

Kuchnia
Instalacja i obsługa

Cooker
Installation and use

Aragaz
Instalare și utilizare

K3G2/U
K3G20/U

 **INDESIT**



PL	Kuchnia z piekarnikiem gazowym	
	Instrukcja instalacji i obsługi	3
GB	Cooker with gas oven	
	Instructions for installation and use	15
RO	Aragaz cu cuptor pe gaz și grill pe gaz	
	Instrucțiuni pentru instalare și utilizare	24

Zalecenia eksploatacyjne

W celu zapewnienia SPRAWNEGO i BEZPIECZNEGO działania urządzenia należy:

- korzystać wyłącznie z usług **AUTORYZOWANYCH** serwisów
- stosować tylko **ORYGINALNE** części zamienne

1. Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych oraz nieprofesjonalnych.
2. Niniejsza instrukcja dotyczy urządzenia Klasy 1 (instalowanego niezależnie) lub urządzeń klasy 2 – podklasy 1 (instalowanych między dwoma szafkami).
3. Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia, należy starannie zapoznać się z podręcznikiem użytkownika. Zawiera on ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa instalacji, obsługi oraz konserwacji kuchenki. Podręcznik należy zachować do późniejszego użytku.
4. Po rozpakowaniu kuchenki należy sprawdzić czy w trakcie transportu nie uległo ono uszkodzeniu i czy nie brakuje żadnych części. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości należy zasięgnąć porady wykwalifikowanego technika. Wszelkie elementy opakowania (torby plastikowe, pianka poliestrowa, gwoździe, itp.) należy przechowywać w miejscach, do których nie mają dostępu dzieci, ponieważ elementy te mogą być dla nich niebezpieczne.
5. Urządzenie powinno być instalowane zgodnie z zaleceniami producenta, przez wykwalifikowanego specjalistę. Niewłaściwa instalacja może być przyczyną niebezpiecznych wypadków i innego rodzaju zagrożeń zdrowia ludzi, zwierząt lub innych obiektów. Za zagrożenia tego typu producent urządzenia nie bierze odpowiedzialności.
6. Instalacja elektryczna urządzenia będzie bezpieczna wyłącznie wtedy, gdy kuchenka zostanie przyłączona do sprawnej instalacji uziemiającej, spełniającej obowiązujące wymagania bezpieczeństwa. W przypadku wątpliwości, co do posiadanej przez Państwa instalacji uziemiającej zalecamy konsultację wykwalifikowanego specjalisty. Producent urządzenia nie bierze odpowiedzialności za szkody spowodowane przez urządzenie, które nie zostało właściwie uziemione.
7. Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy sprawdzić czy dane podane na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom sieci zasilającej.
8. Nie należy pozostawiać urządzenia włączonego bez potrzeby. Jeżeli urządzenie nie jest używane należy wyłączyć je wyłącznikiem głównym i zakręcić dopływ gazu.
9. Niniejsze urządzenie może być stosowane wyłącznie do celów, do jakich zostało zaprojektowane. Wszelkie inne zastosowania (na przykład – ogrzewanie pomieszczeń) należy uznać za niewłaściwe a tym samym niebezpieczne. Producent nie bierze odpowiedzialności za szkody i zniszczenia wynikłe z niewłaściwego i nieodpowiedniego lub niedbałego użytkowania urządzenia.
10. Należy w instalacji dodatkowo zamontować jednobiegunowy wyłącznik sieciowy o odległości styków, co najmniej 3 mm i odpowiadający obowiązującym przepisom bezpieczeństwa.
11. Jeżeli wtyczka nie pasuje do gniazda zasilającego, uprawniony technik powinien wymienić przewód zasilający na przewód z właściwą wtyczką. Zastosowany przewód musi mieć odpowiednie przekroje żył, dopasowane do mocy urządzenia.
12. Wszelkie otwory i szczeliny wentylacyjne i odprowadzające ciepło z tyłu i pod panelem kontrolnym nigdy nie mogą być zasłaniane.
13. Korzystanie z kuchenek elektrycznych wymaga przestrzegania kilku podstawowych zasad. W szczególności:
 - nie wolno dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi ani stopami
 - nie wolno pracować przy urządzeniu boso
 - nie zaleca się stosowania przedłużaczy; lecz jeśli zastosowanie ich jest konieczne należy zachować szczególną ostrożność
 - podczas odłączania urządzenia od sieci zasilającej nie wolno ciągnąć za kabel
 - nie wolno narażać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce, itp.)
 - z urządzenia nie powinny korzystać bez nadzoru dzieci ani osoby niedoświadczone
14. Przed przystąpieniem do czyszczenia lub innych prac konserwacyjnych należy zawsze, za pomocą głównego wyłącznika lub wyjmując wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka, odłączyć urządzenie od zasilania.
15. Jeżeli urządzenie uległo awarii lub pracuje niewłaściwie, należy odłączyć je od zasilania, zakręcić kurek gazu i pozostawić je w spokoju do czasu przybycia wezwanego technika. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez autoryzowany punkt serwisowy. Należy zawsze żądać stosowania oryginalnych części zamiennych. Nieprzestrzeganie powyższych zasad może przyczynić się do zmniejszenia bezpieczeństwa urządzenia.
16. W przypadku, gdy zrezygnują Państwo z używania kuchenki lub innych elektrycznych urządzeń domowego użytku, dobrze będzie, po odłączeniu od zasilania, zabezpieczyć je przez odcięcie kabla zasilającego. Wykonanie tych czynności zmniejszy możliwość ulegnięcia nieszczęśliwym wypadkom przez dzieci, które mogłyby używać urządzenia jako zabawki.
17. Do wkładania i wyjmowania naczyń do i z piekarnika należy stosować rękawice kuchenne, chroniące skórę dłoni, nadgarstków i rąk.
18. Podczas użytkowania urządzenie staje się gorące. Zaleca się zachowywać ostrożność, aby uniknąć dotykania gorących elementów wewnątrz piekarnika.
19. Jednym z najczęstszych rodzajów nieszczęśliwych wypadków, które mają miejsce podczas korzystania z kuchenek i piekarników są oparzenia dzieci. Mogą one powstać w przypadku:
 - a) dotknięcia przez dziecko gorących elementów kuchenki
 - b) rozlania gorących płynów
 - c) ściągnięcia przez dziecko naczynia stojącego na kuchence i oblania się gorącym płynem
20. Nie należy stosować z niestabilnych naczyń i patelni, gdyż mogłoby to grozić rozlaniem ich gorącej zawartości.
21. Patelnie należy ustawiać na środku elektrycznych płytek grzewczych lub palników gazowych. Niecentralne ustawienie patelni może grozić rozlaniem gorącej zawartości.

22. Szczególnej uwagi należy dołożyć podczas korzystania z naczyń do smażenia frytek itp., aby uniknąć możliwości rozlania gorącego oleju. Naczyni takich nie wolno w żadnym wypadku pozostawiać bez nadzoru, ponieważ przegrzany olej mógłby zacząć się gotować i zapalić na gorącym elemencie grzewczym lub od płomienia palnika.
23. W pobliżu włączonego urządzenia nie wolno używać łatwopalnych płynów, jak na przykład benzyna lub inne łatwopalne rozpuszczalniki.
24. Aby zapobiec możliwości przypadkowego rozlania gorącej zawartości do gotowania na palnikach gazowych lub płytkach elektrycznych nie należy używać garnków z nierównym lub zdeformowanym dnem.
25. Podczas używania małych urządzeń elektrycznych AGD w pobliżu kuchni należy uważać, aby ich kable zasilające nie dotykały gorących części kuchni.
26. Jeżeli urządzenie nie jest używane należy upewnić się czy wszystkie pokręta ustawione są w położeniu ("O").
27. Nie należy pozwalać dzieciom na zbliżanie się do kuchni, zwłaszcza podczas korzystania z grilla lub piekarnika, ponieważ części te podczas pieczenia stają się bardzo gorące.
28. Do poprawnego działania kuchenek gazowych konieczna jest właściwa wymiana powietrza w pomieszczeniu, w którym są one zainstalowane. Należy sprawdzić czy wymagania przedstawione w rozdziale „Ustawianie kuchenki” są spełnione.
29. Niektóre modele kuchni wyposażone są w szklaną pokrywę blatu. Nie należy jej zamykać zanim wszystkie palniki nie ostygną gdyż ciepło z palników mogłoby doprowadzić do pęknięcia szyby.
30. Do szuflady kuchni nie wolno wkładać gorących naczyń
31. Kuchnię należy ustawić na podłodze. W przypadku instalowania na cokole należy ją w szczególny sposób zabezpieczyć przed przewróceniem.

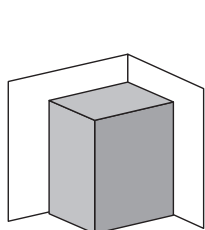
Instalacja

Poniższe instrukcje przeznaczone są dla wykwalifikowanego specjalisty instalującego urządzenie. Instrukcje te mają na celu zapewnienie możliwie najbardziej profesjonalnego i doświadczonego wykonania czynności związanych z instalacją i konserwacją urządzenia.

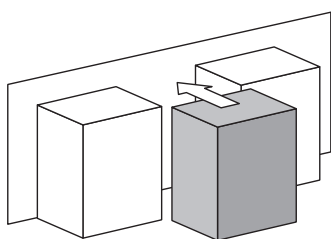
Ważne: wszelkie prace regulacyjne lub konserwacyjne należy przeprowadzać po odłączeniu kuchenki od zasilania.

Kuchnia ma następującą techniczną specyfikację:

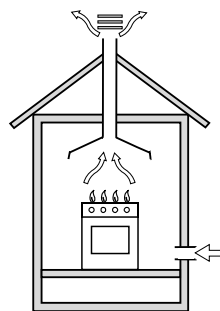
Kat. II2ELs3B/P



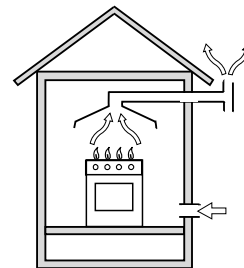
Klasa 1



Klasa 2 podklasa 1



komin lub rozgałęziony kanał dymowy (w przypadku kuchenek)



bezpośrednio na zewnątrz

Ponadto konieczne jest przestrzeganie zaleceń podanych poniżej:

a) pomieszczenie, w którym ma być zainstalowana kuchnia powinno być wyposażone w system wentylacji odprowadzający na zewnątrz spaliny powstające podczas spalania. Instalacja ta powinna składać się z okapu lub wentylatora elektrycznego, który włącza się automatycznie za każdym razem, gdy uruchamiana jest kuchnia.

Ustawianie kuchenki

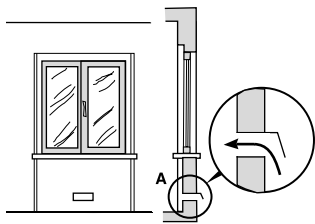
Wymagania dla pomieszczeń kuchennych.

Przed przystąpieniem do instalowania kuchni gazowej w pomieszczeniu kuchennym itp., należy upewnić się, czy spełnia ono stawiane mu wymagania. Podstawa prawna, w oparciu, o którą oceniamy przydatność pomieszczenia do zainstalowania w nim kuchni gazowej, jest Rozporządzenie Ministra Gospodarki Przestrzennej i Budownictwa z dnia 14 grudnia 1994 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie, będące aktem wykonawczym do Prawa budowlanego z dnia 7 lipca 1994 r. (Dz. U. Nr 75 z dnia 16.12.2002, poz. 690).

Ważne: niniejsze urządzenie może być instalowane i wykorzystywane wyłącznie w pomieszczeniach z trwałą wentylacją, zgodnie z obowiązującymi przepisami technicznymi.

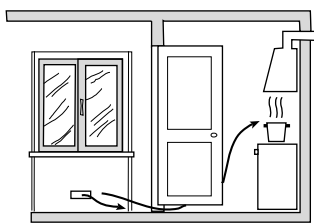
b) Pomieszczenie powinno również umożliwiać dopływ powietrza, które niezbędne jest do właściwego spalania gazu. Dopływ powietrza powinien być nie mniejszy niż 2 m³/h na jeden kW mocy palników. Powietrze może być dostarczane bądź w wyniku bezpośredniego przepływu z zewnątrz przez kanał o przekroju, co najmniej 100 cm², którego konstrukcja musi uniemożliwiać przypadkowe zablokowanie (Rysunek A). Ewentualnie dopływ powietrza może odbywać się pośrednio z sąsiednich pomieszczeń, które wyposażone są w kanały wentylacyjne wychodzące na zewnątrz, spełniające wymagania dla kanałów opisane powyżej. Wszystko to przy założeniu, że sąsiednie pomieszczenia nie są pomieszczeniami wspólnymi, sypial-

Szczegół A



Rysunek A
przykłady otworów wentylacyjnych

pomieszczenie sąsiednie pomieszczenie, które ma być wentylowane



Rysunek B
Powiększenie szczeliny wentylacyjnej pomiędzy oknem i podłogą

niami ani nie występuje w nich zagrożenie pożarowe (Rysunek B).

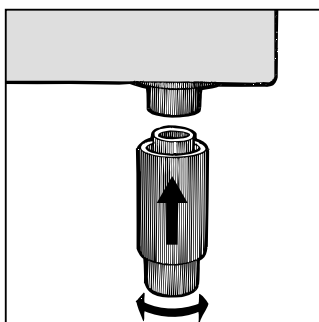
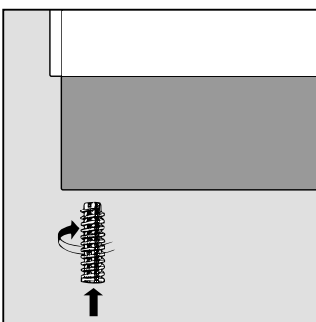
c) Jeśli kuchnia jest wykorzystywana intensywnie i długo, to może okazać się konieczne otworzenie okna dla poprawienia wentylacji.

d) Gaz płynny jest .02.99, cięższe od powietrza i w związku z tym ma tendencje do gromadzenia się na dolnych poziomach. Pokoje, w których zainstalowano butle z gazem płynnym, powinny być wyposażone w kanały wentylacyjne wyprowadzone z pomieszczenia na zewnątrz, umożliwiające wydostawanie się gazu w przypadku nieszczelności. Z tego samego powodu butle z gazem, zarówno puste jak i częściowo napełnione, nie powinny być ani instalowane ani przechowywane w pomieszczeniach usytuowanych pod powierzchnią ziemi (piwnice, itp.). Dobrą praktyką jest przechowywanie w pomieszczeniu kuchennym jedynie tego zbiornika, który jest aktualnie wykorzystywany, pod warunkiem, że nie znajduje się on zbyt blisko źródeł ciepła (piecyki, kominki, piekarniki, itp.), które mogłyby zwiększyć temperaturę we wnętrzu zbiornika powyżej 50°C.

Poziomowanie kuchenki

Kuchenka wyposażona jest w nóżki o zmiennej wysokości umożliwiające odpowiednie wypoziomowanie urządzenia. Jeśli jest to konieczne należy wkręcić lub wykręcić nóżki znajdujące się w narożnikach podstawy kuchenki aż do uzyskania właściwego wypoziomowania.

Montaż nóżek (niektóre modele) Przyrząd do montowania nóżek w podstawie kuchni

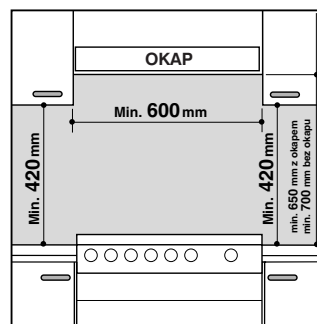


Instalacja kuchni

- Kuchnia gazowa pod względem ochrony przed przegrzaniem otaczających powierzchni jest przyrządem klasy X i jako taka może być zbudowana w ciągu meblowym tylko do wysokości płyty roboczej tj. 850 mm od posadzki. Zabudowa powyżej tego poziomu jest zabroniona.
- Odległość pomiędzy palnikami nawierzchniowymi, a okapem nadkuchennym powinna wynosić min. 650 mm. Okap należy – w przypadku braku w pomieszczeniu zblokowanej wentylacji nawiewno-wywiewnej – używać jako pochłaniacz.

Uwaga: Kuchnia zabudowana w klasie X nie może być zabudowana wysokim meblem. Jednak w każdym przypadku meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz klej do jej przyklejenia odporny na temperaturę 100°C. Niespełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenia okładziny. Jeżeli nie mamy pewności, co do odporności termicznej mebli, kuchnię należy zabudować meblami zachowując odstęp ok. 2 cm. Przykład ustawienia kuchni (rys. C). Ściana znajdująca się za kuchnią powinna być uodporniona na wysokie temperatury. Podczas korzystania z kuchni, jej tylna ściana może rozgrzać się do temperatury około 50°C, ponad temperaturę otoczenia. Właściwa instalacja kuchni wymaga uwzględnienia poniższych kwestii:

- kuchnię można ustawić w kuchni, kuchnio-jadalni lub pokoju spełniającym warunki techniczne wynikające z przytoczonych przepisów; nie wolno jej instalować w łazience ani w pomieszczeniu z prysznicem,
- meble znajdujące się obok kuchni, które wystają powyżej powierzchni kuchni, powinny znajdować się w odległości, co najmniej 600 mm od krawędzi płyty z palnikami.
- okapy należy montować zgodnie z instrukcjami podanymi w dołączonych do nich instrukcjach obsługi, ale nie niżej niż 650 mm



Rysunek C

d) szafki sąsiadujące z okapem powinny znajdować się w odległości, co najmniej 420 mm od powierzchni kuchni. Minimalna odległość nad poziomem palników, w jakiej mogą być mocowane elementy umeblowania kuchni wykonane z materiałów niezabezpieczonych termicznie wynosi 700 mm,

e) ściana stykająca się z tylną ścianą kuchni powinna być wykonana z materiału żaroodpornego. Tylna ściana kuchenki może się rozgrzać podczas pracy do temperatury wyższej o 50°C od temperatury otoczenia.

Podłączenie gazu do kuchni

Uwaga: Czynność ta może być wykonana jedynie przez technika z odpowiednimi uprawnieniami, autoryzowanego przez producenta.

Podłączyć kuchnię do butli gazowej lub rury instalacji gazowej, przestrzegając obowiązujących przepisów, wyłącznie po uprzednim ustaleniu, czy kuchnia może być zasilana gazem występującym w danej instalacji. Jeśli jest inaczej, należy wykonać zalecenia podane w części „Dostosowywanie kuchenki do różnych rodzajów gazów”. Niektóre modele kuchenki umożliwiają podłączenie instalacji gazowej z lewej lub prawej strony kuchenki – aby zmienić stronę zasilania należy zamienić położenie uchwytu węża i korka zamykającego oraz wymienić uszczelkę (dołączoną do kuchni). W przypadku podłączenia do butli z gazem płynnym należy zastosować regulator ciśnienia, spełniający obowiązujące przepisy.

Ważne: należy sprawdzić czy ciśnienie gazu w instalacji zgodne jest z zaleceniami podanymi w tabeli 1 zatytułowanej „Parametry dysz i palników”. Zapewni to bezpieczną pracę kuchni, właściwe zużycie gazu oraz przedłuży czas bezawaryjnej pracy kuchni.

Podłączenie do elastycznego przewodu stalowego

W przypadku instalowania kuchni zgodnie z założeniami dla klasy 2, podklasa1, do podłączenia kuchni do instalacji gazowej należy użyć przewodu elastycznego wyłącznie metalowego, odpowiadającego obowiązującym przepisom.

Złącze doprowadzające gaz do kuchenki to złącze męskie z gwintem 1/2" do rur gazowych o przekroju okrągłym. Do podłączenia należy stosować wyłącznie rury i uszczelki odpowiadające aktualnie obowiązującym normom. Maksymalna długość przewodu elastycznego nie może przekraczać 2000 mm.

Upewnić się, czy przyłącze nie będzie się stykać z żadnymi częściami ruchomymi, które mogłyby je uszkodzić.

Podłączenie do sztywnej instalacji rurowej

Złącze doprowadzające gaz do kuchni to złącze męskie z gwintem 1/2", na które należy nakręcić nakrętkę redukcyjną. Podłączenie do instalacji gazowej powinno być wykonane w taki sposób, który nie wywołuje naprężeń w żadnym punkcie instalacji, ani na żadnej części urządzenia.

Podłączenie węzłem elastycznym

Kuchnię gazową podłączamy węzłem elastycznym tylko w przypadku zasilania gazem płynnym z butli gazowej. W celu połączenia króćca kuchni z węzłem elastycznym należy zastosować, co najmniej 0.5 m odcinek rury stalowej instalacyjnej, która uniemożliwi zetknięcie się węża z gorącymi ścianami kuchni.

Do podłączenia należy zastosować wąż gazowy odpowiadający wymaganiom określonym przez krajowe normy. Jeśli

kuchenka zasilana jest gazem płynnym należy zastosować regulatory ciśnienia, które spełniają krajowe przepisy techniczne. Wewnętrzna średnica węża powinna wynosić:

- 8 mm, w przypadku zasilania gazem płynnym

Sprawdzić czy wąż jest ściśle dopasowany na obu końcach. Do zamocowania węża użyć standardowych zacisków, Głównymi postanowienia obowiązujących norm technicznych przewidują, że:

- wąż nie powinien w żadnym punkcie stykać się z „gorącymi” elementami kuchenki;
- wąż nie powinien być dłuższy niż 1,5 metra
- wąż nie powinien być w żadnym miejscu zgięty ani naciągnięty, na całej swojej długości nie powinien również posiadać ciasnych zakrętów ani zwężeń
- na całej swojej długości wąż powinien być dostępny, tak, aby możliwa była kontrola jego zużycia
- w przypadku wykrycia nieszczelności wąż powinien być całkowicie wymieniony; naprawianie nieszczelnego węża jest zabronione

Sprawdzanie szczelności

Ważne: Po zakończeniu instalacji kuchenki należy sprawdzić szczelność wszystkich połączeń stosując do tego wodę z mydłem. Do sprawdzania szczelności nie wolno w żadnym wypadku stosować ognia!

Podłączenie kuchenki gazowej do instalacji elektrycznej (niektóre modele)

Na kablu zasilającym należy zamontować standardową wtyczkę, odpowiadającą maksymalnemu obciążeniu, które podano na tabliczce znamionowej. Ewentualnie, podłączyć urządzenie bezpośrednio do instalacji elektrycznej. W tym przypadku należy dodatkowo zamontować jednobiegunowy wyłącznik sieciowy o odległości styków, co najmniej 3 mm i odpowiadający obowiązującym przepisom bezpieczeństwa (p[przewód uziemiający nie może być rozłączany przez wyłącznik). Wyłącznik ten będzie odcinał kuchnię od zasilania. Kabel zasilający powinien być ułożony w taki sposób, aby temperatura w żadnym punkcie jego powierzchni nie mogła przekroczyć temperatury pokojowej powiększonej o 50°C.

Przed wykonaniem połączenia należy sprawdzić czy:

- bezpiecznik oraz instalacja elektryczna wytrzymają obciążenie kuchenki
- instalacja elektryczna wyposażona jest w skuteczny system uziemiający spełniający wymagania aktualnych standardów i przepisów
- czy wtyczka lub wyłącznik sieciowy będą łatwo dostępne.

UWAGA: Do zasilania kuchenki nie należy stosować transformatorów, przejściówek ani boczników, gdyż mogą się one nadmiernie nagrzewać lub zapalić.

Dostosowywanie kuchenki do innych rodzajów gazów

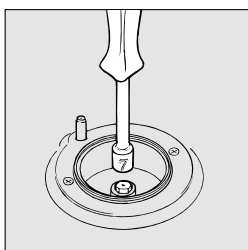
Czynność ta może być wykonana jedynie przez technika z odpowiednimi uprawnieniami, autoryzowanego przez producenta.

Jeśli gaz, którym ma być zasilana kuchenka różni się od gazu przewidzianego dla kuchenki w wersji fabrycznej (G20 (GZ50) – 20 mbar) należy wymienić dysze palnika i przeprowadzić regulację minimalnej wielkości płomienia.

Wymiana dysz palników, minimalnej wielkości płomienia i regulacja dopływu powietrza

a) palniki blatu kuchenki

- zdemontować ruszty i wysunąć palniki z kuchni
- za pomocą specjalnego klucza nasadowego 7 mm odkręcić dysze i wymienić je na nowe, odpowiednie do gazu nowego typu (patrz Tabela 1).
- złożyć palniki z powrotem i nałożyć ruszty.



b) regulacja minimalnej wielkości płomienia

- ustawić zawór gazu w położeniu najmniejszego płomienia
- Zdemontować pokrętło i przekręcić śrubę regulacyjną (znajdącą się bądź po jednej ze stron trzonka lub w jego środku – Rysunek A) . Przekręcić śrubę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, do położenia, w którym płomień będzie mały i stabilny.
- Sprawdzić czy płomień nie gaśnie podczas szybkiego kręcenia zaworem

UWAGA: W przypadku zasilania gazem płynnym, śruba regulacyjna powinna być całkowicie wkręcona do samego końca.

c) regulacja dopływu powietrza:

Zastosowane palniki nie wymagają regulacji powietrza

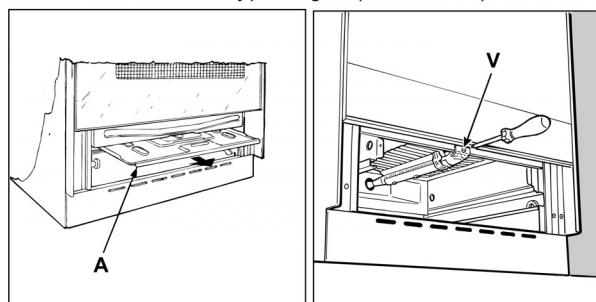
Adaptacja piekarnika do różnych rodzajów gazu

W celu dostosowania piekarnika do innego rodzaju gazu (piekarnik został, przez producenta, dostosowany do gazu G20 (GZ50)) należy postępować w sposób podany poniżej:

a) wymiana palnika piekarnika

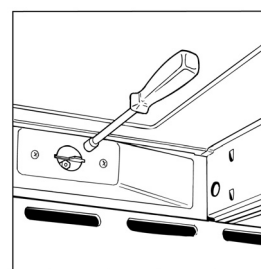
- Wyjąć dolną szufladę lub całkowicie uchylić klapkę (można ją zdjąć)
- Wysunąć pokrywę „A” (patrz Rysunek C)
- wykręcić śrubę „V” a następnie palnik piekarnika (patrz Rysunek D). W celu ułatwienia podejścia zaleca się zdemontowanie drzwi piekarnika;
- odkręcić dyszę palnika piekarnika korzystając z klucza nasadowego do dysz (patrz rysunek E) lub lepiej za pomocą klucza nasadowego 7 mm, następnie wymienić ją na dyszę odpowiednią do gazu nowego typu (patrz Tabela 1);
- ponownie zamocować zdemontowane części, wykonując czynności opisane powyżej w odwrotnej kolejności

b) regulacja ustawienia minimalnego płomienia palnika piekarnika (rys. A):



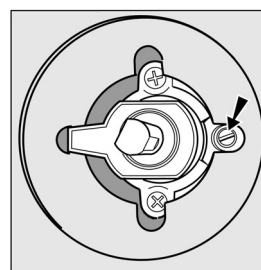
Rysunek C

Rysunek D



Rysunek E

- zapalić palnik
- ustawić pokrętło termostatu piekarnika w położeniu **Max** na czas około 10 minut a następnie przekręcić je w położenie **Min**
- zdemontować pokrętło
- za pomocą śruby regulacyjnej znajdującej się z boku trzpienia pokrętła ustawić mały i regularny płomień;



Rysunek A

- przekręcając szybko pokrętło z położenia **Max** do **Min** lub szybko otwierając i zamykając drzwiczki piekarnika sprawdzić czy płomień w piekarniku nie gaśnie

Regulacja dopływu powietrza pierwotnego do palnika piekarnika

Należy zwrócić uwagę na właściwe ułożenie przewodów zabezpieczenia przeciwwyptywowego.

Po zakończonej regulacji, należy zmienić nalepkę z opisem rodzaju gazu, do jakiego kuchnia jest przystosowana.

Jeśli ciśnienie gazu w instalacji różni się od wartości, podanych w niniejszej instrukcji, należy zastosować regulator ciśnienia

Po zakończonej regulacji, należy zmienić nalepkę z opisem rodzaju gazu, do jakiego kuchnia jest przystosowana.

Parametry dysz i palników

Tabela 1

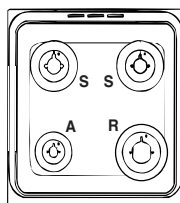
Palnik	Średnica (mm)	Gaz naturalny					Gaz płynny		
		Moc termiczna (p.c.i*)	G20 (GZ50)		GZ350 (GZ35)		Moc termiczna (p.c.i*)	G30 (GPB)	
			Dysza 1/100 (mm)	Przepływ* l/h	Dysza 1/100 (mm)	Przepływ* l/h		Dysza 1/100 (mm)	Przepływ* g/h
Szybki (duży – R)	100	3,00	128	286	158	397	3,40	87	247
Średniej prędkości (średni – S)	75	1,90	104	181	143	251	2,20	70	160
Pomocniczy (mały – A)	51	1,00	76	95	106	132	1,30	52	95
Piekarnik	–	3,1	132	296	190	410	3,50	85	254
Ciśnienie gazu	Minimalne		16		10		29		
	Nominalne (mbar)		20		13		36		
	Maksymalne		25		16		44		

* przy gazie suchym 15°C 1013 mbar

G20 (GZ50) p.c.i. 37,78 MJ/m³

GZ350 (GZ35) p.c.i. 27,20 MJ/m³

G30 (GPB) p.c.i. 125,81 MJ/m³



K3G2/U
K3G20/U

Dane techniczne

Wymiary wewnętrzne piekarnika

szerokość	39 cm
głębokość	44 cm
wysokość	34 cm

Objętość robocza piekarnika:

58 litry

Wymiary szuflady do podgrzewania żywności:

szerokość	42 cm
głębokość	44 cm
wysokość	17 cm

Napięcie i częstotliwość zasilania:

patrz tabliczka znamionowa

Palniki:

odpowiednie do każdego z typów gazu,
które podano na tabliczce znamionowej

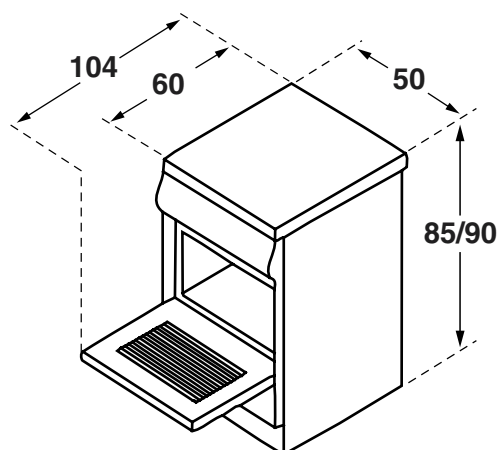
CE Niniejsze urządzenie spełnia poniższe dyrektywy Unii Europejskiej:

- 90/396/EEC z dn. 29/06/90 (Gazowa) wraz z późniejszymi zmianami

Uwaga:

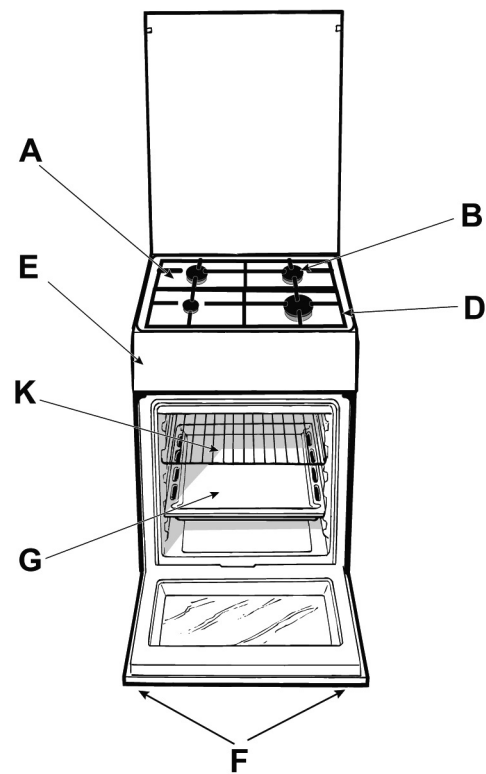
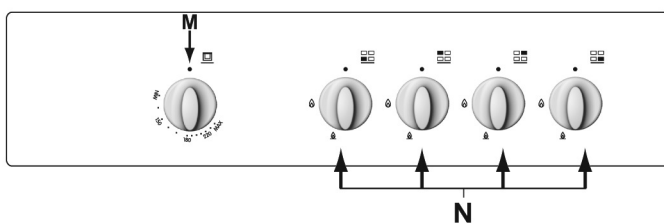
Tabliczka znamionowa w zależności od modelu umieszczona jest na:

- wewnętrznej stronie drzwiczek schowka
- wewnętrznej stronie lewego boku kuchni widoczna po wysunięciu szuflady



Opis kuchenki



- A Płyta podpalnikowa
- B Palnik gazowy
- D Ruszt
- E Panel kontrolny
- F Regulowane nóżki
- G Taca na kapiący tłuszcz lub do pieczenia
- K Kratka piekarnika
- M Pokrętko kurka gazowego palnika piekarnika
- N Pokrętko kurków gazowych palników płyty kuchni





Funkcje kuchenki i jej obsługa

Poszczególne funkcje kuchenki obsługiwane są za pomocą pokręteł znajdujących się na panelu sterującym.

Pokręta do regulacji płomieni palników blatu kuchenki (N)

Przyporządkowanie palników do pokręteł przedstawione jest na rysunkach znajdujących się przy pokrętlech. Zaczerniony prostokąt  oznacza aktywny palnik. Palnik zapala się za pomocą zapałki lub zapalniczki wciskając i przekręcając pokrętko palnika w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w położenie maksymalne oznaczone symbolem . Każde pokrętko może być ustawione w położeniu odpowiadającym płomieniowi maksymalnemu, minimalnemu oraz w położeniach pośrednich. Pokrętko może wskazywać różne symbole:

- – pozycja wyłączona
-  – położenie maksymalne
-  – położenie minimalne

Aby wyłączyć palnik należy przekręcić pokrętko w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do położenia oznaczonego kropką.

Ważne:

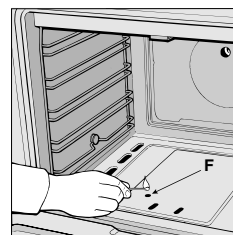
- Problem z zapaleniem płomienia może być spowodowany obecnością powietrza w przewodach gazowych.
- Jeśli płomień palnika zgaśnie przypadkowo należy zakręcić pokrętkiem dopływ gazu i odczekać około 1 minuty przed podjęciem próby jego ponownego rozpalenia.
- Jeżeli urządzenie nie jest używane należy upewnić się czy wszystkie pokręta ustawione są w położeniu „•”.

Uwaga: Przed pierwszym użyciem piekarnika i grilla należy urządzenie wygrzać. Wygrzewanie powinno trwać około pół godziny. W tym czasie piekarnik powinien być pusty, termostat powinien być ustawiony na najwyższą temperaturę, drzwi powinny być otwarte. Należy również zapewnić odpowiednią wentylację kuchni. Zapach, który odczuwany jest za zwyczaj podczas wygrzewania kuchenki, związany jest z parowaniem substancji wykorzystywanych do zabezpieczenia piekarnika na czas magazynowania.

Uwaga: Dolną półkę należy wykorzystywać podczas pieczenia na rożnie. W przypadku innych opcji piekarnika nie należy stosować dolnej półki. Nie należy nic kłaść na dolnej części piekarnika podczas pracy urządzenia – może to spowodować uszkodzenie emalii. Do pieczenia należy używać wyłącznie kratkę piekarnika

Pokrętko piekarnika (M)

Pokrętko to służy do wyboru różnych funkcji oraz do ustawiania temperatury pieczenia potraw w piekarniku, wybranej z temperatur oznaczonych na pokrętle (od **Min** do **Max**). Palnik piekarnika zapala się przez wsunięcie zapalanej zapałki do otworu „F” i przekręcenie pokrętko piekarnika w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w położenie „Max”.



W kuchniach wyposażonych w urządzenie zabezpieczające należy przytrzymać pokrętko wciśnięte przez około 6 sekund, do momentu aż czujnik urządzenia zabezpieczającego nagrzej się i zacznie podtrzymywać płomień.

Temperaturę pieczenia wybiera się przez takie ustawienie pokrętko aby wybrana temperatura pokrywała się ze znaczkiem umieszczonym na ścianie kuchenki. Pełen zakres temperatur przedstawiono na poniższym rysunku:

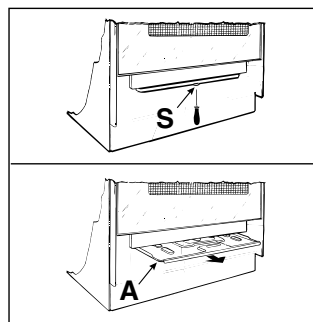
Min	•	150	•	180	•	220	Max
140	145		160		200		250

Piekarnik nagrzewa się do ustawionej temperatury, której poziom będzie utrzymywany automatycznie przez termostat.

Ważne:

Podczas korzystania z piekarnika lub grilla należy uniemożliwić dzieciom dostęp do urządzenia. Drzwiczki piekarnika podczas pieczenia rozgrzewają się do bardzo wysokiej temperatury.

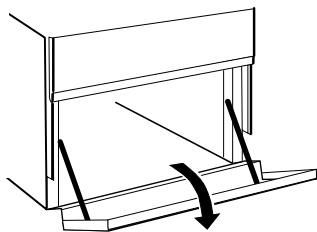
Uwaga: W celu wysunięcia pokrywy „A” należy uprzednio wykręcić śrubę „S”. Przed ponownym przykręceniem pokrywy „A” należy upewnić się, że jest we właściwej pozycji.



Szuflada/schówek kuchni

Pod piekarnikiem znajduje się szuflada lub schówek (w zależności od modelu) przeznaczone do przechowywania garnków i akcesoriów kuchennych. Ponadto, w czasie pieczenia mogą być wykorzystywane do trzymania potraw w ciepłe. Drzwi schowka otwiera się przez lekkie uniesienie i obrócenie ku dołowi.

Uwaga: W szufladzie/schowku nie należy przechowywać rzeczy łatwopalnych.



Praktyczne porady dotyczące korzystania z palników

Poniższe wskazówki umożliwią Państwu uzyskanie najlepszych rezultatów w użytkowaniu kuchenki:

- Na każdym z palników należy stawiać garnki i naczynia o rozmiarach odpowiednich do rozmiaru palnika

(patrz tabela). Dzięki temu płomień podgrzewać będzie jedynie dno naczynia i nie będzie opalał jego boków;

- Należy zawsze stosować garnki o płaskich dnach, i przykrywać je pokrywkami;
- Gdy zawartość naczynia zacznie się gotować należy zmniejszyć płomień przekręcając pokrętło w położenie „niski płomień”.

Palnik	średnica naczyń (cm)
pomocniczy (A)	10 – 14
pół-szybki (S)	16 – 20
szybki (R)	24 – 26

Wskazówki dotyczące pieczenia

Kuchenka umożliwia Państwu przyrządzanie potraw na wiele różnych sposobów, umożliwiając wybór najlepszej metody dla danego rodzaju dania. Z czasem nauczą się Państwo najlepszych sposobów wykorzystania tego niezwykle wygodnego urządzenia. Przedstawione poniżej wskazówki są jedynie ogólnymi zaleceniami, które mogą być zmieniane odpowiednio do własnego doświadczenia.

Pieczenie ciast

Pieczenie ciast należy zawsze rozpoczynać od wstępnego rozgrzania piekarnika (ok. 10-15 min). Zasadniczo, ciasta pieczone są w temperaturze około 160°C/200°C. Podczas pieczenia nie należy otwierać drzwiczek piekarnika, gdyż mogło by to spowodować opadnięcie ciasta. Przygotowane do pieczenia ciasto nie powinno być zbyt płynne – zwiększyłoby to znacznie czas jego pieczenia:

Ogólnie:

Gdy ciasto jest zbyt suche

Następnym razem ustawić temperaturę wyższą o 10°C i zmniejszyć czas pieczenia

Ciasto zapadło się

Użyć mniej płynów lub zmniejszyć temperaturę o 10°C.

Wierzch ciasta przypieka się

Umieścić ciasto na niższej półce, zmniejszyć temperaturę i przedłużyć czas pieczenia.

Ciasto dobrze wypieczone jest w środku, ale klejące z zewnątrz

Użyć bardziej gęstego ciasta, zmniejszyć temperaturę i przedłużyć czas pieczenia.

Ciasto przykleja się do tortownicy

Natłuścić tortownicę i posypać ją mąką

Pieczenie ryb i mięsa.

Aby mięso za bardzo nie wyschło, jego porcja powinna ważyć co najmniej jeden kilogram. Podczas pieczenia mięs białych, drobiu i ryb, należy korzystać z niskich temperatur (150°C-175°C). Pieczenie mięs czerwonych, które mają być dobrze wypieczone z zewnątrz i pozostać kruche i soczyste w środku, należy rozpocząć od ustawienia wysokiej temperatury (200°C-220°C) na krótki czas a następnie zmniejszyć ją. Ogólną zasadą jest: im dłuższe pieczenie tym niższa temperatura. Mięso należy ustawiać na środku półki a pod spodem umieścić tacę, na którą skapywać będzie wytapiany tłuszcz. Kratkę należy wsunąć na środkowy poziom piekarnika. Jeżeli wymagane jest bardziej intensywne opiekanie od dołu należy użyć niższych poziomów.

Pieczenie w piekarniku – porady praktyczne

Potrawa	Waga (kg)	położenie półki, od dołu	Temperatura (°C)	Czas rozgrzewania wstępnego (min.)	Czas pieczenia (min.)
Produkty mączne					
lazania	2,5	3	210	10	60-75
cannelloni	2,5	3	200	10	40-50
kluski zapiekane	2,5	3	200	10	40-50
Mięsa					
cielęcina	1,7	3	200	10	85-90
kurczak	1,5	3	220	10	90-100
indyk	3,0	3	Max	10	95-100
kaczka	1,8	3	200	10	100-110
królik	2,0	3	200	10	70-80
wieprzowina	2,1	3	200	10	70-80
baranina	1,8	3	200	10	90-95
Ryby					
makrela	1,1	3	180-200	10	35-40
dentex	1,5	3	180-200	10	40-50
karp pieczony w papierze	1,0	3	180-200	10	40-45
Pizza					
napolitana	1,0	3	220	15	15-20
Ciasta					
herbatniki	0,5	3	180	15	30-35
pierogi	1,1	3	180	15	30-35
ciasto czekoladowe	1	3	180	15	45-50
ciasta drożdżowe	1	3	165	15	35-40

Uwaga: podane czasy pieczenia są przybliżone i mogą być różne w zależności od indywidualnych upodobań.

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub innych prac konserwacyjnych należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania, za pomocą głównego wyłącznika lub wyjmując wtyczkę kabla zasilającego z gniazdko.

Aby zapewnić długą żywotność kuchenki należy ją regularnie czyścić pamiętając, że:

- **Do czyszczenia piekarnika zabrania się stosowania urządzeń czyszczących parą.**
- Powierzchnie emaliowane i samo-czyszczące powinny być przemywane ciepłą wodą – nie wolno używać substancji ścierających ani żrących;
- Wnętrze piekarnika należy czyścić możliwie często; mycie takie należy przeprowadzać gdy piekarnik jest wciąż ciepły stosując do tego ciepłą wodę ze środkiem myjącym, na koniec piekarnik dobrze spłukać i wytrzeć do sucha
- Korony palników należy myć możliwie często w gorącej wodzie, stosując środek myjący usuwający osad; sprawdzić czy otwory wylotowe gazu w koronie nie zaktwały się;
- Należy okresowo czyścić elektryczną zapalarkę (jeżeli występuje) i należy sprawdzać czy otwory w palnikach nie są zapchane resztkami jedzenia.
- jeżeli elementy ze stali nierdzewnej poddane zostaną działaniu agresywnych detergentów (zawierających fosfor) lub wody o dużym stężeniu wapna zostaną one narażone na korozję. Zaleca się przemywanie tych części oraz osuszanie ich zaraz po umyciu. Dobrą praktyką będzie również wycieranie do sucha wszelkich rozlanych płynów, kropli i plam wody;

UWAGA Nie wolno zamykać pokrywy kuchenki zanim palniki kuchenki nie wystygną

Ważne: należy okresowo sprawdzać zużycie węża gazowego i w przypadku zauważenia jakichkolwiek usterek wymienić go; zalecamy wymianę węża co 5 lat.

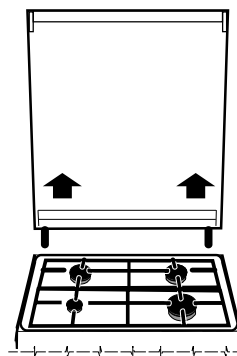
Smarowanie zaworów gazu

Po pewnym czasie korzystania z kuchenki zawory gazu mogą zabrudzić się. Przejawem tego będą trudności w ich obracaniu lub ich zaklejenie się. W takiej sytuacji konieczna jest wymiana na nowy.

Uwaga: Czynność ta może być wykonana jedynie przez technika z odpowiednimi uprawnieniami, autoryzowanego przez producenta.

Demontaż górnej pokrywy

Pokrywę kuchni można w łatwy sposób zdjąć. Trzymając oburącz należy ją tylko lekko unieść do góry.



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

Installation

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

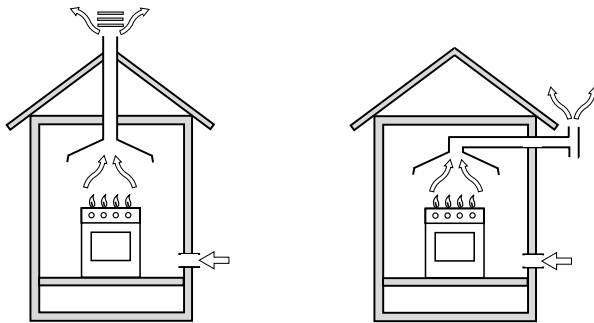
Important: disconnect the cooker from the electricity and gas supply when any adjustment, etc.

Positioning your appliance

Your cooker is designed with a degree of protection against overheating in class X; the appliance can therefore be installed next to cabinets, provided the height does not exceed that of the hob. The wall touching the back panel of the cooker should be non-inflammable. Remember that during use, the back panel of the cooker may reach a temperature up to 50°C above that of the room temperature.

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

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



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

Directly to the exterior

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

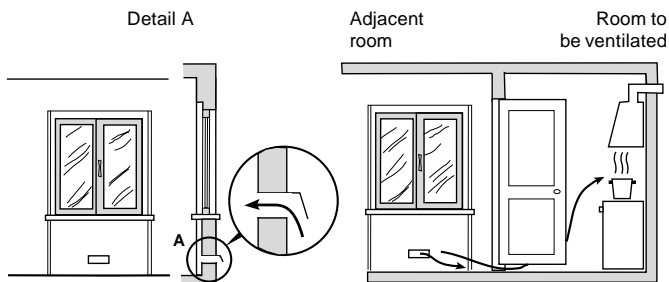


Fig. A
Examples of ventilation openings for the comburent air

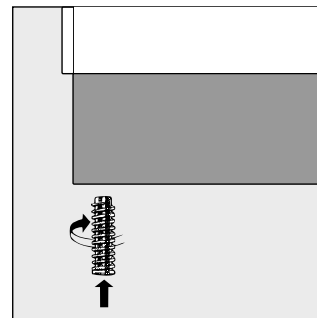
Fig. B
Increased opening between the door and and floor

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

- d) The liquefied petroleum gases, which are heavier than air, stagnate towards the ground. Therefore, the rooms containing LPG cans must have openings towards the outside in order to allow the venting from the ground of eventual gas leak. Thus, the LPG cans must not be installed or settled in rooms that are below the ground level, (cellar, etc.) whether the cans are empty or partially full. It is advisable to keep in the room only the can which is being used, and it must be placed away from direct heat sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) that could make the can reach temperatures higher than 50°C.

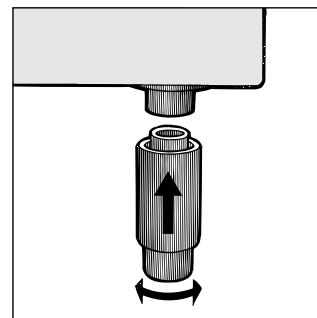
Levelling your appliance (only on a few models)

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



Mounting the legs (only on a few models)

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



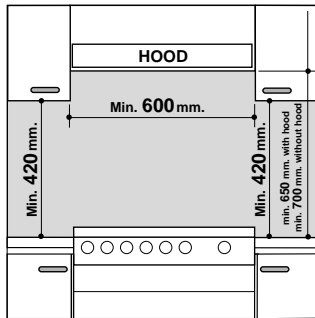
Installation of the cooker

The cooker is prepared with protection degree against excessive heating of type X, the appliance can therefore be installed next to cabinets, provided the height does not exceed that of the hob. If the cooker is placed touching walls or sides of neighbouring cabinets, these must be capable of withstanding a temperature rise of 50°C above room temperature. For a correct installation of the cooker the following precautions must be followed:

- a) The cooker may be located in a kitchen, a kitchen/diner or bed sitting room, but not in a bathroom or shower room.
- b) Kitchen cabinets installed next to the cooker that are higher than the top of the hob, must be at least 200 mm from the edge of the hob itself.
- c) The hoods must be installed according to the requirements in the hood handbook.
- d) Wall cabinets may be fitted in line with the sides of the base units, providing that the lower edge of the wall cabinet is a minimum of 420 mm. above the worktop. The minimum distance combustible material kitchen

units can be fitted directly above the worktop is 700 mm.

- e) The wall in contact with the back of the cooker must be of flameproof material.



Connecting the gas

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

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

Connection with a Hose

Make the connection using a gas hose that complies with requirements set forth by the current National Regulations. When installing the hose, remember to take the following precautions:

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

Check that the hose fits firmly into place at the two ends and fix it with clamps complying with current National Regulations. If any of the above recommendations can not be followed, flexible metal pipes should be used. If the cooker is installed 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

The hose holder fitted on the appliance. The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas conic male attachment.

Only use pipes and gaskets complying with current National Regulations. The full length of the pipe must not exceed 2000 mm. Once the connection has been made, ensure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not crushed. Once the connection has been made, ensure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not crushed.

Checking that the Connection is Tight

Important: When installation has been completed, check the pipe fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

Connecting the supply cable to the mains

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

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

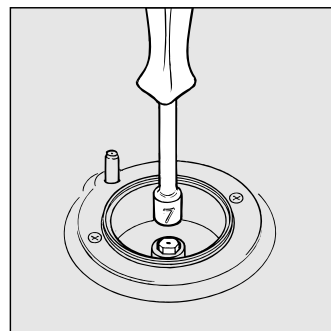
- the limiter valve and the home system can support the appliance load (see data plate);
- the mains is properly earthed in compliance with current directives and regulations;
- there is easy access to the socket and omnipolar circuit breaker, once the hob has been installed.

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

Adapting the cooker to different types of gas

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

- a) Replacing the burner nozzles on the hob:**
 - remove the grids and slide the burners from their housings;
 - unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner, and replace them with nozzles for the new type of gas (see table 1 "Burner and nozzle characteristics").
 - replace all the components by repeating the steps in reverse order.
- b) Minimum regulation of the hob burners:**
 - turn the tap to minimum;
 - remove the knob and adjust the regulation screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.



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

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

c) Regulating the primary air of the burners:

The primary air of the burners requires no regulation.

Adapting the gas oven to different types of gas

a) Replacing the oven burner nozzle:

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

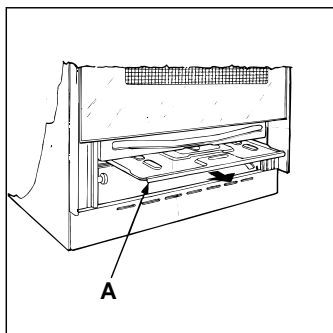


Fig. C

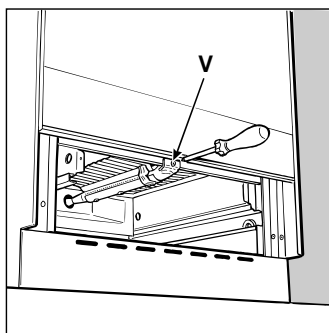


Fig. D

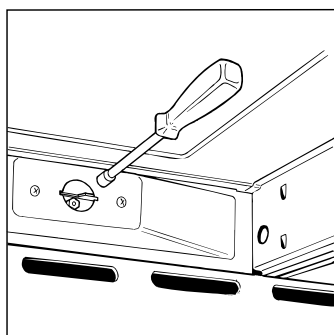


Fig.E

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

- light the burner as described in the paragraph "the oven knob" of the instruction booklet.
- turn the knob to **Max** for about 10 minutes and then turn

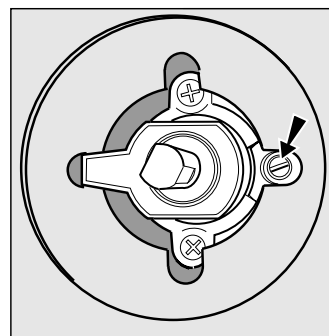
the knob to the **Min** setting;

- remove the knob;
- regulate the screw positioned outside the thermostat pin until the flame is small but steady.

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

- 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.

Pay particular attention to the plug wires and thermocouple tubes.



Important

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

Note

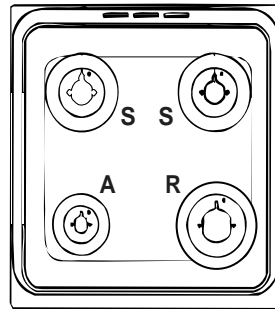
Should the pressure of the gas used be different (or vary) from the recommended pressure, it is necessary to fit a suitable pressure regulator onto the inlet pipe in compliance with current National Regulations relative to "regulators for channelled gas".

Burner and nozzle characteristics

Table 1

Burner	Diameter (mm)	Thermal power kW (p.c.s.*) Reduc.	G30 (GPB-B)				G20 (GZ50)			GZ350 (GZ35)	
			By-pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Thermal power kW (p.c.s.*) Nominal	Flow* g/h	Thermal power kW (p.c.s.*) Nominal	Injector 1/100 (mm)	Flow* l/h	Injector 1/100 (mm)	Flow* l/h
Fast (large) (R)	100	0.70	41	87	3.40	247	3.00	128	286	158	397
Semi-fast (medium) (S)	75	0.40	30	70	2.20	160	1.90	104	181	143	251
Auxiliary (Small) (A)	51	0.40	30	52	1.30	95	1.00	76	95	106	132
Oven	-	1.00	46	85	3.50	254	3.10	132	295	190	410
Supply pressure			Nom. Min. Max.		36 29 44			20 16 25		13 10 16	

* At 15°C and 1013 mbar- dry gas
 G30 (GPB-B) P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
 G20 (GZ50) P.C.S. = 37,78 MJ/m³
 GZ350 (GZ35) P.C.S. = 27,20 MJ/m³



K 3G2/U
K 3G20/U

Technical Specifications

Inner dimensions of the oven:

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

Inner Volume of the Oven:

58 lt

Inner Dimensions of the Food Warmer:

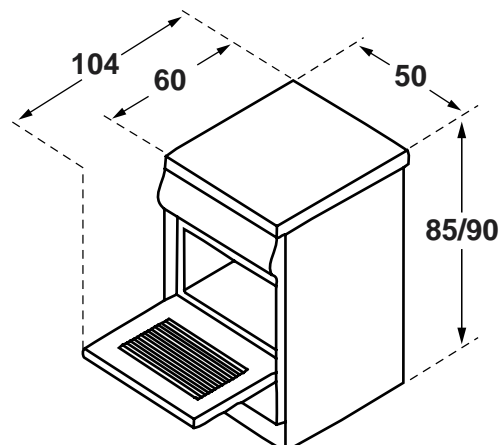
Width: 42 cm
 Depth: 44 cm
 Height: 17 cm

Voltage and Frequency of Power Supply:

see data plate

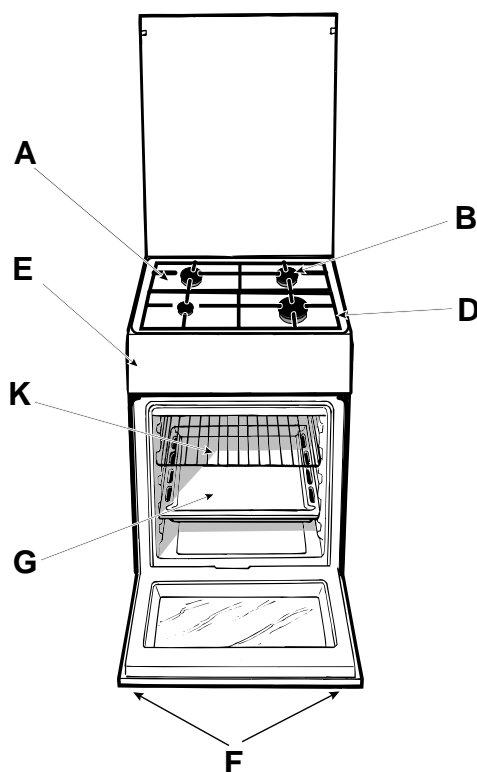
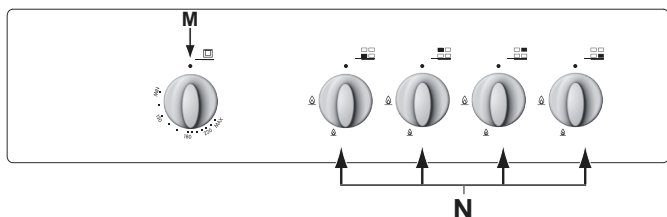
Burners:

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



The cooker with gas oven

- A. Tray for Catching Overflows
- B. Gas Burner
- D. Top Grate
- E. Control Panel
- F. Adjustable Feet or Legs
- G. Dripping Pan or Baking Sheet
- K. Oven Rack
- M. Oven Control Knob
- N. Control Knobs for Gas Burners on Hob



The different functions and uses of the oven

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

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

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

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

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

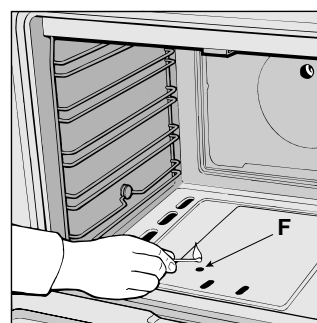
Attention: Only use the bottom shelf of the oven when using the rotisserie to cook (where present). For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything

on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel. Always place your cookware (dishes, aluminium foil, etc. etc.) on the grate provided with the appliance inserted especially along the oven guides.

The oven knob (M)

This knob is used to select the different functions of the oven and choose the right cooking temperature for the food to be prepared in the oven among the temperatures shown on the knob (from **Min** to **Max**).

To light the oven burner, hold a lighted match or lighter near hole "F" and turn the oven knob counter anti clockwise up to the **Max** position.



The models equipped with a safety device on oven burner, the knob must be kept pressed in for about 6 seconds to activate the flame failure device.

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

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

The selected temperature is reached automatically and it is kept constant by the knob-controlled thermostat.

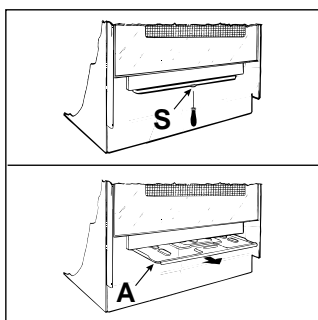
Attention

Avoid the children touch the oven door because it is very hot during the cooking.

WARNING

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

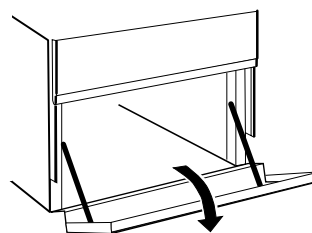
Before using the oven, make sure the sliding protection "A" is fastened in the correct position.



Storage recess below the oven (only a few models)

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

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



Practical advice for burner use

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

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

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

Cooking advice

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

Baking cakes

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

Pastry is too dry

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

Pastry dropped

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

Pastry is too dark on top

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

Cooked well on the inside but sticky on the outside

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

The pastry sticks to the pan

Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour.

Cooking fish and meat

When cooking white meat, fowl and fish use low temperatures. (150°C-175°C). When red meat must be superficially well-cooked but succulent inside, it is advisable to start with a high temperature (200-220°C) for a short time, and then to reduce it at a later point. Generally speaking, the more meat there is, the lower the temperature and the longer the cooking time should

be. Place the meat in the centre of the grid and put a spill-tray underneath to catch grease drips. Insert the grid so that it is in the middle of the oven. If more heat from below is required, use the 1° bottom shelf.

Cooker routine maintenance and cleaning

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

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

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

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

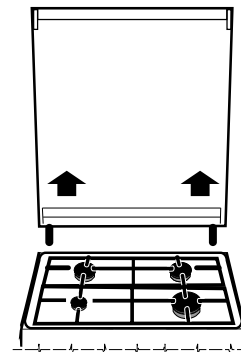
Greasing the Taps

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

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

Removing the lid

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



Cooking advice

Food to be cooked	Wt. (Kg)	Cooking position of shelves from bottom	Temperature (°C)	Pre-heating time (min)	Cooking time (min.)
Pasta					
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
Meat					
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
Fish					
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
Pizza					
Neapolitan	1.0	3	220	15	15-20
Cake					
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.

Important:

Pentru a garanta eficienta si siguranta acestui aparat de uz casnic:

- adresati-va exclusiv centrelor de asistenta tehnica autorizate
- utilizati numai piese de schimb originale

- 1 Acest aparat a fost conceput pentru uz de tip neprofesional în interiorul unei locuinte.
- 2 Aceste instructiuni sunt valabile doar pentru tarile care figureaza în manualul de instructiuni si pe tablita cu date tehnice a aparatului.
- 3 **Acest manual se refera la un aparat de clasa 1 (izolat) sau a 2 a, sub- categoria 1 (încastrat între 2 piese de mobilier).**
- 4 Înainte de a folosi aparatul, cititi cu atentie instructiunile continute în acest manual, întrucât furnizeaza indicatii importante cu privire la siguranta instalarii, folosirii si întretinerii. Pastrati cu grija acest manual pentru orice consultare ulterioara.
- 5 Dupa scoaterea din ambalaj, verificati integritatea aparatului. În caz de neclaritati, nu folositi aparatul, ci adresativa celui mai apropiat Centru de Asistenta Ariston. Elementele ambalajului (pungi de plastic, polistiren expandat, cuie etc.) nu trebuie sa fie lasate la îndemâna copiilor întrucât constituie potentiale surse de pericol.
- 6 Instalarea trebuie sa fie efectuata în functie de instructiunile fabricantului, de catre persoane calificate din punct de vedere profesional. Instalarea gresita poate cauza vatamarea persoanelor sau animalelor sau deteriorarea obiectelor, fata de care constructorul își declina orice responsabilitate.
- 7 Protectia electrica a acestui aparat este garantata doar când acesta a fost conectat în mod corect la o priza cu împamântare, conform normelor de siguranta electrica în vigoare. Asigurati-va ca împamântarea este eficienta. În caz de neclaritati, consultati un electrician calificat profesional, pentru a verifica instalatia. Fabricantul nu poate fi considerat responsabil de eventualele daune cauzate de lipsa de împamântare a instalatiei electrice.
- 8 Înainte de a conecta aparatul, asigurati-va ca datele de pe tablita (situata pe aparat si/sau pe ambalaj) corespund celor ale retelei de distributie electrica si de gaz.
- 9 Verificati ca parametrii electrici ai instalatiei si ai prizelor de curent sa corespunda cu puterea maxima a aparatului, indicata pe tablita. În caz de neclaritati, adresati-va persoanelor calificate profesional.
- 10 În momentul instalarii este necesara dotarea cu un întrerupator multipolar, cu deschiderea contactelor egala sau mai mare de 3 mm.
- 11 În caz de incompatibilitate între priza si stecarul aparatului, cereti înlocuirea acesteia cu una adecvata, de catre o persoana calificata profesional. Electricianul va trebui sa se asigure în special ca sectiunea cablurilor de la priza este potrivita pentru puterea absorbita de aparat. În general nu este recomandata folosirea adaptoarelor, prizelor multiple si/sau a prelungitoarelor. Daca nu este posibil, amintiti-va sa folositi numai prelungitoare sau adaptoare simple (sau multiple) conforme cu normele de siguranta în vigoare. În orice caz, nu depasiti niciodata capacitatea maxima indicata pe prelungitor sau pe adaptoarele simple si puterea maxima indicata pe adaptoarele multiple.
- 12 Nu lasati aparatul în priza în mod inutil. Opriti aparatul de la întrerupatorul principal si închideti robinetul de gaz atunci când nu folositi aparatul.
- 13 Nu obstructionati orificiile sau fantele de aerisire sau de iesire a caldurii.
- 14 Cablul de alimentare al acestui aparat nu trebuie sa fie înlocuit de proprietar. În caz de deteriorare sau înlocuire a cablului, adresativa unui Centru de Asistenta autorizat de fabricant.
- 15 Acest aparat va trebui sa fie folosit numai în scopul pentru care a fost conceput. Orice alta utilizare (de exemplu: încălzirea locuintei) este considerata improprie si deci periculoasa. Fabricantul își declina orice responsabilitate în caz de daune provenite din utilizarea improprie, gresita sau irationala a aparatului.
- 16 Folosirea oricarui aparat electric implica respectarea unor reguli fundamentale. În special:
 - nu atingeti aparatul atunci când aveti mâinile sau picioarele umede sau ude
 - nu folositi aparatul atunci când sunteti în picioarele goale
 - nu folositi prelungitoare, decât cu foarte multa grija
 - nu trageți de cablul de alimentare sau de aparat, pentru al scoate din priza.
 - nu lasati aparatul expus la agentii atmosferici (ploaie, soare, etc.)
 - nu permiteti ca aparatul sa fie folosit de copii sau de persoane handicapate fara supraveghere
- 17 Înainte de a efectua orice fel de operatie de curatire sau de întretinere, debransati aparatul de la instalatia electrica, fie scotându-l din priza, fie de la întrerupator.
- 18 În caz de defectiune si/sau functionare necorespunzatoare a aparatului, este necesar sa închideti robinetul de gaz si sa nu interveniti asupra aparatului. Pentru repararea sa, adresati-va unui centru de asistenta tehnica autorizat si solicitati folosirea pieselor de schimb originale. Nerespectarea indicatiilor de mai sus poate periclita siguranta aparatului.
- 19 În cazul în care va decideti sa nu mai folositi aparatul, se recomanda scoaterea lui din functiune taindui cablul de alimentare, dupa ce în prealabil a fost scos din priza. Se mai recomanda scoaterea din uz a acelor parti ale aparatului care pot constitui un pericol, în special pentru copiii care ar putea folosi aparatul în mod neadecvat, la joaca.
- 20 Pe ochiuri sau pe plitele electrice nu trebuie asezate oale instabile sau deformate, pentru a evita accidentele cauzate de o posibila rasturnare. Asezati oalele pe aragaz astfel încât mânerul sa fie orientat spre interior, pentru a evita lovirea accidentala.
- 21 Unele componente ale aparatului, în special plitele electrice, ramân calde mult timp dupa folosire. Fiti atenti sa nu le atingeti.
- 22 Nu utilizati lichide inflamabile (alcool, benzină, etc) în apropierea aparatului, atunci când este în funcțiune.
- 23 Dacă apropiati alte aparate electrocasnice de aragaz, fiti atenti ca și cablul lor de alimentare să nu atingă ochiurile sau plitele.
- 24 Controlati întotdeauna ca butoanele să fie în pozitia "stins", "●"/"○", atunci când aparatul este oprit.
- 25 **În timpul folosirii aparatului, componentele de încălzire si anumite componente ale usii cuptorului se încălzesc. Fiti atenti sa nu le atingeti; îndepartati copiii de aragaz.**
- 26 **Aparatele pe gaz au nevoie, pentru o mai buna functionare, de o aerisire adecvata. Asigurati-va ca, în timpul montajului, au fost respectate instructiunile descrise în paragraful referitor la « Pozitionare ».**
- 27 Daca se încălzește excesiv, capacul de sticla se poate sparge (numai pe anumite modele). Stingeti ochiurile sau plitele înainte de a aseza capacul.
- 28 Daca asezati aragazul pe un pedestal, fiti atenti sa nu alunese.

Toate instructiunile din paginile urmatoare trebuie sa fie executate de persoane calificate profesional (certificat CORGI) în conformitate cu dispozitiile normei din 1984 în materie de siguranta aparatelor pe gaz (instalare si utilizare).

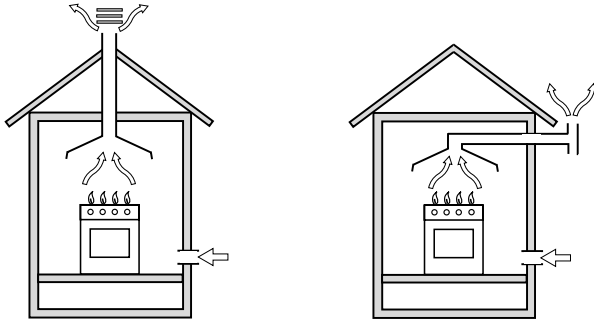
Important: în timpul operatiilor de reglare, etc, debransati aragazul de la alimentarea electrica si de alimentarea cu gaz .

Pozitionarea aparatului

Aragazul este prevazut cu un grad de protectie împotriva încalzirii excesive clasa X; este deci posibila instalarea lângă acesta a mobilelor a caror înaltime nu o depasesc pe aceea a blatului de lucru. Peretele care se afla în contact cu latura posterioara a aragazului trebuie sa fie realizat din material neinflamabil. Amintiti-va ca, în timpul folosirii, panoul posterior al aragazului poate atinge o temperatura mai mare cu 50 °C fata de temperatura încaperii unde se afla.

Important: Acest aparat trebuie sa fie instalat si utilizat numai în încaperi bine aerisite, conform normelor si directivelor în vigoare. În acest sens, este necesar sa respectati indicatiile :

- a) Încaperea trebuie sa fie dotata cu un sistem de evacuare a gazelor de ardere adecvat, ori cu ajutorul unei hote, ori al unui ventilator electric care sa intre în functiune ori de câte ori se aprinde aragazul.



În caz de seminee sau cosuri de fum ramificate (pentru bucatarii)

Direct afara

- b) Încaperea trebuie sa permita intrarea suficienta a aerului pentru a asigura arderea normala. Debitul de aer necesar pentru ardere nu trebuie sa fie sub 2 m³/h pe kW de putere instalata. sistemul poate fi realizat tragând aer direct din exteriorul edificiului printr-o conducta de cel puțin 100 cm², cu o sectiune utila care sa elimine riscul înfundarii accidentale (Fig. A). În alternativa, poate fi realizat tragând aer indirect, din încaperile alaturate, dotate cu o conducta de aerisire pentru evacuarea gazelor de ardere în afara edificiului, dupa descrierea anterioara; aceste încaperi nu pot fi spatii comune ale edificiului sau locuri cu pericol de incendiu, sau dormitoare (Fig. B).

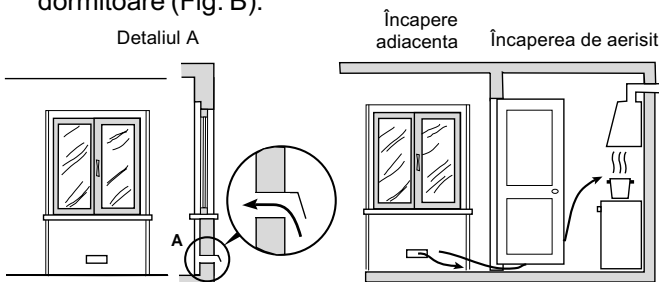


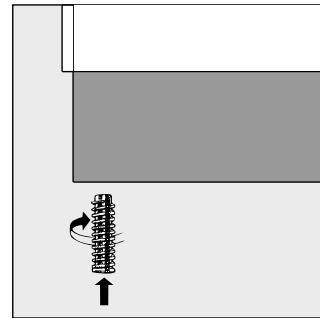
Fig. A

Exemple de canale de aerisire pentru aerul de ardere

Fig. B

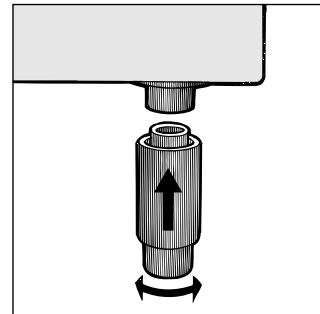
Majorarea spatiului dintre usa si podea

- c) Daca folositi aparatul timp îndelungat, poate veti avea nevoie de o aerisire suplimentara, data, de ex., de o fereastră.
- d) Gazele de petrol lichefiate, mai grele decât aerul, stagneaza în partea de jos. Deci, încaperile care contin butelii cu GPL trebuie sa fie prevazute cu o fereastră de deschidere spre exterior, astfel încât sa permita evacuarea gazelor stagnante, în cazul unei eventuale scapari de gaz. Din acest motiv, buteliile GPL, atât goale cât si umplute partial, nu trebuie instalate sau depozitate în încaperi sau camere situate sub nivelul solului (pivnite, etc.). Este deci indicat sa tineti în casa numai o butelie, cea pe care o utilizati, amplasata departe de alte surse de caldura (cuptoare, seminee, sobe, etc) care ar putea sa o încalzeasca la peste 50°C.



Punere la nivel (doar pe anumite modele)

Pentru a putea pune la nivel aragazul, sunt furnizate picioare de reglare. Daca este necesar, aceste picioare pot fi însurubate în respectivele orificii de la baza aragazului.



Montarea picioarelor (doar pe anumite modele)

Picioarele din dotare pot fi introduse în locasurile lor prin apasare (sub aragaz).

Instalarea aragazului

Aragazul este prevazut cu grad de protectie împotriva încalzirii excesive clasa X; este deci posibila instalarea lângă acesta a mobilelor a caror înaltime nu o depasesc pe aceea a blatului de lucru.

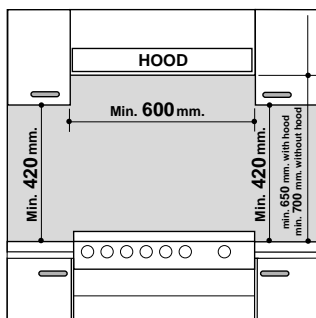
Daca încastrati aragazul între corpurile de mobila, temperatura acestuia va putea creste cu 50°C peste temperatura încaperii unde se afla.

Pentru o instalare corecta a aragazului, trebuie respectate urmatoarele precautii:

- a) Aparatul poate fi amplasat în bucatarie, în sala de masa sau într-o garsoniera fara pereti despartitori, dar niciodata în baie.
- b) Mobilele situate lateral, a caror înaltime o depaseste pe cea a blatului de lucru, trebuie sa fie situate la o distanta de cel puțin 200 mm de marginea acestuia.
- c) Eventualele hote trebuie sa fie instalate conform

indicatiilor continute în manualul de instructiuni ale acestora.

- d) În cazul în care aragazul se instaleaza sub un raft, acesta din urma va trebui sa fie situat la o distanta minima de 420 mm de blatul de lucru. Distanta minima la care pot fi amplasate mobilele inflamabile, fata de aragaz, mai ales daca se pun deasupra acestuia., este de 700 mm.
- e) Peretele care se afla în contact cu latura posterioara a aragazului trebuie sa fie realizat din material neinflamabil.



Racordarea la gaze

Racordarea aparatului la instalatia de gaz sau la o butelie va trebui sa respecte normele în vigoare. Înainte de a efectua racordare, asigurati-va ca aragazul este prevazut pentru alimentarea cu gazul pe care îl veti utiliza. În caz contrar, efectuați operatiunile indicate la paragraful „Adaptarea la diverse tipuri de gaz”. Pe anumite modele, alimentarea cu gaz se poate face si pe dreapta, si pe stânga, de la caz la caz. Pentru a schimba latura de alimentare, închideti racordul pe care se fixeaza furtunul cu capacul respectiv si înlocuiti garnitura de etansare (din dotarea aparatului). Dacă doriti sa utilizati o butelie cu gaz, folositi de asemenea si un regulator de presiune în conformitate cu normele în vigoare.

Important: pentru o functionare sigura, pentru o folosire adecvata a energiei si o durabilitate sporita a aparaturii, asigurati-va ca presiunea de alimentare respecta valorile indicate în tabelul 1 „Caracteristicile arzatoarelor si duzelor”.

Racordarea cu tub flexibil

Efectuați racordul cu un tub flexibil (furtun) pentru gaz care sa respecte caracteristicile indicate în normele nationale în vigoare.

Pentru montarea unui astfel de tub, respectati urmatoarele indicatii:

- Furtunul nu trebuie sa intre, în nici un punct, în contact cu partile care pot ajunge la temperaturi peste 50°C;
- furtunul trebuie sa aiba o lungime sub 1500 mm;
- acesta nu trebuie sa fie supus nici unui fel de forte de tractiune si de torsiune si, în afara de aceasta, nu trebuie sa fie curbat excesiv sau îngustat;
- furtunul nu trebuie sa intre în contact cu obiecte sau colturi ascutite sau cu parti mobile; nu trebuie presat;
- trebuie sa fie usor accesibil, pe tot traseul, cu scopul de a-l putea controla.

Asigurati-va ca tubul sa fie bine introdus la capete si fixat prin intermediul unor coliere de fixare, în conformitate cu normele nationale în vigoare. Dacă una sau mai multe din aceste conditii nu se respecta, este absolut necesar sa utilizati tevi flexibile din metal. Dacă instalati aragazul conform cerintelor pentru clasa a 2 a, sub-categoria 1, va

recomandam sa utilizati numai tevil metalice flexibile, în conformitate cu normele corespunzatoare în vigoare.

Racordarea cu teava flexibila din otel inoxidabil, pe perete, cu cuplari filetate

Cuplarea furtunului de cauciuc a aparatului Racordul prin care se realizeaza alimentarea aparatului cu gaz, filetat, este de 1/2", mufa tata, conica. Utilizati numai tuburi si garnituri care corespund normelor nationale în vigoare. Lungimea tubului nu trebuie sa depaseasca 2000 mm. După efectuarea legaturii, asigurati-va ca tubul metalic flexibil nu vine în contact cu parti mobile si nu este strivit. După efectuarea racordului, asigurati-va ca tubul metalic flexibil nu vine în contact cu parti mobile si nu este strivit.

Controlul etanseitatii

Important: după terminarea instalarii, controlati etansarea tuturor racordurilor folosind o solutie de sapun; nu folositi niciodata o flacara.

Legarea cablului de alimentare la retea

Montati o priza shuko adecvata sarcinii de suportat; aceasta este indicata pe placuta cu caracteristici. Dacă veti efectua conectarea direct la retea electrica, este necesar sa echipati cablul cu un întrerupator omnipolar cu deschiderea contactelor de minim 3 milimetri. Întrerupatorul omnipolar trebuie sa fie dimensionat în baza sarcinii de suportat si trebuie sa corespunda normelor în vigoare (firul de împamântare nu trebuie sa fie sectionat de întrerupator). Cablul de alimentare trebuie sa fie pozitionat astfel încât sa nu atinga în nici un punct o temperatura cu 50°C peste temperatura mediului ambiant. Înainte de a efectua legatura, asigurati-va ca:

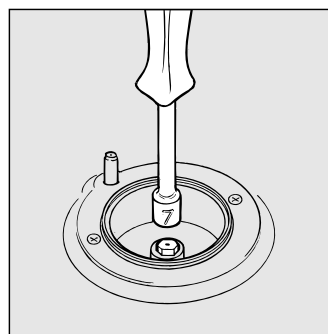
- valva limitatoare si instalatia electrica a locuintei pot suporta consumul de putere al aparatului (vezi tablita cu caracteristici);
- instalatia de alimentare este dotata cu o împamântare eficienta, conform normelor si dispozitiilor legale;
- priza sau întrerupatorul omnipolar sunt usor accesibile, si după montarea blatului.

NB: nu folositi reductii, adaptoare sau derivatoare, întrucât acestea ar putea provoca încălzirea sau arderea.

Adaptarea plitei la diverse tipuri de gaz

Pentru a adapta aragazul la un tip de gaz diferit de cel pentru care a fost prevazut (indicat pe eticheta fixata pe capac), este necesara efectuarea urmatoarelor operatiuni:

- a) Înlocuirea duzelor arzatoarelor:
- înlaturati gratarul si extrageți arzatoarele din sediul lor;
 - desurubati duzele, folosindu-va de o cheie tubulara de 7 mm, si înlocuitile cu cele adecvate pentru noul tip de gaz (vezi tabelul 1 “Caracteristicile arzatoarelor si duzelor”).



- înlocuiti toate componentele repetând operatiile, în sens invers.
- b) Reglarea nivelului minim al arzatoarelor:**
 - rotiti busonul în dreptul pozitiei minim;
 - scoateti busonul si rotiti surubul de reglare (din interiorul sau de lângã tija centrala) pâna când obtineti o flacara mica, constanta;
NB: în cazul unui gaz lichefiat, surubul de reglare trebuie sa fie însurubat complet.
 - asigurati-va ca flacara nu se stinge nici daca rotiti rapid busonul de la maxim la minim.
- b) Reglarea aerului primar al arzatoarelor:**
Arzatoarele nu au nevoie de nici o reglare, în acest caz.

Adaptarea cuptorului la diverse tipuri de gaz

- a) Înlocuirea duzei arzatorului din cuptor:
- scoateti sertarul pentru pastrarea alimentelor la cald sau capacul rabatabil (daca este necesar, demontati-l);
 - scoateti protectia glisanta "A" (vezi Fig. C);
 - scoateti surubul si apoi arzatorul "V" (vezi Fig. D). Operatia va fi înlesnita daca demontati usa cuptorului.
 - desurubati duza arzatorului folosind o cheie tubulara pentru duze (vezi Fig.E) sau o cheie tubulara de 7 mm si înlocuiti-o cu cea adecvata, în functie de tipul de gaz (vezi tabelul 1).

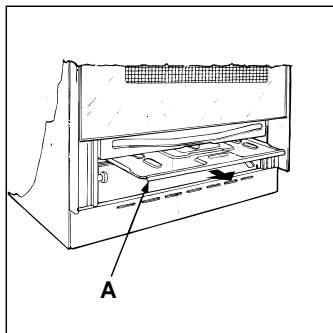


Fig. C

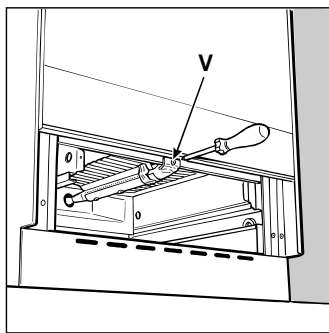


Fig. D

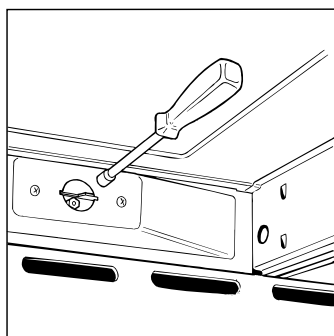
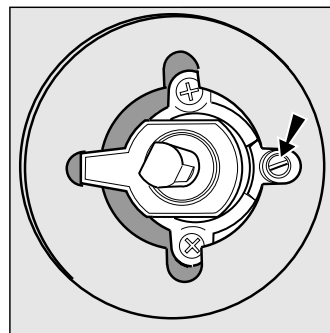


Fig. E

- b) Reglarea la minim a arzatorului cuptorului pe gaz, cu termostat (vezi Fig):**
- aprindeti arzatorul dupa indicatiile din paragraful "butoanele cuptorului" din acest manual;
 - rotiti busonul pe **Max** si asteptati 10 minute; rotiti-l apoi pe **Min**;
 - scoateti busonul;
 - rotiti surubul de reglare de lângã tija termostatului pâna când obtineti o flacara mica, constanta;
NB: în cazul unui gaz lichefiat, surubul de reglare trebuie sa fie însurubat complet.
 - verificati daca, rotind repede busonul de la **Max** la **Min** sau daca închideti si deschideti repede usa cuptorului, flacara ramâne aprinsa;



Fiti foarte atenti la cablurile de la priza si la tuburilor de termocuplare.

Important:

Dupa terminarea operatiei, înlocuiti eticheta veche, de reglare, cu cea corespunzatoare noului gaz utilizat. Eticheta se gaseste la Centrele noastre de Asistenta tehnica.

Nota:

Daca presiunea gazului utilizat este diferita de cea prevazuta (sau variaza) este necesar sa instalati pe tuburile de alimentare un regulator de presiune, în conformitate cu normele nationale în vigoare referitoare la "reglatoarele pentru gaz canalizat".

Caracteristicile arzatoarelor si duzelor

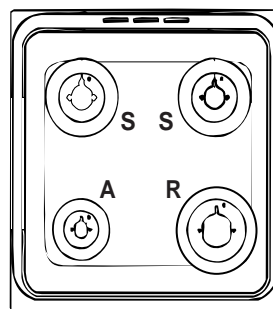
Arzător	Diametru (mm)	Putere termică kW (p.c.s.*)		Gaz licheflat				Gaz natural	
				By-pass 1/100 (mm)	Duză 1/100 (mm)	Debit* g/h		Duză 1/100 (mm)	Debit* g/h
						***	**		
Rapid (mare) (R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286
Semirapid (mediu) (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181
Auxiliar (mic) (A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95
Cuptor	-	3.10	1.0	46	85	225	221	132	295
Presiuni de alimentare						28-30 20 35	37 25 45		20 16 25

* A 15°C si 1013 mbar - gaz uscat

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

*** Butan P.C.S. = 49,47 MJ/m³

Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³



K 3G2/U
K 3G20/U

Caracteristici Tehnice

Dimensiunile interne ale cuptorului:

Latime: 39 cm

Adâncime: 44 cm

Înălțime: 34 cm

Volum camera interna cuptor:

58 l

Dimensiunile interne ale sertarului de pastrare a alimentelor la cald:

Latime: 42 cm

Adâncime: 44 cm

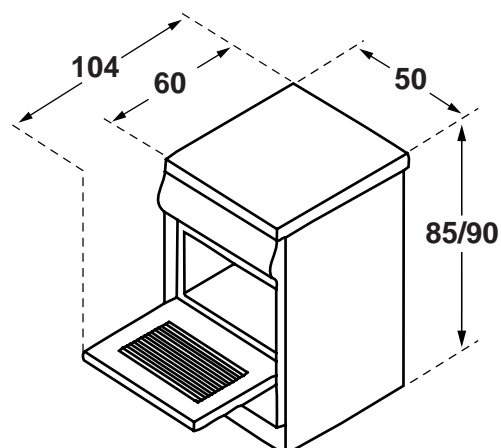
Înălțime: 17 cm

Tensiunea si frecventa de alimentare

a se vedea placuta de caracteristici

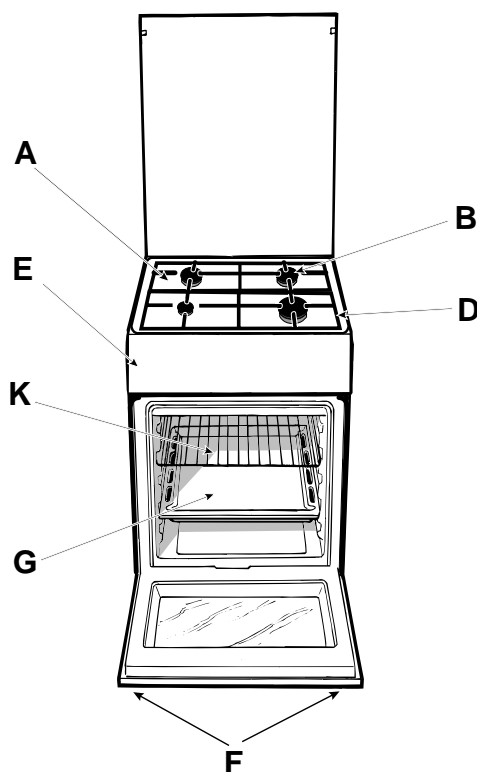
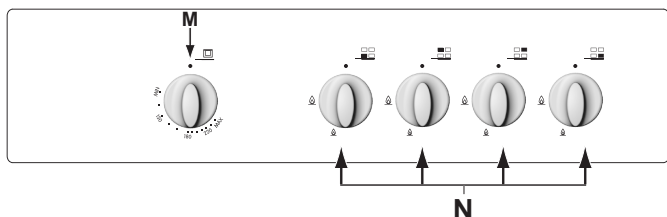
Arzatoare:

pot fi adaptate pentru orice tip de gaz din tabelul lipit pe capacul rabatabil sau, deschizând sertarul, pe peretele din stânga.



Aragaz cu cuptor pe gaz

- A. Blat de colectare a eventualelor reziduuri
- B. Arzator pe gaz
- D. Gratar de pe blatul de lucru
- E. Bord
- F. Picioare sau suporti reglabili
- G. Ochi sau plita
- K. Gratar-raft cuptor
- M. Buson comanda cuptor
- N. Busoane comanda ochiuri



Utilizarea si functiile cuptorului

Selectarea diferitelor functii ale aragazului se face utilizând dispozitivele si organele de comanda de pe bordul acestuia.

Busoanele de comanda ale arzatoarelor pe gaz care corespund ochiurilor aragazului (N)

În dreptul fiecarui buson este indicata (cu un cerc evidentiat) ● pozitia arzatorului comandat de busonul respectiv. Pentru a aprinde unul din arzatoare, apropiati de acesta o flacara sau o bricheta de aragaz. Apasati busonul si rotiti-l în sens contrar acelor de ceasornic, în pozitia **maxim** 🔥. Fiecare arzator poate functiona la puterea maxima, minima sau intermediara. Pentru a facilita identificarea pozitiilor amintite, pe buson, în afara pozitiei "stins" (reprezentata de simbolul ●), sunt prevazute niste caneluri, care indica si pozitiile **maxim** 🔥 si **minim** 🔥.

Acestea se selecteaza rotind busonul în sens contrar acelor de ceasornic, fata de pozitia "stins". Pentru a opri arzatorul, este necesar sa rotiti busonul în sens orar, pâna la capat (indicat de simbolul ●).

Atentie: La prima aprindere, va recomandam sa lasati cuptorul sa functioneze în gol timp de aproximativ 7 ore, cu termostatul la maxim si usa închisa. Dupa acest interval de timp, puteti sa îl opriti, sa deschideti usa cuptorului si sa aerisiti camera. Mirosul care poate aparea în timpul acestei operatii este datorat evaporarii unor substante care au fost utilizate pentru a proteja cuptorul de la fabricarea sa pâna la punerea în functiune.

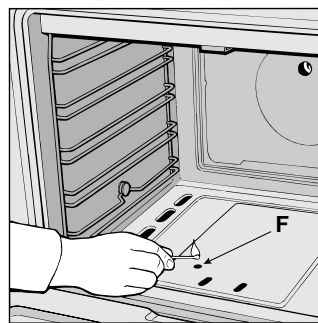
Atentie: Utilizati primul raft de jos al cuptorului numai pentru rotisor (daca este prevazut). Pentru o alta folosinta, nu utilizati primul raft de jos si, în general, nu asezati niciodata vasele pe fundul cuptorului, în timpul functionarii, deoarece se poate deteriora smaltul aplicat. Asezati recipientele (vase, casolete

din aluminiu, etc) pe gratarul din dotarea aparatului, prevazut special în acest scop.

Busonul cuptorului (M)

Este dispozitivul care permite selectarea diferitelor functii ale cuptorului si alegerea temperaturii adecvate în functie de alimentele de pregatit; gama de temperaturi este indicata chiar pe buton (de la **Min** la **Max**).

Pentru a aprinde arzatorul cuptorului, apropiati o flacara sau o bricheta de aragaz de orificiul "F" si rotiti busonul cuptorului în sens contrar acelor de ceasornic, pâna în pozitia **Max**.



Daca modelul dvs este dotat cu un dispozitiv de siguranta, este necesar sa tineti apasat busonul timp de 6 secunde circa, pentru a activa acest dispozitiv, care intervine în eventualitatea unor scapari de gaz.

Selectarea temperaturii se obtine rotind busonul cu temperatura dorita în dreptul reperului de pe bord; temperaturile disponibile sunt urmatoarele:

Temperatura aleasa se va obtine automat si va fi mentinuta constanta cu ajutorul termostatalui comandat de buson.

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

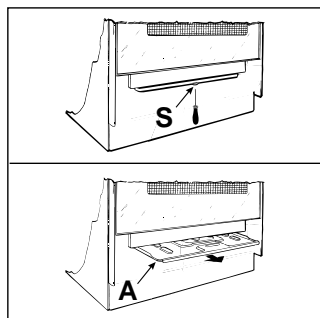
Atentie:

Nu lasati copiii sa atinga usa cuptorului pentru ca aceasta se supraîncalzește în timpul functionarii.

ATENȚIE

Pentru a scoate protectia culisanta, "A", desurubati surubul "S". La terminarea operatiilor, montati la loc protectia culisanta si fixati-o cu surubul "S".

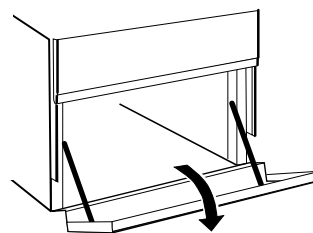
Înainte de a utiliza cuptorul, verificati daca protectia culisanta "A" este fixata corect.



Sertar sub cuptor (numai pe anumite modele)

Sub cuptor se afla un sertar care poate fi utilizat pentru a pastra vasele si accesoriile de bucatarie. În timpul utilizarii cuptorului, acest sertar poate fi folosit pentru a mentine alimentele la cald. Sertarul se deschide în partea de jos.

Atentie: acest sertar nu trebuie sa fie utilizat pentru a pastra materiale inflamabile.



Sfaturi practice pentru utilizarea arzatoarelor

Pentru a obtine un randament maxim, este important sa respectati urmatoarele indicatii :

- folositi recipiente adecvate pentru fiecare arzator (vezi tabelul), pentru a evita ca flacara sa depaseasca fundul acestor recipiente.
- Dupa ce alimentele au ajuns la fierbere, reglati flacara la minim.
- Utilizati întotdeauna recipiente cu capac.
- Utilizati întotdeauna recipiente cu fund plat.

Set usa cuptor

Pentru ca usa cuptorului sa ramâna la o temperatura mai mica decât a cuptorului, si pentru a reduce consumul de energie, este disponibil un set suplimentar de protectie. Acesta ar trebui montat,

Arzător	ø Diametru recipiente (cm)
Rapid (R)	24 – 26
Semirapid (S)	16 – 20
Auxiliar (A)	10 – 14

în general, în toate locuintele cu copii. Pentru a achizitiona setul de protectie, apelati la un vânzator autorizat sau la Centrul de Asistenta tehnica, cerând articolul cu codul **076650** din lista cu piese de schimb furnizata.

Recomandari pentru coacerea alimentelor

Cuptorul va pune la dispozitie o gama larga de posibilitati, care va vor permite sa coaceti alimentele în mod optimal. Cu timpul, veti putea realiza cu acest aparat cele mai mari performante; de aceea, indicatiile urmatoare sunt cu titlu indicativ, dvs putând sa amplificati rezultatele în functie de experienta dvs personala.

Pregatirea deserturilor

Cuptorul trebuie sa fie deja cald înainte de a introduce un desert; asteptati deci ca acesta sa se preîncalzeasca (aprox. 10-15 min). Temperatura de coacere a deserturilor variaza de la 160°C la 200°C. Nu deschideti usa cuptorului în timpul coacerii unui desert, deoarece riscati ca acesta sa nu creasca. În general:

Deserturi prea tari
Măriți temperatura cu 10°C și reduceți timpul de coacere
Deserturile nu cresc
Folosiți mai puțin aluat sau micșorați temperatura cu 10°C.

Crusta deserturilor este prea închisă
Așezați recipientul mai jos, reduceți temperatura și măriți timpul de coacere.

Copt bine în interior; în exterior lipicios
Utilizați mai puțin aluat, reduceți temperatura și măriți timpul de coacere.

Desertul se lipește de tavă
Ungeți bine tava și adăugați și un strat de făină.

Pregatirea pestelui si carnii

Pentru carnea alba (pui, peste), folositi o temperatura mica. (150°C-175°C). Pentru carnea rosie, daca doriti sa obtineti o crusta la exterior iar în interior sa pastrati carnea suculenta, este bine sa plecati de la o temperatura mare (200-220°C), de mentinut pentru scurt timp, pe care sa o reduceti treptat. Pe scurt, cu cât cantitatea de carne este mai mare, cu atât mai scazuta va fi temperatura si cu atât

timpul de coacere va fi mai îndelungat. Asezati carnea în centru, pe gratar si, sub ea, un recipient pentru a colecta grasimea care se topeste. Introduceți gratarul în mijlocul cuptorului. Dacă aveți nevoie de o temperatură mai mare sub recipient, folosiți-va de primul raft al cuptorului.

Întretinere curentă și curățarea aragazului

Înainte de orice operație, scoateți stecarul aragazului din priză. Pentru o mai lungă durată de viață a aragazului, este indispensabil să îl curățați frecvent și cu minuțiozitate.

- Nu folosiți la curățire aparate cu aburi;
- componentele smaltuite și panourile de autodegresare, dacă sunt disponibile pe modelul dvs., se spală cu apă caldă, fără prafuri abrazive, ce le-ar putea deteriora;
- cuptorul va fi curățat în interior frecvent, când este cald, cu apă caldă și detergent; apoi se clătește bine și se șterge;
- gratarul aragazului se spală frecvent, cu apă caldă și detergent, având grijă să se elimine toate depunerile;
- dacă aparatul dvs are aprindere automată, este necesar să îl curățați cât mai des - în special capatul dispozitivelor de aprindere instantanee – și să verificați dacă orificiile prin care iese gazul nu sunt înfundate;
- oțelul inox poate rămâne patat dacă intra des în contact cu apă, mai ales dacă are un conținut mare de calcar, sau cu detergenții agresivi (care conțin fosfor) ; După fiecare spălare, se recomandă să îl clătiți bine și să îl ștergeți. Este oportun în același timp să ștergeți și eventualele urme de apă;
- dacă aragazul dvs are capac din cristal, acesta se va curăța cu apă caldă; nu utilizați lavete tari sau substanțe abrazive.

NB: evitați să închideți capacul dacă arzătoarele sunt calde încă. Eliminați eventualele reziduuri de lichid de pe capac, înainte de a-l deschide.

Important: verificați periodic starea tubului flexibil de racordare la gaze și înlocuiți-l imediat ce observați o anomalie; în general, se recomandă înlocuirea sa anuală.

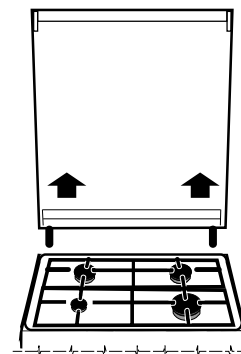
Gresarea busoanelor

Cu timpul, se poate întâmpla ca busoanele să se blocheze sau să se rotească mai greu. În acest caz, este necesar să îl înlocuiți.

N.B.: Această operație trebuie să fie executată numai de un instalator autorizat de fabricant.

Scoaterea capacului

Pentru a facilita operațiile de întreținere, puteți demonta capacul. Pentru aceasta, este necesar să îl deschideți și să îl ridicați (vezi figura).



Recomandari pentru coacerea alimentelor

Alimente de pregătit	Greutate (Kg)	Poziția rafturilor, de jos în sus	Temperatură (°C)	Preîncălzire (minute)	Durata ciclului (minute)
Paste făinoase					
Lasagne (Foi de aluat dispuse în straturi, umplute)	2,5	3	210	10	60-75
Cannelloni (macaroane groase umplute)	2,5	3	200	10	40-50
Paste gratinate	2,5	3	200	10	40-50
Carne					
Vițel	1,7	3	200	10	85-90
Pui	1,5	3	220	10	90-100
Rață	1,8	3	200	10	100-110
Lepure	2,0	3	200	10	70-80
Porc	2,1	3	200	10	70-80
Miel	1,8	3	200	10	90-95
Pește					
Scrumbie	1,1	3	180-200	10	35-40
Dentex dentex	1,5	3	180-200	10	40-50
Păstrăv în folie de aluminiu	1,0	3	180-200	10	40-45
Pizza					
Napoletana	1,0	3	220	15	15-20
Deserturi					
Biscuiți	0,5	3	180	15	30-35
Tarte	1,1	3	180	15	30-35
Tarte sărate	1,0	3	180	15	45-50
Dulciuri din aluat dospit	1,0	3	165	15	35-40

N.B: timpul de coacere este indicativ și poate fi modificat în baza exigențelor personale.

Indesit Company spa

Viale Aristide Merloni 47

60044 Fabriano

Italy

Tel +39 0732 6611

Fax +39 0732 662501

www.merloni.com