presionar y girar el mando correspondiente en sentido

antihorario hasta la posición de **máximo** 🔥. Cada uno de los quemadores puede funcionar al máximo de su potencia, al mínimo, o con potencias intermedias. Con relación a estas diferentes prestaciones, sobre los mandos, además de la posición de apagado, indicada por símbolo • cuando el mismo se encuentra situado en correspondencia con el índice de referencia, se indican las posiciones de **máximo**

🔥 y de **mínimo** 🔥. Las mismas se obtienen haciendo girar el mando en sentido antihorario a partir de la posición de apagado. Para apagar el quemador es necesario en cambio girar la perilla en sentido horario hasta su bloqueo (en correspondencia de nuevo con el símbolo •).

Encendido electrónico del quemador del plano (L)

Algunos modelos están dotados de encendido instantáneo electrónico de los quemadores de gas del plano de cocción: los mismos se reconocen por la presencia del dispositivo de encendido (D). Este dispositivo entra en funciones ejerciendo una leve presión sobre la tecla "L" indicada por el símbolo ☆. Para encender el quemador elegido es, por lo tanto, suficiente pulsar el botón "L" y contemporáneamente pulsar a fondo y girar en sentido antihorario el pomo correspondiente hasta que se produzca el encendido. **Para obtener el encendido inmediato se aconseja activar primero la tecla y luego mover la perilla.**

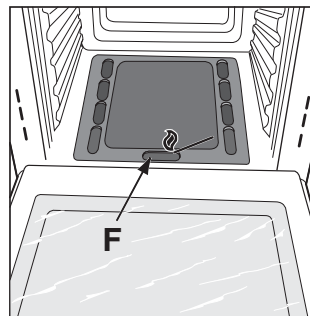
Advertencia: en el caso de apagado accidental de las llamas del quemador, cerrar la perilla de mando y esperar por lo menos un minuto antes de repetir la operación de encendido.

Atención: Cuando se enciende por primera vez, aconsejamos hacer funcionar el horno vacío durante aproximadamente media hora a la temperatura máxima, y con la puerta cerrada. Una vez transcurrido dicho tiempo, apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente. El olor que a veces se advierte durante esta operación es causado por la evaporación de sustancias empleadas para proteger el horno durante el lapso de tiempo que transcurre entre la fabricación y la instalación del producto.

Atención: Utilice el primer piso, desde abajo, solamente para cocciones con asador automático (si existe). Para otras cocciones no utilice nunca el primer piso, desde abajo, y nunca apoye objetos en el fondo del horno mientras está cocinando, porque podría causar daños al esmalte. Coloque siempre sus recipientes de cocción (fuentes para horno, películas de aluminio, etc.) sobre la parrilla suministrada con el aparato, ubicada en las guías del horno.

La perilla del horno (M)

Es el dispositivo que permite seleccionar las diferentes funciones del horno y escoger entre las temperaturas de cocción que se indican en la perilla misma, aquella que resulte más indicada para cocinar los distintos alimentos (comprendidas entre **Mín** y **Máx**). Para encender el quemador del horno, acercar al orificio "F" una llama o un encendedor de gas y girar la perilla del horno en sentido antihorario hasta la posición **Máx**.



Dado que la cocina está dotada de un dispositivo de seguridad es necesario mantener presionada la perilla por unos 6 segundos para permitir el pasaje de gas.

La selección de la temperatura de cocción se obtiene haciendo coincidir la indicación del valor deseado con la referencia que figura en el panel de mandos; la gama completa de las temperaturas que ofrece el aparato se indican a continuación:

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

La temperatura seleccionada se alcanza automáticamente y se mantiene constante a través del órgano de control (el termostato) dirigido por la perilla.

Advertencia importante: en el caso en que los quemadores del horno se apaguen accidentalmente, colocar la perilla del quemador en posición de apagado y esperar por lo menos un minuto antes de repetir la operación de encendido.

La perilla para el encendido de la luz del horno (O)

Es la individualizada por el símbolo ☼ y permite que con el encendido de la lámpara dentro del horno, pueda controlarse la marcha de la cocción sin abrir la puerta.

La perilla del cuentaminutos (P)

Para utilizar el cuentaminutos es necesario activar la alarma girando el botón "P" casi un giro completo en sentido horario ☺; luego, volviendo hacia atrás ☹, seleccionar el tiempo deseado, haciendo coincidir con el indicador fijo del tablero, el número correspondiente a los minutos prefijados.

Atención:

Durante la cocción, la puerta del horno se calienta, no permitir que los niños se acerquen a la misma.

Consejos prácticos para el uso de los quemadores

Para conseguir el mejor rendimiento será útil tener en cuenta lo siguiente :

- utilizar recipientes adecuados para cada quemador (ver tabla) con el fin de evitar que las llamas aparezcan por el fondo de las cacerolas.

- utilizar únicamente fuentes y cacerolas de fondo plano.
- en momentos de un hervor, girar la perilla hasta la posición de mínimo.
- utilizar siempre recipientes con tapa.

Quemador	Ø Diámetro recipientes (cm)
Rápido (R)	24 – 26
Semi Rápido (S)	16 – 20
Auxiliar (A)	10 – 14

N.I. En los modelos dotados de rejilla de reducción, esta última deberá ser usada únicamente para el quemador auxiliar, cuando se usan recipientes de diámetro inferior a 12 cm.

Consejos prácticos per la preparación

El horno ofrece una amplia gama de posibilidades para guisar cualquier comida de la mejor manera. Con el tiempo el usuario podrá aprovechar muy bien este aparato ideal para la cocina, por lo que las advertencias que damos a continuación son solo sugerencias que podrán ampliarse con la experiencia personal de cada uno.

Preparación de postres y repostería en general

Cuando se hacen tartas colocar siempre al horno previamente calentado. Las temperaturas por lo general deben estar alrededor de los 160°C. No abrir la puerta del horno mientras se hace un bizcochuelo, para evitar que la masa no aumente su volumen. Las preparaciones batidas no deben ser muy fluidas, para no tener que prolongar demasiado el tiempo de cocción. En general:

Masa de dulce muy seca

En la próxima oportunidad seleccionar temperatura con 10°C superior y reducir el tiempo de cocción.

Cuando el bizcocho no fermenta

Usar menos líquido o bajar la temperatura de 10°C.

Torta oscura en la superficie

Colocar el molde más abajo, seleccionar una temperatura menor y prolongar el tiempo de cocción

Buen aspecto por fuera, pegadizo por dentro

Usar menos líquido, reducir la temperatura, aumentar el tiempo de cocción

El bizcochuelo no se desprende del molde

Untar bien el molde y espolvorearlo con un poco de pan rallado o harina

Cocción del pescado y de la carne

Las carnes deben ser piezas de un Kg. por lo menos, para evitar que puedan secarse demasiado. Con carnes blancas, aves y pescados, utilizar en todo momento temperaturas algo bajas (150°C-175°C). Con carnes rojas, cuando se desean bien crujientes y doradas por fuera, conservando sus jugos sabrosos, conviene iniciar con una temperatura más elevada (200-220°C) por un breve espacio, y luego disminuirla. Por lo general, cuanto más grande el trozo de asado, menor será la temperatura y más largo el tiempo de cocción. Colocar los trozos de carne al centro de la parrilla y colocar la grasera por debajo para recoger el jugo. Colocar bien la parrilla de manera que la carne ocupe el centro del horno. Cuando se necesite calor por debajo, usar el primer nivel inferior. Para obtener asados sabrosos cubrir las carnes con panceta o jamón y colocar las lonchas por la parte superior.

Mantenimiento periodico y limpieza de la cocina

Antes de efectuar cualquier operación desenchufar siempre la cocina. Para obtener una larga duración de la cocina es indispensable efectuar a menudo una esmerada limpieza general, teniendo en cuenta que:

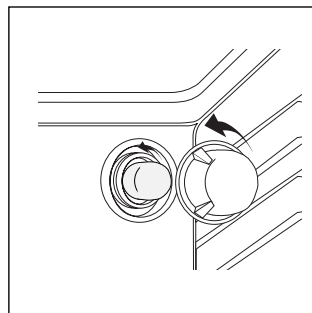
- **Para la limpieza no utilice aparatos a vapor.**
- las partes esmaltadas y los paneles auto-limpiantes, en caso de tenerlos, deben lavarse con agua tibia, sin usar polvos abrasivos ni sustancias corrosivas que podrían arruinarlas.
- el interior del horno debe limpiarse con cierta frecuencia, mientras esté tibio, usando agua caliente y detergente, enjuagando y secando luego cuidadosamente;
- los quemadores deben lavarse con frecuencia con agua caliente y detergente tratando de quitar las incrustaciones;
- En las cocinas dotadas de encendido automático es necesario efectuar con frecuencia una esmerada limpieza de las partes extremas de los dispositivos de encendido instantáneo electrónico y verificar que los orificios de salida del gas de los quemadores no resulten obstruidos;
- El acero inox se mancha a veces cuando permanece en contacto por largo tiempo con agua muy calcárea o con detergentes agresivos (que contienen fósforo). Se sugiere aclarado abundante y secado inmediato después de la limpieza. Conviene secar bien cualquier rebosamiento de agua.
- Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.

N.B.: evitar bajar la tapa cuando los quemadores de gas estén aún calientes. Elimine el líquido que se podría encontrar sobre la tapa antes de abrirla.

Importante: controlar periódicamente el estado de conservación del tubo flexible de conexión gas y sustituirlo ni bien presente alguna anomalía; se aconseja sustituirlos anualmente.

Reemplazo de la lámpara en la bóveda del horno

- Quitar a la cocina la alimentación mediante el interruptor omnipolar utilizado para la conexión a la instalación eléctrica, o desenchufarlo.
- Aflojar la tapa de vidrio del portalámpara;
- Desenroscar la lámpara y sustituirla con una resistencia a alta temperatura (300°C) con las siguientes características:
 - Tensión 230V
 - Potencia 25W
 - Casquillo E14
- Colocar de nuevo la tapa de vidrio. Volver a darle alimentación a la cocina.



Mantenimiento de las llaves de gas

Con el tiempo puede suceder que una llave se bloquee o presente dificultad para girar, en esos casos será necesario proceder a la sustitución de dicha llave.

Nota: Esta operación debe ser efectuada por un técnico autorizado por el fabricante.

Consejos prácticos para la cocción en el horno

Comida para cocinar	Peso (Kg)	Posición para la cocción en los pisos desde abajo	Temperatura (°C)	Precalentamiento (min.)	Duración de la cocción (min.)
Fideos					
Lasañas	2.5	3	210	10	60-75
Canelones	2.5	3	200	10	40-50
Fideos al horno	2.5	3	200	10	40-50
Carne					
Ternera	1.7	3	200	10	85-90
Pollo	1.5	3	220	10	90-100
Pato	1.8	3	200	10	100-110
Conejo	2.0	3	200	10	70-80
Cerdo	2.1	3	200	10	70-80
Cordero	1.8	3	200	10	90-95
Pescados					
Caballa	1.1	3	180-200	10	35-40
Dentón	1.5	3	180-200	10	40-50
Trucha envuelta	1.0	3	180-200	10	40-45
Pizza					
Napolitana	1.0	3	220	15	15-20
Tortas					
Bizcochos	0.5	3	180	15	30-35
Torta glaseada	1.1	3	180	15	30-35
Tortas saladas	1.0	3	180	15	45-50
Tortas leudadas	1.0	3	165	15	35-40

Nota: los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a sus gustos personales.

Para garantir a eficiência e a segurança deste electrodoméstico:

- **dirija-se exclusivamente a centros de assistência técnica autorizados**
- **solicite sempre a utilização de peças originais**

- 1 Este aparelho foi concebido para um uso não profissional no interior de uma morada.
- 2 Estas instruções valem somente para os países cujos símbolos aparecem no folheto e na placa de matrícula do aparelho.
- 3 **Este folheto diz respeito a um aparelho de classe 1 (isolado) ou classe 2 - classe abaixo 1 (situado entre 2 móveis).**
- 4 Antes de utilizar o aparelho ler cuidadosamente as advertências contidas neste folheto que fornecem indicações importantes a respeito da segurança de instalação, uso e manutenção. Conserver cuidadosamente este folheto para consultas futuras.
- 5 Após ter tirado a embalagem, assegurar-se de que o aparelho esteja íntegro. Em caso de dúvida, não utilizar o aparelho e dirigir-se a pessoas profissionalmente qualificadas. Os componentes da embalagem (sacos de plástico, poliestireno expandido, pregos, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças por serem potencialmente perigosos.
- 6 A instalação deve ser efectuada conforme as instruções do fabricante, por pessoal profissionalmente qualificado. Uma instalação errada pode causar danos às pessoas, animais ou objetos, em relação aos quais o fabricante não pode ser responsabilizado.
- 7 A segurança eléctrica deste aparelho está assegurada somente quando o mesmo estiver ligado a uma instalação com contacto de terra eficiente, conforme as normas de segurança eléctrica em vigor. É necessário verificar este requisito fundamental de segurança e, em caso de dúvida, efectuar um controle metódico da instalação por pessoal profissionalmente qualificado. O fabricante não se responsabiliza por danos eventuais provocados pela falta de ligação à terra da instalação.
- 8 Antes de ligar o aparelho assegurar-se de que os dados da plaqueta (colocada sobre o aparelho e/ou na embalagem) coincidam com os da rede de distribuição eléctrica e de gás.
- 9 Verificar que a capacidade eléctrica da instalação e das tomadas de corrente seja apropriada para a potência máxima do aparelho que está indicada na plaqueta. Em caso de dúvida dirigir-se a pessoa profissionalmente qualificada.
- 10 Prever um interruptor omnipolar com distância de abertura dos contactos igual ou superior a 3 mm. na instalação.
- 11 Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, substituir esta última por uma apropriada dirigindo-se a pessoa profissionalmente qualificada que terá também que verificar que a secção dos fios da tomada seja adequada para a potência absorvida pelo aparelho. Em geral é desaconselhável o uso de adaptadores, fichas múltiplas e/ou extensões. Se o uso de adaptadores for indispensável, usar somente adaptadores simples ou múltiplos e extensões conformes às normas de segurança em vigor, tomando cuidado porém, para não superar o limite de capacidade da corrente, indicado no adaptador simples e nas extensões e o limite de potência máxima indicado no adaptador múltiplo.
- 12 Não deixar o aparelho ligado inutilmente. Desligar o interruptor geral do aparelho quando não for utilizado e fechar a torneira do gás.
- 13 Não obstruir as aberturas ou fendas da ventilação ou de escoamento do calor.
- 14 O cabo de alimentação deste aparelho não deve ser substituído pelo usuário. Em caso de estragos ao cabo ou necessidade de substituí-lo, dirigir-se exclusivamente a um centro de assistência técnica autorizado pelo fabricante.
- 15 **Este aparelho destina-se somente ao uso para o qual foi concebido. Qualquer outro uso (por exemplo: aquecimento de ambientes) é considerado impróprio e consequentemente perigoso. O fabricante não se responsabiliza por danos eventuais provocados por uso impróprio, errado ou irresponsável.**
- 16 O uso de todo aparelho eléctrico comporta a obediência a algumas regras fundamentais. Em particular:
 - não tocar no aparelho com as mãos ou pés molhados ou húmidos
 - não usar o aparelho com os pés descalços.
 - não usar, a não ser com cuidados especiais, extensões
 - não puxar o cabo de alimentação, ou o aparelho em si, para desligar a ficha da tomada.
 - não deixar o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.)
 - não permitir que crianças ou pessoas incapazes usem o aparelho sem vigilância.
- 17 Antes de efectuar qualquer operação de limpeza ou de manutenção, desligar o aparelho da rede de alimentação eléctrica desligando a ficha ou apagando o interruptor da instalação.
- 18 Se decidir não utilizar mais um aparelho deste tipo, recomenda-se desactivá-lo cortando o cabo de alimentação, após ter desligado a ficha da tomada. Recomenda-se, além do mais, a inutilizar aquelas partes do aparelho que podem ser fonte de perigo, especialmente para as crianças, que poderiam usá-las para brincar.
- 19 Sobre os queimadores e placas eléctricas não devem ser colocadas painéis instáveis ou deformados para evitar que se derrubem ou entorem. Coloque as placas sobre a superfície de cozedura em modo que os cabos fiquem orientados para dentro para evitar choques acidentais.
- 20 Algumas partes do aparelho, em particular as placas eléctricas, ficam quentes por muito tempo depois do uso. Tome cuidado para não tocá-las.
- 21 Não utilize líquidos inflamáveis (álcool, gasolina...) perto do aparelho enquanto este estiver funcionando.
- 22 Ao usar pequenos aparelhos eléctricos perto do plano de cozedura, tome cuidado para que o cabo de alimentação não encoste nas áreas quentes.
- 23 Controlar sempre que os botões estejam na posição "•"/"o" quando o aparelho não é utilizado.
- 24 **Durante o uso do aparelho os elementos de aquecimento e algumas partes da porta do forno ficam muito quentes. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.**
- 25 **Os aparelhos a gás precisam de uma boa ventilação para funcionar correctamente. Assegurar-se que sejam respeitados os requisitos do parágrafo "Posicionamento" no momento da instalação".**
- 26 A tampa de vidro (presente só em alguns modelos), pode quebrar-se por excesso de calor, portanto os queimadores e as placas devem estar apagados antes de fechar a tampa de vidro.
- 27 **Atenção:** nunca utilizar este compartimento como depósito de materiais inflamáveis.
- 28 Se o fogão for colocado sobre um estrado, tome as providências necessárias para que o aparelho não escorregue do estrado.
- 29 As superfícies internas da gaveta (se presente) podem ficar muito quentes.

Instruções para instalação

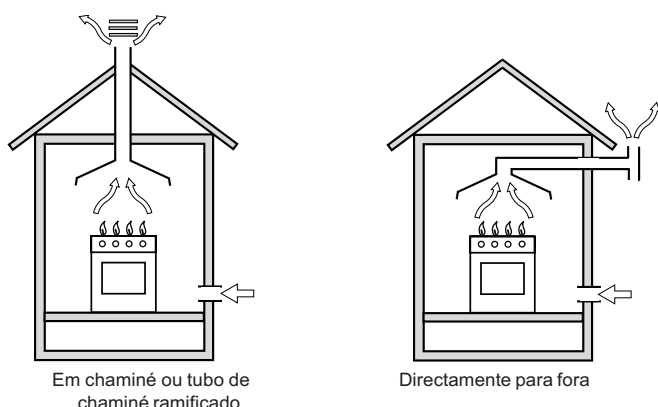
As instruções seguintes destinam-se ao instalador qualificado, a fim de que efectue as operações de instalação, regulação e assistência técnica da melhor maneira possível e conforme as normas em vigor.

Importante: qualquer intervenção de regulação, manutenção, etc., deve ser efectuada com o fogão desligado.

Instalação

Importante: este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em locais permanentemente ventilados conforme as prescrições das Normas Nacionais em vigor. Devem ser respeitados os seguintes requisitos:

- a) O local deve prever um sistema de descarga para o externo dos fumos de combustão, realizado mediante uma capa ou um electro-ventilador que entre automaticamente em função cada vez que se acende o aparelho.



Em chaminé ou tubo de chaminé ramificado

Directamente para fora

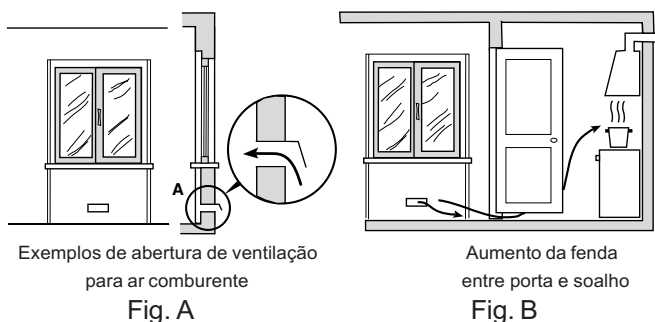
(reservado aos aparelhos de cocção)

- b) O local deve prever um sistema que permita a entrada de ar necessário para regular a combustão. O fluxo de ar necessário à combustão não deve ser inferior a 2 m³/h para kW de potência instalada. O sistema pode ser realizado capturando o ar directamente desde a parte externa do edifício através de um tubo de pelo menos 100 cm² de secção útil que não se entupa acidentalmente. Nos aparelhos que não estão equipados com o dispositivo de segurança para a falta de chama sobre o plano de cozedura, as aberturas para ventilação devem ser 100% aumentadas com um mínimo de 200 cm² (Fig. A). Outro sistema possível, seria o de capturar o ar em forma indireta, a partir de locais adjacentes que não constituam partes comuns do imóvel, ambientes com perigo de incêndio, nem quartos de dormir (Fig. B), que possuam um conduto de ventilação comunicante com a parte externa.

Detalhe A

Local adjacente

Local a ser ventilado



Exemplos de abertura de ventilação para ar comburent

Fig. A

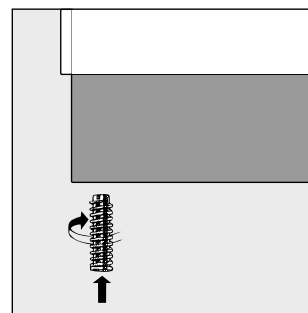
Aumento da fenda entre porta e soalho

Fig. B

- c) Para um emprego intensivo e longo do aparelho pode-se precisar de ventilação suplementar, por exemplo, a abertura de uma janela ou uma ventilação mais eficaz aumentando a potencia de aspiração mecânica se existir
- d) Os gases de petróleo líquidos mais pesados que o ar, concentram-se nas zonas baixas. Logo, os locais que contém os recipientes de GPL devem estar equipados com aberturas para o externo que permitam a evacuação desde baixo das eventuais fugas de gás. Portanto, os recipientes de GPL vazios ou parcialmente cheios não devem ser instalados ou depositados em locais ou vãos a um nível mais baixo que o do soalho (sótãos, etc.). E' oportuno manter no local somente o recipiente que está sendo usado, colocando-o afastado de fontes de calor (fornos, chaminés, estufas, etc.) que podem fazê-lo atingir temperaturas superiores a 50°C.

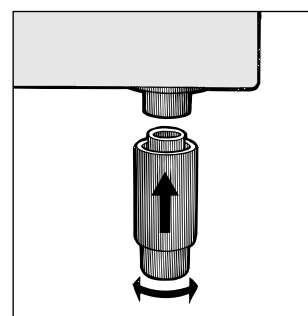
Nivelamento (presente somente em alguns modelos)

Na parte inferior do aparelho encontram-se 4 pés de apoio com parafusos que possibilitam melhorar o nivelamento do aparelho, se for necessário. É indispensável o aparelho estar posicionado de maneira uniforme.



Montagem das patas (presente somente em alguns modelos)

São fornecidas patas a serem embutidas debaixo da base do fogão.



Instalação do fogão

O fogão está predisposto com grau de protecção contra aquecimentos excessivos de tipo X, portanto pode ser instalado ao lado de móveis cuja altura seja inferior ao da superfície de trabalho. A parede em contato com o lado posterior do fogão deve ser de material não inflamável. Durante o funcionamento a parede posterior do fogão pode alcançar uma temperatura 50°C mais elevada que a do ambiente.

- a) Os moveis situados ao lado, com altura superior aquela do plano de trabalho, devem ser situados ao menos 200 mm do bordo do mesmo plano.

- b) Os exaustores devem ser instalados conforme os requisitos pedidos no manual de instruções dos próprios e, de todas formas, a uma distância mínima de 650 mm.
- c) Se o fogão for instalada por baixo de um móvel pênsil, este deverá estar a uma distância mínima do plano de 700 mm. Os móveis adjacentes ao exaustor deverão manter uma distância mínima do plano de 420 mm como na Fig. C e D.

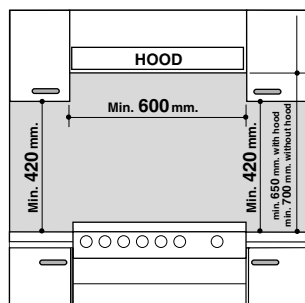


Fig. C

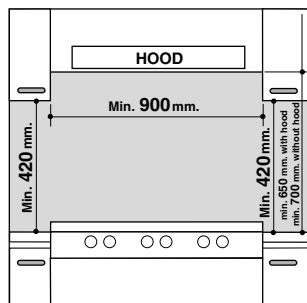


Fig. D

Ligação ao gás

A ligação do aparelho à tubagem ou à botija do gás deverá efectuar-se conforme prescrito pelas Normas Nacionais em vigor, somente após ter controlado que o mesmo esteja regulado para o tipo de gás com o qual será alimentado. Em caso contrário, efectuar as operações indicadas no parágrafo “Adaptação a diferentes tipos de gás”. Em alguns modelos a alimentação do gás pode ser efectuada pelo lado direito ou esquerdo conforme os casos. Para trocar a ligação é necessário inverter a braçadeira com o tampão de fêcho e substituir a gaxeta de vedação (fornecida com o aparelho). Em caso de alimentação com gás líquido de botija, utilizar reguladores de pressão em conformidade com as Normas Nacionais em vigor.

Importante: para garantir um funcionamento seguro, uma utilização de energia apropriada e maior duração da aparelhagem, assegurar-se que a pressão de alimentação respeite os valores indicados na tabela 1 “Características dos queimadores e dos bicos”.

Ligação com tubo flexível

Efectuar a ligação mediante um tubo flexível para gás que corresponda às características indicadas pelas Normas Nacionais em vigor.

O diâmetro interno do tubo a ser utilizado deve ser:

- 8mm para alimentação com gás líquido;
- 13mm para alimentação com gás metano.

Em particular, ao instalar estes tubos flexíveis devem ser respeitadas as seguintes prescrições:

- O tubo flexível, ao longo do seu trajecto, não deve estar em contacto em ponto algum, com partes que estejam a temperaturas superiores a 50°C;
- Não deve ter um comprimento inferior a 1500 mm.;
- Não deve estar sujeito a nenhum esforço de tracção e de torsão e além do mais, não deve apresentar curvas demasiado apertadas ou estrangulamentos;
- Não deve entrar em contacto com objetos afiados, esquinas com as partes móveis ou fique amassado.
- Deve poder-se inspecionar facilmente ao longo do seu percurso de modo a poder controlar o seu estado de conservação;

Assegurar-se de que o tubo esteja bem calçado nas duas extremidades e fixe-o mediante braçadeiras conforme a las Normas Nacionais em vigor.

Em caso não possam ser respeitadas estas condições será necessário recorrer aos tubos metálicos flexíveis conforme a las Normas Nacionais em vigor.

Se o fogão for instalado conforme as condições da classe 2 subclasse 1, seria oportuno conectar-se à rede do gás somente através do tubo metálico flexível conforme a Norma em vigor.

Ligação com tubo flexível de aço inoxidável com parede contínua com rosca

Eliminar a braçadeira presente no aparelho. A junta de entrada de gás ao aparelho tem uma rosca 1/2 gas macho cilíndrico. Utilizar exclusivamente tubos conformes a las Normas Nacionais em vigor. A instalação destes tubos deve ser efectuada em modo que o seu comprimento, em condições de máxima extensão, seja inferior a 2000 mm. Quando a ligação estiver terminada, assegure-se de que o tubo metálico flexível não entre em contacto com as partes móveis ou fique amassado.

Controle da vedação

Importante: ao terminar a instalação controlar a vedação de todas as juntas utilizando uma solução de sabão e nunca uma chama.

Ligação do cabo de alimentação à rede

Montar uma ficha normalizada no cabo, apropriada à carga indicada na placa de características. Em, caso de ligação directa à rede é preciso interpor entre o aparelho e a rede um interruptor onipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm, dimensionado à carga e de acordo com as normas em vigor (o fio de terra não deve ser interrompido pelo interruptor). O cabo de alimentação deve estar colocado de modo a não atingir em ponto algum uma temperatura que supere a temperatura ambiente de mais de 50°C.

Antes de efectuar a ligação verificar que:

- a válvula limitadora e a instalação doméstica possam suportar a carga da aparelhagem (ver placa de características);
- a instalação de alimentação possua uma ligação à terra eficaz conforme as normas e as disposições da lei;
- a tomada ou o interruptor onipolar possam ser facilmente alcançados quando o plano de cozedura estiver instalado.

Atenção: não utilizar reductores, adaptadores ou derivadores que podem causar aquecimentos ou queimaduras.

Adaptação do plano aos diferentes tipos de gás

Para adaptar o fogão a um tipo de gás diferente para o qual tinha sido previsto (indicado nas etiquetas fixadas na braçadeira e na tampa), é preciso efectuar as seguintes operações:

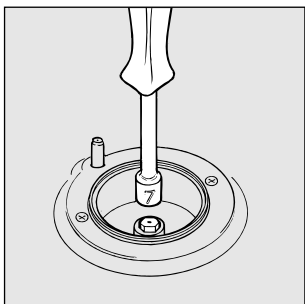
- a) substituir a braçadeira já montada com a que está dentro da confecção “accessórios do fogão”.

Atenção: a braçadeira para gás líquido está marcado o número 8, naquela para gás metano o número 13.

Utilizar de qualquer forma a junta de vedação nova.

b) Substituição dos bicos dos queimadores do plano:

- tirar as grelhas e extrair os queimadores dos seus lugares;
- desparafusar os bicos utilizando uma chave a tubo de 7 mm, e substituí-los com aqueles apropriados para o novo tipo de gás (ver tabela 1 “Características dos queimadores e dos bicos”).
- colocar no lugar todos os componentes efectuando as operações inversas às descritas acima.



c) Regulação dos mínimos dos queimadores do plano:

- levar a torneira à posição de mínimo;
- retirar o manípulo agir sobre o parafuso de regulação colocado dentro ou ao lado da vareta da torneira até obter uma pequena chama regular.
N.B: em caso dos gás líquidos, o rosca de regularização deverá ser totalmente enroscada.
- verificar que ao girar rapidamente a torneira da posição de máximo à posição de mínimo o queimador não se apague.

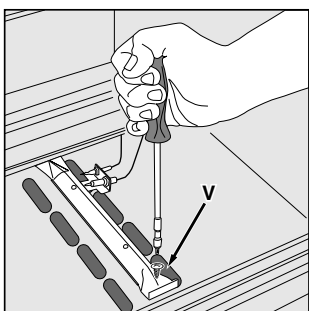
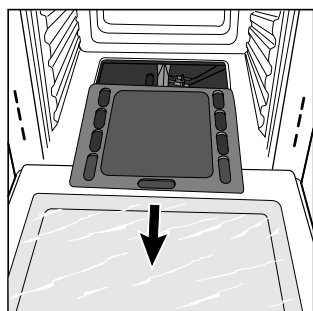
d) Regulação do ar primário dos queimadores do plano:
Os queimadores não precisam de nenhuma regulação do ar primário.

Adaptação a diferentes tipos de gás

Para adaptar o forno a um tipo de gás diferente do para o qual tiver sido predisposto (indicado na etiqueta), é necessário realizar as seguintes operações:

a) Substituição do bico do queimador do forno:

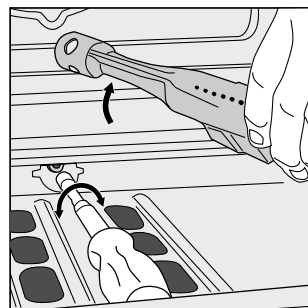
- abra a porta do forno inteiramente
- tire o fundo correção do forno
- desatarraxe o parafuso de fixação do queimador



- tire o queimador do forno depois de ter tirado o parafuso “V”;
- desparafuse o bico do queimador do forno utilizando a chave a tubo para bicos, ou melhor, uma chave a tubo de 7 mm e troque-o por aquele apropriado para o novo tipo de gás (veja a tabela 1).

Preste atenção especialmente aos cabos das velas e aos tubos dos pares térmicos.

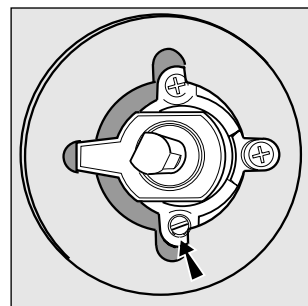
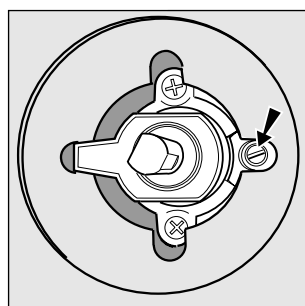
- coloque no lugar todos os componentes efectuando as operações inversas às descritas acima.



b) Regulação do mínimo do queimador do forno gás termostático:

- acenda o queimador conforme descrito no parágrafo “o manípulo do forno” do manual em uso;
- levar o manípulo à posição de **Mín** após ter deixado o mesmo por aproximadamente 10 minutos em posição **Max**;
- retirar o manípulo;
- agir sobre o parafuso de regulação colocado por fora da vareta da torneira até obter uma pequena chama regular;

N.B: em caso dos gás líquidos, o rosca de regularização deverá ser totalmente enroscada.



- verificar depois, que rodando rapidamente o manípulo da posição **Max** à posição de **Mín**, ou fechando e abrindo rapidamente a porta do forno, o queimador não se apague.

Regulação do ar primário do queimador do forno

O queimador não precisa de nenhuma regulação do ar primário.

Atenção

Ao terminar a operação substitua a velha etiqueta de taradura com a que corresponde ao novo gás utilizado que se acha nos nossos Centros de Assistência Técnica.

Nota

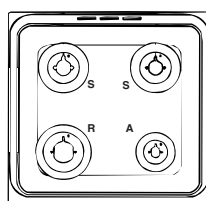
Se a pressão do gás utilizado for diferente (ou variável) daquela prevista, é necessário instalar na tubagem de entrada um regulador de pressão conforme as Normas Nacionais em vigor sobre os “reguladores para gás canalizados”.

Características dos queimadores e bicos

Tabela 1

Queimador	Diâmetro (mm)	Potência térmica kW (p.c.s.*)		Gás liquefeito				Gás natural	
		Nomin.	Reduz.	By-Pass 1/100 (mm)	bico 1/100 (mm)	capacid.* g/h		bico 1/100 (mm)	capacid.* l/h
Rápido (Grande)(R)	100	3,00	0,7	41	86	218	214	116	286
Semi Rápido (Medio)(S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	106	181
Auxiliar (Pequeno)(A)	55	1,00	0,4	30	50	73	71	79	95
Forno	-	2,60	1,0	52	78	189	186	119	248
Pressões de alimentação	Nominal (mbar)					28-30	37	20	
	Mínima (mbar)					20	25	17	
	Máxima (mbar)					35	45	25	

- * A 15°C en 1013 mbar-gás seco
 ** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
 *** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
 Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³



K6 G20/R
K6 G21/P

Características técnicas

Dimensões úteis do forno eléctrico:

largura cm. 43,5
 profundidade cm. 43,5
 altura cm. 31

Volume útil do forno:

litros 58

Dimensões úteis da gaveta estufa:

largura cm. 46
 profundidade cm. 42
 altura cm. 8,5

Tensão e frequência da alimentação eléctrica:

ver quadro das características

Queimadores:

adaptáveis a todos os tipos de gás indicados na placa das características

Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia:

Directivas Comunitárias: 2006/95/EC de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações – -2004/108/EC de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 2009/142/EC de 30/11/09 (Gás) e posteriores modificações – -93/68/EC de 22/07/93 e posteriores modificações - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

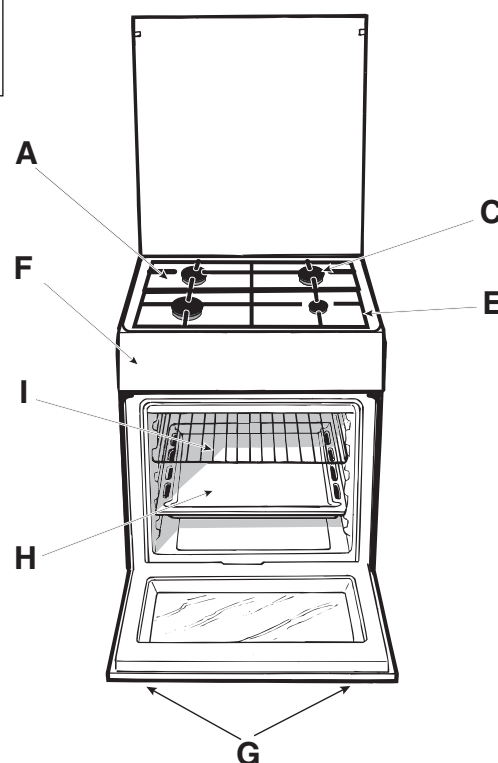
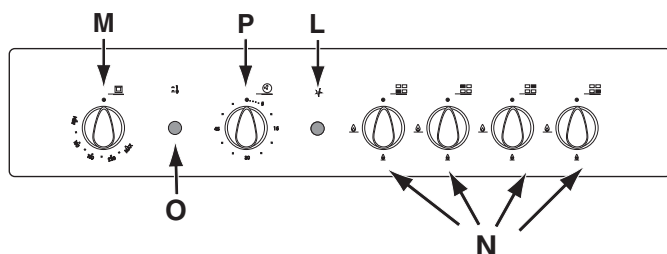
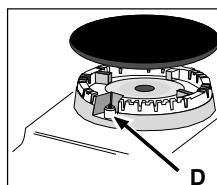
A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoa-dos no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.

Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.



Fogão com forno a gás

- A Plano para reter eventuais transbordamentos
- C Queimador a gás
- D Dispositivo de acendedor electrónico automático
- E Grelha do plano de trabalho
- F Pannel de comando
- G Pequenos pés reguláveis
- H Pingadeira, ou tabuleiro de assados
- I Grelha do forno
- L Acendedor electrónico dos queimadores do plano de trabalho
- M Manípulo do forno
- N Manípulo de comando dos queimadores de gás do plano de trabalho
- O Manípulo luz do forno
- P Manípulo conta-minutos



As diversas funções do fogão e como utilizá-las

! Antes do uso, remova taxativamente as películas de plástico posicionadas aos lados do aparelho.

A seleção das diversas funções do fogão efetua-se atuando sobre os dispositivos e sobre os órgãos de comando situados no painel do aparelho.

Botões de comando dos queimadores de gás do plano de trabalho

Na frente de cada botão encontra-se um pequeno círculo cheio, que indica a posição do queimador de gás que comandado por esse botão. Para acender o queimador aproxime do mesmo a chama de um isqueiro, fôsforo ou acendedor automático, pressione a manopola escolhida em sentido anti-horário até a posição de **massima** 🔴.

Cada queimador pode funcionar no máximo da sua potência, no mínimo, ou em potências intermédias. Para estes serviços diferentes, pode-se ver no botão a posição "apagado" simbolizada pelo sinal • quando este se encontra em correspondência com o índice de referência, assim como

as posições 🔴 **máximo** e 🔴 **mínimo**. Obtém-se estas posições, fazendo girar o botão no sentido dos ponteiros do relógio a partir da posição "apagado". Pelo contrário, para apagar o queimador, é preciso girá-lo no sentido dos ponteiros do relógio até parar (correspondendo de novo o sinal •).

Acendedor electrónico

Alguns modelos são dotados de acendedor electrónico instantâneo para os queimadores a gás: reconhecem-se pela presença do dispositivo de acendimento (D). Este dispositi-

vo entra em funcionamento fazendo uma leveira pressão no botão "L" indicado pelo símbolo ☆. Para acender o queimador escolhido basta premir o botão "L" e contemporaneamente premir a fundo e girar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o manípulo correspondente até o acendimento. **Para obter um acendimento imediato é aconselhável premir a tecla e depois rodar o botão.**

Advertência: em caso de apagamento accidental das chamas do queimador feche o botão de comando e tente acender novamente somente após um minuto no mínimo.

Atenção: A primeira vez que o acendem, aconselhamos deixar funcionar a vácuo o forno aproximadamente durante meia hora com o termostato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Logo depois, passado esse tempo, desligá-lo, abrir a porta do forno e ventilar o local. O cheiro que às vezes se sente durante esta operação deve-se à evaporação das substâncias usadas para proteger o forno durante o período entre a produção e a instalação do produto.

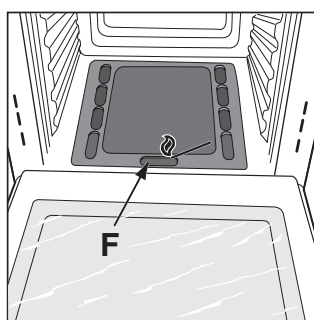
Atenção: Utilize a primeira prateleira de baixo somente no caso de coser usando o espeto rotatório (se houver). Para as demais coseduras, nunca utilize a primeira prateleira de baixo e nunca apoie objectos no fundo do forno enquanto estiver a coser, porque poderá causar danos ao esmalte do forno. Coloque sempre os recipientes de cosedura (formas, películas de alumínio etc. etc.) na grade fornecida com o aparelho apropriadamente colocada nos carris do forno.



ATENÇÃO! O sobretampo de vidro pode fragmentar se estiver quente. Desligar todos os queimadores e eventuais placar eléctricas antes de o fechar.
*Refere-se somente aos modelos com a tampa de vidro

Botão do forno (M)

É o dispositivo que consente seleccionar as várias funções do forno e escolher a temperatura adequada para os alimentos, indicada no próprio manípulo (compreendida entre **Min** e **Max**). Para acender o queimador do forno, aproximar a chama ou o acendedor ao orifício "F", e ao mesmo tempo pressionar a fundo e rodar o manípulo do forno em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até a posição **Max**.



Visto que o fogão vem equipado com um dispositivo de segurança, é preciso manter o manípulo apertado por aproximadamente 6 segundos, para que a válvula de segurança arme.

A selecção da temperatura obtém-se fazendo coincidir a indicação do valor desejado com a referência colocada no painel ou no espelho do manípulo. A gama completa de temperaturas possíveis está indicada abaixo.

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

A temperatura seleccionada é atingida automaticamente mantendo-se constante graças ao termostato controlado pelo manípulo.

Advertência: em caso de apagamento accidental das chamas do queimador feche o botão de comando e tente acender novamente somente após um minuto no mínimo.

O manípulo para acendimento da luz do forno (O)

Está identificado pelo símbolo  e consente, ao acender a lâmpada dentro do forno, acompanhar a cocção sem abrir a porta.

O contaminutos

Para utilizar o contaminutos é preciso carregar a campainha fazendo rodar o manípulo "P" de um giro no sentido dos ponteiros do relógio ; e, voltando para trás , estabelecer o tempo desejado fazendo coincidir o número correspondente aos minutos estabelecidos com a referência fixa do painel.

Atenção

Durante a cozedura a porta do forno fica muito quente logo, manter as crianças afastadas.

Conselhos práticos para usar os queimadores

Para obter o máximo rendimento é útil lembrar do seguinte:

- usar recipientes adequados para cada queimador (ver tabela) para evitar que as chamas saiam por baixo dos recipientes.
- utilizar somente recipientes com fundo chato
- ao alcançar a ebulição, rodar o botão até a posição de mínimo.
- usar sempre recipientes com tampa.

Queimador	Ø Diâmetro recipientes (cm)
Rápido (R)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14

N.B. nos modelos equipados com grelha de redução, a mesma deverá ser utilizada somente para o queimador auxiliar quando se utilizam recipientes de diâmetro inferior a 12 cm.

O forno coloca à sua disposição uma vasta gama de possibilidades que permitem cozinhar todos os alimentos da melhor maneira. O tempo e a experiência permitirão aproveitar ao máximo este aparelho tão versátil, portanto as notas seguintes constituem apenas indicações gerais que poderão ser ampliadas com a experiência pessoal.

Cozedura de sobremesas

Ao cozer sobremesas, colocá-las depois de ter aquecido o forno. A temperatura está sempre em volta de 160°C. Não abra a porta durante a cozedura para evitar que o bolo se abaixe. As pastas batidas não devem ser muito fluidas para não encompridar demasiado o tempo de cozedura. Em geral:

Bolo muito seco

A próxima vez aumentar a temperatura de 10°C e reduzir o tempo de cozedura

O bolo abaixou-se

Utilizar menos líquido ou abaixar a temperatura de 10°C.

Bolo escuro por cima

Colocá-lo a uma altura inferior, seleccionar uma temperatura mais baixa e deixá-lo cozer mais tempo.

Boa cozedura por fora mas mole por dentro

Utilizar menos líquido, reduzir a temperatura, aumentar o tempo de cozedura.

O bolo não se desprende da forma

Espalhar um pouco de farinha de rosca ou trigo para untar bem a forma.

Cozi em várias prateleiras mas os alimentos não foram cozidos de maneira uniforme.

Seleccionar uma temperatura inferior. Alimentos colocados juntos em prateleiras diferentes não precisam ser retirados do forno ao mesmo tempo.

Cozedura do peixe e da carne

A carne deve pesar pelo menos um Kg. para evitar que se seque demais. Para carne branca e peixe use sempre temperaturas baixas (150°C-175°C). Para que a carne fique bem cozida por fora conservando o suco por dentro, é melhor começar com uma temperatura alta (200°C-220°C) por pouco tempo, para depois diminuí-la sucessivamente. Em geral, quanto maior é o pedaço de carne a ser assado, menor deverá ser a temperatura e mais longo o tempo de cozedura. Coloque a carne a ser cozida no meio da grelha e o tabuleiro que recolhe a gordura debaixo da grelha. Instale a grelha na parte central do forno. Se desejar mais calor de baixo use a 1ª prateleira a partir de baixo. Para obter um assado saboroso enfeite a carne com gordura ou toucinho e coloque-a na parte superior.

Conselhos práticos para cozinhar

Alimentos a ser cozido	Peso (Kg)	Posição de cozedura prateleiras baixas	Temperatura (°C)	Pré aquecimento (min.)	Duração da cozedura (min.)
Massa					
Lasanha	2.5	3	210	10	60-75
Cannellone	2.5	3	200	10	40-50
Massa gratinè	2.5	3	200	10	40-50
Carne					
Vitela	1.7	3	200	10	85-90
Frango	1.5	3	220	10	90-100
Pato	1.8	3	200	10	100-110
Coelho	2.0	3	200	10	70-80
Carne de porco	2.1	3	200	10	70-80
Cordeiro	1.8	3	200	10	90-95
Peixe					
Cavala	1.1	3	180-200	10	35-40
Peixe dentão	1.5	3	180-200	10	40-50
Truta no cartucho	1.0	3	180-200	10	40-45
Pizza					
Napolitana	1.0	3	220	15	15-20
Sobremesas					
Biscoitos	0.5	3	180	15	30-35
Tortas doces	1.1	3	180	15	30-35
Tortas salgadas	1.0	3	180	15	45-50
Tortas levedadas	1.0	3	165	15	35-40

Obs.: os tempos de cozedura são indicativos e poderão serem modificados em função dos próprios gostos pessoais.

Manutenção quotidiana e limpeza do fogão

Antes de efetuar qualquer operação, desligar o fogão.

Para que o fogão tenha longa vida, é necessário efetuar frequentemente uma limpeza geral, especialmente cuidada, tendo em conta que:

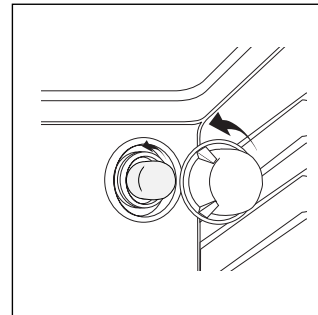
- **Para a limpeza não utilizar aparelhos a vapor.**
- As partes esmaltadas e os painéis auto-brilhantes devem ser lavados com água morna, sem usar pós abrasivos ou substâncias corrosivas que podem estragá-los;
- O interior do forno deve ser limpo frequentemente, quando ainda morno, usando-se água morna e detergente, em seguida é necessário passá-lo por água e secá-lo muito cuidadosamente;
- Os distribuidores de chama devem ser lavados frequentemente com água morna e detergente, tendo-se o cuidado de eliminar as incrustações.
- Nos fogões com acendimento automático, é necessário proceder frequentemente a uma limpeza cuidada da extremidade dos dispositivos de acendimento electrónico instantâneo e é também necessário verificar que os orifícios de saída do gás dos distribuidores de chama não estejam entupidos;
- O aço inoxidável pode ficar manchado se permanecer por longo tempo em contacto com água muito calcárea ou com detergentes agressivos (que contém fósforo). Aconselha-se enxaguar com muita água e secar após a limpeza. Além do mais, seria oportuno secar eventuais vasamentos de água.;
- Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro.

N.B: não se deve fechar a tampa enquanto os bicos de gás estiverem quentes. Elimine os líquidos que houver na tampa antes de abri-la.

Importante: Controlar periodicamente o estado de conservação do tubo flexível de ligação do gás, e substituí-lo á mais pequena anomalia, recomenda-se uma substituição anual.

Substituição da lâmpada no vão do forno

- Desligar o forno da rede de alimentação através do interruptor onipolar utilizado para a ligação do forno ao implante eléctrico, ou desligar a ficha, se fôr acessível;
- Desatarraxar a tampa de vidro do porta-lâmpada;
- Desatarraxar a lâmpada e substituí-la com uma resistente à alta temperatura (300°C) que tenha as seguintes características:
 - Tensão 230V
 - Potência 25W
 - Bocal E14
- Atarraxar a tampa de vidro e inserir novamente à rede o forno.



Manutenção das torneiras do gás

Com o tempo pode ocorrer o caso de uma torneira que se bloqueie ou apresente dificuldades na rotação, portanto será necessário substituir a torneira mesma.

Obs.: esta operação deve ser efectuada por um técnico autorizado pelo fabricante.

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

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

- 1 Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- 2 Ces instructions ne sont valables que pour les pays dont les symboles figurent dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation de l'appareil.
- 3 Ce mode d'emploi concerne un appareil classe 2 (libre pose) ou classe 2-sous-classe 1 (encastré entre 2 meubles).
- 4 Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement cette notice car elle contient des instructions très importantes concernant la sécurité d'installation, d'usage et d'entretien. Conservez avec soin cette brochure pour toute consultation ultérieure.
- 5 Après avoir déballé l'appareil, vérifiez s'il est intact. En cas de doute, et avant toute utilisation, consultez un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sachets plastique, polystyrène expansé, clous, etc) ne doivent pas être laissés à portée des enfants car ils pourraient être dangereux.
- 6 L'installation doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant et par un professionnel qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages causés à des personnes, à des animaux ou à des choses du fait d'une installation incorrecte de l'appareil.
- 7 La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement raccordé à une installation de mise à la terre conformément aux normes de sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier si cette condition fondamentale de sécurité est bien remplie; en cas de doute, faites appel à un professionnel qualifié pour un contrôle minutieux de l'installation électrique. Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir si l'installation de mise à la terre fait défaut.
- 8 Avant de brancher l'appareil, vérifiez si les caractéristiques techniques reportées sur les étiquettes (apposées sur l'appareil et/ou sur l'emballage) correspondent bien à celles de votre installation électrique.
- 9 Vérifiez si la charge électrique de l'installation et des prises de courant est apte à supporter la puissance maximum de l'appareil figurant sur la plaquette. En cas de doute, faites appel à un professionnel qualifié.
- 10 Lors de l'installation, il faut prévoir un interrupteur omnipolaire ayant au moins 3 mm d'ouverture entre les contacts.
- 11 En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, remplacez cette prise par une autre appropriée et, pour ce faire, faites appel à un technicien qualifié qui devra également vérifier si la section des câbles de la prise est apte à supporter la puissance absorbée par l'appareil. En général, il vaut mieux n'utiliser ni adaptateurs, ni prises multiples ni rallonges. Si leur emploi s'avère indispensable, n'utilisez que des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité, tout en veillant à ne pas dépasser la limite de la charge électrique indiquée sur l'adaptateur simple ou sur les rallonges et la puissance max. indiquée sur l'adaptateur multiple.
- 12 Ne laissez pas votre appareil branché inutilement. Eteignez l'interrupteur général de l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.
- 13 **Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés.**
- 14 Le câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. Si le câble est endommagé et doit être remplacé, adressez-vous à l'un des centres de service après-vente agréés par le fabricant.
- 15 Cet appareil doit être destiné à l'usage pour lequel il a été conçu. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et, en tant que telle, dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.
- 16 L'usage de cet appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales. A savoir:
 - ne pas toucher l'appareil les pieds ou les mains mouillés ou humides
 - ne jamais utiliser l'appareil pieds nus
 - ne jamais utiliser de rallonges ou bien le faire avec un maximum de précautions
 - ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
 - ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc)
 - ne pas laisser utiliser l'appareil, sans surveillance, par des enfants ou par des personnes incapables de le faire.
- 17 Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, déconnectez l'appareil en débranchant la fiche ou en éteignant l'interrupteur de l'installation électrique.
- 18 Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil, il est recommandé de le rendre inopérant en coupant le cordon d'alimentation, après l'avoir débranché de la prise de courant. Nous recommandons vivement de neutraliser les parties de l'appareil susceptibles de représenter un danger quelconque, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.
- 19 Ne placez pas de casseroles instables ou déformées sur les brûleurs pour éviter tout risque de renversement. Placez-les sur le plan de cuisson, manches tournés vers l'intérieur, vous éviterez ainsi de les heurter par mégarde.
- 20 Certaines parties de l'appareil demeurent chaudes longtemps après l'usage. Attention à ne pas les toucher.
- 21 N'utilisez jamais de liquides inflammables (alcool, essence...) près de l'appareil quand vous êtes en train de l'utiliser.
- 22 Si vous utilisez de petits électroménagers à proximité de la table, veillez à ce que leur cordon d'alimentation ne touche pas à des parties chaudes de l'appareil.
- 23 Contrôlez toujours que les manettes soient bien dans la position "*/" "o" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- 24 Lorsque le grill ou le four sont allumés, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Gardez les enfants à bonne distance.
- 25 **Les appareils à gaz ont besoin d'un apport d'air régulier pour un fonctionnement correct. Il est important de vérifier lors de leur installation, que tous les points indiqués dans le paragraphe relatif à leur "Positionnement" soient respectés.**
- 26 Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.
- 27 **Attention:** ne placez jamais de récipients bouillants, de mets chauds ou du matériel inflammable à l'intérieur du tiroir chauffe-plats.
- 28 Le couvercle en verre (qui n'existe que sur certains modèles) peut se briser en surchauffant; il faut donc toujours vérifier si les plaques et les brûleurs sont bien éteints avant de fermer le couvercle.
- 28 Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.

Instructions pour l'installation

Les instructions suivantes sont destinées à l'installateur qualifié afin d'effectuer les opérations d'installation, de réglage et d'entretien technique de la manière la plus correcte et conformément aux normes en vigueur.

Important: n'importe quelle opération de réglage, d'entretien, etc..., doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

Conditions réglementaires d'installation

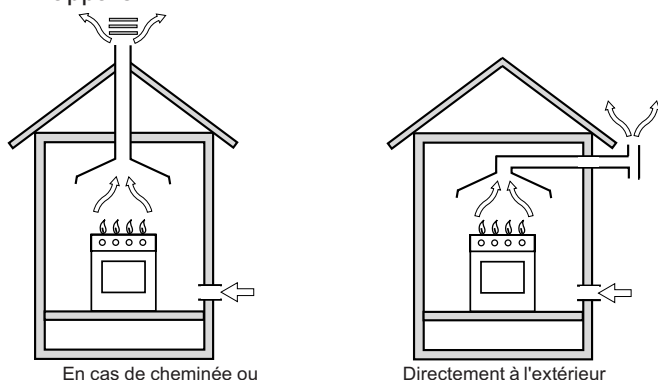
Le raccordement gaz devra être fait par un professionnel qualifié qui assurera la bonne alimentation en gaz et le meilleur réglage de la combustion des brûleurs. Ces opérations d'installation, quoique simples, sont délicates et primordiales pour que votre cuisinière vous rende le meilleur service. L'installation doit être effectuée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

- Arrêté du 2 août 1977. Règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydro-carbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.
- Norme DTU P45-204. Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1-installations de gaz - Avril 1982 + additif n°1 Juillet 1984).
- Règlement sanitaire départemental.

Positionnement

Pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil, il faut que la pièce dans laquelle se trouve l'appareil comporte une ventilation haute et basse, ainsi qu'une fenêtre. Il faut respecter les conditions suivantes:

- a) La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion, réalisé au moyen d'une hotte ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès que l'on allume l'appareil.



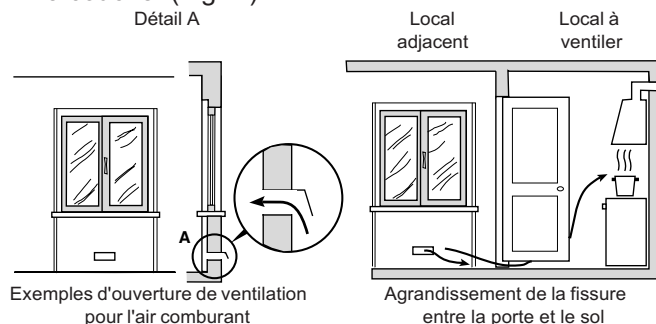
En cas de cheminée ou conduit de fumée ramifié

Directement à l'extérieur

(réservé aux appareils de cuisson)

- b) La pièce doit prévoir un système qui consent l'afflux d'air nécessaire à une régulière combustion. Le flux d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m³/h par kW de puissance installée. Le système peut être réalisé en prélevant l'air directement de l'extérieur du bâtiment au moyen d'un conduit d'au moins 100 cm² de section adaptée de manière à ce qu'il ne puisse être accidentellement bouché (Fig.A). Ou, de manière indirecte depuis des milieux adjacents et équipés d'un conduit de ventilation avec l'extérieur comme susmentionné; les susdits milieux ne doivent pas être des parties communes du bâtiment, ni présenter des danger d'incendie, ni être des chambres

à coucher (Fig. B).



Exemples d'ouverture de ventilation pour l'air comburant

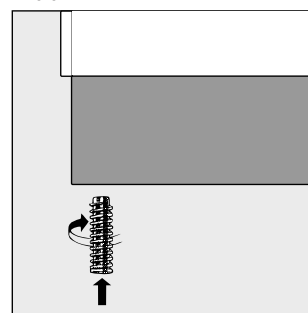
Fig. A

Fig. B

- c) En cas d'utilisation intensive et prolongée de l'appareil, une aération supplémentaire pourrait être nécessaire; dans ce cas, ouvrez une fenêtre ou augmentez la puissance de l'aspiration mécanique si vous disposez d'une hotte.
- d) Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent vers le bas. Les locaux qui contiennent donc des bouteilles de G.P.L doivent prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation par le bas, des fuites éventuelles de gaz. Les bouteilles de GPL, qu'elles soient vides ou partiellement pleines, ne devront donc pas être installées ou déposées dans des locaux qui se trouvent au dessous du niveau du sol (caves etc.). Il est opportun de tenir dans le local, uniquement la bouteille que vous êtes en train d'utiliser, placée de façon à ne pas être sujette à l'action directe de sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) qui peuvent atteindre des températures supérieures à 50°C.

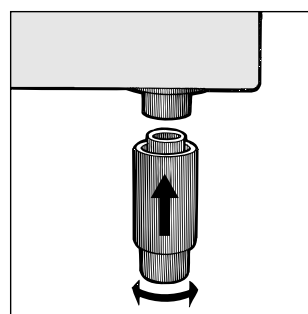
Nivellement (Il n'est présent que sur certains modèles)

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



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

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



Installation de la cuisinière

La cuisinière est prédisposée avec un degré de protection contre les surchauffes excessives du genre **X**, on peut par conséquent l'installer à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de travail. La paroi en contact avec la paroi postérieure de la cuisinière doit être réalisée en matériel non inflammable. Pendant le fonctionnement, la paroi postérieure de la cuisinière peut atteindre une température de 50°C supérieure à celle ambiante. Il faut observer les précautions suivantes pour une installation correcte de la cuisinière:

- Les meubles situés à côté, dont la hauteur est supérieure à celle des plans de travail, doivent être situés à au moins 600 mm du bord du plan même.
- Les hottes doivent être installées selon les conditions indiquées dans leurs livrets d'instructions et à au moins 650 mm de distance.
- Si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 700 mm (millimètres) de distance du plan. Les meubles près de la hotte devront maintenir une distance minimum du plan du travail de 420 mm comme indiqué Fig. C et D.

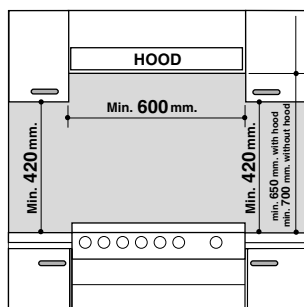


Fig. C

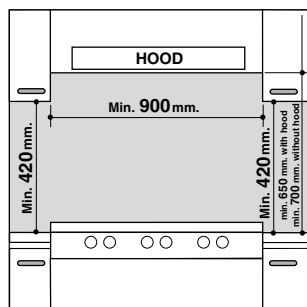


Fig. D

Raccordement gaz

Raccorder l'appareil à la tuyauterie ou à la bouteille de gaz conformément aux Normes en vigueur uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé. Si nécessaire, effectuer les opérations décrites dans le paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Certains modèles prévoient l'alimentation de gaz tant à droite qu'à gauche, selon les cas; pour changer le raccordement, il faut inverser le porte-tuyau avec le bouchon de fermeture et remplacer le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil). Si l'alimentation s'effectue avec du gaz liquide en bouteille, utiliser les régulateurs de pression conformes aux Normes en vigueur.

Important: pour un fonctionnement en toute sécurité, pour un emploi correct de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifier que la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs".

Raccordement du tuyau flexible

Le raccordement doit être effectué au moyen d'un tuyau flexible pour gaz conforme aux caractéristiques indiquées dans les normes en vigueur. Le diamètre interne du tuyau à utiliser doit être de:

- 8mm pour l'alimentation avec gaz liquide;
- 15mm pour l'alimentation avec gaz méthane.

Plus particulièrement, pour la mise en oeuvre des tuyaux

flexibles, il faut respecter les prescriptions suivantes:

- Aucune partie du tuyau ne doit être en contact, en aucun point, avec des températures supérieures à 50°C.
 - Sa longueur doit être inférieure à 1500 mm;
 - Le tuyau ne doit pas être soumis à traction ou torsion, en outre il ne doit pas présenter de chicanes trop étroites ou des étranglements;
 - Le tuyau ne doit pas être en contact avec des corps tranchants, des arêtes vives et il ne doit être ni écrasé ni placé contre des parties mobiles;
 - Le tuyau doit être placé de manière à pouvoir vérifier son état de conservation tout le long de son parcours;
- Vérifier que le tuyau soit bien installé aux deux extrémités et le fixer au moyen de bagues de serrages conformes à la norme en vigueur. Si l'une ou plusieurs de ces conditions ne peuvent pas être respectées, il faut installer des tuyaux métalliques flexibles conformes à la norme en vigueur. Si la cuisinière est installée dans des conditions de classe 2 sous-classe 1, il faut se raccorder au réseau gaz uniquement par tuyau métallique flexible conforme à la norme en vigueur.

Raccordement avec tuyau flexible en acier inox, à paroi continue avec raccords filetés

Éliminer le porte-tuyau installé sur l'appareil. Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique. Utiliser exclusivement des tuyaux conformes à la Norme en vigueur et des joints d'étanchéité conformes à la Norme en vigueur. La mise en service de ces tuyaux doit être effectuée de manière à ce que leur longueur ne dépasse pas 2000 mm. en extension maximum.

Vérification de l'étanchéité

Important: une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse et jamais une flamme. Après avoir effectué le branchement, veillez à ce que le tuyau métallique flexible ne soit pas écrasé ni placé contre des parties mobiles.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Monter sur le câble une fiche normalisée pour la charge indiquée sur la plaquette des caractéristiques; en cas de branchement direct au réseau, intercaler entre l'appareil et l'installation électrique un interrupteur onipolaire avec ouverture minimum de 3 mm. entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes NFC 15-100 (l'interrupteur ne doit pas interrompre le fil de la terre). Le câble d'alimentation ne doit pas être soumis à des températures supérieures de 50°C à celle ambiante. Avant de procéder au branchement, vérifier que:

- le plomb réducteur et l'installation de l'appartement peuvent supporter la charge de l'appareil (voir plaquette des caractéristiques);
- l'installation électrique est bien équipée d'une mise à la terre efficace conformément aux normes et dispositions de la loi;
- la prise ou l'interrupteur onipolaire peuvent aisément être atteints à cuisinière installée.

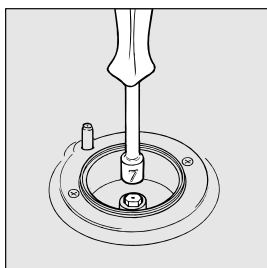
N.B: n'utiliser ni réducteurs, ni adaptateurs, ni dérivation

car ils pourraient provoquer des surchauffes ou des brûlures.

Adaptation du plan de cuisson aux différents types de gaz

Pour adapter la cuisinière à un type de gaz différent de celui pour lequel elle est prédisposée (indiqué sur les étiquettes fixées sur le couvercle), il faut procéder comme suit:

- a) remplacer le porte-tuyau installé en usine par celui fourni dans la boîte "accessoires cuisinière".
- b) Remplacement des injecteurs des brûleurs du plan de cuisson:
 - enlever les grilles du plan de cuisson et sortir les brûleurs de leur logement;
 - dévisser les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm. et les remplacer par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs").

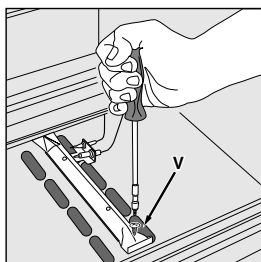
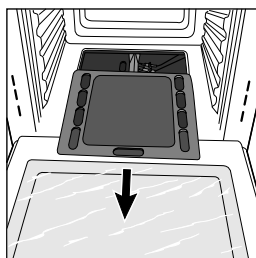


- remonter les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.
- c) Réglage des minima des brûleurs:
 - placer le robinet sur la position minimum;
 - enlever le bouton et tourner la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une petite flamme régulière;
N.B.: en cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage.
 - vérifier si, en tournant rapidement le robinet du maximum au minimum, le brûleur ne s'éteint pas.
- d) Réglage de l'air primaire des brûleurs:
Les brûleurs ne nécessitent d'aucun réglage de l'air primaire.

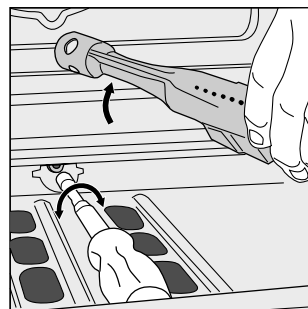
Adaptation aux différents types de gaz

Pour adapter le four à un type de gaz autre que celui pour lequel il est prédisposé (indiqué sur les étiquettes), il faut procéder comme suit :

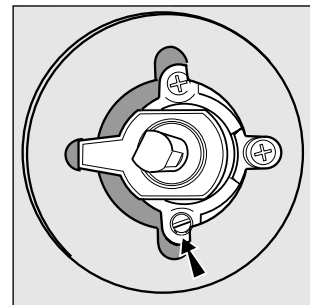
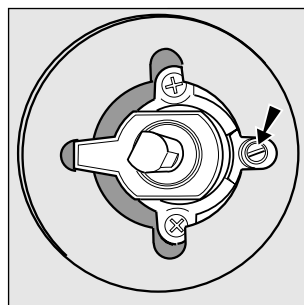
- a) Remplacez l'injecteur du brûleur du four
 - ouvrez complètement la porte du four
 - sortez la sole du four coulissante
 - dévissez la vis de fixation du brûleur



- déposez le brûleur du four après avoir enlevé la vis "V";
- dévissez l'injecteur du brûleur du four à l'aide de la clé à tube adaptée pour les injecteurs, ou mieux encore avec une clé à tube de 7 mm et remplacez-le par celui adapté au nouveau type de gaz (voir tableau 1).
Faites très attention aux câbles des bougies et aux tuyaux des thermocouples.
- remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.



- b) Réglage du minimum du brûleur du four à gaz équipé de thermostat:
 - allumer le brûleur comme indiqué au paragraphe "la manette du four" du mode d'emploi;
 - tourner le bouton sur la position de **Min** après l'avoir laissé pendant environ 10 minutes sur la position **Max**;
 - enlever le bouton;
 - agir sur la vis de réglage positionnée à l'externe de la tige du thermostat (voir fig.) jusqu'à obtenir une petite flamme régulière;
N.B.: en cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage.



- vérifier si, en tournant rapidement le bouton, de la position **Max** à la position de **Min** ou avec de rapides ouvertures et fermetures de la porte du four, le brûleur ne s'éteint pas.

Réglage de l'air primaire des brûleurs du four

Les brûleurs ne nécessitent d'aucun réglage de l'air primaire.

Attention

En fin d'opération remplacer la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans nos Services Après-vente.

Note

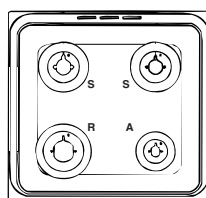
Si la pression du gaz utilisé est différente (ou variable) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié conforme aux Normes Nationales en vigueur sur les "régulateurs pour gaz canalisés".

Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1

Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Gaz liquide				Gaz naturel		
		Nomin.	Réduit.	Bipasse 1/100 (mm)	injecteur 1/100 (mm)	débit* g/h		injecteur 1/100 (mm)	débit* l/h	
Rapide (Grand)(R)	100	3,00	0,7	41	86	218	214	116	286	332
Semi Rapide (Moyen)(S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	106	181	210
Auxiliaire (Petit)(A)	55	1,00	0,4	30	50	73	71	79	95	111
Four	-	2,60	1,00	52	78	189	186	119	248	288
Pressions d'alimentation	Nominale (mbar)					28-30	37		20	25
	Minimum (mbar)					20	25		17	20
	Maximum (mbar)					35	45		25	30

- * A 15°C et 1013 mbar-gaz sec
 ** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
 *** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
 Naturel G20 P.C.S. = 37,78 MJ/m³
 Naturel G25 P.C.S. = 32,49 MJ/m³



K6 G20/R
K6 G21/P

Caractéristiques Techniques

Dimensions utiles du four:

largeur cm 43
 profondeur cm 43.5
 hauteur cm 31

Volume utile du four:

litres 58

Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats:

largeur cm 46
 profondeur cm 42
 hauteur cm 8,5

Tension et fréquence d'alimentation:

voir plaquette signalétique

Brûleurs:

adaptables à tous les types de gaz indiqués dans la plaquette signalétique

Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:

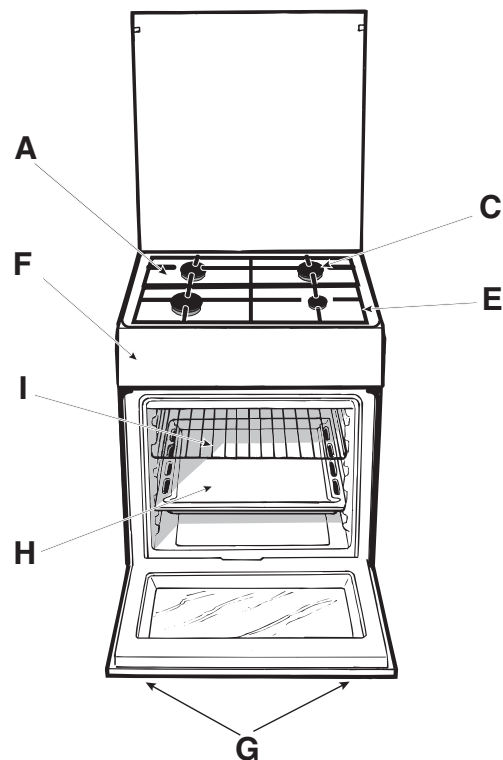
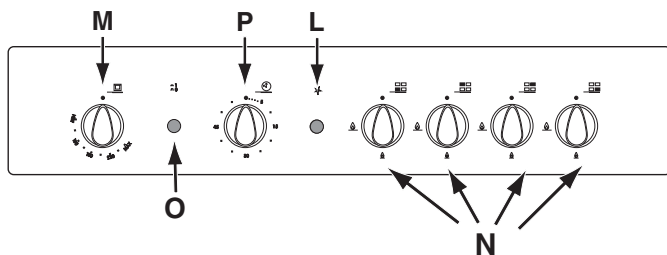
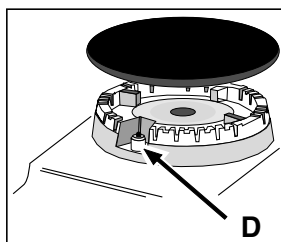
- 2006/95/EC du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives;
- 2004/108/EC du 15/12/04 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives;
- 2009/142/EC du 30/11/09 (Gaz) et modifications successives;
- 93/68/E Cdu 22/07/93 et modifications successives.
- 2002/96/EC
- 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.



Cuisinière avec four à gaz



- A Plateau du plan de cuisson
- C Brûleur à gaz
- D Dispositif d'allumage électronique instantané
- E Grille du plan de cuisson
- F Tableau de bord
- G Pieds réglables
- H Lèche-frite ou plaque de cuisson
- I Grille du four
- L Allumage électronique des brûleurs du plan de cuisson
- M Manette du four et du grill
- N Manettes des brûleurs à gaz du plan de cuisson
- O Bouton allumage éclairage du four et tournebroche
- P Minuterie

ATTENTION! Le couvercle en verre peut se casser s'il est chauffé. Il faut éteindre tous les brûleurs et les plaques électriques avant de le fermer. *Ne concerne que les modèles équipés de couvercle en verre



Mode d'emploi

! Avant toute utilisation, vous devez impérativement enlever les films plastiques situés sur les côtés de l'appareil.

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

Les manettes de commande des brûleurs à gaz du plan de cuisson

Vis à vis de chaque manette, un petit cercle plein indique la position du brûleur à gaz commandé par cette dernière. Pour allumer un brûleur, approchez une flamme ou un allume-gaz, appuyez à fond et tournez la manette correspondante dans le sens inverse des aiguilles d'une

montre pour l'amener dans la position **maximum** .

Chaque brûleur peut fonctionner à différents niveaux de puissance allant d'un maximum à un minimum en passant par des puissances intermédiaires. Sur la manette, les positions sont identifiées par des symboles: "•" correspond

à l'arrêt,  au **maximum** et  au **minimum**.

Pour les sélectionner, à partir de la position d'arrêt, tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Tandis que pour éteindre le brûleur tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour la ramener en face du symbole "•".

Allumage électronique des brûleurs du plan de cuisson

Sur certains modèles, les brûleurs gaz du plan de cuisson sont à allumage électronique instantané: on les reconnaît facilement à leur dispositif d'allumage (D). Pour déclencher ce dispositif, appuyez sur le bouton "L" repérable à son symbole . Pour allumer le brûleur désiré, appuyez sur le bouton "L" tout en appuyant à fond et en tournant la manette correspondante dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au déclenchement du train d'étincelles.

Pour un allumage instantané, nous conseillons d'appuyer d'abord sur le bouton puis de tourner la manette.

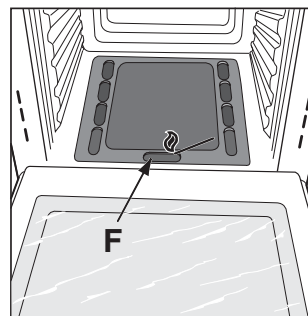
Attention: en cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermez la manette et attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

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

Attention: N'utilisez le premier étage du bas que pour vos cuissons au tourne-broche (pour les modèles qui en sont équipés). Pour les autres modes de cuisson n'utilisez jamais l'étage du bas et ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous risqueriez d'abîmer l'émail. Enfouez toujours vos plats de cuisson (plats pyrex, papier alu, etc. etc.) sur la grille fournie avec l'appareil et montée dans les glissières du four.

La manette du four (M)

Ce dispositif vous permet de sélectionner les différentes fonctions du four et de choisir, suivant les aliments, la température de cuisson la plus appropriée parmi celles qui sont indiquées sur la manette (comprises entre **Min** et **Max**).



Le four étant équipée d'un dispositif de sécurité gaz il faut, après l'allumage, continuer à appuyer sur la manette pendant 6 secondes environ pour permettre l'arrivée du gaz.

Pour sélectionner la température de cuisson, amenez l'indication de la valeur désirée en face du repère situé sur le tableau de bord; voir ci-dessous la gamme des températures disponibles.

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

La température est automatiquement atteinte et maintenue par le thermostat commandé par la manette.

Avis important: en cas d'extinction accidentelle des flammes des brûleurs du four, tournez la manette jusqu'à l'arrêt et attendez au moins une minute avant de tenter de rallumer.

Le bouton d'allumage de l'éclairage du four (O)

Il est caractérisé par le symbole  et permet par allumage de la lampe à l'intérieur du four, de surveiller la cuisson sans ouvrir la porte.

Le minuteur

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

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Pour obtenir un meilleur rendement, n'oubliez pas:

- d'utiliser des récipients appropriés à chaque brûleur (voir tableau) pour éviter que les flammes ne dépassent de sous les casseroles.
- de n'utiliser que des casseroles à fond plat.
- de tourner la manette dans la position minimum au moment de l'ébullition.
- de toujours utiliser des casseroles avec couvercle.

Brûleur	ø Diamètre récipients (cm)
Rapide (R)	24 – 26
Semi-Rapide (S)	16 – 20
Auxiliaire (A)	10 – 14

N.B. Pour les modèles équipés d'une grille de réduction, n'utilisez cette dernière que pour le brûleur auxiliaire quand vous utilisez des casseroles ayant moins de 12 cm de diamètre (n'existe que sur certains modèles).

Conseils utiles pour la cuisson

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

Cuisson de la pâtisserie

Réchauffez toujours votre four (pendant 15 minutes environ) avant d'enfourner vos gâteaux. Les températures avoisinent normalement 160°C. N'ouvrez pas la porte en cours de cuisson, vos gâteaux risqueraient de s'affaisser. Les pâtes molles ne doivent pas être trop fluides, pour ne pas trop prolonger les temps de cuisson.

En général:

Pâtisserie trop sèche

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

Le gâteau s'affaisse

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

Gâteau foncé sur le dessus

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

Bonne cuisson extérieure, mais intérieur collant

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

Le gâteau ne se détache pas du moule

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

Cuisson du poisson et de la viande

Les morceaux de viande doivent peser au moins 1 Kg. pour éviter de trop sécher. Pour les viandes blanches, les volailles et le poisson utilisez des températures plus basses (150°C-175°C).

Pour rissoler les viandes rouges à l'extérieur et les garder juteuses à l'intérieur, commencez par régler une température élevée (200-220°C) pendant un bref laps de temps puis diminuez-la par la suite. En général, plus votre rôti est gros, plus vous devez choisir une température basse et prolonger la durée de cuisson.

Placez la viande au milieu de la grille et placez la lèche-frite en dessous pour recueillir le jus qui s'écoule.

Enfournez la grille de manière à ce que la viande se trouve au centre du four. Si vous voulez plus de chaleur en dessous, choisissez les gradins les plus bas. Pour obtenir des rôtis savoureux, bardez votre viande de lard ou de petit salé et enfournez-la dans la partie supérieure du four.

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

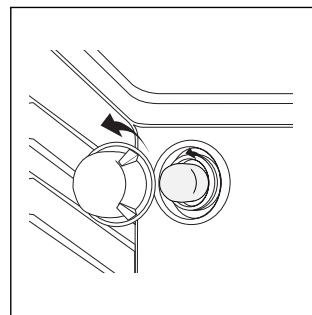
- pour le nettoyage, ne pas utiliser d'appareils à vapeur
- les parties émaillées et les panneaux auto-nettoyants, s'il y en a, doivent être lavés à l'eau tiède en évitant toute utilisation de poudres abrasives et de produits corrosifs qui pourraient les abîmer;
- l'enceinte du four doit être nettoyée assez souvent, quand elle est encore tiède à l'eau chaude avec un peu de détergent. Rincez-la et essuyez-la ensuite soigneusement;
- les chapeaux des brûleurs doivent être lavés fréquemment à l'eau chaude avec du détergent en éliminant soigneusement les incrustations.
- dans le cas de cuisinières équipées d'allumage automatique, nettoyez fréquemment et soigneusement l'extrémité des dispositifs d'allumage électronique instantané et vérifiez que les orifices de sortie du gaz des répartiteurs de flamme ne sont pas bouchés;
- des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs (contenant du phosphore). Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. De plus, essuyez aussitôt tout débordement d'eau.
- nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.

N.B.: n'abaissez pas le couvercle tant que les brûleurs gaz sont chauds. Essuyez tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir.

Important: contrôlez périodiquement l'état de conservation du tuyau flexible de raccordement du gaz et remplacez-le dès que vous constatez quelque anomalie; il faut de toute manière le changer une fois par an.

Remplacement de la lampe à l'intérieur du four

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



Graissage des robinets

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer.

N.B.: Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.

Conseils utiles pour la cuisson

Aliments à cuire	Poids (Kg)	Position des gradins en partant du bas.	Température (°C)	Préchauffage (min.)	Durée de la cuisson (min.)
Pâtes					
Lasagnes	2.5	3	210	10	60-75
Cannelloni	2.5	3	200	10	40-50
Gratin de pâtes	2.5	3	200	10	40-50
Viande					
Veau	1.7	3	200	10	85-90
Poulet	1.5	3	220	10	90-100
Canard	1.8	3	200	10	100-110
Lapin	2.0	3	200	10	70-80
Porc	2.1	3	200	10	70-80
Agneau	1.8	3	200	10	90-95
Poisson					
Maquereau	1.1	3	180-200	10	35-40
Denté	1.5	3	180-200	10	40-50
Truite en papillote	1.0	3	180-200	10	40-45
Pizza					
Napolitaine	1.0	3	220	15	15-20
Pâtisserie					
Biscuits	0.5	3	180	15	30-35
Tartes	1.1	3	180	15	30-35
Tartes salées	1.0	3	180	15	45-50
Gâteaux levés	1.0	3	165	15	35-40

NB: les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun

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

Cucina con forno gas
06/10 - 195043702.05