

Cucina  
Installazione e uso

**K3G21/R**  
**K3G21S/R**

Cooker  
Installation and use

Кухонная плита  
Установка и пользование

Konyhabútor  
Beépítés és használat

 **INDESIT**



<b>IT</b>	<b>Cucina con forno gas e grill gas</b> Istruzioni per l'installazione e l'uso	3
<b>GB</b>	<b>Cooker with gas oven and gas grill</b> Instructions for installation and use	15
<b>CS</b>	<b>Плита с газовой духовкой и газовым грилем</b> Инструкции по установке и эксплуатации	26
<b>HU</b>	<b>Gáz sütővel és gáz grillel rendelkező tűzhely</b> Használati útmutató	37

# Avvertenze

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

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

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

# Istruzioni per l'installazione

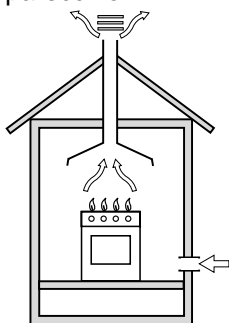
Le istruzioni che seguono sono rivolte all'installatore qualificato affinché compia le operazioni di installazione, regolazione e manutenzione tecnica nel modo più corretto e secondo le norme in vigore.

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

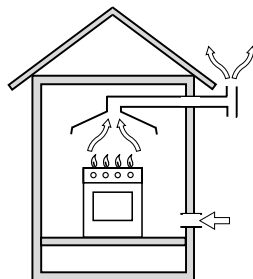
## Posizionamento

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

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



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

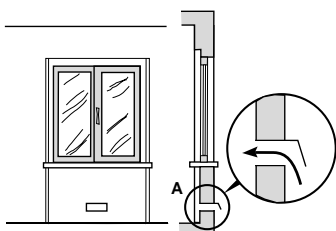


Direttamente all'esterno

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

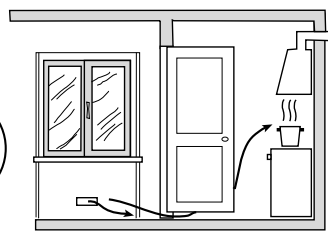
Particolare A

Locale adiacente      Locale da ventilare



Esempi di aperture di ventilazione per l'aria comburente

Fig. A



Maggiorazione della fessura fra porta e pavimento

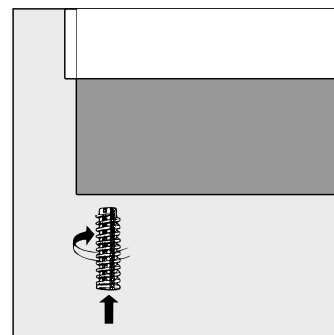
Fig. B

c) Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una aerazione supplementare per esempio l'apertura di una finestra o una aerazione più efficace aumentando la potenza di spirazione meccanica se essa esiste.

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

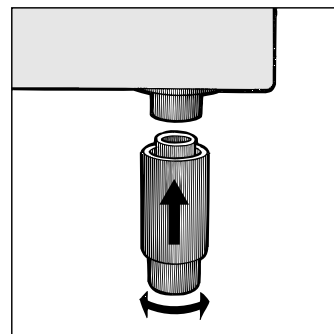
## Livellamento

Per poter livellare la cucina vengono forniti dei piedini di regolazione. In caso di necessità questi piedini possono essere avvitati nelle apposite sedi poste negli angoli alla base della cucina.



## Montaggio gambe (presente solo su alcuni modelli)

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

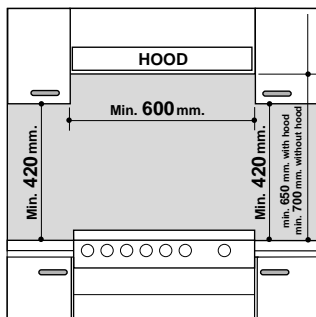


## Installazione della cucina

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

- L'apparecchio può essere posto in cucina, in sala da pranzo o in un monolocale, ma non in bagno.
- I mobili attorno all'apparecchio devono essere posti ad almeno  $200 \text{ mm}$  dal top della cucina, nel caso in cui la superficie dell'apparecchio si trovi più in alto del loro piano di lavoro. Le tende non devono essere posizionate dietro la cucina o a meno di  $200 \text{ mm}$  dai lati dell'apparecchio.

- c) Eventuali cappe devono essere installate secondo le indicazioni contenute nel libretto di istruzioni cappe.
- d) Allorché la cucina venga installata sotto un pensile, quest'ultimo dovrà mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm (millimetri). La distanza minima a cui possono essere posizionati mobili da cucina infiammabili direttamente sopra il piano di lavoro è di 700 mm.
- e) La parete a contatto con la parete posteriore della cucina deve essere in materiale ininfiammabile.



### Collegamento gas

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

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

### Allaccio con tubo flessibile

Eseguire il collegamento per mezzo di un tubo flessibile per gas rispondente alle caratteristiche indicate nelle norme UNI-CIG 7140. Il diametro interno del tubo da utilizzare deve essere:

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

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

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

Assicurarsi che il tubo sia ben calzato alle sue due estre-

mità e fissarlo per mezzo di fascette di serraggio conformi alla UNI-CIG 7141. Qualora una o più di queste condizioni non possa essere rispettata, bisognerà ricorrere ai tubi metallici flessibili, conformi alla norma UNI-CIG 9891. Allorché la cucina venga installata secondo le condizioni della classe 2 sottoclasse 1 è opportuno collegarsi alla rete gas solamente tramite tubo metallico flessibile conforme alla UNI-CIG 9891.

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

Eliminare il portagomma già presente sull'apparecchio. Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico. Utilizzare esclusivamente tubi conformi alla Norma UNI-CIG 9891 e guarnizioni di tenuta conformi alle Norme Nazionali in vigore. La messa in opera di tali tubi deve essere effettuata in modo che la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2000 mm.

### Controllo tenuta

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

Ad allacciamento avvenuto assicurarsi che il tubo metallico flessibile non venga a contatto con parti mobili o schiacciato.

### Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato sulla targhetta caratteristiche, nel caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore omipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm. dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente. Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

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

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

**La spina e la presa devono essere facilmente accessibili.**

### Adattamento del piano ai diversi tipi di gas

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

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

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

**b) Sostituzione degli ugelli dei bruciatori del piano:**

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

**c) Regolazione minimi dei bruciatori del piano:**

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

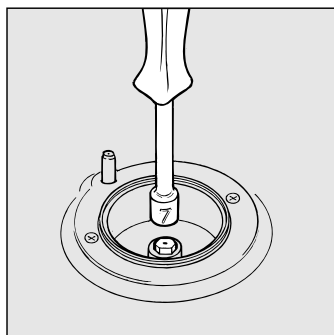


Fig.E

**b) Regolazione del minimo del bruciatore forno gas termostato (vedi figura):**

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

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

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

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

**d) Regolazione aria primaria dei bruciatori del piano:**

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

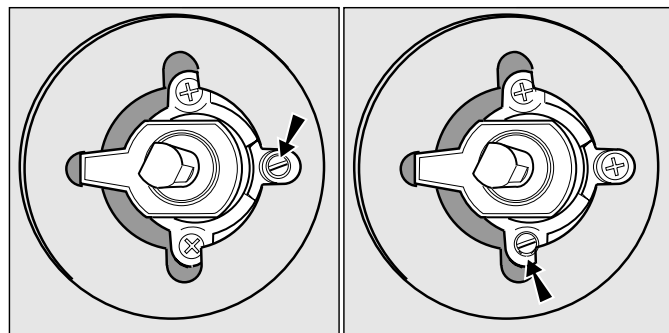
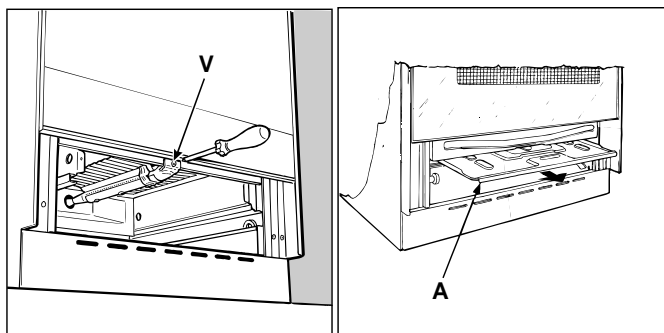
**Adattamento del forno gas ai diversi tipi di gas**

**a) Sostituzione dell'ugello del bruciatore del forno:**

- togliere il cassetto scaldavivande;
- sfilare la protezione scorrevole “A” (Fig.C);
- rimuovere il bruciatore del forno dopo aver tolto la vite “V” (vedi Fig. D); L'operazione viene facilitata togliendo la porta del forno.
- svitare l'ugello del bruciatore forno servendosi dell'apposita chiave a tubo per ugelli (vedi Fig. E), o meglio ancora di una chiave a tubo di 7 mm e sostituirlo con quello adatto al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1).

Fig. C

Fig. D



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

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

Sostituzione dell'ugello del bruciatore del grill:

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

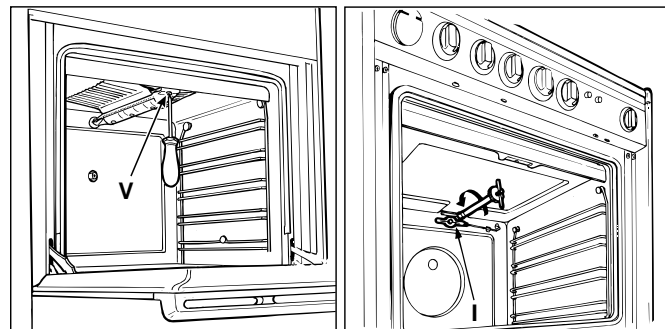
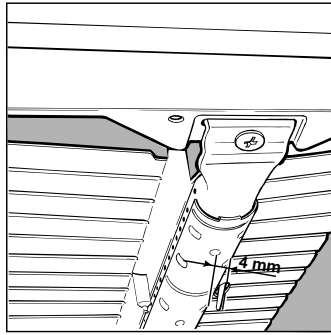


Fig. F

Fig. G



**Attenzione:** rimontando il bruciatore del grill verificare che la distanza tra la termocoppia di sicurezza (se presente) e il bruciatore sia di 4 mm.

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

**Attenzione**

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

**Nota**

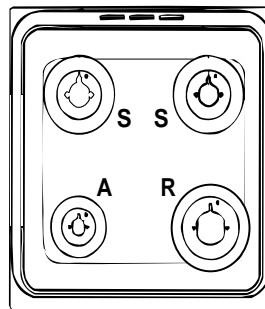
Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione d'ingresso un appropriato regolatore di pressione (secondo UNI-CIG 7430 "regolatori per gas canalizzati").

## Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli

**Tabella 1**

Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*)		Gas Liquido				Gas Naturale	
		Nomin.	Ridot.	By-Pass 1/100 (mm)	ugello 1/100 (mm)	portata* g/h		ugello 1/100 (mm)	portata* l/h
						***	**		
Rapido (Grande)(R)	100	3.00	0.7	41	86	218	214	116	286
Semi Rapido (Medio)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	106	181
Ausiliario (Piccolo)(A)	55	1.00	0.4	30	50	73	71	79	95
Forno	-	3.10	1.0	46	85	225	221	132	295
Grill	-	2.50	-	-	80	182	179	122	238
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar)					28-30	37	20	
	Minima (mbar)					20	25	17	
	Massima (mbar)					35	45	25	

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



**K3G21/R**  
**K3G21S/R**

# Caratteristiche tecniche

## Dimensioni utili del forno:

larghezza cm. 39  
profondità cm. 44  
altezza cm. 34

## Volume utile del forno:

litri 58

## Dimensioni utili del cassetto scaldavivande:

larghezza cm. 42  
profondità cm. 44  
altezza cm. 17

## Tensione e frequenza di alimentazione:

vedi targhetta caratteristiche

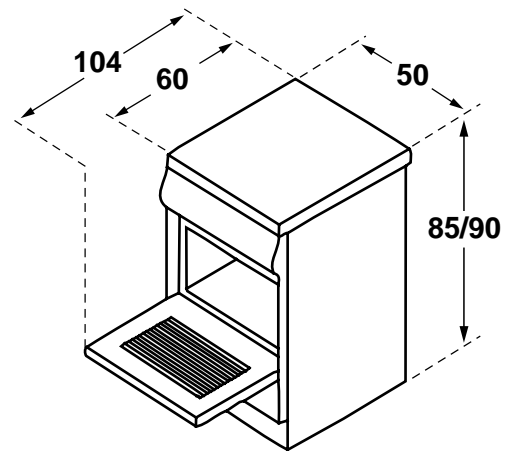
## Brucciatori:

adattabili a tutti i tipi di gas indicati nella targhetta caratteristica situata all'interno della ribaltina oppure, una volta aperto il cassetto scaldavivande, sulla parete interna sinistra.



Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

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



## Dismissione degli elettrodomestici

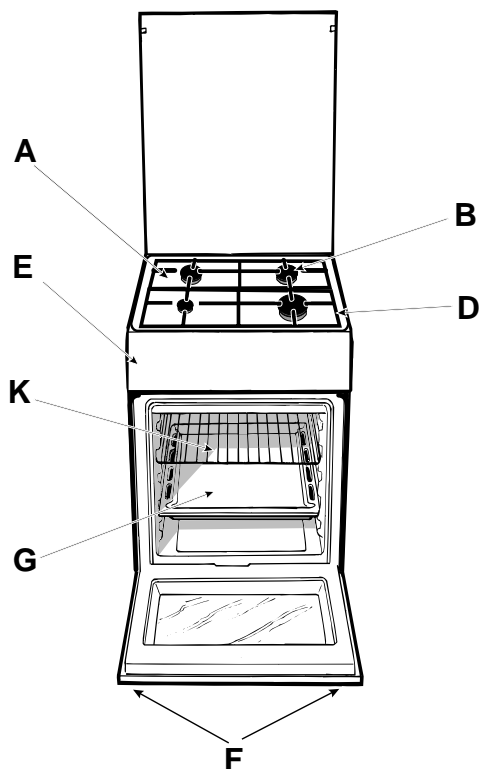
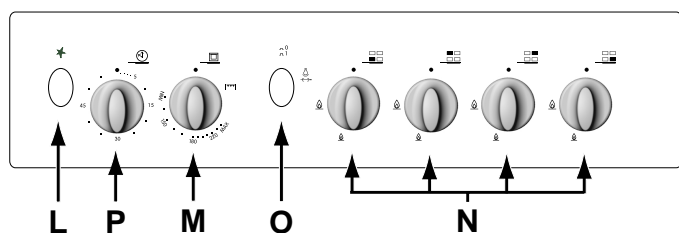
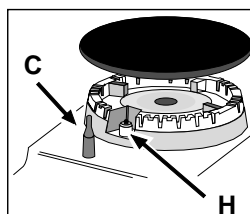
La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero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

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



# La cucina con forno gas e grill gas

- A. Piano di contenimento eventuali trabocchi
- B. Bruciatore a gas
- C. Dispositivo di sicurezza (presente solo su alcuni modelli)
- D. Griglia del piano di lavoro
- E. Cruscotto
- F. Piedini regolabili
- G. Leccarda o piatto di cottura
- H. Dispositivo di accensione istantanea elettronica (presente solo su alcuni modelli)
- K. Griglia ripiano del forno
- L. Accensione elettronica dei bruciatori del piano (presente solo su alcuni modelli)
- M. Manopola del forno e del grill
- N. Manopole di comando dei bruciatori a gas del piano di cottura
- O. Pulsante per accensione della luce forno (presente solo su alcuni modelli)
- P. La manopola del contaminuti (presente solo su alcuni modelli)



## Le diverse funzioni presenti nella cucina

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

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

In corrispondenza di ciascuna delle manopole è indicata, con un cerchietto pieno ●, la posizione del bruciatore a gas da essa comandato. Per accendere uno dei bruciatori, avvicinare allo stesso una fiamma o un accenditore, premere a fondo e ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino alla posizione di **massimo** 🔥. Ciascun bruciatore può funzionare al massimo della sua potenza, al minimo, o con potenze intermedie. In relazione a queste diverse prestazioni, sulla manopola, oltre alla posizione di spento, individuata dal simbolo ● quando questo è posto in corrispondenza della tacca di riferimento, sono indicate le posizioni di **massimo** 🔥 e di **minimo** 🔻.

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

### Accensione elettronica dei bruciatori del piano

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

Alcuni modelli sono dotati di accensione integrata all'interno della manopola (il simbolo ★ si trova in prossimità di ciascuna manopola).

Per accendere il bruciatore prescelto è sufficiente prima premere a fondo la manopola corrispondente, poi ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di massima potenza 🔥, tenendola premuta fino alla avvenuta accensione.

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

### Modelli con dispositivo di sicurezza contro fughe di gas per i bruciatori del piano (presente solo su alcuni modelli)

Potete identificare questi modelli per la presenza del dispositivo (Vedi dettaglio C).

**Importante:** dato che i bruciatori del piano sono dotati di dispositivo di sicurezza, dopo l'accensione del bruciatore, è **necessario mantenere premuta la manopola per circa 6 secondi** in modo da consentire il passaggio del gas finchè non si scalda la termocoppia di sicurezza.

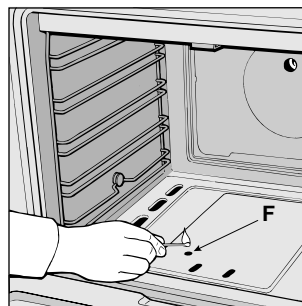
**Attenzione:** Alla prima accensione consigliamo di far funzionare il forno a vuoto per circa mezz'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Quindi trascorso tale tempo spegnerlo, aprite la porta ed areare il locale. L'odore che talvolta si avverte durante questa operazione è dovuto all'evaporazione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

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

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

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

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



**Dato che la cucina è dotata di dispositivo di sicurezza è necessario mantenere premuta la manopola per circa 6 secondi in modo da consentire il passaggio del gas.**

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

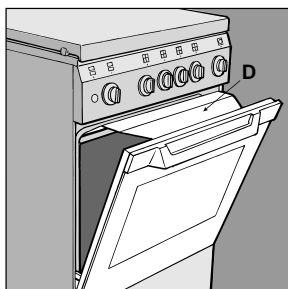
Min	●	150	●	180	●	220	Max
140	145		160		200		250

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

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

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

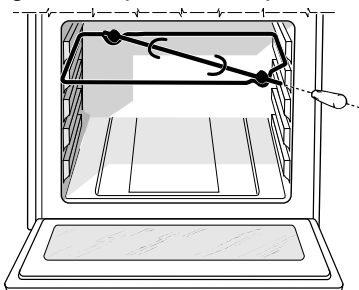
**Importante:** quando si utilizza il grill è necessario lasciare la porta del forno semiaperta posizionando fra porta e cruscotto il deflettore "D" che impedisce il surriscaldamento delle manopole della cucina.




**Il girarrosto** (presente solo su alcuni modelli)

Per azionare il girarrosto procedere nel modo seguente:



- a) posizionare la leccarda al 1° ripiano;
- b) inserire l'apposito sostegno del girarrosto al 4° ripiano e posizionare lo spiedo inserendolo, attraverso l'apposito foro, nel girarrosto posizionato nel retro del forno;
- c) azionare il girarrosto premendo il pulsante "O".



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

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

**Il contaminuti** (presente solo su alcuni modelli)

Per utilizzare il contaminuti occorre caricare la suoneria ruotando la manopola "P" di un giro quasi completo in senso orario ; quindi, tornando indietro , impostare il

tempo desiderato facendo coincidere con il riferimento fisso del frontalino il numero corrispondente ai minuti prefissati.

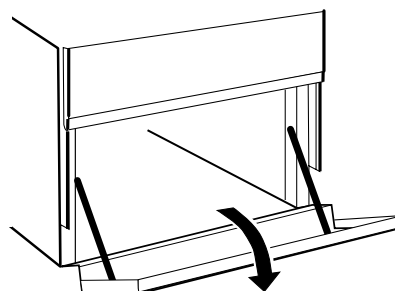
**Attenzione**

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

**Vano inferiore** (presente solo su alcuni modelli)

Sotto il forno è presente un vano che può essere utilizzato per il deposito di accessori o casseruole. Per aprire lo sportello è necessario farlo ruotare verso il basso.

**Attenzione:** non utilizzare mai il vano per il deposito di materiale infiammabile.



**Consigli pratici per l'uso dei bruciatori**

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

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

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

## Consigli pratici per la cottura

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

### Cottura dei dolci

Nella cottura dei dolci infornate sempre a forno caldo, attendete la fine di preriscaldamento, (circa 10-15 minuti). Le temperature sono normalmente nell'intorno di 160°C. Non aprite la porta durante la cottura, per evitare un abbassamento del dolce. Gli impasti sbattuti non devono essere troppo fluidi, per non prolungare troppo i tempi di cottura. In generale:

#### **Dolce troppo secco**

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

#### **Dolce si abbassa**

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

#### **Dolce scuro superiormente**

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

#### **Buona cottura esterna, ma interno colloso**

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

#### **Dolce non si stacca dallo stampo**

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

### Cottura del pesce e della carne

La carne deve pesare almeno 1 Kg. per evitare che si asciughi troppo. Per le carni bianche, i volatili ed il pesce utilizzate temperature basse (150°C-175°C). Per le carni rosse che si vuole siano ben cotte all'esterno conservando all'interno il sugo, è bene iniziare con una temperatura iniziale alta (200-220°C) per breve tempo, per poi diminuirla successivamente. In generale, più grosso è l'arrosto, più bassa dovrà essere la temperatura e più lungo il tempo di cottura. Ponete la carne da cuocere al centro della griglia ed inserite sotto la griglia la leccarda per raccogliere i grassi. Inserite la griglia in modo che il cibo si trovi al centro del forno. Se volete più calore da sotto, utilizzate i ripiani più bassi. Per ottenere arrostiti saporiti bardate la carne con lardo o pancetta e posizionala in modo che sia nella parte superiore.

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

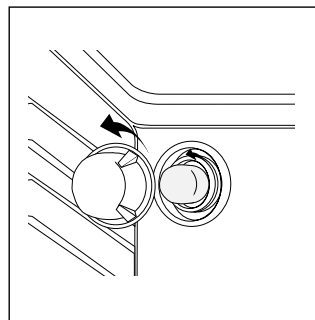
- per la pulizia non utilizzare apparecchi a vapore
- le parti smaltate e i pannelli autopulenti, se presenti, vanno lavate con acqua tiepida senza usare polveri abrasive e sostanze corrosive che potrebbero rovinarle;
- l'interno del forno va pulito, con una certa frequenza, quando è ancora tiepido usando acqua calda e detersivo, risciacquando ed asciugando poi accuratamente;
- gli spartifiamma vanno lavati frequentemente con acqua calda e detersivo avendo cura di eliminare le incrostazioni;
- le piastre elettriche (quando presenti) si puliscono con uno strofinaccio umido e si ungono con un pò d'olio quando sono ancora tiepide;
- nelle cucine dotate di accensione automatica occorre procedere frequentemente ad una accurata pulizia della parte terminale dei dispositivi di accensione istantanea elettronica e verificare che i fori di uscita del gas degli spartifiamma non siano ostruiti;
- l'acciaio inox può rimanere macchiato se rimane a contatto per lungo tempo con acqua fortemente calcarea o con detersivi aggressivi (contenenti fosforo). Si consiglia di sciacquare abbondantemente ed asciugare dopo la pulizia. E' inoltre opportuno asciugare eventuali trabocchi d'acqua.
- nei modelli dotati di coperchio in cristallo la pulizia si effettua con acqua calda evitando l'impiego di panni ruvidi o sostanze abrasive.

**N.B.: evitare di chiudere il coperchio fino a che i bruciatori gas sono ancora caldi. Eliminare eventuali liquidi presenti sul coperchio prima di aprirlo.**

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

## Sostituzione della lampada nel vano forno

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



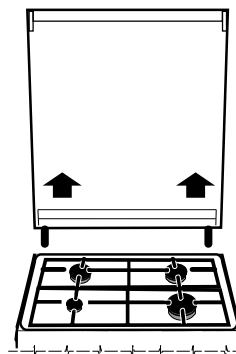
## Ingrassaggio dei rubinetti

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

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

## 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)



## Consigli pratici per la cottura

Cibo da cucinare	Peso (Kg)	Posizione cottura ripiani dal basso	Temperatura (°C)	Tempo di preriscaldamento (minuti)	Tempo di cottura (minuti)
<b>Pasta</b>					
Lasagne	2.5	3	210	10	60-75
Cannelloni	2.5	3	200	10	40-50
Paste gratinate	2.5	3	200	10	40-50
<b>Carne</b>					
Vitello	1.7	3	200	10	85-90
Pollo	1.5	3	220	10	90-100
Anatra	1.8	3	200	10	100-110
Coniglio	2.0	3	200	10	70-80
Maiale	2.1	3	200	10	70-80
Agnello	1.8	3	200	10	90-95
<b>Pesce</b>					
Sgombri	1.1	3	180-200	10	35-40
Dentice	1.5	3	180-200	10	40-50
Trota al cartoccio	1.0	3	180-200	10	40-45
<b>Pizza</b>					
Napoletana	1.0	3	220	15	15-20
<b>Torte</b>					
Biscotti	0.5	3	180	15	30-35
Crostata	1.1	3	180	15	30-35
Torte salate	1.0	3	180	15	45-50
Torte lievitate	1.0	3	165	15	35-40
<b>Cottura al grill</b>					
Bistecche di vitello	1	4		5	15-20
Cotolette	1,5	4		5	20
Hamburger	1	3		5	7
Sgombri	1	4		5	15-20
Toast	n.° 4	4		5	5
<b>Cottura al grill con girarrosto</b>					
Vitello allo spiedo	1	-		5	70-80
Pollo allo spiedo	2	-		5	70-80
<b>Cottura al grill con girarrosto multispiedo</b> (presente solo su alcuni modelli)					
Spiedini di carne	1,0	-		5	40-45
Spiedini 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.

# Important safety warnings

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

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

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

# Installation

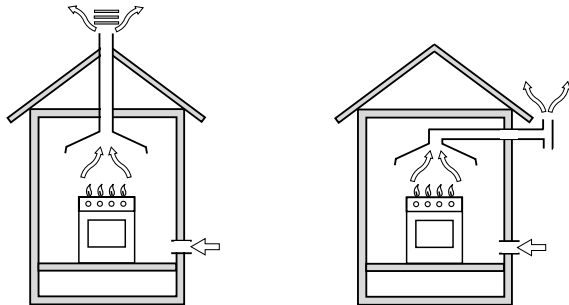
All instruction on the following pages must be carried out by a competent person (corgi registered) in compliance with gas safety (installation and use) regulation 1984.

**Important: disconnect the cooker from the electricity and gas supply when any adjustment, etc.**

## Positioning your appliance

**Important:** this appliance may be installed and used only in permanently ventilated rooms in compliance with current directives. The following precautions should be taken:

- a) The room must be provided with an external exhaust system obtained with a hood or with an electric ventilator that goes on automatically each time the unit is switched on.



In the case of chimneys or flues with branches (for cookers)

Directly to the exterior

- b) The room must be provided with a system for air inflow which is necessary for a regular combustion. The air flow necessary for the combustion should be at least 2 m<sup>3</sup>/h for kW of installed power. The system may be realized by drawing the air directly from outside the building through a pipe that has at least a 100 cm<sup>2</sup> useable section and which must not be accidentally obstructed (Fig. A). And further it may be realized indirectly from other adjacent rooms which are provided with a ventilation pipe for the expulsion of the fumes to the outside of the building as foresaid, and which must not be part of the building in common use or rooms with risk of fire, or bedrooms (Fig. B).

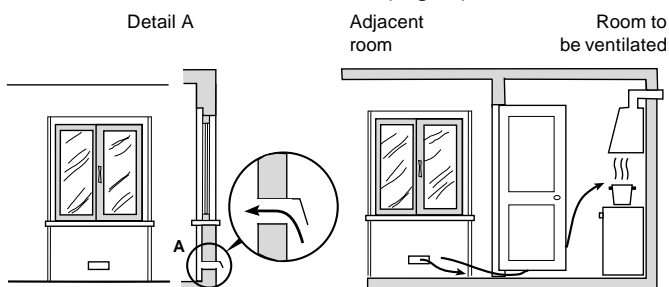


Fig. A

Examples of ventilation openings for the comburent air

Fig. B

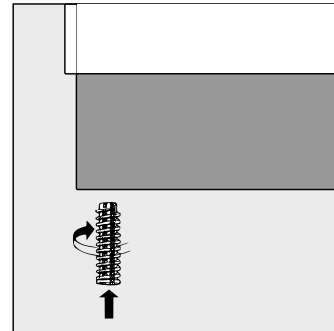
Increased opening between the door and and floor

- c) During prolonged use of the appliance you may consider it necessary to open a window to the outside to improve ventilation.
- d) The liquefied petroleum gases, which are heavier than air, stagnate towards the ground. Therefore, the rooms containing LPG cans must have openings towards the outside in order to allow the venting from the ground of eventual gas leak. Thus, the LPG cans must not be installed or settled in rooms that are below the ground level, (cellar, etc.) whether the cans are empty or

partially full. It is advisable to keep in the room only the can which is being used, and it must be placed away from direct heat sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) that could make the can reach temperatures higher than 50°C.

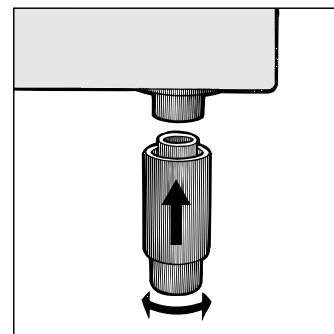
## Levelling your appliance (only on a few models)

Your cooker is supplied with feet for levelling the appliance. If necessary, these feet can be screwed into the housings in the corners of the cooker base.



## Mounting the legs (only on a few models)

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

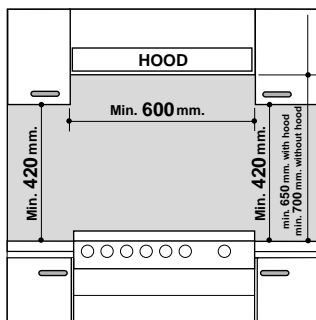


## Installation of the cooker

The appliance can be installed next to furniture units which are no taller than the top of the cooker hob. The wall in direct contact with the back panel of the cooker must be made of non-flammable material. During operation the back panel of the cooker could reach a temperature of 50°C above room temperature. For proper installation of the cooker, the following precautions must be taken:

- a) The appliance can be placed in a kitchen, dining room or bedsit, but not in a bathroom.
- b) All furniture around the appliance must be placed at least 200 mm from the top of the cooker, should the surface of the appliance be higher than the worktop of this furniture. Curtains should not be placed behind the cooker or less than 200 mm away from the sides of the appliance.
- c) Any hoods must be installed according to the requirements in the installation manual for the hoods themselves.
- d) If the cooker is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 420 mm above the hob. The minimum distance between the worktop and kitchen units made of combustible material is 700 mm.
- e) The wall in direct contact with the back panel of the cooker must be made of non-flammable materials.





### Connecting the gas

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

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

### Connection with hose

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

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

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

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

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

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

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

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

### Tight control

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

### Connecting the supply cable to the mains

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

The supply cable should be positioned so that it does not reach a temperature of more than 50°C with respect to the room temperature, along its length. Before making the connection, check that:

- the limiter valve and the home system can support the appliance load (see data plate);
- the mains is properly earthed in compliance with current directives and regulations;
- there is easy access to the socket and omnipolar circuit breaker, once the hob has been installed.

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

### Adapting the cooker to different types of gas

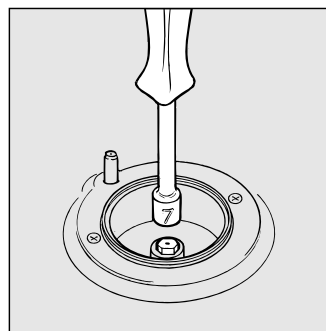
In order to adapt the cooker to a different type of gas with respect to the gas for which it was produced (indicated on the label attached to the lid), follow these steps:

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

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

b) Replacing the burner nozzles on the hob:

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



c) Minimum regulation of the hob burners:

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

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

- check that the flame does not turn off when you turn the tap quickly from high to low.

d) Regulating the primary air of the burners:

The primary air of the burners requires no regulation.

**Adapting the gas oven to different types of gas**

a) Replacing the oven burner nozzle:

- remove the warming drawer;
- remove the sliding protection "A" (see Fig.C);
- remove the screw and then the oven burner "V"(see Fig. D). Remove the oven door to facilitate this operation.
- unscrew the oven burner nozzle using the special socket spanner for the nozzles (see Fig. E), or better still a 7 mm socket spanner, and replace it with a nozzle suited to the new type of gas (see table 1).

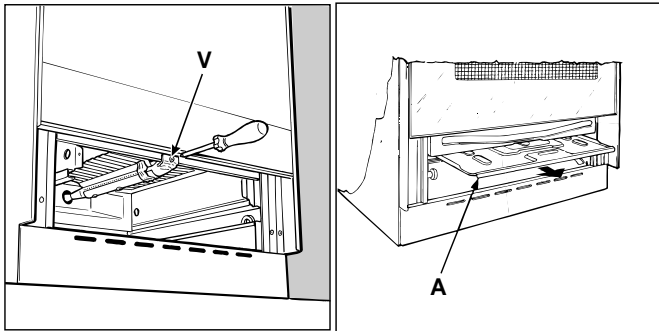


Fig. C

Fig. D

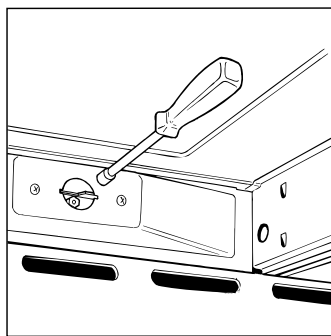
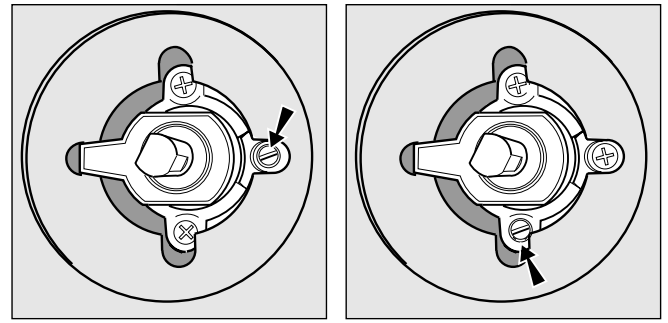


Fig.E

b) Minimum regulation of the gas oven burner with thermostat (see fig.):

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

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



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

Replacing the nozzle of the grill burner:

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

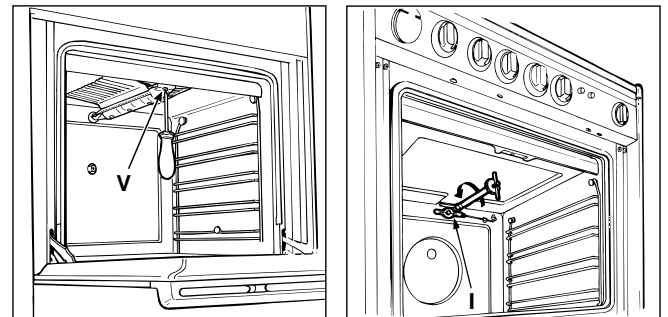
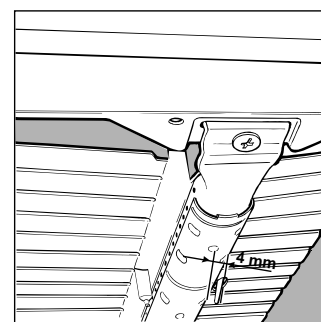


Fig. F

Fig. G

**Important:** when mounting the grill burner check that there is a space of at least 4 mm between the security thermocouple (if installed) and the burner.



**Pay particular attention to the plug wires and thermocouple tubes.**

**Important**

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

**Note**

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

# Burner and nozzle characteristics

**Table 1**

Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)		Liquid Gas				Natural Gas			
		Nominal	Reduced	By-Pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h		Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h
Fast (Large)(R)	100	3.00	0.7	41	86	218	214	116	286	143	286
Semi Fast (Medium)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	106	181	118	181
Auxiliary (Small)(A)	55	1.00	0.4	30	50	73	71	79	95	80	95
Oven	-	3.10	1.0	46	85	225	221	132	295	148	288
Grill	-	2.50	-	-	80	182	179	122	238	139	227
Supply Pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	13 6,5 18		

\* At 15°C and 1013 mbar- dry gas

\*\* Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

\*\*\* Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>

**Table1 (For Hungary)**

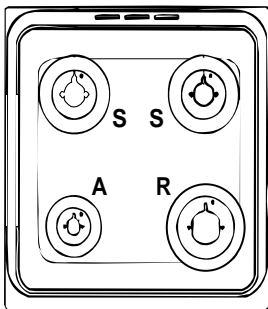
Burner	Diameter (mm)	By-pass 1/100 (mm)	Thermal power kW Reduced	G 20			G 25.1			G 30		
				Nozzle 1/100 (mm)	Thermal power kW Nominal	Flow* l/h	Nozzle 1/100 (mm)	Thermal power kW	Flow* l/h	Nozzle 1/100 (mm)	Thermal power kW Nominal	Flow* g/h
Fast (R)	100	41	0,80	116	3,30	314	116	2,85	262	86	3,00	218
Semi Fast (S)	75	30	0,50	106	2,10	200	106	1,95	179	70	1,90	138
Auxiliary (A)	55	30	0,50	79	1,15	109	79	1,05	97	50	1,00	73
Oven	-	46	1,00	132	3,50	333	132	3,00	276	85	3,10	225
Grill	-	-	-	122	2,80	267	122	2,20	202	80	2,50	182
Supply pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)			25 20 30			25 20 30			30 20 35		

\* At 15°C and 1013 mbar-dry gas

P.C.S. G20 37,78 MJ/m<sup>3</sup>

P.C.S. G25.1 39,11 MJ/m<sup>3</sup>

P.C.S. G30 49,47 MJ/kg



**K3G21/R**  
**K3G21S/R**

# Technical Specifications

---

## Inner dimensions of the oven:

Width: 39 cm  
Depth: 44 cm  
Height: 34 cm

---

## Inner Volume of the Oven:

58 lt

---

## Inner Dimensions of the Food Warmer:

Width: 42 cm  
Depth: 44 cm  
Height: 17 cm

---

## Voltage and Frequency of Power Supply:

see data plate

---

## Burners:

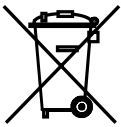
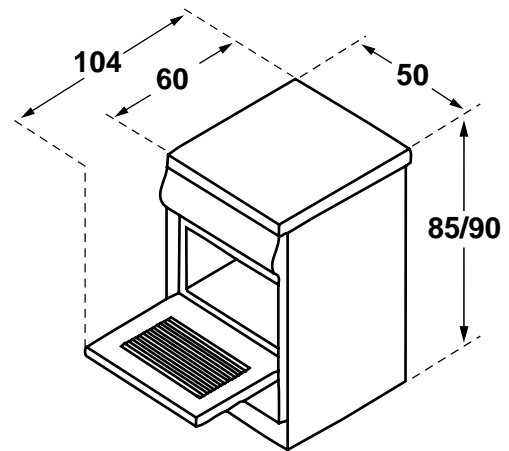
adaptable for use with all the types of gas indicated on the data plate situated inside the flap or, once the dishwasher drawer has been opened, on the inside wall of the left-hand side panel.

---



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

- 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent modifications;
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;
- 90/396/EEC of 29/06/90 (Gas) and subsequent modifications;
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications.

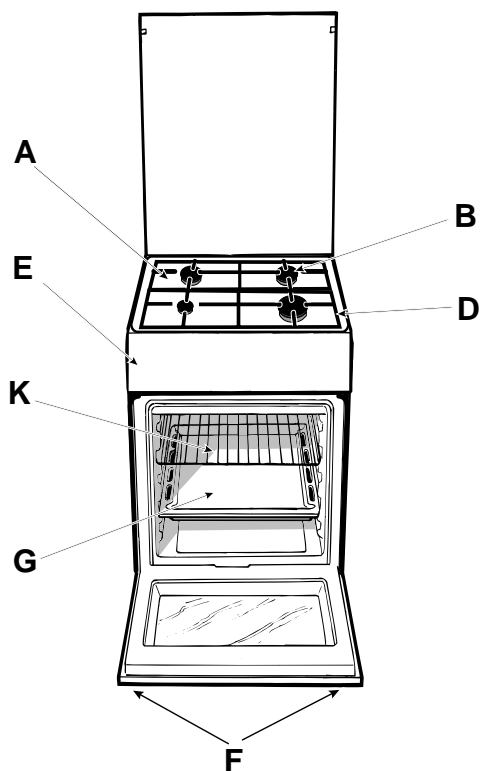
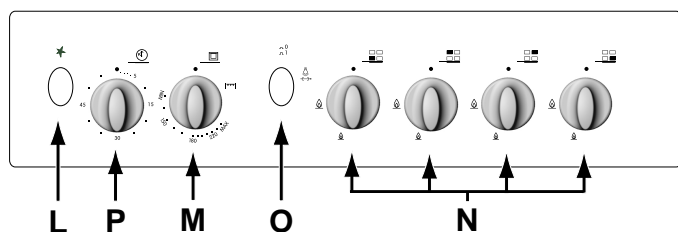
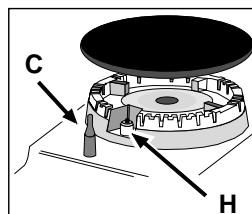


## Disposal of old electrical appliances

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

## The cooker with gas oven and gas grill

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



## The different functions and uses of the oven

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

### Control Knobs for the Gas Burners on the Hob (N)

The position of the gas burner controlled by each one of the knobs is shown by a symbol of a solid ring: ●. To light one of the burners, hold a lighted match or lighter near the burner. Press down and turn the corresponding knob in the counter-clockwise direction to the **maximum** 🔥 setting. Each burner can be operated at its maximum, minimum or intermediate power. Shown on the knob are the different symbols for off ● (the knob is on this setting when the symbol lines up with the reference mark on the control panel), for **maximum** 🔥 and **minimum** 🔥.

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

### Electronic Ignition for the Gas Hob

Some of the models are provided with instant electronic lighting of the hob gas burners; these models are identified by the presence of a lighting device (see detail H). This device operates when a slight pressure is applied to the "L" button marked with ★ symbol. To light a specific burner just press the button labelled "L" while pushing the corresponding knob all the way in and turning it counter-clockwise until it lights. **For immediate lighting, first press the button and then turn the knob.**

**Important: Should the burner flames accidentally go out, turn off the control knob and wait at least 1 minute before trying to relight.**

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

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

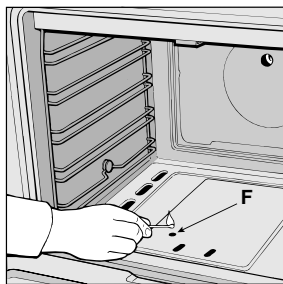
**Important:** Since the hob burners are equipped with a safety device, you must hold the control knob in for about 6 seconds after the burner has been lighted to allow the gas to pass until the safety thermocouple has heated.

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

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

### Oven and Grill Control Knob (M)

This knob allows you to select the various features of the oven and to set the most appropriate cooking temperature from among those indicated on the knob itself (between **Min** and **Max**). To light the oven burner, hold a lighted match or lighter near the "F" hole and, at the same time, press down and turn the oven knob counter-clockwise to the **Max** setting.




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

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

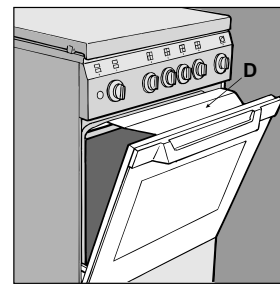
<b>Min</b>	•	<b>150</b>	•	<b>180</b>	•	<b>220</b>	<b>Max</b>
140	145	160	200	250			

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

**To use the grill,** turn the knob clockwise till to setting , after holding a lighted match or a lighter close to the grill burner. **In the grill burner equipped with a safety device, the knob must be held pressed in for about 6 seconds in order to activate the flame failure device.** In this way the infrared ray comes on for browning the food or cooking roast, chops, sausages, roast-beef, etc.; for grill cooking, place a drip-pan under the grill to catch the grease.

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

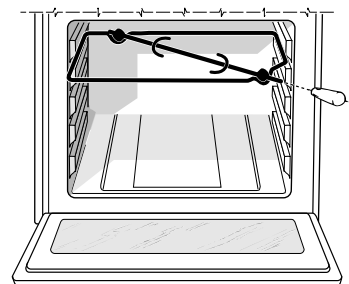
**Important:** when using the grill, the oven door must be left partly open by positioning the deflector "D" between door and panel to prevent the cooker knobs from overheating.




### The rotisserie (only a few models)

To operate the rotisserie, proceed as follows:



- place the dripping-pan on the 1st rack;
- insert the special rotisserie support on the 4th rack and position the spit by inserting it through the special hole into the rotisserie at the back of the oven;
- to start the spit, press the button "O".



### Oven Light Button (O)

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

### Cooking Control Timer Knob (only a few models)

Some models are equipped with a timer program to control when the oven shuts off during cooking. To use this feature, you must wind the "P" knob one full turn in the counter-clockwise direction ; Then, turn the knob in the clockwise direction , to set the time by matching up the indicator on the control panel with the number of minutes on the knob.

### Caution

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

### Practical advice for burner use

In order to get the maximum yield it is important to remember the following:

- Use appropriate cookware for each burner (see table) so as to avoid flames overshooting the edges.
- At boiling point turn the knob to minimum.
- Use cookware with lids.
- Always use cookware with flat bottoms.

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

## Cooking advice

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

### Baking cakes

The oven should always be warm before putting in cakes wait till the end of preheating (about 10-15 min.). Cake-baking temperatures are normally around 160°C/200°C. Do not open the oven door during the baking process as this could cause the cake to sink. In general:

<b>Pastry is too dry</b>
Increase the temperature by 10°C and reduce the cooking time.
<b>Pastry dropped</b>
Use less liquid or lower the temperature by 10°C.
<b>Pastry is too dark on top</b>
Place it on a lower rack, lower the temperature, and increase the cooking time.
<b>Cooked well on the inside but sticky on the outside</b>
Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.
<b>The pastry sticks to the pan</b>
Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour.

### Cooking fish and meat

When cooking white meat, fowl and fish use low temperatures. (150°C-175°C). When red meat must be superficially well-cooked but succulent inside, it is advisable to start with a high temperature (200-220°C) for a short time, and then to reduce it at a later point. Generally speaking, the more meat there is, the lower the temperature and the longer the cooking time should be. Place the meat in the centre of the grid and put a spill-tray underneath to catch grease drips. Insert the grid so that it is in the middle of the oven. If more heat from below is required, use the 1° bottom shelf.

# Cooker routine maintenance and cleaning

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

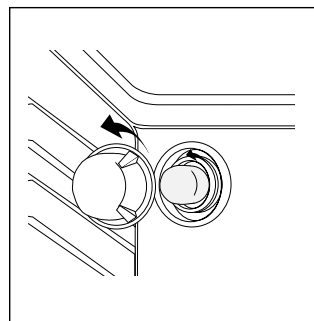
- Do not use steam equipment to clean the appliance.
- the enamelled parts and the self-cleaning panels are washed with warm water without using any abrasive powders or corrosive substances which could ruin them;
- the inside of the oven should be cleaned fairly often while it is still warm using warm water and detergent, followed by careful rinsing and drying;
- the flame spreaders should be washed frequently with hot water and detergent taking care to eliminate any scale;
- in cookers equipped with automatic lighting, the terminal part of the electronic instant lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes of the flame spreaders should be checked to make sure they are free of any obstructions;
- Stainless steel may become marked if it comes into contact with very hard water or harsh detergents (containing phosphorous) for long periods of time. After cleaning, it is advisable to rinse thoroughly and dry. It is also recommended to dry any water drops;
- On models with glass covers, the covers should be cleaned with hot water; the use of rough cloths or abrasives is to be avoided.

**N.B: avoid closing the cover while the gas burners are still warm. Remove any liquid from the lid before opening it.**

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

## Replacing the oven lamp

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



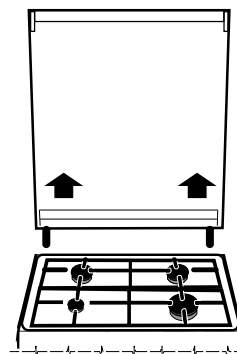
## Greasing the Taps

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

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

## Removing the lid

The cooker lid can be removed to facilitate cleaning. To remove the lid, first open it completely and pull it upwards (see figure)





## Cooking advice

Food to be cooked	Wt. (Kg)	Cooking position of shelves from bottom	Temperature (°C)	Pre-heating time (min)	Cooking time (min.)
<b>Pasta</b>					
Lasagne	2.5	3	210	10	60-75
Cannelloni	2.5	3	200	10	40-50
Pasta bakes au gratin	2.5	3	200	10	40-50
<b>Meat</b>					
Veal	1.7	3	200	10	85-90
Chicken	1.5	3	220	10	90-100
Duck	1.8	3	200	10	100-110
Rabbit	2.0	3	200	10	70-80
Pork	2.1	3	200	10	70-80
Lamb	1.8	3	200	10	90-95
<b>Fish</b>					
Mackerel	1.1	3	180-200	10	35-40
Dentex	1.5	3	180-200	10	40-50
Trout baked in paper	1.0	3	180-200	10	40-45
<b>Pizza</b>					
Napolitan	1.0	3	220	15	15-20
<b>Cake</b>					
Biscuits	0.5	3	180	15	30-35
Tarts	1.1	3	180	15	30-35
Savoury pie	1.0	3	180	15	45-50
Raised Cakes	1.0	3	165	15	35-40
<b>Grill cooking</b>					
Veal steaks	1	4		5	15-20
Cutlets	1,5	4		5	20
Hamburgers	1	3		5	7
Mackerels	1	4		5	15-20
Toast sandwiches	n.° 4	4		5	5
<b>Grill cooking with rotisserie</b>					
Veal on the spit	1	-		5	70-80
Chicken on the spit	2	-		5	70-80
<b>Grill cooking with multi-skewer rotisserie (only a few models)</b>					
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.

1. Это оборудование разработано для использования внутри помещений. Ни при каких обстоятельствах не используйте оборудование на улице.
2. Плита должна использоваться в домашних условиях для приготовления и разогрева пищи в соответствии с данной инструкцией. Использование оборудования не по назначению, а также промышленное использование, использование плиты в офисах, предприятиях сферы обслуживания, здравоохранения, просвещения и т.п. не предусмотрено. Производитель не несет ответственности за выход из строя оборудования при нарушении данного пункта инструкции.
3. Данная инструкция относится к оборудованию класса 1 (свободная установка) и класса 2 подкласса 1 (установка между двумя шкапами).
4. Снимите упаковку; элементы упаковки (пластиковые пакеты, пенопласт, металлические скрепки) могут быть потенциально опасны для детей, поэтому выбросьте упаковку сразу же или уберите в недоступное место.
5. Убедитесь, что Ваша плита не повреждена и полностью укомплектована. Если у Вас есть сомнения, свяжитесь с продавцом немедленно.
6. Запрещено использование удлинителей и переходников. Длина кабеля не должна превышать 1,5 м. Производитель не несет ответственности за возгорания, произошедшие из-за использования тройников и удлинителей, а также соединительного кабеля, сечение которого не соответствует потребляемой оборудованием мощности. При установке необходимо проверить соответствие характеристик сети и плиты. Необходимые сведения содержатся в специальной таблице на задней стороне плиты.
7. Розетка и вилка должны быть одного типа.
8. Плита должна устанавливаться только квалифицированным персоналом, в соответствии с рекомендациями Производителя и стандартами, действующими на территории стран СНГ. Неправильная установка может принести вред людям, животным или Вашей собственности. В случае неправильной установки Производитель снимает с себя всякую ответственность.
9. Электрическая безопасность гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с правилами электрической безопасности. Это требование обязательно должно соблюдаться. Если возникли сомнения, свяжитесь со специалистом по установке, который проверит Вашу систему заземления. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием заземления или его неисправностью.
10. Если плита подключается непосредственно к сети (без вилки и розетки), необходимо установить многолинейный выключатель с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, линия заземления при этом не должна разрываться. Выключатель должен устанавливаться в легкодоступном месте.
11. Всегда вынимайте вилку из розетки или отключайте электричество на Вашем щитке перед мойкой или другими операциями по профилактике плиты.
12. Не тяните провод, чтобы вынуть вилку из розетки: это очень опасно. Не пережимайте и не натягивайте сетевой кабель. Для замены поврежденного кабеля вызывайте специалиста из обслуживающей организации.
13. Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия и щели в задней части плиты и под панелью управления не были закрыты, в противном случае возникает опасность превышения рабочей температуры электрической изоляции и короткого замыкания.
14. Ваша плита должна использоваться только для того, для чего она разработана. Если Вы решили испытать плиту другой работой, (например, отапливать помещения) делайте это на свой страх и риск. Производитель не несет ответственности за поломки, вызванные ненадлежащим или неразумным использованием.
15. Не касайтесь плиты, если Ваши руки или ноги мокрые или сырые, не пользуйтесь оборудованием босиком.
16. В соответствии с общими требованиями Государственной Противопожарной службы не оставляйте плиту без присмотра.
17. Не разрешайте детям и лицам, не знакомым с настоящей инструкцией, пользоваться плитой в ваше отсутствие.
18. Запрещается изменение конструкции плиты и вмешательство лиц, не уполномоченных Производителем на гарантийный ремонт.
19. При использовании малых кухонных электроприборов рядом с плитой следите, чтобы их питающие кабели не касались горячих частей оборудования.
20. Отключайте плиту от сети, когда уезжаете надолго. Перекройте подачу газа.
21. Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости (алкоголь, бензин и т.п.) рядом с работающим оборудованием.
22. Не ставьте на плиту посуду с неровным или деформированным дном. Старайтесь располагать посуду так, чтобы ручки не перегревались и чтобы было невозможно опрокинуть посуду, случайно задев за ручки.
23. Если плита не используется, проверьте, что рукоятки на панели управления находятся в положении «●»/ «○».
24. Не подпускайте детей к плите, когда вы пользуетесь грилем или духовкой. Части плиты после выключения долгое время остаются горячими. Будьте осторожны, не прикасайтесь к плите: дождитесь, когда она полностью остынет.
25. **Предупреждение:**
  - Никогда не помещайте горячую посуду и воспламеняющиеся материалы в отделение для хранения и подогрева.
  - Никогда не оставляйте включенные газовые горелки пустыми или с неиспользуемой посудой, так как посуда быстро нагревается, что может повредить оборудование.
  - В некоторых моделях поверхность плиты закрывается стеклянной крышкой. Во избежание растрескивания стекла не опускайте крышку на горячие конфорки.
26. Использование газовой плиты требует постоянного притока воздуха. Устанавливая плиту, строго следуйте инструкциям, изложенным в параграфе «Расположение» настоящего Руководства.
27. При установке плиты на опоры, соблюдайте меры предосторожности, чтобы избежать соскальзывания плиты с опор.
28. При возникновении нестандартной ситуации отключите плиту от сети, позвоните в сервисный центр, телефон которого указан в гарантийном документе (гарантийном талоне, сервисной книжке, сервисном сертификате).
29. Если Вы решили, что плита больше не годится для эксплуатации, сделайте ее непригодной для использования: отключите от сети, обрежьте питающий кабель, снимите потенциально опасные части (это особенно важно для безопасности детей, которые могут играть с неиспользуемыми или выброшенными приборами).

**Внимание!** Для обеспечения эффективной и безопасной работы оборудования настоятельно рекомендуем:

- не пользоваться услугами лиц, не уполномоченных Производителем;
- при ремонте требовать использования оригинальных запчастей.

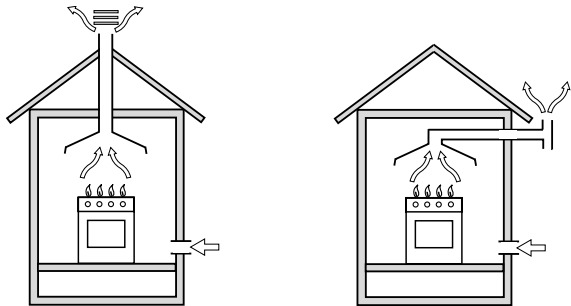
Этот раздел предназначен для квалифицированных техников и содержит инструкции по установке и обслуживанию плиты в соответствии с действующими нормами безопасности.

**Важно: перед любыми работами по наладке, обслуживанию и т.п. отключите плиту от электрической сети.**

## Расположение

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

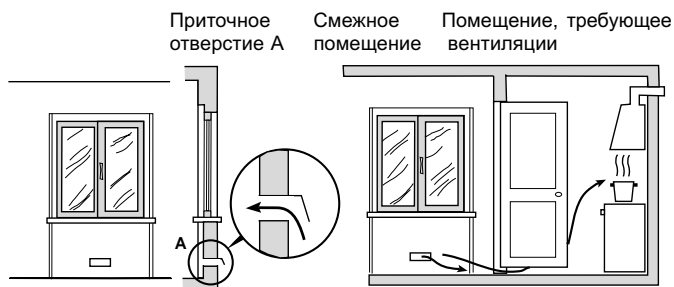
- а) Помещение должно иметь вентиляционную систему, достаточную для удаления продуктов сгорания. Это может быть вытяжка или электрический вентилятор, который автоматически включается при работе вытяжки.



Вытяжка при наличии дымохода

Прямая вытяжка

- б) Для надлежащего сгорания в помещение должен поступать свежий воздух. Приток воздуха должен составлять не менее 2 м<sup>3</sup>/час на каждый киловатт мощности устанавливаемого оборудования. Воздух может поступать прямо с улицы через трубу с сечением 100 см<sup>2</sup>, конструкция которой не допускает засорения. Для оборудования, не имеющего устройства безопасности, которое предотвращает подачу газа при случайном затухании горения, сечение трубы должно быть не менее 200 см<sup>3</sup> (рис. А). Кроме того, воздух может поступать из смежной комнаты (кроме спален и пожароопасных помещений), если она имеет подобную же приточную трубу, и конструкция двери обеспечивает свободный проход воздуха (рис. В).



Пример обеспечения притока воздуха

Обеспечение зазора между дверью и порогом для свободного прохода приточного воздуха

Рис. А

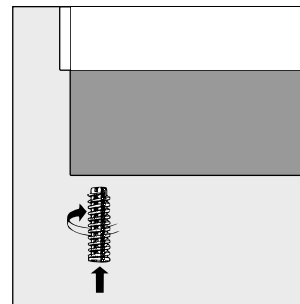
Рис. В

- в) При длительной работе плиты может потребоваться дополнительная вентиляция, например, открытое окно или наличие кондиционера.

- г) Сжиженный газ тяжелее воздуха, и поэтому скапливается внизу. Помещения, в которых устанавливаются баллоны со сжиженным газом, должны быть оснащены наружной вентиляцией, чтобы через нее мог уходить газ в случае утечки. Нельзя устанавливать и хранить баллоны с газом в помещениях, расположенных ниже уровня пола (в подвалах и полуподвалах). Рекомендуем держать в кухне только используемый баллон и устанавливать его подальше от источников тепла (духовок, каминов, печей и т.п.), способных нагреть баллон до температуры выше 50°C.

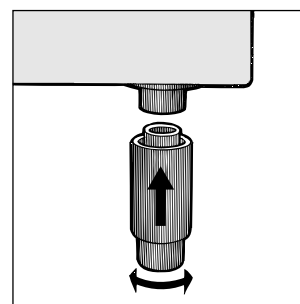
## Выравнивание плиты (только для некоторых моделей)

Ваша плита снабжена регулируемыми ножками, которые служат для ее выравнивания. При необходимости, ножки вкручиваются в отверстия по углам основания плиты.



## Установка опор (только для некоторых моделей)

Плита комплектуется надставными опорами, которые устанавливаются под основанием плиты.



## Установка плиты

Плита имеет теплоизоляцию степени X, поэтому плита не может быть установлена непосредственно рядом с мебелью, которая выше нее. Плита может соприкасаться со стеной помещения и кухонной мебелью, если они способны выдерживать температуру, на 50°C превышающую комнатную. При установке плиты необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

- а) Плита может быть установлена в кухне, кухне-столовой или гостиной, но не в ванной или душевой.
- б) Кухонная мебель, превышающая по высоте плиту, должна стоять от нее на расстоянии не менее 110 см. Не допускается вешать занавески непосредственно за плитой и на расстоянии ближе чем 110 см от ее боковых сторон.
- в) Вытяжки устанавливаются согласно их инструкциям по эксплуатации.
- г) Стенные шкафы можно навешивать на одной линии с боковой плоскостью плиты, при этом расстояние от нижней кромки шкафа до рабочей поверхности плиты должно быть не менее 420 мм. Минимальное расстояние между плитой и кухонной мебелью, сделанной из легковоспламеняющихся материалов, должно составлять не менее 700 мм (рис).



- д) Стена, соприкасающаяся с задней стороной плиты, должна быть облицована огнеупорным материалом.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

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

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

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

### Подключение шлангом

Подсоедините газовый шланг, характеристики которого отвечают национальным стандартам.

Внутренний диаметр штуцеров под шланги:

- 8 мм – для сжиженного газа;
- 13 мм – для метана.

При подключении шлангом соблюдайте следующие меры предосторожности:

- Шланг по всей длине не должен касаться частей плиты, температура которых превышает 50°C.
- Длина шланга не должна быть более 1500 мм.
- Шланг не должен быть растянут и перекручен, иметь изгибов и уступов.
- Шланг не должен ничем прижиматься и соприкасаться с подвижными деталями и предметами, имеющими острые края.
- Шланг по всей длине должен быть доступен для осмотра и контроля состояния.

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

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

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

### Подключение гибкой бесшовной стальной трубы к резьбовому соединению

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

### Контроль плотности подсоединения

Выполнив подключение газа проверьте наличие его утечек, используя мыльный раствор. Никогда не используйте для проверки пламя.

## ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

### Подсоединение кабеля к сети

Оснастите питающий кабель соответствующей вилкой (см. табличку характеристик и местные стандарты) или непосредственно подключите оборудование к сети (без вилки и

розетки). В последнем случае должен быть установлен многолинейный выключатель, соответствующий нагрузке оборудования, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем линия заземления не должна разрываться. Питающий кабель следует располагать так, чтобы по всей длине он никогда не нагревался до температуры, превышающей на 50°C комнатную.

Перед подсоединением убедитесь в том, что:

- предохранители (пробки) или автоматические выключатели и проводка выдерживают ту нагрузку, которую они уже несут и дополнительную — от вновь устанавливаемого оборудования (см. табличку характеристик);
- заземление соответствует правилам и требованиям, предъявляемым к заземлению бытовой техники;
- розетка или многолинейный выключатель находятся в легкодоступном месте.

**Н.В.** Никогда не используйте удлинители, переходники, двойные и более розетки, которые могут стать причиной перегрева и возгорания.

*Оборудование, подключенное с нарушением требований безопасности бытовых приборов большой мощности, изложенных в настоящей инструкции, является потенциально опасным.*

*Производитель не несет ответственности за ущерб здоровью и собственности, если он вызван несоблюдением указанных норм установки.*

### Настройка плиты на различные типы газа

Для того чтобы подготовить плиту к работе с другим типом газа, необходимо заменить жиклеры, отрегулировать подачу воздуха и минимальное пламя.

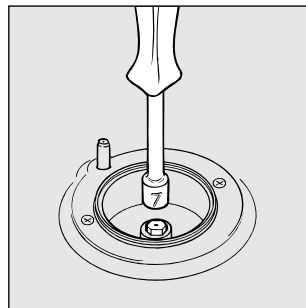
**Помните, во время выполнения этих операций плита должна быть отключена от сети.**

**Важно:** снимите имеющийся штуцер и установите тот, который находится в пакете принадлежностей.

**Обратите внимание:** штуцер для сжиженного газа маркирован цифрой «8», штуцер для метана и городского газа имеет маркировку «13». Обязательно установите уплотнительную прокладку.

а) Замена жиклеров верхних горелок:

- снимите решетки и выньте горелки из гнезд;
- с помощью 7 мм торцевого ключа отвинтите жиклеры и замените их жиклерами для нового типа газа (см. табл. 1 «Характеристики горелок и жиклеров»);
- соберите все детали в обратном порядке.



б) Регулировка минимального пламени верхних горелок:

- поверните рукоятку к минимальному положению;
- снимите рукоятку и вращайте ее регулировочный винт (расположен сбоку или внутри стержня регулятора) в разные стороны пока пламя не станет малым, но устойчивым.

**Н.В.** В случае с сжиженным газом регулировочный винт должен быть закручен полностью.

- убедитесь, что при быстром повороте рукоятки от максимального к минимальному положению пламя не гаснет.

- в) Регулировка поступления воздуха в горелки:
- регулировка не требуется.

### Настройка газовой духовки на другой тип газа

- а) Замена жиклера горелки духовки:

- выньте отделение для хранения и подогрева;
- выдвиньте и удалите защитную панель «А» (см. рис. С);
- открутите винт «V» (рис. D) и снимите горелку — для облегчения этой процедуры снимите дверцу;
- специальным торцевым ключом для жиклеров (рис. E) или 7 мм торцевым ключом отвинтите жиклер горелки духовки и замените его подходящим для нового типа газа (см. таблицу 1).

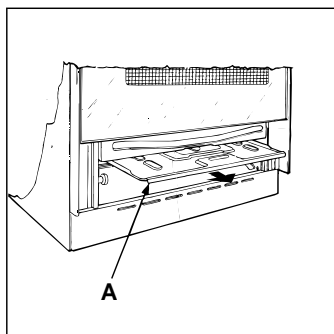


Рис. С

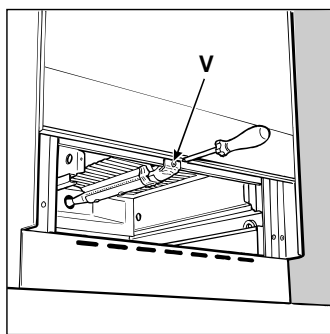


Рис. D

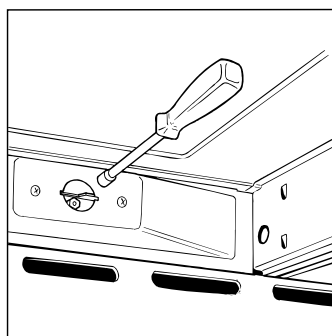
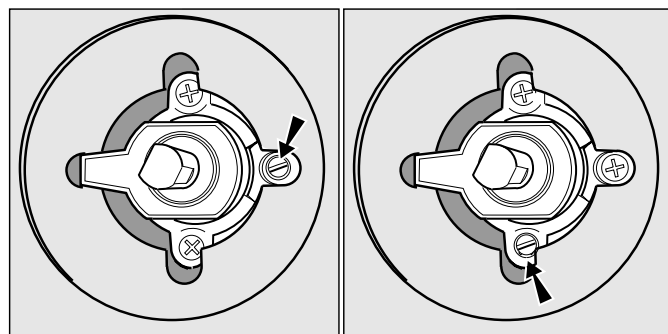


Рис. E

- б) Регулировка минимума для газовой горелки духовки с термостатом (см. рис.):

- зажгите горелку как описано в параграфе «Рукоятка управления газовой духовкой» инструкции;
- поверните рукоятку и установите ее приблизительно на 10 мин в положение **Max**, а затем — в положение **Min**;
- снимите рукоятку;
- винтом, расположенным с внешней стороны стержня регулятора, отрегулируйте пламя до малого, но устойчивого положения.

**Н.В.** В случае с сжиженным газом регулировочный винт должен быть закручен полностью.



- удостоверьтесь, что при быстром повороте рукоятки от **Max** к **Min** и при резком открывании и закрывании дверцы пламя не гаснет.

### Настройка газового гриля на различные типы газа

Замена жиклера горелки гриля:

- отверните винт **V** (рис. F) и снимите горелку гриля;
- специальным торцевым ключом для жиклеров или 7 мм торцевым ключом выверните жиклер (рис. G) и замените его подходящим к типу газа (см. табл. 1).

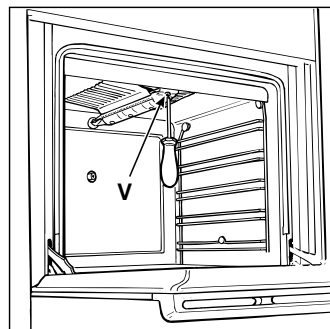


Рис. F

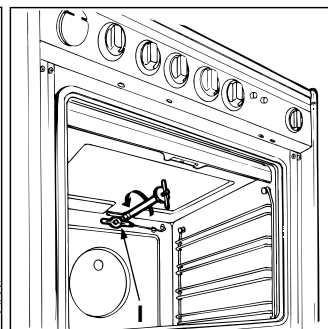
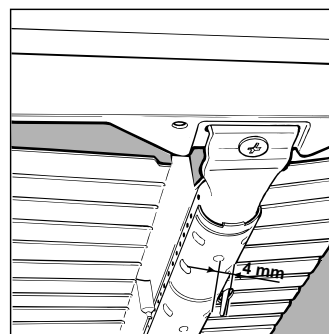


Рис. G

**Важно:** если плита имеет устройство безопасности гриля, при установке горелки гриля необходимо обеспечить расстояние не менее 4 мм между термопарой устройства и горелкой.



**Старайтесь не повредить провода питания и термопары.**

**Важно:** по завершении всех операций старую наклейку замените на новую — с указанием типа используемого газа (наклейку можно приобрести в сервисном центре).

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

# Характеристики горелок и жиклеров

Таблица 1

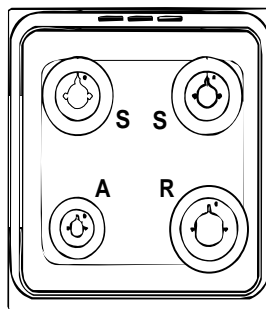
Горелка	Диаметр (мм)	Тепловая мощность кВт (р.с.с.*)		Сжиженный газ				Природный газ			
		номин.	уменьш.	стие 1/100 (мм)	Жиклер 1/100 (мм)	Поток* g/h		Жиклер 1/100 (мм)	Поток* l/h	Жиклер 1/100 (мм)	Поток* l/h
						***	**				
Быстрая (большая)(R)	100	3.00	0.7	41	86	218	214	116	286	143	286
Полубыстрая (средняя)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	106	181	118	181
Дополнительная (Маленькая) (A)	55	1.00	0.4	30	50	73	71	79	95	80	95
Духовка	-	3.10	1.0	46	85	225	221	132	295	148	288
Гриль	-	2.50	-	-	80	182	179	122	227	139	227
Давление	Номинальное (мбар)					28-30	37	20		13	
	Минимальное (мбар)					20	25	17		6,5	
	Максимальное (мбар)					35	45	25		18	

\* 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



**K3G21/R**  
**K3G21S/R**

# Технические характеристики

## Внутренние размеры духовки:

Ширина: 39 см  
Глубина: 44 см  
Высота: 34 см

## Внутренний объем духовки:

58 л

## Внутренние размеры отделения для хранения и подогрева:

Ширина: 42 см  
Глубина: 44 см  
Высота: 17 см

## Напряжение и частота питания:

См. таблицу характеристик

## Горелки:

адаптированы для всех типов газа, указанных в таблице характеристик, расположенной слева внутри отделения для хранения и подогрева или на внутренней стороне дверцы этого отделения

Продукция сертифицирована на соответствие ГОСТам:



АЮ 77

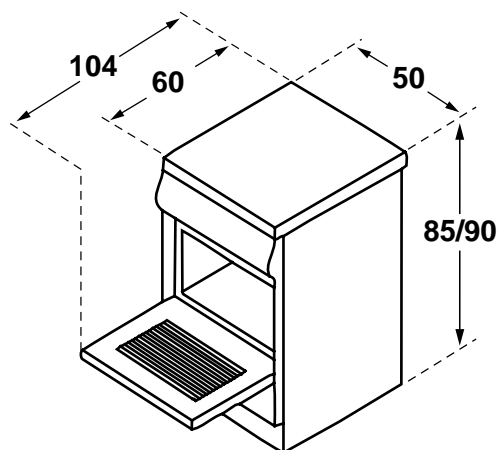
Код органа по сертификации

АЮ77



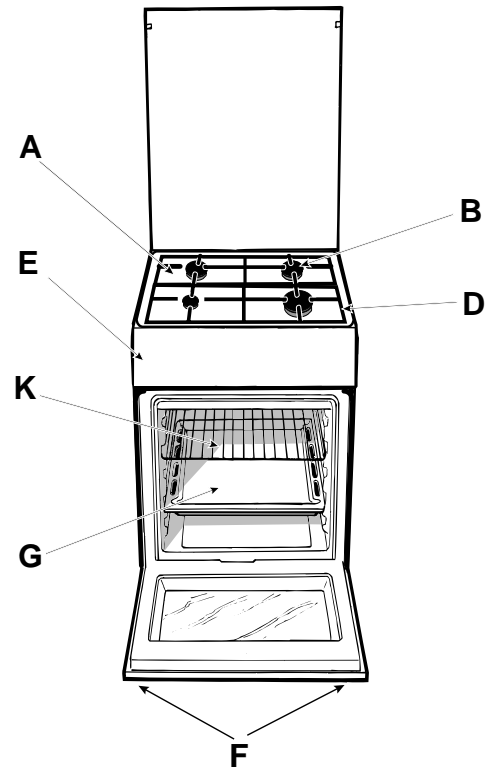
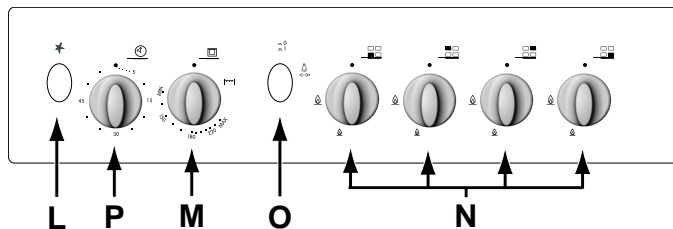
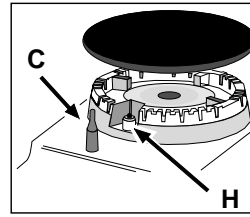
Это оборудование соответствует следующим директивам Европейского экономического сообщества:

- 73/23/ЕЕС от 19/02/73 (Низкое напряжение) и последующие модификации;
- 89/336/ЕЕС от 03/05/89 (Электромагнитная совместимость) и последующие модификации;
- 90/396/ЕЕС от 29/06/90 (Газ) и последующие модификации;
- 93/68/ЕЕС от 22/07/93 и последующие модификации.



# Кухонная плита с газовой духовкой (описание)

- A Рабочая поверхность
- B Газовые горелки
- C Устройство безопасности верхних газовых горелок (только для некоторых моделей)
- D Верхняя решетка
- E Панель управления
- F Регулируемые ножки или надставные опоры
- G Поддон для сбора жира или противень
- H Устройство электронного зажигания (только для некоторых моделей)
- K Решетчатая полка духовки
- L Кнопка электронного зажигания верхних газовых горелок (только для некоторых моделей)
- M Рукоятка управления духовкой и грилем
- N Рукоятки управления верхними газовыми горелками
- O Кнопка включения освещения духовки и вертела (только для некоторых моделей)
- P Рукоятка таймера (только для некоторых моделей)



## Инструкции по эксплуатации

Для выбора различных функций плиты служат рукоятки и кнопки на панели управления.

### РУКОЯТКИ УПРАВЛЕНИЯ ВЕРХНИМИ ГАЗОВЫМИ ГОРЕЛКАМИ (N)

Положение каждой горелки, управляемой соответствующей рукояткой, схематически помечено закрашенным кружком. Чтобы зажечь горелку, поднесите к ней зажженную спичку или зажигалку. Одновременно нажмите и поверните соответствующую рукоятку против часовой стрелки по направлению к **максимальному** положению . Сила пламени каждой горелки регулируется в максимальном, минимальном или промежуточных значениях. Соответствующие символы изображены около каждой рукоятки на панели управления: — **максимальное пламя**; — **минималь-**

**ное пламя**, «●» — выключено. Чтобы установить рукоятку в эти положения, поверните ее против часовой стрелки от позиции ● (выключено) и совместите риску на рукоятке с нужным символом. Для выключения горелки поверните рукоятку по часовой стрелке до упора (соответствует символу ●).

### Электронное зажигание верхних газовых горелок

Некоторые модели оснащены встроенным электронным зажиганием верхних газовых горелок (см. деталь H). Устройство электронного зажигания срабатывает при нажатии на кнопку L, обозначенную символом . Чтобы зажечь горелку просто нажмите на кнопку L и держите ее нажатой, одновременно нажимая и поворачивая рукоятку горелки против часовой стрелки, пока огонь не загорится.



Некоторые модели имеют кнопку электронного зажигания, вмонтированную в рукоятку управления. В этом случае есть электронное зажигание (**H**), но отсутствует кнопка **L** (символ ★ изображен около каждой рукоятки). Чтобы зажечь огонь, нажмите на нужную рукоятку и поворачивайте ее нажатой против часовой стрелки к позиции **⬇** (максимальное пламя) пока огонь не загорится.

**Внимание:** если горелка случайно погаснет, выключите газ рукояткой, и попробуйте зажечь его снова, но не ранее, чем через 1 минуту.

Чтобы выключить горелку, поверните рукоятку по часовой стрелке до упора, установив в позицию «●» — выключено.

Для немедленного зажигания сначала нажмите кнопку **L**, а затем поверните рукоятку горелки.

**Если горелка случайно погаснет, выключите газ рукояткой, и подождите не менее 1 минуты перед повторным включением.**

### Модели с устройством безопасности

Устройство безопасности **C** срабатывает, если пламя случайно погасло — прекращает подачу газа в горелку.

**Важно:** после включения горелки **держите ее рукоятку нажатой 6 секунд**, давая выход газу, пока не прогреется термомпара.

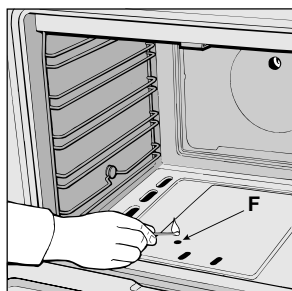
**Внимание:** перед первым использованием духовки и гриля прокалите пустую духовку в течение получаса с открытой дверцей, установив термостат в максимальное положение. Убедитесь, что комната хорошо проветривается. На некоторое время может появиться неприятный запах — это сгорают смазочные вещества, используемые для консервации духовки и гриля во время хранения оборудования.

**Предупреждение:** использование дна духовки допускается только при работе вертела (при наличии). Во всех других случаях готовьте пищу только на решетке или противне, вставляя их по направляющим. Ни в коем случае не располагайте посуду (блюда, алюминиевую фольгу и т.д.) на дне духовки — это может повредить эмалевое покрытие.

### Рукоятка управления газовой духовкой и грилем (**M**)

Данная рукоятка используется для выбора различных функций духовки и для установки правильной температуры приготовления из значений (от **Min** до **Max**), указанных вокруг рукоятки.

Чтобы зажечь горелку духовки поднесите горящую спичку или зажигалку к отверстию «**F**» (см. рис.) и поверните рукоятку управления духовкой **M** против часовой стрелки в положение **Max**.



**Если модель оснащена устройством безопасности, рукоятку **M** следует держать нажатой не менее 6 секунд (давая выход газу) для прогрева датчика устройства.**

Желаемая температура приготовления выбирается из значений указанных на панели управления; полный диапазон температур, поддерживаемых термостатом, показан ниже:

Min	•	150	•	180	•	220	Max
140	145	160	200	250			

Духовка нагревается до заданной температуры, и термостат, управляемый рукояткой, поддерживает температуру постоянной.

Чтобы включить гриль, нажмите и поверните рукоятку **M** по часовой стрелке в позицию **▽▽▽**, затем поднесите горящую спичку или зажигалку к горелке гриля.

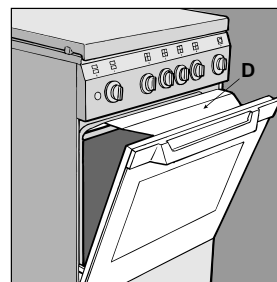
**Если модель плиты оснащена устройством безопасности, рукоятку духовки **M** следует держать нажатой не менее 6 секунд, чтобы устройство успело сработать.**

Инфракрасное излучение нагревает поверхность мяса непосредственно (воздух нагревается слабо). На мясе образуется румяная корочка, которая сохраняет мясо сочным и мягким. Гриль идеален для приготовления блюд, требующих высокой температуры поверхности, таких как: бифштекс, филе, гамбургеры, ростбиф и т.д.

Под решетку гриля поместите поддон для сбора жира.


**Важно:** Если пламя горелок духовки или гриля неожиданно погаснет, поверните рукоятку управления духовкой **M** в позицию «●» — выключено и не зажигайте духовку снова по крайней мере 1 минуту.

**Важно:** при пользовании грилем оставьте дверцу духовки приоткрытой и обязательно поместите между дверцей и панелью управления отражатель **D** для защиты рукояток от перегрева.





**Внимание:** дверца духовки в процессе приготовления сильно нагревается, не позволяйте детям прикасаться к ней.

### Кнопка освещения духовки (**O**)

Кнопка, обозначенная символом , включает освещение в духовке: вы можете следить за приготовлением пищи, не открывая дверцу духовки.

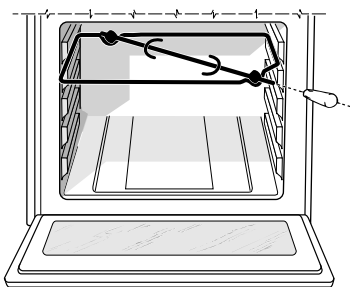
### Рукоятка таймера (**P**) (только для некоторых моделей)

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

### Вертел (только для некоторых моделей)

При использовании вертела, действуйте следующим образом:

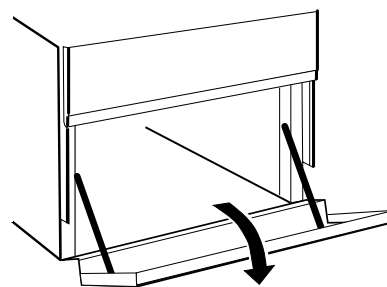
- поместите поддон для сбора жира на 1-й уровень;
- вставьте рамку вертела на 4-й уровень и поместите на нее вертел, вставив его в специальное отверстие в задней стенке духовки;
- включите вертел нажатием кнопки **O**.



### Отделение для хранения принадлежностей (только для некоторых моделей)

Под духовкой имеется отделение, в котором можно хранить сковороды и кухонные принадлежности. Кроме того, когда работает духовка, это отделение можно использовать для разогрева пищи. Отделение открывается на себя (рис.)

**Осторожно:** Не храните в этом отделении воспламеняющиеся материалы.



### Использование газовых горелок

Для получения наилучших результатов следуйте основным правилам:

- используйте посуду, подходящую по диаметру каждому типу горелки: пламя не должно заходить за края посуды;
- при закипании поворачивайте рукоятку горелки в минимальное положение;
- накрывайте посуду крышками;
- всегда используйте посуду с плоским дном.

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

## Практические советы

Широкий диапазон функций духовки позволяет приготовить пищу наилучшим способом. Со временем Вы приобретете собственный опыт, который позволит наиболее полно использовать возможности оборудования. Кроме того, Вам помогут следующие рекомендации:

### Выпечка пирогов

Перед выпечкой пирогов всегда прогревайте духовку (около 10-15 мин.). Обычно температура приготовления 160/200°C. Не открывайте дверцу духовки во время выпекания, чтобы тесто не осело. Тесто не должно быть слишком жидким, иначе время приготовления может затянуться.

Общие замечания:

#### Если пирог слишком сухой:

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

#### Если пирог слишком сырой:

в следующий раз понизьте температуру на 10°C или сократите количество жидкости при замешивании теста.

#### Если поверхность пирога слишком темная:

поместите форму на более низкий уровень, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

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

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

#### Когда готовится сразу несколько блюд, блюда доходят до готовности не одновременно:

уменьшите температуру. Блюда, которые Вы готовите, должны иметь одинаковое время приготовления.

#### Если пирог пригорает к форме:

хорошо смажьте и посыпьте мукой форму.

### Приготовление рыбы и мяса

Чтобы избежать пересушивания, готовьте мясо кусками не меньше 1 килограмма. Когда готовите белое мясо, птицу или рыбу, задавайте низкую температуру (150–175°C). При приготовлении красного мяса, которое должно быть хорошо пропеченным снаружи и сочным внутри, на короткий промежуток времени повысьте температуру до 200–220°C, а затем установите прежнее значение. В основном чем больше жаркое, тем ниже температура и дольше время приготовления. Положите мясо на середину решетки, а под нее поместите поддон для сбора жира. Поставьте решетку на средний (центральный) уровень духовки. Если Вы хотите увеличить количество тепла снизу, используйте нижний уровень духовки.

Для получения вкусной корочки поливайте мясо растопленным жиром или обложите кусочками бекона, решетку поместите в верхнюю часть духовки.

## Обслуживание и уход

**Перед чисткой или любыми операциями по уходу за плитой отсоедините ее от электрической сети.**

Для продления срока службы оборудования необходимо тщательно и регулярно его чистить, имея в виду, что:

- Для чистки не использовать паровые агрегаты.
- Эмалированные части и самоочищающиеся поверхности мойте теплой водой без применения абразивных и разъедающих средств, которые могут испортить их.
- Изнутри духовку промывайте пока она еще не остыла теплой водой с моющим средством, затем тщательно ополосните и вытрите.
- Рассекатели пламени регулярно промывайте горячей водой с моющим средством, обязательно удаляя окалину.
- Наконечник электронного зажигания должен чиститься осторожно и регулярно, также проверяйте, не забиты ли газовые отверстия.
- Нержавеющая сталь может потерять свои свойства при длительном контакте с жесткой водой или агрессивными чистящими средствами (содержащими фосфор). Рекомендуется компоненты из нержавеющей стали промывать водой и вытирать насухо, не оставляя подтеков.

**Н.В. Не закрывайте крышку плиты, пока газовые горелки еще горячие.**

**Важно:** периодически проверяйте состояние газового шланга и при обнаружении каких-либо дефектов немедленно замените шланг.

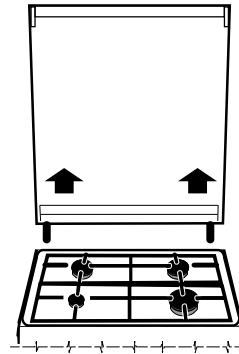
### Смазка кранов

В процессе эксплуатации может произойти заклинивание крана или возникнуть трудности при поворачивании его; при этом потребуются заменить кран.

**Примечание:** Операция по замене должна выполняться техником, уполномоченным изготовителем

### Удаление крышки

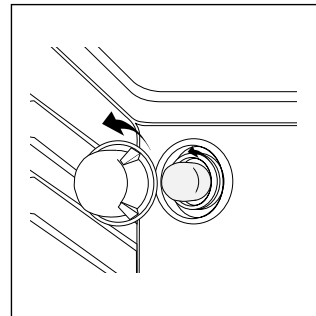
Для облегчения чистки крышку плиты можно снять. Для этого откройте крышку полностью и потяните ее вверх (см. рис.)



### Замена лампы в духовке

*(данная процедура не является гарантийным ремонтом)*

- Отключите духовку от сети, выключив многополярный выключатель или (при наличии) выньте вилку из розетки.
- Снимите стеклянную крышку с держателя лампы.
- Выверните лампу (см. рис.) и замените ее лампой, выдерживающей нагрев до 300°C со следующими характеристиками:
  - напряжение 230 В,
  - мощность 25 Вт,
  - тип E14.
- Поместите стеклянную крышку держателя на место и подключите духовку к сети.



## Практические советы

Блюдо	Вес (кг)	Уровень духовки снизу	Температура (С°)	Время предварительного разогрева духовки (мин)	Время приготовления (мин)
<b>Макаронные изделия</b>					
Лазанья	2,5	3	210	10	60-75
Каннелони	2,5	3	200	10	40-50
Запеченная лапша	2,5	3	200	10	40-50
<b>Мясо</b>					
Телятина	1,7	3	200	10	85-90
Цыпленок	1,5	3	220	10	90-100
Утка	1,8	3	200	10	100-110
Кролик	2,0	3	200	10	70-80
Свинина	2,1	3	200	10	70-80
Баранина	1,8	3	200	10	90-95
<b>Рыба</b>					
Макрель	1,1	3	180-200	10	35-40
Форель, запеченная в пакете	1,0	3	180-200	10	40-45
<b>Пицца</b>					
Неаполитанская пицца	1,0	3	220	15	15-20
<b>Пироги</b>					
Бисквиты	0,5	3	180	15	30-35
Ватрушки	1,1	3	180	15	30-35
Несладкий пирог	1,0	3	180	15	45-50
Дрожжевые пироги	1,0	3	165	15	35-40
<b>Блюда для гриля</b>					
Отбивные из телятины	1,0	4		5	15-20
Котлеты	1,5	4		5	20
Гамбургеры	1	3		5	7
Макрель	1,1	4		5	15-20
Сэндвичи	4 шт.	4		5	5
<b>Блюда для гриля с вертелом</b>					
Телятина на вертеле	1,0	-		5	70-80
Цыплята	2,0	-		5	70-80
<b>Блюда для гриля с многошампурным вертелом</b>					
Мясной шашлык	1,0	-		5	40-45
Шашлык из овощей	0,8	-		5	25-30

**NB:** Время приготовления является приблизительным и может изменяться по Вашему усмотрению.

**Indesit Company spa**

*Срок службы*

**10 лет**

**со дня изготовления**

 **INDESIT**

Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию, не ухудшающие эффективность работы оборудования.

Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными.

Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин.

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

- **kizárólag a jótállási jegyen felsorolt szervizeinkhez forduljon!**
- **ragaszkodjon eredeti alkatrészek beszereléséhez!**

- 1 Ezt a készüléket csak otthoni, háztartási használatra szabad alkalmazni.
- 2 Ez a használati útmutató csak akkor érvényes, ha a készüléken a következő országkód fel van tüntetve: HU.
- 3 **Ez a használati útmutató 1 osztályú (függetlenül beszerelt) vagy 2 osztályú, 1 alcsoportú (két szekrény közé beszerelt) készülékekre vonatkozik.**
- 4 A készülék használata előtt kérjük figyelmesen olvassa végig az ebben a füzetben található utasításokat, mert fontos információkat tartalmaznak a biztonságos beszerelésről, használatról és ápolásról. Kérjük gondosan őrizze meg ezt a füzetet, hogy bármikor elolvashassa!
- 5 A csomagolás levétele után győződjön meg a készülék sértetlenségéről! Kétség esetén ne használja a készüléket, hanem forduljon a szervizhez! A csomagolás részeit (műanyag zacskók, habszivacs, csavarok stb.) úgy tárolja, hogy azt gyermekek ne érhessek el, mert ezek potenciális veszélyforrást jelentenek!
- 6 Az üzembe helyezést csak szakember végezheti a gyártó utasításainak alapján. A helytelen beszerelés miatt keletkező sérülésekért és károkért a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal.
- 7 A készülék elektromos biztonsága csak akkor megfelelő, ha az szakszerűen, az érvényben lévő biztonsági előírásoknak megfelelően, földelt hálózathoz van csatlakoztatva. Fontos, hogy ezt az alapvető biztonsági követelményt ellenőrizze és kérdéses esetben egy szakemberrel elvégeztesse a földelés alapos ellenőrzését! A gyártó nem vonható felelősségre a berendezés hiányzó földelése miatt keletkező károkért.
- 8 Felállítás előtt biztosítani kell, hogy a készülék felszerelési beállításai összhangban legyen a helyi ellátási feltételekkel - gázfajta, és névleges csatlakozási gáznyomás, valamint az elektromos hálózattal.
- 9 Győződjön meg arról, hogy az elektromos rendszer és az aljzat megfelel-e a típuscímkén megadott maximális teljesítmény értéknek! Kérdéses esetben kérje szakember véleményét!
- 10 A beszerelésnél egy legalább 3 mm-es kontakt nyílású multipoláris kapcsolót kell elhelyezni.
- 11 Ha az aljzat és a készülék csatlakozó dugója nem kompatibilis, cseréltesse ki az aljzatot egy megfelelőre szakemberrel, akinek arról is meg kell győződnie, hogy a hálózati csatlakozó, amelyet az aljzathoz csatlakoztat, megfelel-e a készülék által felvett maximális teljesítménynek! Nem ajánlatos adapter, többszörös aljzat és/vagy hosszabbító használata. Ha mégis szükség van ezek használatára, csak olyan egyszeres vagy többszörös adaptert és hosszabbítót használjon, amelyek megfelelnek az érvényben lévő biztonsági előírásoknak! Figyeljen arra, hogy ne lépje túl az egyszeres adapteren és hosszabbítón jelzett érvényes kategóriát, vagy a többszörös adapteren jelzett maximális teljesítményt!
- 12 Amennyiben nem használja a készüléket, kapcsolja ki a készülék főkapcsolóját, vagy húzza ki a csatlakozó dugót az aljzathoz és zárja el a gáz főcsapot!
- 13 Ne takarja le a nyílásokat és réseket, amelyek a készülék szellőzésére vagy a hő elosztására szolgálnak!
- 14 Ha a készülék hálózati kábele sérült, vagy ki kell cserélni, azt csak a gyártó által javasolt szerviz szakemberei cserélhetik ki.
- 15 A tűzhely kizárólag arra a célra használható, amelyre tervezték. Minden más használatra (pl.: helyiségek fűtésére) alkalmatlan és veszélyes. A gyártó nem vonható felelősségre olyan károkért, amelyek szakszerűtlen, hibás, vagy nem rendeltetésszerű használatra vezethetők vissza.
- 16 Elektromos készülékek használata néhány alapvető szabály betartását igényli. Különösen:
  - A készüléket soha ne érintse meg nedves, vizes kezekkel és lábakkal!
  - A készüléket soha ne üzemeltesse mezítláb!
  - Ha hosszabbító használata szükséges, különös óvatossággal használja azt!
  - Soha ne a hálózati kábelnél fogva vagy a készülék eltolásával húzza ki a csatlakozót az elektromos hálózathoz! Ne használja a tűzhelyet, ha a hálózati kábel sérült, hanem forduljon engedélyezett szakszervizhez!
  - A készüléket ne tegye ki az időjárás viszontagságainak (eső, nap stb.)!
  - A készüléket felügyelet nélkül ne használják gyerekek vagy erre alkalmatlan személyek!
- 17 Tisztítási és karbantartási munkálatok előtt áramtalanítsa a készüléket a hálózati csatlakozó dugó kihúzásával vagy a biztosíték kikapcsolásával és várja meg amíg a készülék lehűl!
- 18 Ha úgy dönt, hogy nem használja többet a készüléket tegye azt használhatatlanná a hálózati csatlakozó dugó kihúzásával és a vezeték átvágásával! Tegyen minden potenciális veszélyforrást biztonságossá, ez az óvintézkedés különösen a gyermekek megvédése érdekében fontos, akik játszhatnak a nem használt és kidobott készülékkel.
- 19 A balesetek elkerülése érdekében ne használjon egyenlőtlen vagy deformálódott aljú edényeket az égőkön vagy az elektromos mezőkön! Az edények és serpenyők fogantyúit forgassa belülre, hogy elkerülje, hogy véletlenül meglökjék azokat!
- 20 A készülék egyes részei hosszú ideig melegek maradnak a használat után. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg azokat, amíg teljesen le nem hűltek!
- 21 Soha ne használjon gyúlékony folyadékokat, mint pl. alkohol, benzin, stb. a készülék közelében üzemelés közben!
- 22 Ha a tűzhely közelében kis elektromos készülékeket használ, tartsa távol a hálózati csatlakozó vezetékét a meleg részekről!
- 23 Amennyiben nem használja a készüléket, állítsa a gombokat "•"/"o" pozícióra!
- 24 A készülék egyes részei és a sütő ajtó használat közben nagyon magas hőmérsékletet érhetnek el. Ne érintse meg ezeket a részeket és tartsa távol a gyermekeket!
- 25 **A gázkészülékeknek megfelelő szellőzésre van szükségük a helyes működéshez. Tartsa be a "Készülék üzembe helyezése" című fejezet utasításait!**
- 26 Az üveglap (típustól függően) meleg hatására elrepedhet. Ezért csak akkor hajtsa le, ha az összes égőt és főzőmezőt kikapcsolta!
- 27 Amennyiben a sütőt egy talpazatra állítja, tegye meg a szükséges óvintézkedéseket annak érdekében, hogy a készülék ne csúszhasson le a talpazatról!

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

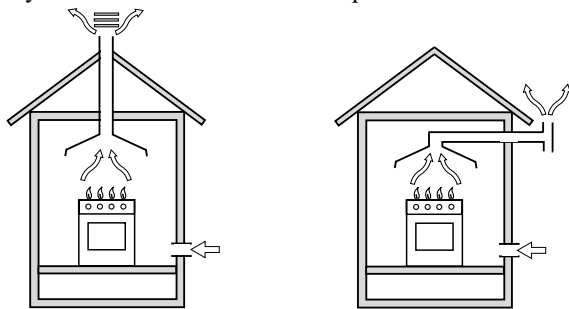
**Fontos: minden beállítási vagy karbantartási munkát elvégzése előtt válassza le a készüléket az áramhálózatról!**

## A készülék elhelyezése:

Tűzveszélyesség besorolás tekintetében ez a készülék X típusú, ami azt jelenti, hogy a tűzhely közvetlenül konyhabútor mellé is elhelyezhető feltéve, hogy a bútor magassága nem haladja meg a tűzhely magasságát. A tűzhely hátoldalával érintkező falnak nem szabad gyúlékony anyagból lennie. Ne felejtse el, hogy használat közben a tűzhely hátsó fala akár 50°C-kal is a szobahőmérséklet fölé emelkedhet!

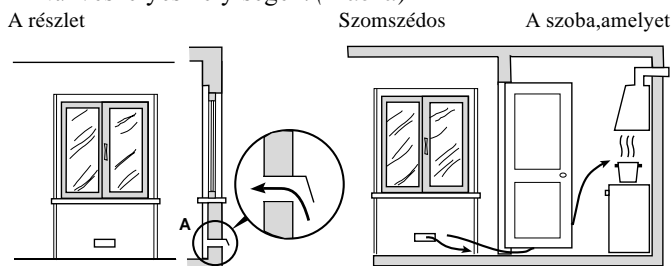
**Fontos:** A készülék csak megfelelően szellőző helyiségben állítható fel az érvényben lévő előírásoknak megfelelően. Ügyeljen a következő előírások betartására:

- a) A helyiségnek rendelkeznie kell egy elszívó rendszerrel, amely az égéstermékot a szabadba vezeti. Ez lehet páraelszívó vagy elektromos ventilátor, amely a sütő üzembe helyezésekor automatikusan bekapcsol.



Kürtő vagy kürtő rendszer (tűzhelyekhez) Elvezetés közvetlenül a szabadba

- b) A helyiségnek rendelkeznie kell egy olyan rendszerrel is, amely biztosítja a levegő utánpótlást. Ez a megfelelő égés biztosításához szükséges. Az égéshez szükséges levegő áramlás nem lehet kisebb, mint kW-onként 2m<sup>3</sup>/óra. Ez a levegőellátás történhet közvetlenül a szabadba nyúló csövön keresztül, melyeknek keresztmetszete legalább 100 cm<sup>2</sup> kell hogy legyen. Ügyeljen arra, hogy a nyílás ne tömődhesse el, mert ez balesetveszélyes! (A ábra) A levegőmennyiség biztosítása történhet közvetett módon is a szomszédos helyiségen keresztül. Ekkor a szomszédos helyiségnek kell a fentebb leírtak szerinti szellőzéssel rendelkeznie, és a két helyiség között megnövelt rést kell alkalmazni. Ezek a helyiségek azonban nem lehetnek nappalik, hálószobák vagy tűzveszélyes helyiségek. (B ábra)



A szükséges levegő mennyiség biztosítása a szabadból

A ábra

Szomszédos helyiség szellőztetni kell Megnövelt nyílás az ajtó és a talaj között

B ábra

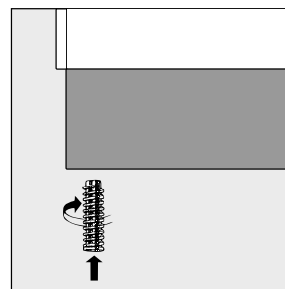
- c) A készülék intenzív vagy hosszabb ideig tartó használatkor nyissa ki az ablakot vagy növelje a levegőáramlás mértékét

a megfelelő szellőzés biztosítása érdekében!

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

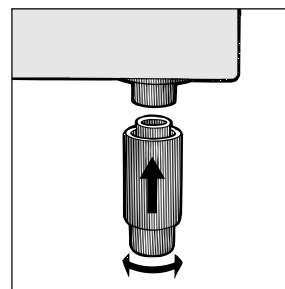
## A készülék szintezése (csak néhány típusnál)

A készüléket felszerelték állítható lábcskákkal amellyel szintezheti a készüléket. Amennyiben szükséges, ezeket a lábcskákat becsavarhatja a tűzhely alsó sarkainál a burkolatba.



## A lábak felszerelése (csak néhány típusnál)

A láb tartozékok és a tűzhely alapzata alá kell szerelni azokat.



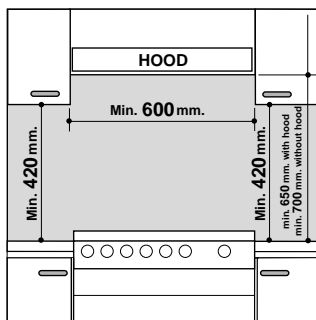
## A tűzhely üzembe helyezése

A tűzhelyet felállíthatja közvetlenül olyan konyhabútor mellé, amely nem magasabb a készüléknél.

A tűzhely hátsó oldalával közvetlenül érintkező fal nem lehet gyúlékony anyagból. Használat közben a tűzhely hátsó fala akár 50°C-kal is a szobahőmérséklet fölé emelkedhet

A tűzhely helyes üzemelésének biztosításához tartsa be a következő biztonsági előírásokat:

- A tűzhely elhelyezhető konyhában, étkezőben, garzonlakásban, de nem használható a fürdőszobában.
- A tűzhely mellett lévő konyhaszekrénynek (amely magasabb, mint a tűzhely) legalább 200 mm távolságra kell lennie a tűzhely tetejétől mérve. Ne tegyen függönyöket a tűzhely mögé vagy 200 mm-nél közelebb a tűzhely széleitől mérve!
- A páraelszívót az arra vonatkozó használati útmutató utasításainak betartásával kell beépíteni!
- A tűzhely szélével egy vonalban elhelyezhet faliszekrényeket feltéve, hogy a szekrény alsó fala minimum 420 mm-re van a főzőlap felett. A gyúlékony anyagból készült szekrények minimális távolsága a főzőlaptól mérve 700 mm.
- A tűzhely hátsó oldalával érintkező falnak tűzálló anyagból kell lennie.



## Gáz csatlakoztatás

A tűzhely gáz-csatlakoztatását csak szakképzett gázszerelő végezheti. A helytelen üzembe helyezésből adódó károkért a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal.

A készüléket a helyi gázművek előírásai és az érvényben lévő szabályozások betartásával kell a hálózatra vagy a gázpalackra csatlakoztatni.

Mielőtt a készüléket rákötné a gázra ellenőrizze, hogy a tűzhely a háztartásban lévő gázfajtára van-e beállítva! Ha nem, akkor a gáz csatlakoztatása előtt kövesse az "Átállás más gázfajtára" című fejezet utasításait!

Néhány típusnál a készülék jobb és bal oldalán is található gázcsatlakoztatási lehetőség, amely szükség szerint használható. Ha meg szeretné változtatni a csatlakoztatás helyét, cserélje meg a tömlő tartó és a zárósapka helyét és helyezze vissza a tömítést (a készülék tartozéka)!

Palackos folyékony PB gázzal való működtetés esetén használjon az érvényes előírásoknak megfelelő nyomásszabályzót!

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

## Csatlakoztatás a tömlővel

A csatlakoztatást az érvényben lévő előírásoknak megfelelő gáztömlő használatával végezze!

A cső belső átmérőjének a következő méretűnek kell lennie:

- 8 mm folyékony PB gáznál;
- 13 mm földgáznál.

A tömlő felszerelésénél tartsa be a következő biztonsági előírásokat:

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

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

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

## Flexibilis, tagolatlan, rozsdamentes acélső csatlakoztatása

Távolítsa el a tömlőtartót, amely a készülékre van rögzítve!

A gázellátó csőszerelvény egy 1/2-es gáz menetű cső.

Csak olyan csövet és tömítést használjon, amelyek megfelelnek az érvényben lévő előírásoknak! A cső teljes hossza nem haladhatja meg a 2000 mm-t.

## A csatlakoztatás tömörségének ellenőrzése

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

## A vezeték hálózatra történő csatlakoztatása

Szereljen fel egy szabványos csatlakozó dugót, amely megfelel a típuscímkén megadott terhelésnek!

Amennyiben a készüléket közvetlenül a hálózathoz kívánja csatlakoztatni, úgy a készülék és a hálózat közé egy legalább 3mm-es kontaktnyílású csatlakozót kell beszerezni. A kapcsolónak meg kell felelnie a teljesítményértéknek és az érvényben lévő előírásoknak (nem szakíthatja meg a földelő vezetékét).

A hálózati kábelt úgy kell elhelyezni, hogy ne érjen a szobahőmérséklethez mérve 50°C -nál nagyobb melegeződésű helyhez a teljes hosszúságában.

A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy:

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

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

## Átállás más gázfajtára

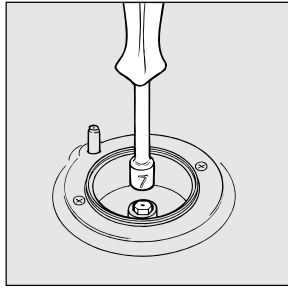
A gáz fajtájának átállításához, tekintettel arra a gázfajtára, amelyhez a készüléket gyártották (a fedőre erősített címkén olvasható) kövesse a következő lépéseket:

a) Cserélje ki a készülékre felszerelt tömlőtartót a megfelelőre.

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

b) A fűvókák kicserélése:

- Távolítsa el a rácsokat és a lemezt a burkolatból!
- Csavarozza ki a fűvókákat 7 mm-es csavarkulcs használatával és cserélje ki az új típusú gázhoz való fűvókákra (ld. az 1 táblázatot a "Gázégő és gázfűvóka jellemző adatai")!
- Szerelje vissza az összes elemet az előző lépések fordított sorrendjében!



- c) Az égő minimum beállítása
- Forgassa a csapot minimum pozícióra!
  - Távolítsa el a gombot és állítsa be a gázcsaptűn vagy mellett található szabályzó csavart, amíg a láng kicsi, de állandó!

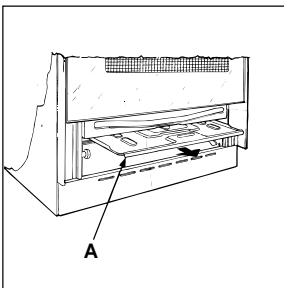
**Megjegyzés:** Folyékony PB gáz esetén a szabályzó csavart teljesen be kell csavarni.

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

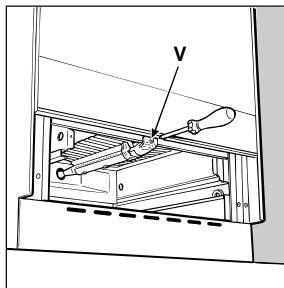
- c) Az égő primer levegőjének szabályozása:  
Az égő primer levegőjét nem szükséges beállítani.

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

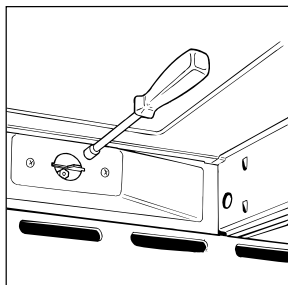
- a) A sütő égőfűvókájának cseréje:
- Távolítsa el a fiókot!
  - Távolítsa el az "A" védő elemet (ld. C ábra)!
  - Távolítsa el a csavart és ezután a "V" sütő égőt (ld. D ábra)!
  - Távolítsa el a sütő ajtót a művelet megkönnyítése érdekében!
  - Csavarja ki a sütő égő fűvókát speciális a fűvókához való 7 mm-es csavarkulcs használatával (ld. E ábra) és cserélje ki a fűvókát egy az új gázfajtának megfelelőre (ld. 1. táblázat)!



C ábra



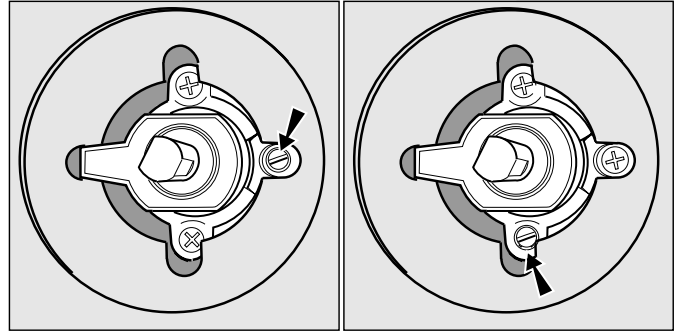
D ábra



E ábra

- b) A gázsütő égő minimum beállítása hőfokszabályzóval (ld. az ábrákat):
- Gyújtsa meg az égőt a használati útmutató "Sütő gomb" című fejezet utasításai szerint!
  - Forgassa el a gombot **Max** állásba kb. 10 percre és utána forgassa **Min** állásba!
  - Távolítsa el a gombot!

- Szabályozza a termosztát tűn kívül lévő csavart, amíg a láng kicsi, de állandó!



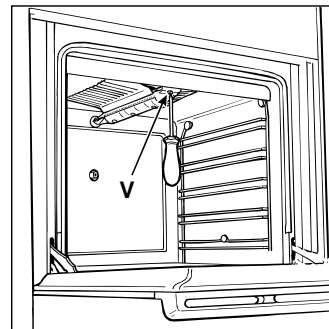
**Megjegyzés:** Folyékony gáz esetén a szabályzó csavart teljesen be kell csavarni.

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

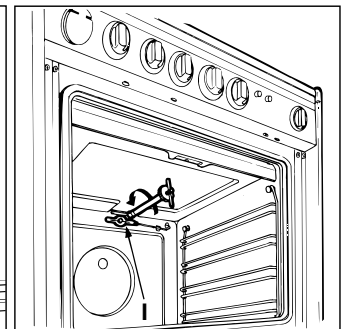
### A gázgrill átállítása más gázfajtára

A grillégő fűvókájának cseréje:

- Távolítsa el a csavart és ezután csúsztassa ki a "V" grill égőt (ld. F ábra)!
- Csavarja ki a grill égő fűvókát speciális a fűvókához való 7 mm-es csavarkulcs használatával (ld. G ábra) és cserélje ki a fűvókát egy az új gázfajtának megfelelőre (ld. 1. táblázat)!



F ábra



G ábra

**Különösen ügyeljen a hálózati kábelre és a termoelem vezetékére!**

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

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



# Gázégő és gázfűvőka jellemző adatai

1. táblázat

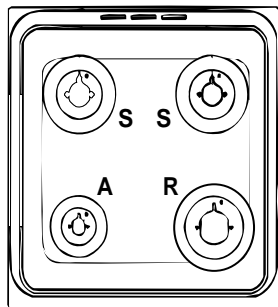
Gázégő	Átmérő (mm)	Gyújtóláng, 1/100 (mm)	Csökkentett hőenergia, kW	G 20			G 25.1			G 30		
				Fűvőka, 1/100 (mm)	Névleges hőenergia, kW	Átáramlás* l/h	Fűvőka, 1/100 (mm)	Névleges hőenergia, kW	Átáramlás* l/h	Fűvőka, 1/100 (mm)	Névleges hőenergia, kW	Átáramlás* g/h
Gyors (R)	100	41	0.80	116	3.30	314	116	2.85	262	86	3.00	218
Fél-gyors (S)	75	30	0.50	106	2.10	200	106	1.95	179	70	1.90	138
Kisegítő (A)	55	30	0.50	79	1.15	109	79	1.05	97	50	1.00	73
Sütő	-	46	1.00	132	3.50	333	132	3.00	276	85	3.10	225
Grill	-	-	-	122	2.80	267	122	2.20	202	80	2.50	182
Hálózati nyomás		Nom.			25			25			30	
		Min.			20			20			25	
		Max			30			30			35	

15°C-on és 1013 mbar-nál

P.C.S. G20 37,78 MJ/m<sup>3</sup>

P.C.S. G25.1 39,11 MJ/m<sup>3</sup>

P.C.S. G30 49,47 MJ/kg



**K3G21/R**

**K3G21S/R**

# Vevőtájékoztató adatlap, megfelelőségi nyilatkozat

Gyártó: **INDESIT**

Azonosító jel: K3G21/R K3G21S/R

Névleges feszültség: 220/230V-50/60 Hz

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

A sütőtér űrtartalma: 58 l



A forgalombahozó a 79/1997 (XII.31) IKIM, valamint a többször módosított 22/1998.(IV.17)IKIM rendeletek alapján tanúsítja, hogy a fenti készülék megfelel a követelményeknek.

73/23/CEE, 1973.02.19 (Alacsony feszültség) és vonatkozó módosításai

89/336/CEE, 1989.05.03 (Elektromágneses kompatibilitás) és vonatkozó módosításai

93/68/CEE, 1993.07.22 és vonatkozó módosításai

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

73/23/CEE,

MSZ EN 30-1-1:1998

Indesit Company spa.

Viale Aristide Merloni 47.60044

Fabriano (AN) ITALY

Indesit Company spa.

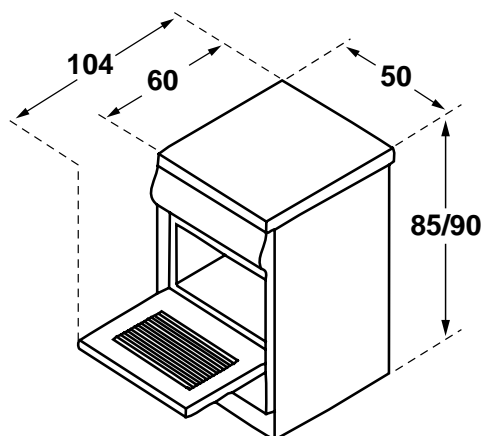
Hungary Representative Office

Interoffice Irodaház

Nyár utca 32.

H-1072 Budapest (Hungary)

A készülék jótállási feltételei a mellékelt jegy szerintiek.

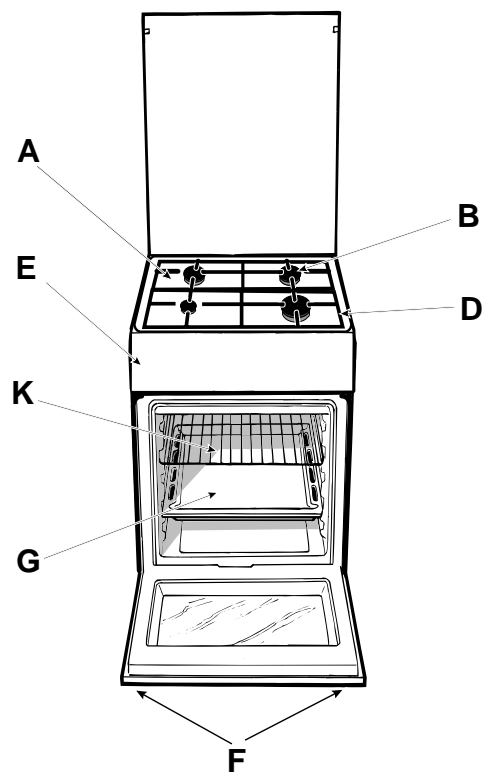
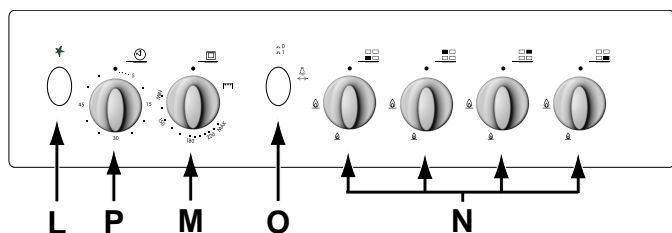
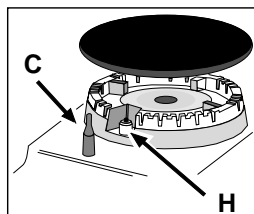


## A régi elektronikus termékek megsemmisítése

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

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

## A gáztűzhely leírása



**A** Zsírelfogó borítólapp

**B** Gáz égő

**C** Égszbiztosító a főzőlap égőjéhez

**D** Edénytartó rács

**E** Kapcsoló tábla

**F** Állítható lábacská vagy láb

**G** Serpenyő vagy sütőtepsi

**H** Elektromos gyújtó (típustól függően)

**K** Sütő rács

**L** Elektromos gyújtó a főzőlap égőkhöz (típustól függően)

**M** Sütő és grill vezérlő gomb

**N** A tűzhely gázégőinek vezérlő gombjai




**O** Sütő és forgónyárs világítás gomb (típustól függően)

**P** Időmérő gomb (típustól függően)


## A készülék különböző funkciói és használata

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

### A tűzhely gázégőinek vezérlő gombjai (N)

A tűzhely gázégőit egy-egy gombbal üzemeltetheti, amelyet egy telt kör "•" jelez. A gázégő begyújtásához tartson egy égő gyufát vagy egy elektromos gyújtót az égő közelébe! Nyomja be és fordítsa el a megfelelő gombot az óramutató járásával ellentétes irányba a **maximum**  pozícióig! Mindegyik égő működtethető maximum, minimum vagy közepes lángon. A gombokon lévő szimbólumok jelentése: • = kikapcsolt állapot (a gomb akkor van ezen pozíción, ha szimbólum egy vonalban áll a kapcsolótáblán található jelzéssel),  = maximum,  = minimum. Ezen pozíciók beállításához fordítsa el a gombot az óramutató járásával ellentétes irányba a ki pozíció figyelembe vételével! A gázégő kikapcsolásához forgassa el a gombot az óramutató járásával megegyező irányba, amíg az megakad (ismét a • szimbólum kerül a vonatkozó jelzéssel egy vonalba)!

### Elektromos szikragyújtó a gázégőkhöz

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

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

### Égésbiztosító a gázégőkhöz

A tűzhelyek rendelkeznek C jelű égésbiztosítókkal.

**Fontos:** Mivel az égők égésbiztosítóval vannak felszerelve, az égő meggyulladás után **tartsa benyomva a gombot kb. 6 másodpercig**, hogy a biztonsági elem kellően felmelegedhessen!

**Figyelem:** Ha először használja a sütőt és a grillt azt tanácsoljuk, hogy állítsa a hőmérséklet szabályzót a legmagasabb állásba és hagyja bekapcsolva üresen a sütőt kb. fél óráig! A sütő legyen üres, a hőmérséklet szabályzó a legmagasabb pozíción álljon, az ajtó legyen nyitva és a helyiséget megfelelően szellőztesse! A szag, amelyet a kezdeti használatnál érezhet, azoknak az anyagoknak az elpárolgása, amelyeket arra használtak, hogy megvédjék a sütőt és a grillt a tárolás alatt, a beszerelésig.

**Figyelem:** Csak ha a forgónyárral (típustól függően) süt, akkor használja a sütő alsó felületét! Egyéb esetekben soha ne használja a sütő alját és ne tegyen edényeket működés közben a sütő aljára, mert megsérülhet a zománc! Az ételeket (edények, alumínium fólia stb.) mindig a sütőrácsra tegye, amely a készülék tartozéka, és amelyet a vezető sínekbe kell betolni!

### Sütő és grill vezérlő gomb (M)

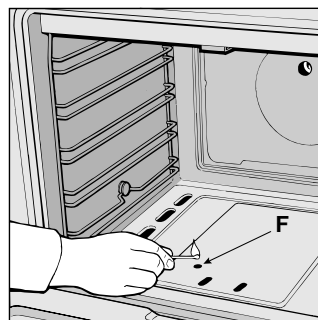
Ez a gomb a sütő különböző funkcióinak és a helyes sütési hőmérséklet (a gombon jelzett értékek közül, **Min**-tól **Max**-ig) kiválasztására szolgál.

A sütőégő meggyújtásához, tartson egy égő gyufát vagy egy

gyújtót az "F" nyílás közelébe és ezzel egyidőben nyomja be és forgassa el a sütő gombot az óramutató járásával ellentétes irányba a **Max** pozícióig!

**Tartsa a gombot kb. 6 másodpercig benyomva, hogy az égőbiztosító kellően felmelegedhessen!**

A sütési hőmérsékletet a kapcsolótáblán található megfelelő




jelzések szerint állíthatja be. A hőmérséklet skála az alábbiak szerint alakul:

A kiválasztott hőmérsékletet a készülék automatikusan eléri és

Min	•	150	•	180	•	220	Max
140	145		160		200		250

a hőfokszabályzó segítségével állandó hőmérsékleten tartja.

**A grill használatához** fordítsa el a gombot az óramutató

járással megegyező irányba a  pozícióig miután egy égő gyufát vagy egy gyújtót tartott a grill égő közelébe!

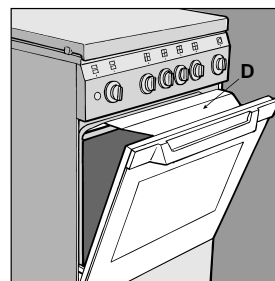
**Tartsa a gombot kb. 6 másodpercig benyomva, hogy az égőbiztosító kellően felmelegedhessen!**

Ily módon kitűnő eredményeket érhet el rostélyos, oldalas, kolbász, marhasült, stb. készítésénél. A grill használatakor helyezze a zsírfelfogó serpenyőt a grill alá, hogy felfogja a zsiradékot!

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


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

**Figyelem:** Üzemelés közben a sütőajtó nagyon magas



hőmérsékletet érhet el. Ezért ügyeljen arra, hogy gyermekek ne érinthessék meg azt!

## Sütő világítás gomb (O)

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

## Időmérő gomb (típustól függően)

Néhány típust felszereltek időmérő funkcióval, amely ellenőrzi, hogy mikor kapcsoljon ki a sütő.

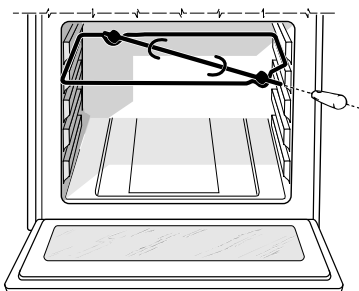
Ennek a funkciónak a használatához fordítsa el a "P" gombot először mindig egy teljes fordulattal az óramutató járásával ellentétes irányba! Ezután fordítsa vissza a gombot az óramutató járásával megegyező irányba és állítsa be az időt, úgy hogy a gombon lévő percek egy vonalba hozza a kapcsolótáblán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

A beprogramozott idő lejártá után az időmérő hangjelzést ad és automatikusan kikapcsolja a sütőt.

## A forgónyárs használata (típustól függően)

A forgónyárs használatakor ügyeljen a következőkre:

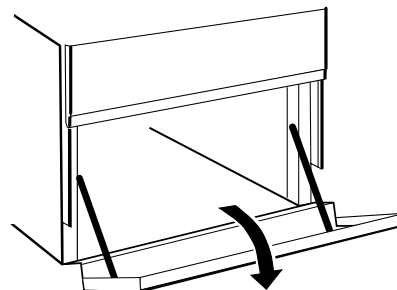
- Helyezze be a zsírfelfogó serpenyőt a legalsó tepsitartó sínbe!
- Helyezze a speciális forgónyárs tartót a 4. sínbe és illessze a nyársat helyére a sütő hátsó oldalán középen lévő lyukon keresztül!
- Indítsa el a forgónyársat az "O" gomb megnyomásával!



## A sütő alatt található rekesz (típustól függően)

A sütő alatt található rekeszt sütő edények és konyhai eszközök tárolására használhatja. Ezenkívül a sütő működése közben az ételeket is melegen tarthatja itt. A nyitáshoz forgassa a tárolórekeszt lefelé!

**Figyelem:** A tároló rekeszt ne használja gyúlékony anyagok tárolására!



## Praktikus tanácsok az égők használatához

A legjobb teljesítmény elérése érdekében ügyeljen a következőkre:

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

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

A sütő számos alternatívát kínál, hogy bármelyik ételt a lehető legjobban készíthesse el.

Idővel meg fogja tanulni, hogyan érheti el a legjobb eredményeket a sütővel. A következő tanácsok csak tájékoztató jellegűek, amelyek a személyes tapasztalatai és ízlése szerint eltérhetnek.

## Sütemények sütése

Sütemények sütésénél mindig melegítse elő a sütőt kb. 10-15 percig! Az ajánlott hőmérséklet sütemények sütésénél 160°C/200°C körül van. Ne nyissa ki a sütő ajtaját a sütemény sülése közben, hogy elkerülje a sütemény összeesését!

Általánosságban:

### A sütemény túl száraz

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

### A sütemény összeesik

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

### A süteménynek túl sötét a teteje

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

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

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

### A sütemény hozzáragad a tepséhez

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

## Hal és hús sütése

Ha fehér húst süt, szárnyast vagy halat, alacsony hőmérséklet beállításokat használjon (150°C-175°C)! A piros húsoknak kívül jól át kell sülniük és belül porhanyósnak és lédúsnak kell lenniük, ezért ajánlatos a sütést magas hőmérsékleten elkezdni rövid ideig (200°C-220°C), azután csavarja a hőfokszabályzót alacsonyabb hőmérsékletre!

Általánosságban minél nagyobb a sült, annál kisebb hőmérséklet-beállítás és hosszabb sütési idő szükséges.

Tegye a húst a rács közepére és helyezze alá a zsírfelfogó serpenyőt, hogy felfogja a zsiradékot! A rácsot a sütő közepén helyezze el!

Ha növelni szeretné az alulról jövő hő mennyiségét, az alsó magassági szintet használja!

## Mindenféle tisztítási és karbantartási munkálat előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról!

A tűzhely hosszú élettartamának biztosítása érdekében gondosan tisztítsa meg rendszeresen a sütőt a következők figyelembe vételével:

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

### Megjegyzés:

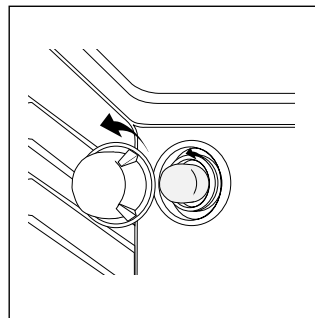
**Ne csukja be az üvegfedőt, amíg a gáz égők melegék! Távolítsa el a fedőről minden folyadékot, mielőtt kinyitná azt!**

### Fontos:

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

## A sütő lámpa cseréje

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



## Gázcsapok karbantartása

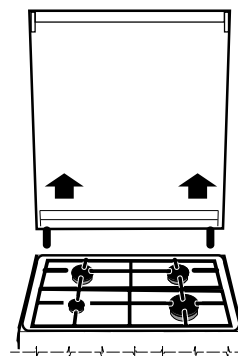
A (gáz)csapok idővel beragadhatnak vagy nehezzé válik az elfordításuk. Ha ez megtörténik belül meg kell tisztítani és be kell zsírozni azokat.

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

## A fedő eltávolítása

A tisztítás megkönnyítése érdekében fedő levehető.

A fedő levételéhez először nyissa ki teljesen majd húzza felfelé (ld. az ábrát)!



## Sütési tanácsok

Az étel fajtája	Súly (kg)	A sütő aljától számított magassági szint	Hőmérséklet (°C)	Előmelegítési idő (perc)	Sütési idő (perc)
<b>Tészták</b>					
Lasagne	2,5	3	210	10	60-75
Cannelloni	2,5	3	200	10	40-50
Sült tészta	2,5	3	200	10	40-50
<b>Húsok</b>					
Borjú	1,7	3	200	10	85-90
Csirke	1,5	3	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	90-95
<b>Halak</b>					
Makréla	1,1	3	180-200	10	35-40
Fogas	1,5	3	180-200	10	40-50
Pisztráng papírban sütve	1,0	3	180-200	10	40-45
<b>Pizza</b>					
Nápolyi pizza	1,0	3	220	15	15-20
<b>Sütemények</b>					
Keksz	0,5	3	180	15	30-35
Gyümölcs torta	1,1	3	180	15	30-35
Csokoládé torta	1,0	3	180	15	45-50
Kelt tészta	1,0	3	165	15	35-40
<b>Grill sülték</b>					
Borjú sült	1	4		5	15-20
Hús szelet	1,5	4		5	20
Hamburger	1	3		5	7
Makréla	1	4		5	15-20
Melegszendvics	4 db	4		5	5
<b>Forgónyáron sülték</b>					
Borjú nyáron	1	-		5	70-80
Csirke nyáron	2	-		5	70-80
<b>Multi-forgónyáron sülték (típustól függően)</b>					
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!



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

Cucina con forno gas e grill gas (Russia)  
03/05 - 195048015.00