

Cucina
Installazione e uso

K1G2S/I
K1G21S/I

Cooker
Installation and use

Cocina
Instalación y uso

Fogão
Instalação e uso

 **INDESIT**



IT	Cucina con forno gas grill elettrico	
	Istruzioni per l'installazione e l'uso	3
GB	Cooker with gas oven and electric grill	
	Instructions for installation and use	13
PT	Fogão com forno gás e grill eléctrico	
	Instruções para a instalação e o uso	23
ES	Cocina con horno gas y grill eléctrico	
	Instrucciones para la instalación y uso	33

Avvertenze

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

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

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

Istruzioni per l'installazione

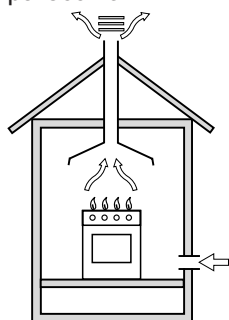
Le istruzioni che seguono sono rivolte all'installatore qualificato affinché compia le operazioni di installazione, regolazione e manutenzione tecnica nel modo più corretto e secondo le norme in vigore.

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

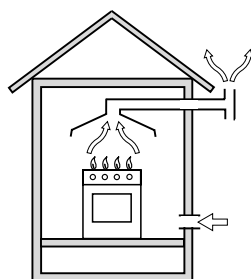
Posizionamento

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

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



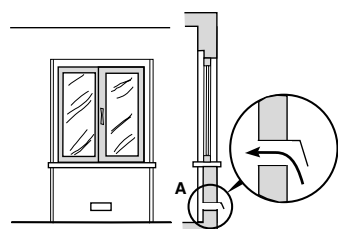
In camino o in canna fumaria ramificata
(riservata agli apparecchi di cottura)



Direttamente all'esterno

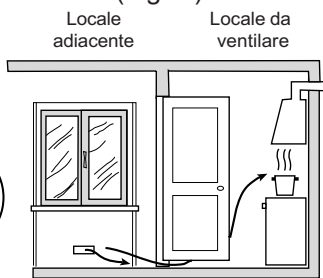
- b) Il locale deve prevedere un sistema che consenta l'afflusso dell'aria necessaria alla regolare combustione. La portata di aria necessaria alla combustione non deve essere inferiore a $2 \text{ m}^3/\text{h}$ per kW di potenza installata. Il sistema può essere realizzato prelevando direttamente l'aria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

Particolare A



Esempi di aperture di ventilazione
per l'aria comburente

Fig. A



Maggiorazione della fessura fra
porta e pavimento

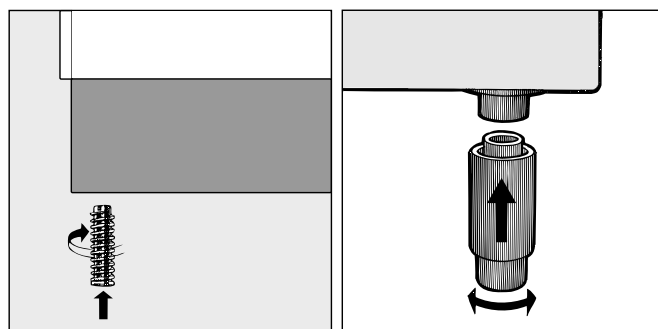
Fig. B

- 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

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



Montaggio gambe (presente solo su alcuni modelli)

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

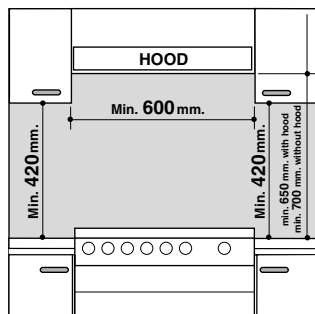
Installazione della cucina

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

- a) L'apparecchio può essere posto in cucina, in sala da pranzo o in un monolocale, ma non in bagno.
- b) I mobili attorno all'apparecchio devono essere posti ad almeno 200 mm dal top della cucina, nel caso in cui la superficie dell'apparecchio si trovi più in alto del loro piano di lavoro. Le tende non devono essere posizionate dietro la cucina o a meno di 200 mm dai lati dell'apparecchio.
- c) Eventuali cappe devono essere installate secondo le indicazioni contenute nel libretto di istruzioni cappe.
- d) Allorché la cucina venga installata sotto un pensile, quest'ultimo dovrà mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm (millimetri). La distanza minima a cui possono essere posizionati mobili da cucina infiammabili direttamente sopra il piano di lavoro è di 700 mm.
- e) La parete a contatto con la parete posteriore della cucina deve essere in materiale ininfiammabile.

Collegamento gas

Il collegamento dell'apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas dovrà essere effettuato come prescritto dalle Norme UNI-CIG 7129 e 7131, solo dopo essersi accertati che esso è regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. In caso contrario eseguire le operazioni indicate al paragrafo "Adattamento ai diversi tipi di gas". Su alcuni modelli l'alimentazione del gas può avvenire indifferente da destra o da sinistra a seconda dei casi; per cambiare il collegamento è necessario invertire il portagomma



con il tappo di chiusura e sostituire la guarnizione di tenuta (in dotazione con l'apparecchio). Nel caso di alimentazione con gas liquido, da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle Norme Nazionali in vigore.

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

Allaccio con tubo flessibile

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

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

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

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

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

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

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

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

Controllo tenuta

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

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

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato sulla targhetta caratteristiche, nel caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore omnipolare 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 omnipolare siano facilmente raggiungibili con il piano installato.

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

La spina e la presa devono essere facilmente accessibili.

Adattamento del piano ai diversi tipi di gas

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

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

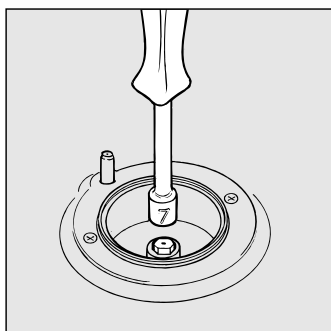
Attenzione: Il portagomma per gas liquido porta stampigliato il numero 8, quello per gas metano il numero 13). Avvalersi comunque di una guarnizione di tenuta nuova.

b) Sostituzione degli ugelli dei bruciatori del piano:

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

c) Regolazione minimi dei bruciatori del piano:

- portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
 - togliere la manopola ed agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino ad ottenere una piccola fiamma regolare.
- N.B.:** nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo.



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

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

Adattamento del forno gas ai diversi tipi di gas

a) Sostituzione dell'ugello del bruciatore del forno:

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

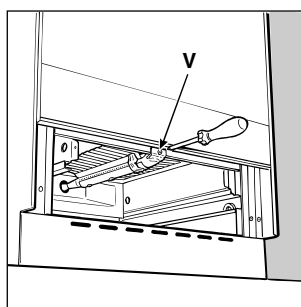


Fig. C

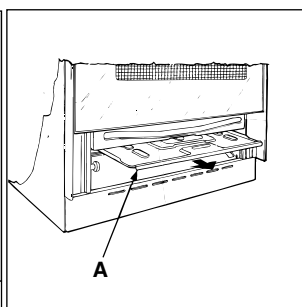


Fig. D

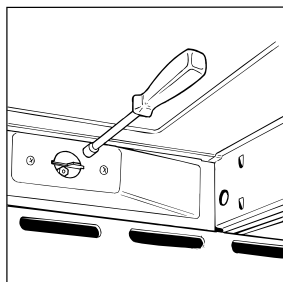


Fig.E

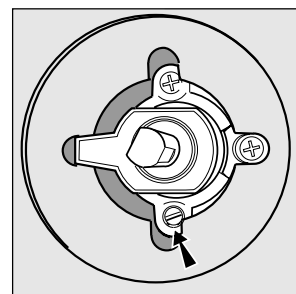
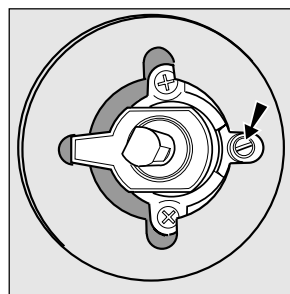
b) Regolazione del minimo del bruciatore forno gas termostato (vedi figura):

- accendere il bruciatore come descritto al paragrafo "la manopola del forno" del libretto d'uso;
 - portare la manopola sulla posizione di **Min** dopo aver lasciato la stessa per 10 minuti circa in posizione **Max**.
 - togliere la manopola;
 - agire sulla vite di regolazione posta all'esterno dell'astina del termostato fino ad ottenere una piccola fiamma regolare;
- N.B.:** nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo.
- verificare poi che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione **Max** a quella di **Min** o con rapide aperture e chiusure della porta del forno non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

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

Attenzione

Al termine dell'operazione sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas di utilizzo.



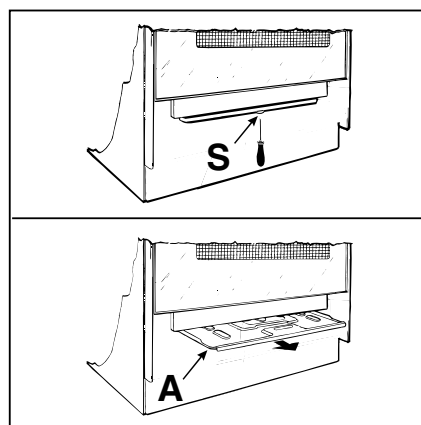
zo, reperibile presso i nostri Centri Assistenza Tecnica.

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").

ATTENZIONE

Per rimuovere la protezione scorrevole "A" svitare la vite "S". Alla fine delle operazioni rimontare la protezione e bloccarla con la vite "S". Prima di utilizzare il forno accertarsi che la protezione scorrevole "A" sia fissata nella posizione corretta.

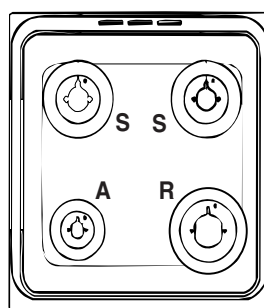


Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli

Tabella 1

				Gas Liquido				Gas Naturale	
Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*)		By-Pass 1/100 (mm)	Ugello 1/100 (mm)	Portata* g/h		Ugello 1/100 (mm)	Portata* l/h
		Nominale	Ridotta			***	**		
Rapido (R)	100	3.00	0.7	41	86	218	214	116	286
Semi Rapido (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	106	181
Ausiliario (A)	55	1.00	0.4	30	50	73	71	79	95
Forno	-	2.80	1.0	46	80	204	200	119	267
Pressione di alimentazione	Nominal (mbar)					28-30	37	20	
	Minimum (mbar)					20	25	17	
	Maximum (mbar)					35	45	25	

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



**K1G2S/I
K1G21S/I**

Caratteristiche tecniche

Forno:

Dimensioni (HxLxP): 34x39x38 cm

Volume: 50 litri

Tensione e frequenza di alimentazione:

vedi targhetta caratteristiche

Bruciatori:

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



Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

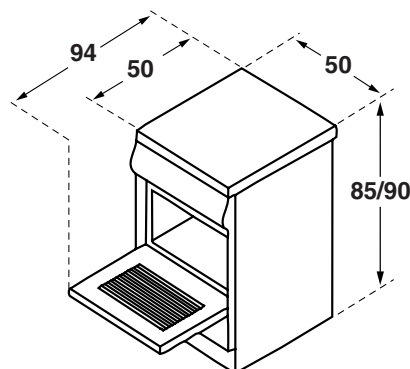
Direttive Comunitarie: 2006/95/EC del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/EC del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 2009/142/EC del 30/11/09 (Gas) e successive modificazioni - 93/68/EC del 22/07/93 e successive modificazioni - 2002/96/EC.

1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

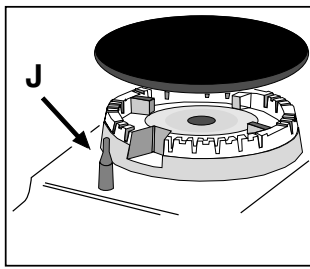
Dismissione degli elettrodomestici

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

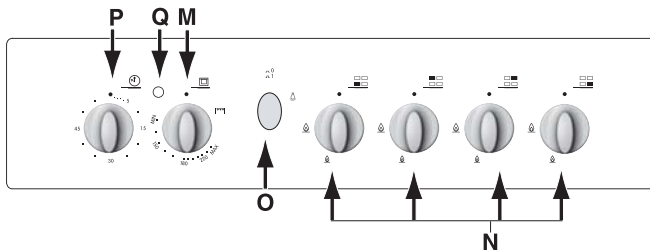
Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.



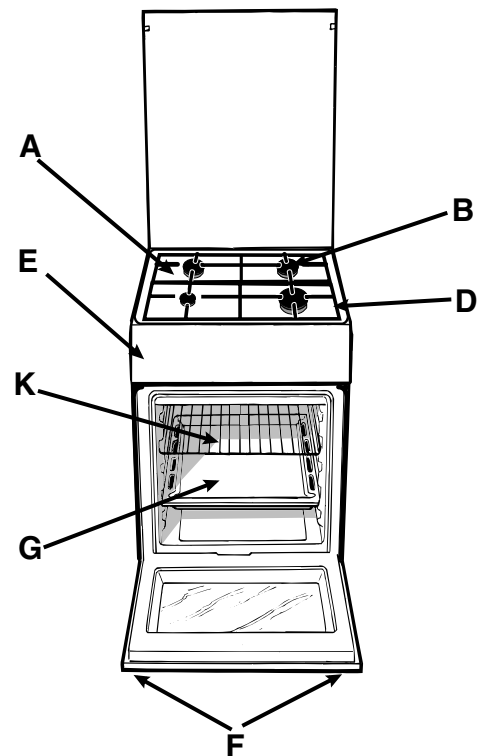
La cucina con forno gas e grill elettrico



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



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



Istruzioni per l'uso

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

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

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

Esse si ottengono facendo ruotare la manopola 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 ●).

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

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

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

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

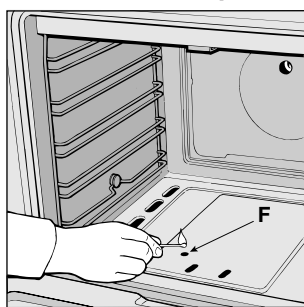
Attenzione: Utilizzare il primo ripiano dal basso solamente nel caso di cotture con grill. Per le altre cotture non utilizzate mai il primo ripiano dal basso e non appoggiate mai oggetti sul fondo del forno mentre state cuocendo perchè potreste causare danni allo smalto. Ponete sempre i Vostri recipienti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

La manopola del forno e del grill (M)

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

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

Dato che la cucina è dotata di dispositivo di sicurezza è



necessario mantenere premuta la manopola per circa 6 secondi in modo da consentire il passaggio del gas.

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

La temperatura impostata viene automaticamente raggiunta

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

e mantenuta costante dall'organo di controllo (il termostato) comandato dalla manopola.

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

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

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

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

Il contaminuti (presente solo su alcuni modelli)

Per utilizzare il contaminuti occorre caricare la suoneria ruotando la manopola "P" di un giro quasi completo in sen-

so orario ; quindi, tornando indietro , impostare il tempo desiderato facendo coincidere con il riferimento fisso del frontalino il numero corrispondente ai minuti prefissati.

La spia di funzionamento del grill (Q)

Risulta accesa quando sia stato messo in funzione un qualsivoglia elemento elettrico riscaldante del forno.

Attenzione

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

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

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

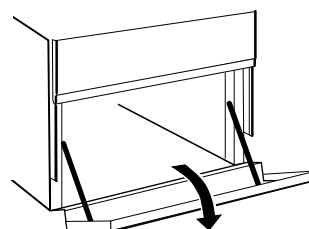
- utilizzare recipienti adeguati a ciascun bruciatore (vedere tabella) al fine di evitare che le fiamme fuoriescano dal fondo dei recipienti.
- utilizzare solamente recipienti a fondo piatto.
- al momento dell'ebollizione ruotare la manopola fino alla posizione di minimo.
- utilizzare sempre recipienti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

Vano inferiore (presente solo su alcuni modelli)

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

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

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



Consigli pratici per la cottura

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

Dolce troppo secco

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

Dolce si abbassa

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

Dolce scuro superiormente

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

Buona cottura esterna, ma interno coloso

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

Dolce non si stacca dallo stampo

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

Cottura dei dolci

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

Cottura del pesce e della carne

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

Utilizzo del grill

Importante: effettuare la cottura al grill con porta del forno chiusa, ciò per ottenere unitamente ai migliori risultati **un sensibile risparmio di energia (10% circa)**. Nell'utilizzo delle funzioni grill disponete la griglia sugli ultimi ripiani partendo dal basso (vedi tabella cottura) dopodiché, per raccogliere i grassi ed evitare la formazione di fumo, disponete una leccarda nel primo ripiano dal basso.

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

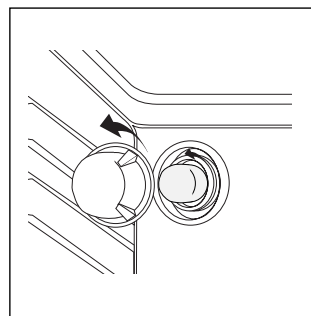
- per la pulizia non utilizzare apparecchi a vapore
- le parti smaltate e i pannelli autopulenti, se presenti, vanno lavate con acqua tiepida senza usare polveri abrasive e sostanze corrosive che potrebbero rovinarle;
- l'interno del forno va pulito, con una certa frequenza, quando è ancora tiepido usando acqua calda e detersivo, risciacquando ed asciugando poi accuratamente;
- gli spartifiamma vanno lavati frequentemente con acqua calda e detersivo avendo cura di eliminare le incrostazioni;
- le piastre elettriche (quando presenti) si puliscono con uno strofinaccio umido e si ungono con un pò d'olio quando sono ancora tiepide;
- nelle cucine dotate di accensione automatica occorre procedere frequentemente ad una accurata pulizia della parte terminale dei dispositivi di accensione istantanea elettronica e verificare che i fori di uscita del gas degli spartifiamma non siano ostruiti;
- l'acciaio inox può rimanere macchiato se rimane a contatto per lungo tempo con acqua fortemente calcarea o con detergenti 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 onnipolare utilizzato per il collegamento del forno all'impianto elettrico, o scollegare la spina, se accessibile;
- Svitare il coperchio in vetro del portalampada;
- Svitare la lampada e sostituirla con una resistente ad alta temperatura (300°C) con queste caratteristiche:
 - Tensione 230V
 - Potenza 25W
 - Attacco E14
- Rimontare il coperchio in vetro e ridare alimentazione al forno.



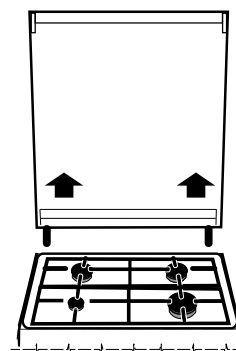
Ingrassaggio dei rubinetti

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

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

Estrazione del coperchio

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



Consigli pratici per la cottura

Cibo da cucinare	Peso (Kg)	Posizione cottura ripiani dal basso	Temperatura (°C)	Tempo di preriscaldamento (minuti)	Tempo di cottura (minuti)
Pasta					
Lasagne	2,5	2	200-210	10	75-85
Cannelloni	2,5	2	200	10	50-60
Tagliatelle	2,5	2	200	10	50-60
Carni					
Vitello	1,5	3	200-210	10	95-100
Pollo	1,5	3	210-220	10	90-100
Anatra	1,8	3	230	10	100-110
Coniglio	2,0	3	230	10	70-80
Maiale	2,1	3	230	10	70-80
Agnello	1,8	3	230	10	100-105
Pesci					
Sgombri	1,1	3	180-200	10	45-50
Dentice	1,5	3	180-200	10	45-55
Trota al cartoccio	1,0	3	180-200	10	45-50
Pizza e torte					
Napoletana	1,0	4	210-220	15	20-25
Biscotti	0,5	4	180	15	25-35
Crostata	1,1	4	190	15	40-45
Torta al cioccolato	1,0	4	180	15	50-55
Torta lievitata	1,0	4	170	15	40-45
Cottura al grill					
Toast	n° 4	4			10
Braciole di maiale	1,5	4			30
Sgombri	1,1	4			35

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

Important safety warnings

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

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

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

Installation

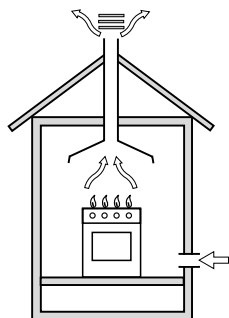
All instruction on the following pages must be carried out by a competent person (corgi registered) in compliance with gas safety (installation and use) regulation 1984.

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

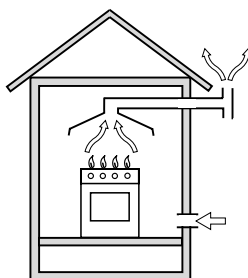
Positioning your appliance

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

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



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



Directly to the exterior

- b) The room must be provided with a system for air inflow which is necessary for a regular combustion. The air flow necessary for the combustion should be at least 2 m³/h for kW of installed power. The system may be realized by drawing the air directly from outside the building through a pipe that has at least a 100 cm² useable section and which must not be accidentally obstructed (Fig. A). And further it may be realized indirectly from other adjacent rooms which are provided with a ventilation pipe for the expulsion of the fumes to the outside of the building as foresaid, and which must not be part of the building in common use or rooms with risk of fire, or bedrooms (Fig. B).

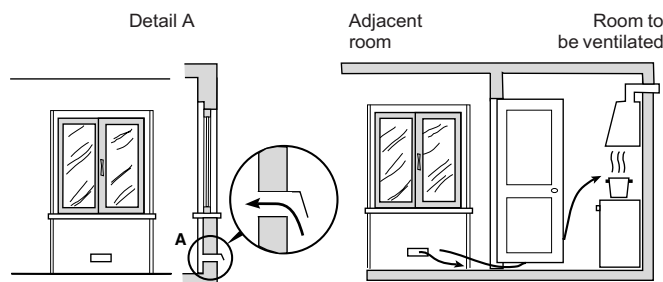


Fig. A

Examples of ventilation openings for the comburent air

Fig. B

Increased opening between the door and the floor

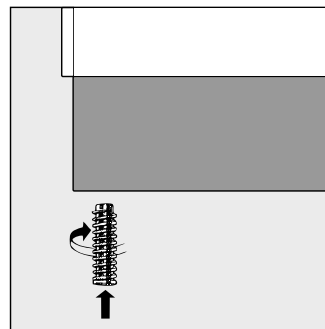
- c) During prolonged use of the appliance you may consider it necessary to open a window to the outside to improve ventilation.

- d) The liquefied petroleum gases, which are heavier than air, stagnate towards the ground. Therefore, the rooms containing LPG cans must have openings towards the outside in order to allow the venting from the ground of eventual gas leak. Thus, the LPG cans must not be installed or settled in rooms that are below the ground level, (cellar, etc.) whether the cans are empty or

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

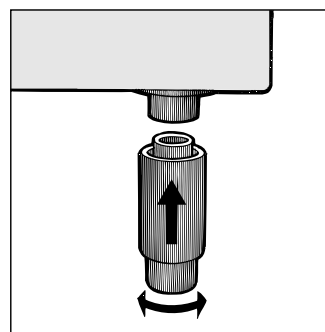
Levelling your appliance (only on a few models)

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



Mounting the legs (only on a few models)

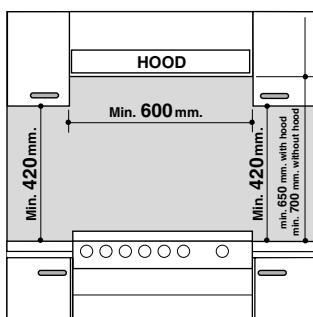
Press-fit legs are supplied which fit under the base of your cooker.



Installation of the cooker

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

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



Connecting the gas

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

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

Connection with hose

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

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

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

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

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

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

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

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

Tight control

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

Connecting the supply cable to the mains

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

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

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

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

Adapting the cooker to different types of gas

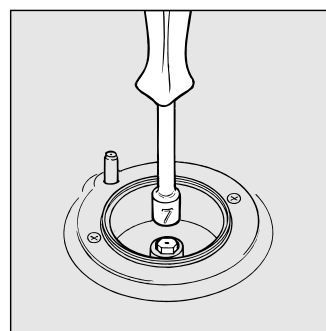
In order to adapt the cooker to a different type of gas with respect to the gas for which it was produced (indicated on the label attached to the lid), follow these steps:

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

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

b) Replacing the burner nozzles on the hob:

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



c) Minimum regulation of the hob burners:

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

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

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

d) Regulating the primary air of the burners:

The primary air of the burners requires no regulation.

Adapting the gas oven to different types of gas

a) Replacing the oven burner nozzle:

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

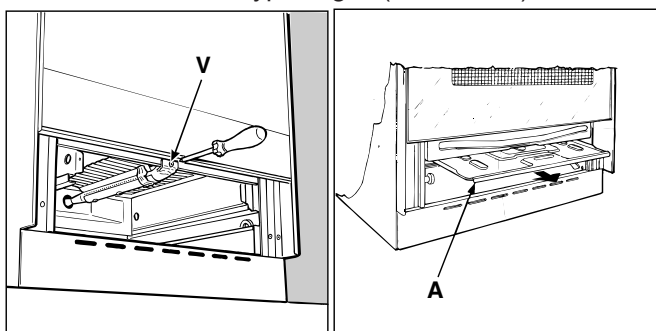


Fig. C

Fig. D

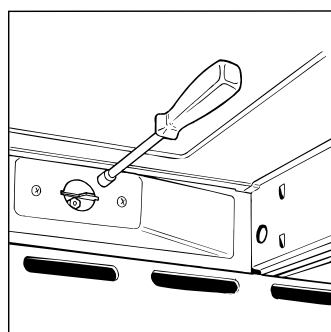
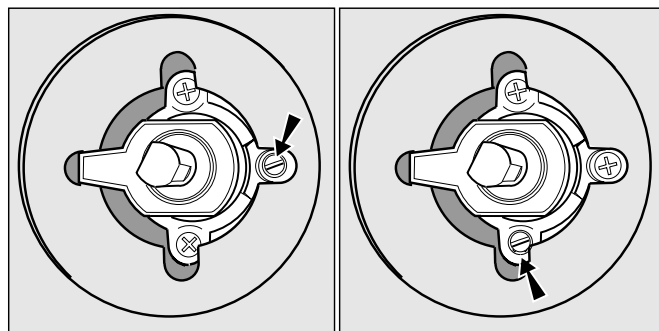


Fig.E

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

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

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



Pay particular attention to the plug wires and thermocouple tubes.

Important

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

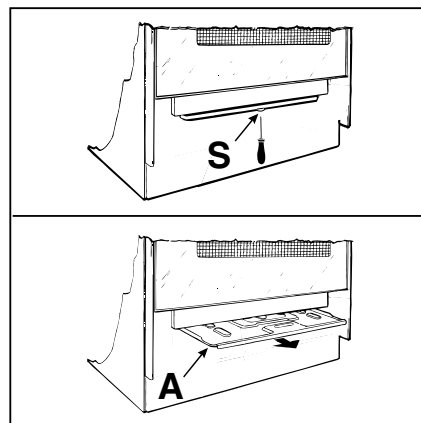
Note

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

WARNING

To remove the sliding protection “A”, unscrew screw “S”. When you have finished, replace the protection and lock it in place with screw “S”.

Before using the oven, make sure the sliding protection “A” is fastened in the correct position.

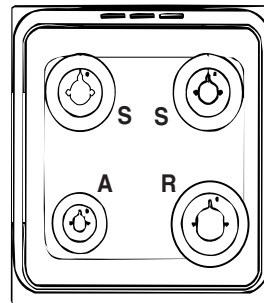


Burner and nozzle characteristics

Table 1

Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)		Liquid Gas				Natural Gas	
		Nominal	Reduced	By-Pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h		Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h
Fast (Large)(R)	100	3.00	0.7	41	86	218	214	116	286
Semi Fast (Medium)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	106	181
Auxiliary (Small)(A)	55	1.00	0.4	30	50	73	71	79	95
Oven	-	2.80	1.0	46	80	204	200	119	267
Supply Pressures	Nominal (mbar)					28-30	37	20	
	Minimum (mbar)					20	25	17	
	Maximum (mbar)					35	45	25	

- * 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



K1G2S/I
K1G21S/I

Technical Specifications

Oven:

Dimensions (HxLxP): 34x39x38 cm

Volume: 50 lt

Voltage and Frequency of Power Supply:

see data plate

Burners:

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



This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

EC Directives: 2006/95/CE dated 12.12.06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/CE dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 2009/142/EC dated 30/11/09 (Gas) (Gas) and subsequent amendments - 93/68/EC dated 22/07/93 and subsequent amendments - 2002/96/EC.

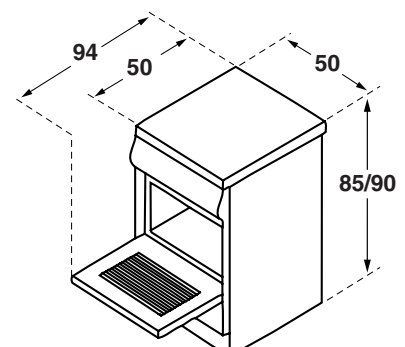
1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

Disposal of old electrical appliances

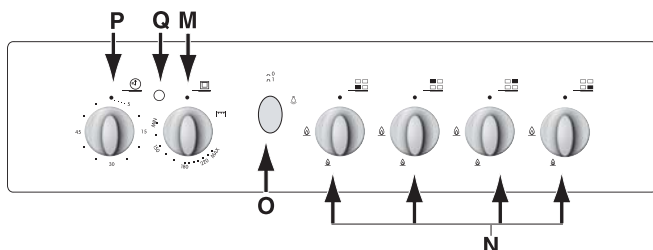
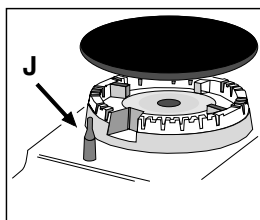
The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of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

Consumers may take their old appliance to public waste collection areas, other communal collection areas, or if national legislation allows return it to a retailer when purchasing a similar new product.

All major household appliance manufacturers are active in the creation of systems to manage the collection and disposal of old appliances.

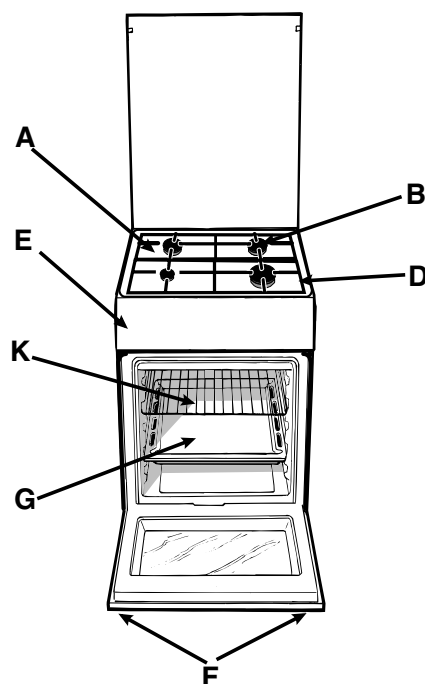


The cooker with gas oven and electric grill



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

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



The different functions and uses of the oven

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

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

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

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

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

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

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

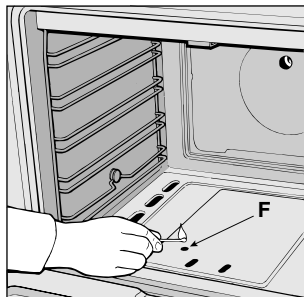
Notice: The first time you use your appliance, we recommend that you set the thermostat to the highest setting and leave the oven on for about half an hour with nothing in it, with the oven door shut. Then, open the oven door and let the room air. The odour that is often detected during this initial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

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

Oven and Grill Control Knob (M)

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

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



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

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

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

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

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

Press the “M” knob all the way in and turn it to the |▼▼▼| setting in order to start the grill. The grill cooks by means of infrared rays, making it possible to brown food to perfection. It is also recommended for cooking roasts, sausages, roast beef, etc.

Oven Light Button (O)

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

Timer Knob

To use the timer, the ringer “P” must be wound up by turning the knob one full turn clockwise ; then turn it back , to the desired time so that the number of minutes on the knob matches the reference mark on the panel.

The Grill Operating Light (Q)

This light comes on when any of the electrical heating elements in the oven have been turned on.

Caution

Keep children away from the oven door when in use be-

cause it becomes very hot.

WARNING

To remove the sliding protection “A”, unscrew screw “S”. When you have finished, replace the protection and lock it in place with screw “S”.

Before using the oven, make sure the sliding protection “A” is fastened in the correct position.

Practical advice for burner use

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

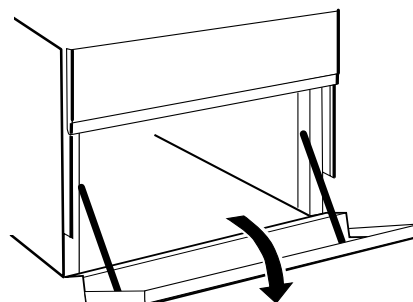
- Use appropriate cookware for each burner (see table) so as to avoid flames overshooting the edges.
- At boiling point turn the knob to minimum.
- Use cookware with lids.
- Always use cookware with flat bottoms.

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

Storage recess below the oven (only a few models)

Below the oven a recess can be used to contain cooking pans and cooker accessories. Moreover, during oven operation, it may be used to keep food warm. To open the storage is necessary turn it downwards.

Caution: this storage recess must not be used to store inflammable materials.



Cooking advice

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

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.

Baking Pastries

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

In general:

Cooking Fish and Meat

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

Using the grill

Important: always use the grill with the oven door closed. This will allow you both to attain excellent results and to save energy (about 10%).

To prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven, place the dripping-pan beneath the rack used for grilling.

Cooker routine maintenance and cleaning

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

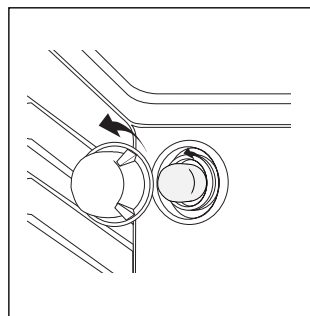
- Do not use steam equipment to clean the appliance.
- the enamelled parts and the self-cleaning panels are washed with warm water without using any abrasive powders or corrosive substances which could ruin them;
- the inside of the oven should be cleaned fairly often while it is still warm using warm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

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

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

Replacing the oven lamp

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



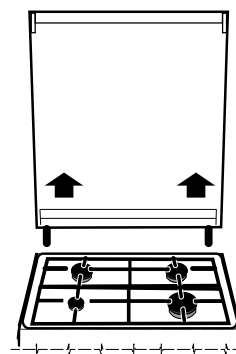
Greasing the Taps

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

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

Removing the lid

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



Cooking advice

Food to be cooked	Wt. (wt)	Cooking position of shelves from bottom	Temperature (°C)	Pre-heat time (min.)	Cooking time (min.)
Paste					
Lasagne	2,5	2	200-210	10	75-85
Cannelloni	2,5	2	200	10	50-60
Oven-baked noodles	2,5	2	200	10	50-60
Meat					
Veal	1,5	3	200-210	10	95-100
Chicken	1,5	3	210-220	10	90-100
Duck	1,8	3	230	10	100-110
Rabbit	2,0	3	230	10	70-80
Pork	2,1	3	230	10	70-80
Lamb	1,8	3	230	10	100-105
Fish					
Mackerel	1,1	3	180-200	10	45-50
Dentex	1,5	3	180-200	10	45-55
Trout baked in paper	1,0	3	180-200	10	45-50
Pizze					
Napolitan	1,0	4	210-220	15	20-25
Cake					
Biscuits	0,5	4	180	15	25-35
Tarts	1,1	4	190	15	40-45
Chocolate cake	1,0	4	180	15	50-55
Yeast cakes	1,0	4	170	15	40-45
Grill cooking					
Toast	n.4	4			10
Pork chops	1,5	4			30
Mackerel	1,1	4			35

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

Para garantir a eficiência e a segurança deste electrodoméstico:

- dirija-se exclusivamente a centros de assistência técnica autorizados.
- solicite sempre o emprego de peças de reposição originais

- 1 Estas instruções são válidas somente para os países de destino cujos símbolos constarem no livrete e na placa de identificação do aparelho.
- 2 Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no interior de moradas.
- 3 Este folheto diz respeito a um aparelho de classe 1 (isolado) ou classe 2 - classe abaixo 1 (situado entre 2 móveis).
- 4 Antes de utilizar o aparelho ler cuidadosamente as advertências contidas neste folheto que fornecem indicações importantes a respeito da segurança de instalação, uso e manutenção. Guarde com cuidado este livrete para todas as consultas posteriores.
- 5 Depois de o ter retirado da embalagem, certifique-se do bom estado do aparelho. No caso de dúvida, não utilize o aparelho e contacte pessoal profissionalmente qualificado. Não deixe os componentes de embalagem (saquinhos de plástico, poliestireno, pregos etc.) ao alcance de crianças porque são potenciais fontes de perigo.
- 6 A instalação deve ser efectuada segundo as instruções do fabricante e por pessoal profissionalmente qualificado. Uma instalação errada poderá causar danos pessoais, materiais e a animais, em relação aos quais o fabricante não poderá ser considerado responsável.
- 7 A segurança eléctrica deste aparelho é assegurada somente quando o mesmo estiver correctamente ligado a um eficiente sistema de ligação à terra da maneira estabelecida pelas normas em vigor para segurança eléctrica. É necessário verificar este fundamental requisito de segurança e, no caso de dúvida, pedir uma verificação cuidadosa do sistema a pessoal profissionalmente qualificado. O fabricante não poderá ser considerado responsável por eventuais danos causados por falta de ligação à terra do equipamento.
- 8 Antes de ligar o aparelho certifique-se que os dados da placa de identificação correspondem aos da rede de distribuição eléctrica e de gás.
- 9 Verifique se a capacidade eléctrica da instalação e das tomadas eléctricas são adequadas à potência máxima do aparelho indicada na placa. No caso de dúvida, contacte pessoal profissionalmente qualificado.
- 10 Na instalação é necessário providenciar um interruptor onipolar com distância de abertura dos contactos de pelo menos 3 mm.
- 11 No caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, mande trocar a ficha por outra de tipo adequado, por pessoal profissionalmente qualificado. Este deverá especificamente certificar-se que o diâmetro dos cabos da ficha seja idóneo à potência absorvida pelo aparelho. Em geral é desaconselhada a utilização de adaptadores, fichas múltiplas e/ou extensões. Se a utilização for indispensável, será necessário utilizar somente adaptadores simples ou múltiplos, e extensões em conformidade com as normas de segurança em vigor, entretanto preste atenção para não ultrapassar o limite da capacidade do valor de corrente, indicado no adaptador simples e nas extensões, e o de máxima potência marcado no adaptador múltiplo.
- 12 Não deixe o aparelho ligado sem razão. Desligue o interruptor geral do aparelho quando o mesmo não for ser utilizado, e feche a torneira do gás.
- 13 Não tape as aberturas nem as fendas de ventilação ou de dissipação de calor.
- 14 O cabo de alimentação deste aparelho não deve ser substituído pelo utilizador. Se o cabo estragar-se ou para a sua substituição, dirija-se exclusivamente a um centro de assistência técnica autorizado pelo fabricante.
- 15 Este aparelho deverá ser destinado somente ao uso para o qual foi especificamente concebido. Todos os demais usos (por exemplo: aquecimento de ambientes) devem ser considerados impróprios e portanto perigosos. O fabricante não poderá ser considerado responsável pelos danos que houver derivantes de usos impróprios, errados ou irracionais.
- 16 O uso de qualquer aparelho eléctrico implica obedecer algumas regras fundamentais. Nomeadamente:
 - não toque este aparelho com mãos ou pés molhados ou húmidos,
 - não use este aparelho descalço,
 - não use extensões, excepto com muita cautela,
 - não puxe o cabo de alimentação nem o próprio aparelho, para tirar a ficha da tomada eléctrica.
 - não deixe este aparelho exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol etc.)
 - não permita que este aparelho seja usado por crianças ou incapazes, sem vigilância.
- 17 Antes de efectuar quaisquer operações de limpeza ou de manutenção, desligue o aparelho da rede de alimentação eléctrica, retire a ficha da tomada eléctrica ou desligue o interruptor do equipamento.
- 18 Se decidir não utilizar mais um aparelho deste tipo, recomenda-se desactivá-lo cortando o cabo de alimentação, após ter desligado a ficha da tomada. Para mais recomenda-se neutralizar todas as peças do aparelho susceptíveis de constituir perigo, especialmente para crianças que poderão usar para brincar o aparelho não mais utilizado.
- 19 Sobre os queimadores e placas eléctricas não devem ser colocadas painéis instáveis ou deformados para evitar que se derrubem ou entornem.
- 20 Não utilize líquidos inflamáveis (álcool, gasolina ...) nas proximidades deste aparelho enquanto estiver a usar o mesmo.
- 21 Se usar pequenos electrodomésticos nas proximidades do plano preste atenção para o cabo de alimentação não encostar em partes quentes.
- 22 Controlar sempre que os botões estejam na posição “●”/“i” quando o aparelho não é utilizado.
- 23 Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.
- 24 Para os aparelhos a gás funcionarem correctamente é necessário uma troca de ar regular do ambiente. Certifique-se que na instalação dos mesmos sejam obedecidos os requisitos do parágrafo relativo ao “Posicionamento”.
- 25 Se o fogão for colocado sobre um estrado, tome as providências necessárias para que o aparelho não escorregue do estrado.
- 26 **Atenção:** nunca utilize o vão inferior para guardar material inflamável.
- 27 A tampa de vidro (presente só em alguns modelos), pode quebrar-se por excesso de calor, portanto os queimadores e as placas devem estar apagados antes de fechar a tampa de vidro.

Instruções para a instalação

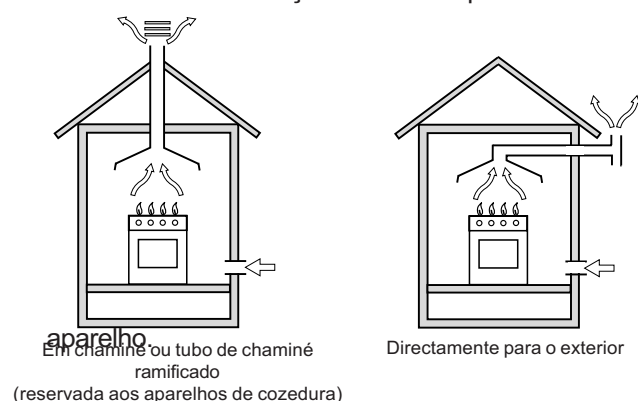
As seguintes instruções são destinadas ao instalador qualificado, para que possa efectuar as operações de instalação, regulação e manutenção técnica do modo mais correcto e em conformidade com as normas em vigor.

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

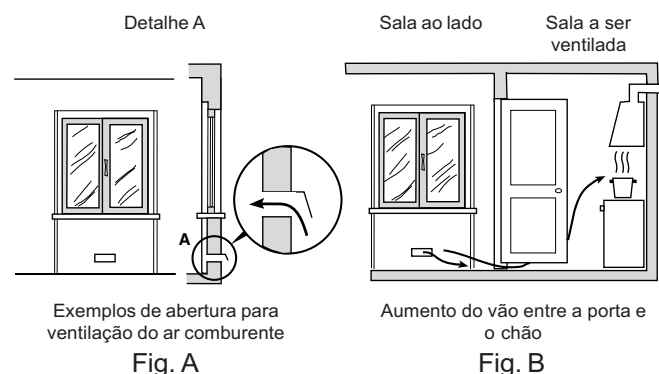
Posicionamento

Importante: Este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em lugares permanentemente ventilados, em conformidade com o estabelecido pelas Normas UNI-CIG 7129 e 7131 em vigor. Precisam ser observados os seguintes requisitos:

- a) O local deve prever um sistema de descarga para o exterior dos fumos de combustão, realizado mediante uma capa ou um ventilador eléctrico que entre automaticamente em função cada vez que se acender o



- b) Na cozinha deve haver um sistema que possibilite um fluxo de ar necessário para uma combustão regular. O fluxo de ar necessário à combustão não deve ser inferior a 3 m³/h para kW de potência instalada. O sistema pode ser realizado capturando o ar directamente desde a parte externa do edifício através de um tubo de pelo menos 100 cm² de secção útil que não se entupa acidentalmente. Nos aparelhos que não estão equipados com o dispositivo de segurança para a falta de chama sobre o plano de cozedura, as aberturas para ventilação devem ser 100% aumentadas com um mínimo de 2 cm² (Fig. A). Ou então se for indirecta a partir de uma sala ao lado, equipada com conduta de ventilação para fora, da maneira acima descrita, e que não seja parte comum do prédio, nem ambiente com perigo de incêndio, nem quarto (Fig. B).



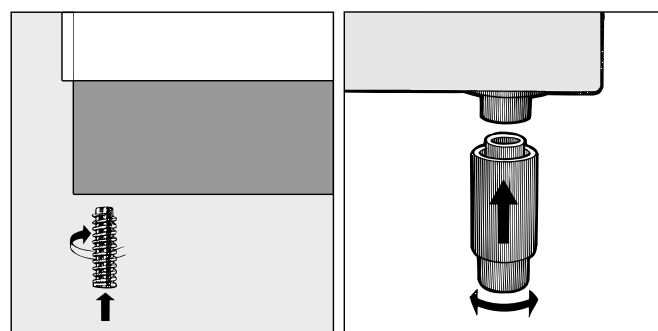
- c) Para um emprego intensivo e longo do aparelho pode-se precisar de ventilação suplementar, por exemplo, a abertura de uma janela ou uma ventilação mais eficaz

aumentando a potência de aspiração mecânica se existir.

- d) Os gases de petróleo líquidos mais pesados que o ar, concentram-se nas zonas baixas. Portanto, as salas que contiverem cilindros de GLP devem possuir aberturas para fora, de maneira que possibilitem o escoamento para baixo dos eventuais escapes de gás. Portanto os cilindros de GLP, mesmo vazios ou parcialmente cheios, não devem ser instalados nem guardados em lugares ou vãos a nível mais baixo do que o solo (caves etc.). É oportuno deixar na cozinha apenas o cilindro sendo utilizado, colocado de maneira a não ser sujeito à acção directa de fontes de calor (fornos, chaminés, esquentadores etc.) capazes de chegar a temperaturas superiores a 50° C.

Nivelamento

O fogão vem equipado com patas de regulação apropriadas para podê-lo regular. Em caso de necessidade, estas patas podem ser aparafusadas nas sedes apropriadas situadas nos cantos da base do fogão.



Montagem das patas (presente somente em alguns modelos)

São fornecidas pernas a serem montadas encaixadas em baixo da base do forno.

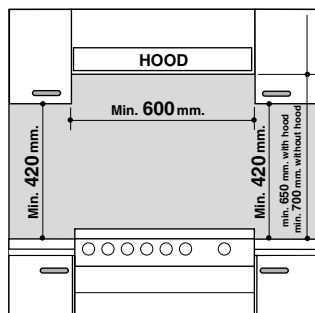
Instalação do fogão

É possível instalar o fogão ao lado de móveis cuja altura não ultrapasse a do plano de trabalho. A parede encostada com o painel traseiro do fogão deve ser de material não inflamável. Durante o funcionamento o painel traseiro do fogão poderá chegar a uma temperatura 50°C superior à do ambiente. Para uma instalação certa do fogão, devem ser obedecidas as seguintes precauções:

- a) Este aparelho pode ser colocado na cozinha, sala e jantar ou sala única, mas não na casa de banho.
- b) Os móveis ao redor do aparelho devem estar pelo menos a 200 mm. do topo do fogão, se a superfície do aparelho encontrar-se mais alta do que o plano de trabalho. Não devem ser colocadas cortinas atrás do fogão, nem a menos de 200 mm. dos lados do mesmo.
- c) Se houver exaustor, o mesmo deverá ser instalado seguindo as indicações contidas no livrete de instruções do exaustor.
- d) Se o fogão for instalado embaixo de um prateleira, esta deverá estar pelo menos a 420 mm. (milímetros) do plano de trabalho. La distância mínima em que podem estar os móveis de cozinha inflamáveis, directamente acima do plano de trabalho, é de 700 mm.
- e) A parede encostada com o painel traseiro do fogão deve ser de material não inflamável.

Ligação ao gás

A ligação do aparelho aos tubos ou ao cilindro de gás deverá ser efectuada em conformidade com o estabelecido pelas normas UNI-CIG 7129 e 7131, e somente depois de ter se certificado se o aparelho está regulado para o tipo de gás com o qual será alimentado. Em caso contrário, efectuar as operações indicadas no parágrafo “Adaptação a diferentes tipos de gás”. Em alguns modelos, a alimentação do gás poderá ser indiferentemente pela direita ou pela esquerda, dependendo do caso; para mudar a



ligação, é necessário trocar o porta borracha com a tampa de fecho e substituir a guarnição de vedação (fornecida com o aparelho). Em caso de alimentação com gás líquido de botija, utilizar reguladores de pressão em conformidade com as Normas Nacionais em vigor.

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

Ligação com tubo flexível

Efectue a ligação mediante um tubo flexível para gás correspondente às características indicadas pelas normas UNI-CIG 7140. O diâmetro interior do tubo a ser utilizado deve ser de:

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

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

- Não deve estar em nenhum ponto do seu percurso encostado em partes com temperaturas superiores a 50°C;
- Terá um comprimento menor do que 1.500 mm.;
- Não estará sujeito a qualquer esforço de tracção e de torção, para mais, não deve haver curvas excessivamente estreitas nem apertos;
- Não encostar em corpos cortantes, arestas agudas nem em peças móveis, nem ser esmagado;
- Deve ser fácil de inspeccionar ao longo de todo o próprio percurso, a fim de poder-se controlar o estado de conservação do mesmo;

Assegurar-se de que o tubo esteja bem calçado nas duas extremidades e fixe-o mediante braçadeiras conforme as Normas Nacionais em vigor. Em caso não possam ser respeitadas estas condições será necessário recorrer aos tubos metálicos flexíveis conforme as Normas Nacionais em vigor.

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

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

Retire o porta borracha já presente no aparelho. A junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica. Utilize exclusivamente tubos em conformidade com a Norma UNI-CIG 9891 e guarnições de retenção em conformidade com as Normas Nacionais em vigor. A instalação destes tubos deve ser efectuada de maneira que o seu comprimento, em condições de máxima extensão, não seja maior de 2.000 mm.

Controle da vedação

Importante: depois de ter terminado a instalação, verifique se há vedação perfeita em todas as juntas, utilize uma solução de sabão mas nunca uma chama.

Quando a ligação estiver terminada, assegure-se de que o tubo metálico flexível não entre em contacto com as partes móveis ou fique amassado.

Ligação do cabo de alimentação à rede

Instale no cabo uma ficha regulamentar para a carga indicada na placa de identificação, no caso de ligação directa à rede é necessário interpor entre o aparelho e a rede um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. dimensionado para a carga e correspondente às normas em vigor (o fio de ligação à terra não deve ser interrompido pelo interruptor). O cabo de alimentação deve estar posicionado de modo que não chegue, em nenhum ponto, a uma temperatura superior de 50°C à ambiente. Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a válvula limitadora e a instalação doméstica possam suportar a carga aparelho (veja a placa de identificação) ;
- a instalação de alimentação seja equipada com uma eficiente ligação à terra em conformidade com as normas e as orientações das leis;
- seja fácil o acesso à ficha eléctrica ou ao interruptor omnipolar depois de ter instalado o plano.

N.B.: não utilize reduções, adaptadores nem derivações, porque os mesmos poderão provocar aquecimentos ou queimaduras. **Deve haver fácil acesso à tomada e a tomada.**

Adaptação do plano aos diferentes tipos de gás

Para adaptar o fogão a um tipo de gás diferente do que estiver preparado (indicado na etiqueta presa na tampa), será necessário realizar as seguintes operações:

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

Atenção: a braçadeira para gás líquido está marcado o número 8, naquela para gás metano o número 13. Empregue sempre uma nova guarnição de vedação.

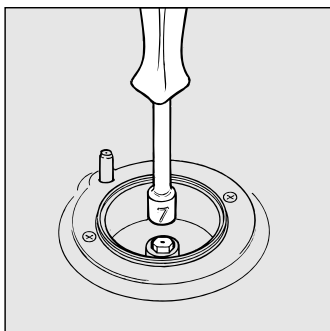
b) Substituição dos bicos dos queimadores do plano:

- retire as grades e desenfie os queimadores das suas sedes;
- desparafusar os bicos utilizando uma chave a tubo de 7 mm, e substituí-los com aqueles apropriados para o novo tipo de gás (ver tabela 1 “Características dos queimadores e dos bicos”).
- coloque outra vez todas as peças no lugar, realizando as operações na ordem contrária à acima apresentada.

c) Regulação dos mínimos dos queimadores do plano:

- coloque a torneira na posição de mínimo;
- retirar o botão agir sobre o parafuso de regulação colocado dentro ou ao lado da vareta da torneira até obter uma pequena chama regular.

Obs.: no caso dos gases líquidos, o parafuso de regulação deve ser atarraxado até o fundo.



- verifique em seguida se ao girar rapidamente a torneira da posição de máximo até a de mínimo, o queimador não se apague;

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

Adaptação do forno a gás aos diferentes tipos de gás

a) Substituição do bico do queimador do forno:

- tirar o tabuleiro aquecedor de alimentos;
- retirar a protecção corredeira "A" (Fig.C);
- remover o queimador do forno após ter tirado o parafuso "V" (ver Fig. D); A operação é facilitada tirando a porta do forno.
- desparafusar o bico do queimador do forno utilizando a chave a tubo para bicos (ver Fig. E), ou melhor, uma chave a tubo de 7 mm e substituí-lo com aquele apropriado para o novo tipo de gás (ver tabela 1).

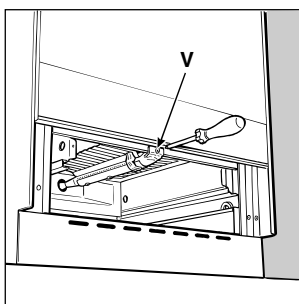


Fig. C

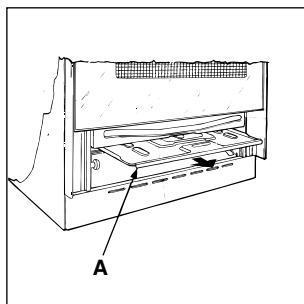


Fig. D

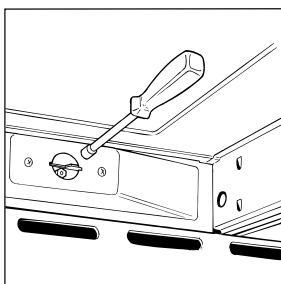


Fig. E

b) Regulação do mínimo do queimador do forno a gás com termostato (veja a figura):

- acenda o queimador da maneira descrita no parágrafo "o selector do forno" do livrete de uso;
- levar o botão à posição de **Min** após ter deixado o mesmo por aproximadamente 10 minutos em posição **Max**;
- retire o botão;
- agir sobre o parafuso de regulação colocado por fora da vareta da torneira até obter uma pequena chama regular;

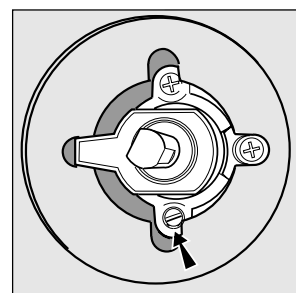
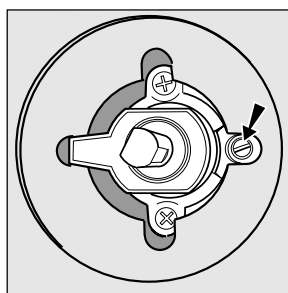
Obs.: No caso dos gases líquidos, o parafuso de regulação deve ser atarraxado até o fundo.

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

Preste atenção especialmente nos cabos das velas e nos tubos dos terminares.

Atenção

Ao terminar esta operação, troque a velha etiqueta de calibragem pela correspondente ao novo gás utilizado, que se obtém nos nossos centros de assistência técnica.

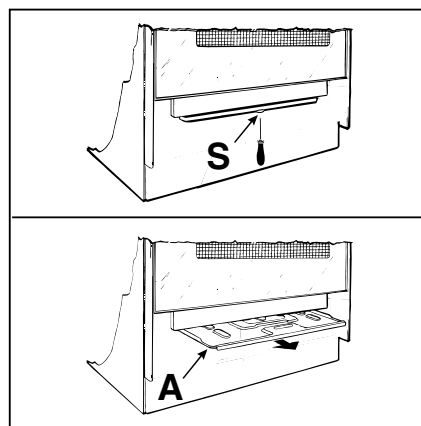


Observação

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

ATENÇÃO

Para remover a protecção corredeira "A" desparafusar o parafuso "S". No fim das operações remontar a protecção e bloqueá-la com o parafuso "S". Antes de utilizar o forno certificar-se que a protecção corredeira "A" esteja fixada na posição correcta.

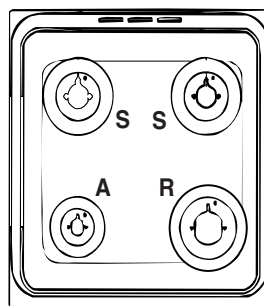


Características dos queimadores e bicos

Tabela 1

Queimador	Diâmetro (mm)	Potência térmica kW (p.c.s.*)		Gás Líquido				Gás Natural	
				By-pass 1/100 (mm)	Bico 1/100 (mm)	Vazão* g/h		Bico 1/100 (mm)	Vazão* l/h
		Nominal	Reduzida			***	**		
Rápido (R)	100	3.00	0.7	41	86	218	214	116	286
Semi Rápido (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	106	181
Auxiliar (A)	55	1.00	0.4	30	50	73	71	79	95
Forno	-	2.80	1.0	46	80	204	200	119	267
Pressão de alimentação	Nominal (mbar) Mínima (mbar) Máxima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

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



K1G2S/I
K1G21S/I

Características técnicas

Forno:

Medidas (AxLxP): 34x39x38 cm
Volume: 50 litros

Tensão e frequência de fornecimento:

veja a placa das características

Queimadores:

adaptáveis a todos os tipos de fogões a gás indicados na placa de identificação situada no interior da parte escamoteável ou, uma vez aberto o compartimento aquecedor de alimentos, na parede interna esquerda.



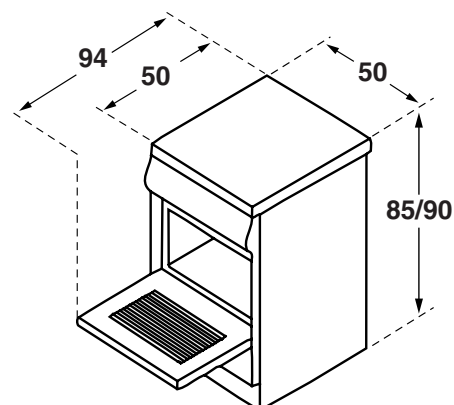
Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia:

- 2006/95/EC de 12/12/06 (Baixa Tensão) e sucessivas modificações;
- 2004/108/EC de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e sucessivas modificações;
- 2009/142/EC de 30/11/09 (Gas) e modificações sucessivas;
- 93/68/EC de 22/07/93 e modificações sucessivas.
- 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

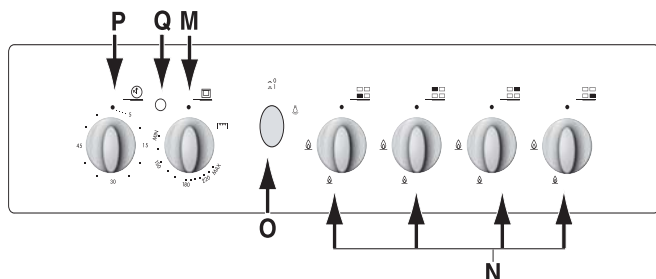
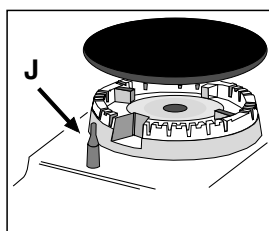
Recolha dos electrodomésticos

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

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

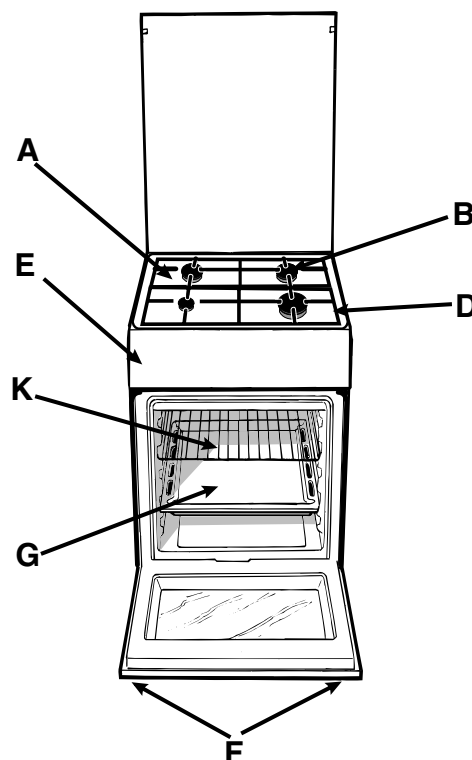


O fogão com forno a gás e grill eléctrico



- A. Plano de retenção dos vazamentos que houver
- B. Queimador a gás
- D. Grade do plano de trabalho
- E. Painel
- F. Pés reguláveis
- G. Tabuleiro pingadeira ou prato de cozedura
- J. Dispositivo de segurança dos queimadores do plano (presente somente em alguns modelos)
- K. Grade prateleira do forno
- M. Selector do forno e do grill
- N. Selectores de comando dos queimadores a gás do plano de cozedura
- O. Botão da luz do forno
- P. O selector do contador de minutos (presente somente em alguns modelos)
- Q. O indicador luminoso do grill

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



Instruções para utilização

A selecção das várias funções existentes no fogão é realizada mediante os dispositivos e componentes de comando situados no próprio painel.

Botões de comando dos queimadores de gás do plano de trabalho (N)

Na frente de cada botão encontra-se um pequeno círculo cheio • , que indica a posição do queimador de gás que comandado por esse botão. Para acender um dos queimadores aproxime do mesmo a chama de um isqueiro, fósforo ou acendedor automático, pressione fundo e rode o selector escolhido na direcção contrária aos ponteiros do relógio até a posição **máxima** . Cada um dos queimadores pode funcionar no máximo da sua potência, no mínimo, ou com potências intermediárias. Para estes serviços diferentes, pode-se ver no botão a posição “apagado” simbolizada pelo sinal • quando este se encontra em correspondência com o índice de referência, assim como as posições **máximo** e **mínimo** .

Obtém-se estas posições, fazendo girar o botão no sentido dos ponteiros do relógio a partir da posição “apagado”. Pelo

contrário, para apagar o queimador, é preciso girá-lo no sentido dos ponteiros do relógio até parar (correspondendo de novo o sinal •).

Modelos com dispositivo de segurança contra vazamentos de gás para queimadores do plano (presente somente em alguns modelos)

Este modelos são identificados pela presença de um dispositivo J.

Importante: se os queimadores possuírem este dispositivo, depois de acender o queimador, **manter o botão carregado durante 6 segundos** para permitir a passagem do gás e aquecer o dispositivo.

Atenção: A primeira vez que o acender, aconselhamos deixar aproximadamente meia hora o forno a funcionar vazio com o termostato no máximo e a porta fechada. Depois que passar este prazo, desligue-o, abra a porta e ventile a cozinha. O cheiro que pode ser sentido durante esta operação é por causa da evaporação das substâncias utilizadas para proteger o forno durante o tempo desde a produção até a instalação do aparelho.

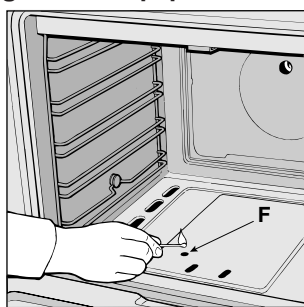
Atenção: Utilize a primeira prateleira de baixo somente no caso de cozer usando o grill. Para as demais cozeduras nunca utilize a primeira prateleira de baixo e nunca encoste objectos no fundo do forno enquanto estiver a cozer porque poderá causar danos à pintura. Coloque sempre os recipientes de cozedura (formas, películas de alumínio etc. etc.) na grade fornecida com o aparelho apropriadamente colocada nos carris do forno.

o botão do forno e do grill (M)

É o dispositivo que consente seleccionar as várias funções do forno e escolher a temperatura adequada para os alimentos, indicada no próprio botão (compreendida entre **Min** e **Max**).

Para acender o queimador do forno, aproximar a chama ou o acendedor ao orifício "F", e ao mesmo tempo pressionar a fundo e rodar o botão do forno em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até a posição **Max**.

Visto que o fogão vem equipado com um dispositivo



de segurança, é preciso manter o botão apertado por aproximadamente 6 segundos, para que a válvula de segurança arme.

A selecção da temperatura de cozedura é obtida se fizer corresponder a indicação do valor que desejar com a referência situada no painel; o intervalo completo das temperaturas possíveis é apresentado logo a seguir.

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

Chega-se à temperatura definida automaticamente e a mesma é mantida constante pelo componente de controlo (o termostato) comandado pelo botão.

Advertência importante: se apagar-se acidentalmente a chama do queimador feche o botão de comando e tente acender novamente somente após um minuto no mínimo. Se pressionar até o fundo e rodar o de selecção "M" fino até a posição **|||||**, coloca-se a funcionar o grill de raios infravermelhos, que possibilita dourar pratos, além de ser aconselhado para preparas assados (costelas, chouriços, rosbife).

O botão para acender a luz do forno (O)

É o indelicado pelo símbolo e possibilita acender a luz dentro do forno, para acompanhar o andamento da cozedura sem abrir a porta.

O contador de minutos (somente em alguns modelos)

Para utilizar o contador de minutos é necessário dar cor-da na campinha, ao rodar o botão "P" de uma volta quase

completa na direcção horária ; e, em seguida, volte para trás , defina no tempo que desejar ao coincidir a referência fixa do pequeno painel com o número correspondente aos minutos desejados.

O indicador de funcionamento do grill (Q)

Acende-se quando se puser a funcionar qualquer elemento eléctrico aquecedor do forno.

Atenção

Durante uma cozedura a porta do forno estará quente, impeça que crianças se aproximem.

Conselhos práticos para utilizar os queimadores

Para obter a máxima performance é bom lembrar-se do seguinte:

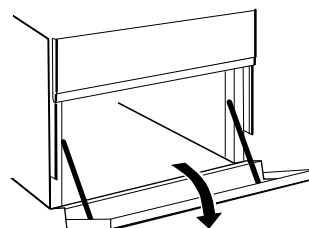
- utilize recipientes adequados para cada queimador (ver tabela), para evitar que o fogo saia por baixo do recipiente.
- quando ferver rode o botão até a posição de mínimo.
- no momento em que começar a ferver, rode o botão para a posição de mínimo.
- utilize sempre recipiente com tampa.

Queimador	Ø Diâmetro dos Recipientes (cm.)
Rápido (R)	24 – 26
Semi Rápido (S)	16 – 20
Auxiliar (A)	10 – 14

Vão inferior (presente somente em alguns modelos)

Embaixo do forno há um vão que pode ser utilizado para guardar acessórios ou painéis. Para abrir a porta, é necessário virar para baixo.

Atenção: nunca utilize o vão para guardar material inflamável.



Conselhos PRÁTICOS para a cozedura

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

Doce seco demais

A próxima vez regule numa temperatura 10°C superior e diminua o tempo de cozedura.

Doce murcho

Use menos líquido ou diminua 10°C a temperatura.

Doce escuro em cima

Coloque numa altura menor, regule uma temperatura mais baixa e prolongue a cozedura.

Boa cozedura externa, mas viscoso por dentro

Use menos líquido, abaixe a temperatura, prolongue o tempo de cozedura.

O doce não se solta da forma

Unte bem a forma e deite também na mesma um pouco de farinha

Cozedura de sobremesas

Ao cozer sobremesas, coloque-as sempre dentro do forno quente, após o fim do pré-aquecimento (aproximadamente 10-15 minutos). A temperatura está sempre em volta de 160°C. Não abra a porta durante a cozedura para evitar que o bolo se abaixe. As pastas batidas não devem ser muito fluidas para não encompridar demasiado o tempo de cozedura. Em geral:

Cozedura de peixe ou carne

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

Utilização do grill

Importante: efectue a cozedura no grill com a porta do forno fechada; desta maneira obterá, além de melhores resultados, uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).

Ao utilizar as funções grill coloque a grelha nas últimas prateleiras a partir de baixo (veja tabela de cozedura) e depois, para recolher a gordura e evitar fumos, coloque uma pingadeira na primeira prateleira a partir de baixo.

Manutenção ordinária e limpeza do fogão

Antes de qualquer destas operações, desligue o fogão da electricidade. Para que o fogão tenha longa vida, é necessário efectuar frequentemente uma limpeza geral, especialmente cuidada, a levar em conta que:

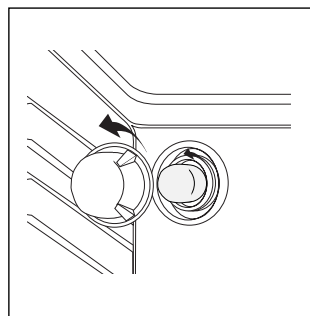
- para a limpeza não utilizar aparelhos a vapor.
- as peças esmaltadas e os painéis de limpeza automática, se houver, devem ser lavados com água morna, sem utilizar pós abrasivos nem substâncias corrosivas que poderão estragá-los.
- o interior do forno deve ser limpo, com uma determinada regularidade, enquanto ainda estiver morno, com água quente e detergente, em seguida enxágue-o e enxugue-o cuidadosamente.
- Os distribuidores de chama devem ser lavados frequentemente com água morna e detergente, tendo-se o cuidado de eliminar as incrustações.
- limpe as chapas eléctricas (se houver) com um trapo húmido e unte-as com um pouco de óleo quando ainda estiverem mornas;
- Nos fogões com acendimento automático, é necessário proceder frequentemente a uma limpeza cuidada da extremidade dos dispositivos de acendimento electrónico instantâneo e é também necessário verificar que os orifícios de saída do gás dos distribuidores de chama não estejam entupidos;
- O aço inoxidável pode ficar manchado se permanecer por longo tempo em contacto com água muito calcária ou com detergentes agressivos (que contêm fósforo). É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Para mais é bom enxugar eventuais vazamentos de água.
- nos modelos equipados com tampa de vidro, a limpeza deve ser realizada com água quente, evite empregar panos ásperos e substâncias abrasivas.

Obs.: evite fechar a tampa enquanto os queimadores ainda estiverem quentes. Elimine os líquidos que houver na tampa antes de abri-la.

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

Troca da lâmpada do compartimento do forno

- Desligue o forno da rede de alimentação através do interruptor onipolar utilizado para a ligação do forno ao sistema eléctrico, ou desligue a ficha, se for acessível;
- Desatarraxe a tampa em vidro do bocal da lâmpada;
- Desenrosque a lâmpada e troque-a por uma resistente a altas temperaturas (300°C) com estas características:
 - Tensão 230 V.
 - Potência 25 W
 - Engate E14
- Monte novamente a tampa em vidro e restabeleça a ligação eléctrica do forno.



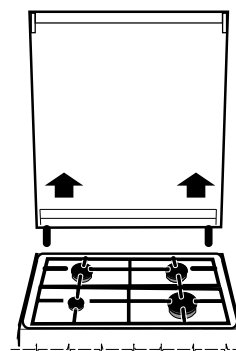
Aplicação de graxa nas torneiras

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

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

Extracção da tampa

É possível tirar a tampa do fogão para facilitar a limpeza. Para tirar a tampa, é necessário abri-la inteiramente e puxá-la para cima (veja figura)



Conselhos PRÁTICOS para a cozedura

Alimento a ser cozido	Peso (Kg.)	Posição de cozedura prateleiras baixas	Temperatura (°C)	Tempo de pré aquecimento (minutos)	Tempo de cozedura (minutos)
Massa					
Lasanha	2,5	2	200-210	10	75-85
Cannellone	2,5	2	210	10	50-60
Tagliatelle	2,5	2	210	10	50-60
Carnes					
Vitela	1,5	3	200-210	10	95-100
Frango	1,5	3	210-220	10	90-100
Peru	1,8	3	200	10	100-110
Pato	2,0	3	200	10	70-80
Coelho	2,1	3	200	10	70-80
Carne de porco	1,8	3	200	10	100-105
Cordeiro					
Peixe					
Cavala	1,1	3	180-200	10	45-50
Peixe dentão	1,5	3	180-200	10	45-55
Truta no cartucho	1,0	3	180-200	10	45-50
Pizza e bolos					
Napolitana	1,0	4	210-220	15	20-25
Biscoitos	0,5	4	180	15	40-45
Tortas	1,1	4	190	15	50-55
Bolo de chocolate	1,0	4	180	15	40-45
Bolo com levedo	1,0	4	170	15	-35
Cozedura no grill					
Tostas	nº 4	4	-	-	10
Costeletas	1,5	4	-	-	30
Cavala	1,1	4	-	-	35

Obs.: os tempos de cozedura são indicativos e poderão ser modificados em função dos próprios gostos pessoais. Para cozer no grill, é necessário sempre colocar a bandeja pingadeira na 2ª prateleira a partir de baixo.

Para garantizar la eficiencia y la seguridad de este electrodoméstico:

- diríjase exclusivamente a centros de asistencia técnica autorizados
- requiera siempre el uso de repuestos originales

- 1 Este aparato ha sido creado para una utilización de tipo no profesional, en una vivienda.
- 2 Estas instrucciones son válidas sólo para los países de destino cuyos símbolos figuran en el folleto y en la placa matricula del aparato.
- 3 Este manual pertenece a un aparato de clase 1 (aislado) o clase 2 - subclase 1 (empotrado entre dos muebles).
- 4 Antes de utilizar el aparato, leer atentamente las advertencias contenidas en el presente manual ya que suministran importantes indicaciones referidas a la seguridad de la instalación, del uso y del mantenimiento. Conservar cuidadosamente este manual para posteriores consultas.
- 5 Después de haber quitado el embalaje, verifique la integridad del aparato. En caso de dudas, no utilice el aparato y llame a personal especializado. Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno, clavos, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños dado que constituyen potenciales fuentes de peligro.
- 6 La instalación debe efectuarse según las instrucciones del fabricante y por personal profesionalmente calificado. Una incorrecta instalación puede causar daños a personas, animales o cosas, con relación a los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.
- 7 La seguridad eléctrica de este aparato está garantizada solamente cuando el mismo está correctamente conectado a una eficiente instalación a tierra de acuerdo a lo previsto por las normas vigentes sobre seguridad eléctrica. Es necesario verificar este fundamental requisito de seguridad y, en caso de dudas, solicitar un cuidadoso control de la instalación por parte de personal especializado. El fabricante no puede ser considerado responsable por los posibles daños causados por la falta de conexión a tierra de la instalación.
- 8 Antes de conectar el aparato, verificar que los datos de la placa coincidan con los de la red de distribución eléctrica y de gas.
- 9 Verifique que la capacidad eléctrica de la instalación y de las tomas de corriente sea la adecuada para la potencia máxima del aparato indicada en la placa. En caso de dudas, diríjase a una persona especializada.
- 10 Al efectuarse la instalación, es necesario disponer de un interruptor omnipolar con una distancia de apertura entre los contactos igual o superior a 3 mm.
- 11 En caso de incompatibilidad entre el toma y el enchufe del aparato, haga sustituir el toma con otro tipo adecuado por personal especializado. Esta persona, en particular, deberá también verificar que la sección de los cables del toma sea la adecuada para la potencia absorbida del aparato. En general, no se aconseja el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o prolongaciones. Si su uso se volviera indispensable, es necesario utilizar solamente adaptadores simples o múltiples y prolongaciones conformes con las normas de seguridad vigentes, pero cuidando de no superar el límite de capacidad de corriente marcado en el adaptador simple y en las prolongaciones y el de máxima potencia marcado en el adaptador múltiple.
- 12 No deje el aparato inútilmente alimentado. Apagar el interruptor general del aparato cuando el mismo no se utilice, y cerrar la llave del gas.
- 13 No obstruir las aperturas o ranuras de ventilación o de eliminación del calor.
- 14 El cable de alimentación de este aparato no debe ser sustituido por el usuario. Cuando el cable presente averías, o para su sustitución, dirigirse exclusivamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante.
- 15 Este aparato deberá destinarse exclusivamente al uso para el cual ha sido expresamente concebido. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.
- 16 El uso de cualquier aparato eléctrico implica observar algunas reglas fundamentales. En particular:
 - no tocar el aparato con las manos o pies mojados o húmedos
 - no usar el aparato descalzo
 - al usar prolongaciones, hacerlo con particular cautela
 - no tirar del cable de alimentación ni del aparato mismo, para desconectarlo de la toma de corriente.
 - no dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.)
 - no permitir que el aparato sea usado por niños o incapaces, sin vigilancia.
- 17 Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica, desenchufándolo o apagando el interruptor de la instalación.
- 18 Si decidiera no utilizar más un aparato de este tipo, se recomienda dejarlo inoperante cortando su cable de alimentación, después de haberlo desenchufado de la toma de corriente. Se recomienda, además, inutilizar aquellas partes del aparato que puedan constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato fuera de uso para sus juegos.
- 19 No apoyar ollas inestables o deformadas sobre los quemadores, para evitar que se vuelquen.
- 20 No utilizar líquidos inflamables (alcohol, bencina...) en la cercanía del aparato mientras está en funcionamiento.
- 21 Si se emplean otros electrodomésticos alrededor de la encimera, cuidar que el cable de alimentación no pase sobre las partes más calientes.
- 22 Controlar que los pomos estén siempre en la posición "o"/"•" cuando el aparato no se utiliza.
- 23 Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga alejados a los niños.
- 24 Para su correcto funcionamiento, los aparatos a gas necesitan un regular recambio de aire. Verifique que en su instalación se respeten los requisitos contenidos en el párrafo correspondiente a la "Colocación".
- 25 Si la cocina se coloca sobre un pedestal, tenga las precauciones necesarias para que el aparato no se resbale de dicho pedestal.
- 26 **Atención:** no utilice nunca el espacio inferior para el depósito de material inflamable.
- 27 En los modelos que presentan una protección de cristal o tapa superior, ésta puede agrietarse o partirse en caso de recalentamiento; por lo tanto, conviene que todos los quemadores y las placas eléctricas eventuales resulten bien apagadas antes de bajar la protección.

Instrucciones para la instalación

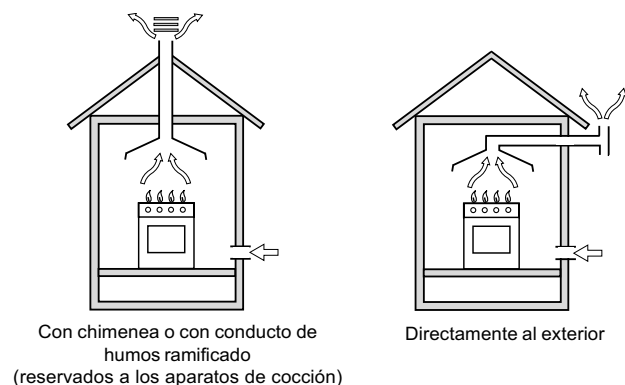
Las instrucciones siguientes están destinadas al instalador calificado para que pueda efectuar las operaciones de instalación, regulación y mantenimiento técnico, correctamente y conforme a las normas vigentes.

Importante: Cualquier intervención de regulación, mantenimiento, etc. se debe efectuar con la cocina desconectada de la fuente eléctrica.

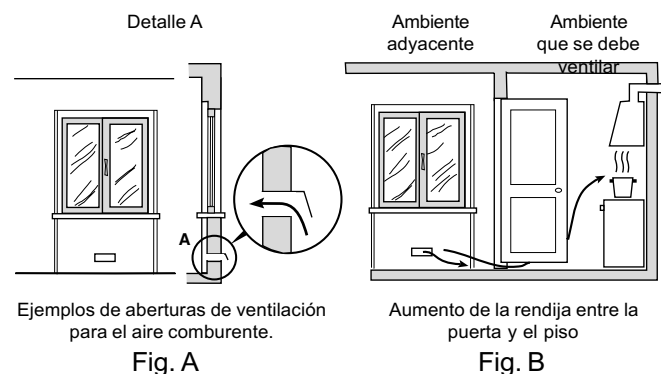
Colocación

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

- a) El ambiente debe poseer un sistema de descarga de los humos de la combustión al exterior, utilizando una campana o un electroventilador que entre automáticamente en funcionamiento cada vez que se enciende el aparato.



- b) El ambiente debe poseer un sistema que permita la entrada del aire necesario para una combustión normal. El caudal de aire necesario para la combustión no debe ser inferior a 2 m³/h por cada kilovatio (kW) de potencia instalada. El sistema puede tomar aire del exterior del edificio a través de un conducto de 100 cm², como mínimo, de sección útil de modo que no pueda ser obstruido accidentalmente. Para los aparatos que no poseen, a la altura del plano de trabajo, el dispositivo de seguridad para el caso de falta de llama, las aberturas de ventilación deben ser agrandadas de un 100% respetando un mínimo de 2 cm² (Fig. A). O bien, en manera indirecta, por medio de ambientes adyacentes equipados con un conducto de ventilación hacia afuera, como explicado anteriormente, que no sean partes en común del edificio, ni ambientes con riesgo de incendio o cuartos de dormir (Fig. B).



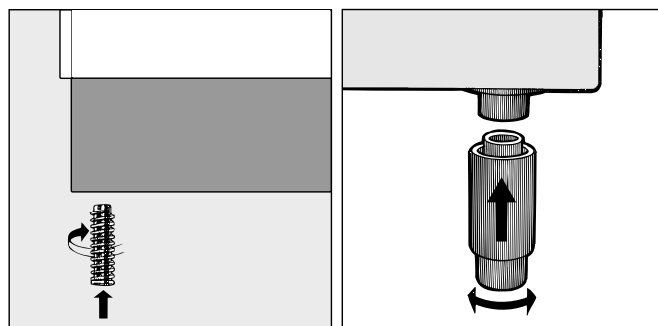
- c) El uso intensivo y prolongado del aparato puede hacer necesaria una aireación adicional, como por ejemplo, abrir una ventana o una aireación más eficiente como puede ser el aumento de la potencia de una aspiración

mecánica, si existe.

- d) Los gases de petróleo licuados, más pesados que el aire, se depositan en las partes más bajas. Por lo tanto, los ambientes que contienen botellas de GPL deben tener aberturas hacia el exterior para permitir la evacuación desde abajo de eventuales escapes de gas. Además, las botellas de GPL, vacías o parcialmente llenas, no deben ser instaladas o depositadas en ambientes o espacios a un nivel más bajo del suelo (sótanos, etc.) Es conveniente conservar en el ambiente sólo la botella que se está utilizando, colocada de modo que no quede expuesta a la acción directa de fuentes de calor (hornos, chimeneas, estufas, etc.) capaces de llevarla a temperaturas superiores a 50°C.

Nivelación

Para poder nivelar la cocina, se suministran patas regulables. Cuando resulte necesario, estas patas podrán atornillarse en las sedes correspondientes, situadas en las esquinas de la base de la cocina.



Montaje de las patas (presente sólo en algunos modelos)

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

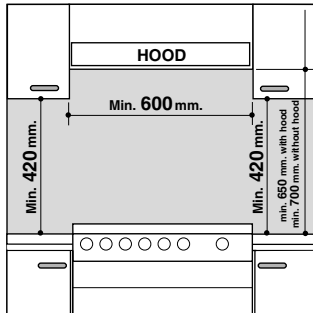
Instalación de la cocina

Es posible realizar la instalación al lado de muebles cuya altura no supere la de la superficie de trabajo. La pared en contacto con la pared posterior de la cocina debe ser de material no inflamable. Durante el funcionamiento, la pared posterior de la cocina puede alcanzar una temperatura de 50°C mayor que la del ambiente. Para una correcta instalación de la cocina se deben observar las siguientes precauciones:

- a) El aparato se puede colocar en la cocina, en el comedor o en un monolocal, pero no en el cuarto de baño.
- b) Los muebles que rodean el aparato deben estar ubicados a 200 mm., como mínimo, de la cocina. Las cortinas no se deben colocar detrás de la cocina o a menos de 200 mm de los costados del aparato.
- c) Eventuales campanas se deben instalar siguiendo las indicaciones contenidas en el manual de instrucciones de las campanas.
- d) Cuando la cocina se instale debajo de un armario de pared, este último deberá mantener una distancia mínima al plano de cocción de 420 mm, (milímetros). La distancia mínima a la cual se pueden colocar muebles de cocina inflamables, directamente sobre la superficie de trabajo, es de 700 mm.
- e) La pared en contacto con la pared posterior de la cocina debe ser de material no inflamable.

Conexión de gas

Conectar la cocina a la garrafa o al conducto del gas conforme a las prescripciones de las normas en vigor, sólo después de haberse asegurado que la misma está regulada para el tipo de gas con el cual será alimentada. Si no es así, realice las operaciones indicadas en el párrafo “Adaptación a los distintos tipos de gas”. En algunos modelos la alimentación del gas puede producirse indistintamente de derecha o de izquierda según los casos; para cambiar la conexión es necesario invertir la



abrazadera con la tapa de cierre y sustituir la guarnición de cierre (suministrada con el aparato). En el caso de alimentación con gas líquido, desde botella, utilice reguladores de presión conformes con las Normas Nacionales vigentes.

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

Conexión del tubo flexible

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

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

Para la instalación de los tubos flexibles, se deben respetar las siguientes prescripciones:

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

Comprobar que el tubo resulte bien calzado en sus dos extremidades y sujetarlo por medio de abrazaderas de cierre conforme a la Norma en vigor. En caso no se pudieran respetar estas condiciones, habrá que recurrir a los tubos metálicos flexibles, conforme a la Norma en vigor. En el caso en que la cocina se instale según las condiciones de la clase 2, subclase 1, es oportuno conectarse a la red de gas solamente a través de un tubo metálico flexible conforme a la norma en vigor.

Conexión con tubo flexible de acero inoxidable de pared continua con uniones roscadas

Eliminar la abrazadera presente en el aparato. La unión de entrada de gas al aparato es roscada 1/2 gas macho cilíndrico. Utilice exclusivamente tubos conformes con la Norma UNI-CIG 9891 y juntas estancas conformes con las Normas Nacionales vigentes. La colocación de dichos tubos se debe efectuar de modo tal que su longitud, en condiciones de máxima extensión, no sea mayor que 2000 mm.

Control de la estanqueidad

Importante: finalizada la instalación controlar la perfecta estanqueidad de todas las uniones utilizando una solución jabonosa pero nunca una llama.

Una vez realizada la conexión, verifique que el tubo metálico flexible no permanezca en contacto con partes móviles o no quede aplastado.

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características, en el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor onipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., adecuado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente. Antes de efectuar la conexión verifique que:

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

Nota: no utilice reducciones, adaptadores o derivadores ya que los mismos podrían provocar calentamientos o quemaduras. **El enchufe y el toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.**

Adaptación de la placa de cocinar a los distintos tipos de gas

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

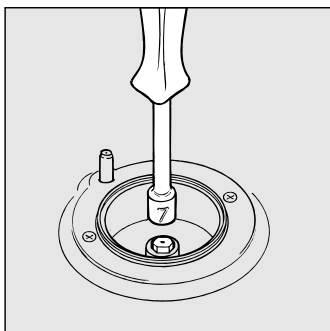
a) sustituir la abrazadera ya montada, por aquella que contiene el embalaje “accesorios de la cocina”..

Atención: La boquilla para gas líquido lleva impreso el número 8, la boquilla para gas metano el número 13. Servirse de todas maneras de la junta de sellado nueva.

b) Sustitución de los picos de los quemadores de la placa de cocinar:

- sacar las rejillas y quitar los quemadores de sus sedes;
- destornillar los picos, sirviéndose de una llave de tubo de 7 mm, y sustituirlos por los que se adapten al nuevo tipo de gas (ver tabla 1 “Características de los quemadores y picos”).
- vuelva a colocar en su posición todos los componentes siguiendo las operaciones en sentido contrario con respecto a la secuencia descrita arriba.

- c) Regulación de mínimos de los quemadores de la placa de cocinar:
- llevar la llave a la posición de mínimo;
 - quitar el pomo y accionar el tornillo de regulación situado en el interior o al costado de la varilla de la llave hasta conseguir una pequeña llama regular.



Nota: En el caso de gas líquido, el tornillo de regulación deberá enroscarse a fondo.

- comprobar que, al girar rápidamente la llave de la posición de máximo a la de mínimo, no se produzcan apagados de la llama.
- d) Regulación aire primario de los quemadores de la placa de cocinar:

Los quemadores no necesitan regulación de aire primario.

Adaptación del horno a los distintos tipos de gas

- a) Sustitución del pico del quemador del horno:

- quitar el compartimiento calienta-plateos
- extraer la protección corrediza "A" (Fig. C);
- sacar el quemador del horno después de haber quitado el "V" tornillo (ver Fig. D); La operación se facilita quitando la puerta del horno.
- destornillar el pico del quemador del horno sirviéndose de la correspondiente llave a tubo para picos (ver fig. E) o mejor aún, de una llave a tubo de 7 mm y sustituirlo con el que se adapte al nuevo tipo de gas.(ver tabla 1).

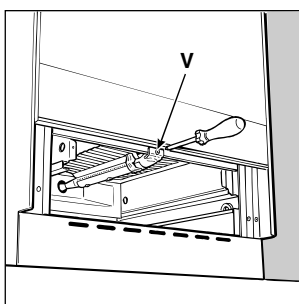


Fig. C

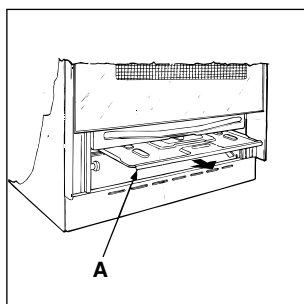


Fig. D

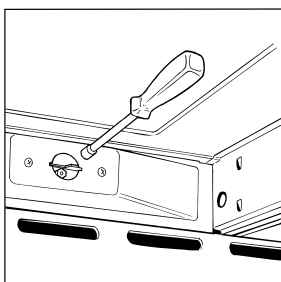


Fig. E

- b) Regulación del mínimo del quemador del horno a gas con termostato (ver la figura):

- encender el quemador como se describe en el párrafo "el pomo del horno" del folleto de uso;
- llevar el pomo hacia la posición de **Mín** después de haber dejado la misma por aproximadamente 10 minutos en posición **Max**;
- quitar el pomo;
- accionar el tornillo de regulación colocado en la parte externa de la varilla de la llave hasta obtener una pequeña llama regular.

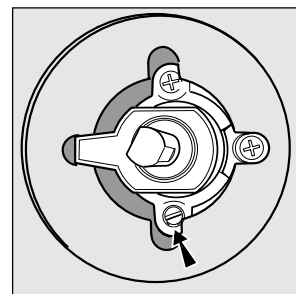
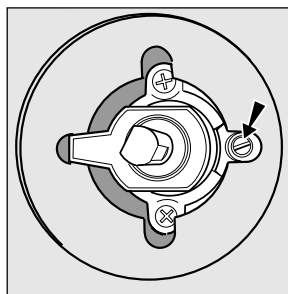
Nota: En el caso de gas líquido, el tornillo de regulación deberá enroscarse a fondo.

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

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

Atención:

Al finalizar la operación, sustituya la anterior etiqueta de calibrado con la correspondiente al nuevo gas que se va a utilizar, disponible en nuestros Centros de Asistencia Técnica.

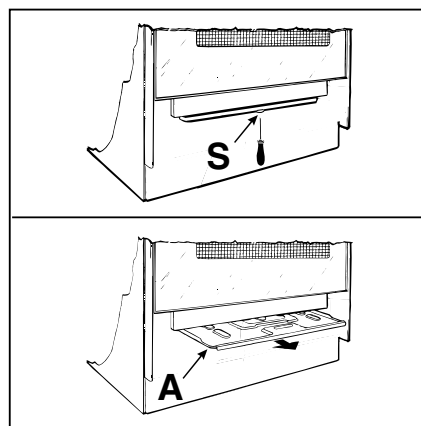


Nota:

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

ATENCIÓN

Para eliminar la protección deslizable "A" desenrosque el tornillo "S". Al final de las operaciones vuelva a colocar la protección y bloquéela con el tornillo "S". Antes de utilizar el horno controle que la protección deslizable "A" esté fijada en la posición correcta.

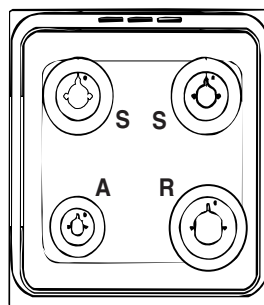


Características de los quemadores e inyectores

Tabla 1

Quemador	Diámetro (mm)	Potencia térmica kW (p.c.s.*)		Gas Líquido				Gas Natural	
				By-pass 1/100	Pico 1/100	Caudal* g/h		Pico 1/100	Caudal* l/h
		Nominal	Reducida	(mm)	(mm)	***	**	(mm)	
Rápido (R)	100	3.00	0.7	41	86	218	214	116	286
Semi Rápido (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	106	181
Auxiliar (A)	55	1.00	0.4	30	50	73	71	79	95
Horno	-	2.80	1.0	46	80	204	200	119	267
Presión de alimentación		Nominal (mbar) Mínima (mbar) Máxima (mbar)				28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

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



K1G2S/I
K1G21S/I

Características técnicas

Horno:

Dimensiones (HxAxP): 34x39x38 cm

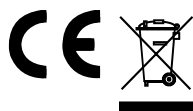
Volumen: 50 Litros

Tensión y frecuencia de alimentación:

ver placa características

Quemadores:

adaptables a todo tipo de gas que se indica en la placa de características situada en el interior de la puerta volcable o, una vez abierto el cajón calienta-plates, en el costado interior izquierdo del mismo.



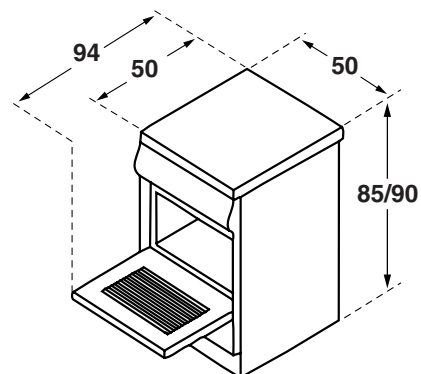
Este equipamento é em conformidade com as seguintes Directivas Comunitárias:

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

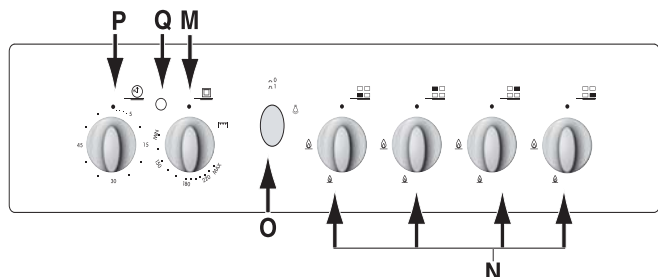
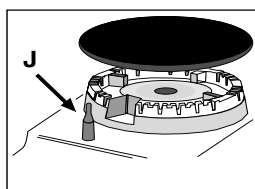
Eliminación de electrodomésticos

La norma europea 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos no se deben eliminar de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada.

Para obtener mayor información sobre la correcta eliminación de electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

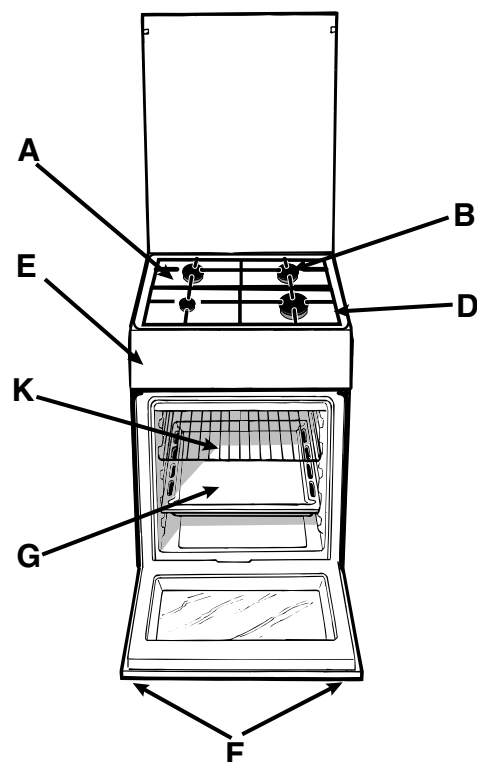


La cocina con horno a gas y grill eléctrico



- A. Superficie de retención de posibles desbordes
- B. Quemador a gas
- D. Parrilla de la placa de cocción
- E. Panel de mando
- F. Pies regulables
- G. Bandeja o plato de cocción
- J. Dispositivo de seguridad de los quemadores de la placa de cocción (presente sólo en algunos modelos)
- K. Parrilla del horno
- M. Perilla del horno y del grill
- N. Perillas de mando de los quemadores a gas de la placa de cocción
- O. Botón de la luz del horno
- P. La perilla del contador de minutos (presente sólo en algunos modelos)
- Q. La luz testigo del grill

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



Manual de instrucciones

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

Las perillas de mando de los quemadores a gas de la placa de cocción (N)

En correspondencia con cada uno de los mandos se indica, con un círculo lleno ●, la posición del quemador de gas que ella acciona. Para encender uno de los quemadores, acercar al mismo una llama o un encendedor, pulsar a fondo y girar la perilla correspondiente en sentido antihorario hasta la posición de **máximo** ●. Cada uno de los quemadores puede funcionar al máximo de su potencia, al mínimo, o con potencias intermedias. Con relación a estas diferentes prestaciones, sobre los mandos, además de la posición de apagado, indicada por símbolo ● cuando el mismo se encuentra situado en correspondencia con el índice de referencia, se indican las posiciones de **máximo** ● y de **mínimo** C.

Las mismas se obtienen haciendo girar el mando en sentido antihorario a partir de la posición de apagado. Para apagar el quemador es necesario, en cambio, girar la perilla en

sentido horario hasta su bloqueo (en correspondencia de nuevo con el símbolo ●).

Modelos con dispositivo de seguridad contra fugas de gas para los quemadores de la placa de cocción (presente sólo en algunos modelos)

Es posible identificar estos modelos por la presencia del dispositivo J.

Importante: dado que los quemadores del plano están dotados de dispositivo de seguridad, después del encendido del quemador **es necesario mantener presionada la perilla por 6 segundos aproximadamente** para permitir el pasaje de gas hasta que se caliente el termopar de seguridad.

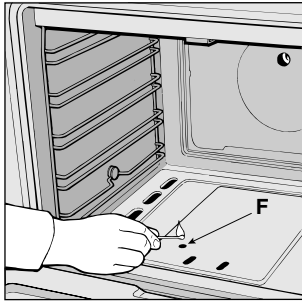
Atención: La primera vez que encienda el horno, le aconsejamos hacerlo funcionar vacío durante media hora aproximadamente con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego de transcurrido dicho tiempo, apáguelo y abra la puerta para airear el ambiente. El olor que a veces se advierte durante esta operación es debido a la evaporación de las sustancias usadas para proteger el horno durante el intervalo de tiempo que transcurre entre la fabricación y la instalación del mismo.

Atención: Utilice el primer piso, desde abajo, solamente para cocciones con grill. En las otras cocciones no utilice nunca el primer estante inferior y no apoye nunca objetos sobre el fondo del horno mientras esté cocinando porque podría dañar el esmalte. Coloque siempre sus recipientes de cocción (fuentes para horno, películas de aluminio, etc.) sobre la parrilla suministrada con el aparato, ubicada en las guías del horno.

La perilla del horno y del grill (M)

Es el dispositivo que permite seleccionar las diferentes funciones del horno y escoger entre las temperaturas de cocción que se indican en la perilla misma, aquella que resulte más indicada para cocinar los distintos alimentos (comprendidas entre **Mín** y **Máx**).

Para encender el quemador del horno, acercar al orificio “F” una llama o un encendedor de gas y al mismo tiempo presionar a fondo y girar la perilla del horno en sentido antihorario hasta la posición **Máx**.



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

La selección de la temperatura de cocción se obtiene haciendo corresponder la indicación del valor deseado con la referencia ubicada en el panel; la gama completa de las temperaturas que se pueden obtener se indica a continuación.

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

La temperatura seleccionada se alcanza automáticamente y es mantenida constante por el órgano de control (el termostato) accionado por la perilla.

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

Presionando a fondo y girando la perilla “M” hasta la posición **▼▼▼** se pone en funcionamiento el grill de rayos infrarrojos, que permite dorar las comidas además de ser aconsejado para la cocción de asados (chuletas, salchichas, roast-beef).

El botón para el encendido de la luz del horno (O)

Es el indicado por el símbolo  y cuando se enciende la lámpara en el interior del horno, permite seguir el desarrollo de la cocción sin abrir la puerta.

El contador de minutos (sólo en algunos modelos)

Para utilizar el contador de minutos, es necesario cargar el timbre girando la perilla “P” un giro casi completo en

sentido horario ; luego, volviendo hacia atrás , seleccionar el tiempo deseado haciendo coincidir, con la referencia fija del panel, el número correspondiente a los minutos predeterminados.

La luz indicadora de funcionamiento del grill (Q)

Resulta encendida cuando se haya puesto en funcionamiento cualquiera de los elementos eléctricos calentadores del horno.

Atención:

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

Consejos prácticos para el uso de los quemadores

Para obtener el máximo rendimiento es útil recordar lo siguiente:

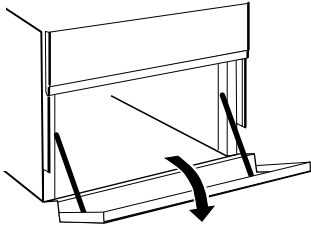
- utilizar recipientes adecuados para cada quemador (ver tabla) con el fin de evitar que las llamas aparezcan por el fondo de las cacerolas.
- utilizar únicamente fuentes y cacerolas de fondo plano.
- cuando se produce un hervor, girar la perilla hasta la posición de mínimo.
- utilizar siempre recipientes con tapa.

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

Espacio inferior (presente sólo en algunos modelos)

Debajo del horno existe un espacio que puede ser utilizado para guardar accesorios o cacerolas. Para abrir la puerta es necesario hacerlo girar hacia abajo.

Atención: no utilice nunca este espacio para el depósito de material inflamable.



Consejos PRÁCTICOS para la cocción

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

Preparación de postres y repostería en general

Torta demasiado seca

La próxima vez seleccione una temperatura 10°C mayor y disminuya el tiempo de cocción.

La torta se baja

Utilice menos líquido o disminuya la temperatura en 10°C.

Torta oscura en la parte superior

Colóquela a una altura inferior, seleccione una temperatura más baja y prolongue la cocción.

Buena cocción por fuera pero el interior queda pegajoso

Utilice menos líquido, disminuya la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

La torta no se desprende del molde

Unte bien el molde y esparza sobre él un poco de harina

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

Cocción del pescado y de la carne

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

Uso del grill

Importante: efectuar la cocción al grill con la puerta del horno cerrada, para obtener, juntamente con los mejores resultados, **un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente)**.

Al utilizar las funciones grill, asentar la parrilla sobre los estantes del final, a partir de abajo (ver tabla de cocción) y seguidamente, para recoger la grasa y evitar que se forme humo, disponer una grasera en el primer estante inferior.

Mantenimiento periódico y limpieza de la cocina

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

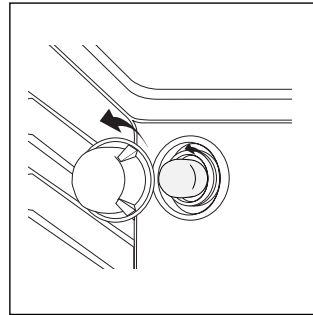
- para la limpieza no utilice aparatos a vapor.
- las partes esmaltadas y los paneles auto-limpiantes, en caso de tenerlos, deben lavarse con agua tibia, sin usar polvos abrasivos ni sustancias corrosivas que podrían arruinarlos.
- el interior del horno debe limpiarse con cierta frecuencia, mientras esté tibio, usando agua caliente y detergente, enjuagando y secando luego cuidadosamente;
- los quemadores deben lavarse con frecuencia con agua caliente y detergente tratando de quitar las incrustaciones;
- las placas eléctricas (cuando existen) se limpian con un paño húmedo y se untan con un poco de aceite cuando todavía están tibias;
- en las cocinas dotadas de encendido automático, es necesario realizar frecuentemente una cuidadosa limpieza de la parte terminal de los dispositivos de encendido electrónico instantáneo y verificar que los orificios de salida del gas de los quemadores no estén obstruidos;
- El acero inoxidable puede quedar manchado si permanece en contacto por largo tiempo con agua fuertemente calcárea o con detergentes agresivos (que contengan fósforo). Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. Es además importante secar los posibles derrames de agua.
- en los modelos dotados de tapa de cristal, la limpieza debe efectuarse con agua caliente, evitando el empleo de paños rústicos o de sustancias abrasivas.

Nota: evite cerrar la tapa mientras los quemadores a gas estén todavía calientes. Elimine eventuales líquidos presentes sobre la tapa antes de abrirla.

Importante: controle periódicamente el estado de conservación del tubo flexible de conexión gas y sustitúyalo si bien presente alguna anomalía; se aconseja sustituirlos anualmente.

Sustitución de la lámpara del horno

- Desconecte el horno de la alimentación eléctrica mediante el interruptor omnipolar, o desenchúfelo, si el enchufe es accesible;
- Desenrosque la tapa de vidrio del portalámpara;
- Desenrosque la lámpara y sustitúyala con otra resistente a altas temperaturas (300°C) con estas características:
 - Tensión 230V
 - Potencia 25W
 - Conexión E14
- Vuelva a colocar la tapa de vidrio y conecte el horno a la alimentación eléctrica.



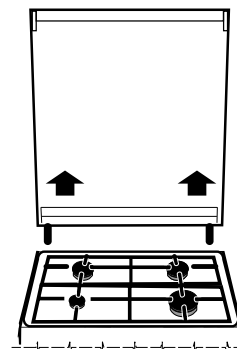
Engrase de las llaves

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

Nota: Esta operación la debe efectuar un técnico autorizado por el constructor.

Extracción de la tapa

La tapa de la cocina se puede extraer para facilitar su limpieza. Para extraer la tapa, es necesario abrirla completamente y tirar hacia arriba (ver la figura)



Consejos PRÁCTICOS para la cocción

Comida para cocinar	Peso (Kg)	Posición para la cocción en los pisos desde abajo	Temperatura (°C)	Tiempo de precalentamiento (minutos)	Tiempo de cocción (minutos)
Fideos					
Lasañas	2,5	2	200-210	10	75-85
Canelones	2,5	2	210	10	50-60
Tallarines	2,5	2	210	10	50-60
Carnes					
Tenera	1,5	3	200-210	10	95-100
Pollo	1,5	3	210-220	10	90-100
Pato	1,8	3	200	10	100-110
Conejo	2,0	3	200	10	70-80
Cerdo	2,1	3	200	10	70-80
Cordero	1,8	3	200	10	100-105
Pescados					
Caballa	1,1	3	180-200	10	45-50
Dentón	1,5	3	180-200	10	45-55
Trucha envuelta	1,0	3	180-200	10	45-50
Pizza y tortas					
Napolitana	1,0	4	210-220	15	20-25
Bizcochos	0,5	4	180	15	40-45
Torta glaseada	1,1	4	190	15	50-55
Torta de chocolate	1,0	4	180	15	40-45
Torta leudada	1,0	4	170	15	25-35
Cocción al grill					
Tostadas	n° 4	4	-	-	10
Chuletas	1,5	4	-	-	30
Caballa	1,1	4	-	-	35

Nota: los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a sus gustos personales. En las cocciones al grill la grasera se coloca siempre en el 1° piso contando desde abajo.

Indesit Company

Viale Aristide Merloni 47

60044 Fabriano

Italy

Tel +39 0732 6611

Fax +39 0732 662501

www.indesit.com