

Cucina
Installazione e uso

K6G52S/R

Cooker
Installation and use

Кухонная плита
Установка и пользование

 **INDESIT**



IT	Cucina con forno multifunzione 5 programmi	
	Istruzioni per l'installazione e l'uso	3
GB	Cooker with electric multifunction oven	
	5 programmes	
	Instructions for installation and use	14
CS	Плита с многофункциональной духовкой	
	Инструкции по установке и использованию	26

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 Questo apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno di abitazione.
- 2 Queste istruzioni sono valide solo per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sulla targa matricola dell'apparecchio.
- 3 **Questo apparecchio 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.) non 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. È 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 (posti sull'apparecchio e/o sull'imballo) 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 In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo, chiudere il rubinetto del gas e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- 19 Allorché si decida di non utilizzare più l'apparecchio, 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.
- 20 Sui bruciatori non debbono essere poste pentole instabili o deformate onde evitare incidenti per rovesciamento. Posizionatele sul piano di cottura in modo che i manici siano rivolti verso l'interno, per evitare urti accidentali.
- 21 Alcune parti dell'apparecchio rimangono calde per lungo tempo dopo l'uso. Fate attenzione a non toccarle.
- 22 Non utilizzate liquidi infiammabili (alcool, benzina...) in vicinanza all'apparecchio mentre questo è in uso.
- 23 Usando piccoli elettrodomestici nelle vicinanze del piano fate attenzione che il cavo di alimentazione non finisca su parti calde.
- 24 Controllare sempre che le manopole siano nella posizione "☼"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- 25 **Quando il grill o il forno sono in funzione, le parti accessibili possono diventare molto calde. È opportuno tenere i bambini a distanza.**
- 26 **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".**
- 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

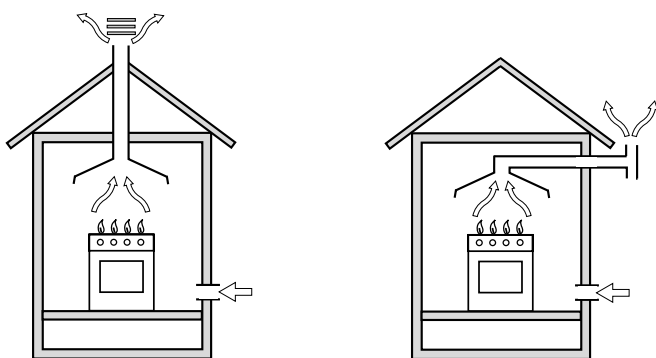
Le istruzioni che seguono sono rivolte all'installatore qualificato affinché compia le operazioni di installazione, regolazione e manutenzione tecnica nel modo più corretto e secondo le norme in vigore.

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.



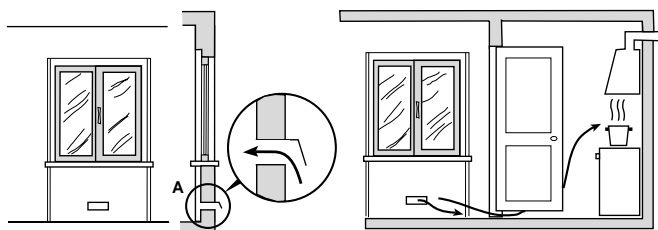
In camino o in canna fumaria ramificata
(riservata agli apparecchi di cottura)

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 cm^2 di sezione utile e tale che non possa essere accidentalmente ostruito. Per gli apparecchi privi sul piano di lavoro, del dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma, le aperture di ventilazione debbono essere maggiorate nella misura del 100%, con un minimo di 200 cm^2 (Fig. A). Ovvero, in maniera indiretta da locali adiacenti, dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come sopra descritto, e che non siano parti comuni dell'immobile, o ambienti con pericolo di incendio, o camere da letto (Fig. B).

Particolare A

Locale
adiacente Locale da
ventilare



Esempi di aperture di ventilazione
per l'aria comburente

Fig. A

Maggiorazione della fessura fra
porta e pavimento

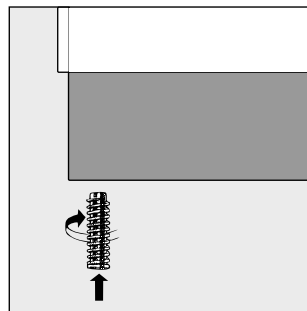
Fig. B

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°C .

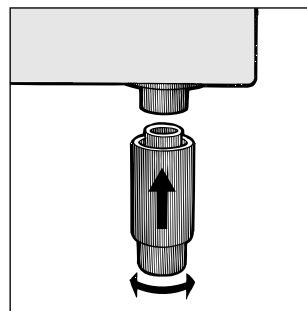
Livellamento (presente solo su alcuni modelli)

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



Montaggio gambe (presente solo su alcuni modelli)

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



Installazione della cucina

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

a) I mobili situati a fianco, la cui altezza superi quella del piano di lavoro, debbono essere situati ad almeno 600 mm dal bordo del piano stesso.

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

- c) Allorchè la cucina venga installata sotto un pensile, quest'ultimo dovrà mantenere una distanza minima dal piano di 700 mm (millimetri). I mobili adiacenti alla cappa dovranno mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm. come da Fig. C e D.

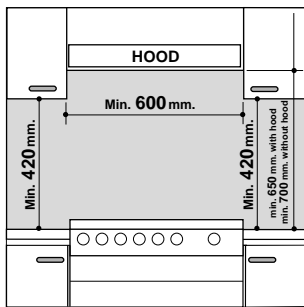


Fig. C

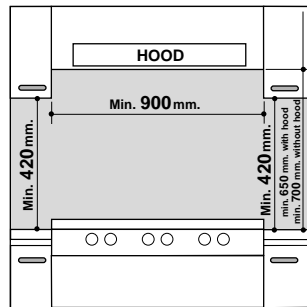


Fig. D

Collegamento gas

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

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

Allaccio con tubo flessibile

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

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

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

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

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

Allorchè la cucina venga installata secondo le condizioni della classe 2 sottoclasse 1 è opportuno collegarsi alla rete gas solamente tramite tubo metallico flessibile conforme alla UNI-CIG 9891.

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

Eliminare il portagomma già presente sull'apparecchio. Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico. Utilizzare esclusivamente tubi conformi alla Norma UNI-CIG 9891 e guarnizioni di tenuta conformi alla UNI-CIG 9264. La messa in opera di tali tubi deve essere effettuata in modo che la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2000 mm.

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.

Adattamento del piano ai diversi tipi di gas

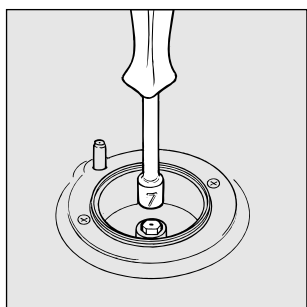
Per adattare la cucina ad un tipo di gas diverso da quello per il quale essa è predisposta (indicato sulla etichetta fissata al coperchio), occorre effettuare le seguenti operazioni:

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

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

- b) Sostituzione degli ugelli dei bruciatori del piano:

- togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi;
- svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm, e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli").



- rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.
 - c) Regolazione minimi dei bruciatori del piano:**
 - portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
 - togliere la manopola ed agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino ad ottenere una piccola fiamma regolare.
- N.B.:** nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo.

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

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

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

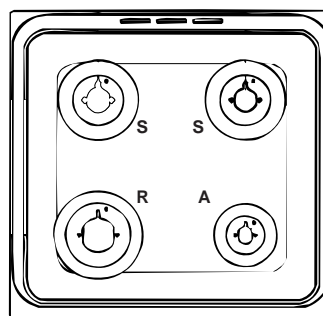
Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione d'ingresso un appropriato regolatore di pressione (secondo UNI-CIG 7430 "regolatori per gas canalizzati").

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
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar)					28-30	37	20	
	Minima (mbar)					20	25	17	
	Massima (mbar)					35	45	25	

- * At 15°C and 1013 mbar- dry gas
- ** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
- *** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
- Naturale P.C.S. = 37,78 MJ/m³



K6 G52S/R

Caratteristiche tecniche

Dimensioni utili del forno:

larghezza cm. 43.5
 profondità cm. 40
 altezza cm. 32

Volume utile del forno:

litri 56

Dimensioni utili del cassetto scaldavivande:

larghezza cm. 46
 profondità cm. 42
 altezza cm. 8,5

ENERGY LABEL

Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici
 Norma EN 50304

Consumo energia convezione Forzata

funzione di riscaldamento:  Ventilato

Consumo energia dichiarazione Classe convezione Naturale

funzione di riscaldamento:  Statico

Tensioni e frequenza di alimentazione:

vedi targhetta caratteristiche

Brucciatori:

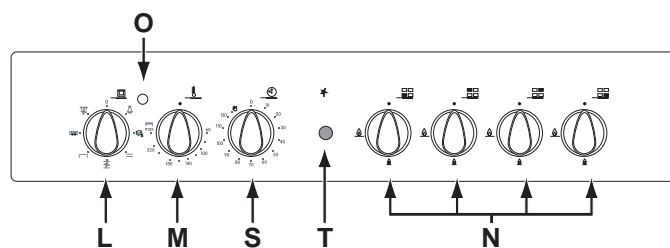
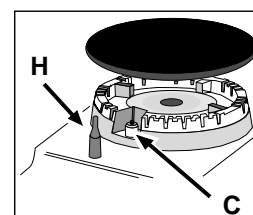
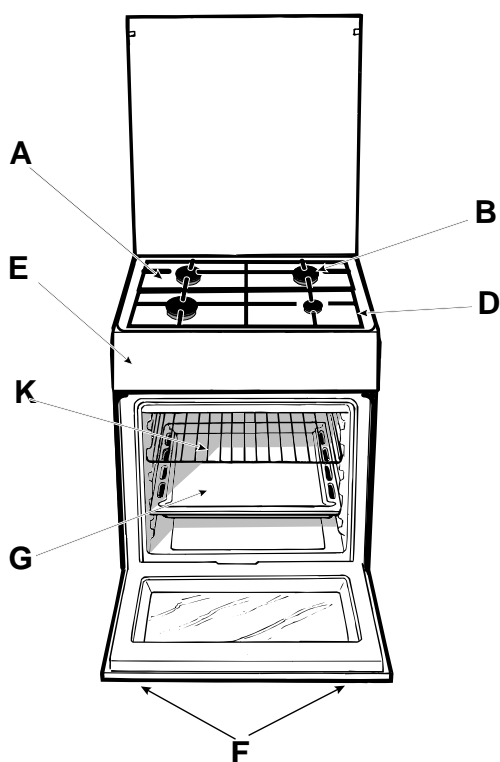
adattabili a tutti i tipi di gas indicati nella terghetta caratteristiche



Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

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

La cucina con forno multifunzione



- A Piano di contenimento eventuali trabocchi
- B Brucciatore a gas
- C Dispositivo di accensione istantanea elettronica
- D Griglia del piano di lavoro
- E Cruscotto
- F Piedini o gambe regolabili
- G Leccarda o piatto di cottura
- H Dispositivo di sicurezza dei bruciatori del piano

- K Griglia ripiano del forno
- L Manopola di selezione
- M Manopola del termostato
- N Manopole di comando dei bruciatori a gas del piano di cottura
- O La spia termostato
- S La manopola del contaminuti di fine cottura
- T Accensione elettronica dei bruciatori del piano

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

Le manopole di comando dei bruciatori a gas del piano di cottura (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 in senso antiorario dalla posizione di spento. Per spegnere il bruciatore occorre invece ruotare la manopola in senso orario fino all'arresto (corrispondente di nuovo al simbolo ●).

Accensione elettronica dei bruciatori del piano

Alcuni modelli sono dotati di accensione istantanea elettronica dei bruciatori a gas del piano di cottura: essi sono riconoscibili per la presenza del dispositivo di accensione (vedi dettaglio C). Questo dispositivo entra in funzione esercitando una leggera pressione sul pulsante "T" identificato dal simbolo ✨. Per accendere il bruciatore prescelto è perciò sufficiente premere il pulsante "T" e contemporaneamente premere a fondo e ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente fino all'avvenuta accensione. **Per un'accensione immediata è consigliabile prima premere il pulsante poi ruotare la manopola.**

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

Modelli con dispositivo di sicurezza contro fughe di gas per i bruciatori del piano

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

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

Attenzione: Alla prima accensione consigliamo di far funzionare il forno a vuoto per circa mezz'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Quindi trascorso tale tempo spegnerlo, 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, posizionandoci la leccarda in dotazione per raccogliere sughi e/o grassi, solamente nel caso di cotture al grill o con girarrosto (presente solo su alcuni modelli). Per le altre cotture non utilizzate mai il primo ripiano dal basso e non appoggiate mai oggetti sul fondo del forno mentre state cuocendo perché potreste causare danni allo smalto. Ponete sempre i Vostri recipienti di cottura (pirofile, pellicole di alluminio, ecc. ecc.) sulla griglia in dotazione con l'apparecchio, appositamente inserita nelle guide del forno.

Attenzione: per utilizzare il forno in funzionamento manuale, escludendo cioè il programmatore di fine cottura, occorre far coincidere con il riferimento fisso del frontalino il simbolo ☺.

Le manopole del forno

Il forno multifunzione riunisce in un unico apparecchio i pregi dei tradizionali forni a convezione naturale: "statici" a quelli dei moderni forni a convezione forzata: "ventilati". E' un apparecchio estremamente versatile che permette di scegliere in modo facile e sicuro fra 5 diversi metodi di cottura. La selezione delle diverse funzioni offerte si ottiene agendo sulle manopole di selezione "L" e del termostato "M" presenti sul cruscotto.

Forno "Scongelamento" ❄️

Posizione manopola termostato "M": **qualsunque**

La ventola posta sul fondo del forno fa circolare l'aria a temperatura ambiente attorno al cibo. E' indicato per lo scongelamento di qualsiasi tipo di cibo, ma in particolare per cibi delicati che non vogliono calore come ad esempio: torte gelato, dolci alla crema o con panna, dolci di frutta. Il tempo di scongelamento viene all'incirca dimezzato. Nel caso di carni pesci o pane è possibile accelerare utilizzando la funzione "multicottura" impostando una temperatura di 80° - 100°C.

Forno Statico —

Posizione manopola termostato "M": Tra **60°C** e **Max**.

In questa posizione si accendono i due elementi riscaldanti inferiore e superiore. E' il classico forno della nonna che è stato però portato ad un eccezionale livello di distribuzione della temperatura e di contenimento dei consumi. Il forno statico resta insuperato nei casi in cui si debbano cucinare piatti i cui ingredienti risultano composti da due o più elementi che concorrono a formare un piatto unico come ad esempio: cavoli con costine di maiale, baccalà alla spagnola, stoccafisso all'anconetana, teneroni di vitello con riso etc... Ottimi risultati si ottengono nella preparazione di piatti a base di carni di manzo o vitello quali: brasati, spezzatini, gulasch, carni di selvaggina, cosciotto e lombo di maiale etc... che necessitano di cottura lenta con costante aggiunta di liquidi. Resta comunque il miglior sistema di cottura per i dolci, per la frutta e per le cotture con recipienti coperti specifici per le cotture al forno. Nella cottura al forno statico utilizzate un solo ripiano, in quanto su più ripiani si avrebbe una cattiva distribuzione della temperatura. Usando i diversi ripiani a disposizione potrete bilanciare la quantità di calore tra la parte superiore ed inferiore. Se la cottura necessita di maggior calore dal basso o dall'alto, utilizzate rispettivamente i ripiani inferiori o superiori.

Forno Ventilato

Posizione manopola termostato "M": Tra 60°C e Max.

Si attivano gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola. Poiché il calore è costante ed uniforme in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme in tutti i punti. Potete cuocere contemporaneamente anche pietanze diverse tra loro, purché le temperature di cottura siano simili. E' possibile utilizzare fino ad un massimo di 2 ripiani contemporaneamente seguendo le avvertenze riportate nel paragrafo "Cottura contemporanea su più ripiani".

Questa funzione è particolarmente indicata per piatti che necessitano di gratinatura o per piatti che necessitano di cottura abbastanza lunga ad esempio: lasagne, maccheroni pasticciati, pollo e patate arrosto etc... Notevoli vantaggi si ottengono nella cottura degli arrostiti di carne in quanto la migliore distribuzione della temperatura consente di utilizzare temperature più basse che riducono la dispersione degli umori mantenendo la carne più morbida con minor calo di peso. Il ventilato è particolarmente apprezzato per la cottura dei pesci che possono essere cucinati con pochissima aggiunta di condimenti mantenendo così inalterato l'aspetto e il sapore.

Dessert: risultati sicuri si ottengono cuocendo torte lievitate.

La funzione "ventilato" può anche essere usata per uno scongelamento rapido carne bianca o rossa, pane, impostando una temperatura di 80 °C. Per scongelare cibi più delicati potete impostare 60°C o usare la sola circolazione di aria fredda impostando la manopola termostato a 0°C.

Forno "sopra"

Posizione manopola termostato "M": Tra 60°C e Max.

Si accende l'elemento riscaldante superiore.

Questa funzione può essere utilizzata per ritocchi di cottura.

Grill

Posizione manopola termostato "M": Max.

Si accende l'elemento riscaldante superiore centrale e si mette in funzione il girarrosto.

La temperatura assai elevata e diretta del grill consente la immediata rosolatura superficiale dei cibi che, ostacolando la fuoriuscita dei liquidi, li mantiene più teneri internamente. La cottura al grill è particolarmente consigliata per quei piatti che necessitano di elevata temperatura superficiale: bistecche di vitello e manzo, entrecôte, filetto, hamburger etc...

Alcuni esempi di utilizzo sono riportati al paragrafo "Consigli pratici per la cottura".

Grill Ventilato

Posizione manopola termostato "M": Tra 60°C e 200°C.

Si accende l'elemento riscaldante superiore centrale e si mette in funzione la ventola.

Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Risultati eccellenti si ottengono utilizzando il grill ventilato per spiedini misti di carne e verdura,


salsicce, costine di maiale, costolette di agnello, pollo alla diavola, quaglie alla salvia, filetto di maiale etc...

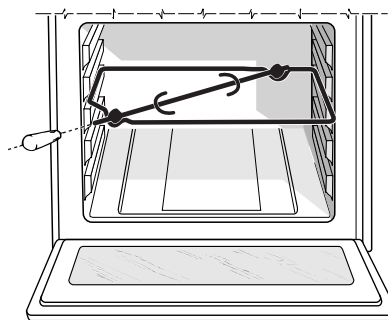
Effettuare le cotture al "gratin" con porta del forno chiusa.

Il "gratin" è insuperabile nella cottura di tranci di cernia, di tonno, di pesce spada, seppioline ripiene etc...


Il girarrosto

Per azionare il girarrosto procedere nel modo seguente:

- posizionare la leccarda al 1° ripiano;
- inserire l'apposito sostegno del girarrosto al 3° ripiano e posizionare lo spiedo inserendolo, attraverso l'apposito foro, nel girarrosto posizionato nel retro del forno;
- azionare il girarrosto selezionando con la manopola "L" la posizione .





La luce forno

Si accende ruotando la manopola "L" sul simbolo . Illumina il forno e resta accesa quando sia messo in funzione un qualsivoglia elemento elettrico riscaldante del forno.

Spia termostato (O)

Indica la fase di riscaldamento dello stesso, il suo spegnimento segnala il raggiungimento all'interno del forno della temperatura impostata con la manopola. A questo punto l'alternativo accendersi e spegnersi di questa spia indica che il termostato sta lavorando correttamente per mantenere costante la temperatura del forno.

La manopola del contaminuti di fine cottura

Alcuni modelli sono dotati di programmatore di fine cottura. Per utilizzarlo occorre caricare la suoneria ruotando la manopola "S" di un giro quasi completo in senso antiorario ; quindi, tornando indietro , impostare il tempo desiderato facendo coincidere con il riferimento fisso del frontalino il numero corrispondente ai minuti prefissati, al termine del tempo impostato oltre all'intervento della suoneria si ha lo spegnimento automatico del forno.

Attenzione: per utilizzare il forno in funzionamento manuale, escludendo cioè il programmatore di fine cottura, occorre far coincidere con il riferimento fisso del frontalino

il simbolo .

Quando il forno è spento il programmatore di fine cottura può essere usato come un normale contaminuti.

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

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


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

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

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.

Preriscaldamento

Nel caso in cui sia necessario preriscaldare il forno, in linea di massima tutte le volte in cui si cuociono cibi lievitati, è possibile utilizzare la funzione  "ventilato" che consente di raggiungere la temperatura desiderata in breve tempo e con consumi ridotti.

Una volta infornato si può passare alla funzione di cottura più indicata.

Cottura contemporanea su più ripiani

Se dovete cuocere su due ripiani utilizzate solamente la funzione  "ventilato" che è l'unica che consente tale possibilità.

- Il forno è dotato di 5 ripiani. Nella cottura ventilata utilizzate due dei tre ripiani centrali, il primo in basso e l'ultimo in alto sono investiti direttamente dall'aria calda che potrebbe provocare delle bruciature sui cibi delicati;
- Normalmente utilizzate il 2° ed il 4° ripiano dal basso, inserendo nel 2° ripiano i cibi che richiedono maggior calore. Ad esempio nel caso della cottura di arrostiti di carne contemporaneamente ad altri cibi, inserite l'arrostito al 2° ripiano, lasciando il 4° a cibi più delicati;
- Nella cottura contemporanea di cibi che hanno tempi e temperature di cottura diversi impostate una temperatura intermedia tra le due, infornate il cibo più delicato al 4° ripiano ed estraete dal forno prima l'alimento con tempo di cottura più breve;
- Utilizzate la leccarda al ripiano inferiore e la griglia a quello superiore;


Utilizzo del grill


Il forno multifunzione mette a vostra disposizione 2 diverse possibilità di grigliare.

Utilizzate la funzione  "grill", a porta chiusa, posizionando il cibo al centro della griglia posta al 3° o 4° ripiano partendo dal basso.

Per raccogliere sughi e/o grassi, posizionare la leccarda in dotazione al 1° ripiano.

Quando si utilizza tale funzione, si raccomanda di impostare il livello di energia al massimo anche se si possono impostare livelli inferiori semplicemente regolando la manopola del termostato su quello desiderato.

Nei modelli provvisti di girarrosto , nella funzione "grill" è possibile utilizzare il kit spiedo in dotazione. In questo caso, effettuare la cottura con la porta del forno chiusa, posizionando il kit spiedo al 3° ripiano (partendo dal basso) e la leccarda al 1° per raccogliere sughi e/o grassi.

La funzione  "Grill ventilato", **esclusivamente con porta forno chiusa**, è utilissima per grigliature veloci, si distribuisce il calore emesso dal grill consentendo contemporaneamente alla doratura superficiale anche una cottura nella parte inferiore.

Potete anche usarla nella parte finale della cottura dei cibi che abbiano bisogno di doratura superficiale, ad esempio è l'ideale per dorare la pasta al forno a fine cottura.

Nell'utilizzo di tale funzione disponete la griglia sul 2° o 3° ripiano partendo dal basso (vedi tabella cottura) dopodiché, per raccogliere i grassi ed evitare la formazione di fumo, disponete una leccarda nel 1° ripiano dal basso.

Importante: effettuare la cottura al "Gratin" con porta del forno chiusa, ciò per ottenere migliori risultati ed un sensibile risparmio di energia (10% circa).

Quando si utilizza tale funzione, si raccomanda di impostare il termostato a 200 °C, perchè questa è la condizione di rendimento ottimale, che si basa sull'irraggiamento ai raggi infrarossi. Questo, però, non significa che non si possano utilizzare temperature inferiori, semplicemente regolando la manopola del termostato sulla temperatura desiderata.

Pertanto i migliori risultati nell'utilizzo delle funzioni grill si ottengono disponendo la griglia sugli ultimi ripiani partendo dal basso (vedi tabella cottura) dopodiché, per raccogliere i grassi ed evitare la formazione di fumo, disponete la leccarda in dotazione nel primo ripiano dal basso.

Cottura dei dolci

Nella cottura dei dolci infornate sempre a forno caldo, attendete la fine di preriscaldamento, indicata dallo spegnimento della spia rossa "O". Non aprite la porta durante la cottura, per evitare un abbassamento del dolce. 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 oppure utilizzate carta forno.

Ho cotto su più ripiani (nella funzione "ventilato") e non tutti sono allo stesso avanzamento di cottura

Impostate una temperatura inferiore.
Non necessariamente ripiani inseriti contemporaneamente debbono essere tolti insieme.

Cottura della pizza

Per una buona cottura della pizza utilizzate la funzione  "ventilato":

- Preriscaldare il forno per almeno 10 minuti
- Utilizzare una teglia in alluminio leggero appoggiandola sulla griglia in dotazione. Utilizzando la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante
- Non aprite frequentemente il forno durante la cottura
- Nel caso di pizze molto farcite (capricciosa, quattro stagioni) è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.
- Nella cottura della pizza su due ripiani utilizzate il 2° ed il 4° con temperatura di 220°C ed infornate dopo aver preriscaldato per almeno 10 minuti.

Cottura del pesce e della carne

Per le carni bianche, i volatili ed il pesce utilizzate temperature da 180 °C a 200 °C.

Per le carni rosse che si vuole siano ben cotte all'esterno conservando all'interno il sugo, è bene utilizzare una temperatura iniziale alta (200°C-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 (in particolare anatra e selvaggina) bardate la carne con lardo o pancetta e posizionatela in modo che sia nella parte superiore.

Consigli pratici per la cottura

Posizione manopola selezione	Cibo da cucinare	Peso (Kg)	Posizione di cottura ripiani dal basso	Tempo di preriscaldamento (minuti)	Posizione manopola termostato	Tempo di cottura (minuti)
Scongelamento 	Tutti i cibi surgelati					
Statico 	Anatra Arrosto di vitello o manzo Arrosto di maiale Biscotti (di frolla) Crostate	1 1 1 - 1	3 3 3 3 3	15 15 15 15 15	200 200 200 180 180	65-75 70-75 70-80 15-20 30-35
Ventilato 	Pizza (su 2 ripiani) Lasagne Agnello Pollo arrosto + patate Sgombro Plum-cake Bignè (su 2 ripiani) Biscotti (su 2 ripiani) Pan di Spagna (su 1 ripiano) Pan di Spagna (su 2 ripiani) Torte salate	1 1 1 1 1 1 0.5 0.5 0.5 1.0 1.5	2-4 3 2 2-4 2 2 2-4 2-4 2 2-4 3	15 10 10 10 10 10 10 10 10 10 15	220 200 180 180 180 170 190 180 170 170 200	15-20 30-35 50-60 60-75 30-35 40-50 20-25 10-15 15-20 20-25 25-30
Forno Sopra 	Ritocchi di cottura	-	3/4	15	220	-
Grill 	Sogliole e seppie Spiedini di calamari e gamberi Filetto di merluzzo Verdure alla griglia Bistecca di vitello Cotolette Hamburger Sgombri Toast Con girarrosto Vitello allo spiedo Pollo allo spiedo Agnello allo spiedo	1 1 1 1 1 1 1 1 n.° 4 1.0 1.5 1.0	4 4 4 3/4 4 4 4 4 4 - - -	5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	Max Max Max Max Max Max Max Max Max Max Max Max	8-10 6-8 10 10-15 15-20 15-20 7-10 15-20 2-3 80-90 70-80 70-80
Grill ventilato 	Pollo alla griglia Seppie	1.5 1.5	3 3	5 5	200 200	55-60 30-35

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

Manutenzione ordinaria e pulizia della cucina

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

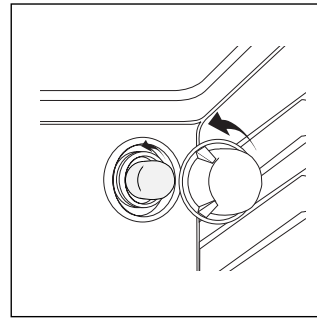
- **per la pulizia non utilizzare apparecchi a vapore**
- le parti smaltate e i pannelli autopulenti, se presenti, vanno lavate con acqua tiepida senza usare polveri abrasive e sostanze corrosive che potrebbero rovinarle;
- l'interno del forno va pulito, con una certa frequenza, quando è ancora tiepido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



Manutenzione rubinetti gas

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

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

Important

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 (installed independently) 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 In the case of problems and/or faulty operation, switch off the appliance, close the gas cock and do not tamper with the appliance. For repairs, contact only authorised after-sales service centres and request the use of original spare parts only. Failure to comply with the above may compromise the safety of the appliance.
- 19 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.
- 20 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.
- 21 Some parts of the appliance remain heated for a long time after use. Make sure not to touch them.
- 22 Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline, etc. near the appliance when it is in use.
- 23 When using small electric appliances near the hob, keep the supply cord away from the hot parts.
- 24 Make sure the knobs are in the "•"/"o" position when the appliance is not in use.
- 25 **Remember to keep children away from the appliance when you use the grill or oven, since these parts become very hot.**
- 26 **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.**
- 27 Some of the models have a glass hob cover. This could crack if overheated so make sure all the burners or electric hot plates are off before closing it.

Installation

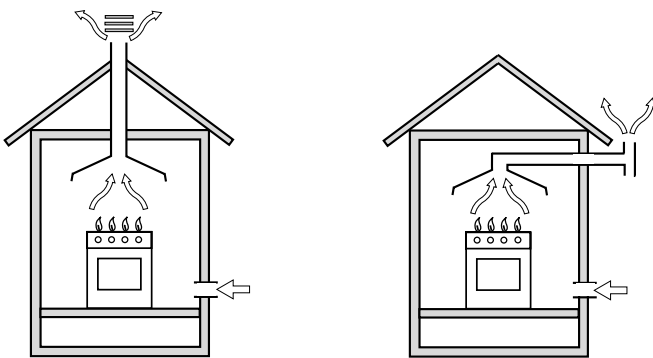
The following instructions should be read by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, regulated and technically serviced correctly in compliance with current regulations.

Important: Disconnect the appliance from the electrical supply before performing any maintenance or regulating the appliance.

Positioning

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

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



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

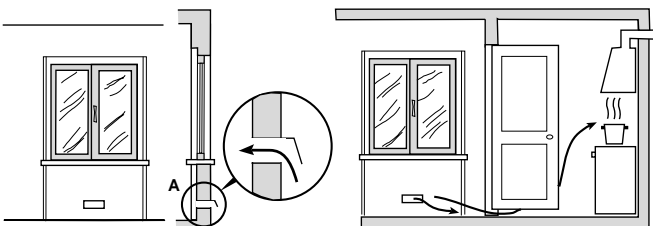
Directly to the outside

b) The room must also have a system to permit proper air circulation, needed for combustion to occur normally. The flow of air needed for combustion must not be less than 2 m³/h per kW of installed power. The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm²; the opening must not be able to be accidentally blocked. For those appliances not equipped with a safety device for accidental flame loss, the ventilation apertures must be increased by 100%, with the minimum being 200cm² (Fig. A). The system can also provide the air needed for combustion by indirect means, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be common rooms or bedrooms. (Fig. B).

Detail A

Adjacent Room

Room to be Ventilated



Examples of Ventilation Openings Comburent Air
Fig. A

Increased Opening Between Door and Floor
Fig. B

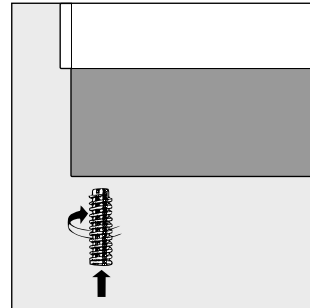
c) Intensive and prolonged use of the appliance may result in the need for supplemental air circulation, e.g.

opening windows or increasing mechanical venting (if present).

d) Liquefied petroleum gas is heavier than the air and, therefore, settles downwards. Thus, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with apertures to the outside for ventilation of gas in the case of leaks. LPG cylinders must not, therefore, be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.) whether they are partially or completely full. It is a good idea to keep only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not subject to heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) which are able to increase the temperature of the cylinder above 50°C.

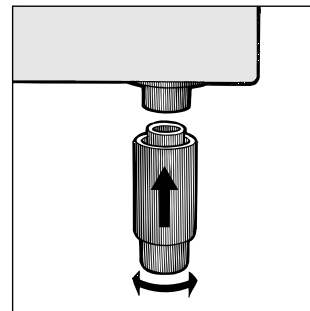
Levelling your Appliance (only on certain models)

4 support feet which are adjusted using screws are located in the lower part of the cooker. These level off the oven when necessary. It is essential that the cooker be standing level.



Mounting the Legs (only on certain models)

Legs are provided and can be installed under the base of the 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:

- Kitchen cabinets installed next to the cooker that are higher than the top of the hob, must be at least 600 mm from the edge of the hob itself.
- Hoods must be installed according to the requirements in the installation manual for the hood and, in any case, at a minimum height of 650 mm.
- If the hood is installed below a wall cabinet, the latter must be at least 700 mm (millimetres) above the surface of the hob. Cabinets installed adjacent to the hood must be at least 420 mm above the hob, as shown in Figures

C and D.

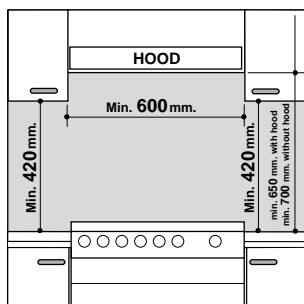


Fig. C

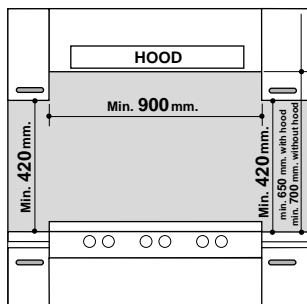


Fig. D

Connecting the Gas

The appliance should be connected to the mains or to a gas cylinder in compliance with current National Regulations. 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 the current National Regulations.

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

Connection with a Hose

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

- 8 mm for liquid gas;
- 13 mm 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, moving parts, and it should not be crushed;
- The full length of the hose should be easy to inspect in order to check its condition.

Check that the hose fits firmly into place at the two ends and fix it with clamps complying with current National Regulations. If any of the above recommendations can not be followed, flexible metal pipes should be used. If the cooker is 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 use pipes and gaskets complying with current standards. The full length of the pipe must not exceed 2000 mm. Once the connection has been made, ensure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not crushed.

Checking that the Connection is Tight

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

Connecting the Power Supply Cord to the Mains

Install a normalised plug corresponding to the load indicated on the data plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains. The omnipolar circuit breaker should be sized according to the load and should comply with current regulations (the earth wire should not be interrupted by the circuit breaker). The supply cable should be positioned so that it does not reach a temperature of more than 50°C with respect to the room temperature, along its length. Before making the connection, check that:

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

NB: Never use reducers, adaptors or shunts since they can cause heating or burning.

Converting the Hob for Different Types of Gas

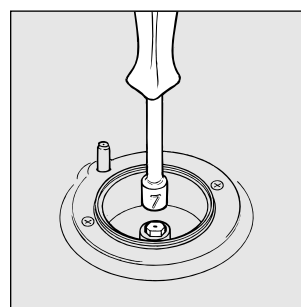
In order to convert the cooker to a different type of gas with respect to the gas for which it was manufactured (indicated on the label attached to the lid), follow these steps:

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 use a new sealing gasket.

b) Replace the burner nozzles on the hob:

- Remove the grids and slide the burners from their housings;
- Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner, and replace them with nozzles for the new type of gas (see table 1 "Burner and Nozzle Characteristics").



- Replace all the components by repeating the steps in reverse order.

- c) Minimum regulation of the hob burners:
- Turn the tap to minimum;
 - Remove the knob and adjust the regulation screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
- NB.:** In the case of liquid gas, the regulation screw must be screwed in all the way.
- Check that the flame does not go out when you turn the tap quickly from high to low.
- d) Regulating the primary air of the burners: the primary air of the burners does not need to be regulated.

Important

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

Note

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

Burner and Nozzle Specifications

Table 1

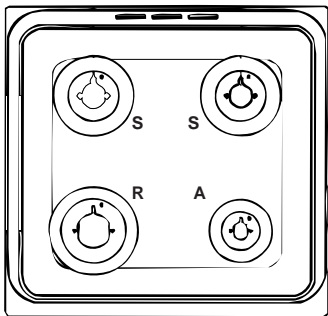
Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)		Liquid Gas				Natural Gas			
		Nominal	Reduced	By-Pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h		Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h
						***	**				
Fast (Large)(R)	100	3.00	0.7	41	86	218	214	116	286	143	286
Semi Fast (Medium)(S)	75	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
Supply Pressures	Nominal (mbar)					28-30	37	20		13	
	Minimum (mbar)					20	25	17		6,5	
	Maximum (mbar)					35	45	25		18	

* At 15°C and 1013 mbar- dry gas

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

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

Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³



K6 G52S/R

Technical Specifications

Inner Dimensions of the Oven:

Width: 43.5 cm
Depth: 40 cm
Height: 32 cm

Inner Volume of the Oven:

56 Liters


Inner Dimensions of the Food Warmer:

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


ENERGY LABEL

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

Energy consumption for Forced convection

heating mode:  Fan assisted

Declared energy consumption for Natural convection Class

heating mode:  Convection

Voltage and Frequency of Power Supply:

See data plate.

Burners:

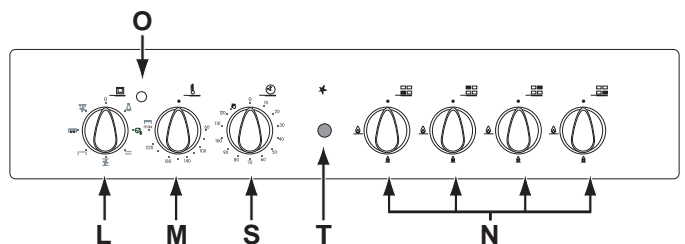
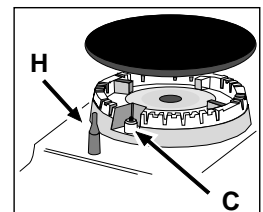
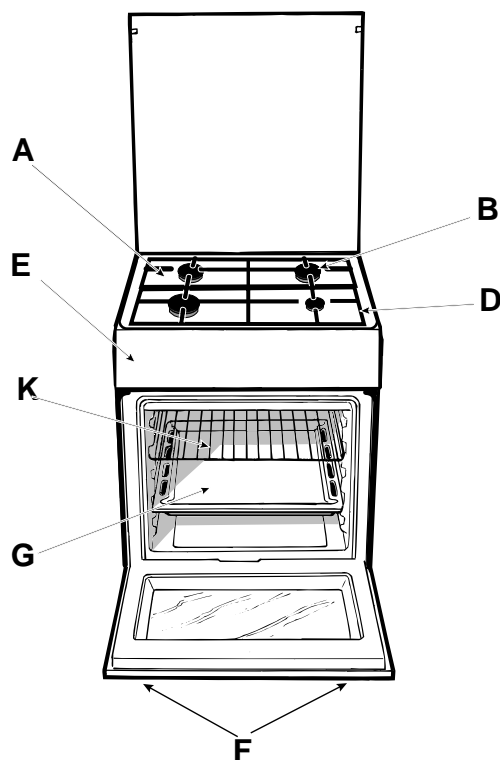
Adaptable for use with all the types of gas indicated on the data plate.



This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

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

Cooker with Multifunction Oven



- A Tray for Catching Overflows
- B Gas Burner
- C Electronic Lighting Device
- D Top Grate
- E Control Panel
- F Adjustable Feet or Legs
- G Dripping Pan or Baking Sheet
- H Flame Failure Device for Cooktop Burners

- K Oven Rack
- L Selector Knob
- M Thermostat Knob
- N Control Knobs for Gas Burners on Hob
- O Thermostat Light
- S Cooking Control Timer Knob (only on a few models)
- T Electronic Ignition for the Gas Cooktop

How To Use Your Appliance

The various features of cooker are controlled through the knobs and buttons located on the 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 solid ring ●. To light one of the burners, hold a lighted match or lighter near the burner and, at the same time, press down and turn the corresponding knob counter clockwise 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 corresponds 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 C). This device operates when a slight pressure is applied to the "T" button

marked with ✨ symbol. To light a specific burner just press the button labelled "T" 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 Flame Failure Device for Hob Burners

These models are identified by the presence of a flame detection device (see detail H).

Important: Since the top burners are equipped with a safety device, after lighting the burner **keep the knob pressed in for about 3 seconds** to allow the gas to pass until the safety thermocouple is heated.

Attention: The first time you use the oven we recommend that you set the thermostat on the highest setting and leave the oven on for about a half of an hour with nothing in it. 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.

Attention: to use the oven in manual mode without the cooking control timer, match the indicator on the control

panel with the 🕒 symbol on the timer knob.

The Oven Control Knobs

This multi-function oven combines the advantages of traditional convection ovens with those of the more modern fan assisted models in a single appliance.

It is an extremely versatile appliance that allows you to choose easily and safely between 5 different cooking modes. The various features offered by the oven are selected by means of selector knob "L" and thermostat "M" situated on the control panel.

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

Notice: Place the dripping pan provided on the bottom shelf of the oven to prevent any sauce and/or grease from dripping onto the bottom of the oven only when grilling food or when using the rotisserie (only available on certain models). 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 grid provided with the appliance inserted especially along the oven guides

Attention: to use the oven in manual mode without the cooking control timer, match the indicator on the control panel with the 🕒 symbol on the timer knob.

"Defrosting" Mode 🍴

Position of thermostat knob "M": **any**

The fan located on the bottom of the oven makes the air circulate at room temperature around the food. This is recommended for the defrosting of all types of food, but in particular for delicate types of food which do not require heat, such as for example: ice cream cakes, cream or custard desserts, fruit cakes. By using the fan, the defrosting time is approximately halved. In the case of meat, fish and bread, it is possible to accelerate the process using the "multi-cooking" mode and setting the temperature to 80° - 100°C.

Convection Mode —

Position of thermostat knob "M": between **60°C** and **Max**. On this setting, the top and bottom heating elements come on. This is the classic, traditional type of oven which has been perfected, with exceptional heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequalled when it comes to cooking dishes made up of several ingredients, e.g. cabbage with ribs, Spanish style cod, Ancona style stockfish, tender veal strips with rice, etc. Excellent results are achieved when preparing veal or beef-based dishes as well (braised meats, stew, goulash, wild game, ham etc.) which need to cook slowly and

require basting or the addition of liquid. It nonetheless remains the best system for baking cakes as well as fruit and cooking using covered casserole dishes for oven baking. When cooking in convection mode, only use one dripping pan or cooking rack at a time, otherwise the heat distribution will be uneven. Using the different rack heights available, you can balance the amount of heat between the top and the bottom of the oven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top.

Fan Assisted Mode

Position of thermostat knob "M": Between 60°C and Max. The heating elements, as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant and uniform throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly over its entire surface. With this mode, you can also cook various dishes at the same time, as long as their respective cooking temperatures are the same. A maximum of 2 racks can be used at the same time, following the instructions in the section entitled: "Cooking On More Than One Rack". This fan assisted mode is particularly recommended for dishes requiring a gratin finish or for those requiring considerably prolonged cooking times, such as for example: lasagne, pasta bakes, roast chicken and potatoes, etc... Moreover, the excellent heat distribution makes it possible to use lower temperatures when cooking roasts. This results in less loss of juices, meat which is more tender and a decrease in the loss of weight for the roast. The fan assisted mode is especially suited for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of condiments, thus maintaining their flavour and appearance.

Desserts: the fan assisted mode is also perfect for baking leavened cakes.

Moreover, this mode can also be used to thaw quickly white or red meat and bread by setting the temperature to 80 °C. To thaw more delicate foods, set the thermostat to 60°C or use only the cold air circulation feature by setting the thermostat to 0°C.

"Top" oven

Position of thermostat knob "M": Between 60°C and Max. The top heating element comes on.

This mode can be used to brown food at the end of cooking.

Grill

Position of thermostat knob "M": Max

The top heating element and the turnspit come on.

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

Use the "grill" mode **with the oven door ajar**.

Some grilling examples are included in the "Practical Cooking Advice" paragraph.

Fan Assisted Grill


Position of thermostat knob "M": between 60°C and 200°C. The top central heating element and the fan come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Excellent results are achieved with kebabs made with meats and vegetables, sausages, ribs, lamb chops, chicken in a spicy sauce, quail, pork chops, etc.

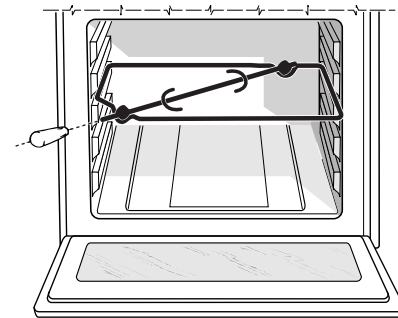
All "gratin" cooking must be done with the oven door shut.

This mode is also ideal for cooking fish steaks, like swordfish, tuna, grouper, stuffed cuttlefish etc.


The turnspit

To start the turnspit, proceed as follows:

- a) place the oven tray on the 1st rack;
- b) insert the special turnspit support on the 3rd rack and position the spit by inserting it through the special hole into the turnspit at the back of the oven;
- c) start the turnspit using knob "L" to select setting .





The oven light

Set knob "L" to the  symbol to turn it on. It lights the oven and stays on when any of the electrical heating elements in the oven come on.


Thermostat Light (O)

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

Cooking Control Timer Knob (only on 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 "S" 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.

At the end of the programmed length of time, the timer will sound and automatically turn off the oven.

Attention: to use the oven in manual mode without the cooking control timer, match the indicator on the control panel with the  symbol on the timer knob. When the oven is not in use, the cooking control timer can be used like a normal timer.

Practical Advice on Using the Burners

In order to obtain the best performance, keep in mind the following:


- Use the appropriate cookware for each burner (see table) so that the flames do not extend beyond the bottom of the cookware.
- Only flat bottom cookware should be used.
- At the boiling point, turn the knob to low.
- Always use a lid with the cookware.

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

NB. On the models supplied with a reducer grate, remember that this should be used only for the auxiliary burner when you use casserole dishes with a diameter under 12 cm.


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

Preheating

If the oven must be preheated (this is generally the case when cooking leavened foods), the “**fan assisted**” mode  can be used to reach the desired temperature as quickly as possible in order to save on energy.

Once the food has been placed in the oven, the most appropriate cooking mode can then be selected.


Cooking on More Than One Rack

If you have to cook on more than one rack at the same time, use only the “**fan assisted mode**”  which is the only one that is appropriate for this type of cooking.

- The oven is fitted with 5 racks. During fan assisted cooking, use two of the three central racks; the lowest and highest racks receive the hot air directly and therefore delicate foodstuffs could be burnt on these racks.
- As a general rule, use the 2nd and 4th rack from the bottom, placing the foodstuffs that require greater heat on the 2nd rack from the bottom. For example, when cooking meat roasts together with other food, place the roast on the 2nd rack from the bottom and the more delicate food on the 4th rack from the bottom.
- When cooking foodstuffs that require differing times and temperatures, set a temperature that is somewhere between the two temperatures required, place the more delicate food on the 4th rack from the bottom and take the food requiring less time out of the oven first.
- Use the dripping pan on the lower rack and the grid on the upper;


Using the Grill


This multi-function oven offers you **2 different grilling modes**.

Use the “**grill**” mode  with the oven door ajar, placing the food under the centre of the grill (situated on the 3rd or 4th rack from the bottom).

To catch any fat and/or grease that may drip from the rack, place the dripping pan provided on the first rack from the bottom.

When using this mode, we recommend you set the energy level to the highest setting, even though lower levels can be set, simply by adjusting the thermostat knob to the desired level.

In models fitted with a rotisserie , you can use the spit kit provided when using the “**grill**” mode. In this case, cook with the oven door shut, placing the spit kit on the third oven rack from the bottom and the dripping pan on the bottom rack to collect any sauce and /or dripping fat.

Setting , “**fan assisted grill**”, only with the oven door shut, is extremely useful for grilling foods rapidly, as the distribution of heat makes it possible not only to brown the surface, but also to cook the bottom part.

Moreover, it can also be used for browning foods at the end of the cooking process, such as adding that gratin finish to pasta bakes, for example.

When using this mode, place the grid on the 2nd or 3rd oven rack from the bottom (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and thus smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st rack from the bottom.

Important: always use the grill with the oven door shut.

This will allow you both to obtain excellent results and to save on energy (approximately 10%).

When using this mode, we advise you to set the thermostat to 200°C, as it is the most efficient way to use the grill, which is based on the use of infrared rays. However, this does not mean you cannot use lower temperatures, simply by adjusting the thermostat knob to the desired temperature.

Therefore the best results when using the grill modes are obtained by placing the grid on the lower racks (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st oven rack from the bottom.

Baking Cakes

When baking cakes, always place them in a preheated oven. Make sure you wait until the oven has been preheated thoroughly (the red light “O” will turn off). Do not open the oven door during baking to prevent the cake from dropping. In general:

Pastry is too dry

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

Pastry dropped

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

Pastry is too dark on top

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

Cooked well on the inside but sticky on the outside

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

The pastry sticks to the pan


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

I used more than one level (in the function "ventilated oven") and they are not all at the same cooking point

Use a lower temperature setting. It is not necessary to remove the food from all the racks at the same time.

Cooking Pizza

For best results when cooking pizza, use the “fan

assisted”  mode:

- Preheat the oven for at least 10 minutes;
- Use a light aluminium pizza pan, placing it on the grid supplied with the oven. If the dripping pan is used, this will extend the cooking time, making it difficult to get a crispy crust;
- Do not open the oven door frequently while the pizza is cooking;
- If the pizza has a lot of toppings (three or four), we recommend you add the mozzarella cheese on top halfway through the cooking process.
- When cooking pizza on two racks, use the 2nd and 4th with a temperature of 220°C and place the pizzas in the oven after having preheated it for at least 10 minutes.

Cooking Fish and Meat







When cooking white meat, fowl and fish, use temperature settings from 180 °C to 200 °C.

For red meat that should be well done on the outside while tender and juicy in the inside, it is a good idea to start with a high temperature setting (200°C-220°C) for a short time, then turn the oven down afterwards.

In general, the larger the roast, the lower the temperature setting. Place the meat on the centre of the grid and place the dripping pan beneath it to catch the fat.

Make sure that the grid is inserted so that it is in the centre of the oven. If you would like to increase the amount of heat from below, use the low rack heights. For savoury roasts (especially duck and wild game), dress the meat with lard or bacon on the top.

Practical Cooking Advice

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from bottom	Preheating time (minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (minutes)
Defrosting 	All frozen food					
Convection 	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Fan assisted 	Pizza (on 2 racks)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Lamb	1	2	10	180	50-60
	Roast chicken + potatoes	1	2-4	10	180	60-75
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
Top Oven 	Browning food to perfect cooking	-	3/4	15	220	-
Grill 	Soles and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	6-8
	Cod filet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	10-15
	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20
	Toasted sandwiches	n.° 4	4	5	Max	2-3
	With rotisserie					
	Veal on the spit	1.0	-	5	Max	80-90
	Chicken on the spit	1.5	-	5	Max	70-80
	Lamb on the spit	1.0	-	5	Max	70-80
Fan assisted grill 	Grilled chicken	1.5	3	5	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	3	5	200	30-35

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

Routine Maintenance and Cleaning

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

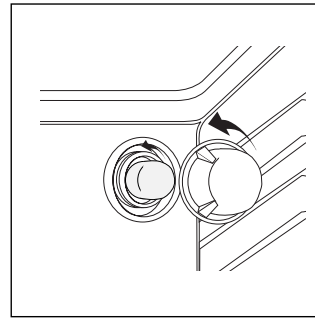
- **Do not use steam equipment to clean the appliance.**
- The enamelled parts and the self-cleaning panels are washed with warm water without using any abrasive powders or corrosive substances which could ruin them;
- The inside of the oven should be cleaned fairly often while it is still warm, using 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 on the flame spreaders should be checked to make sure they are free of any obstructions;
- Stainless steel may become marked if it comes into contact with very hard water or harsh detergents (containing phosphorous) for long periods of time. After cleaning, it is advisable to rinse thoroughly and dry. It is also recommended that drops of water be dried;
- 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 and electric plates 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

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



Gas tap maintenance

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

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

Предупреждения

Для обеспечения эффективной и безопасной эксплуатации данного бытового электроприбора:

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

- 1 Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- 2 Данные инструкции относятся только к странам, обозначения которых приведены в руководстве и на заводской табличке изделия.
- 3 **Данное техническое руководство относится к бытовому электроприбору класса 1 (отдельное изделие) или классу 2 – подгруппа 1 (встроенное между 2 кухонными элементами).**
- 4 Перед началом эксплуатации данного изделия рекомендуется внимательно прочитать инструкции, содержащиеся в данном руководстве, предоставляющие важные рекомендации по безопасному осуществлению монтажа, эксплуатации и технического обслуживания. Бережно сохраните данное руководство для его консультации в будущем.
- 5 После снятия упаковки проверьте, чтобы изделие не было повреждено. В случае сомнений не пользуйтесь изделием и обратитесь к квалифицированному технику. Части упаковки (пластмассовые мешки, вспененный полистирол, гвозди и т.д.) не должны попадать в руки детей, так как эти материалы представляют собой потенциальную опасность.
- 6 Установка должна быть выполнена квалифицированным персоналом в соответствии с инструкциями производителя. Неправильная установка может причинить ущерб людям, животным или имуществу, за который производитель не несет никакой ответственности.
- 7 Электрическая безопасность данного изделия гарантируется только, если оно правильно подсоединено к надежной системе заземления в соответствии с действующими правилами электрической безопасности. Необходимо проверить соблюдение этого важного требования по безопасности и в случае сомнений поручить тщательную проверку системы квалифицированному персоналу. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный отсутствием заземления электрического изделия.
- 8 Перед подсоединением электрического изделия проверьте, чтобы данные, указанные на заводской табличке (расположенной на самом изделии и/или на его упаковке), соответствовали характеристиками сети электропитания и газопровода.
- 9 Проверьте, чтобы потребление электроэнергии электрического изделия и электрических розеток соответствовало максимальной мощности изделия, указанной на заводской табличке. В случае сомнений обратитесь к квалифицированному специалисту.
- 10 При монтаже изделия необходимо установить многополярный разъединитель с расстоянием между контактами равным или больше 3 мм.
- 11 Если вилка электроприбора не подходит к электророзетке, поручите квалифицированному электрику замену розетки на пригодную. В частности электрик должен проверить, чтобы сечение проводов электророзетки соответствовало поглощаемой мощности электрического изделия. Как правило не рекомендуется использовать переходники, тройники и/или удлинители. При необходимости в использовании вышеуказанных устройств следует использовать только простые или множественные переходники и удлинители, соответствующие действующим нормативам по безопасности. При этом важно не превышать предел расхода по значению тока, указанный на простом переходнике или удлинителе, и максимальную мощность, указанную на множественном переходнике.
- 12 В период простоя изделия отсоедините его от сети электропитания. На период простоя изделия выключите общий выключатель изделия и перекройте газовый кран.
- 13 Не закрывайте вентиляционные отверстия или решетки рассеивания тепла;
- 14 Пользователь не должен самостоятельно заменять провод электропитания данного изделия. В случае повреждения провода электропитания или для его замены обращайтесь только в центр технического обслуживания, уполномоченный производителем изделия.
- 15 Данное изделие должно использоваться исключительно в целях, для которых оно было спроектировано. Любое другое его использование (например, отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.
- 16 При использовании любого электроприбора необходимо соблюдать некоторые основные правила. В частности:
 - не прикасайтесь к электроприбору мокрыми или влажными руками или с мокрыми ногами.
 - не пользуйтесь электроприбором с босыми ногами
 - используйте удлинители только в случае крайней необходимости
 - не тяните за провод электропитания электроприбора или за сам электроприбор для его отсоединения от электророзетки.
 - не подвергайте электроприбор воздействию атмосферных осадков (дождь, солнце и т.д.)
 - не разрешайте детям или недееспособным лицам пользоваться электроприбором без присмотра
- 17 Перед осуществлением чистки или технического обслуживания электроприбора отсоедините его от сети электропитания, вынув вилку из розетки или при помощи общего выключателя.
- 18 По завершении срока службы данного изделия рекомендуется вывести его из строя, обрезав провод электропитания, вынув перед этим вилку из розетки. Кроме того рекомендуется обезвредить потенциально опасные части изделия в особенности для детей, которые могут использовать выведенный из строя электроприбор для игры.
- 19 Не ставьте на конфорки деформированную или неустойчивую посуду во избежание ее опрокидывания. Ставьте посуду на варочную панель так, чтобы случайно не задеть за рукоятки кастрюль и не опрокинуть их.
- 20 Некоторые части кухонной плиты остаются горячими в течение долгого времени после их использования. Обращайте внимание, чтобы случайно не прикоснуться к ним.
- 21 Не используйте горючие жидкости (спирт, бензин) рядом с работающей кухонной плитой.
- 22 При использовании мелких бытовых электроприборов рядом с кухонной плитой обращайтесь внимание, чтобы их провод не касался горячих частей плиты.
- 23 Всегда проверяйте, чтобы рукоятки находились в положении "□"/"○", когда изделие не используется.
- 24 **В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять осторожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.**
- 25 **Для исправного функционирования газовых устройств необходимо отрегулировать воздухообмен. Проверьте, чтобы при установке этих устройств соблюдались требования, описанные в параграфе «Расположение».**
- 26 Стеклопанельная крышка (имеется только в некоторых моделях) может треснуть в случае ее перегрева, поэтому перед тем как закрыть крышку кухонной плиты убедитесь, что все газовые или возможные электрические конфорки выключены.
- 27 Если кухонная плита устанавливается на возвышение, необходимо зафиксировать ее надлежащим образом.

Istruzioni per l'installazione

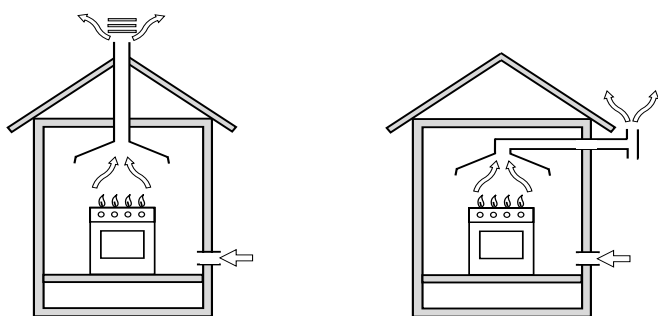
Приведенные ниже инструкции предназначены для квалифицированных монтажников для наиболее правильного выполнения монтажа, регулировки и технического обслуживания с соблюдением действующих нормативов.

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

Расположение

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

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



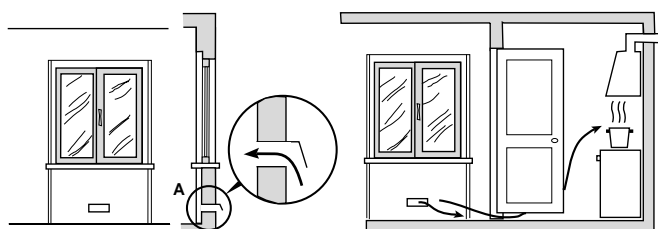
В камин или в дымоход с медным покрытием (для кухонных устройств для приготовления пищи)

Непосредственно в атмосферу

- b) В помещении должна быть предусмотрена система, обеспечивающая достаточный приток воздуха для надлежащего горения. Расход воздуха, необходимый для горения, должен быть не менее 2 м³/час на кВт установленной мощности. Система притока воздуха может забирать воздух непосредственно из атмосферы, снаружи здания через воздуховод с проходным сечением не менее 10 см², который не может быть случайно засорен. Для кухонной бытовой техники, варочная панель которых не оснащена защитным устройством на случай отсутствия пламени, сечение вентиляционных отверстий должно быть увеличено на 100% с минимальным сечением 200 см² (Рис. А). Или же воздух для горения может поступать из прилегающих помещений, оснащенных вентиляционным отверстием, выходящим в атмосферу, как описано выше, при условии, что эти помещения не являются пожароопасными или спальнями (Рис. В).

Деталь А

Смежное помещение
Вентилируемое помещение



Примеры вентиляционных отверстий для притока воздуха
Рис. А

Увеличение расстояния между дверью и полом.
Рис. В

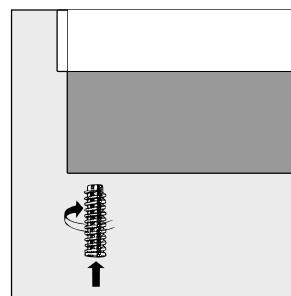
- c) Интенсивное, продолжительное использованием

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

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

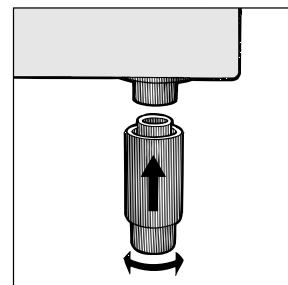
Нивелировка (имеется только в некоторых моделях)

В нижней части кухонной плиты расположены 4 опорные ножки с регулируемыми винтами, которые при необходимости позволяют оптимизировать выравнивание кухонной плиты. Очень важно, чтобы кухонная плита была установлена ровно.



Установка ножек (имеется только в некоторых моделях)

К кухонной плите прилагаются ножки, вставляемые в основание кухонной плиты.



Монтаж кухонной плиты

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

необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

- a) Изделие может быть установлено на кухне, в столовой или в однокомнатной квартире, но не в ванной комнате.
- b) Кухонные элементы, установленные рядом с кухонной плитой, должны находиться на расстоянии не менее 200 мм от поверхности кухонной плиты, в случае, если поверхность плиты выше рабочей поверхности кухонных элементов. Занавески не должны располагаться сзади кухонной плиты или ближе, чем на 200 мм сбоков изделия.
- c) Возможные воздухоочистительные вытяжки должны быть установлены в соответствии с инструкциями, приведенными в техническом руководстве к этим вытяжкам.
- d) Если кухонная плита устанавливается под навесным кухонным шкафом, расстояние между рабочей поверхностью кухонной плиты и дном шкафа должно быть не менее 420 мм (миллиметров). Возгораемые навесные кухонные шкафы должны располагаться на высоте не менее 700 мм непосредственно над рабочей поверхностью кухонной плиты (Рис. С и D).
- e) Стена, прилегающая к задней стенке кухонной плиты, должна быть из невозгораемого материала.

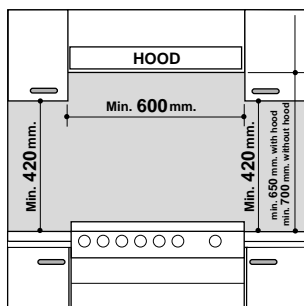


Рис. С

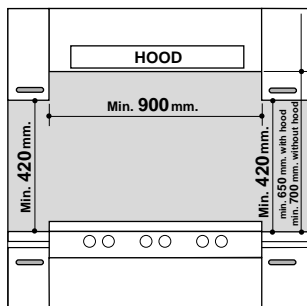


Рис. D

Подключение газа

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

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

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

Подключение шлангом

Подсоедините газовый шланг, характеристики которого отвечают национальным стандартам.

Внутренний диаметр штуцеров под шланги:

8 мм – для сжиженного газа;

13 мм – для метана.

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

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

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

Если монтаж кухонной плиты производится по классу 2, подгруппа 1, необходимо подсоединить ее к газопроводу при помощи металлической гибкой трубы, соответствующей нормативу UNI-CIG 9891

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

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

Проверка уплотнения

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

По завершении подсоединения проверьте, чтобы металлическая гибкая трубка не касалась подвижных частей или не была сжата.

Подсоединение провода изделия к сети электропитания

Подсоедините к проводу изделия стандартную электрическую вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на заводской табличке с данными. В случае прямого подсоединения к сети электропитания необходимо установить между электроприбором и сетью многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, рассчитанный на нагрузку и соответствующий действующим нормативам (провод заземления не должен прерываться выключателем). Провод электропитания должен располагаться таким образом, чтобы ни в какой точке он не подвергался нагреванию, превышающему температуру помещения на 50°C. Перед осуществлением электрического подсоединения необходимо проверить следующее:

- ограничительный клапан и домашняя система должны быть рассчитаны на нагрузку плиты (смотреть заводскую табличку с техническими данными);

- Сеть электропитания должна быть оснащена надежным заземлением согласно нормативам и указаниям законодательства;
- Электрическая розетка или многополюсный выключатель должны быть легкодоступны без необходимости съема варочной панели кухонной плиты.

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

Настройка варочной панели на различные типы газа

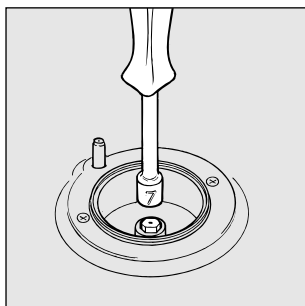
Для настройки кухонной плиты на тип газа, отличающийся от газа, на который она рассчитана (указан на этикетке), необходимо выполнить следующие операции:

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

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

- б) Порядок замены форсунок конфорок на варочной панели:

- снимите решетки с варочной панели и выньте горелки из своих гнезд;
- отвинтите форсунки при помощи полого гаечного ключа 7 мм и замените их на форсунки, рассчитанные на новый тип газа (смотрите таблицу 1 «Характеристики горелок и форсунок»).



- восстановите на место все комплектующие, выполняя операции в обратном порядке по отношению к описанным выше.
- с) Порядок регулировки минимального пламени конфорок на варочной панели:

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

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

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

- д) Порядок регулировки первичного воздуха конфорок на варочной панели:

Конфорки не нуждаются в какой-либо регулировки первичного воздуха.

Внимание

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

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

Характеристики газовых горелок и форсунок

Таблица 1

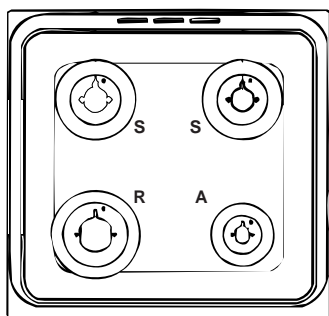
Горелки	Диаметр (mm)	Мощность Вт kW (p.c.i.*)		Сжиженный газ				Метан			
		Номи-нальн.	Умень-шенная	Отвер-стие 1/100 (mm)	жиклер 1/100 (mm)	поток* л/ч		жиклер 1/100 (mm)	поток* л/ч	жиклер 1/100 (mm)	поток* л/ч
						***	**				
Быстрая (Большая) (R)	100	3,00	0,7	41	86	218	214	116	286	143	286
Полубыстрая (Средняя) (SR)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	106	181	118	181
Добавочная (Малая) (A)	55	1,00	0,4	30	50	73	71	79	95	80	95
Давление газа	Номинальное (mbar) Минимальное (mbar) Максимальное (mbar)					30 25 35	37 25 45	20 18 25		13 6.5 18	

* При 15°C и 1013 мбар – сухой газ

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

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

Природный газ Теплотворная способность = 37,78 МДж/м³



K6 G52S/R

Технические характеристики

Рабочие габаритные размеры духового шкафа:

ширина см. 43,5

глубина см. 40

высота см. 32

Рабочая ёмкость духового шкафа:

56 литров

Рабочие размеры ящика для разогревания пищи:


ширина см. 46

глубина см. 42

высота см. 8.5

ТАБЛИЧКА С ТЕХНИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ

Расход электроэнергии при принудительной конвекции

функция нагрева:  Вентилированное

Termiszetes hxbamlsi Osztblы nйvleges energiafogyasztbsa

функция нагрева:  Статическое

Напряжение и частота электропитания:

см. табличку с техническими характеристиками

Горелки:

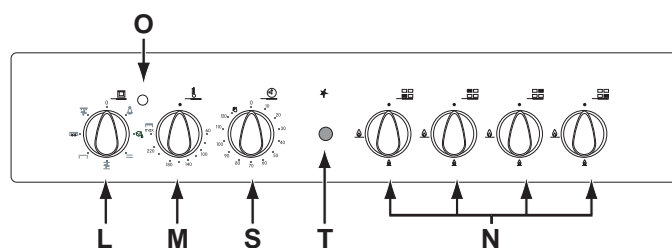
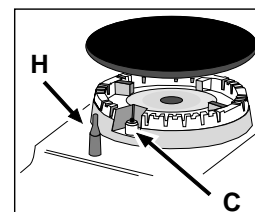
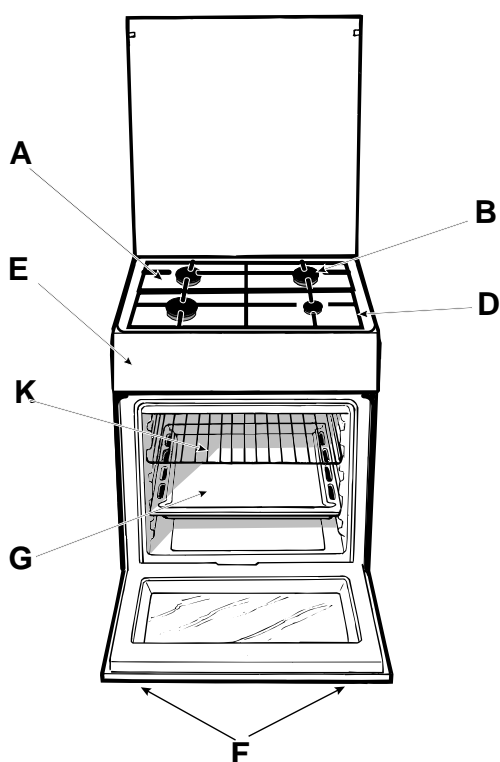
настраиваются на все типы газа, указанные на паспортной табличке изделия



Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества:

- 73/23/CEE от 19/02/73 (Низкое напряжение) и последующим изменениям;
- 89/336/CEE от 03.05.89 (Электромагнитная совместимость) и последующим изменениям;
- 90/396/CEE от 29.06.90 (Газ) и последующим изменениям;
- 93/68/CEE от 22.07.93 и последующим изменениям.

Кухонная плита с многофункциональным духовым шкафом



A Варочная панель с бортиками для сбора возможных утечек

B Газовая конфорка

C Электронное устройство мгновенного зажигания

D Опорная решетка варочной панели

E Панель управления

F Регулируемые ножки или опоры

G Противень или жарочный лист

H Предохранительное устройство конфорки на варочной панели

K Решетка духовки

L Рукоятка программирования

M Рукоятка термостата

N Рукоятки включения газовых конфорки варочной панели

O Световой индикатор термостата


S Рукоятка таймера окончания приготовления

T Электронное зажигание конфорки варочной панели

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

Рукоятки включения газовых конфорок варочной панели (N)

Рядом с каждой рукояткой закрашенным кружком ● показано положение газовой конфорки, управляемой данной рукояткой. Для зажигания одной из конфорок поднесите к ней зажженную спичку или зажигалку, нажмите до упора и поверните против часовой стрелки соответствующую рукоятку в положение


максимальное . Каждая конфорка может гореть большим, средним или малым пламенем. В зависимости от этих трех различных режимов горения на рукоятке, помимо положения выключено, обозначенного символом ●, когда он находится напротив справочной отметки, показаны положения

максимального  и **минимального** .

Изменение режима горения конфорки производится, вращая рукоятку против часовой стрелки из положения выключено. Для выключения конфорки поверните рукоятку по часовой стрелке вплоть до гашения пламени (положение, обозначенное тем же символом ●).

Электронное зажигание конфорок варочной панели

Некоторые модели оснащены электронной системой мгновенного зажигания газовых конфорок на варочной панели: они отличаются наличием устройства зажигания (смотрите деталь С). Принцип действия данного устройства заключается в

легком нажатии на кнопку "Т", обозначенную символом . Для зажигания нужной вам конфорки достаточно нажать кнопку "Т" и одновременно нажать до упора и повернуть против часовой стрелки соответствующую рукоятку вплоть до зажигания конфорки. **Для мгновенного зажигания рекомендуется сначала нажать кнопку, затем повернуть рукоятку.**

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

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


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

Важно: так как конфорки варочной панели оснащены защитным устройством, после зажигания конфорки **необходимо держать рукоятку нажатой примерно в течение 3 секунд** для притока газа вплоть до нагревания защитной термопары.

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

Внимание: Установите прилегающий противень для сбора сока и/или жира на самый нижний уровень только в случае использования функции гриль или вертела (имеющихся только в некоторых моделях). Для других

функций никогда не используйте самый нижний уровень и никогда не помещайте никаких предметов на дно духового шкафа в процессе приготовления, так как это может повредить его эмалированное покрытие. Всегда ставьте Вашу посуду для приготовления блюд (жаровни, алюминиевые листы и т.д.) на прилегающую решетку, установленную на опорные направляющие духовки.

Внимание: для использования духового шкафа в ручном режиме, т.е. исключив устройство программирования окончания приготовления, необходимо, чтобы фиксированная отметка на передней панели духовки совпала с символом .

Многофункциональный духовой шкаф сочетает в себе преимущества обычных духовок с натуральной конвекцией: "статических", и современных духовой с принудительной конвекцией: "вентилируемых".

Это чрезвычайно универсальное изделие, предоставляющее на выбор 5 имеющихся легких и надежных способов приготовления продуктов. Выбор различных имеющихся функций производится при помощи рукоятки "L" и термостата "M", расположенных на панели управлений.

Функция «Размораживание»

Положение рукоятки термостата "M": **любое**
Вентилятор, расположенный внизу духовки, производит циркуляцию воздуха вокруг продукта при комнатной температуре. Эта функция используется для размораживания любых продуктов, и в особенности для размораживания деликатных продуктов, не требующих тепла, таких как: тортов-мороженое, пирожных с кремом или со сливками, фруктовых тортов. Эта функция позволяет сократить время размораживания примерно в два раза. При размораживании мяса, рыбы или хлеба этот процесс может быть ускорен за счет универсальной функции "multicottura", задав температуру от 80° до 100°C.

Статическая духовка

Положение рукоятки термостата "M": Между 60°C и Макс. В этом положении включаются два нагревательных элемента: нижний и верхний. Это типичная «бабушкина» духовка, которая, однако, была оснащена отличной системой термораспределения и позволяет сократить расход электроэнергии. Статическая духовка остается непревзойденной для приготовления блюд с двумя и более ингредиентами, составляющими единое блюдо, таких, например, как: капуста со свиными ребрами, треса по-испански, треска по-анконетански, кусочки телятины с рисом и т.д. Отличный результат получается при приготовлении мясных блюд из телятины или говядины, таких как: тушеное мясо, мясное рагу, гуляш, блюда из дичи, свиной окорок и филейная часть свинины и т.д., требующих медленного тушения с постоянной поливкой соком от жарки. Такая система остается оптимальной для кондитерской выпечки, для приготовления фруктов и для тушения в специальных закрытых емкостях для духовки. В процессе приготовления блюд в статической духовке используйте

только один уровень, так как при одновременном использовании нескольких уровней получается плохое термораспределение. Используя разные имеющиеся уровни, можно распределить жар между верхней и нижней частью духового шкафа. Если для приготовления какого-либо блюда требуется больший жар снизу или сверху, следует использовать соответственно нижние или верхние уровни.

Вентилируемая духовка

Положение рукоятки термостата "М": Между 60°C и Макс. Включаются нагревательные элементы и вентилятор. Так как жар является постоянным и однородным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и зажаривание продукта. Кроме того можно одновременно приготовить разные виды продуктов, при условии что для их приготовления требуется одинаковая температура. Можно использовать максимум 2 уровня для одновременного приготовления, следуя специальным инструкциям, приведенным в параграфе «Одновременное приготовление на нескольких уровнях».

Эта функция в особенности рекомендуется для приготовления блюд, требующих подрумянивания или продолжительного приготовления, на пример: лазанья, запеканка из макарон, жареная курица с картошкой и т.д. Значительные преимущества получаются при приготовлении жаркого из мяса, так как оптимальное распределение жара позволяет использовать более низкие температуры, что позволяет сократить потерю мясного сока, сохраняя мясо нежным и сочным с минимальным ужаливанием. Вентилируемая функция в особенности подходит для приготовления рыбы, которую готовят с минимальным добавлением приправ, сохраняя таким образом ее естественный вид и вкус.

Десерт: отличные результаты получаются при выпечке кондитерских изделий из теста, замешанного на пивных или химических дрожжах.

Функция «вентилюемый» может также использоваться для быстрой разморозки белого и красного мяса, хлеба, установив температуру 80°C. Для разморозки более деликатных продуктов установить температуру 60°C или включить только циркуляцию холодного воздуха, установив рукоятку термостата на 0°C.

Нагрев сверху

Положение рукоятки термостата "М": Между 60°C и Макс. Включается верхний нагревательный элемент.

Эта функция может быть использована для доводки готовых блюд.

Гриль

Положение рукоятки термостата "М": Макс.

Включается центральный верхний нагревательный элемент и вентилятор.

Значительная температура прямого действия гриля позволяет получить быстрое образование корочки на поверхности продукта, которая препятствует выходу соков и сохраняет продукт нежным и сочным. Использование функции гриль в особенности рекомендуется для блюд, для приготовления которых требуется высокая поверхностная температура:

телячьих и говяжьих бифштексов, антрекотов, вырезки, гамбургеров и т.д.

Готовить с полуоткрытой дверцей духовки за исключением приготовления на вертеле.

В параграфе «Практические советы по приготовлению» приводятся некоторые примеры использования гриля.


Вентилюемый гриль

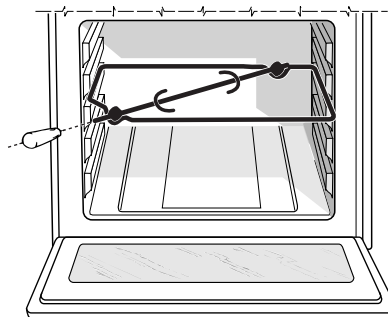
Положение рукоятки термостата "М": Между 60°C и 200°C.

Включается центральный верхний нагревательный элемент и вентилятор. Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара. Отличные результаты получаются при использовании вентиляруемого гриля для приготовления мяса и овощей на шампурах, колбасок, свиных ребрышек, бараньих отбивных, курицы с острой приправой, перепелок с сальвией, свиной вырезки и т.д. В особенности функция вентиляруемого гриля подходит для приготовления таких видов рыбы как филе чернии, тунца, рыбы-меч, фаршированных каракатиц и т.д.


Вертел

Для включения вертела выполните следующие операции:

- установите противень на 1-ый уровень;
- вставьте специальный держатель вертела на 3-ем уровне и вставьте вертел в специальное отверстие, расположенное в задней стенке духовки;
- включите вертел, установив рукоятку "L" в положение .





Освещение духового шкафа

Включается, повернув рукоятку "L" на символ . Освещает духовой шкаф и остается включенным, когда включается какой-либо нагревательный электрический элемент духовки.

Световой индикатор термостата духового шкафа (O)

Показывает фазу нагревания, когда индикатор термостата гаснет, это означает, что внутри духового шкафа была достигнута температура, заданная рукояткой термостат. На данном этапе мигание этого индикатора означает, что термостат функционирует исправно для поддержания неизменного значения температуры в духовке.

Рукоятка таймера окончания приготовления

Некоторые модели духовок оснащены таймером программирования окончания приготовления. Для его использования заведите звонок, повернув рукоятку "S" почти на один полный оборот против часовой стрелки . Поверните назад , задайте нужное время,

установив напротив фиксированной отметки на передней панели цифру, соответствующую нужному времени. По истечении заданного времени помимо звонка произойдет автоматическое выключение духовки.

Внимание: для использования духового шкафа в ручном режиме, т.е. исключив устройство программирования окончания приготовления, необходимо, чтобы фиксированная отметка на передней панели духовки

совпала с символом .

Когда духовой шкаф не используется таймер программирования окончания приготовления может быть использован в качестве обычного таймера.

Практические советы по эксплуатации газовых горелок

Для максимальной отдачи следует помнить следующее:

- для каждой конфорки используйте подходящую посуду (смотри таблицу) с тем, чтобы пламя конфорки не выходило за пределы дни посуды.

- используйте посуду только с плоским дном.
- в момент закипания поверните ручку плиты в положение малого пламени.
- всегда используйте посуду с крышками.


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

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

Практические советы по приготовлению блюд


Духовка дает возможность использования широкой гаммы функций, позволяющих приготовить любые блюда оптимальным образом. Со временем вы научитесь оптимально использовать это многофункциональное изделие, поэтому приведенные ниже советы являются только общими указаниями, которые вы можете дополнить вашим собственным опытом.

Предварительный нагрев

При необходимости в предварительном нагреве духового шкафа, что обычно требуется для выпечки всех дрожжевых изделий, можно использовать функцию  "вентилярованное", которая позволяет достичь нужной температуры за короткий срок с сокращенным расходом электроэнергии.

Поместив выпечку в духовой шкаф, можно переключить его на более подходящий режим приготовления.

Одновременное приготовление на нескольких уровнях

При необходимости приготовления на двух уровнях следует использовать только режим  "вентилярованный" - единственный, дающий такую возможность.


- В духовом шкафу имеется 5 уровней. При приготовлении в вентилярованном режиме используйте два из трех центральных уровней. Первый снизу и последний сверху подвергаются прямому воздействию горячего воздуха, которое может привести к обгоранию деликатных блюд.
- Обычно используются 2-ой и 4-ый уровни снизу, помещая на 2-ой уровень продукты, приготовление которых требует более сильного жара. Например, в случае приготовления мясного жаркого одновременно с другими блюдами следует поместить жаркое на 2-ой уровень, оставив 4-ый уровень для более деликатных блюд.
- В случае одновременного приготовления блюд, требующих разного времени и температур приготовления, следует выбрать среднее значение между двумя температурами, поместить наиболее деликатный продукт на 4-ый уровень и в первую

очередь вынуть из духовки блюдо, требующее более короткого приготовления.

- Устанавливайте противень на нижний уровень, а решетку на верхний.


Функция гриль

Многофункциональный духовой шкаф дает вам возможность использования 2 различных функций гриля.

Используйте функцию  «гриль» при полу-открытой дверце духовки. Поместите продукт в центр решетки, установленной на 3-ем или на 4-ом уровне снизу.

Для сбора соков и/или жира установите прилагающийся противень на 1-ый уровень.

При использовании этой функции рекомендуется задать максимальную мощность. Можно использовать и меньшую мощность, повернув ручку термостата на требуемое значение.

В моделях, оснащенных вертелом  в функции "grill" можно использовать прилагающийся комплект для гриля.

В этом случае готовить блюдо с закрытой дверцей духовки, установив вертел на 3-ий уровень (снизу) и противень для сбора соков и/или жира на 1-ый уровень.

Функция  «вентилярованный гриль» используется исключительно с закрытой дверцей духовки. Она является чрезвычайно удобной для быстрого жарения, распределяет выделяемый грилем жар, позволяя одновременно обжаривать поверхность продукта и осуществлять приготовления блюд также в нижней части духового шкафа.

Вы можете использовать эту функцию также в конце приготовления блюд, требующих поверхностного подрумянивания, например, идеально подходит для завершающего подрумянивания запеканки из макарон. При использовании этой функции установите решетку на 2-ой или 3-ий уровень снизу (смотреть таблицу приготовления), после чего установите противень на 1-ый уровень снизу для сбора жира и во избежание образования дыма.

Важно: использовать функцию "Gratin" с закрытой дверцей духовки для получения оптимальных результатов и для значительной экономии энергии (примерно 10%).

При использовании этой функции рекомендуется установить рукоятку термостата на 200°C, так как эта оптимальная температура, обеспечивающая наибольшую отдачу на основе инфракрасного излучения. Это, однако, не исключает возможность использования более низких температур, устанавливая рукоятку термостата на требуемую температуру.

Оптимальный результат при использовании функции гриль получается, когда решетка устанавливается на верхних уровнях (смотреть таблицу приготовления), после чего для сбора жира и во избежание образования дыма установить прилегающий противень на самый нижний уровень.

Кондитерская выпечка

При выпечке кондитерских изделий всегда следует помещать их в разогретую духовку, дождавшись окончания предварительного нагрева, сигнализируемого выключением красной лампочки "O". Не открывайте дверцу духовки в процессе выпечки во избежание оседания изделия. Общие рекомендации:

Если пирог хорошо пропечен снаружи, а внутри сырой

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

Выпечка не вынимается из формы

Обильно протрите форму маслом, а также слегка посыпьте ее мукой или используйте пергаментную бумагу для духовки

Если пирог слишком сухой

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

Если пирог слишком сырой

В следующий раз повысьте температуру на 10°C или сократите количество жидкости при замешивании теста.


Если поверхность пирога слишком темная

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

При одновременном использовании нескольких уровней духовки (в режиме "вентилированный") размещенные на них продукты имели разную степень готовности.

Выбрать более низкую температуру. Противени, помещенные в духовку в одно и то же время, могут быть вынуты в разное время.

Выпечка пиццы

Для оптимальной выпечки пиццы следует использовать функцию  "вентилированное":







- Разогреть духовку по крайней мере в течение 10 минут.
- Используйте противень из легкого алюминия, устанавливая его на прилегающую решетку. При использовании противня время выпечки удлиняется, что затрудняет получение хрустящей пиццы.
- Не следует часто открывать духовку в процессе выпечки.
- В случае выпечки пиццы с обильной начинкой (капричоза, четыре сезона) рекомендуется положить на пиццу сыр моццарелла в середине выпечки.
- При выпечке пиццы на двух уровнях следует использовать 2-ой и 4-ый уровни с температурой 220°C и поместить пиццу в духовку, разогрев ее перед этим примерно в течение 10 минут.

Приготовление рыбы и мяса

Белое мясо, птицу и рыбу следует запекать при температуре от 180°C до 200°C.

Для приготовления красного мяса, хорошо прожаренного снаружи и сочного внутри, следует в начале установить высокую температуру (200°C-220°C) в течение короткого времени, затем понизить температуру.

Обычно, чем крупнее кусок запекаемого мяса, тем дольше будет его приготовление при низкой температуре. Поместите кусок мяса в центр решетки и установите под решетку противень для сбора жира. Установите решетку таким образом, чтобы мясо находилось в центре духовки. Если требуется получить больший нагрев снизу, установите решетку на нижние направляющие. Для приготовления ароматного запеченного мяса (в особенности утки и дичи) следует обложить кусок мяса кусочками сала или корейки и расположить его на верхнем уровне духовки.

Положение рукоятки регуляции	Приготавливаемый продукт	Вес (кг)	Расположение на уровнях духовки снизу вверх	Время предварительного нагрева (минуты)	Положение рукоятки термостата	Время приготовления (минуты)	
Размораживание 	Все мороженые продукты						
Статическое 	Утка	1	3	15	200	65-75	
	Жаркое из телятины или говядины	1	3	15	200	70-75	
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80	
	Печенье (песочное)	-	3	15	180	15-20	
	Песочный торт	1	3	15	180	30-35	
Вентирированное 	Пицца (на 2-х уровнях)	1	2-4	15	220	15-20	
	Лазанья	1	3	10	200	30-35	
	Баранина	1	2	10	180	50-60	
	урица с картошкой	1	2-4	10	180	60-75	
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35	
	екс	1	2	10	170	40-50	
	Эклеры (на 2-х уровнях)	0.5	2-4	10	190	20-25	
	Печенье (на 2-х уровнях)	0.5	2-4	10	180	10-15	
	Бисквит (на 1-ом уровне)	0.5	2	10	170	15-20	
	Бисквит (на 2-ух уровнях)	1.0	2-4	10	170	20-25	
Несладкие пироги	1.5	3	15	200	25-30		
Forno Sopra (Нагрев сверху) 	Доведение до готовности	-	3/4	15	220	-	
Гриль 	амбала и каракатицы	1	4	5	Макс.	8-10	
	альмары и креветки на шампурах	1	4	5	Макс.	6-8	
	Филе трески	1	4	5	Макс.	10	
	Овощи-гриль	1	3/4	5	Макс.	10-15	
	Телячий бифштекс	1	4	5	Макс.	15-20	
	Отбивные	1	4	5	Макс.	15-20	
	Гамбургер	1	4	5	Макс.	7-10	
	Скумбрия	1	4	5	Макс.	15-20	
	Горячие бутерброды	Номер 4	4	5	Макс.	2-3	
	На вертеле						
	Телятина на вертеле	1.0	-	5	Макс.	80-90	
	урица на вертеле	1.5	-	5	Макс.	70-80	
	Баранина на вертеле	1.0	-	5	Макс.	70-80	
Вентирированный гриль 	урица-гриль	1.5	3	5	200	55-60	
	Морские каракатицы	1.5	3	5	200	30-35	

ПРИМЕЧАНИЕ: указанная продолжительность приготовления служит только в качестве примера и может быть изменена в соответствии с личными вкусами. При использовании функций grill или grill ventilato (гриля или вентилярованного гриля) противень всегда устанавливается на 1-ый уровень духовки снизу

Перед началом какой-либо операции отсоедините кухонную плиту от сети электропитания. Для длительного срока службы кухонной плиты важно регулярно производить ее тщательную общую чистку, учитывая следующее:

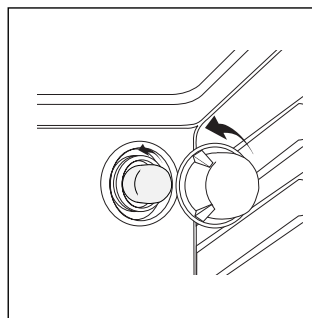
- **не используйте паровые агрегаты для чистки**
- эмалированные части и самоочищающиеся панели, если последние имеются, должны мыться теплой водой без использования абразивных порошков и коррозионных моющих средств, которые могут повредить такие поверхности;
- внутри духовой шкаф следует мыть регулярно, когда он еще теплый, при помощи горячей воды и моющего средства, которое затем удалить влажной тряпкой и высушить.
- конфорки следует мыть регулярно горячей водой и моющим средством, тщательно удаляя остатки пищи.
- В кухонных плитах, оснащенных автоматическим зажиганием, следует регулярно чистить наконечники устройств мгновенного электронного зажигания и проверять, чтобы отверстия газовых конфорок не были засорены;
- на деталях из нержавеющей стали могут образоваться пятна, если они остаются в течение длительного времени в контакте с водой повышенной жесткости или с агрессивными моющими средствами (содержащими фосфор). После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить. Кроме того следует незамедлительно удалять возможные утечки воды.
- чистка кухонной плиты, оснащенной стеклянной крышкой, производится при помощи горячей воды, избегая использование жестких губок или абразивных моющих средств.

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

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

Замена лампочки освещения духовки

- Отключить электропитание духовки при помощи многополярного выключателя, используемого для подсоединения духовки к сети электропитания, или вынуть вилку из розетки, если это возможно.
- Отвинтите стеклянную крышку плафона лампочки;
- Вывинтите лампочку и замените ее на новую, устойчивую к высоким температурам (300°C), имеющую следующие характеристики:
 - Напряжение 230 В
 - Мощность 25 Вт
 - Подсоединение E14
- Восстановите стеклянную крышку на место и подключите напряжение.



Уход за ручьятками газовой варочной панели

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

ПРИМЕЧАНИЕ: Данная операция должна выполняться техником, уполномоченным производителем.

Merloni Elettrodomestici

Viale Aristide Merloni 47

60044 Fabriano

Italy

Tel +39 0732 6611

Fax +39 0732 662501

www.merloni.com