Istruzioni per l'uso

CUCINA

IT

IT **Italiano, 1**

GB English, 14

RS РУССКИЙ, 25

UA Українська, 38

RO Romanian, 49

HU Magyar, 60

K3G21/R
K3G21S/R
K3G21S/UA
KN3G27/RU
KN3G217S/RU
KN3G217/RU
KN3G2107/RU

Sommario

Installazione, 2-6
Posizionamento e livellamento
Collegamento elettrico
Collegamento gas
Adattamento a diversi tipi di gas
Dati tecnici
Tabella caratteristiche bruciatori e ugelli

Descrizione dell'apparecchio, 7
Vista d'insieme
Pannello di controllo

Avvio e utilizzo, 8-10
Uso del piano cottura
Uso del forno
Tabella cottura in forno

Precauzioni e consigli, 11
Sicurezza generale
Smaltimento
Risparmiare e rispettare l'ambiente

Manutenzione e cura, 12-13
Escludere la corrente elettrica
Pulire l'apparecchio
Sostituire la lampadina di illuminazione del forno
Manutenzione rubinetti gas
Assistenza attiva 7 giorni su 7

INDESIT

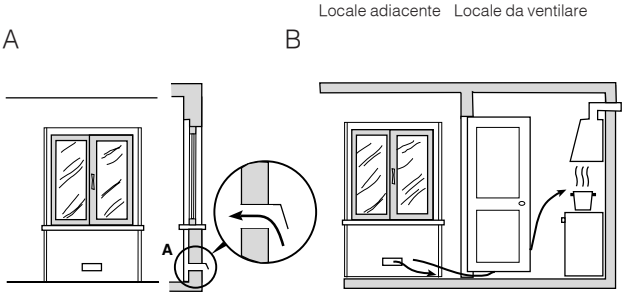
Installazione

IT

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio.
! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.
! L'installazione dell'apparecchio va effettuata secondo queste istruzioni da personale qualificato.
! Qualsiasi intervento di regolazione o manutenzione deve essere eseguito con la cucina disinserita dall'impianto elettrico.
! Consigliamo di pulire il forno prima del suo primo utilizzo seguendo le indicazioni riportate nel paragrafo "Manutenzione e cura".

Ventilazione dei locali

L'apparecchio può essere installato solo in locali permanentemente ventilati, secondo le norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti in vigore.
Nel locale in cui viene installato l'apparecchio deve poter affluire tanta aria quanta ne viene richiesta dalla regolare combustione del gas (la portata di aria non deve essere inferiore a 2 m^3/h per kW di potenza installata).
Le prese di immisione aria, protette da griglie, devono avere un condotto di almeno 100 cm^2 di sezione utile ed essere collocate in modo da non poter essere ostruite, neppure parzialmente (*vedi figura A*).
Tali prese devono essere maggiorate nella misura del 100% – con un minimo di 200 cm^2 – qualora il piano di lavoro dell'apparecchio sia privo del dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma e quando l'afflusso dell'aria avviene in maniera indiretta da locali adiacenti (*vedi figura B*) – purché non siano parti comuni dell'immobile, ambienti con pericolo di incendio o camere da letto – dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come descritto sopra.



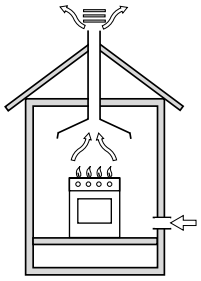
Apertura di ventilazione per l'aria comburente

Maggiorazione della fessura fra porta e pavimento

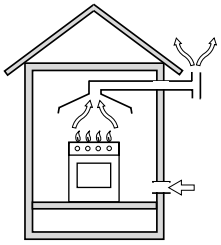
! Dopo un uso prolungato dell'apparecchio, è consigliabile aprire una finestra o aumentare la velocità di eventuali ventilatori.

Scarico dei fumi della combustione

Lo scarico dei fumi della combustione deve essere assicurato tramite una cappa collegata a un camino a tiraggio naturale di sicura efficienza, oppure mediante un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio (*vedi figure*).



Scarico direttamente all'esterno



Scarico tramite camino o canna fumaria ramificata (riservata agli apparecchi di cottura)

! I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano in basso, perciò i locali contenenti bidoni di GPL devono prevedere aperture verso l'esterno per l'evacuazione dal basso di eventuali fughe di gas.
I bidoni di GPL, vuoti o parzialmente pieni, non devono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). Tenere nel locale solo il bidone in utilizzo, lontano da sorgenti di calore (forni, camini, stufe) capaci di portarlo a temperature superiori ai 50°C.

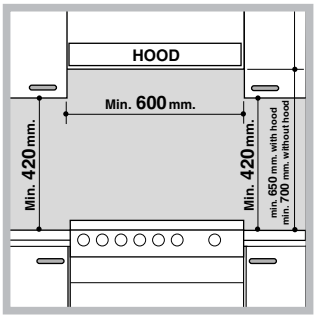
Posizionamento e livellamento

! È possibile installare l'apparecchio di fianco a mobili che non superino in altezza il piano di lavoro.

! Assicurarsi che la parete a contatto con il retro dell'apparecchio sia di materiale non infiammabile e resistente al calore (T 90°C).

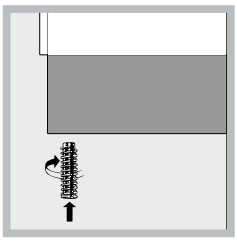
Per una corretta installazione:
- porre l'apparecchio in cucina, in sala da pranzo o in un monolocale (non in bagno);
- se il piano della cucina è più alto di quello dei mobili, essi devono essere posti ad almeno 600 mm dall'apparecchio;
- se la cucina viene installata sotto un pensile, esso dovrà mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm.

Tale distanza deve essere di 700 mm se i pensili sono infiammabili (*vedi figura*);

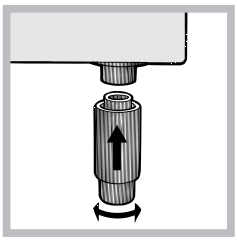


- non posizionare tende dietro la cucina o a meno di 200 mm dai suoi lati;
- eventuali cappe devono essere installate secondo le indicazioni del relativo libretto di istruzione.

Livellamento



Se è necessario livellare l'apparecchio, avvitare i piedini di regolazione forniti in dotazione nelle apposite sedi poste negli angoli alla base della cucina (*vedi figura*).



Le gambe* si montano a incastro sotto la base della cucina.

Collegamento elettrico

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (*vedi tabella Dati tecnici*).
In 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 nazionali in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:
- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato della targhetta caratteristiche;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

Collegamento gas

Il collegamento alla rete del gas o alla bombola del gas può essere effettuato con un tubo flessibile in gomma o in acciaio, secondo le norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti in vigore e dopo essersi accertati che l'apparecchio sia regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato (vedi etichetta di taratura sul coperchio: in caso contrario *vedi sotto*). Nel caso di alimentazione con gas liquido da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle norme UNI EN 12864 e successivi aggiornamenti in vigore. Per facilitare l'allacciamento, l'alimentazione del gas è orientabile lateralmente*: invertire il portagomma per il collegamento con il tappo di chiusura e sostituire la guarnizione di tenuta fornita in dotazione.

! Per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e per una maggiore durata dell'apparecchio, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli (*vedi sotto*).

Allacciamento gas con tubo flessibile in gomma

Verificare che il tubo risponda alle norme UNI-CIG 7140 in vigore. Il diametro interno del tubo deve essere: 8 mm per alimentazione con gas liquido; 13 mm per alimentazione con gas metano.

Effettuato l'allacciamento assicurarsi che il tubo:
- non sia in nessun punto a contatto con parti che raggiungono temperature superiori a 50°C;
- non sia soggetto ad alcuno sforzo di trazione e di torsione e non presenti pieghe o strozzature;

*Presente solo su alcuni modelli.

- non venga a contatto con corpi taglienti, spigoli vivi, parti mobili e non sia schiacciato;
- sia facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso per poter controllare il suo stato di conservazione;
- abbia una lunghezza inferiore a 1500 mm;
- sia ben calzato alle sue due estremità, dove va fissato con fascette di serraggio conformi alle norme UNI-CIG 7141 in vigore.

! Se una o più di queste condizioni non può essere rispettata o se la cucina viene installata secondo le condizioni della classe 2 - sottoclasse 1 (apparecchio incassato tra due mobili), bisogna ricorrere al tubo flessibile in acciaio (*vedi sotto*).

Allacciamento gas con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati

Verificare che il tubo sia conforme alle norme UNI-CIG 9891 e le guarnizioni di tenuta metalliche in alluminio conformi alla UNI 9001-2 o guarnizioni in gomma conformi alla UNI EN 549.
Per mettere in opera il tubo eliminare il portagomma presente sull'apparecchio (il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico).

! Effettuare l'allacciamento in modo che la lunghezza della tubatura non superi i 2 metri di estensione massima, e assicurarsi che il tubo non venga a contatto con parti mobili e non sia schiacciato.

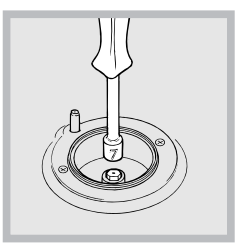
Controllo tenuta

A installazione ultimata, controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

Adattamento a diversi tipi di gas

È possibile adattare l'apparecchio a un tipo di gas diverso da quello per il quale è predisposto (indicato sull'etichetta di taratura sul coperchio).

Adattamento del piano cottura



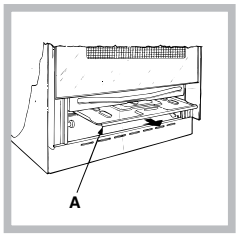
Sostituzione degli ugelli dei bruciatori del piano:
1. togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi;
2. svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm (*vedi figura*), e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (*vedi tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli*);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

Regolazione del minimo dei bruciatori del piano:
1. portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
2. togliere la manopola e agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino a ottenere una piccola fiamma regolare.
! Nel caso di gas naturale, la vite di regolazione dovrà essere svitata in senso antiorario;
3. verificare che, ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione di massimo a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

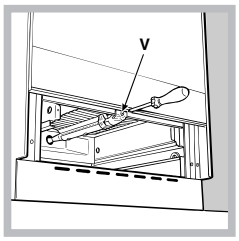
! I bruciatori del piano non necessitano di regolazione dell'aria primaria.

Adattamento del forno

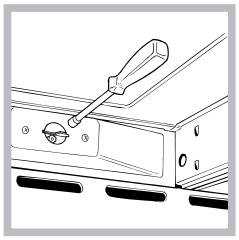
Sostituzione dell'ugello del bruciatore del forno:



1. aprire la porta del forno completamente;
2. estrarre il fondo forno scorrevole (*vedi figura*);



3. svitare la vite di fissaggio del bruciatore e rimuovere il bruciatore del forno dopo aver tolto la vite V;



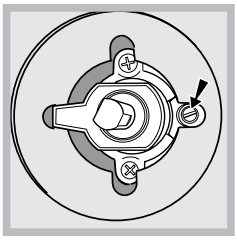
4. svitare l'ugello del bruciatore con l'apposita chiave a tubo per ugelli (*vedi figura*) o con una chiave a tubo di 7 mm e sostituirlo con quello adatto al nuovo tipo di gas (*vedi tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli*).

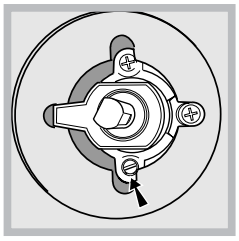
Regolazione del minimo del bruciatore forno gas:

1. accendere il bruciatore (*vedi Avvio e Utilizzo*);
2. portare la manopola sulla posizione di minimo (MIN) dopo averla lasciato per 10 minuti circa in quella di massimo (MAX);
3. togliere la manopola;

4. agire sulla vite di regolazione posta all'esterno dell'astina del termostato (*vedi figure*) fino a ottenere una piccola fiamma regolare.

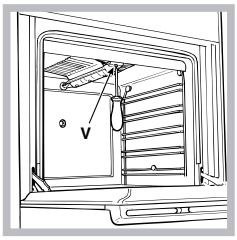
! Nel caso di gas naturale, la vite di regolazione dovrà essere svitata in senso antiorario.



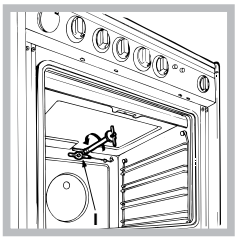


5. verificare che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione MAX a quella MIN o con rapide aperture e chiusure della porta del forno non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

Adattamento del grill



Sostituzione dell'ugello del bruciatore del grill:
1. rimuovere il bruciatore del grill dopo aver tolto la vite V (*vedi figura*);



2. svitare l'ugello del bruciatore grill servendosi dell'apposita chiave a tubo per ugelli (*vedi figura*), o meglio ancora di una chiave a tubo di 7 mm e sostituirlo con quello adatto al nuovo tipo di gas (*vedi tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli*).

! Fare attenzione ai cavi delle candele e ai tubi delle termocoppie.

! I bruciatori del forno e del grill non necessitano di regolazione dell'aria primaria.

! Dopo la regolazione con un gas diverso da quello di collaudo, sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas, reperibile presso i Centri Assistenza Tecnica Autorizzata.

! Qualora la pressione del gas sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare sulla tubazione d'ingresso un regolatore di pressione, secondo le norme EN 88-1 e EN88-2 in vigore per i "regolatori per gas canalizzati".

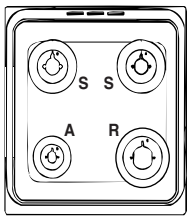
Consigliamo di pulire il forno prima del suo primo utilizzo seguendo le indicazioni riportate nel paragrafo "Manutenzione e cura".

DATI TECNICI	
Dimensioni Forno HxLxP	34x39x44 cm
Volume	lt. 58
Dimensioni utili del cassetto scaldavivande	larghezza cm 42 profondita cm 44 altezza cm 17
Tensione e frequenza di alimentazione	vedi targhetta caratteristiche
Bruciatori	adattabili a tutti i tipi di gas indicati nella targhetta caratteristiche.
CE 	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 29/06/90 (Gas) e successive modificazioni -93/68/EC del 22/07/93 e successive modificazioni - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

Tabella caratteristiche bruciatori e ugelli

Tabella 1				**Gas Liquido**				**Gas Naturale**	
Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*)		By-Pass 1/100	ugello 1/100	portata* g/h		ugello 1/100	portata* l/h
		Nomin.	Ridot.	(mm)	(mm)	***	**	(mm)	
Rapido (Grande)(R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286
Semi Rapido (Medio)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181
Ausiliario (Piccolo)(A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95
Forno	-	2.80	1.0	46	80	204	200	119	267
Grill	-	2.30	-	-	75	167	164	114	219
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar) Minima (mbar) Massima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

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

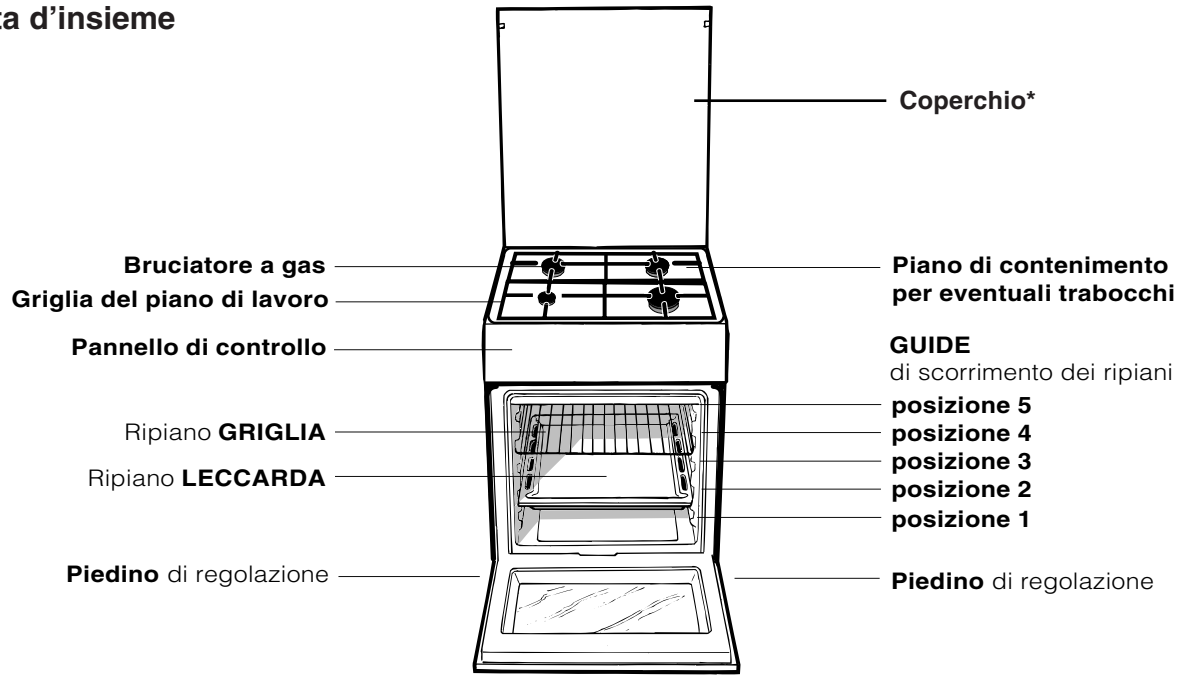


K3G21/R
K3G21S/R
K3G21S/UA
KN3G27/RU
KN3G217S/RU
KN3G217/RU
KN3G2107/RU

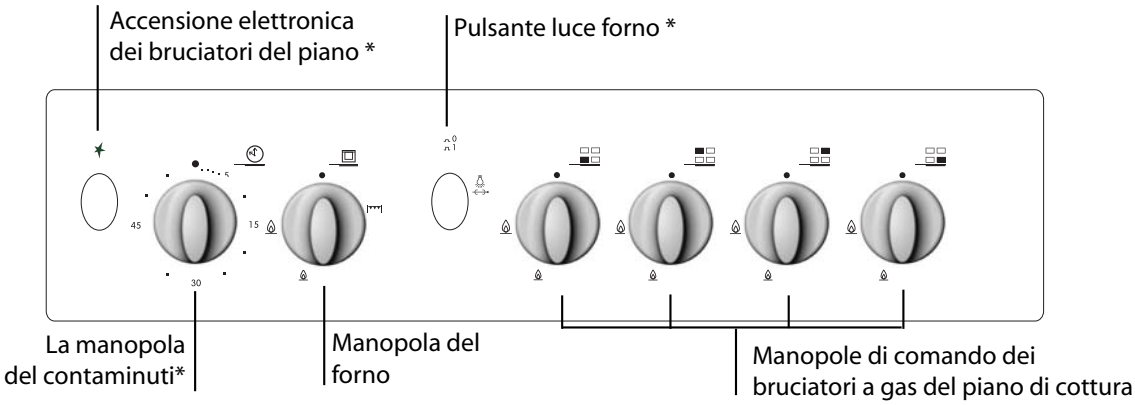
Descrizione dell'apparecchio

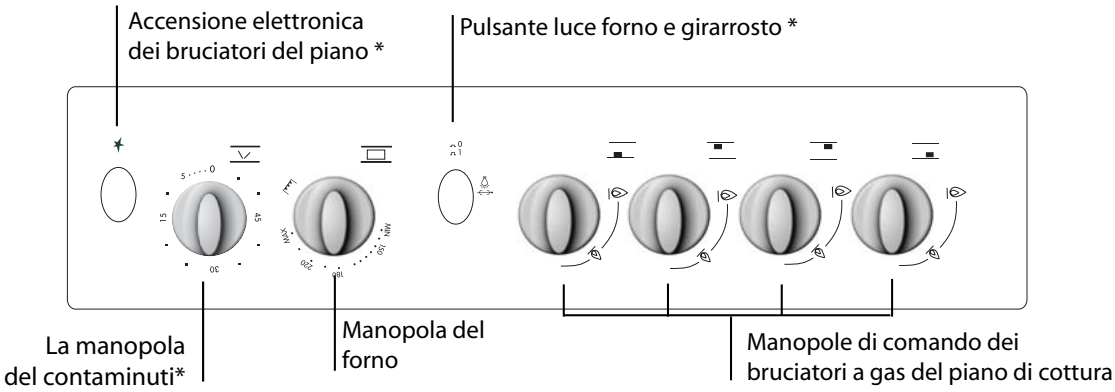
IT

Vista d'insieme



Pannello di controllo





***** Presente solo su alcuni modelli.

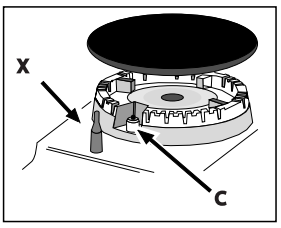
Avvio e utilizzo

IT

Uso del piano cottura

Accensione dei bruciatori

In corrispondenza di ogni manopola BRUCIATORE è indicato con un cerchietto pieno il bruciatore associato.
Per accendere un bruciatore del piano cottura:
1. avvicinare al bruciatore una fiamma o un accendigas;
2. premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE sul simbolo di fiamma massima.
3. regolare la potenza della fiamma desiderata, ruotando in senso antiorario la manopola BRUCIATORE: sul minimo, sul massimo o su una posizione intermedia.



Se l'apparecchio è dotato di accensione elettronica* (*C*), prima premere il pulsante di accensione, identificato dal simbolo ☆, poi premere a fondo e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE sul simbolo di fiamma massima, fino ad accensione avvenuta. Può accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola. In questo caso, ripetere l'operazione tenendo premuta la manopola più a lungo.

! In caso di estinzione accidentale delle fiamme, spegnere il bruciatore e aspettare almeno 1 minuto prima di ritentare l'accensione.

Se l'apparecchio è dotato di dispositivo di sicurezza* (X) per assenza di fiamma, tenere premuta la manopola BRUCIATORE circa 2-3 secondi per mantenere accesa la fiamma e per attivare il dispositivo.

Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola fino all'arresto ●.

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

Per un miglior rendimento dei bruciatori e un consumo minimo di gas occorre usare recipienti a fondo piatto, provvisti di coperchio e proporzionati al bruciatore:

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

Per identificare il tipo di bruciatore fate riferimento ai disegni presenti nel paragrafo "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

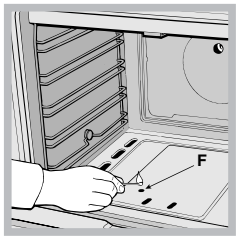
Uso del forno

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

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

! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto. Utilizzate la posizione 1 del forno solo in caso di cotture con il girarrosto.

Accensione del forno



Per accendere il bruciatore del forno avvicinare al foro F (*vedi figura*) una fiamma o un accendigas, premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola FORNO fino a MAX.
Se l'apparecchio è dotato di accensione elettronica*, prima premere il pulsante di accensione, identificato dal simbolo ☆, poi premere a fondo e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola FORNO su MAX, fino ad accensione avvenuta. Se trascorsi 15 secondi il bruciatore non si è acceso, rilasciare la manopola, aprire la porta del forno e aspettare almeno 1 minuto prima di ritentare l'accensione. In caso di assenza di corrente è possibile accendere il bruciatore con una fiamma o un accenditore, come descritto sopra.

! In caso di estinzione accidentale delle fiamme, spegnere il bruciatore e aspettare almeno 1 minuto prima di ritentare l'accensione del forno.

* Presente solo su alcuni modelli.

Regolazione della temperatura

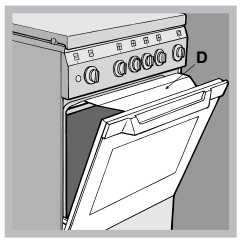
Per ottenere la temperatura di cottura desiderata, ruotare in senso antiorario la manopola FORNO. Le temperature sono indicate sul pannello di controllo e vanno dal MIN (150°C) al MAX (250°C). Una volta raggiunta la temperatura, il forno la manterrà costante grazie al termostato.

Grill

Per accenderlo avvicinare al bruciatore grill una fiamma o un accendigas, premere e contemporaneamente ruotare in senso orario la manopola FORNO fino a ⊡. Il grill permette la doratura dei cibi ed è particolarmente indicato per la cottura di roast-beef, arrosti, braciole, salsicce. Disporre la griglia nelle posizioni 4 o 5 e una leccarda in posizione 1 per raccogliere i grassi ed evitare la formazione di fumo.
Se l'apparecchio è dotato di accensione elettronica*, prima premere il pulsante di accensione, identificato dal simbolo ☆, poi premere a fondo e contemporaneamente ruotare in senso orario la manopola FORNO fino a ⊡. Se trascorsi 15 secondi il bruciatore non si è acceso, rilasciare la manopola, aprire la porta del forno e aspettare almeno 1 minuto prima di ritentare l'accensione. In caso di assenza di corrente è possibile accendere il bruciatore con una fiamma o un accenditore, come descritto sopra.

! Il grill è dotato di un dispositivo di sicurezza per cui è necessario tenere premuta la manopola FORNO per circa 6 secondi.

! In caso di estinzione accidentale delle fiamme, spegnere il bruciatore e aspettare almeno 1 minuto prima di ritentare l'accensione del grill.

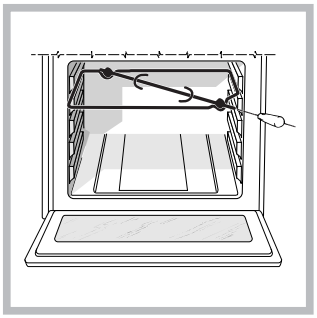


! Quando si utilizza il grill è necessario lasciare la porta del forno semiaperta posizionando fra porta e il pannello di controllo il deflettore D (*vedi figura*) che impedisce il surriscaldamento delle manopole.

Timer*

Per azionare il Timer (Contaminuti) procedere come segue:
1. ruotare in senso orario ↻ la manopola TIMER di un giro quasi completo per caricare la suoneria;
2. ruotare in senso antiorario ↺ la manopola TIMER impostando il tempo desiderato.

Girarrosto*

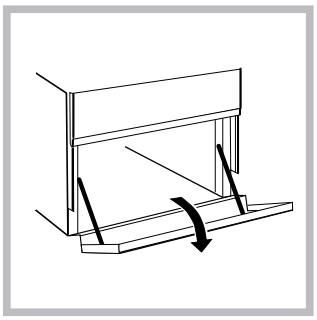


Per azionare il girarrosto (*vedi figura*) procedere come segue:
1. mettere la leccarda in posizione 1;
2. mettere il sostegno del girarrosto in posizione 4 e inserire lo spiedo nell'apposito foro posto sulla parete posteriore del forno;
3. azionare premendo il tasto GIRARROSTO.

Luce del forno

La lampadina può essere accesa in qualunque momento premendo il tasto LUCE DEL FORNO.

Vano inferiore*



Sotto al forno è presente un vano che puo essere utilizzato per il deposito di accessori o casseruole. Per aprire lo sportello ruotarlo verso il basso (*vedi figura*).

! Non riporre materiale infiammabile nel vano inferiore.

! Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.

* Presente solo su alcuni modelli.

Tabella cottura in forno

Cibo da cucinare	**Peso** (Kg)	**Posizione cottura ripiani dal basso**	**Temperatura** (°C)	**Tempo di preriscaldamento** (minuti)	**Tempo di cottura** (minuti)
Pasta					
Lasagne	2.5	2	200-210	10	75-85
Cannelloni	2.5	2	200	10	50-60
Paste gratinate	2.5	2	200	10	50-60
Carne					
Vitello	1.5	3	200-210	10	95-100
Pollo	1.5	3	210-220	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	100-105
Pesce					
Sgombri	1.1	3	180-200	10	45-50
Dentice	1.5	3	180-200	10	45-55
Trota al cartoccio	1.0	3	180-200	10	45-50
Pizza					
Napoletana	1.0	4	210-220	15	20-25
Torte					
Biscotti	0.5	4	180	15	25-35
Crostata	1.1	4	180	15	40-45
Torte salate	1.0	4	180	15	50-55
Torte lievitate	1.0	4	170	15	40-45
Cottura al grill					
Bistecche di vitello	1	4		5	15-20
Cotolette	1,5	4		5	20
Hamburger	1	3		5	20-30
Sgombri	1	4		5	15-20
Toast	n.° 4	4		5	4-5
Cottura al grill con girarrosto					
Vitello allo spiedo	1	-		5	70-80
Pollo allo spiedo	2	-		5	70-80
Cottura al grill con girarrosto multispiedo (presente solo su alcuni modelli)					
Spiedini di carne Spiedini	1,0	-		5	40-45
di verdura	0,8	-		5	25-30

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

*Presente solo su alcuni modelli.

Precauzioni e consigli

IT

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani
  o con i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. 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.**
- Il libretto riguarda un apparecchio di classe 1 (isolato) o classe 2 – sottoclasse 1 (incassato tra due mobili).
- **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 bambimi a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde dell'apparecchio.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non utilizzare liquidi infiammabili (alcol, benzina, ecc.) in prossimità dell'apparecchio quando esso è in uso.
- Non riporre materiale infiammabile nel vano inferiore di deposito o nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.
- Quando l'apparecchio non è utilizzato, assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione ●.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza.
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno
  essere riutilizzati.
- 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.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino
  dispersioni di calore.

Manutenzione e cura

IT

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

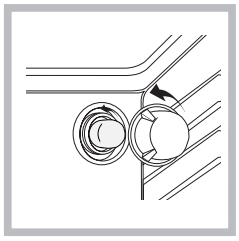
! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Sciacquare abbondantemente e asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- Le griglie, i cappellotti, le corone spartifiamma e i bruciatori del piano cottura sono estraibili per facilitare la pulizia; lavarli in acqua calda e detersivo non abrasivo, avendo cura di togliere ogni incrostazione e attendere che siano perfettamente asciutti.
- Pulire frequentemente la parte terminale dei dispositivi di sicurezza* per assenza di fiamma.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciaquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- 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.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie.
- Evitare di chiudere il coperchio quando i bruciatori sono accesi o sono ancora caldi.

Controllare le guarnizioni del forno

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza Autorizzato più vicino. È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Sostituire la lampadina di illuminazione del forno



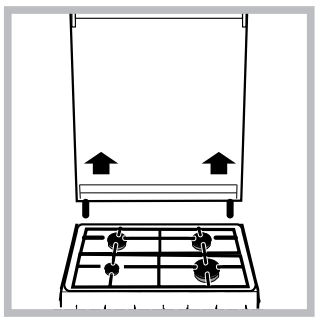
1. Dopo aver disinserito il forno dalla rete elettrica, togliere il coperchio in vetro del portalampada (*vedi figura*).
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: tensione 230V, potenza 25 W, attacco E 14.
3. Rimontare il coperchio e ricollegare il forno alla rete elettrica.

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.

! Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.

Estrazione del coperchio



Il coperchio della cucina può essere rimosso per facilitarne la pulizia. Per rimuovere il coperchio, è necessario aprirlo completamente e tirare verso l'alto (vedi figura)

* Presente solo su alcuni modelli.

Assistenza

IT

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

- Il tipo di anomalia;
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

Assistenza attiva 7 giorni su 7

ASSISTENZA - RICAMBI - ACCESSORI
199.199.199
NUMERO UNICO

In caso di necessità d'intervento chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199*.
Un operatore sarà a completa disposizione per fissare un appuntamento con il Centro Assistenza Tecnico Autorizzato più vicino al luogo da cui si chiama.
È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

*Al costo di 14,26 centesimi di Euro al minuto(iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama da telefono fisso.
Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.
Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.aristonchannel.com.

Operating Instructions

COOKER

GB

IT **Italiano, 1**

GB **English, 14**

RS РУССКИЙ, 25

UA Українська, 38

RO Română, 49

HU Magyar, 60

K3G21/R
K3G21S/R
K3G21S/UA
KN3G27/RU
KN3G217S/RU
KN3G217/RU
KN3G2107/RU

Contents

Installation, 15-18
Positioning and levelling
Electrical connections
Gas connection
Adapting to different types of gas
Technical data
Table of burner and nozzle specifications

Description of the appliance, 19
Overall view
Control panel

Start-up and use, 20-22
Using the hob
Using the oven
Oven cooking advice table

Precautions and tips, 23
General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

Maintenance and care, 24
Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Gas tap maintenance
Replacing the oven light bulb
Assistance

INDESIT

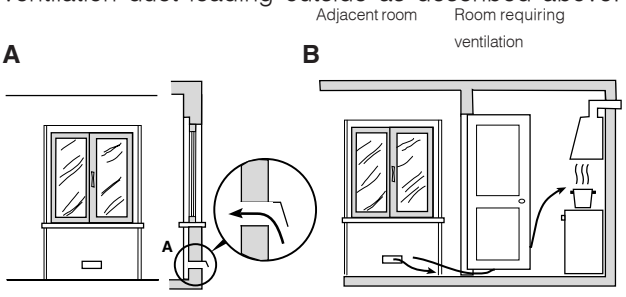
Installation

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.
! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.
! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.
! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.
! We recommend cleaning the oven before using it for the first time, following the instructions provided in the "Care and maintenance" section.

Room ventilation

The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, according to current national legislation. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately so as to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m^3/h per kW of installed power).
The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm^2 and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (*see figure A*).
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm^2 - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (*see figure B*), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.



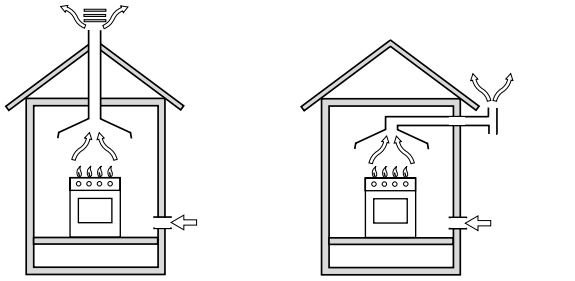
Ventilation opening for comburent air

Increase in the gap between the door and the flooring

! After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

Disposing of combustion fumes

The disposal of combustion fumes should be guaranteed using a hood connected to a safe and efficient natural suction chimney, or using an electric fan that begins to operate automatically every time the appliance is switched on (*see figure*).



Fumes channelled straight outside

Fumes channelled through a chimney or branched flue system reserved for cooking appliances)

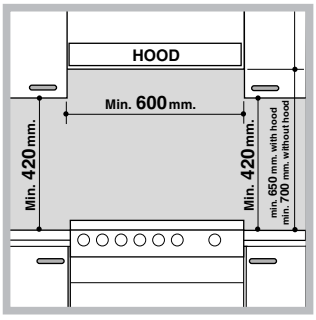
! The liquefied petroleum gases are heavier than air and collect by the floor, therefore all rooms containing LPG cylinders must have openings leading outside so that any leaked gas can escape easily.
LPG cylinders, therefore, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). Only the cylinder being used should be stored in the room; this should also be kept well away from sources of heat (ovens, chimneys, stoves) that may cause the temperature of the cylinder to rise above 50°C.

Positioning and levelling

! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

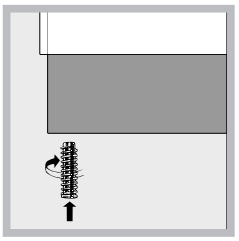
! Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:
- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 200 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob. This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (*see figure*).

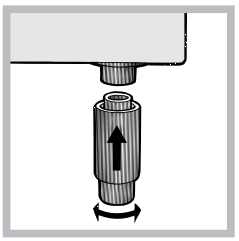


- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places provided on each corner of the base of the cooker (*see figure*).



The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

Electrical connection

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (*see Technical data table*).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with NFC 15-100 regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:
- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

* Only available in certain models

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

Connection to the gas network or to the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation and after making sure that the appliance is suited to the type of gas with which it will be supplied (see the rating sticker on the cover: if this is not the case *see below*). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations. To make connection easier, the gas supply may be turned sideways*: reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket that is supplied with the appliance.

! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in the Table of burner and nozzle specifications (*see below*). This will ensure the safe operation and durability of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

Gas connection using a flexible rubber hose

Make sure that the hose complies with current national legislation. The internal diameter of the hose must measure: 8 mm for liquid gas supply; 13 mm for methane gas supply.

Once the connection has been performed, make sure that the hose:
- Does not come into contact with any parts that reach temperatures of over 50°C.
- Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.
- Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and that it is not compressed.
- Is easy to inspect along its whole length so that its condition may be checked.
- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps that comply with current regulations.

! If one or more of these conditions is not fulfilled or if the cooker must be installed according to the conditions listed for class 2 - subclass 1 appliances (installed between two cupboards), the flexible steel hose must be used instead (*see below*).

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Make sure that the hose and gaskets comply with current national legislation.
To begin using the hose, remove the hose holder on the appliance (the gas supply inlet on the appliance is a cylindrical threaded 1/2 gas male attachment).

! Perform the connection in such a way that the hose length does not exceed a maximum of 2 metres, making sure that the hose is not compressed and does not come into contact with moving parts.

Checking the connection for leaks

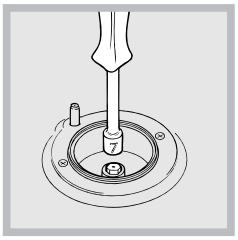
When the installation process is complete, check the hose fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

Adapting to different types of gas

It is possible to adapt the appliance to a type of gas other than the default type (this is indicated on the rating label on the cover).

Adapting the hob

Replacing the nozzles for the hob burners:
1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.



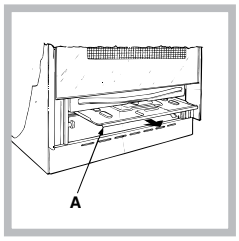
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (*see figure*), and replace them with nozzles suited to the new type of gas(*see Burner and nozzle specifications table*).
3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:
1. Turn the tap to the minimum position.
2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
! If the appliance is connected to a liquid gas supply, the regulatory screw must be fastened as tightly as possible.
3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

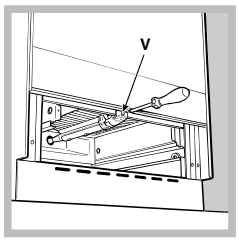
! The hob burners do not require primary air adjustment.

Adapting the oven

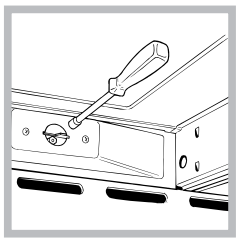
Replacing the oven burner nozzle:
1. Remove the oven compartment.



2. Slide out the protection panel A (*see diagram*).



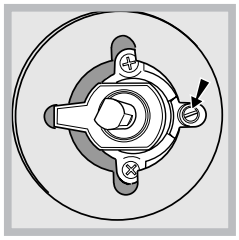
3. Remove the oven burner after unscrewing the screws V (*see figure*).
The whole operation will be made easier if the oven door is removed.

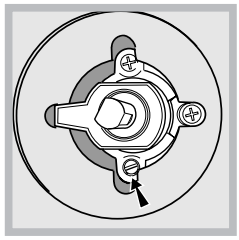


4. Unscrew the nozzle using a special nozzle socket spanner (*see figure*) or with a 7 mm socket spanner, and replace it with a new nozzle that is suited to the new type of gas (*see Burner and nozzle specifications table*).

Adjusting the gas oven burner's minimum setting:

1. Light the burner (*see Start-up and Use*).
2. Turn the knob to the minimum position (MIN) after it has been in the maximum position (MAX) for approximately 10 minutes.
3. Remove the knob.
4. Tighten or loosen the adjustment screws on the outside of the thermostat pin (*see figure*) until the flame is small but steady.
! If the appliance is connected to liquid gas, the adjustment screw must be fastened as tightly as possible.

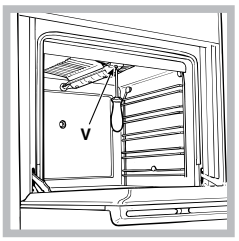




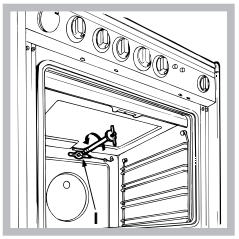
5. Turn the knob from the MAX position to the MIN position quickly or open and shut the oven door, making sure that the burner is not extinguished.

Adapting the grill

Replacing the grill burner nozzle:



1. Remove the oven burner after loosening screw V (*see figure*).



2. Unscrew the grill burner nozzle using a special nozzle socket spanner (*see figure*) or preferably with a 7 mm socket spanner, and replace it with a new nozzle that is suited to the new type of gas (*see Burner and nozzle specifications table*).

! Be careful of the spark plug wires and the thermocouple tubes.

! The oven and grill burners do not require primary air adjustment.

! After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one that corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet hose in accordance with current national regulations relating to “regulators for channelled gas”.

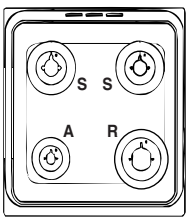
We recommend cleaning the oven before using it for the first time, following the instructions provided in the "Care and maintenance" section.

TECHNICAL DATA	
Oven dimensions (HxWxD)	34x39x44 cm
Volume	58 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 17 cm
Power supply voltage and frequency	see data plate
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate, which is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.
CE 	EC Directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 2009/142/EC dated 30/11/09 (Gas) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

Table of burner and nozzle specifications

Table 1

Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)		Liquid Gas				Natural Gas			
				By-Pass 1/100	Nozzle 1/100	Flow* g/h		Nozzle 1/100	Flow* l/h	Nozzle 1/100	Flow* l/h
		Nominal	Reduced	(mm)	(mm)	***	**	(mm)		(mm)	
Fast (Large)(R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286	143	286
Semi Fast (Medium)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181	118	181
Auxiliary (Small)(A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95	80	95
Oven	-	2.80	1.0	46	80	204	200	119	267	132	257
Grill	-	2.30	-	-	75	167	164	114	219	139	227
Supply Pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		13 6,5 18	

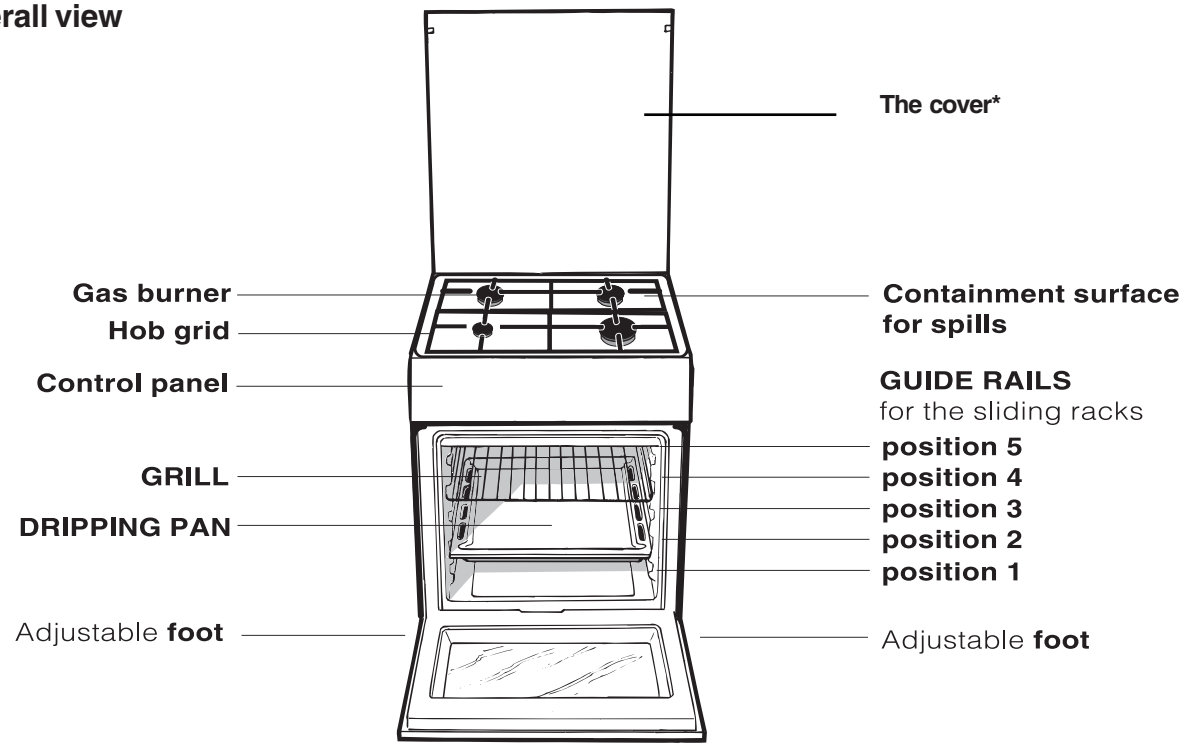


K3G21/R
K3G21S/R
K3G21S/UA
KN3G27/RU
KN3G217S/RU
KN3G217/RU
KN3G2107/RU

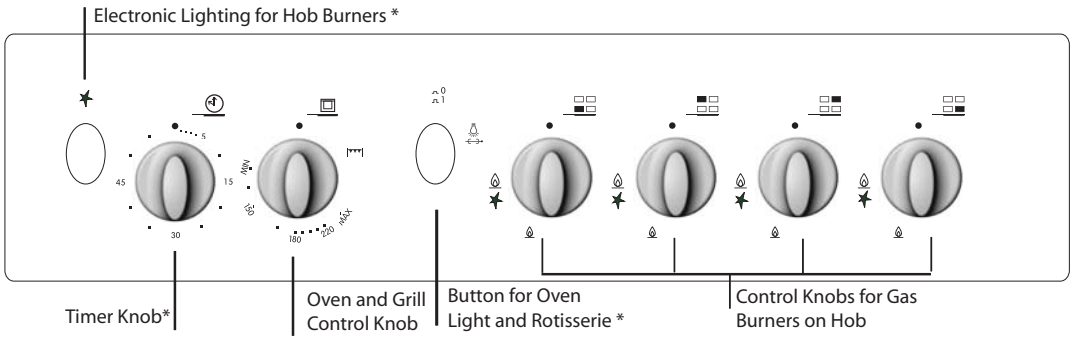
Description of the appliance

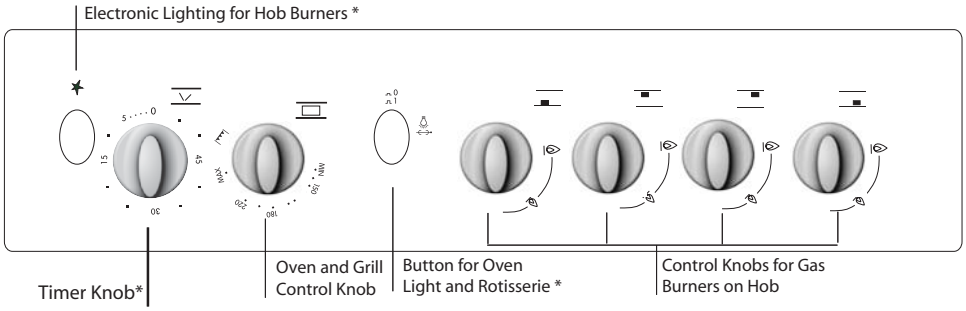
GB

Overall view



Control panel





***** Only available in certain models.

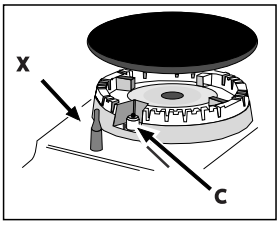
Start-up and use

GB

Using the hob

Lighting the burners

For each BURNER knob there is a complete ring showing the strength of the flame for the relevant burner.
To light one of the burners on the hob:
1. Bring a flame or gas lighter close to the burner.
2. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting 🔥.
3. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting 🔥, the maximum setting 🔥 or any position in between the two.



If the appliance is fitted with an electronic lighting device* (*see figure*), press the ignition button, marked with the symbol ✯, then hold the BURNER knob down and turn it in an anticlockwise direction, towards the maximum flame setting, until the burner is lit.
Several models are equipped with an ignition device which is built into the knob; in this case the electronic ignition device* is present (*C*) but the ignition button is not. Simply press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting, until the burner is lit. The burner may be extinguished when the knob is released. If this occurs, repeat the operation, holding the knob down for a longer period of time.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.
If the appliance is equipped with a flame failure safety device*(X), press and hold the BURNER knob for approximately 2-3 seconds to keep the flame alight and to activate the device.
To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position •.

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.

Practical advice on using the burners

For the burners to work in the most efficient way possible and to save on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans that have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner.

Burner	ø Cookware diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14

To identify the type of burner, please refer to the diagrams contained in the “Burner and nozzle specifications”.

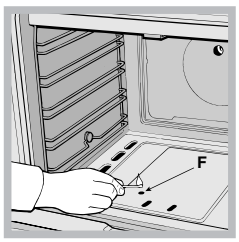
Using the oven

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

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

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged. Only use position 1 in the oven when cooking with the rotisserie spit.

Lighting the oven



To light the oven burner, bring a flame or gas lighter close to opening F (*see figure*) and press the OVEN control knob while turning it in an anticlockwise direction until it reaches the MAX position.

If, after 15 seconds, the burner is still not alight, release the knob, open the oven door and wait for at least 1 minute before trying to light it again.

! The oven is fitted with a safety device and it is therefore necessary to hold the OVEN control knob down for approximately 6 seconds.

* Only available in certain models.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight the oven.

Adjusting the temperature

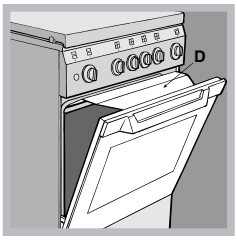
To set the desired cooking temperature, turn the OVEN control knob in an anticlockwise direction. Temperatures are displayed on the control panel and may vary between MIN (140°C) and MAX (250°C). Once the set temperature has been reached, the oven will keep it constant by using its thermostat.

Grill

To light the grill, bring a flame or gas lighter close to the burner and press the OVEN control knob while turning it in a clockwise direction until it reaches the ⊡ position. The grill enables the surface of food to be browned evenly and is particularly suitable for roast dishes, schnitzel and sausages. Place the rack in position 4 or 5 and the dripping pan in position 1 to collect fat and prevent the formation of smoke.

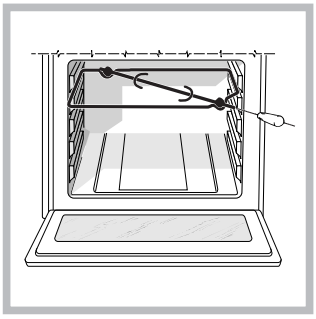
! The grill is fitted with a safety device and it is therefore necessary to hold the OVEN control knob down for approximately 6 seconds.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight the grill.



! When using the grill, leave the oven door ajar, positioning the deflector D between the door and the control panel (*see figure*) in order to prevent the knobs from overheating.

Turnspit*



To operate the rotisserie (*see diagram*) proceed as follows:
1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 4 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. Acitvate the function by pressing the TURNSPIT button.

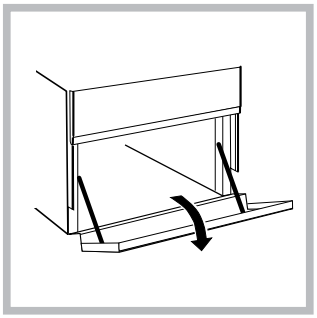
Oven light

The light may be switched on at any moment by pressing the OVEN LIGHT button.

Timer*

To activate the Timer proceed as follows:
1. Turn the TIMER knob in a clockwise direction ↻ for almost one complete revolution to set the buzzer.
2. Turn the TIMER knob in an anticlockwise direction ↺ to set the desired length of time.

Lower compartment*



There is a compartment underneath the oven that may be used to store oven accessories or deep dishes. To open the door pull it downwards (*see figure*).

! The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

! Do not place flammable materials in the lower oven compartment.

* Only available in certain models.

Oven cooking advice table

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	2	200-210	10	75-85
Cannelloni	2.5	2	200	10	50-60
Pasta bakes au gratin	2.5	2	200	10	50-60
Meat					
Veal	1.5	3	200-210	10	95-100
Chicken	1.5	3	210-220	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	100-105
Fish					
Mackerel	1.1	3	180-200	10	45-50
Dentex	1.5	3	180-200	10	45-55
Trout baked in paper	1.0	3	180-200	10	45-50
Pizza					
Napolitan	1.0	4	210-220	15	20-25
Cake					
Biscuits	0.5	4	180	15	25-35
Tarts	1.1	4	180	15	40-45
Savoury pie	1.0	4	180	15	50-55
Raised Cakes	1.0	4	170	15	40-45
Grill cooking		4			
Veal steaks	1	4		5	15-20
Cutlets	1,5	4		5	20
Hamburgers	1	3		5	20-30
Mackerels	1	4		5	15-20
Toast sandwiches	n.° 4	4		5	4-5
Grill cooking with rotisserie					
Veal on the spit	1	-		5	70-80
Chicken on the spit	2	-		5	70-80
Grill cooking with multi-skewer rotisserie (only a few models)					
Meat kebabs	1,0	-		5	40-45
Vegetable kebabs	0,8	-		5	25-30

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

***** Only available in certain models.

Precautions and tips

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards.
The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.•** The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- Keep children away from the oven.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Do not close the glass hob cover (selected models only) when the burners are alight or when they are still hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the • position and that the gas tap is closed when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection.
  Exhausted appliances may be collected by the public waste collection service, taken to suitable collection areas in the area or, if permitted by current national legislation, they may be returned to the dealers as part of an exchange deal for a new equivalent product.
  All major manufacturers of household appliances participate in the creation and organisation of systems for the collection and disposal of old and disused appliances.

Respecting and conserving the environment

- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

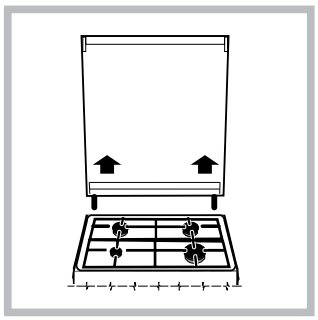
Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents such as stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and the hob burners can be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.
- For hobs with electronic ignition, the terminal part of the electronic lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes should be checked for blockages.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- 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.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents containing phosphorus. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Any remaining drops of water should also be dried.

The cover



If the cooker is fitted with a glass cover, this cover should be cleaned using lukewarm water. Do not use abrasive products.
It is possible to remove the cover in order to make cleaning the area behind the hob easier. Open the cover fully and pull it upwards (*see figure*).

! Do not close the cover when the burners are alight or when they are still hot.

Inspecting the oven seals

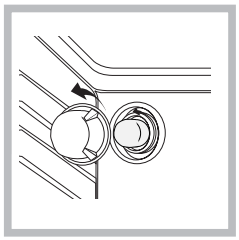
Check the door seals around the oven periodically. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this occurs, the tap must be replaced.

! This procedure must be performed by a qualified technician who has been authorised by the manufacturer.

Replacing the oven light bulb



1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (*see figure*).
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

Assistance

Please have the following information handy:
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

Руководство по эксплуатации

КУХОННАЯ ПЛИТА

RS

IT **Italiano, 1**

GB English, 14

RS **РУССКИЙ, 25**

UA Українська, 38

RO Română, 49

HU Magyar, 60

K3G21/R
K3G21S/R
K3G21S/UA
KN3G27/RU
KN3G217S/RU
KN3G217/RU
KN3G2107/RU

АЮ 77

KZ.O.02.0361

Содержание

Монтаж, 26-30
Расположение и нивелировка
Электрическое подсоединение
Подсоединение к газопроводу
Настроика на различные типы газа
Технические данные
Таблица характеристик горелок и форсунок

Описание изделия, 31
Общии вид
Панель управления

Включение и эксплуатация, 32-34
Эксплуатация варочнои панели
Эксплуатация духового шкафа
Таблица приготовления в духовом шкафу

Предосторожности и рекомендации, 35
Общие требования к безопасности
Утилизация
Экономия электроэнергии и охрана окружающеи среды

Техническое обслуживание и уход, 36-37
Отключение электропитания
Чистка изделия
Уход за рукоятками газовои варочнои панели
Порядок замены лампочки в духовом шкафу
Техническое обслуживание

INDESIT

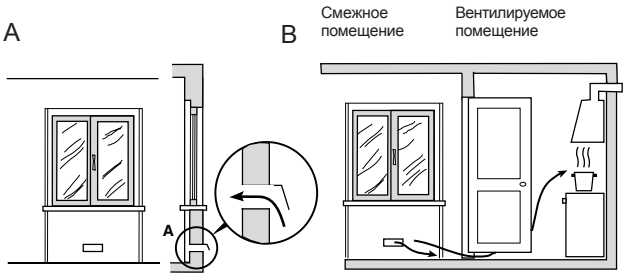
Установка

RS

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультации. В случае продажи, передачи или переезда проверьте, чтобы данное руководство сопровождало изделие.
! Внимательно прочитаите инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.
! Установка изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами.
! Любая операция по регуляции или техническому обслуживанию должна производиться только после отсоединения кухоннои плиты от сети электропитания.
!Рекомендуем прочистить духовой шкаф перед началом его эксплуатации, следуя инструкциям, приведенным в параграфе «Обслуживание и уход».

Вентиляция помещении

Изделие может быть установлено в помещениях с постоянноu вентиляциеи в соответствии с деиствующими национальными нормативами. В помещении, в котором устанавливается изделие, должен быть обеспечен приток воздуха в объеме, необходимом для оптимального горения газа (расход воздуха не должен быть меньше 2 м^3/час на 1 кВт установленноu мощности).
Вентиляционные отверстия, защищенные решетками, должны иметь воздуховод площадью не менее 100 мм^2 полезного сечения и распологаться таким образом, чтобы их нельзя было закрыть, даже частично (*см. рисунок A*).
Эти отверстия должны быть увеличины на 100% - то есть иметь минимальную площадь 200 см^2 - если варочная панель не оснащена предохранительным устроиством отсутствия пламени и если воздух в помещение поступает из смежных помещении (*см. рисунок B*) – при условии, что это не общая площадь здания, не пожароопасное помещение или спальня - оснащенных воздуховодом, выходящим на улицу, как описано выше.



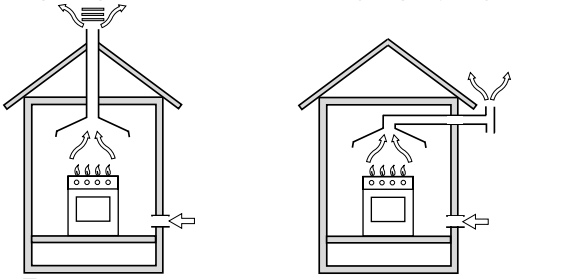
Вентиляционные отверстия для притока воздуха

Увеличение зазора между дверью и полом

! После продолжительного использования изделия рекомендуется открыть окно или включить более интенсивныи режим вентиляторов.

Дымоудаление

Дымоудаление должно осуществляться через вытяжноu зонт, соединенныи с эффективным дымоходом с натуральноu тягои, или посредством электровентилятора, которыи автоматически включается каждыи раз при включении изделия (*см. рисунок).*



Прямое дымоудаление в атмосферу

Дымоудаление через камин или дымоход с медным покрытием (для кухонных устроиств для приготовления пищи)

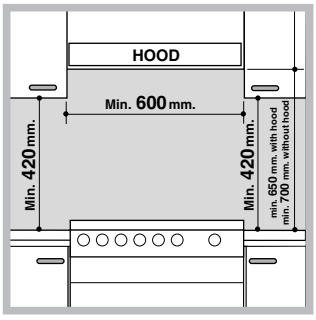
! Сжиженные натуральные газы тяжелее воздуха, застиваются внизу, по этои причине помещения для хранения баллонов с СНГ должны иметь внетиляционные отверстия у пола для вентиляции возможных утечек газа.
Баллоны с СНГ, полные или частично израсходованные, не дожны размещаться или храниться в помещениях или хранилищах, расположенных в подземных помещениях (подвалы, и т.д.). Храните в помещении только рабочии баллон, установив его вдали от источников тепла (духовок, каминов, печеи), которые могут нагреть его до температуры выше 50°C.

Расположение и нивелировка

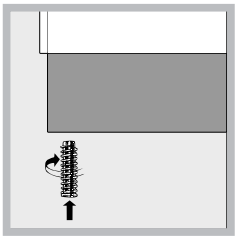
! Изделие может быть установлено рядом с кухонными элементами, высота которых не превышает поверхность варочноu панели.

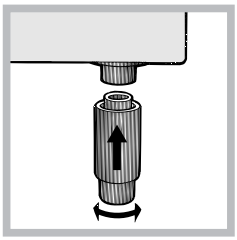
! Проверьте, чтобы стена, к которои прилегает задняя часть изделия, была из невозгораемого материала и устоичивои к теплу (T 90°C).

Порядок монтажа:
- изделие может быть установлено на кухне, в столовои или в однокомнатноu квартире (не в ваннои комнате);
- если варочная панель кухоннои плиты выше мебельных элементов, необходимо отодвинуть их от плиты на расстояние не менее 200 мм.
- если кухонная плита устанавливается под навесным шкафом, он должен располагаться на высоте не менее 420 мм от поверхности варочноu панели.
  Это расстояние должно быть 700 мм, если навесные шкафы выполнены из возгораемого материала (см. рисунок);



• не заправляите занавески за кухонную плиту и не приближаите их на расстояние меньше 200 мм.
• возможная кухонная вытяжка должна быть установлена в соответствии с инструкциями, приведенными в техническом руководстве к вытяжке.





Выравнивание
При необходимости выровнять изделие вкрутите в специальные отверстия по углам в основании кухоннои плиты прилагающиеся регуляционные ножки (*см. рисунок)*.

Прилагающиеся ножки* вставляются под основание кухоннои плиты.

Электрическое подключение

Установите на кабель электропитания нормализованную штепсельную вилку, расчитанную на нагрузку, указанную на заводскои табличке изделия (*см. табличку с техническими данными).*
В случае прямого подключения к сети электропитания между кухоннои плитои и сетью необходимо установить мультиполярныи выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, расчитанныи на данную нагрузку и соответствующии нормативу NFC 15-100 (выключатель не должен размыкать провод заземления). Кабель электропитания должен быть расположен таким образом, чтобы ни в однои точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

Перед подсоединением кабеля проверьте следующее:
- электрическая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- электрическая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на заводскои таблике;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- электрическая розетка должна быть совместима со штепсельнои вилкои изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используите удлинители или троиники.

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы электрическии кабель и электророзетка были легко доступны.

! Электрическии кабель изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяите состояние кабеля электропитания и при необходимости поручаите его замену только уполномоченным техникам.

! Фирма снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения вышеописанных правил.

Подсоединение к газопроводу

Подсоединение к газопроводу или к газовому баллону выполняется посредством гибкого резинового или стального шланга в соответствии с деиствующими национальными нормативами, после проверки настроики изделия на тип используемого газа (см. этикетку настроики на крышке: в противном случае *см. ниже*). В случае использования сжиженного газа из баллона необходимо установить регуляторы давления, соответствующие деиствующему национальному нормативу. Для облегчения подсоединения газовыи патрубок является ориентируемым*: поменяите местами крепежную блокировочную гаику на заглушку и замените прилагающееся уплотнение.

! Для надежного функционирования, рационального использования энергии и более длительного срока службы изделия проверьте, чтобы давление подачи газа соответствовало значениям, указанным в таблице «Характеристики газовых конфорок и форсунок» (*см. ниже*).

Газовое подсоединение посредством резинового шланга

Проверьте, чтобы шланг соответствовал деиствующим национальным нормативам. Внутреннии диаметр шланга должен быть: 8 мм для сжижженного газа; 13 см для газа метана.

После подсоединения проверьте, чтобы шланг:
- не касался частеи, температура которых может превысить 50°C;
- не был растянут, перекручен, сжат или заломлен;
- не касался режущих предметов, острых углов, подвижных предметов и не был сжат;

*Имеется только в некоторых моделях

- был легко доступен для проверки по всеи длине;
- не был длиннее 1500 мм;
- был прочно закреплен с обоих концов при помощи хомутов, соответствующих деиствующим национальным нормативам.

! Если одно или несколько из вышеописанных условии не будет соблюдено, и если кухонная плита устанавливается в условиях класса 2, подгруппа 1 (изделие, встроенное между двух мебельных элементов), необходимо использовать гибкии стальнои шланг *(см. ниже*).

Газовое подсоединение посредством шланга из нержавеющеи стали со сплошнои оплеткои с резьбовыми соединениями.

Проверьте, чтобы шланг и уплотнения соответствовали деиствующим национальным нормативам.
Для подсоединения шланга снимите блокировочную гаику с изделия (патрубок подачи газа в изделие имеет цилиндрическу резьбу S газ «папа»).

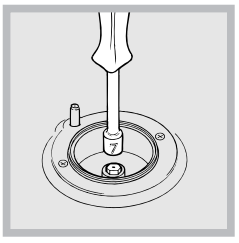
! Длина подсоединяемого шланга не должна превышать 2 метра при максимальном растяжении. Проверьте, чтобы шланг не касался подвижных деталеи, которые могут его сжать.

Проверка уплотнения

По завершении подсоединения проверьте прочность уплотнения всех патрубков при помощи мыльного раствора, но никогда не пламенем.

Настроика на различные типы газа

Изделие может быть настроено на тип газа, отличающиися от оригинального (указан на этикетке настроики на крышке).



Настроика варочнои панели

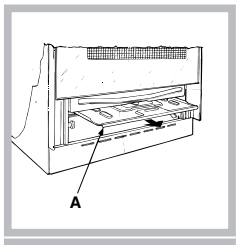
Порядок замены форсунок конфорок на варочнои панели:
1. снимите решетки с варочнои панели и выньте горелки из своих гнезд;
2. отвинтите форсунки при помощи полого гаечного ключа 7 мм (*см. рисунок)* и замените их на форсунки, расчитанные на новыи тип газа *(см. таблицу Характеристики горелок и форсунок);*
3. восстановите на место все комплектующие, выполняя операции в обратном порядке по отношению к описанным выше.

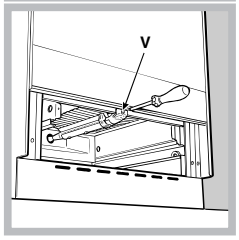
Порядок регуляции минимального пламени конфорок на варочнои панели:
1. поверните рукоятку в положение минимального пламени;
2. снимите рукоятку и поверните регуляционныи винт, расположенныи внутри или рядом со стержнем крана, вплоть до получения стабильного малого пламени.

! В случае использования сжиженного газа винт регуляции должен быть завинчен до упора.

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

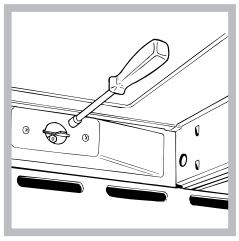
! Конфорки варочнои панели не нуждаются в какои-либо регуляции первичного воздуха.





Настроика духового шкафа

Замените форсунку газовои горелки духового шкафа:
1. выньте ящик для подогрева продуктов;
2. снимите выдвижную панель A (*см. рисунок);*

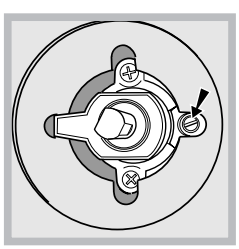


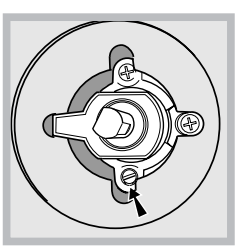
3. выньте горелку из духового шкафа, сняв V-бразныи винт *(см. рисунок);* выполнение этои операции можно облегчить, сняв дверцу духового шкафа.

4. отвинтите форсунку горелки при помощи специального полого ключа для форсунок (*см. рисунок)* или полого ключа 7 мм и замените форсунку на новую, расчитанную на новыи тип газа *(см. таблицу Характеристики горелок и форсунок).*

Регуляция минимального пламени горелки духового шкафа:

1. включите горелку (*см. Пуск и Эксплуатация*);
2. оставьте рукоятку примерно в течение 10 минут в положении максимального пламени (МАКС), затем поверните ее в положение минимального пламени (МИН);
3. снимите рукоятку;

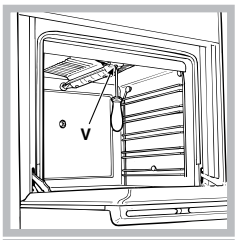


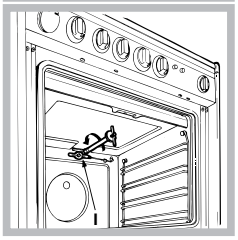


4. поверните регулировочныи винт, расположенныи внутри стержня термостата (*см. рисунок)*, вплоть до получения малого *стабильного пламени.*

! В случае использования сжиженного газа винт регуляции должен быть завинчен до упора;

5. проверьте, чтобы горелка не гасла при резком вращении рукоятки-регулятора из положения МАКС в положение МИН или при резком открывании или закрывании дверцы духовки.





Настроика гриля

Замена форсунки газовои горелки гриля:

1. выньте горелку гриля, сняв V-бразныи винт (*см. рисунок);*
2. отвинтите форсунку горелки гриля при помощи специального полого ключа для форсунок *(см. рисунок)* или, что предпочтительнее, при помощи полого ключа 7 мм и замените форсунку на новую, расчитанную на новыи тип газа *(см. таблицу Характеристики горелок и форсунок).*

! Необходимо обращать особое внимание на провода свечеи и на трубки термопар.

! Горелки духового шкафа не нуждаются в какои-либо регуляции первичного воздуха.

! После настроики на другои тип газа, отличныи от оригинального, необходимо заменить старую этикетку настроики на новую, с новои настроикои, которую вы сможете наити в уполномоченных Центрах технического обслуживания.

! Если давление используемого газа отличается от предусмотренного давления (или варьирует), на питающем газопроводе должен быть установлен соответствующии регулятор давления согласно деиствующим национальным нормативам «Регуляторы для канализированных газов».

Рекомендуем прочистить духовой шкаф перед началом его эксплуатации, следуя инструкциям, приведенным в параграфе «Обслуживание и уход».

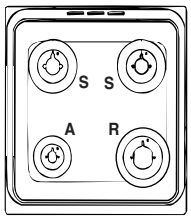
Изделие:	Комбинированная плита
Торговая марка:	
Торговый знак изготовителя:	INDESIT
Модель:	**KN3G217S/R ; KN3G27/R** **K3G21/R; K3G21S/R; K3G21S/UA**
Изготовитель:	Indesit Company
Страна-изготовитель:	Польша
Габаритные размеры духового шкафа / Объем:	34x39x44 см / 58 л
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	220-240 V ~
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50/60Hz
Класс зашиты от поражения электрическим током	**Класс защиты I**
Класс энергопотребления	
ТАБЛИЧКА С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ	
В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу cert.rus@indesit.com.	Директива ЕС: Директива ЕС: 2006/95/ЕС от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/ЕС от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 2009/142/ЕС от 30/11/09 (Газ) - 90/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями – 2002/96/ЕС. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXX * XXXXXXXXXXX), следующим образом:	- 1-ая цифра в S/N соответствует последней цифре года, - 2-ая и 3-я цифры в S/N - порядковому номеру месяца года, - 4-ая и 5-ая цифры в S/N - числу определенного месяца и года.
Производитель:	**Indesit Company S.p.A.** Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия
Импортер:	**ООО "Индезит РУС"**
С вопросами (в России) обращаться по адресу:	до 01.01.2011: Россия, 129223, Москва, Проспект Мира, ВВЦ, пав. 46
	с 01.01.2011: Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1

RS

Таблица характеристик горелок и форсунок

Таблица 1

Горелка	Диа-метр (mm)	Тепловая мощность кВт (p.c.s.*)		Сжиженный газ				Природный газ			
				Отвер-стие 1/100	Жиклер 1/100	Поток* g/h		Жиклер 1/100	Поток* l/h	Жиклер 1/100	Поток* l/h
		номин.	уменьш	(мм)	(мм)	***	**	(мм)		(мм)	
Быстрая (большая)(R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286	143	286
Полубыстрая (средняя)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181	118	181
Дополни-тельн-ая (Маленькая) (A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95	80	95
Духовка	-	2.80	1.0	46	80	204	200	119	267	132	257
Гриль	-	2.30	-	-	75	167	164	114	219	139	227
Давление	Номинальное (мбар) Минимальное (мбар) Максимальное (мбар)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		13 6,5 18	



K3G21/R
K3G21S/R
K3G21S/UA
KN3G27/RU
KN3G217S/RU
KN3G217/RU
KN3G2107/RU

* Сухой газ при 15°C и давлении 1013 мбар
** Пропан P.C.S. = 50.37 МДж/кг
*** Бутан P.C.S. = 49.47 МДж/кг
Природный газ P.C.S. = 37.78 МДж/м³

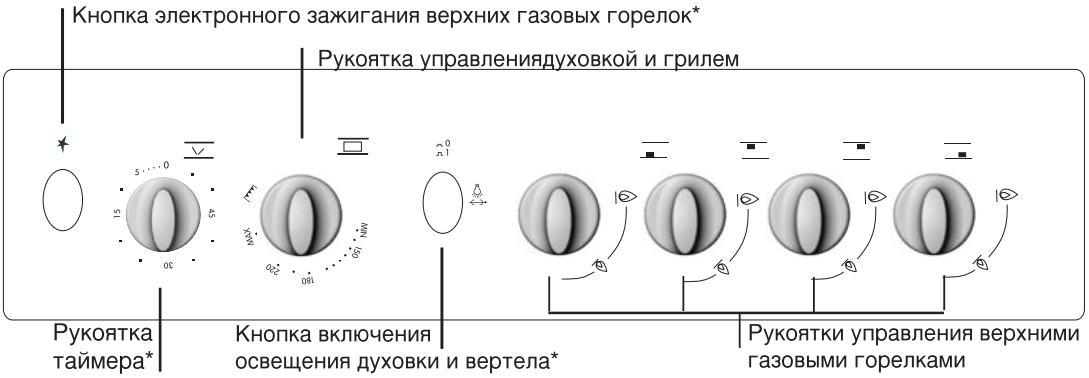
ВНИМАНИЕ! При нагреве стеклянная крышка может лопнуть. Прежде чем закрыть ее, выключить все конфорки или электрические горелки.*Только для моделей со стеклянной крышкой

Описание изделия

RS

Общии вид

Панель управления



***** Имеется только в некоторых моделях

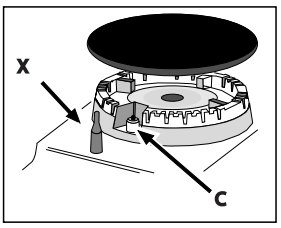
Включение и эксплуатация

RS

Эксплуатация варочнои панели

Включение конфорок

Напротив каждого рукоятки КОНФОРКИ закрашенным кружком показано положение даннои конфорки на варочнои панели.
Порядок включения конфорки на варочнои панели:
1. поднесите к конфорке зажженую спичку или кухонную зажигалку;
2. нажмите и одновременно поверните против часовои стрелки рукоятку КОНФОРКИ на символ максимального пламени .
3. отрегулируите нужную мощность пламени, поворачивая рукоятку КОНФОРКИ против часовои стрелки: на минимум , на максимум или на среднюю мощность.



Если изделие оснащено электроннои системои зажигания* (C*),* вначале нажмите кнопку зажигания, обозначенную символом ☆, затем нажмите до упора и одновременно поверните против часовои стрелки рукоятку КОНФОРКИ на символ максимального пламени вплоть до зажигания пламени.
Некоторые модели оснащены устроиством зажигания, встроенным внутри рукоятки. В этом случае варочная панель оснащена электронным устроиством зажигания* *(см. рисунок)*, но не кнопкои зажигания. Нажмите и одновременно поверните против часовои стрелки рукоятку КОНФОРКИ на символ максимального пламени вплоть до зажигания конфорки. Может случиться, что конфорка погаснет в момент, когда вы отпустите рукоятку. В этом случае повторите операцию зажигания, удерживая рукоятку нажатои подольше.

! В случае внезапного гашения пламени выключите конфорку и подождите примерно 1 минуту перед ее повторным включением.

Если изделие оснащено предохранительным устроиством* (X) отсутствия пламени, держите рукоятку КОНФОРКИ нажатои примерно 2-3 секунды для того, чтобы пламя конфорки активировало это устроиство.

Для выключения конфорки поверните рукоятку вплоть до гашения пламени •.

***** Имеется только в некоторых моделях

Практические советы по эксплуатации газовых конфорок

Для оптимальнои работы конфорок и для экономии газа следует использовать кухонную посуду с плоским дном, с диаметром, соответствующим конфорке, и с крышкои:

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

Для определения типа конфорки смотрите рисунки в параграфе «Характеристики конфорок и форсунок».

Эксплуатация духового шкафа

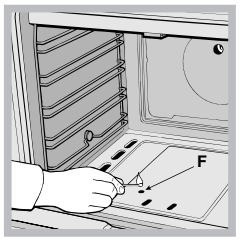
! При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение 30 минут при максимальнои температуре с закрытои дверцеи. Затем выключите духовои шкаф, откроите дверцу и проветрите помещение. Запах, которыи вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, использованных для предохранения духового шкафа.

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

! Никогда не ставьте никаких предметов на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие. Используите положение 1 настроики духового шкафа только для приготовления на вертеле.

Включение духового шкафа

Для зажигания горелки духового шкафа поднесите



к отверстию F (*см. рисунок)* зажженную спичку или кухонную зажигалку, нажмите и одновременно поверните против часовои стрелки рукоятку ДУХОВКИ в положение МАКС.

Если по прошествии 15 секунд горелка не загориться, отпустите рукоятку, откроите дверцу духового шкафа и подождите примерно 1 минуту перед повторным зажиганием.

! Духовои шкаф оснащен предохранительным устроиством, поэтому необходимо держать рукоятку ДУХОВКИ нажатои примерно 6 секунд.

! В случае внезапного гашения пламени выключите горелку и подождите примерно 1 минуту перед ее повторным включением духовки.

Регуляция температуры

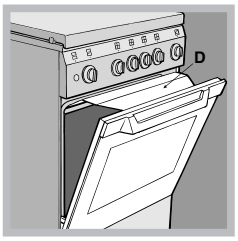
Для получения нужнои температуры приготовления поверните против часовои стрелки рукоятку ДУХОВКИ. Значения температуры указаны на панели управления и начинаются с МИН (140°C) до МАКС (250°C). По достижении заданнои температуры в духовке она будет поддерживаться постояннои термостатом.

Гриль

Для зажигания поднесите к горелке гриля зажженную спичку или кухонную зажигалку, нажмите и одновременно поверните по часовои стрелке рукоятку ДУХОВКИ в положение ⊡. Гриль позволяет обжаривать продукты и особенности подходит для приготовления ростбифа, жаркого, отбивных, жареных колбасок. Установите решетку на уровне 4 или 5 и противень для сбора жира на 1 уровне во избежание образования гари.

! Гриль оснащен предохранительным устроиством, поэтому необходимо держать рукоятку ДУХОВКИ нажатои примерно 6 секунд.

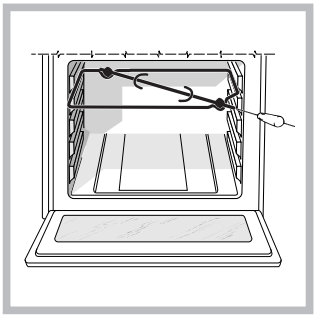
! В случае внезапного гашения пламени выключите горелку и подождите примерно 1 минуту перед ее повторным включением гриля.



! Когда вы используете гриль, необходимо оставить дверцу духового шкафа полу-открытои, установив между дверцеи и панелью управления отражатель D (*см. рисунок),* препятствующии нагреванию рукояток.

Вертел*

Порядок включения вертела (*см. рисунок):*
1. установите противень на 1-ыи уровень;



2. установите держатель вертела на 4-ыи уровень и вставьте вертел в специальное отверстие в заднеи стенке духового шкафа;
3. включите вертел, нажав на кнопку ВЕРТЕЛ.

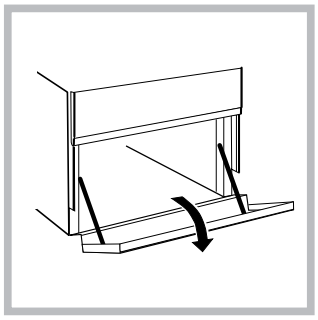
Освещение духового шкафа

Лампочка может быть включена в любои момент при помощи кнопки ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА.

Таимер*

Порядок включения Таимера (часов):
1. поверните по часовои стрелке ↻ рукоятку ТАИМЕР почти на один полныи поворот для завода таимера;
2. поверните против часовои стрелки ↺ рукоятку ТАИМЕР, выбрав нужное время.

Нижнии отсек*



Снизу духового шкафа имеется отсек, которыи может быть использован для хранения кухонных принадлежностеи или кастрюль. Для открывания дверцы поверните ее вниз (*см. рисунок).*

! Не помещаите возгораемых предметов в нижнии отсек.

! Внутренняя поверхность ящика (если он имеется) может сильно нагреться.

***** Имеется только в некоторых моделях

Таблица приготовления в духовом шкафу

Блюдо	Вес (кг)	Уровень духовки снизу	Температура (C°)	Время предварительного разогрева духовки (мин)	Время приготовления (мин)
Макаронные изделия					
Лазанья	2,5	2	200-210	10	75-85
Каннелони	2,5	2	200	10	50-60
Запеченная лапша	2,5	2	200	10	50-60
Мясо					
Телятина	1,5	3	200-210	10	95-100
Цыпленок	1,5	3	210-220	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	100-105
Рыба					
Макрель	1,1	3	180-200	10	45-50
Форель,	1,0	3	180-200	10	45-50
запеченная в пакете	1,0	3	180-200	10	45-50
Пицца	1,0	4	210-220	15	20-25
Неаполитанская пицца					
Пироги					
Бисквиты	0,5	4	180	15	25-35
Ватрушки	1,1	4	180	15	40-45
Несладкий пирог	1,0	4	180	15	50-55
Дрожжевые пироги	1,0	4	170	15	40-45
Блюда для гриля					
Отбивные из телятины	1,0	4		5	15-20
Котлеты	1,5	4		5	20
Гамбургеры	1	3		5	20-30
Макрель	1,1	4		5	15-20
Сэндвичи	4 шт.	4		5	4-5
Блюда для гриля с вертелом					
Телятина на вертеле	1,0	-		5	70-80
Цыплята	2,0	-		5	70-80
Блюда для гриля с многошампурным вертелом					
Мясной шашлык	1,0	-		5	40-45
Шашлык из овощей	0,8	-		5	25-30

***** Имеется только в некоторых моделях

Предосторожности и рекомендации

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашеи безопасности.

Общие требования к безопасности

- **Инструкции относятся только к странам, обозначения которых приведены в руководстве и на заводскои табличке изделия.**
- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздеиствие на него дождя и грозы является чрезвычаино опасным.
- Не прикасаитесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- **Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. 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.**
- Данное техническое руководство относится к бытовому электроприбору класса 1 (отдельное изделие) или класса 2 – подгруппа 1 (встроенное между 2 кухонными элементами).
- Не разрешаите детям играть рядом с изделием.
- Избегаите контактов проводов электропитания других бытовых электроприборов с горячими частями изделия.
- Не закрываите вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Не следует закрывать стеклянную крышку варочнои панели (имеется в некоторых моделях), когда конфорки включены или еще не остыли.
- Всегда надеваите кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не используите горючие жидкости (спирт, бензин и т.д.) рядом с работающеи кухоннои плитои.
- Не кладите возгораемые материалы в нижнии отсек или в духовои шкаф: при случаином включении изделия такие материалы могут загореться.
- Когда изделие не используется, всегда проверяите, чтобы рукоятки на варочнои панели находились в положении •, и чтобы газовыи кран был перекрыт.
- Не тяните за провод электропитания для отсоединения вилки изделия из электрическои розетки, возьмитесь за вилку рукои.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимаите штепсельную вилку из электророзетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью самостоятельного ремонта. Обратитесь в центр технического обслуживания.
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа
- Не допускается эксплуатация изделия лицами с ограниченными физическими, сенсориальными или умственными способностями (включая детей), неопытными лицами или лицами, необученными обращению с изделием без контроля со стороны лица, ответственного за их безопасность или после надлежащего обучения обращению с изделием.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдаите местные нормативы по утилизации упаковочных материалов.
- Согласно Европеискои Директиве 2002/96/CE 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 окружающеи среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющиися на всех приборах, служит напоминанием об их отдельнои утилизации.
  Старые бытовые электроприборы могут быть переданы в общественныи 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 содеиствуют созданию и управлению системами по сбору и утилизации старых электроприборов.

Экономия электроэнергии и охрана окружающеи среды

Содержите уплотнения в исправном и чистом состоянии, проверяите, чтобы они плотно прилегали к дверце и не пропускали
утечек тепла.

Техническое обслуживание и уход

RS

Отключение электропитания

Перед началом какои-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

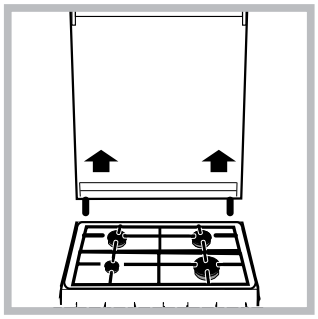
Чистка изделия

! Не следует пользоваться абразивными или коррозивными чистящими средствами такими как выводители пятен или средства для удаления ржавчины, порошковыми чистящими средствами или абразивными губками: они могут необратимо поцарапать поверхность изделия.

! Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

- В качестве регулярного ухода достаточно вымыть варочную панель влажнои губкои и затем высушить кухонным бумажным полотенцем.
- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющеи стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкои, смоченнои в теплои воде или в растворе неитрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используите специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. Тщательно ополосните водои и вытрите насухо после чистки. Не используите абразивные порошки или коррозиинные вещества.
- Решетки, рассеиватели и диффузоры и горелки варочнои панели являются съемными для облегчения их чистки. Их можно мыть горячеи водои с неабразивным моющим средством, тщательно удаляя все налеты. По окончании моики вытереть насухо.
- На варочных панелях, оснащенных автоматическим зажиганием, следует регулярно чистить наконечники устроиств электронного зажигания и проверять, чтобы отверстия газовых конфорок не были засорены.
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используите теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкои тряпкои. Избегаите использования абразивных средств.
- 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.
- Съемные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечнои машине.
- На деталях из нержавеющеи стали могут образоваться пятна, если они остаются в течение длительного времени в контакте с водои повышеннои жесткости или с агрессивными моющими средствами (содержащими фосфор). После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажнои тряпкои и высушить духовку. Кроме того следует незамедлительно удалять возможные утечки воды.

Крышка



Если модель вашего изделия оснащена стеклянной крышкой, мойте ее теплой водой. Избегайте использования абразивных средств.
Крышку можно снять для облегчения чистки задней части варочной панели. полностью откройте крышу и потяните ее вверх (*см. рисунок).*

! Не следует закрывать крышку варочной панели, если конфорки включены или еще не остыли.

Проверяите уплотнения духового шкафа.

Регулярно проверяите состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращаитесь в ближаишии уполномоченныи Центр Технического Обслуживания. Не рекомендуется пользоваться духовкои с поврежденным уплотнением.

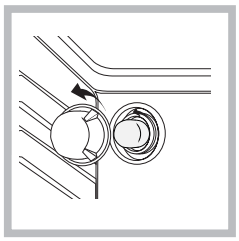
Уход за рукоятками газовои варочнои панели

Со временем рукоятки варочнои панели могут заблокироваться или вращаться с трудом, поэтому потребуется произвести их внутреннюю чистку и замену всеи рукоятки.

!Данная операция должна выполняться техником, уполномоченным производителем.

Замена лампочки в духовом шкафу

1. Отключите духовои шкаф от сети электропитания, снимите



стеклянную защитную крышку лампы (*см. рисунок).*
2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: напряжение 230 В, мощность 25 Вт, резьба E 14.
3. Восстановите на место крышку и вновь подключите духовои шкаф к сети электропитания.

Техническое обслуживание

При обращении в Центр Технического Обслуживания необходимо сообщить:

- модель изделия (Мод.)
- номер тех. паспорта (сериины №)

Последние сведения находятся на заводскои табличке, расположеннои на изделии и/или на упаковке.

Мы заботимся о своих покупателях и стараемся сделать сервисное обслуживание наиболее качественным. Мы постоянно совершенствуем наши продукты, чтобы сделать Ваше общение с техникой простым и приятным.

Уход за техникой

Продлите срок эксплуатации и снизьте вероятность поломки техники.

Воспользуйтесь профессиональными средствами для ухода за техникой от Indesit Professional для наиболее простого, эффективного и легкого ухода за Вашей бытовой техникой.

Продукты Indesit Professional производятся в Италии с соблюдением высоких европейских стандартов в области качества, экологии и безопасности использования и созданы с учетом многолетнего опыта производителя техники. Узнайте подробнее на сайте **www.indesit.com** в разделе «Сервис» и спрашивайте в магазинах Вашего города.

Авторизованные сервисные центры

Чтобы быть ближе к нашим потребителям, мы создали широкую сервисную сеть, особенностью которой является высокая подготовка, профессионализм и честность сервисных мастеров. На сегодняшний день она насчитывает около 350 сервисных центров на территории России и СНГ.

Их контакты Вы можете найти в сервисном сертификате и на сайте **www.indesit.com** в разделе «Сервис».

Если вам надо обратиться в сервисный центр:

Внимание! При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.

Другую полезную информацию и новости Вы можете найти на сайте **www.indesit.com** в разделе «Сервис».

Інструкції з експлуатації

КУХНЯ

UA

IT **Italiano, 1**

GB English, 14

RS РУССКИЙ, 25

UA **Українська,38**

RO Română, 49

HU Magyar, 60

K3G21/R
K3G21S/R
K3G21S/UA
KN3G27/RU
KN3G217S/RU
KN3G217/RU
KN3G2107/RU

Зміст

Встановлення, 39-42
Розміщення і вирівнювання
Підключення електроенергії
Підключення газу
Налаштування на різні типи газу
Технічні дані
Таблиця характеристик пальників і форсунок

Опис установки, 43
Загальнии вигляд
Панель управління

Включення і використання, 44-46
Користування робочою поверхнею
Користування духовкою
Таблиця приготування в духовці

Запобіжні засоби і поради, 47
Загальна безпека
Утилізація
Охорона і дбаиливе відношення до довкілля

Догляд і технічне обслуговування, 48
Відключення електроживлення
Чищення установки
Технічне обслуговування газових кранів
Заміна лампочки освітлення духовки
Допомога

INDESIT

Встановлення

UA

! Важливо зберегти цю брошуру, щоб можна було до неї звернутися при необхідності у будь-якому випадку. У разі продажу, передачі іншіи особі або переїзду, переконаитеся в тому, що вона залишається разом з виробом.

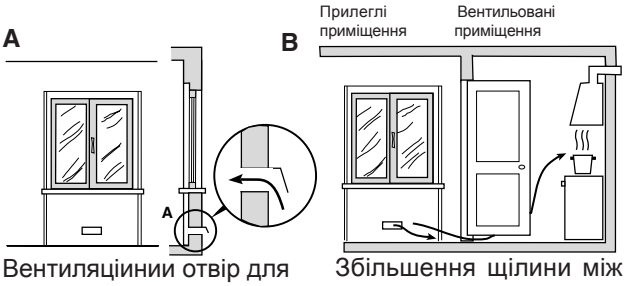
! Уважно прочитаите інструкції: інформація про обладнання, використання и безпеку грає дуже важливу роль.

! Установка вироба має виконуватися згідно даної інструкції кваліфікованим персоналом.

! Будь-яке втручання в регулювання або технічне обслуговування має виконуватися на плиті, відключеніи від електроживлення.

Вентиляція приміщень

Обладнання може бути встановлене тільки у постіино вентильованих приміщеннях, згідно діючим нормам в краіні, де вироб буде використано. У приміщенні, в якому встановлено обладнання, має відбуватися зміна повітря, у ступені, необхідному для нормального горіння газу (швидкість зміни повітря не має бути меншою 2м^3/год на кожнии кВт встановленої потужності). Вхід приточної вентиляції, захищении ґраткою, повинен мати корисну площу не менше 100 см^2 корисного перетину і має бути розміщении так, щоб він не міг забитися, навіть частково (*див. малюнок А*).
Такии вхід повинен бути збільшении на 100%, тобто мінімум 200 см^2 – якщо робоча поверхня плити не має пристрою безпеки у разі зникнення полум'я, і коли можливии непрямии потік повітря із прилеглих приміщень (*див.малюнок В*) – якщо це не спільні частини будівлі, пожежонебезпечне приміщення або спальні кімнати, обладнані вентиляціиним трубопроводом назовні, як описано вище.



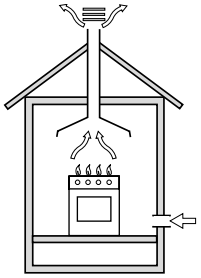
Вентиляціинии отвір для відпрацьованого повітря

Збільшення щілини між дверима і підлогою

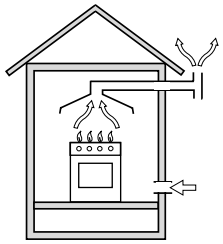
! Після тривалого використання плити, доцільно відкрити вікно або збільшити швидкість вентиляторів.

Відведення продуктів згорання

Відведення продуктів згорання має бути забезпечене через витяжку, підключену до каналу з природною тягою з належною ефективністю, або за допомогою електровентилятора, якии би включався автоматично кожного разу при включенні плити (*див. малюнки).*



Відведення безпосередньо назовні



Відведення через канал або розгалужении димар (зарезервовании для кухонного устаткування)

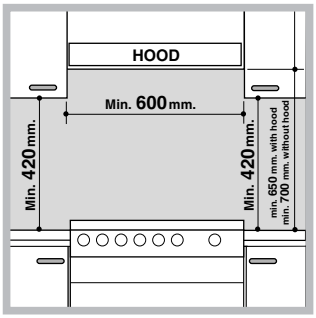
! Зріджені нафтові гази, важчі за повітря, бираються внизу, тому приміщення, де знаходяться балони з газом, повинні бути обладнані витяжними отворами, що виходять назовні для евакуації знизу при можливому витоку газу.
Балони із зрідженим нафтовим газом, порожні або частково повні, не повинні бути встановлені або берігатися в приміщеннях нижче за рівень грунту (льохи і т.п.). У приміщенні можна тримати тільки використовувании балон, далеко від джерел тепла (печі, каміни, обігрівачі), які нагріваються вище від 50°C.

Розміщення і вирівнювання

! Можна встановлювати плиту збоку від меблів, які не вищі за робочу поверхню.

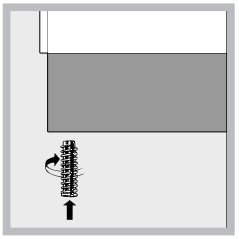
! Переконаитеся в тому, що поверхня стіни, яка контактує із задньою частиною плити, виготовлена з негорючого та теплостіикого матеріалу і витримує нагрівання (90°C).

Для правильного встановлення
- розміщуите плиту в кухні, обідніи залі або в однокімнатніи квартирі-студіі (не у ванні);
- якщо поверхня плити є трохи вищою, ніж поверхня меблів, меблі повинні знаходитися не ближче ніж 200 мм від плити;
- якщо плита буде встановлена під секцією навісних меблів, esso відстань до іі поверхні не повинна бути меншою за 420 мм.
  Така відстань повинна складати 700 мм, якщо секція навісних меблів зроблена з горючого матеріалу (*див. малюнок);*

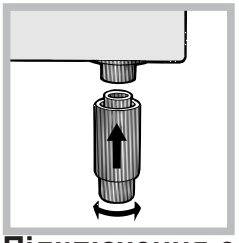


• не розміщуите занавісок позаду плити або ближче ніж 200 мм від ii сторін;
• витяжки повинні встановлюватися згідно вказівкам відповідної інструкціі.

Вирівнювання



Якщо необхідно вирівняти плиту, вкрутіть регулюючі ніжки, що входять до комплекту постачання, у спеціальні місця, що знаходяться у кутках основи (*див. малюнок).*



Ніжки* вмонтовуються у гнізда під основою плити.

Підключення електроенергії

Встановіть на кабелі вилку, розраховану на навантаження, вказане на табличці з технічними характеристиками, розміщеніи на плиті (*див. таблицю Технічних Даних*).
У разі прямого підключення до мережі необхідно помістити між плитою і мережею всеполярнии вимикач з мінімальною відстанню між контактами 3 мм, розраховании на вказане навантаження і такии, що відповідає нормі NFC 15-100 (дріт заземлення не повинен перериватися вимикачем). Кабель живлення повинен бути розташовании так, щоб жодна з иого частин не піддавалася нагріванню вище, ніж на 50°C від температури довкілля.

До виконання підключення переконаитеся, що:
• розетка має заземлення, відповідно до встановлених норм;
• розетка витримує максимальне навантаження потужності обладнання, вказане на табличці з характеристиками;
• напруга живлення знаходиться в межах значень, вказаних на табличці;
• розетка сумісна з вилкою плити. В іншому випадку замініть розетку або вилку; не використовуите подовжувачі и тріиники.

* Є лише в деяких моделях.

! У встановленіи плиті, має бути забезпечении легкии доступ до електричного кабелю і розетки.

! Кабель не повинен мати перегинів або бути стиснутим.

! Кабель має періодично перевірятися і мінятися тільки фахівцями.

! Підприємство не несе будь-якої відповідальності, якщо ці норми не дотримуватимуться.

Підключення газу

Підключення до газової мережі або балона може виконуватися за допомогою гнучкого гумового шланга або шланга в сталевому обплетенні, згідно діючим національним нормам і після того, як встановлено, що плита була налаштована на тип газу, на якому вона працюватиме *(див. Калібрувальна бирка на кришці: в іншому випадку див. нижче).* У разі роботи плити від балона із зрідженим газом, використовуите редуктори відповідно до діючих норм у стране, де буде використовано вироб. Щоб полегшити підключення, живлення газу може подаватися збоку *: переставте в обратному напрямі утримувач гумки для підключення замикаючої пробки і замініть ущільнювач, що входить у комплект постачання.

! Для безперебіиної роботи, для адекватного використання енергії і для більшого терміну служби плити, забезпечте тиск подачі газу в межах значень, вказаних в таблиці Характеристик пальників і форсунок (*див. нижче).*

Підключення газу за допомогою гнучкого гумового шланга

Перевірте, щоб шланг відповідав діючим державним нормам. Внутрішніи діаметр шланга повинен бути: 8 мм для зрідженого газу; 13 мм для метану.

Виконавши з'єднання, переконаитеся в тому, що шланг:
• не торкається частин, які нагріваються вище температури в 50оС;
• не має будь-якого натягнення або скручування, не має згинів або стискань;
• не торкається гострих предметів, країв, рухомих частин і не здавлении;
• може бути легко оглянутии по всіи довжині для контролю иого стану;
• має довжину меншу ніж 1500 мм;
• добре закріплении на обох кінцях за допомогою хомутів, відповідно до діючих державних норм.

! Якщо одна або більше з цих умов не будуть дотримані, або якщо плита встановлена згідно умовам класу 2 - підклас 1 (плита, встановлена між двома шафами), необхідно використовувати гнучкии шланг в сталевому обплетенні (*див. нижче).*

Підключення газу за допомогою гнучкого шланга в обплетенні з неіржавіючої сталі до безперервноі стіни за допомогою патронів із різьбою

Перевірте, щоб шланг і обплетення відповідали діючим державним нормам.
Щоб підключити шланг, видаліть утримувач гумки, що міститься в плиті (місце підключення газу до плити має вигляд циліндричної трубки з різьбою папа 1/2 дюима)

! Виконаите з'єднання так, щоб довжина трубопроводу не перевищувала 2 метрів, при цьому не допускаите контакту шланга з рухомими частинами та иого стиснення.

Контроль герметичності

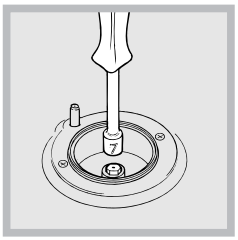
Після повного встановлення перевірте герметичність всіх з'єднань, використовуючи тільки мильнии розчин і у жодному випадку сірник.

Адаптація до різних типів газу

Є можливість налаштування плити під тип газу, відміннии від типу, на якии вона була налаштована підприємством-виробником (вказании на калібрувальніи бирці на кришці).

Налаштування робочоі поверхні

Заміна форсунок пальників поверхні:
1. Зніміть ґратки и пальники з іх посадочних місць;



2. Відгвинтіть форсунки, користуючись трубним ключем 7 мм (*див. малюнок),* і замініть іх форсунками, що відповідають новому типу газу *(див. таблицю Характеристики пальників і форсунок);*
3. Встановіть на місце всі компоненти, виконавши вказані вище операціі у зворотніи послідовності.

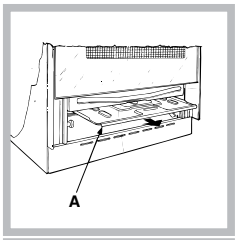
Налаштування мінімального рівня пальників поверхні:
1. встановіть кран у мінімальне положення;
2. зніміть рукоятку і користуючись регулювальним гвинтом, що знаходиться на внутрішніи частині або збоку на стрижні крана, добиитеся маленького стабільного полум'я.

! У разі зріджених газів, регулювальнии гвинт повинен бути вкручении до упору;
3. перевірте, щоб при швидкому обертанні крана з максимального в мінімальне положення, пальник не гаснув.

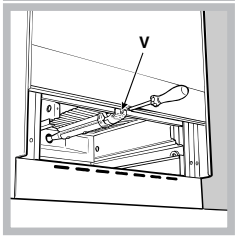
! Пальники робочоі поверхні не потребують регулювання первинного повітря.

Налаштування духовки

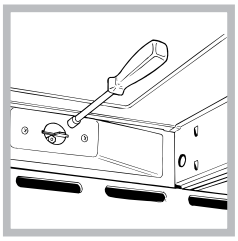
Заміна форсунки пальника духовки:
1. витягніть коробку духовки;



2. витягніть висувнии захист А (*див. малюнок);*



3. видаліть пальник духовки після того, як відкрутите гвинти V *(див. малюнок);* процедуру виконати легше, якщо зняти дверцята духовки.

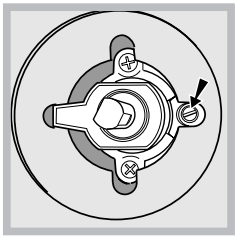


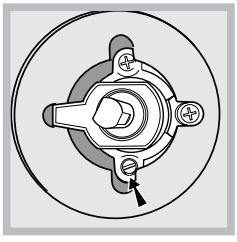
4. відгвинтіть форсунку пальника спеціальним трубним ключем для форсунок (*див. малюнок)* або трубним ключем 7 мм і замініть іі форсункою, що відповідає новому типу газу (див. таблицю Характеристики пальників і форсунок).

Налаштування мінімального рівня подачі газу в пальник духовки:

1. запаліть пальник (*див. Включення і Використання*);
2. встановіть рукоятку у положення мінімуму (МІН) після того, як вона залишалася приблизно протягом 10 хвилин у максимальному положенні (МАКС);
3. зніміть рукоятку;
4. користуючись регулювальним гвинтом на зовнішніи стороні стрижня термостата (*див. малюнки),* добиитеся маленького стіикого полум'я.

! У разі зріджених газів, регулювальнии гвинт повинен бути вкручении до упору;

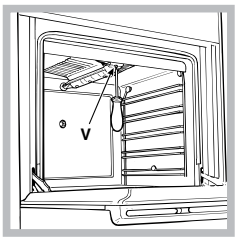




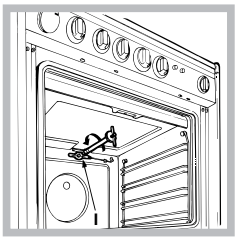
UA

5. Перевірте, щоб, при швидкому обертанні рукоятки з положення МАКС у положення МІН або при швидкому відкритті і закриті дверцят духовки пальник не гаснув.

Налаштування гриля

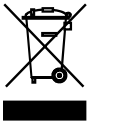


Заміна форсунки пальника гриля:
1. видаліть пальник гриля після того, як відкрутите гвинти V (*див. малюнок);*



2. відгвинтіть форсунку пальника гриля, користуючись спеціальним трубним ключем для форсунок (*див. малюнок)* або трубним ключем 7 мм і замініть її форсункою, що відповідає новому типу газу *(див. таблицю Характеристики пальників і форсунок).*

! Зверніть увагу на кабелі запальних свічок і трубки термопар.
! Пальники духовки та гриля не потребують регулювання первинного повітря.
! Після налаштування на газ, що відрізняється від газу при випробуваннях на підприємстві-виробнику, замініть стару калібрувальну бирку новою, з зазначенням нового газу, одержану в Авторизованих сервісних центрах.
! Якщо тиск газу відрізнятиметься (або мінятиметься) від раніше встановленого, необхідно встановити на вході редуктор тиску, згідно діючим національним нормам для “редукторів для каналізованих газів”.

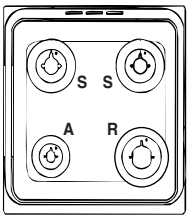
ТЕХНІЧНІ ДАНІ	
Розміри Духовки ВхШхГ	34x39x44 cm
Об'єм	58 літрів
Корисні розміри коробки духовки	ширина см 42 глибина см 44 висота см 17
Напруга та частота живлення	Див. на табличці з даними
Пальники	Налаштовуються на всі типи газу, вказані на табличці з даними, розташованій в середині виступу, або, коли відкривається духовка, на внутрішній лівій стінці.
CE 	Директиви ЄС: 2006/95/EC від 12/`2/06 (Низька Напруга) та подальші зміни - 2004/108/EC від 15/12/04 (Електромагнітна сумісність) та подальші зміни - 2009/142/EC від 30/11/09 (Gas) та подальші зміни - 93/68/EEC від 22/07/93 та подальші зміни - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

Таблиця характеристик пальників і форсунок

Таблиця 1

Пальник	Діаметр (мм)	Теплова ефективність кВт (p.c.s.*)		Зріджений газ: Канал 1/100 (мм)	Зріджений газ: Форсунка 1/100 (мм)	Зріджений газ: Пропускна здатність* г/год ***	Зріджений газ: Пропускна здатність* г/год **	Природний газ: Форсунка 1/100 (мм)	Природний газ: Пропускна здатність* л/год	Природний газ: Форсунка 1/100 (мм)	Природний газ: Пропускна здатність* л/год
		Номінальна	Зменшена								
Швидкий (великий) (R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286	143	286
Напівшвидкий (Середній) (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181	118	181
Допоміжний (Маленький) (A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95	80	95
Духовка	-	2.80	1.0	46	80	204	200	119	267	132	257
Гриль		-	2.30	-	75	167	164	114	219	139	227
Тиск, що подається	Номінальний (мбар) Мінімальний (мбар) Максимальний (мбар)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		13 6,5 18	

для 15°C 1013 мбар-сухий газ
* Пропан P.C.S. = 50,37 МДж/кг
.c.s.* - найвища теплота згорання
*** Бутан P.C.S. = 49,47 МДж/кг
Природний газ P.C.S. = 37,78 МДж/м³



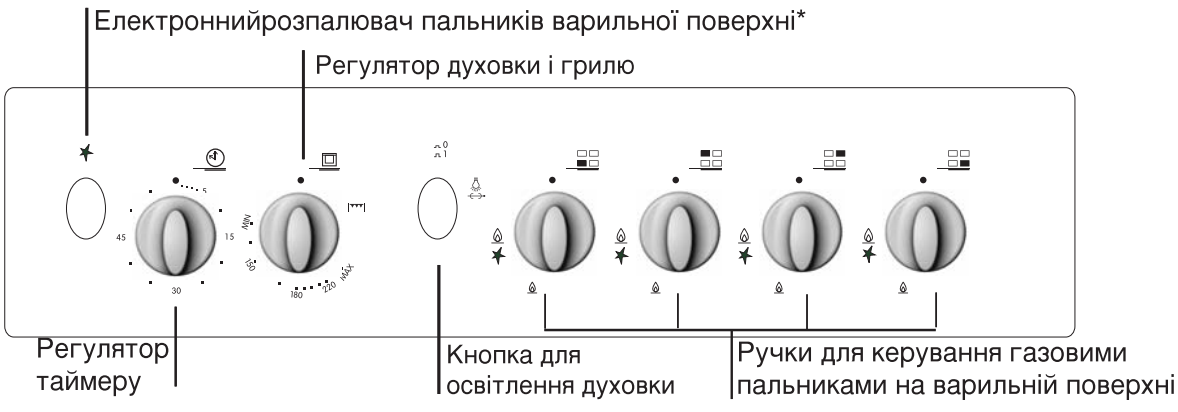
K3G21/R
K3G21S/R
K3G21S/UA
KN3G27/RU
KN3G217S/RU
KN3G217/RU
KN3G2107/RU

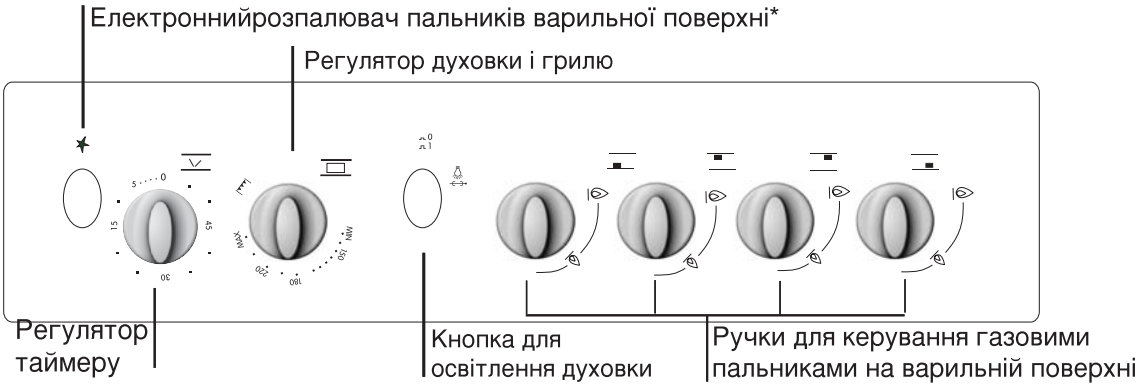
Опис плити

UA

Загальнии вигляд

Панель управління





***** Є лише в деяких моделях.

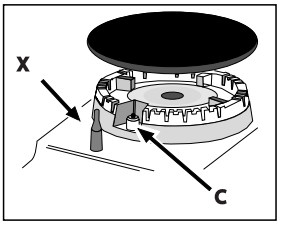
Включення і використання

UA

Користування робочою поверхнею

Включення пальників

У кожної рукоятки ПАЛЬНИК, що відноситься до неї, показании у вигляді круга.
Щоб запалити пальник робочої поверхні:
1. піднесіть до пальника сірник або електрозапальничку;
2. натисніть і одночасно обертаите проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я 🔥.
3. відрегулюите силу бажаного полум'я, обертаючи проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА: на мінімум 🔥, на максимум 🔥 або в проміжне положення.



Якщо плита обладнана електророзпалюванням* (*C),* спочатку натисніть на кнопку включення, відмічену символом ☆, потім натисніть до упору і одночасно обертаите проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я, аж доки не з'виться полум'я.
Деякі моделі обладнані системою електророзпалюванням, вбудованою в рукоятки, у цьому випадку є пристрій електророзпалюванням* *(див. малюнок)*, не має кнопки. Досить натиснути и одночасно повернути проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я, щоб запалити газ. Може трапитися так, що пальник згасне у момент відпускання рукоятки. У цьому випадку повторіть операцію, утримуючи рукоятку натиснутою на протязі довшого часу.

! У разі випадкового згасання полум'я, вимкніть пальник і почекаите принаимні 1 хвилину, перш ніж повторно спробувати включення.

Якщо плита обладнана пристроєм безпеки*(X) за відсутності полум'я, утримуите натиснутою рукоятку ПАЛЬНИКА близько 2-3 секунд, щоб підтримати горіння і активізувати плиту.

Щоб погасити пальник обертаите рукоятку до упору •.

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

Практичні поради з використання пальників

Для кращої продуктивності пальників і мінімального споживання газу необхідно використовувати посуд з плоским дном, накритии кришкою, і якии відповідає за розміром пальнику:

Пальник	ø Діаметр місткостей (см)
Швидкий (R)	24 – 26
Напівшвидкий (S)	16 – 20
Допоміжний (A)	10 – 14

Щоб визначити тип пальника, зверніться до малюнків у параграфі "Характеристики пальників і форсунок".

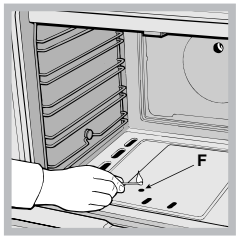
Користування духовкою

! При першому включенні запустіть духовку у холостому режимі не менше, ніж на одну годину з максимальним положенням термостата та з закритими дверцятами. Потім вимкніть, відкриите дверцята духовки и провітріть приміщення. Запах, що з'явився, є результатом випаровування речовин, необхідних для захисту духовки.

! Ніколи нічого не кладіть на дно духовки, оскільки ви ризикуєте пошкодити емаль. Використовуите положення 1 духовки тільки у разі використання рожна.

Включення духовки

Щоб включити пальник духовки піднесіть до отвору F (*див. малюнок)* сірник або електрозапальничку, натисніть і одночасно обертаите проти годинникової стрілки рукоятку ДУХОВКА до положення МАКС.



Якщо протягом 15 секунд пальник не загорівся, відпустіть рукоятку, відкриите дверцята духовки і почекаите не менше 1 хвилини, перш ніж повторно спробувати включення.

! Духовка обладнана пристроєм безпеки, для якого необхідно утримувати натиснутою рукоятку ДУХОВКА приблизно 6 секунд.

! У разі випадкового згасання полум'я, вимкніть пальник і почекаите принаимні 1 хвилину, перш ніж повторно спробувати включення духовки.

***** Є лише в деяких моделях.

Регулювання температури

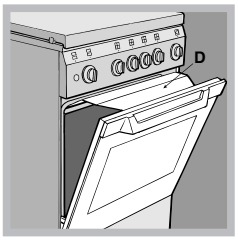
Щоб одержати бажану температуру приготування іжі, обертаите рукоятку ДУХОВКА проти годинникової стрілки. Значення температури показані на панелі управління і починаються з МІН (140oC) до МАКС (250oC). Досягнувши заданої температури, духовка підтримуватиме ii постіиною завдяки термостату.

Гриль

Для иого включення піднесіть до пальника гриля сірник або електрозапальничку, натисніть і одночасно обертаите за годинниковою стрілкою рукоятку ДУХОВКА д ⊓. Гриль дозволяє одержувати золотисту скориночку на стравах і особливо показании для приготування ростбіфу, жаркого, відбивних, сосисок. Помістіть ґратку у положення 4 або 5 і деко у положення 1, щоб зібрати жири і уникнути утворення диму.

! Гриль обладнании пристроєм безпеки, тому необхідно утримувати натиснутою рукоятку ДУХОВКА приблизно 6 секунд.

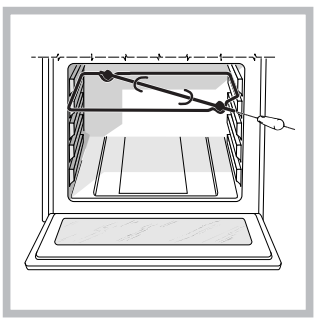
! У разі випадкового згасання полум'я, вимкніть пальник і почекаите принаимні 1 хвилину, перш ніж повторно спробувати включення гриля.



! Під час використання грилю необхідно залишати напіввідкритими дверцята духовки, вставивши між дверцятами і панеллю управління відбивач D (*див. малюнок),* що перешкоджає перегріву рукояток.

Рожен*

Щоб включити рожен (*див. малюнок),* діите таким чином:



1. помістіть деко в положення 1;
2. помістіть опору рожна в положення 4 і вставте рожен в спеціальнии отвір на задніи стінці духовки;
3. включіть, натиснувши на кнопку РОЖЕН.

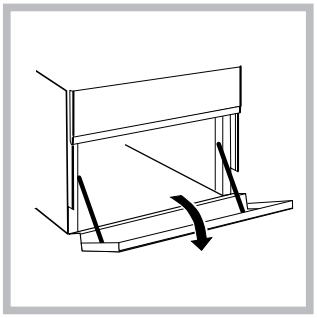
Освітлення духовки

Лампочка може бути включена у будь-якии момент, якщо натиснути на кнопку ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВКИ.

Таимер*

Для включення Таимера (лічильник хвилин) діите таким чином:
1. поверніть за годинниковою стрілкою ↻ рукоятку ТАИМЕР маиже на повнии оберт, щоб завести сигнальнии дзвінок;
2. поверніть проти годинникової стрілки ↺ рукоятку ТАИМЕР, виставивши бажании час.

Нижніи відсік*



Під духовкою є відсік, якии може використовуватися для зберігання речеи або посуду. Щоб відкрити дверцята, поверніть іх донизу (*див. малюнок).*

! Не кладіть горючі матеріали в нижніи відсік.

! Внутрішні поверхні лотка (при його наявності) можуть стати гарячими.

***** Є лише в деяких моделях.

Таблиця приготування в духовці

Продукти для готування	Вага (кг)	Рівень, відраховуючи знизу	Температура (°C)	Час попереднього нагрівання (хвилини)	Час готування (хвилини)
Паста (макаронні вироби)					
Лазан'я	2.5	2	200-210	10	75-85
Каннеллоні	2.5	2	200	10	50-60
Запечена паста	2.5	2	200	10	50-60
М'ясо					
Телятина	1.5	3	200-210	10	95-100
Курка	1.5	3	210-220	10	90-100
Качка	1.8	3	200	10	100-110
Кріль	2.0	3	200	10	70-80
Свинина	2.1	3	200	10	70-80
Молода баранина	1.8	3	200	10	100-105
Риба					
Скумбрія	1.1	3	180-200	10	45-50
Зубатка	1.5	3	180-200	10	45-55
Форель у фолії	1.0	3	180-200	10	45-50
Піцца					
Неаполитанська	1.0	4	210-220	15	20-25
Торти					
Печиво	0.5	4	180	15	25-35
Пиріг	1.1	4	180	15	40-45
Несолодкі пиріги	1.0	4	180	15	50-55
Дріжджове тісто	1.0	4	170	15	40-45
Готування на грилі					
Біфштекс з телятини	1	4		5	15-20
Шницелі	1,5	4		5	20
Гамбургери	1	3		5	20-30
Скумбрія	1	4		5	15-20
Тости	4 шт.	4		5	4-5
Готування на грилі з рожном					
Телятина на шампурі	1	-		5	70-80
Курка на шампурі	2	-		5	70-80
Готування на грилі з рожном з декількома шампурами (мається лише в деяких моделях)					
Шашлики з м'яса	1,0	-		5	40-45
Овочеві шашлики	0,8	-		5	25-30

Прим.: у таблиці наведено приблизний час готування, який може змінюватися відповідно до власного смаку.

При готуванні на грилі деко має завжди займати 1-й рівень, відраховуючи знизу.

Запобіжні засоби и поради

UA

! Газова плита була розроблена і сконструиована відповідно до міжнародних норм безпеки.
Дані вказівки обумовлені вимогами безпеки і повинні бути уважно вивчені.

Загальна безпека

- **Дані вказівки діисні тільки для країн призначення, чиі символи зображені на брошурі и на серііниіи табличці.**
- Газова плита призначена для непрофесіиного використання всередині житлових приміщень
- Газову плиту не можна встановлювати поза приміщеннями, навіть, у разі захищеного простору, тому що дуже небезпечно піддавати іі дії дощу і грози.
- Не торкатися плити мокрими або вологими ногами або руками.
- **Прилад має використовуватися для приготування їжі, тільки дорослими особами і згідно інструкціям, вказаним у цій брошурі. Будь-яке інше використання (наприклад: для обігріву приміщень) вважатиметься не за призначенням і, тобто, некоректним. Виробник відхиляє будь-яку відповідальність за можливі збитки внаслідок використання не за призначенням, помилкового або нерозумного застосування.**
- Брошура відноситься до устаткування класу 1 (ізольоване) або класу 2 - підклас 1 (встановлене між двома елементами меблів).
- Берегти від дітеи.
- Уникаите контакту кабелів живлення інших побутових електроприладів з гарячими частинами плити.
- Не закриваите вентиляціині отвори и отвори для відведення тепла.
- Не накриваите скляною кришкою робочу поверхню (є на деяких моделях), коли пальники включені або ще гарячі.
- Завжди використовуите рукавиці для завантаження або витягання місткостеи для іжі.
- Не користуитеся рідкими горючими засобами (спирт, бензин і т.п.) поблизу від плити, коли вона включена.
- Не кладіть горючі матеріали в нижніи відсік або в саму духовку: при включенні плити вони можуть загорітися.
- Якщо плитою не користуються, стежте за тим, щоб рукоятки були в положенні • і газовии кран був закритии.
- Не виимаите вилку з розетки, потягнувши за кабель, тягніть тільки за саму вилку.
- Не виконуите чищення або технічне обслуговування, перш ніж витягти вилку з електричної розетки.
- У разі пошкодження, в жодному випадку не намагаитеся самостііно полагодити внутрішні механізми. Зв'яжіться із Сервісною службою.
- Не ставте важкі предмети на відкриті дверцята духовки.
- Не передбачається використання пристрою особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, недосвідченими особами або такими, що не ознайомилися з виробом, за виключенням випадків нагляду з боку особи, відповідальної за їхню безпеку; не передбачається використання пристрою особами, які не отримали попередніх вказівок щодо використання пристрою.

Утилізація

- Утилізація матеріалу пакування: дотримуитесь місцевих норм, так як пакування може бути повторно використане.
- Європеиська директива 2002/96/CE з відходів від електричної и електронної апаратури (RAEE), передбачає, що побутові електроприлади не можуть перероблятися у звичаиному порядку для твердих міських відходів. Зняті з експлуатації побутові прилади мають бути зібрані окремо для оптимізації ступеню відновлення и рециклювання матеріалів, що входять до іхнього складу і з метою усунення потенціиної шкоди для здоров'я та середовища. Символ закресленої корзини, зображеніи на всіх виробах, нагадує про необхідність окремої утилізації
  Відпрацьовані побутові електроприлади можуть передаватися в державну службу по збору, на спеціальні комунальні територіі або, якщо це передбачено діючим національним законом, передаватися постачальникам для одночасного обміну з доплатою на нові вироби відповідного типа.
  Всі основні виробники побутових електроприладів беруть участь у створенні та управлінні системами збору і переробки відпрацьованої техніки.

Охорона і дбаиливе відношення до довкілля

- Підтримуите в робочому стані і миите ущільнювачі так, щоб вони добре прилягали до дверцят і не дозволяли б виникати
  втратам тепла.

Догляд і технічне обслуговування

UA

Відключіть електричне живлення

До початку всіх робіт ізолюите прилад від мережі електричного живлення.

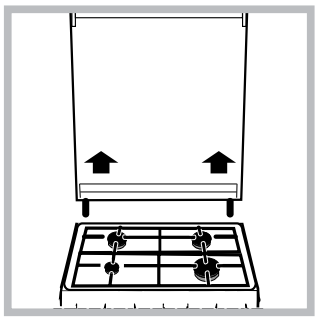
Чищення вироба

! Уникаите використання абразивних або роз'ідаючих чистячих засобів, таких як засоби для виведення плям і продукти для антикорозіиної обробки, миючих засобів у порошку і губок з абразивною поверхнею: вони можуть подряпати поверхню без можливості відновлення.

! Ніколи не використовуите прилади для миття парою або високим тиском.

- Для звичаиного технічного обслуговування досить вимити поверхню вологою губкою і висушити кухонним паперовим рушником.
- Зовнішні емальовані або неіржавіючі деталі и гумові ущільнювачі можуть бути очищені губкою, просоченою теплою водою і неитральним милом. Якщо плями є такими, що важко виводяться, використовуите спеціальні засоби. Добре промиите водою і висушіть після миття. Не використовуите абразивні порошки або ідкі речовини.
- Ґратки, ковпачки, розсікачі полум'я і пальники робочої поверхні легко знімаються, щоб полегшити миття плити; миите іх в гарячіи воді з неабразивним миючим засобом, ретельно видаляючи накип і повністю висушивши перед встановленням на місце.
- Для плит, що мають електророзпалювання, необхідно регулярно виконувати акуратне чищення кінцевих частин пристрою електророзпалювання и перевіряти, щоб отвори для виходу газу не були забиті.
- Внутрішню частину духовки бажано мити кожного разу після іі використання, коли вона ще тепла. Використовуите гарячу воду і миючии засіб, добре промиите і витріть м'якою тканиною. Уникаите абразиві.
- Очищайте скло дверцят за допомогою м'якої губки і неабразивних засобів , після чого висушіть його м'якою тканиною; забороняється використовувати шорсткуваті абразивні матеріали чи загострені металеві шкребки: вони можуть подряпати поверхню і викликати розкол скла.
- Аксесуари можуть митися як звичаинии посуд, зокрема в посудомииніи машині.
- Неіржавіюча сталь може мати плями, якщо знаходилася в тривалому контакті з вапняною водою або з агресивними чистячими засобами (що містять фосфор). Рекомендується добре промити і висушити після миття. І, крім того, варто висушити можливі місця пролиття води.

Кришка



У моделях зі скляною кришкою очищення здіиснюється за допомогою теплоі води. Уникаите абразиві.
Можна зняти кришку для полегшення очищення позаду робочоі поверхні: повністю відкрити іі и потягнути наверх (*див. малюнок).*

! Уникати закривання кришки, коли пальники включені або ще гарячі.

Контроль ущільнень духовки

Регулярно перевіряите стан ущільнення навколо дверцят духовки. У разі иого пошкодження, зверніться в наиближчии авторизовании Сервіснии центр. Не рекомендується використовувати духовку до завершення ремонту.

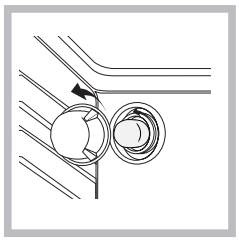
Технічне обслуговування газових кранів

З часом може трапитися так, що кран буде заблоковании або иого буде важко обертати, тому буде необхідно подумати про заміну самого крана.

! Ця операція має виконуватися фахівцем, уповноваженим виробником.

Заміна лампочки освітлення духовки

1. Після відключення духовки від електричної мережі, зніміть скляну кришку патрона (*див. малюнок).*



2. Відгвинтіть лампочку і замініть іі аналогічною: напруга 230В, потужність 25 Вт, цоколь E 14.
3. Знов встановіть кришку и повторно підключіть духовку до електричної мережі.

Допомога

Повідомте:

- модель плити (модель)
- серіинии номер (S/N)

Дана інформація міститься на табличці з характеристиками, прикріпленіи до плити і / або на упаковці.

Instrucțiuni de folosire

ARAGAZ

IT **Italiano, 1**

GB English, 14

RS РУССКИЙ, 25

UA **Українська, 38**

RO **Romanian, 49**

HU Magyar, 60

K3G21/R
K3G21S/R
K3G21S/UA
KN3G27/RU
KN3G217S/RU
KN3G217/RU
KN3G2107/RU

Sumar

Instalare, 50-53
Poziționarea şi punerea la nivel
Racordarea electrică
Racordarea la gaze
Adaptarea la diferite tipuri de gaz
Date tehnice
Tabelul cu caracteristicile arzătoarelor şi duzelor

Descrierea aparatului, 54
Vedere de ansamblu
Panoul de control

Pornire şi utilizare, 55-57
Utilizarea aragazului
Utilizarea cuptorului
Tabelul cu recomandări pt coacerea în cuptor

Precauții şi sfaturi, 58
Norme de protecție şi siguranță generale
Scoaterea aparatului din uz
Economisirea energiei şi protecția mediului înconjurător

Întreținere şi curățire, 59
Decuplarea electrică
Curățarea aparatului
Întreținerea robinetelor de gaz
Înlocuirea becului cuptorului
Asistență

INDESIT

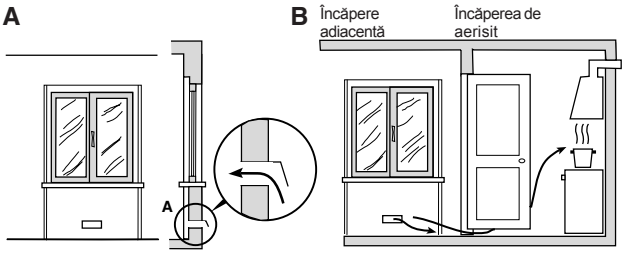
Instalare

RO

! Este important să păstrați acest manual pentru a-l putea consulta în orice moment. În caz de vânzare, cedare sau mutare, asigurați-vă că acesta rămâne cu aparatul.
! Citiți cu atenție instrucțiunile: veți găsi informații importante cu privire la instalare, la folosire şi la siguranță.
! Instalarea aparatului se va face conform acestor instrucțiuni, de către persoanele calificate profesional.
! Orice intervenție de reglare, întreținere, etc., trebuie efectuată cu aragazul deconectat de la rețea.
! Vă recomandăm să curățați cuptorul înainte de prima folosire, potrivit indicațiilor cuprinse în capitolul "Întreținerea şi îngrijirea".

Aerisirea încăperilor

Acest aparat poate fi instalat şi poate funcționa doar în încăperi aerisite în permanență, conform Normelor Naționale în vigoare. Încăperea în care va fi montat aragazul trebuie să fie alimentată cu o cantitate de aer suficientă pentru a asigura arderea gazelor (debitul de aer nu poate fi mai mic de 2 m^3/h pe kW de putere instalată).
Prizele de aer, protejate de grătare, trebuie să aibă o secțiune a conductei de cel puțin 100 cm^2 şi trebuie să fie amplasate astfel încât să nu fie acoperite, nici măcar parțial (*vezi figura A*).
Acestea trebuie să fie mărite 100% - minim cu 200 cm^2 – dacă aragazul nu este dotat cu dispozitivul de siguranță împotriva scăpărilor de gaz sau dacă aerul necesar arderii este tras dintr-o încăpere alăturată (*vezi figura B*), care oricum nu poate fi o parte comună a imobilului, o încăpere cu pericol de incendiu sau un dormitor. Prizele de aer trebuie să aibă o conductă de comunicare cu exteriorul, după descrierea de mai sus.



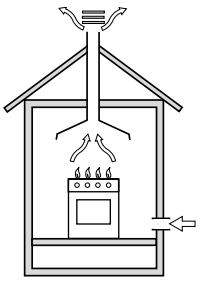
Canale de aerisire pentru aerul necesar arderii

Major area spațiului dintre uşă şi podea

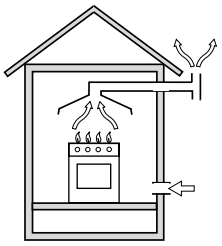
! După folosirea îndelungată a aparatului, se recomandă să deschideți fereastra sau să măriți viteza de rotație a ventilatoarelor.

Evacuarea gazelor de ardere

Evacuarea gazelor de ardere trebuie să fie asigurată de o hotă legată la un coş cu tiraj natural, eficient, sau de un ventilator electric care să intre în funcțiune automat, la fiecare aprindere a aragazului (*vezi figurile*).



Evacuarea la exterior



Evacuarea gazelor prin şemineu sau coş de fum ramificat (numai pentru aparatele de coacere)

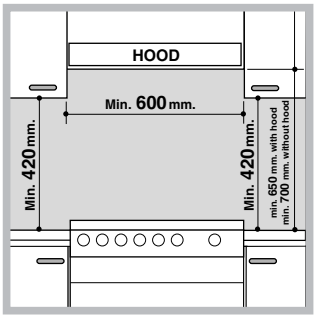
! Gazele de petrol lichefiate, mai grele ca aerul, stagnează în partea de jos a încăperii ; de aceea, încăperea unde este amplasat aragazul - dacă folosiți butelii cu GPL – trebuie să aibă fante de aerisire spre exterior, împotriva eventualelor scăpări de gaz.
Buteliile GPL, atât goale cât şi umplute parțial, nu trebuie instalate sau depozitate în încăperi sau camere situate sub nivelul solului (pivnițe, etc.). Păstrați în încăperea cu aragazul numai butelia pe care o utilizați, amplasată departe de sursele de căldură (cuptoare, sobe), care ar putea încălzi butelia la peste 50°C.

Poziționarea şi punerea la nivel

! Este posibil să instalați aparatul între alte piese de mobilier, dacă înălțimea acestora nu depăşeşte înălțimea aragazului.

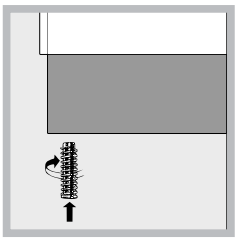
! Asigurați-vă că peretele din spatele aragazului este făcut dintr-un material neinflamabil, rezistent la căldură (t 90°C).

Pentru o instalare corectă:
- amplasați aparatul în bucătărie, în sala de masă sau într-o garsonieră fără pereți despărțitori, dar niciodată în baie.
- dacă aragazul este mai înalt decât celelalte piese de mobilier, acestea trebuie să fie distanțate cu 200 mm de aparat ;
- dacă aragazul se instalează sub un raft, acesta din urmă va trebui să fie montat la o distanță de minim 420 mm de blatul de lucru.
  Dacă rafturile sunt inflamabile, distanța trebuie să fie de 700 mm (*vezi figura*);

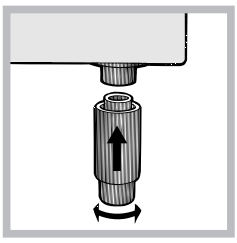


• perdelele nu trebuie să fie montate în spatele aragazului şi nici la mai puțin de 200 mm de flancurile acestuia;
• eventualele hote trebuie să fie instalate conform indicațiilor conținute în manualul de instrucțiuni ale acestora.

Punerea la nivel



Dacă este necesar să puneți la nivel aparatul, înşurubați şuruburile de reglare - din dotare – în locaşurile speciale de sub aragaz (*vezi figura*).



Picioarele* vor fi introduse în orificiile de sub aragaz.

Conectarea electrică

Montați pe cablu un ştecăr normalizat, capabil să suporte sarcina indicată pe plăcuța cu caracteristici a aparatului (*vezi tabelul cu Date tehnice*).
În cazul efectuării legăturii directe la rețea, este necesar să se monteze între aparat şi rețea un întrerupător omnipolar cu deschiderea minimă a contactelor de 3 mm, dimensionat la sarcină, conform normelor NFC 15-100 (firul de împământare nu trebuie să fie întrerupt de întrerupător). Cablul de alimentare trebuie să fie poziționat astfel încât să nu atingă în nici un punct o temperatură cu 50°C peste temperatura mediului ambiant.

Înainte de a efectua legătura, asigurațivă că:
- priza să fie cu împământare şi conform prevederilor de lege;
- priza să poată suporta sarcina maximă de putere a maşinii, indicată pe plăcuța de caracteristici;
- tensiunea de alimentare să fie cuprinsă în valorile indicate pe plăcuța cu caracteristici;
- priza să fie compatibilă cu ştecărul aparatului. În caz contrar înlocuiți priza sau ştecărul; nu folosiți prelungitoare sau prize multiple.

*doar pe anumite modele.

! După instalarea aparatului, cablul de alimentare şi priza de curent trebuie să fie uşor accesibile.

! Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.

! Cablul trebuie să fie controlat periodic şi înlocuit de electricieni autorizați.

! Firma îşi declină orice responsabilitate în cazul în care aceste norme nu se respectă.

Racordarea la gaze

Racordarea la gaze sau la butelie poate fi efectuată cu un furtun flexibil din cauciuc sau oțel, conform normelor naționale în vigoare, numai după ce ați verificat că aparatul este reglat pentru tipul de gaz pe care îl veți folosi (vezi eticheta de pe capac: în caz contrar *vezi mai jos*). În caz de alimentare cu gaz lichefiat, de la butelie, folosiți regulatoare de presiune care să fie conforme cu normele naționale în vigoare. Pentru a facilita racordarea, alimentarea aragazului se poate orienta lateral*: închideți racordul pe care se fixează furtunul cu capacul respectiv şi înlocuiți garnitura de etanşare (din dotarea aparatului).

! Pentru o funcționare sigură, pentru o folosire adecvată a energiei şi o durabilitate sporită a aparaturii, asigurațivă că presiunea de alimentare respectă valorile indicate în tabelul cu „Caracteristicile arzătoarelor şi duzelor” (*vezi mai jos*).

Racordarea la gaze cu furtun din cauciuc

Verificați ca furtunul să corespundă normelor naționale în vigoare. Diametrul intern al tubului de utilizat trebuie să fie de: 8 mm pentru alimentarea cu gaz lichefiat şi 13 mm pentru alimentarea cu gaz metan.

După racordare, asigurați-vă că furtunul:
- nu atinge nici o componentă susceptibilă de a depăşi 50°C;
- nu este supus nici unui fel de forțe, de tracțiune şi de torsiune, şi nu este curbat excesiv sau îngustat;
- nu intră în contact cu obiecte sau colțuri ascuțite, părți mobile şi că nu este presat;
- este uşor accesibil, pe tot traseul său, cu scopul de al putea controla;
- are o lungime sub 1500 mm;
- este bine introdus la capete şi fixat cu coliere de strângere, conform normelor naționale în vigoare.

! Dacă una sau mai multe din aceste condiții nu sunt respectate sau dacă aragazul este încastrat între două piese de mobilier – condiții clasa a 2a, subcategoria 1 – va trebui să utilizați pentru racordare un tub flexibil din oțel (*vezi mai jos*).

Racordarea la gaze cu tub flexibil din oțel inoxidabil, pe perete, cu cuplări filetate

Verificați ca tubul şi garniturile să corespundă normelor naționale în vigoare.
Pentru a monta tubul, este necesar să îndepărtați mufa furtunului de pe aragaz (robinetul de alimentare cu gaz este „tată", de 1/2, filetat, cilindric).

! Efectuați legătura astfel încât lungimea tubului să nu depăşească 2 m (la întinderea maximă); asigurați-vă că acesta nu atinge nici o componentă mobilă şi nu este strivit.

Controlul etanşeității

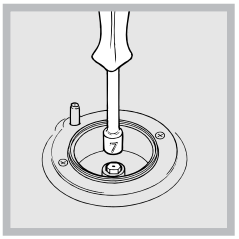
După terminarea instalării, controlați perfecta etanşeitate a tuturor racordurilor folosind o soluție de săpun, însă niciodată o flacără.

Adaptarea la diferite tipuri de gaz

Aragazul poate fi adaptat şi la alte tipuri de gaz, în afara celui pentru care a fost predispus (indicat pe eticheta de pe capac).

Adaptarea blatului de lucru

Înlocuirea duzelor arzătoarelor:
1. înlăturați grătarul şi extrageți arzătoarele din sediul lor;



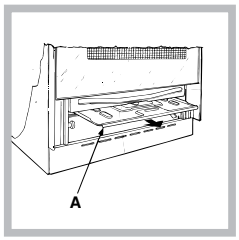
2. deşurubați duzele, folosind o cheie tubulară de 7 mm (*vezi figura*), şi înlocuițile cu cele adecvate pentru noul tip de gaz (*vezi tabelul cu "Caracteristicile arzătoarelor şi duzelor"*); .
3. montați la loc toate componentele efectuând aceleaşi operații ca la demontare, dar în sens invers.

Reglarea arzătoarelor aragazului la minim:
1. rotiți buşonul la minim;
2. scoateți buşonul şi rotiți şurubul de reglare (din interiorul sau de lângă tija centrală) până când obțineți o flacără mică, constantă;
! În cazul unui gaz lichefiat, şurubul de reglare trebuie să fie înşurubat complet.
3. verificați apoi ca, rotind rapid buşonul aragazului, de la maxim la minim, să nu se stingă ochiul.

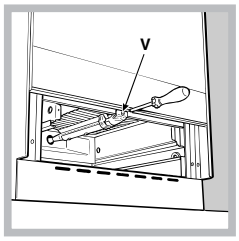
! Arzătoarele blatului nu au nevoie de reglarea aerului primar.

Adaptarea cuptorului

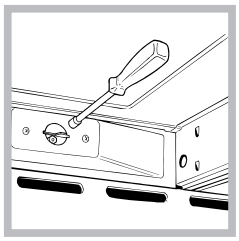
Înlocuirea duzei arzătorului din cuptor:



1. scoateți sertarul pentru încălzit alimente
2. scoateți protecția glisantă "A" (*vezi figura*);



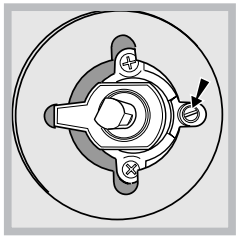
3. extrageți arzătorul cuptorului după ce ați scos şurubul V (*vezi figura*);
Operația va fi facilitată dacă demontați uşa cuptorului.

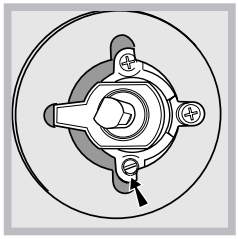


4. deşurubați duza arzătorului folosind o cheie tubulară pentru duze (*vezi figura*) sau o cheie tubulară de 7 mm şi înlocuiți-o cu cea adecvată, în funcție de tipul de gaz (*vezi tabelul cu Caracteristicile arzătoarelor şi duzelor*).

Reglarea arzătoarelor cuptorului la minim:

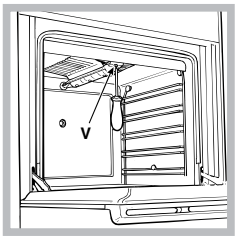
1. aprindeți arzătorul (*vezi Pornire şi utilizare*);
2. rotiți buşonul la minim (MIN) după ce ați lăsat arzătorul să funcționeze cam 10 minute la maxim (MAX);
3. scoateți buşonul;
4. rotiți şurubul de reglare de lângă tija termostatului (*vezi figurile*) până când obțineți o flacără mică, constantă;



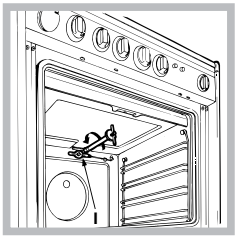


! În cazul unui gaz lichefiat, şurubul de reglare trebuie să fie înşurubat complet;
5. verificaţi dacă, rotind repede buşonul de la MAX la MIN sau dacă închideţi şi deschideţi repede uşa cuptorului, flacăra rămâne aprinsă.

Adaptarea grilului



Înlocuirea duzei arzătorului de la gril:
1. extrageţi arzătorul grilului după ce aţi scos şurubul V (*vezi figura*);



2. deşurubaţi duza arzătorului de la gril folosind o cheie tubulară pentru duze (*vezi figura*) sau o cheie tubulară de 7 mm şi înlocuiţi-o cu cea adecvată, în funcţie de tipul de gaz (*vezi tabelul cu Caracteristicile arzătoarelor şi duzelor*).

! Fiţi foarte atenţi la cablurile de la bujii şi la termocupluri.
! Arzătoarele cuptorului şi grilului nu au nevoie de reglarea aerului primar.
! După ce aţi efectuat adaptarea la un alt tip de gaz, înlocuiţi eticheta veche de pe aragaz cu cea corespunzătoare noului gaz folosit; eticheta se găseşte la Centrele de Asistenţă Tehnică Autorizate.
! Dacă presiunea gazului utilizat este diferită de cea prevăzută (sau variază) este necesar să instalaţi pe tuburile de alimentare un regulator de presiune, în conformitate cu normele naţionale în vigoare referitoare la "regulatoarele pentru gaz canalizat".

Vă recomandăm să curăţaţi cuptorul înainte de prima folosire, potrivit indicaţiilor cuprinse în capitolul "Întreţinerea şi îngrijirea".

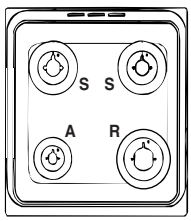
DATE TEHNICE	
Dimensiuni cuptor H x L x P	34x39x44 cm
Volum	l 58
Dimensiunile utile ale sertarului de păstrare a alimentelor la cald	lăţime42 cm profunzime 44 cm înălţime 17cm
Tensiunea şi frecvenţa de alimentare	a se vedea plăcuţa de caracteristici
Arzătoare	se pot adapta la toate tipurile de gaz indicate pe plăcuţa cu caracteristici, lipită pe partea internă a uşii rabatabile sau, după deschiderea sertarului de sub cuptor, pe peretele interior din stânga.
CE	Directive Comunitare: 2006/95/EC din 12/12/06 (Tensiune Joasă) şi modificările succesive - 2004/108/EC din 15/12/04 (Compatibilitate Electromagnetică) şi modificările succesive - 2009/142/EC din 30/11/09 (Gaze) şi modificările succesive -93/68/CEE din 22/07/93 şi modificările succesive - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

Tabelul cu caracteristicile arzătoarelor şi duzelor

Tabelul 1

Arzător	Diametru (mm)	Putere termică kW (p.c.s.*) Nominală	Redusă	Gaz lichefiat: By Pass 1/100 (mm)	duză 1/100 (mm)	debit* g/h ***	**	Gaz natural: duză 1/100 (mm)	debit* l/h
Rapid (mare) (R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286
Semirapid (mediu) (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181
Auxiliar (mic) (A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95
Cuptor	-	2.80	1.0	46	80	204	200	119	267
Gril	-	2.30	-	-	75	167	164	114	219
Presiuni de alimentare	Nominală (mbar) Minimă (mbar) Maximă (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* La 15°C 1013 mbar-gaz uscat
** Propan P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
*** Butan P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Gaze naturale P.C.S. = 37,78 MJ/Kg

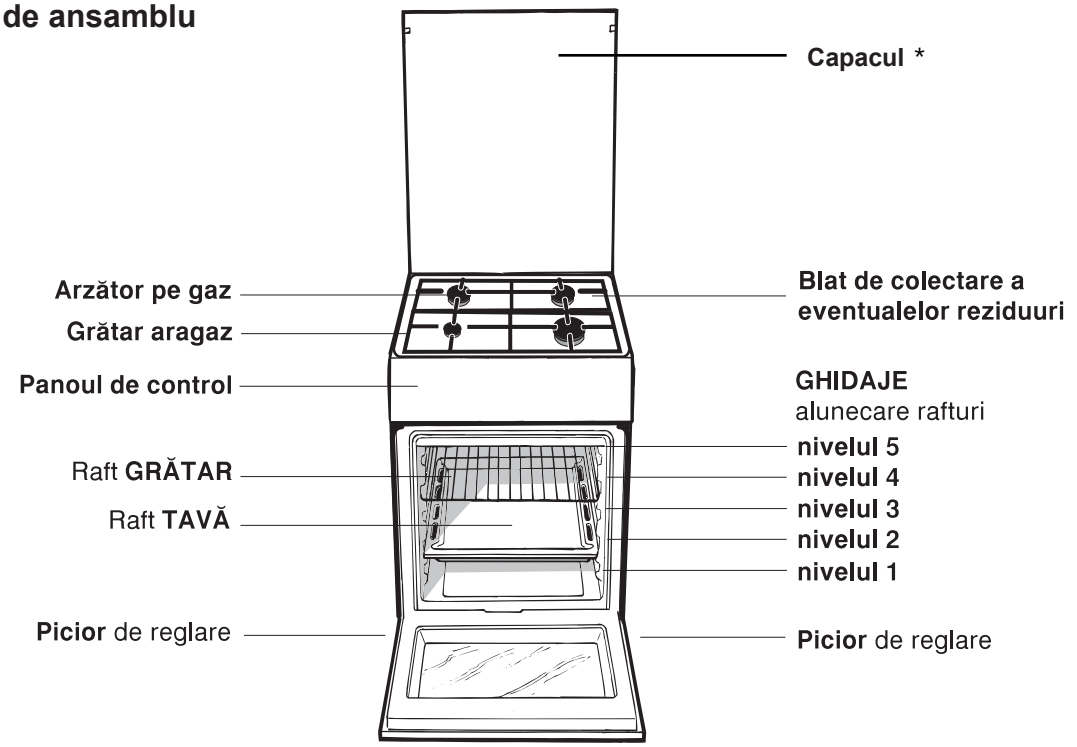


K3G21/R
K3G21S/R
K3G21S/UA
KN3G27/RU
KN3G217S/RU
KN3G217/RU
KN3G2107/RU

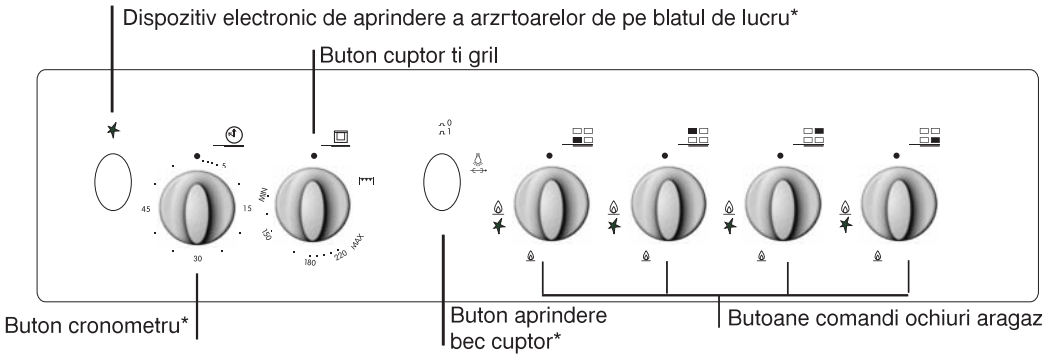
Descriere aparatului

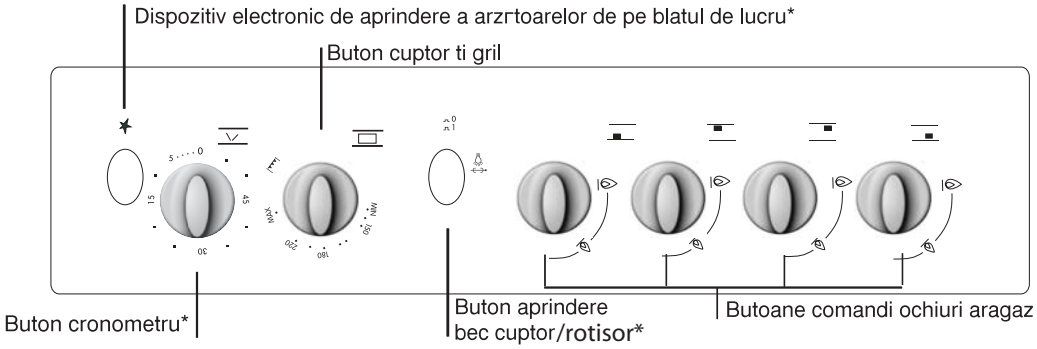
RO

Vedere de ansamblu



Panoul de control





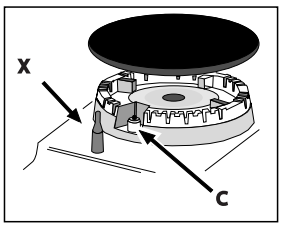
***doar pe anumite modele.**

RO

Utilizarea aragazului

Aprinderea arzătoarelor

Fiecare buşon al aragazului are, în dreptul său, schiţa arzătoarelor; ARZĂTORUL comandat de buşon este reprezentat cu un cerc evidenţiat.
Pentru a aprinde un arzător al aragazului:
1. apropiaţi de arzător o flacără sau o brichetă de aragaz;
2. apăsaţi şi, în acelaşi timp, rotiţi buşonul arzătorului în sens contrar acelor de ceasornic, până în poziţia maxim 🔥.
3. reglaţi intensitatea flăcării, după dorinţă, rotind în sens contrar acelor de ceasornic buşonul ARZĂTORULUI: la minim 🔥, la maxim 🔥 sau într-o poziţie intermediară.



Dacă aparatul este dotat cu un dispozitiv electronic de aprindere* (*C*), apăsaţi mai întâi butonul de aprindere, indicat cu simbolul ✯, apoi apăsaţi şi rotiţi buşonul ARZĂTORULUI în sens contrar acelor de ceasornic, până când reperul ajunge în dreptul poziţiei maxim; aşteptaţi aprinderea flăcării.
Anumite modele sunt dotate cu un dispozitiv de aprindere integrat în buşon; în acest caz, veţi observa numai dispozitivul de aprindere electronic* (*vezi figura*) dar nu şi butonul de aprindere. Este suficient să apăsaţi şi, în acelaşi timp, să rotiţi buşonul ARZĂTORULUI în sens contrar acelor de ceasornic, până în poziţia maxim şi să aşteptaţi aprinderea flăcării. În momentul în care lăsaţi buşonul, se poate întâmpla ca flacăra să se stingă. În acest caz, repetaţi operaţiile, ţinând buşonul apăsat mai mult timp.

! Dacă flacăra se stinge accidental, opriţi arzătorul şi aşteptaţi minim 1 minut înainte să încercaţi din nou.

Dacă aparatul este dotat cu un dispozitiv de siguranţă*(X) împotriva scăpării d e gaz, ţineţi apăsat buşonul ARZĂTORULUI timp de 2-3- secunde, pentru a menţine flacăra aprinsă şi a activa dispozitivul.

Pentru a stinge arzătorul, rotiţi buşonul până la •.

ATENŢIE! Capacul din sticlă se poate sparge dacă este încălzit. Stingeţi toate arzătoarele sau eventualele plite electrice înainte de a-l închide.*Se referă numai la modelele cu capac de sticlă

Sfaturi practice pentru utilizarea arzătoarelor

Pentru a obţine un randament maxim al arzătoarelor, precum şi a economisi gazul, utilizaţi numai recipiente cu fundul plat, acoperite cu capac, de dimensiuni proporţionale cu ale arzătoarelor:

Arzător	ø Diametru recipienţi (cm)
Rapid (R)	24-26
Semi-rapid (S)	16-20
Auxiliar (A)	10-14

Pentru a identifica tipul arzătorului faceţi referire la desenele din paragraful „Caracteristicile arzătoarelor şi duzelor”.

Utilizarea cuptorului

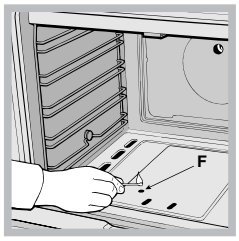
! La prima aprindere, vă recomandăm să lăsaţi cuptorul să funcţioneze în gol timp de aproximativ 1 oră, cu termostatul la maxim şi uşa închisă. Stingeţi apoi cuptorul, deschideţi uşa şi aerisiţi camera. Mirosul care se degajă este datorat evaporării substanţelor utilizate pentru a proteja cuptorul.

! Înainte de utilizare, este strict necesar să dezlipiţi folia de plastic de pe laturile aparatului!

! Nu aşezaţi niciodată obiecte pe fundul cuptorului, pentru că riscaţi să deterioraţi smalţul. Utilizaţi primul nivel al cuptorului numai când folosiţi rotisorul.

Aprinderea cuptorului

Pentru a aprinde arzătorul cuptorului, apropiaţi de orificiul F (*vezi figura*) o flacără sau o brichetă şi, în acelaşi timp, apăsaţi şi rotiţi în sens antiorar buşonul CUPTORULUI până la poziţia MAX.



Dacă, după 15 secunde, arzătorul nu se aprinde, lăsaţi buşonul, deschideţi uşa cuptorului şi aşteptaţi cel puţin 1 minut înainte de a încerca din nou să-l aprindeţi.

! Cuptorul este dotat cu un dispozitiv de siguranţă; de aceea este necesar să ţineţi apăsat buşonul CUPTORULUI timp de 6 secunde circa.

*doar pe anumite modele.

! Dacă flacăra se stinge accidental, opriți arzătorul şi aşteptați minim 1 minut înainte să încercați din nou.

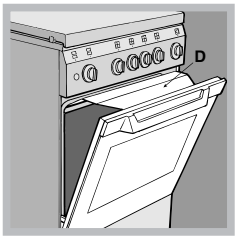
Reglarea temperaturii

Pentru a obține temperatura ideală coacerii alimentelor, rotiți buşonul CUPTORULUI în sens contrar acelor de ceasornic. Temperaturile sunt indicate pe panoul de control şi variază de la MIN (140°C) la MAX (250°C). După obținerea temperaturii dorite, cuptorul o va menține constantă, grație termostatului.

Gril

Pentru a aprinde arzătorul grilului, apropiați de acesta o flacără sau o brichetă şi, în acelaşi timp, apăsați şi rotiți în sens antiorar buşonul CUPTORULUI până în poziția ⊡. Cu ajutorul grilului se obțin alimente dorate, acesta fiind indicat în special pentru pregătirea rosbifului, fripturilor la cuptor, cotletelor sau cârnaților. Aşezați grătarul la nivelul 4 sau 5 şi tava cuptorului la primul nivel, pentru a colecta grăsimea şi a evita fumul datorat arderii ei.

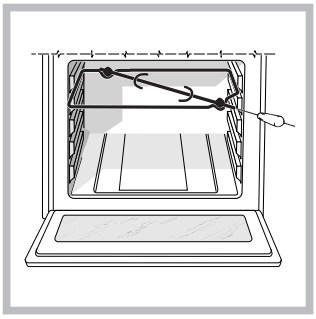
! Cuptorul este dotat cu un dispozitiv de siguranță; de aceea este necesar să țineți apăsat buşonul CUPTORULUI timp de 6 secunde circa.



! Dacă flacăra se stinge accidental, opriți arzătorul şi aşteptați minim 1 minut înainte să încercați din nou.

! Când folosiți funcția “gril” este necesar să lăsați uşa cuptorului întredeschisă, punând între uşă şi bord un deflector D (*vezi figura*), care împiedică supraîncălzirea buşoanelor.

Rotisor*



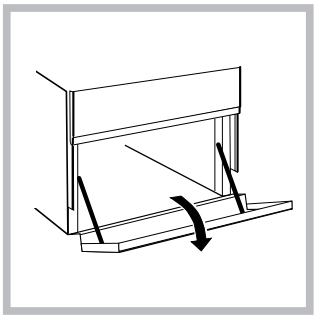
Pentru a pune în funcțiune rotisorul (*vezi figura*) procedați astfel:
1. aşezați tava la primul nivel;
2. puneți suportul rotisorului la al 4lea nivel şi introduceți frigarea în orificiul de pe peretele din spate al cuptorului;
3. porniți ROTISORUL apăsând butonul corespunzător.

Becul cuptorului

Becul poate fi aprins în orice moment, apăsând tasta BECUL CUPTORULUI.

Timer*

Pentru a pune în funcțiune Timerul (Cronometrul) procedați astfel:
1. rotiți buşonul Timer în sens orar ↻; executați o rotație aproape completă pentru a încărca soneria;
2. rotiți buşonul TIMER în sens contrar acelor de ceasornic ↺ pentru a regla timpul dorit.



Sertarul inferior*

Sub cuptor este un sertar care poate fi utilizat pentru a păstra accesoriile sau vasele de bucătărie. Pentru a deschide uşa compartimentului, rotiți-o în jos (*vezi figura*).

! Suprafețele interne ale sertarului (dacă este prezent) se pot încălzi.

! Nu depozitați materiale inflamabile în sertarul de sub cuptor.

*doar pe anumite modele.

Tabelul cu recomandări pt coacerea în cuptor

Alimente de pregătit	Greutate : (Kg)	Poziția rafturilor, de jos în sus	Temperatură (°C)	Preîncălzire (minute)	Timp coacere (minute)
Paste făinoase					
Lasagne (Foi de aluat dispuse în straturi, umplute)	2.5	2	200-210	10	75-85
Cannelloni (macaroane groase umplute)	2.5	2	200	10	50-60
Paste gratinate	2.5	2	200	10	50-60
Carne					
Vițel	1.5	3	200-210	10	95-100
Pui	1.5	3	210-220	10	90-100
Rață	1.8	3	200	10	100-110
Iepure	2.0	3	200	10	70-80
Porc	2.1	3	200	10	70-80
Miel	1.8	3	200	10	100-105
Peşte					
Scrumbie	1.1	3	180-200	10	45-50
Dentex dentex	1.5	3	180-200	10	45-55
Păstrăv în folie de aluminiu	1.0	3	180-200	10	45-50
Pizza					
Napoletana	1.0	4	210-220	15	20-25
Tort					
Biscuiți	0.5	4	180	15	25-35
Tarte	1.1	4	190	15	40-45
Tarte sărate	1.0	4	180	15	50-55
Dulciuri din aluat dospit	1.0	4	170	15	40-45
Gril					
Cotlete de vițel	1	4	-	5	15-20
Costițe	1,5	4	-	5	20
Hamburger	1	3	-	5	20-30
Scrumbie	1	4	-	5	15-20
Toast	n.° 4	4	-	5	4-5
Gril cu rotisor					
Vițel la frigare	1	-	-	5	70-80
Pui la frigare	2	-	*	5	70-80
Gril cu rotisor multifrigare (doar pe anumite modele)					
Frigărui de carne	1,0	-	-	5	40-45
Frigărui de legume	0,8	-	-	5	25-30

NB: timpul de coacere este indicativ şi poate fi modificat în baza exigențelor personale. La gril, tava va trebui aşezată întotdeauna pe 1 raft/grătar de jos.

ATENȚIONĂRI ÎN CONFORMITATE CU LEGISLAȚIA ÎN VIGOARE

• Conform prevederilor legislației privind gestionarea deșeurilor, este interzisă eliminarea deșeurilor de echipamente electrice și electronice (DEEE) alături de deșeurile municipale nesortate. Ele trebuie predate la punctele municipale de colectare, societățile autorizate de colectare/reciclare sau distribuitori (în cazul în care se achiziționează echipamente noi de același tip).

• Autoritățile locale trebuie să asigure spațiile necesare pentru colectarea selectivă a deșeurilor precum și funcționalitatea acestora. Contactați societatea de salubrizare sau compartimentul specializat din cadrul primăriei pentru informații detaliate.

• Deșeurile de echipamente electrice și electronice pot fi predate și distribuitorilor, la achiziționarea de echipamente noi de același tip (schimb 1 la 1).

• Predarea, de către utilizatori, a deșeurilor de echipamente electrice și electronice, la punctele de colectare municipale, societățile autorizate de colectare/reciclare sau distribuitori (în cazul în care se achiziționează echipamente noi de același tip) facilitează refolosirea, reciclarea sau alte forme de valorificare a acestora.

• Deșeurile de echipamente electrice și electronice pot conține substanțe periculoase care pot avea un impact negativ asupra mediului și sănătății umane în cazul în care DEEE nu sunt colectate selectiv și gestionate conform prevederilor legale.

• Simbolul alăturat (o pubela cu roți, barata cu două linii în forma de X), aplicat pe un echipament electric sau electronic, semnifică faptul că acesta face obiectul unei colectări separate și nu poate fi eliminat împreună cu deșeurile municipale nesortate.

Precauţii şi sfaturi

RO

!Aparatul a fost proiectat şi construit conform normelor internaţionale de siguranţă.
Aceste avertizări sunt furnizate din motive de siguranţă şi trebuie să fie citite cu atenţie.

Norme de protecţie şi siguranţă generale

- **Aceste instrucţiuni sunt valabile doar pentru ţările ale căror simboluri apar în manualul de instrucţiuni şi pe tăblița de identificare a aparatului.**
- Acest aparat de uz casnic fost conceput pentru a fi folosit numai în interiorul locuinţelor.
- Aparatul nu trebuie instalat în aer liber, nici chiar în cazul în care spaţiul este adăpostit, deoarece expunerea acestuia la ploi şi furtuni este foarte periculoasă.
- Nu atingeţi maşina când sunteţi desculţi sau cu mâinile sau picioarele ude sau umede.
- **Aparatul trebuie sa fie utilizat numai pentru coacerea alimentelor si numai de persoane adulte, conform instructiunilor din manual. Orice alta utilizare (de exemplu: încalzirea locuintei) este considerata improprie si deci periculoasa. Fabricantul nu va putea fi considerat responsabil pentru eventuale daune provenite din utilizarea improprie, gresita sau irationala a aparatului.**
- Acest manual face parte din aparatele de clasa 1 (izolat) sau 2 – subcategoria 1 (fixat între două piese de mobilier).
- Îndepărtaţi copiii de aparat.
- Evitaţi ca şi cablurile de alimentare ale altor aparate electrocasnice să atingă părţile încălzite ale aparatului.
- Nu obstrucţionaţi fantele de aerisire sau de ieşire a căldurii.
- Evitaţi să închideţi capacul din sticlă al aragazului (numai pe anumite modele) dacă arzătoarele sunt aprinse sau calde.
- Utilizaţi întotdeauna mănuşi speciale pentru a băga sau scoate recipientele din cuptor.
- Nu utilizaţi lichide inflamabile (alcool, benzină) în apropierea aparatului, când acesta este în funcţiune.
- Nu depozitaţi materiale inflamabile în sertarul de sub cuptor: dacă cuptorul se aprinde din greşeală, materialele depozitate pot lua foc.
- Când aparatul nu este utilizat, verificaţi ca buşoanele să fie în poziţia • şi că robinetul de gaz este închis.
- Nu scoateţi ştecărul din priză trăgând de cablu.
- Nu executaţi nici o operaţie de curăţire sau întreţinere înainte de a fi scos ştecărul din priză.
- În caz de defecţiune, nu umblaţi în nici un caz la mecanismele din interior şi nu încercaţi să o reparaţi singuri. Apelaţi la serviciul de asistenţă.
- Nu aşezaţi obiecte grele pe uşa cuptorului, când este deschisă.
- Este interzisă utilizarea aparatului de persoanele (inclusiv copiii) care au o redusă capacitate fizică sau senzorială sau mentală, precum şi de cele fără experienţă sau care nu s-au familiarizat cu produsul, dacă nu sunt supravegheate de un responsabil sau dacă nu au primit în prealabil instrucţiuni asupra modului de folosire a aparaturii.
- Nu lăsaţi copiii să se joace cu aparatul.

Scoaterea aparatului din uz

- Eliminarea ambalajelor: respectaţi normele locale, în acest fel ambalajele vor putea fi utilizate din nou.
- Directiva Europeană 2002/96/CE cu privire la deşeurile care provin de la aparatura electrică sau electronică (RAEE) prevede ca aparatele electrocasnice să nu fie colectate împreună cu deşeurile urbane solide, obişnuite. Aparatele scoase din uz trebuie să fie colectate separat atât pentru a optimiza rata de recuperare şi de reciclare a materialelor componente cât şi pentru a evita pericolele care pot duce la dăunarea sănătăţii omului sau poluarea mediului înconjurător.
  Simbolul tomberonului tăiat care apare pe toate produsele vă aminteşte tocmai obligaţia de a le colecta separat.
  Aparatele electrocasnice scoase din uz pot fi trimise unui centru public de colectare, centrelor orăşeneşti sau, dacă legea naţională prevede, ele pot fi returnate vânzătorului, în momentul achiziţionării unor noi produse, echivalente.
  Toţi producătorii importanţi de aparatură electrocasnică şi-au unit eforturile pentru a crea sisteme speciale de gestionare, care se ocupă cu colectarea şi scoaterea din uz a aparatelor vechi.

Economisirea energiei şi protecţia mediului înconjurător

- Asiguraţi-vă că garniturile sunt curate, eficiente, că aderă bine pe uşa cuptorului şi nu provoacă dispersii de căldură.

Întreţinere şi curăţire

RO

Decuplarea electrică

Înainte de orice operaţie, debranşaţi aparatul de la reţeaua de alimentare cu curent electric.

Curăţarea aparatului

! Evitaţi utilizarea de detergenţi abrazivi sau corosivi, ca de ex. soluţiile de scos pete sau produsele împotriva ruginii, detergenţii praf sau bureţii care au o suprafaţă rugoasă: ele pot zgâria iremediabil suprafaţa aparatului.

! Nu utilizaţi niciodată produse pe bază de vapori sau cu presiune ridicată în vederea curăţării aparatelor.

- Pentru operaţiile de întreţinere curente, este suficient să spălaţi aragazul cu un burete umed, după care să-l ştergeţi cu hârtie absorbantă de bucătărie.

- Părţile externe, smălţuite sau din inox, precum şi garniturile din cauciuc pot fi curăţate cu un burete îmbibat în apă călduţă şi săpun neutru. Dacă petele sunt persistente, folosiţi produse speciale. Clătiţi cu multă apă şi ştergeţi, după curăţire. Nu folosiţi prafuri abrazive sau substanţe corosive.

- Grătarele, plitele de deasupra ochiurilor, coroanele de separat flacăra
  şi arzătoarele aragazului sunt detaşabile,
  pentru a facilita curăţarea lor: spălaţi-le cu apă caldă şi detergent delicat, având grijă să scoateţi orice depunere. Apoi aşteptaţi până când sunt perfect uscate.

- Dacă aparatul dvs are aprindere electronică, este necesar să îl curăţaţi cât mai des - în special capătul dispozitivelor de aprindere instantanee – şi să verificaţi dacă orificiile prin care iese gazul nu sunt înfundate.

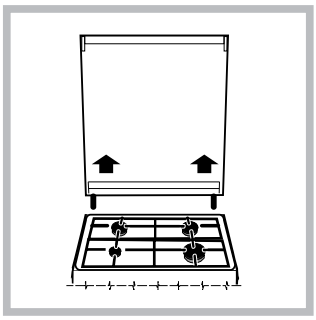
- Interiorul cuptorului se va spăla, de preferinţă, după fiecare utilizare, când este cald. Utilizaţi apă caldă şi detergent; clătiţi bine şi ştergeţi cu o lavetă moale. Evitaţi substanţele abrazive.

- Curăţaţi geamul uşii cu un burete; nu utilizaţi produse abrazive; ştergeţi cu o lavetă moale; nu folosiţi articole abrazive sau răzuitoare din metal, ascuţite, deoarece acestea pot deteriora suprafaţa geamului sau îl pot sparge.

- Accesoriile pot fi spălate ca orice alt vas, chiar şi în maşina de spălat vase.

- Oţelul inox poate rămâne pătat dacă intră des în contact cu apa, mai ales dacă are un conţinut mare de calcar, sau cu detergenţii agresivi (care conţin fosfor). După fiecare spălare, se recomandă să îl clătiţi bine şi să îl ştergeţi. Este oportun în acelaşi timp să ştergeţi şi eventualele urme de apă.

Capacul



Modelele dotate cu capac din sticlă se vor spăla cu apă călduţă. Evitaţi substanţele abrazive. Puteţi demonta capacul pentru a facilita operaţiile de curăţare, mai ales în spatele aragazului: pentru aceasta, deschideţi capacul şi ridicaţi-l (*vezi figura*).
! Evitaţi să închideţi capacul aragazului când arzătoarele sunt calde sau aprinse.

Controlaţi garniturile cuptorului.

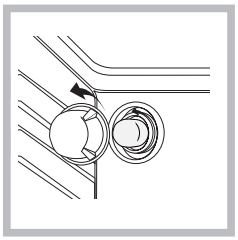
Controlaţi periodic garnitura din jurul uşii cuptorului. Dacă este deteriorată, apelaţi la cel mai apropiat Centru de Asistenţă Autorizat. Se recomandă să nu folosiţi cuptorul până la înlocuirea garniturii.

Întreţinerea robinetelor de gaz

Cu timpul, se poate întâmpla ca buşoanele să se blocheze sau să se rotească mai greu; în acest caz, este necesar să le înlocuiţi.

! Această operaţie trebuie să fie executată numai de un instalator autorizat de fabricant.

Înlocuirea becului cuptorului



1. După ce aţi debranşat aparatul de la alimentarea electrică, scoateţi capacul din sticlă care acoperă becul (*vezi figura*).
2. Deşurubaţi becul şi înlocuiţi-l cu unul similar: tensiune 230 V, putere 25 W, cuplare E 14.
3. Montaţi la loc capacul de sticlă şi racordaţi din nou aragazul la instalaţia electrică.

Asistenţă

Comunicaţi:
- modelul aparatului (Mod.);
- numărul de serie (S/N).

Aceste informaţii se găsesc pe tăbliţa cu caracteristici lipită pe aparat şi/sau pe ambalaj.

Használati útmutató

TŰZHELY

HU

IT **Italiano, 1**

GB **English, 14**

RS РУССКИЙ, 25

UA **Українська, 38**

RO Română, 49

HU Magyar, 60

K3G21/R
K3G21S/R
K3G21S/UA
KN3G27/RU
KN3G217S/RU
KN3G217/RU
KN3G2107/RU

Tartalomjegyzék

Üzembe helyezés, 61-65
Elhelyezés és vízszintezés
Elektromos csatlakoztatás
Gázbekötés
Átállítás más gáztípusra
Műszaki adatok
A gázégők és a fúvókák jellemző adatai

A készülék leírása, 66
A készülék áttekintése
Kezelőpanel

Bekapcsolás és használat, 67-69
A főzőlap használata
A sütő használata
Sütési táblázat

Óvintézkedések és tanácsok, 70
Általános biztonság
Hulladékkezelés
Takarékosság és környezetvédelem

Karbantartás és ápolás, 71
Áramtalanítás
A készülék tisztítása
A sütőt megvilágító lámpa kicserélése
Gázcsapok karbantartása
Szerviz

INDESIT

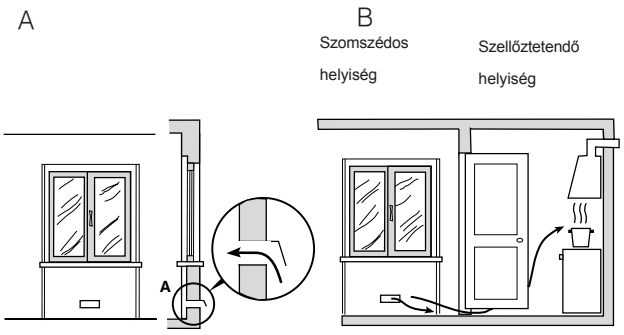
Üzembe helyezés

HU

! Fontos, hogy megtartsa ezt a kézikönyvet, hogy szükség esetén bármikor belenézhessen. Ha a készüléket eladja, elajándékozza vagy áthelyezi, győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet is átadja vele!
! Olvassa el figyelmesen az utasításokat: fontos információkat tartalmaznak az üzembe helyezésről, a használatról és a biztonságról.
! A készülék üzembe helyezését szakembernek kell elvégeznie az itt található utasításoknak megfelelően.
! Bármilyen beállítási, karbantartási, stb. munkálatot áramtalanított készüléken kell elvégezni.
! Javasoljuk, hogy az első használat előtt tisztítsa ki a sütőt a „Karbantartás és ápolás" című részben leírtak szerint.

A helyiségek szellőzése

A készülék, az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelően, kizárólag folyamatos szellőzéssel ellátott helyiségekben helyezhető üzembe. A helyiségnek, melyben a készüléket üzembe kívánja helyezni, annyi levegőt kell tudnia biztosítani, amennyi a gáz tökéletes égéséhez szükséges (a levegőáram az üzembe helyezett teljesítmény 1 kW-jára vetítve nem lehet kevesebb 2 m^3/h-nál).
A levegő utánpótlását biztosító, ráccsal ellátott szellőzőnyílásnak 100 cm^2 hasznos keresztmetszettel kell rendelkeznie és úgy kell kialakítani, hogy még részben se tömődhessen el (*lásd A. ábra*).
Amennyiben a készülék munkalapja nincs égésbiztosítóval ellátva, vagy a levegő közvetetten, a fent leírtak szerint kialakított külső szellőzéssel ellátott szomszédos helyiségekből érkezik (*lásd B. ábra*) – feltéve, hogy azok az ingatlannak nem közös részei, környezetük nem tűzveszélyes, vagy nem hálószobák – a szellőzőnyílások méretét 100 %-os ráhagyással kell kialakítani – legalább 200 cm^2.



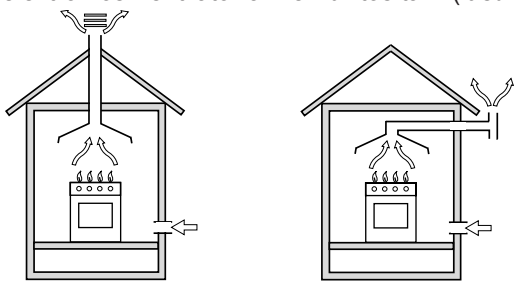
Az ajtó és padló közti rés növelése

Az égést tápláló levegő szellőzőnyílása

! Amennyiben hosszú ideig használja a készüléket, tanácsos kinyitni az ablakot, illetve megnövelni a ventilátorok sebességét.

Füstgázelvezetés

A füstgázelvezetést hatékony, természetes huzatú kéménybe kötött kürtővel, vagy a készülék bekapcsolásával automatikusan működésbe lépő elektromos ventilátorral kell biztosítani (*lásd ábra*).



Közvetlenül a szabadba történő füstgázelvezetés

Kéményen vagy (tűzhelyekhez való) elágazó füstgázelvezető csövön keresztül történő füstgázelvezetés

! A levegőnél nehezebb cseppfolyósított gázok megülnek a padlószinten, ezért a cseppfolyósítottgáz-tartályok tárolására szolgáló helyiségeknek, az esetleges gázszivárgások elvezetésére, a padlószinten rendelkezniük kell szabadba kivezető szellőzőnyílással.
Az üres vagy részben teli cseppfolyósítottgáz-tartályokat tilos a padló szintjénél lejjebb lévő helyiségekben (pince, stb.) üzembe helyezni vagy tárolni! A helyiségben kizárólag a használatban lévő tartályt tárolja, távol azoktól a hőforrásoktól (tűzhely, kandalló, kályha), melyek 50 °C fölé képesek azt melegíteni!

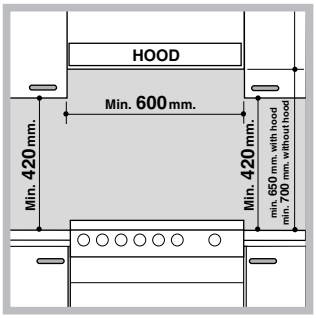
Elhelyezés és vízszintezés

! A készülék beépíthető bútorok mellé is, ha azok magassága nem haladja meg a munkalap szintjét.

! Bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék hátoldalával érintkező fal nincs gyúlékony anyagból, és ellenáll a hőnek (T 90 °C)!

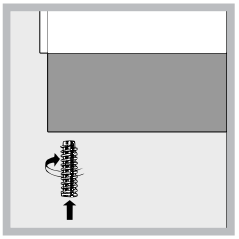
A készülék megfelelő beszerelése érdekében:
- helyezze a készüléket a konyhába, az étkezőbe vagy a garzonba (ne a fürdőszobába);
- amennyiben a tűzhely szintje magasabb a bútorokénál, azokat a készüléktől legalább 600 mm-re kell elhelyezni;
- amennyiben a tűzhelyet fali bútor alá szereli be, a fali bútorok és a munkalap között legalább 420 mm távolságot kell hagyni.

Ez a távolság akár 700 mm is lehet, ha a fali bútor nem gyúlékony (*lásd ábra*);

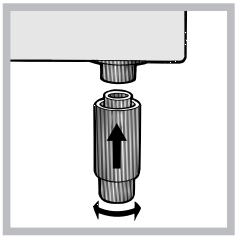


• ne tegyen függönyt a tűzhely mögé, illetve a tűzhely 200 mm-es körzetébe;
• az esetleges kürtőket a felhasználói kézikönyv utasításainak megfelelően kell kialakítani.

Vízszintezés



Amennyiben szükséges, állítsa vízszintbe a készüléket, csavarja be a mellékelt állítható lábazatot a tűzhely aljának sarkain található megfelelő furatokba (*lásd ábra*)!



A lábakat* nyomja a tűzhely alján található illesztékbe!

Elektromos csatlakoztatás

Szereljen a kábelre a készüléken elhelyezett adattáblán feltüntetett terhelésnek megfelelő szabványos csatlakozó dugót (*lásd Műszaki adatok táblázat*)!
Amennyiben a kábelt közvetlenül a hálózathoz kívánja csatlakoztatni, úgy a készülék és a hálózat közé a terhelésnek és az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelő legalább 3 mm-es omnipoláris kapcsolót kell beszerelni (a föld huzalt nem kell megszakítóval ellátni). A hálózati kábelt úgy kell elhelyezni, hogy sehol se melegedhessen a szobahőmérsékletnél 50 °C-kal magasabb hőmérsékletre!

A csatlakoztatás előtt győződjön meg arról, hogy:
• az aljzat rendelkezzen földeléssel és feleljen meg a szabványnak;
• az aljzat képes legyen elviselni a készülék adattábláján feltüntetett maximális teljesítmény terhelését;
• a tápfeszültség feleljen meg az adattáblán feltüntetett értékeknek;

*Csak néhány modellnél.

• az aljzat kompatíbilis a készülék csatlakozódugójával! Ha nem, cserélje ki az aljzatot vagy a dugót; ne használjon hosszabbítót vagy elosztót!

! A beszerelt készülék elektromos kábelének és a fali csatlakozónak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

! A kábel nem hajolhat meg és nem lehet összenyomva!

! A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, és cseréjét kizárólag engedéllyel rendelkező szakember végezheti el.

! A fenti előírások be nem tartása esetén a gyártó elhárít minden felelősséget.

Gázbekötés

A hálózathoz, illetve a gázpalackhoz történő csatlakoztatáshoz, az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelően, flexibilis gumicső vagy acélcső használtató. A gázbekötés után győződjön meg arról, hogy a készülék a szolgáltatott gáz típusára lett állítva (lásd a tetőn elhelyezett gázkalibrálási címkét): ellenkező esetben*lásd alább*)! Abban az esetben, ha a készüléket cseppfolyósított gázzal, palackról működteti, használjon az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelő nyomásszabályozót! A csatlakoztatás megkönnyítése érdekében a használandó gáz a készülékhez mindkét oldala* felől hozzávezethető: cserélje le a csatlakozó csonkot a záródugóra, és a régi tömítést a mellékelt tömítésre!

! A biztonságos működés, az energiatakarékos használat és a készülék hosszú élettartama érdekében, bizonyosodjon meg arról, hogy a tápnyomás megfelel a Gázégők és a fúvókák jellemző adatai című táblázatban közölt értékeknek (*lásd alább*)!

Gázbekötés flexibilis gumicsővel

Ellenőrizze, hogy a cső megfelel-e az érvényben lévő nemzeti szabványoknak! Cseppfolyósított gázzal történő üzemeltetés esetén a cső belső átmérőjének 8 cm-esnek kell lennie, metánnal történő üzemeltetés esetén 13 cm-esnek.

A bekötés elvégeztével bizonyosodjon meg arról, hogy a cső:
• egyik pontja se érintkezik olyan elemmel, melynek a hőmérséklete 50 °C fölé emelkedhet;
• nincs kitéve húzásnak és csavarásnak, valamint, hogy nincsen megtörve, illetve nincsen benne szűkület;

- nem érintkezik vágófelülettel, éles szélekkel, mozgó elemekkel és nincs összenyomva;
- állapotának ellenőrzése végett a teljes nyomvonalában jól hozzáférhető;
- hossza meghaladja az 1500 mm-t;
- két végén, az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelően, csőbilinccsel jól fel van rögzítve!

! Amennyiben a fenti feltételek közül egy vagy több feltétel nem teljesülhet, vagy ha a tűzhelyet a 2. osztály – 1. alosztály előírásai szerint helyezi üzembe (a készülék két bútor közé kerül), a bekötést flexibilis acélcsővel kell megoldani (*lásd alább*).

Gázbekötés nem oxidálódó, folyamatos falú, menetes végű, flexibilis acélcsővel

Ellenőrizze, hogy a cső és a tömítések megfelelnek-e az érvényben lévő nemzeti szabványoknak!
A cső bekötéséhez távolítsa el a készüléken található csonkot (a készülék gázbemeneti csatlakozása 1/2"-os anyamenettel van ellátva)!

! Kösse be a csövet olyan módon, hogy a cső hossza ne haladja meg a maximálisan megengedett 2 métert, és bizonyosodjon meg arról, hogy a cső nem érintkezik mozgó elemekkel, és nincs összenyomva!

A tömítés ellenőrzése

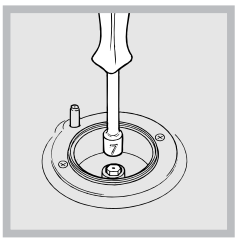
A bekötés végeztével szappanos vízzel – semmiképp se lánggal – ellenőrizze, hogy valamennyi csatlakozás tömítése tökéletesen zár-e!

Átállítás más gáztípusra

A készülék átállítható az eredetileg beállítottól – a tűzhely tetején található gázkalibrálási címkén jelzett gáztól – eltérő gáztípusra is.

A főzőlap átállítása

A főzőlapon található gázégők fúvókáinak cseréje:
1. vegye le a rácsokat, és csavarozza ki helyükről a gázégőket;



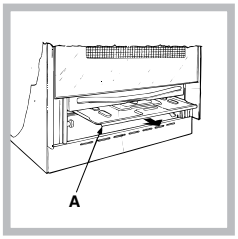
2. 7 mm-es csőkulcs segítségével csavarozza ki a fúvókákat (*lásd ábra*), és cserélje le őket az új gáztípushoz való fúvókákra (*lásd gázégők és a fúvókák jellemző adatai*);
3. helyezze vissza a helyére az összes elemet a fentiekben leírt műveletek fordított sorrendjében!

A főzőlapon található gázégők takarékfokozatának beállítása:
1. csavarja a gázégő szabályozó csapját minimumra;
2. húzza le a tekerőgombot, és csavarja a tekerőgomb tengelyében vagy amellett elhelyezett szabályozócsavart addig, míg szabályos kis lángot nem kap!
! Földgáz esetén a szabályozócsavart órairánnyal ellentétesen kell kicsavarni;
3. ellenőrizze, hogy ha a tekerőgombot a maximum állásból gyorsan a minimum állásba tekeri, a gázégő nem alszik-e ki!

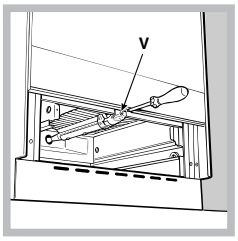
! A főzőlap gázégői nem igénylik a primer levegő beszabályozását.

A sütő átállítása

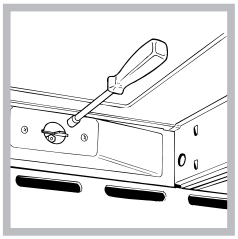
A sütőgázégő fúvókájának cseréje:



1. nyissa ki teljesen a sütőajtót;
2. vegye ki a sütő gördíthető alját (*lásd ábra*);



3. csavarja ki az égőfej rögzítőcsavarját, és a V csavar eltávolítása után vegye ki a sütőből az égőfejet;

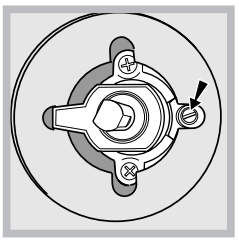


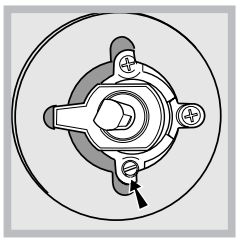
4. a megfelelő fúvókacsőkulccsal (*lásd ábra*) vagy egy 7 mm-es csőkulccsal csavarja ki az égőfej fúvókáját, és cserélje ki az új gáztípusnak megfelelőre (*lásd A gázégők és a fúvókák jellemző adatai* táblázatot)!

A sütőgázégő takarékfokozatának beállítása:

1. gyújtsa meg az égőt (*lásd Bekapcsolás és használat*);
2. csavarja a tekerőgombot minimumra (MIN), majd 10 perc elteltével csavarja a maximumra (MAX);

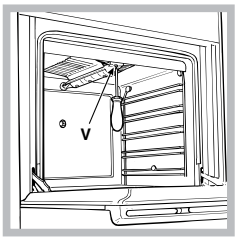
3. húzza ki a tekerőgombot;
4. csavarja a tekerőgomb tengelyén kívül található szabályozócsavart addig (*lásd ábra*), míg szabályos kis lángot nem kap!
! Földgáz esetén a szabályozócsavart órairánnyal ellentétesen kell kicsavarni.



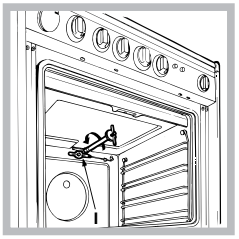


5. ellenőrizze, hogy ha a tekerőgombot a MAX állásból gyorsan a MIN állásba tekeri, illetve ha gyorsan kinyitja a sütőajtót, a gázégő nem alszik-e ki!

A grill átállítása
A grillgázégő fúvókájának cseréje:



1. a V csavar kicsavarása után vegye ki a grillgázégőt (*lásd ábra*);



2. lehetőleg egy 7 mm-es csőkulccsal, ellenkező esetben a megfelelő fúvókacsőkulccsal (*lásd ábra*) csavarja ki az grillégőfej fúvókáját, és cserélje ki az új gáztípusnak megfelelőre (*lásd A gázégők és a fúvókák jellemző adatai* táblázatot)!

! Figyeljen a gyertyák kábeleire és a hőérzékelők csöveire!

! A sütő és a grill gázégői nem igénylik a primer levegő beszabályozását.

! Miután átállította a készüléket egy másik gáztípusra, cserélje le a régi gázkalibrálási címkét az új gáz címkéjére, mely valamennyi hivatalos szakszervizben beszerezhető!

! Abban az esetben, ha a gáz nyomása az előírt értéktől eltér (vagy ingadozik), az érvényben lévő, gázhálózati szabályozókról szóló nemzeti szabványoknak megfelelően, a gázcső bemenete elé nyomásszabályozót kell beépíteni.

Javasoljuk, hogy az első használat előtt tisztítsa ki a sütőt a „Karbantartás és ápolás” című részben leírtak szerint.

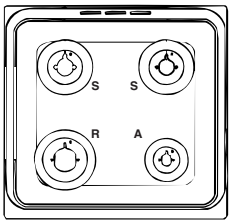
MŰSZAKI ADATOK	
A sütő méretei magasság x szélesség x mélység.	34 x 39x 44cm
Térfogat	58 liter
Az ételmelegítő rész hasznos méretei	szélesség: 44 cm mélység: 42 cm magasság: 17cm
A hálózati áram feszültsége és frekvenciája	lásd az adattáblán
Égőfejek	az adattáblán jelzett valamennyi gáztípusra átállítható
CE 	2006/95/EC (12/12/2006) alacsonyfeszültségi irányelv és későbbi módosításai – Az elektromos összeférhetőségről szóló 2004/108/EC (15/12/2004)irányelv és későbbi módosításai – A gázüzemű berendezésekről szóló 1990. június 29-i 2009/142/EC irányelv és későbbi módosításai – Az 30.11.09-i 93/68/EEC irányelv és későbbi módosításai – Az 2002/96/EC irányelv. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

A gázégők és a fúvókák jellemző adatai

1. táblázat

Gázégő	Átmérő (mm)	Gyújtóláng, 1/100 (mm)	Csökkentett hőenergia, kW	G 20 Fúvóka, 1/100 (mm)	G 20 Névleges hőenergia, kW	G 20 Átáramlás* l/h	G 30 Fúvóka, 1/100 (mm)	G 30 Névleges hőenergia, kW	G 30 Átáramlás* g/h
Gyors (R)	100	41	0.80	128	3.30	314	87	3.00	218
Fél-gyors (S)	75	30	0.50	104	2.10	200	70	1.90	138
Kisegítő (A)	51	30	0.50	76	1.15	109	52	1.00	73
Grill	-	-	-	114	2.80	267	75	2.30	182
Sütő	-	46	1.00	119	3.20	305	80	2.80	204
Hálózati nyomás		Nom.			25			30	
		Min.			20			25	
		Max			30			35	

15°C-on és 1013 mbar-nál
P.C.S. G20 37,78 MJ/m^3
P.C.S. G30 49,47 MJ/kg



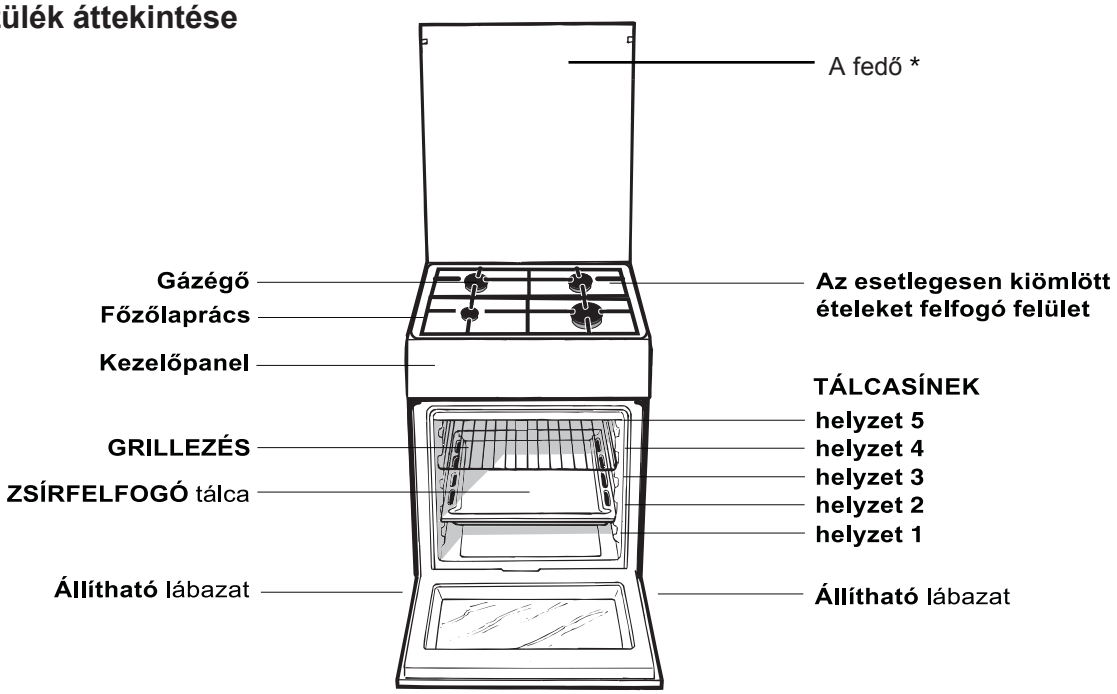
K3G21/R
K3G21S/R
K3G21S/UA
KN3G27/RU
KN3G217S/RU
KN3G217/RU
KN3G2107/RU

FIGYELEM! Ha felmelegedik, az üvegtető széttörhet.Mielőtt lehajtaná, kapcsolja ki az összes égőfejet, illetve az esetleges elektromos főzőlapokat.*Csak az üvegtetős modellek esetén

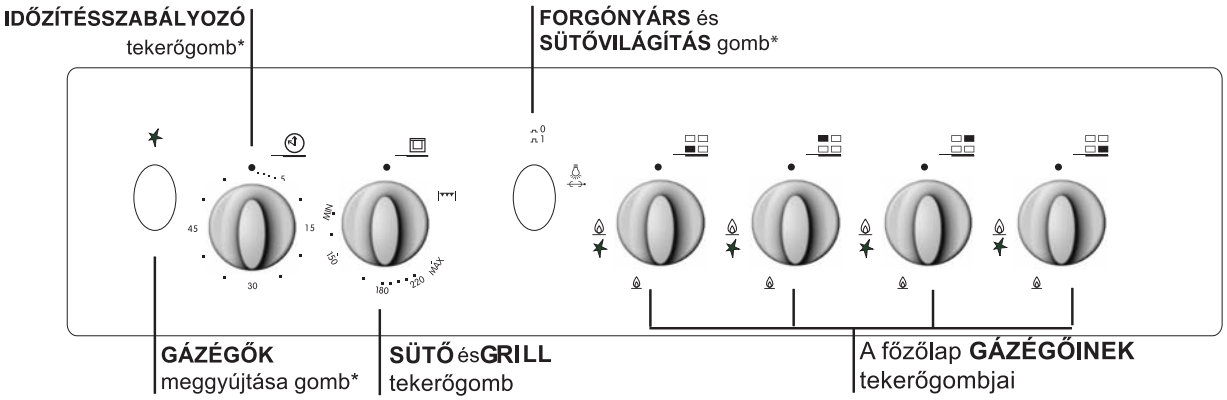
A készülék leírása

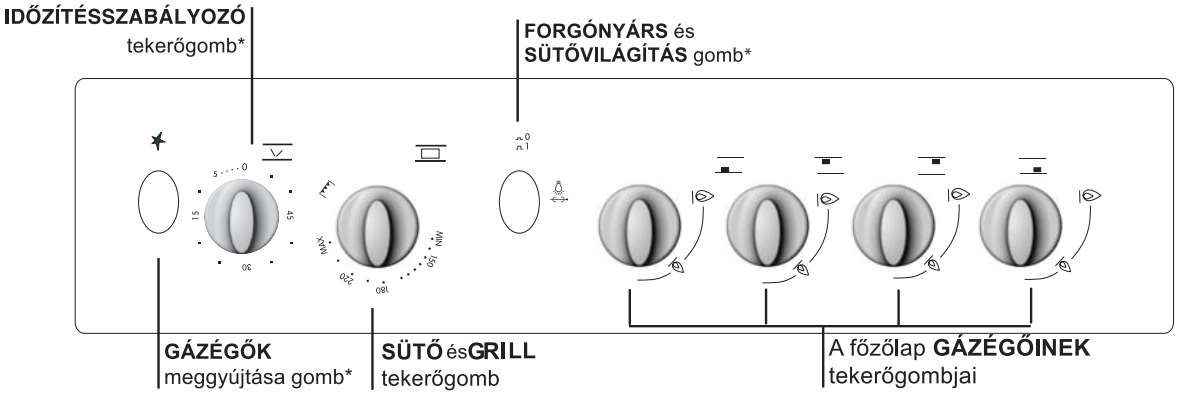
HU

A készülék áttekintése



Kezelőpanel



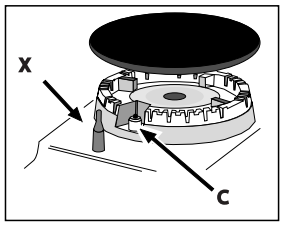


* Csak néhány modellnél.

A főzőlap használata

Az égőfej meggyújtása

A GÁZÉGŐ tekerőgombok esetében a gombhoz tartozó gázégőt tele kör jelzi.
A főzőlap tetszőleges gázégőjének meggyújtása:
1. közelítsen egy gyufát vagy gázgyújtót a gázégőhöz;
2. nyomja be, és ezzel egyidejűleg csavarja a GÁZÉGŐ tekerőgombját órairánnyal ellentétesen a nagy láng szimbólumra;
3. a láng kívánt erősségének beállításához csavarja a GÁZÉGŐ tekerőgombját órairánnyal ellentétesen takarékra, nagy lángra vagy egy köztes állásba!



Ha a készülék rendelkezik elektromos gyújtással* (*C*), a ☆ szimbólumot viselő gyújtás gomb nyomva tartását követően nyomja be a GÁZÉGŐ tekerőgombját ütközésig, és ezzel egyidejűleg forgassa órairánnyal ellentétesen a nagy láng szimbólumra, míg az égő ki nem gyullad! Előfordulhat, hogy a gázégő kialszik, ha a gombot elengedi. Ilyenkor ismételje meg a fenti műveletet úgy, hogy a tekerőgombot hosszabb ideig tartja benyomva!

! Abban az esetben, ha a láng véletlenül kialudna, zárja el a gázégőt, és mielőtt újra meggyújtaná, várjon 1 percet!

Amennyiben a készülék égésbiztosítóval* (X) rendelkezik, tartsa a GÁZÉGŐ tekerőgombját nagyjából 2–3 másodpercre lenyomva annak érdekében, hogy a láng égve maradjon és az égésbiztosító bekapcsoljon!

A gázégő kikapcsolásához csavarja a tekerőgombot ütközésig a • jelig!

A gázégők használatával kapcsolatos praktikus tanácsok

A gázégők optimális teljesítménye és az alacsony gázfogyasztás érdekében a gázégő méretéhez illő, fedővel ellátott lapos fenekű edényeket érdemes használni.

***** Csak néhány modellnél.

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

A gázégők típusának megállapításához tekintse meg a „A gázégők és a fúvókák jellemző adatai” fejezet rajzait.

! A kis edénytartó ráccsal rendelkező modelleknél a rács kizárólag a kiegészítő gázégőhöz használható, és 12 cm-nél kisebb átmérőjű edények melegíthetők rajta.

A sütő használata

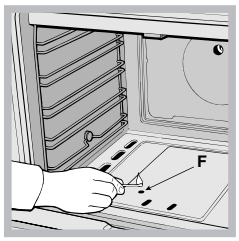
!Első bekapcsoláskor legalább egy óra hosszat működtesse üresen a sütőt maximum hőmérsékleti fokozaton és csukott ajtó mellett! Ezután kapcsolja ki a sütőt, nyissa ki az ajtaját, és szellőztesse ki a helyiséget! A keletkezett szag a sütő védelmére használt anyagok elpárolgásából származik.

! Soha ne támasszon semmit a sütő aljának, mert a zománc megsérülhet! A sütő 1-es szintjét csak nyárson sütéskor használja!

! Használatbavétel előtt gondosan húzza le a készülék oldalaira felragasztott műanyag filmrétegeket!

A sütő begyújtása

A sütőgázégő begyújtásához közelítsen egy gyufát vagy egy öngyújtót az „F” nyíláshoz (*lásd ábra*), egyidejűleg nyomja be teljesen, és forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba a SÜTŐ tekerőgombot a MAX helyzetig!



Ha a készülék rendelkezik elektromos gyújtással*, a ☆ szimbólumot viselő gyújtás gomb nyomva tartását követően nyomja be a SÜTŐ tekerőgombot ütközésig, és ezzel egyidejűleg forgassa órairánnyal ellentétesen a MAX helyzetbe, míg az égő ki nem gyullad! Amennyiben 15 másodperc elteltével az égő még mindig nem gyulladt meg, engedje el a tekerőgombot, nyissa ki a sütőajtót, és az újabb begyújtási kísérlet előtt várjon legalább 1 percet! Áramkimaradás esetén a gázégő a fent leírtak szerint gyufával vagy gázgyújtóval is begyújtható.

! A sütő biztonsági szerkezettel rendelkezik, melynek bekapcsolásához a SÜTŐ tekerőgombot legalább 6 másodpercig lenyomva kell tartani.

! Abban az esetben, ha a láng véletlenül kialudna, zárja el a gázégőt, és mielőtt a sütőt újra begyújtaná, várjon 1 percet!

A hőmérséklet beállítása

A kívánt sütési hőmérséklet beállításához forgassa a SÜTŐ tekerőgombot órairánnyal ellentétesen! A hőmérsékletértékek a kezelőpanelről olvashatók le, és a MIN értéktől (140 °C) a MAX értékig (250 °C) terjedhetnek. A hőmérséklet elérését követően, a hőfokszabályozó segítségével a sütő folyamatosan állandó értéken tartja a hőmérsékletet.

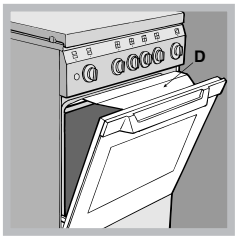
Grill

Begyújtásához közelítsen gyufát vagy gázgyújtót a grillgázégőhöz, nyomja be, és ezzel egyidejűleg csavarja a SÜTŐ tekerőgombot órairánnyal ellentétesen a ▭ szimbólumra! A grillezés lehetővé teszi az ételek megpirítását, és különösen ajánlott marhasültek, sültek, rostonsültek, kolbászok és hurkák sütéséhez. Helyezze a rácsot a 4-es vagy az 5-ös szintre, a zsírok összegyűjtéséhez és a füstképződés elkerülése érdekében pedig tegye a zsírfelfogó tálcát az 1-es szintre!
Ha a készülék rendelkezik elektromos gyújtással*, a ☆ szimbólumot viselő gyújtás gomb nyomva tartását követően nyomja be a SÜTŐ tekerőgombot ütközésig, és ezzel egyidejűleg forgassa órairánnyal ellentétesen a ▭ helyzetbe! Amennyiben 15 másodperc elteltével az égő még mindig nem gyulladt meg, engedje el a tekerőgombot, nyissa ki a sütőajtót, és az újabb begyújtási kísérlet előtt várjon legalább 1 percet! Áramkimaradás esetén a gázégő a fent leírtak szerint gyufával vagy gázgyújtóval is begyújtható.

! A grill biztonsági szerkezettel rendelkezik, melynek bekapcsolásához a SÜTŐ tekerőgombot legalább 6 másodpercig lenyomva kell tartani.

! Abban az esetben, ha a láng véletlenül kialudna, zárja el a gázégőt, és mielőtt a grillt újra begyújtaná, várjon 1 percet!

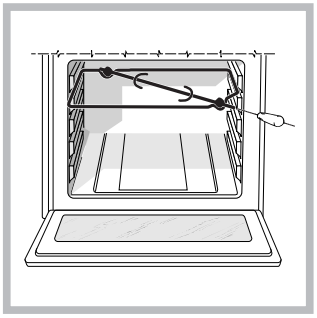
***** Csak néhány modellnél.



! Grillezéskor a sütőajtót félig nyitva kell hagyni, és az ajtó és a kezelőpanel közé be kell helyezni a D deflektort (*lásd ábra*), mely megakadályozza a gombok túlzott mértékű felmelegedését.

Forgónyárs*

A forgónyárs használatához (*lásd ábra*) tegye a következőket:



1. tegye a zsírfelfogó tálcát az 1-es szintre;
2. helyezze a forgónyárs támasztékát a 4-es szintre, és rakja be a nyársat a sütő hátsó falán található megfelelő furatba;
3. a FORGÓNYÁRS gomb megnyomásával indítsa el a nyársat!

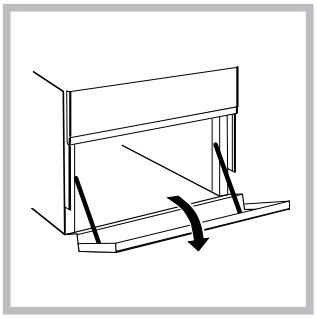
Sütővilágítás

A SÜTŐVILÁGÍTÁS gomb megnyomásával a világítás bármikor bekapcsolható.

Időzítés*

Az időzítés (percszámláló) bekapcsolásához a következőket kell végrehajtani:
1. csavarja az IDŐZÍTÉSSZABÁLYOZÓ tekerőgombot órairányban↻ nagyjából egy teljes fordulatig, míg meg nem szólal a sípszó;
2. tekerje az IDŐZÍTÉSSZABÁLYOZÓ tekerőgombot órairánnyal ellentétesen ↺ a kívánt idő beállításához!

Alsó tárolótér



A süto alatt van egy tárolótér, melyben kiegészítok, illetve fazekak tárolhatók. A sütoajtó kinyitásához az ajtót forgassa el lefelé (*lásd ábra*).

! Az alsó tárolótérbe ne tegyen gyúlékony anyagot:

! A fiók (ha van) belso felületei felmelegedhetnek.

Sütési táblázat

Az étel fajtája	Súly (kg)	A sütő aljától számított magassági szint	Hőmérséklet (°C)	Előmelegítési idő (perc)	Sütési idő (perc)
Tészták					
Lasagne	2,5	2	200-210	10	75-85
Cannelloni	2,5	2	200	10	50-60
Sült tészta	2,5	2	200	10	50-60
Húsok					
Borjú	1,5	3	200-210	10	95-100
Csirke	1,5	3	210-220	10	90-100
Kacsa	1,8	3	200	10	100-110
Nyúl	2,0	3	200	10	70-80
Sertés	2,1	3	200	10	70-80
Bárány	1,8	3	200	10	100-105
Halak					
Makréla	1,1	3	180-200	10	45-50
Fogas	1,5	3	180-200	10	45-55
Pisztráng papírban sütve	1,0	3	180-200	10	40-45
Pizza					
Nápolyi pizza	1,0	4	210-220	15	20-25
Sütemények					
Keksz	0,5	4	180	15	25-35
Gyümölcstorta	1,1	4	180	15	40-45
Csokoládé torta	1,0	4	180	15	50-55
Kelt tészta	1,0	4	170	15	40-45
Grill sültek					
Borjú sült	1	4		5	15-20
Hús szelet	1,5	4		5	20
Hamburger	1	3		5	20-30
Makréla	1	4		5	15-20
Melegszendvics	4 db	4		5	4-5
Forgónyárson sültek					
Borjú nyárson	1	-		5	70-80
Csirke nyárson	2	-		5	70-80
Multi-forgónyárson sültek (típustól függően)					
Hús kebab	1,0	-		5	40-45
Zöldség kebab	0,8	-		5	25-30

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

Óvintézkedések és tanácsok

HU

! A készülék a nemzetközi biztonsági szabványokkal összhangban lett tervezve és gyártva.
Ezen figyelmeztetéseket biztonsági megfontolásból közöljük, kérjük olvassa el őket figyelmesen!

Általános biztonság

- A készüléket otthoni, háztartási használtra szánták.
- A sütő nem helyezhető üzembe nyitott térben, még akkor sem, ha a terület védett helyen van, mivel rendkívül veszélyes a készüléket esőnek, viharnak kitenni!
- Ne érjen a készülékhez mezítláb, illetve vizes vagy nedves kézzel vagy lábbal!
- **A készüléket kizárólag felnőttek használhatják ételek sütésére a kézikönyvben található útmutatásoknak megfelelően. Minden más használatra (például: helyiségek fűtésére) alkalmatlan és ezért veszélyes. A gyártó nem vonható felelősségre olyan károkért, amelyek szakszerűtlen, hibás, vagy nem rendeltetésszerű használatból adódnak**
- A kézikönyv 1. (izolált) vagy 2. osztályú – 1. alosztályú (két szekrény közé beépített) készülékre vonatkozik.
- A készülék használata közben a felmelegedő részek és a sütő ajtajának néhány része felforrósodik. Ügyeljen rá, hogy ezekhez ne érjen, és a gyermekeket tartsa tőlük távol!
- Kerülje el, hogy más elektromos háztartási készülékek vezetéke hozzáérjen a sütő meleg részeihez!
- Ne takarja el a szellőzésre és a hő elosztására szolgáló nyílásokat!
- Az edények behelyezéséhez vagy kivételéhez mindig használjon sütőkesztyűt!
- A készülék működése közben ne használjon a közelben gyúlékony folyadékokat (alkohol, benzin, stb.)!
- Ne tegyen gyúlékony anyagot az alsó tárolótérbe, illetve a sütőbe: meggyulladhat, ha a készülék véletlenül működni kezd!
- A fiók (amennyiben van ilyen) belső felületei felmelegedhetnek.
- Ha a készüléket nem használja, mindig ellenőrizze, hogy a gombok a • állásban legyenek!
- A csatlakozót az elektromos hálózatból ne a kábelnél, hanem a csatlakozódugónál fogva húzza ki!
- A készülék tisztítását vagy karbantartását azután kezdje el, hogy kihúzta a csatlakozódugót az elektromos hálózatból!
- Meghibásodás esetén semmilyen körülmények között ne próbálja megjavítani a belső szerkezeteket! Forduljon a szervizhez!
- Ne tegyen nehéz tárgyakat a nyitott sütőajtóra!
- A készüléket testileg, érzékszervileg vagy szellemileg korlátozott, nem hozzáértő, illetve a terméket nem ismerő személyek – a gyerekeket is ideértve – csak a biztonságukért felelős személyek felügyelete mellett, illetve a készülék használatával kapcsolatos alapvető utasítások ismeretében használhatják.
- Ne engedje a gyerekeket játszani a készülékkel.

Hulladékkezelés

- A csomagolóanyag megsemmisítése: tartsa be a helyi előírásokat, így a csomagolóanyag újra felhasználásra kerülhet!
- Az Európai Parlament és Tanács, elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2002/96/EK irányelve előírja, hogy ezen hulladékok nem kezelhetők háztartási hulladékként. A forgalomból kivont berendezéseket – az azokat alkotó anyagok hatékonyabb visszanyerése, illetve újrahasznosítása, valamint az emberi egészség és a környezet védelme érdekében – szelektíven kell gyűjteni. Az összes terméken megtalálható áthúzott szemetes szimbólum a szelektív gyűjtési kötelezettségre emlékeztet.
  A tulajdonosok, háztartási készülékük forgalomból történő helyes kivonásával kapcsolatban, további információért a megfelelő közszolgálathoz, illetve a forgalmazóhoz is fordulhatnak.

Takarékosság és környezetvédelem

- A tömítéseket tartsa tisztán és őrizze meg hatékonyságukat oly módon, hogy jól illeszkedjenek az ajtóhoz és ne engedjék kijutni a hőt!

Karbantartás és ápolás

Áramtalanítás

Minden művelet előtt áramtalanítsa a készüléket!

A készülék tisztítása

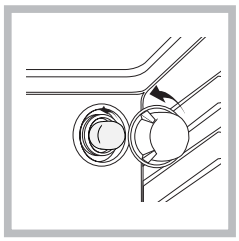
! A készülék tisztításához soha ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót!

- A külső zománc vagy inox alkatrészek és a gumitömítések tisztíthatók langyos vízzel átitatott szivaccsal és semleges szappannal. Ha a foltokat nehéz eltávolítani, használjon speciális tisztítószereket! Tisztítás után bő vízzel öblítse le, és szárítsa meg őket! Ne használjon súrolóport vagy maró anyagot!
- A könnyebb tisztíthatóság érdekében a főzőlap rácsai, égőfedelei, lángelosztó rózsái és gázégői levehetők; mossa el őket meleg, nem súroló hatású mosószeres vízben, ügyelve arra, hogy minden lerakódást eltávolítson, majd várja meg, hogy tökéletesen megszáradjanak!
- Rendszeresen tisztítsa meg az égésbiztosítók* végét!
- A sütő belsejét lehetőleg minden használat után, még langyos állapotban tisztítsa meg! Használjon meleg vizet és mosogatószert, öblítse le, és puha ruhával törölje szárazra! Kerülje a súrolószerek használatát!
- Az ajtóüveget szivaccsal és nem súrolóhatású mosószerrel tisztítsa le, majd puha ruhával törölje szárazra; ne használjon durva, dörzsanyagot vagy éles, fém kaparókést, mely megkarcolhatja a felületét, vagy akár az üvegfelület széttörését is eredményezheti!
- A tartozékok a normál edényekhez hasonlóan, akár mosogatógépben is elmoshatók.
- Ne hajtsa le a főzőlap tetejét, ha még ég valamelyik gázégő, vagy még meleg!

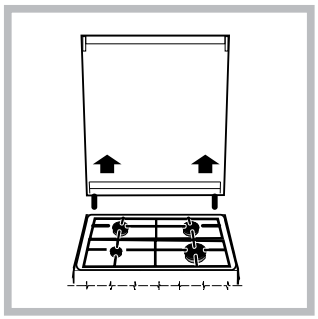
A sütő tömítéseinek ellenőrzése

Rendszeresen ellenőrizze a sütőajtó körüli tömítések állapotát! Ha sérülést vesz észre, forduljon a legközelebbi hivatalos szakszervizhez! Javasoljuk, hogy ne használja a sütőt, amíg a javítást nem végzik el!

A sütőt megvilágító lámpa kicserélése



1. A sütő áramtalanítása után húzza le a lámpafoglalat üvegfedelét (*lásd ábra*)!
2. Csavarja ki a lámpát és cserélje ki egy ugyanolyanra: feszültség: 230 V, teljesítmény: 25 W, típus: E14.
3. Tegye vissza a fedelet, és helyezze ismét áram alá a sütőt!



A fedő eltávolítása
A tisztítás megkönnyítése érdekében fedő levehető.
A fedő levételéhez először nyissa ki teljesen majd húzza felfelé (ld. az ábrát)!

Gázcsapok karbantartása

A gázcsapoknál előfordulhat, hogy idővel beragadnak, vagy elforgatásuk nehézkessé válik. Ilyenkor a gázcsapot újra kell cserélni.

! Ezt a mûveletet csak a gyártó által felhatalmazott szakember végezheti.

Szerviz

! Sohase hívjon engedéllyel nem rendelkező szakembert!

Adja meg az alábbiakat:

- az anomália típusát;
- a készülék modelljét (Mod.)
- a készülék sorozatszámát (S/N)

Az utóbbi információk a készüléken elhelyezett adattáblán találhatók.

***** Csak néhány modellnél.