

Cucina  
Installazione e uso

**K6 G20/R**

Cooker  
Installation and use

Кухонная плита  
Установка и пользование

 **INDESIT**



|            |                                        |    |
|------------|----------------------------------------|----|
| <b>IT</b>  | <b>Cucina con forno gas</b>            |    |
|            | Istruzioni per l'installazione e l'uso | 3  |
| <b>GB</b>  | <b>Cooker with gas oven</b>            |    |
|            | Instructions for installation and use  | 13 |
| <b>CSI</b> | <b>Плита с газовой духовкой</b>        |    |
|            | Инструкции по установке и эксплуатации | 23 |

# Avvertenze

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

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

- 1 Questo apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno di abitazione.
- 2 Queste istruzioni sono valide solo per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sulla targa matricola dell'apparecchio.
- 3 **Questo apparecchio riguarda un apparecchio di classe 1 (isolato) o classe 2 - sottoclasse 1 (incassato tra 2 mobili).**
- 4 Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.
- 5 Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- 6 L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.
- 7 La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficiente impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. 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 (posti sull'apparecchio e/o sull'imballo) siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica e gas.
- 9 Verificare che la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.
- 10 All'installazione occorre prevedere un interruttore omnipolare con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.
- 11 In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.
- 12 Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito. 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 l'apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione, dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.
- 19 Sui bruciatori non debbono essere poste pentole instabili o deformate onde evitare incidenti per rovesciamento. Posizionatele sul piano di cottura in modo che i manici siano rivolti verso l'interno, per evitare urti accidentali.
- 20 Alcune parti dell'apparecchio rimangono calde per lungo tempo dopo l'uso. Fate attenzione a non toccarle.
- 21 Non utilizzate liquidi infiammabili (alcool, benzina...) in vicinanza all'apparecchio mentre questo è in uso.
- 22 Usando piccoli elettrodomestici nelle vicinanze del piano fate attenzione che il cavo di alimentazione non finisca su parti calde.
- 23 Controllare sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- 24 **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambini a distanza.**
- 25 **Gli apparecchi gas necessitano, per un corretto funzionamento, di un regolare ricambio d'aria. Accertarsi che nella loro installazione siano rispettati i requisiti richiesti nel paragrafo relativo al "Posizionamento".**
- 26 Se la cucina viene posta su di un piedistallo, prendere adeguati accorgimenti affinché l'apparecchio non scivoli dal piedistallo stesso.
- 27 **Attenzione:** non utilizzare mai il vano inferiore per il deposito di materiale infiammabile.

# Installazione

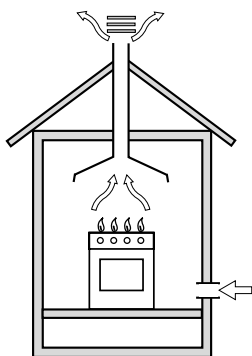
Le istruzioni che seguono sono rivolte all'installatore qualificato affinché compia le operazioni di installazione regolazione e manutenzione tecnica nel modo più corretto e secondo le norme in vigore.

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

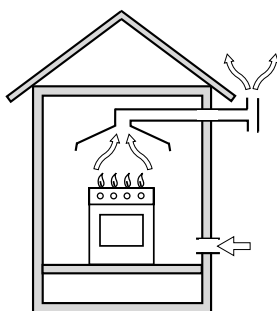
## Posizionamento

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

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



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



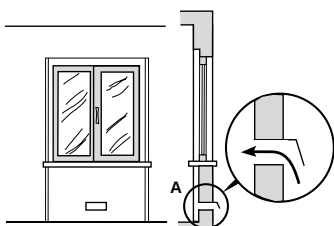
Direttamente all'esterno

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

Particolare A

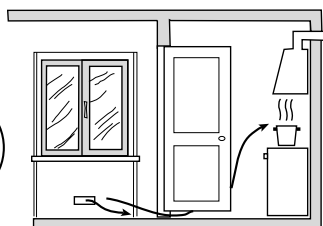
Locale  
adiacente

Locale da  
ventilare



Esempi di aperture di ventilazione  
per l'aria comburente

Fig. A



Maggiorazione della fessura fra  
porta e pavimento

Fig. B

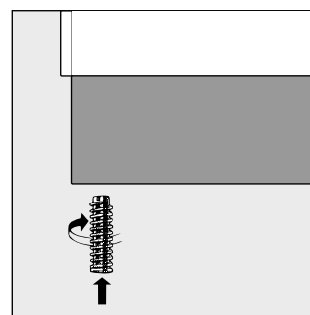
- c) Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una aerazione supplementare per esempio l'apertura di una finestra o una aerazione più efficace

aumentando la potenza di spirazione meccanica se essa esiste.

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

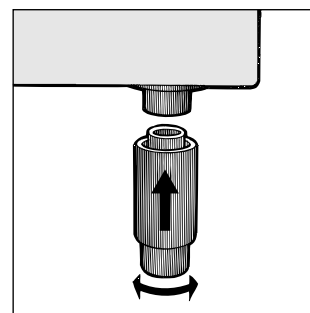
## Livellamento (presente solo su alcuni modelli)

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



## Montaggio gambe (presente solo su alcuni modelli)

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



## Installazione della cucina

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

- a) I mobili situati a fianco, la cui altezza superi quella del piano di lavoro, debbono essere situati ad almeno 600 mm dal bordo del piano stesso.
- b) Le cappe debbono essere installate secondo i requisiti richiesti nei libretti istruzioni delle cappe stesse e comunque ad una distanza minima di 650 mm.

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

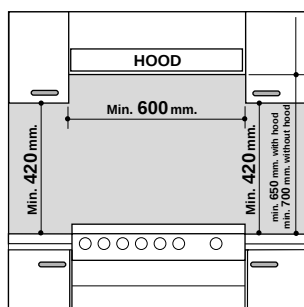


Fig. C

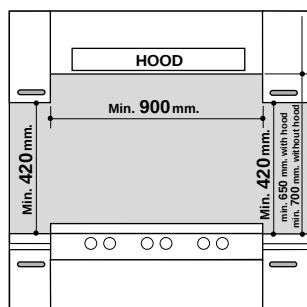


Fig. D

### Collegamento gas

Il collegamento dell'apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas dovrà essere effettuato come prescritto dalle Norme UNI-CIG 7129 e 7131, solo dopo essersi accertati che esso è regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. In caso contrario eseguire le operazioni indicate al paragrafo "Adattamento ai diversi tipi di gas". Su alcuni modelli l'alimentazione del gas può avvenire 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 UNI-CIG 7432.

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

### Allaccio con tubo flessibile

Eseguire il collegamento per mezzo di un tubo flessibile per gas rispondente alle caratteristiche indicate nelle norme UNI-CIG 7140.

Il diametro interno del tubo da utilizzare deve essere:

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

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

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

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

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

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

Eliminare il portagomma già presente sull'apparecchio. Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico. Utilizzare esclusivamente tubi conformi alla Norma UNI-CIG 9891 e guarnizioni di tenuta conformi alla UNI-CIG 9264. La messa in opera di tali tubi deve essere effettuata in modo che la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2000 mm. Ad allacciamento avvenuto assicurarsi che il tubo metallico flessibile non venga a contatto con parti mobili o schiacciato.

### Controllo tenuta

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

### Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

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

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

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

### Adattamento del piano ai diversi tipi di gas

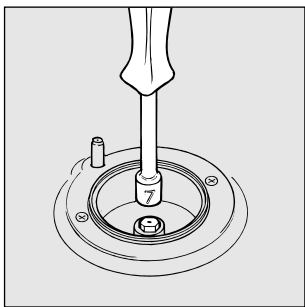
Per adattare la cucina ad un tipo di gas diverso da quello per il quale essa è predisposta (indicato sulla etichetta fissata al coperchio), occorre effettuare le seguenti operazioni:

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

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

- b) Sostituzione degli ugelli dei bruciatori del piano:

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



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

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

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

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

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

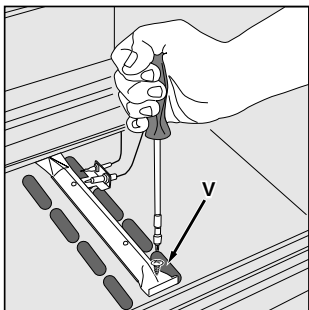
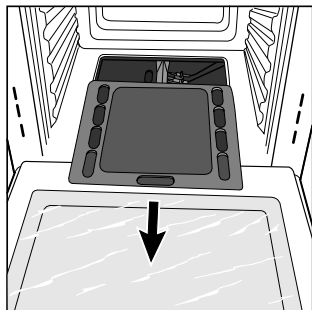
I bruciatori non necessitano di alcuna regolazione dell'aria primaria.

**Adattamento ai diversi tipi di gas**

Per adattare il forno ad un tipo di gas diverso da quello per il quale esso è predisposto (indicato sull' etichetta), occorre effettuare le seguenti operazioni:

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

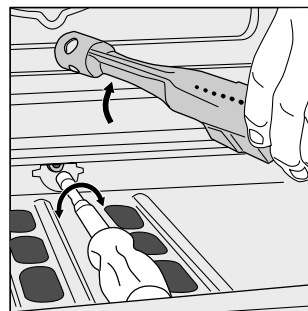
- aprire la porta del forno completamente
- estrarre il fondo forno scorrevole
- svitare la vite di fissaggio del bruciatore



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

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

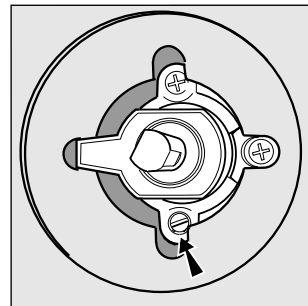
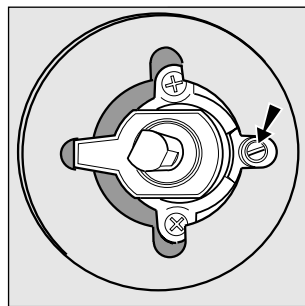
- rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.



**b) Regolazione del minimo del bruciatore forno gas termostato:**

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

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



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

**Regolazione aria primaria del bruciatore forno**

Il bruciatore forno non necessita di alcuna regolazione dell'aria primaria.

**Attenzione**

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

**Nota**

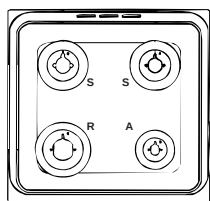
Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione d'ingresso un appropriato regolatore di pressione (secondo UNI-CIG 7430 "regolatori per gas canalizzati").

## Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli

**Tabella 1**

| Bruciatore                 | Diametro (mm)   | Potenza termica kW (p.c.s.*) |        | Gas liquido        |                   |               |     | Gas naturale      |               |
|----------------------------|-----------------|------------------------------|--------|--------------------|-------------------|---------------|-----|-------------------|---------------|
|                            |                 | Nomin.                       | Ridot. | By-pass 1/100 (mm) | Ugello 1/100 (mm) | Portata * g/h |     | Ugello 1/100 (mm) | Portata * l/h |
| Rapido (Grande) (R)        | 100             | 3,00                         | 0,7    | 41                 | 86                | 218           | 214 | 116               | 286           |
| Semi Rapido (Medio) (S)    | 75              | 1,90                         | 0,4    | 30                 | 70                | 138           | 136 | 106               | 181           |
| Ausiliario (Piccolo) (A)   | 55              | 1,00                         | 0,4    | 30                 | 50                | 73            | 71  | 79                | 95            |
| Forno                      | -               | 2,60                         | 1,0    | 52                 | 78                | 189           | 186 | 119               | 248           |
| Pressioni di alimentazione | Nominale (mbar) |                              |        |                    |                   | 28-30         | 37  | 20                |               |
|                            | Minima (mbar)   |                              |        |                    |                   | 20            | 25  | 17                |               |
|                            | Massima (mbar)  |                              |        |                    |                   | 35            | 45  | 25                |               |

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



**K6 G20/R**

## Caratteristiche tecniche

### Dimensioni utili del forno:

larghezza cm. 43  
 profondità cm. 43  
 altezza cm. 30,5

### Volume utile del forno:

litri 56

### Dimensioni utili del cassetto scaldavivande:

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

### Tensioni e frequenza di alimentazione:

vedi targhetta caratteristiche

### Bruciatori:

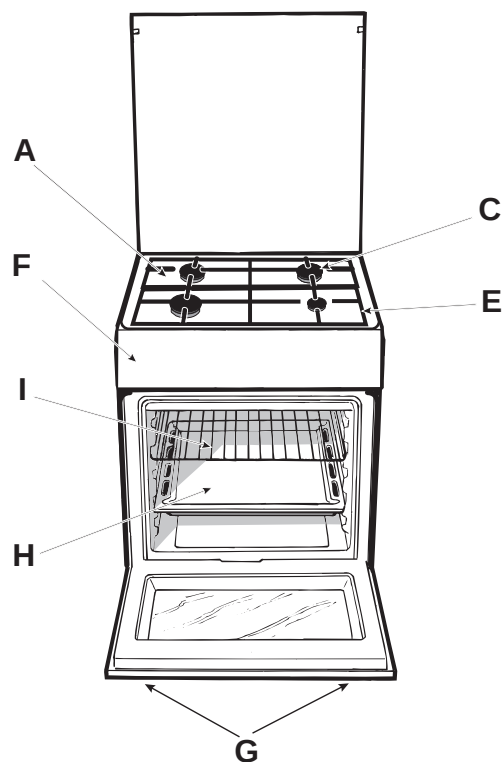
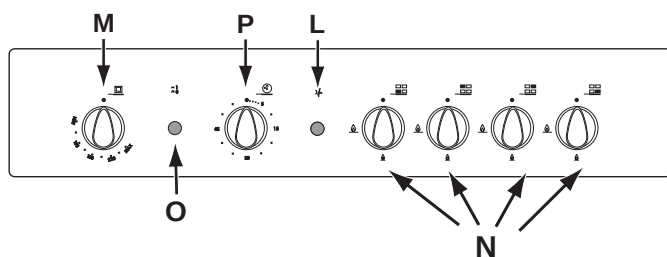
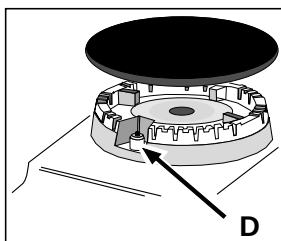
adattabili a tutti i tipi di gas indicati nella terghetta caratteristiche



### Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

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

## La cucina con forno gas



- A** Piano di contenimento eventuali trabocchi
- C** Bruciatore a gas
- D** Dispositivo di accensione istantanea elettronica
- E** Griglia del piano di lavoro
- F** Cruscotto
- G** Piedini o gambe regolabili
- H** Leccarda o piatto di cottura
- I** Griglia ripiano del forno

- L** Accensione elettronica dei bruciatori del piano
- M** Manopola del forno
- N** Manopole di comando bruciatori gas del piano di cottura
- O** Pulsante luce forno
- P** Manopola del contaminuti

## Le diverse funzioni presenti nella cucina

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

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

In corrispondenza di ciascuna delle manopole è indicata, con un cerchietto pieno ●, la posizione del bruciatore a gas da essa comandato. Per accendere uno dei bruciatori, avvicinare allo stesso una fiamma o un accenditore.

Premere a fondo e ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino alla posizione di **massimo** 🔥. Ciascun bruciatore può funzionare al massimo della sua potenza, al minimo, o con potenze intermedie. In relazione a queste diverse prestazioni, sulla manopola, oltre alla posizione di spento, individuata dal simbolo ● quando questo è posto in corrispondenza della tacca di riferimento, sono indicate le posizioni di **massimo** 🔥 e di **minimo** 🔥.

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

### Accensione elettronica dei bruciatori del piano

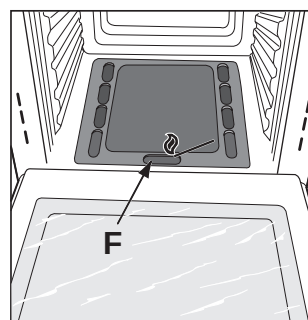
Alcuni modelli sono dotati di accensione istantanea elettronica dei bruciatori a gas del piano di cottura: essi sono riconoscibili per la presenza del dispositivo di accensione (vedi dettaglio D). Questo dispositivo entra in funzione esercitando una leggera pressione sul pulsante "L" identificato dal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

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

### La manopola del forno (M)

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

### Il contaminuti

Per utilizzare il contaminuti occorre caricare la suoneria ruotando la manopola "P" di un giro quasi completo in senso orario ⤴; quindi, tornando indietro ⤵, impostare il tempo desiderato facendo coincidere con il riferimento fisso del frontalino il numero corrispondente ai minuti prefissati.

### Attenzione

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

### Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

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

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

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

**N.B.** Sui modelli dotati di griglietta di riduzione, quest'ultima dovrà essere utilizzata solo per il bruciatore ausiliario, quando si utilizzano dei recipienti di diametro inferiore a 12 cm.

## Consigli pratici per la cottura

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

### Cottura dei dolci

Nella cottura dei dolci infornate sempre a forno caldo, attendete la fine di preriscaldamento, circa 15 minuti.

Le temperature sono normalmente nell'intorno di 160°C. Non aprite la porta durante la cottura, per evitare un abbassamento del dolce. Gli impasti sbattuti non devono essere troppo fluidi, per non prolungare troppo i tempi di cottura.

In generale:

|                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dolce troppo secco</b>                                                                     |
| La prossima volta impostate una temperatura di 10°C superiore e riducete il tempo di cottura. |
| <b>Dolce si abbassa</b>                                                                       |
| Usate meno liquido o abbassate la temperatura di 10°C.                                        |
| <b>Dolce scuro superiormente</b>                                                              |
| Inseritelo ad altezza inferiore, impostate una temperatura più bassa e prolungate la cottura. |
| <b>Buona cottura esterna, ma interno colloso</b>                                              |
| Usate meno liquido, riducete la temperatura, aumentate il tempo di cottura.                   |

### Dolce non si stacca dallo stampo

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

### Cottura del pesce e della carne

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

## Consigli pratici per la cottura al forno

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

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

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

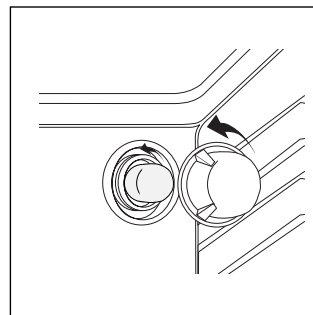
- **per la pulizia non utilizzare apparecchi a vapore**
- le parti smaltate e i pannelli autopulenti, se presenti, vanno lavate con acqua tiepida senza usare polveri abrasive e sostanze corrosive che potrebbero rovinarle;
- l'interno del forno va pulito, con una certa frequenza, quando è ancora tiepido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

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

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

### Sostituzione della lampada nel vano forno

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



### Manutenzione rubinetti gas

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

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

## Important

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 or on the electric plates. Turn the handles of pots and pans inwards to avoid knocking them over accidentally.
- 20 Some parts of the appliance, in particular the hot plates, remain heated for a long time after use. Make sure not to touch them.
- 21 Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline, etc. near the appliance when it is in use.
- 22 When using small electric appliances near the hob, keep the supply cord away from the hot parts.
- 23 Make sure the knobs are in the "•"/"O" position when the appliance is not in use.
- 24 **When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.**
- 25 **Gas 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.**
- 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

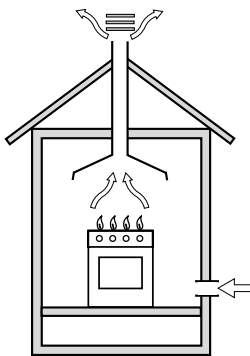
The following instructions should be read by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, regulated and serviced correctly in compliance with current standards.

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

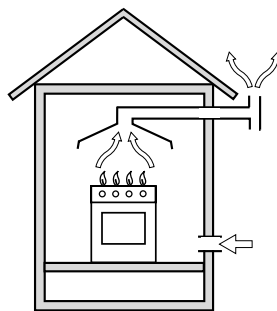
## Positioning

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

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



Flue or Branched Flue System  
(only for cooking appliances)



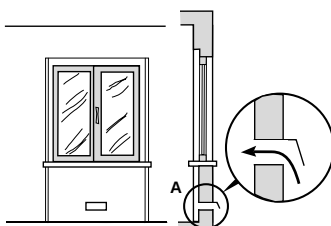
Directly to the Outside

- b) The room must also have a system to permit proper air circulation, needed for combustion to occur normally. The flow of air needed for combustion must not be less than 2 m<sup>3</sup>/h per kW of installed power. The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm<sup>2</sup>; the opening must not be able to be accidentally blocked. For those appliances not equipped with a safety device for accidental flame loss, the ventilation apertures must be increased by 100%, with the minimum being 200 cm<sup>2</sup> (Fig. A). The system can also provide the air needed for combustion by indirect means, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be common rooms or bedrooms. (Fig. B).

Detail A

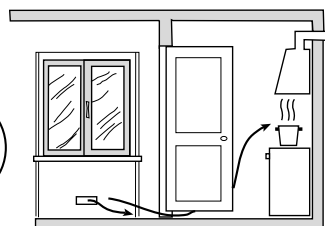
Adjacent Room

Room to be Ventilated



Examples of Ventilation Openings  
Comburent Air

Fig. A



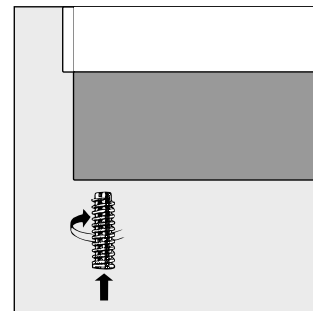
Increased Opening Between  
Door and Floor

Fig. B

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

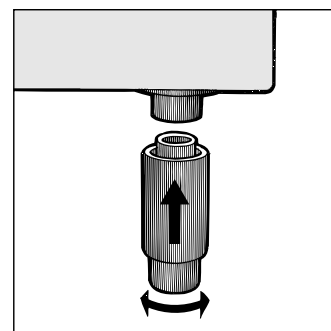
## Levelling Your Appliance (only on certain models)

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



## Mounting the legs (only on certain models)

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



## Installing the Cooker

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

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

- c) If the hood is installed below a wall cabinet, the latter must be at least 700 mm (millimetres) above the surface of the hob. Cabinets installed adjacent to the hood must be at least 420 mm above the hob, as shown in Figures C and D.

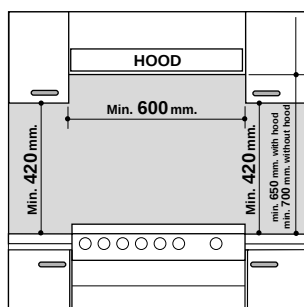


Fig. C

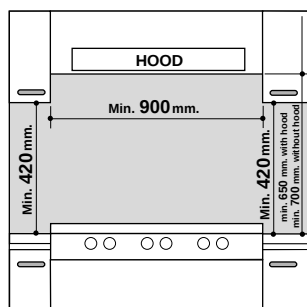


Fig. D

### Making the Gas Connection

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

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

### Connection with a Hose

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

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

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

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

Check that the hose fits firmly into place at the two ends and fix it with clamps complying with current standards. If any of the above recommendations can not be followed, flexible metal pipes should be used. If the cooker is installed in compliance with the requirements for class 2, subclass 1, it is highly recommended that the gas connection be made with a flexible metal pipe in compliance with current safety standards.

### Connecting a Flexible, Jointless, Stainless Steel Pipe to a Threaded Attachment

Remove the hose holder fitted on the appliance. The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. Use only pipes and seals that comply with current National Regulations. The full length of the pipe when installed must not exceed 2000 mm. After the connection has been made, make sure that the flexible metal pipe does not come into contact with moveable parts and that it is not crushed.

### Checking the Seal

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

### Connecting the Power Supply Cord to the Mains

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

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

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

### Converting the Cooker to Different Types of Gas

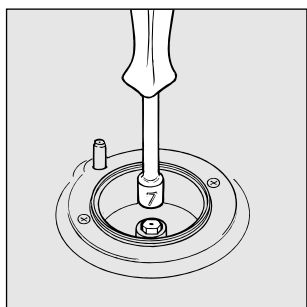
In order to convert the cooker for use with a type of gas different than the one for which it was factory set (indicated on the label attached to the lid), the following steps must be taken:

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

**Important:** The hose holder for liquid gas is marked 8, the hose holder for methane. In any case, always use a new sealing gasket.

- b) Replace the burner nozzles on the hob:

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



**c) Minimum regulation of the hob burners:**

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

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

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

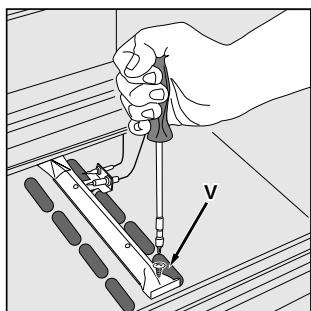
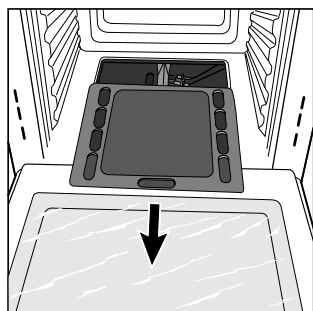
**d) Regulating the primary air of the burners:** The primary air of the burners does not need to be regulated.

**Adapting to different types of gas**

In order to adapt the oven to a different type of gas with respect to the gas for which it was manufactured (indicated on the label), follow these simple steps:

**a) Replacing the oven burner nozzle**

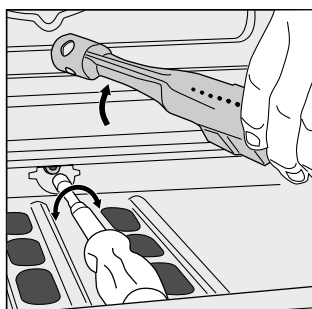
- open the oven door fully
- pull out the sliding oven bottom
- unscrew the burner fastening screws



- remove screw "V" and then the oven burner;
- Unscrew the oven burner nozzle using the special socket spanner for the nozzles, or a 7 mm socket spanner, and replace it with a nozzle suited to the new type of gas (see Table 1).

**Take particular care handling the spark plug wires and the thermocouple pipes.**

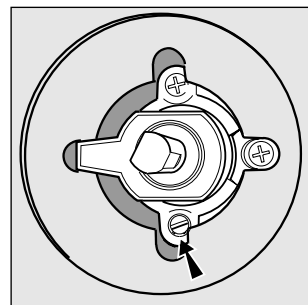
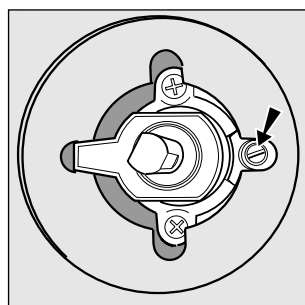
- Replace all the parts, following the steps described above in the reverse order.



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

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

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



- Check that the burner does not turn off when you turn the knob from **Max** to **Min** and when you open and close the oven door quickly.

**Regulating the Primary Air for the Oven Burner**

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

**Important**

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

**Note**

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

## Burner and Nozzle Characteristics

Table 1

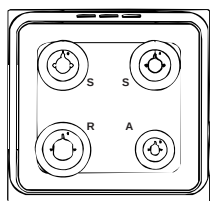
| Burner                | Diameter (mm)  | Thermal Power kW (p.c.s.*) |         | Liquid Gas         |                   |           |     | Natural Gas       |           |                   |           |
|-----------------------|----------------|----------------------------|---------|--------------------|-------------------|-----------|-----|-------------------|-----------|-------------------|-----------|
|                       |                | Nominal                    | Reduced | By-Pass 1/100 (mm) | Nozzle 1/100 (mm) | Flow* g/h |     | Nozzle 1/100 (mm) | Flow* l/h | Nozzle 1/100 (mm) | Flow* l/h |
| Fast (Large)(R)       | 100            | 3.00                       | 0.7     | 41                 | 86                | 218       | 214 | 116               | 286       | 143               | 286       |
| Semi Fast (Medium)(S) | 75             | 1.90                       | 0.4     | 30                 | 70                | 138       | 136 | 106               | 181       | 118               | 181       |
| Auxiliary (Small)(A)  | 55             | 1.00                       | 0.4     | 30                 | 50                | 73        | 71  | 79                | 95        | 80                | 95        |
| Oven                  | -              | 2.60                       | 1.0     | 52                 | 78                | 189       | 186 | 119               | 248       | 132               | 248       |
| Supply Pressures      | Nominal (mbar) |                            |         |                    | 28-30             |           | 37  | 20                |           | 13                |           |
|                       | Minimum (mbar) |                            |         |                    | 20                |           | 25  | 17                |           | 6,5               |           |
|                       | Maximum (mbar) |                            |         |                    | 35                |           | 45  | 25                |           | 18                |           |

\* At 15°C and 1013 mbar- dry gas

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

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

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



K6 G20/R

## Technical Characteristics

### Inner dimensions of the oven:

Width: 43 cm  
Depth: 43 cm  
Height: 30.5 cm



### Inner Volume of the Oven:

litri 56

### Innder dimensions of the plate plate warmer:

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

### Voltage and Frequency of Power Supply:

see data plate

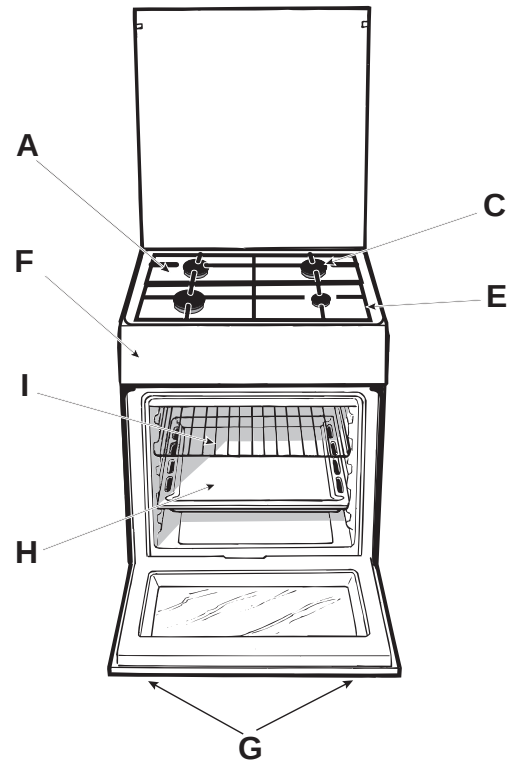
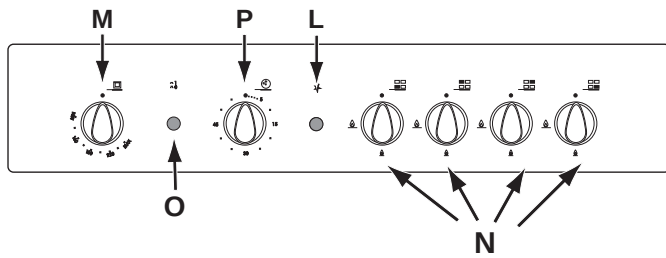
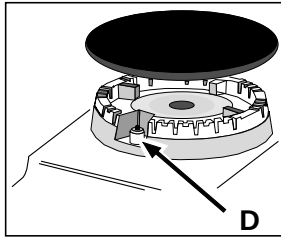
### Burners:

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

This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

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

## Cooker with Gas Oven



- A** Tray for Catching Overflows
- C** Gas Burner
- D** Instantaneous Electronic Lighting Device
- E** Top Grate
- F** Control Panel
- G** Adjustable Feet or Legs
- H** Dripping Pan or Baking Sheet
- I** Oven Rack

- L** Electronic Lighting for Hob Burners
- M** Oven Control Knob
- N** Control Knobs for Gas Burners on Hob
- O** Button for Oven Light
- P** Timer Knob

# The Various Features of the Cooker

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

## Control Knobs for the Gas Burners on the Hob

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

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

## Electronic Lighting of the Hob Burners

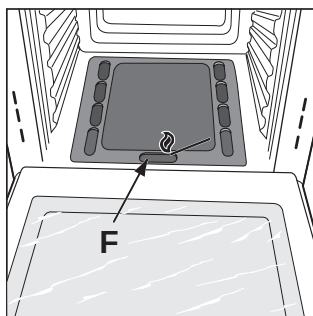
Some models are equipped with instant electronic lighting of the gas burners located on the hob, which can be identified by the presence of an igniter device (see detail **D**). This device is activated by lighting pressing on the "L" button, identified by the  symbol. To turn on a burner, simply press the "L" button and then press while, at the same time, pressing in and turning the control knob for the burner in the anti-clockwise direction until the burner lights. **To light the burner immediately, it is recommended that the button be pressed first and then the knob turned.**

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

## Oven Control Knob (M)

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

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



**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 | •   | 160 | •   | 180 | •   | 220 | Max |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 150 | 155 |     | 170 |     | 200 |     | 250 |

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

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

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

## Oven Light Button (O)

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

## Timer

To use the timer, it must be wound using the "P" knob. Turn the knob almost one full turn in the clockwise direction . Then, turn the knob back , and set the time by positioning the number (minutes) on the knob dial beneath the mark on the control panel.

## Caution

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

## Practical Advice on Using the Burners

To use the burners as efficiently as possible, some basic guidelines should be followed:

- Use cookware that is the right size for each burner (see table) in order to prevent the flame from spreading beyond the bottom of the cookware.
- Only use cookware with flat bottoms.
- As soon as the boiling point is reached, turn the knob to the lowest setting.
- Always use lids with pots and pans.

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

**N.B.:** On models equipped with a reduction grid, the grid should only be used with the auxiliary burner when cookware with a diameter of less than 12 cm is used.

## Practical Cooking Advice

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

### Baking Pastries

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

In general:

|                                                               |
|---------------------------------------------------------------|
| <b>Pastry is too dry</b>                                      |
| Increase the temperature by 10°C and reduce the cooking time. |

|                                                   |
|---------------------------------------------------|
| <b>Pastry dropped</b>                             |
| Use less liquid or lower the temperature by 10°C. |

|                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pastry is too dark on top</b>                                                |
| Place it on a lower rack, lower the temperature, and increase the cooking time. |

|                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------|
| <b>Cooked well on the inside but sticky on the outside</b>             |
| Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time. |

|                                                              |
|--------------------------------------------------------------|
| <b>The pastry sticks to the pan</b>                          |
| Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour. |

### Cooking Fish and Meat

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

## Practical Cooking Advice for the Oven

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

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

## Routine Maintenance and Cleaning

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

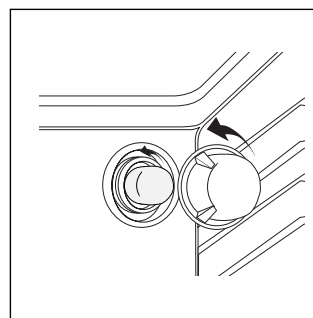
- **Do not use steam equipment to clean the appliance.**
- The enamelled parts and the self-cleaning panels should be washed with warm water, without using any abrasive powders or corrosive substances which could ruin them;
- The inside of the oven should be cleaned fairly often while it is still warm,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

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

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

### Replacing the Oven Lamp

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



### Gas tap maintenance

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

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

# Предупреждения

Для обеспечения эффективной и безопасной эксплуатации данного бытового электроприбора:

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

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

# Инструкции по монтажу

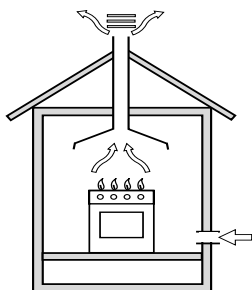
Приведенные ниже инструкции предназначены для квалифицированных монтажников для наиболее правильного выполнения монтажа, регулировки и технического обслуживания с соблюдением действующих нормативов.

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

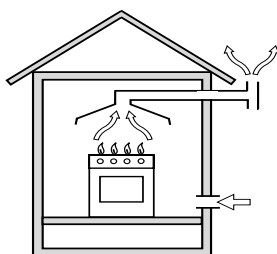
## Расположение

Важно: данное изделие может быть установлено и использоваться только в помещениях с постоянной вентиляцией в соответствии с положениями действующих Нормативов UNI-CIG 7129 и 7131. Необходимо соблюдать следующие требования:

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



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



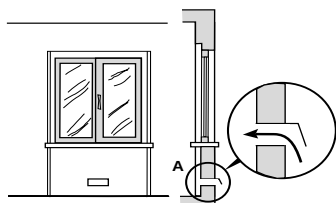
Непосредственно в атмосферу

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

Деталь А

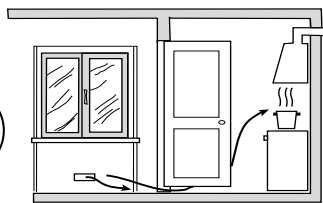
Смежное помещение

Вентилируемое помещение



Примеры вентиляционных отверстий для притока воздуха

Рис. А



Увеличение расстояния между дверью и полом.

Рис. В

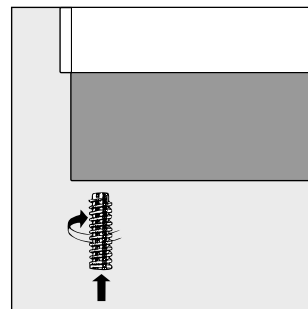
- c) Интенсивное, продолжительное использование

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

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

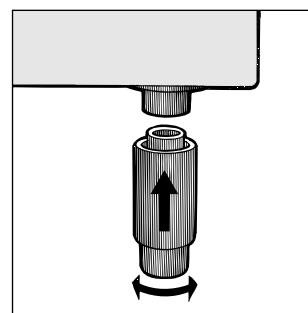
## Нивелировка (имеется только в некоторых моделях)

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



## Установка ножек (имеется только в некоторых моделях)

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



## Монтаж кухонной плиты

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

- a) Кухонные элементы, расположенные рядом с кухонной плитой, высота которых превышает уровень варочной

панели, должны находиться на расстоянии не менее 600 мм от края варочной панели.

- b) Вытяжка должна быть установлена в соответствии с руководством по эксплуатации вытяжки и в любом случае на высоте не менее 650 мм.
- c) Если кухонная плита устанавливается под навесным кухонным шкафом, расстояние между варочной панелью кухонной плиты и дном шкафа должно быть не менее 700 мм (миллиметров). Кухонные элементы, прилегающие к вытяжке, должны располагаться на высоте не менее 420 мм от варочной панели, как показано на Рис. С и D.

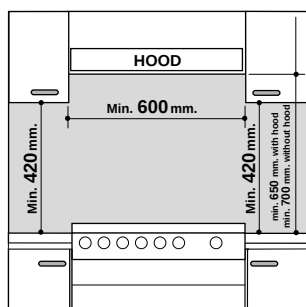


Рис. С

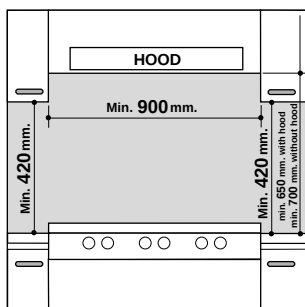


Рис. D

### Подсоединение к газопроводу

Подсоединение изделия к газопроводу или к газовому баллону должно осуществляться в соответствии с Нормативами UNI-CIG 7129 и 7131 только после проверки соответствия изделия типу газа, к которому он подсоединяется. В случае несоответствия выполнить операции, описанные в параграфе «Настройка на различные типы газа». В некоторых моделях кухонных плит подача газа может осуществляться как слева, так и справа, по необходимости. Для изменения типа соединения необходимо повернуть штуцер с заглушкой и заменить уплотнительную прокладку (прилагается к изделию). В случае использования сжиженного газа из баллона использовать регуляторы давления, соответствующие Нормативу UNI-CIG 7432.

**Важно:** для надежного функционирования, рационального использования энергии и более длительного срока службы электрического изделия проверить, чтобы давление подачи газа соответствовало значениям, указанным в таблице 1 «Характеристики газовых горелок и форсунок».

### Подсоединение при помощи гибкого шланга

Произвести подсоединение при помощи газового гибкого шланга, соответствующего нормативам UNI-CIG 7140.

Внутренний диаметр используемого шланга должен быть:

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

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

- Шланг нигде не должен касаться деталей, рабочая температура которых превышает 50°C;
- Длина шланга не должна превышать 1500 мм;
- Шланг не должен подвергаться натяжению, не должен быть перекручен или сдавлен, а также не должен иметь резких сгибов;
- Шланг не должен касаться режущих предметов, острых углов, подвижных предметов, которые могут сдавить шланг;

- Шланг должен быть расположен таким образом, чтобы можно было легко произвести проверку его состояния по всей длине;

Проверьте, чтобы оба конца шланга были прочно надеты на штуцера и зафиксированы обжимными хомутами, соответствующими нормативу UNI-CIG 7141. Если одно или несколько из вышеперечисленных условий не может быть выполнено, используйте металлические гибкие газовые трубы, соответствующие нормативу UNI-CIG 9891.

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

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

Снять штуцер, уже имеющийся на изделии. Патрубок подачи газа в изделие имеет цилиндрическую наружную резьбу 1/2 газ. Используйте только шланги, соответствующие нормативу UNI-CIG 9891, и уплотнительные прокладки, соответствующие нормативу UNI-CIG 9264. При установке этих шлангов их длина в состоянии максимального растяжения не должна превышать 2000 мм. По завершении подсоединения проверить, чтобы металлическая гибкая трубка не касалась подвижных частей или не была сжата.

### Проверка уплотнения

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

### Подсоединение провода изделия к сети электропитания

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

- ограничительный клапан и домашняя система должны быть рассчитаны на нагрузку плиты (смотреть заводскую табличку с техническими данными);
- Сеть электропитания должна быть оснащена надежным заземлением согласно нормативам и указаниям законодательства;
- Электрическая розетка или многополюсный выключатель должны быть легкодоступны без необходимости съема варочной панели кухонной плиты.

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

### Настройка варочной панели на различные типы газа

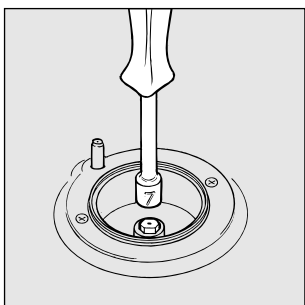
Для настройки кухонной плиты на тип газа, отличающийся от газа, на который она рассчитана (указан на этикетке), необходимо выполнить следующие операции:

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

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

б) Порядок замены форсунок конфорок на варочной панели:

- снимите решетки с варочной панели и выньте горелки из своих гнезд;
- отвинтите форсунки при помощи полого гаечного ключа 7 мм и замените их на форсунки, рассчитанные на новый тип газа (смотрите таблицу 1 «Характеристики горелок и форсунок»);
- восстановить на место все комплектующие, выполняя операции в обратном порядке по отношению к описанным выше.



с) Порядок регуляции минимального пламени конфорок на варочной панели:

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

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

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

д) Порядок регуляции первичного воздуха конфорок на варочной панели:

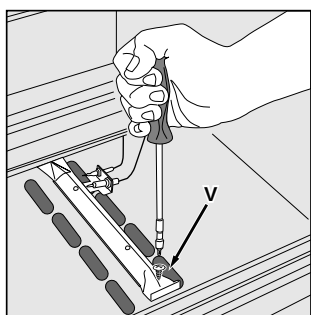
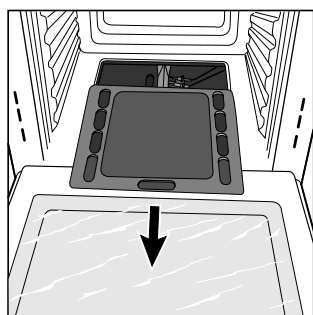
Конфорки не нуждаются в какой-либо регуляции первичного воздуха.

#### Подготовка к различным типам газа

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

а) Заменить форсунки газовых горелок духовки

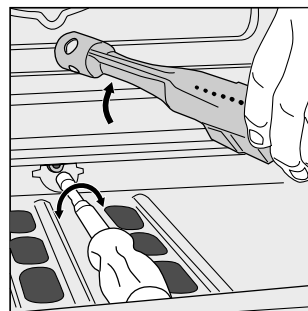
- полностью открыть дверцу духовки
- вынуть съемное дно духовки
- отвинтить крепежный винт горелки



- вынуть горелку из духовки, сняв «V»-образный винт;
- отвинтить форсунку горелки духовки при помощи специального полого ключа для форсунок, или, что предпочтительнее, полым ключом 7 мм и заменить ее на форсунку, пригодную для нового типа газа (смотреть таблицу 1).

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

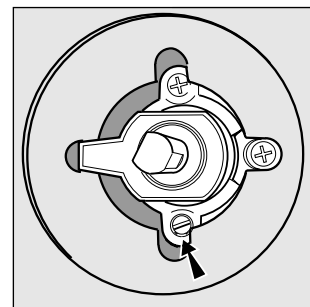
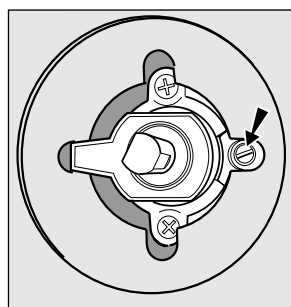
- восстановить на место все комплектующие, выполняя операции в обратном порядке по отношению к описанным выше.



б) Порядок регуляции минимального пламени газовой горелки духового шкафа с терморегуляцией:

- зажгите горелку, как описано в руководстве по эксплуатации, в параграфе «рукоятка духового шкафа»;
- поверните регулятор в положение **Min**, после того как он находился в положении **Max** примерно в течении 10 минут;
- снимите регулятор;
- поверните регулировочный винт, расположенный внутри стержня термостата, вплоть до получения малого стабильного пламени;

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



- затем проверить, чтобы горелка не гасла при резком вращении рукоятки-регулятора из положения **Max** в положение **Min** или при резком открывании или закрывании дверцы духовки.

#### Регуляция первичного воздуха горелки духовки и гриля

Горелка духового шкафа не нуждается в какой-либо регуляции первичного воздуха.

#### Внимание

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

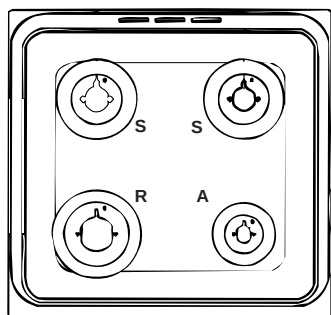
### Примечание

Если давление используемого газа отличается от предусмотренного давления (или варьирует), необходимо установить на питающем газопроводе соответствующий регулятор давления (согласно нормативу UNI-CIG 7430 «Регуляторы для канализированных газов»).

## Характеристики газовых горелок и форсунок

Таблица 1

| Горелка                        | Диаметр<br>(мм)     | Теплотворная<br>способность кВт<br>(p.c.s.*) |         | Сжиженный газ   |                   |         |     | Природный газ     |         |                   |         |
|--------------------------------|---------------------|----------------------------------------------|---------|-----------------|-------------------|---------|-----|-------------------|---------|-------------------|---------|
|                                |                     |                                              |         | Байпас<br>1/100 | Форсунка<br>1/100 | Расход* |     | Форсунка<br>1/100 | Расход* | Форсунка<br>1/100 | Расход* |
|                                |                     | Номин.                                       | Сокращ. | (мм)            | (мм)              | ***     | **  | (мм)              | л/час   | (мм)              | г/час   |
| Быстрая<br>(Большая)(R)        | 100                 | 3,00                                         | 0,7     | 41              | 86                | 218     | 214 | 116               | 286     | 143               | 286     |
| Полубыстрая (С<br>редняя)(S)   | 75                  | 1,90                                         | 0,4     | 30              | 70                | 138     | 136 | 106               | 181     | 118               | 181     |
| Вспомогательная<br>(Малая) (A) | 55                  | 1,00                                         | 0,4     | 30              | 50                | 73      | 71  | 79                | 95      | 80                | 95      |
| Духовой шкаф                   | -                   | 2,60                                         | 1,0     | 52              | 78                | 189     | 186 | 119               | 248     | 132               | 248     |
| Давление подачи                | Номинальное (мбар)  |                                              |         |                 |                   | 28-30   | 37  | 20                |         | 13                |         |
|                                | Минимальное (мбар)  |                                              |         |                 |                   | 20      | 25  | 17                |         | 6,5               |         |
|                                | Максимальное (мбар) |                                              |         |                 |                   | 35      | 45  | 25                |         | 18                |         |



K6 G20/R

## Технические характеристики

### Рабочие габаритные размеры духового шкафа:

ширина 43 см  
глубина 43 см  
высота 30,5 см.

### Рабочая ёмкость духового шкафа:

56 литров

### Рабочие размеры ящика для разогревания пищи:

ширина см. 46  
глубина см. 42  
высота см. 8.5

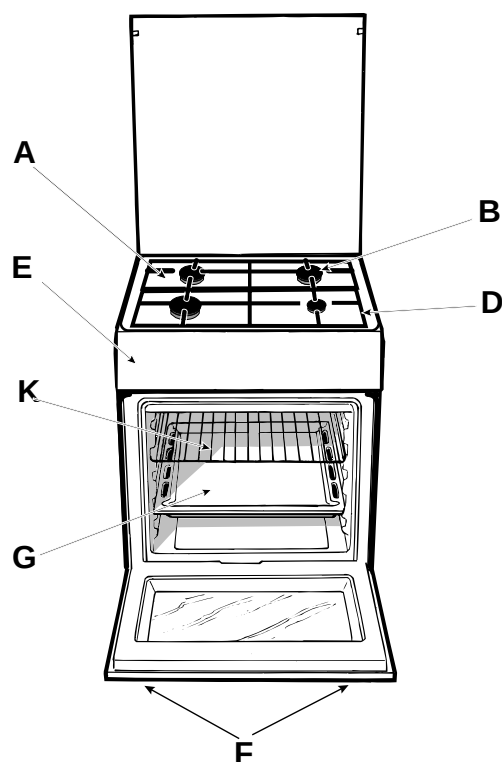
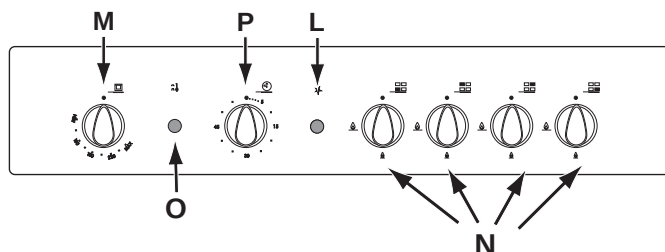
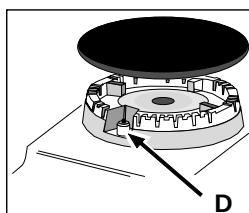
### Напряжение и частота электропитания:

см. табличку с техническими характеристиками

### Горелки:

настраиваются на все типы газа, указанные на паспортной табличке изделия

## Газовая плита



- A Варочная панель с бортиками для сбора возможных утечек
- C Газовая конфорка
- D Электронное устройство мгновенного зажигания
- E Опорная решетка варочной панели
- F Панель управления
- G Регулируемые ножки
- H Противень или жарочный лист
- I Решетка духовки

- L Электронное зажигание конфорок варочной панели
- M Рукоятка управления духовкой и грилем
- N Рукоятки включения газовых конфорок варочной панели
- O Кнопка включения/выключения освещения духовки (только для некоторых моделей)
- P Рукоятка таймера

## Разные функции кухонной плиты

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

### Рукоятки включения газовых конфорок варочной панели

Рядом с каждой рукояткой закрашенным кружком ● показано положение газовой конфорки, управляемой данной рукояткой. Для зажигания одной из конфорок поднесите к ней горящую спичку или зажигалку.

Нажмите до упора и поверните против часовой стрелки соответствующую рукоятку в положение **максимальное**

**пламя** 🔥. Каждая конфорка может гореть в максимальном, минимальном или среднем режиме мощности. В зависимости от этих трех различных режимов горения на рукоятке, помимо положения выключено, обозначенного символом ●, когда он находится напротив справочной

отметки, показаны положения **максимального** 🔥 и **минимального** 🔹 пламени.

Такая регуляция осуществляется, поворачивая рукоятку против часовой стрелки в положение выключено. Для выключения конфорки нужно повернуть рукоятку по часовой стрелке вплоть до гашения пламени (соответствует тому же символу ●).

### Электронное зажигание конфорок варочной панели

Некоторые модели оснащены электронной системой мгновенного зажигания газовых конфорок на варочной панели: они отличаются наличием устройства зажигания (смотрите деталь D). Принцип действия данного устройства заключается в легком нажатии на кнопку “L”, обозначенную символом ★. Для зажигания нужной вам конфорки достаточно нажать кнопку “L” и одновременно нажать до упора и повернуть против часовой стрелки соответствующую рукоятку вплоть до зажигания конфорки. **Для мгновенного зажигания рекомендуется сначала нажать кнопку, затем повернуть рукоятку.**

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

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

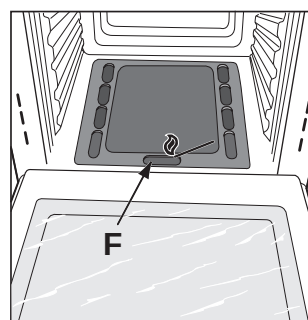
**Внимание:** Используйте первый нижний уровень только для приготовления блюд на вертеле (там, где он имеется). Для других функций никогда не используйте самый нижний уровень и никогда не помещайте никаких предметов на дно духового шкафа в процессе приготовления, так как это может повредить его эмалированное покрытие. Всегда ставьте вашу посуду для приготовления блюд (жаровни, алюминиевые листы и т.д.) на прилагающуюся

решетку, установленную на опорные направляющие духовки.

### Рукоятка управления духового шкафа и гриля (M)

Это устройство позволяет выбрать различные режимы духовки и установить температуру, указанную на самой рукоятке (от **Мин** до **Макс**), наиболее подходящую для приготовления блюд.

Для зажигания горелки духового шкафа поднесите к отверстию “F” горящую спичку или зажигалку и одновременно нажмите до упора и поверните против часовой стрелки рукоятку духовки в положение **Макс**.



Так как духовой шкаф оснащен защитным устройством на случай отсутствия пламени, необходимо удерживать рукоятку нажатой в течение примерно 4 секунд для надлежащей подачи газа. (Для моделей, оснащенных электронной системой зажигания, смотрите соответствующий параграф).

Выбор температуры приготовления осуществляется совмещением нужного значения с отметкой на панели управления. Ниже приводится полный температурный диапазон духовки.

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

Духовка автоматически нагревается до заданной температуры, которая поддерживается неизменной при помощи контрольного устройства (термостата), управляемого рукояткой.

### Кнопка включения освещения духового шкафа (O)

Эта кнопка обозначена символом ☼ и позволяет включить лампочку внутри духового шкафа для контроля за приготовлением блюд без необходимости открывать дверцу духовки.

### Рукоятка таймера (P)

Плита оснащена таймером со звонком. Чтобы завести таймер, поверните рукоятку P на один полный оборот по часовой стрелке; затем обратным вращением рукоятки установите желаемое время приготовления — для этого совместите нужное количество минут на рукоятке с меткой на панели.

### Практические советы по эксплуатации газовых горелок

Для максимальной отдачи следует помнить следующее:

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

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

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

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

## Практические советы по приготовлению блюд

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

### Кондитерская выпечка

При выпечке кондитерских изделий всегда следует помещать их в разогретую духовку, дождавшись окончания предварительного нагрева (примерно 15 минут). Обычно кондитерские изделия выпекают при температуре 160°C. Не открывайте дверцу духовки в процессе выпечки для сохранения пышности выпекаемого изделия. Тесто не должно быть слишком жидким для сокращения времени выпечки. Общие рекомендации:

#### Если пирог слишком сухой

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

#### Если пирог слишком сырой

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

#### Если поверхность пирога слишком темная

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

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

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

#### Если пирог пригорает к форме

Хорошо смажьте и посыпьте мукой форму.

### Приготовление рыбы и мяса

Вес приготавливаемого мяса должен быть не менее 1 кг во избежание его чрезмерного высыхания. Белое мясо, птицу и рыбу следует запекать при низкой температуре (150°C-175°C). Для приготовления красного мяса, хорошо прожаренного снаружи и сочного внутри, следует в начале установить высокую температуру (200-220°C) в течение короткого времени, затем понизить температуру. Обычно, чем крупнее кусок запекаемого мяса, тем дольше будет его приготовление при низкой температуре. Поместите кусок мяса в центр решетки и установите под решетку противень для сбора жира. Установите решетку таким образом, чтобы мясо находилось в центре духовки. Если требуется получить больший нагрев снизу, установите решетку на нижние направляющие. Для приготовления ароматного запеченного мяса, обложите кусок мяса кусочками сала или корейки и расположите его на верхнем уровне духовки.

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

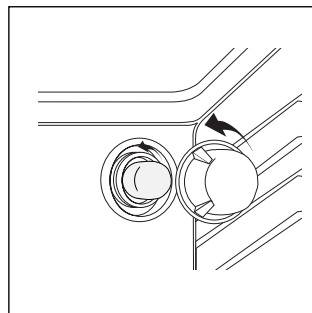
- **не использовать паровые агрегаты для чистки** эмалированные части и самоочищающиеся панели, если последние имеются, должны мыться теплой водой без использования абразивных порошков и коррозионных моющих средств, которые могут повредить такие поверхности;
- внутри духовой шкаф следует мыть регулярно,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

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

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

### Замена лампочки освещения духовки

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



### Уход за ручьятками газовой варочной панели

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

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Данная операция должна выполняться техником, уполномоченным производителем.

## Практические советы по приготовлению блюд в духовом шкафу

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

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







# Merloni Elettrodomestici

Viale Aristide Merloni 47

60044 Fabriano

Italy

Tel +39 0732 6611

Fax +39 0732 662501

[www.merloni.com](http://www.merloni.com)