

Cucina con forno multifunzione
Installazione e uso

K 9F71SB(X) /I

Cooker with multifunction oven
Installation and use

Cocina con horno eléctrico multifunción
Instalación y uso

Fogão com forno eléctrico multifunção
Instalação e uso

 **INDESIT**



K 9F71SB(X) / I

IT Italiano

Istruzioni per l'uso CUCINA

Sommario

Istruzioni per l'uso.....	1
Avvertenze.....	2
Descrizione dell'apparecchio.....	4
Descrizione dell'apparecchio.....	5
Installazione.....	7
Precauzioni e consigli.....	12
Manutenzione e cura.....	17

PT Portuges

Instruções para a utilização FOGÃO

Índice

Instruções para a utilização.....	1
Advertências.....	3
Descrição do aparelho.....	4
Descrição do aparelho.....	5
Instalação.....	43
Precauções e conselhos.....	48
Manutenção e cuidados.....	53

GB English

Operating Instructions COOKER

Contents

Operating Instructions.....	1
Warnings.....	2
Description of the appliance.....	4
Description of the appliance.....	5
Installation.....	19
Precautions and tips.....	24
Maintenance and care.....	29

ES Español

Manual de instrucciones COCINA

Sumario

Manual de instrucciones.....	1
Advertencias.....	3
Descripción del aparato.....	4
Descripción del aparato.....	5
Instalación.....	31
Precauciones y consejos.....	36
Mantenimiento y cuidados.....	41

Avvertenze

L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Si deve prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini con meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani se non continuamente sorvegliati.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliati o che abbiano ricevuto istruzioni per l'uso dell'apparecchio in modo sicuro per capire i rischi inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

ATTENZIONE: Lasciare un fornello incustodito con grassi e oli può essere pericoloso e può provocare un incendio. Non bisogna MAI tentare di spegnere una fiamma/incendio con acqua, bensì bisogna spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma per esempio con un coperchio o con una coperta ignifuga.

Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.

Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio.

Eliminare eventuali liquidi presenti sul coperchio prima di aprirlo.

Non chiudere il coperchio in vetro (se presente) con i bruciatori gas o la piastra elettrica ancora caldi.

ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.

In caso di collegamento diretto alla rete di alimentazione, è necessaria la seguente avvertenza: "Per il collegamento diretto alla rete, è ne-

cessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione".

! Quando si inserisce la griglia assicurarsi che il fermo sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della cavità.

Non è previsto un piedistallo per l'installazione della cucina.

Warnings

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

Do not clean the glass doors of the oven with rough, abrasive materials or sharp metal scrapers, since they may scratch the surface and cause the glass to shatter.

The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Remove any liquid from the lid before opening it. Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

For direct connection to the mains, a mains cut-off device with a contact breaking gap that ensures complete disconnection in category III overvoltage conditions must be provided, in accordance with the installation rules.

! When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

The cooker does not have an installation stand.

ES Español

Advertencias

ATENCIÓN: Este aparato y sus partes accesibles se vuelven muy calientes durante el uso. Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no son continuamente vigilados.

El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

ATENCIÓN: Dejar un quemador con grasas o aceites sin vigilancia puede ser peligroso y provocar un incendio.

NUNCA intente apagar una llama/incendio con agua, se debe apagar el aparato y cubrir la llama, por ejemplo, con una tapa o con una manta ignífuga.

No utilice productos abrasivos ni espátulas de metal cortantes para limpiar la puerta de cristal del horno ya que podrían rayar la superficie y

quebrar el cristal.

Las superficies internas del cajón (cuando existe) pueden calentarse.

NO utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

Elimine eventuales líquidos presentes sobre la tapa antes de abrirla. No cierre la tapa de vidrio (si existe) cuando los quemadores o la placa eléctrica todavía están calientes.

ATENCIÓN: Antes de sustituir la lámpara controle que el aparato esté apagado para evitar la posibilidad de choques eléctricos.

Según lo dispuesto por las normas sobre instalación, para efectuar la conexión directa a la red se debe instalar un dispositivo que garantice la desconexión de la red misma, con una distancia de apertura de los contactos que permita desconectar por completo en las condiciones de la categoría de sobretensión III.

! Cuando introduzca la parrilla, controle que el tope esté dirigido hacia arriba y en la parte posterior de la cavidad.

No está previsto un pedestal para efectuar la instalación de la cocina.

PT Portuges

Advertências

ATENÇÃO: Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização. É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem. Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas. O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.

ATENÇÃO: Deixar um fogão com gordura e óleo

sem vigilância pode ser perigoso e provocar um incêndio.

NUNCA tente apagar as chamas com água. É necessário desligar o aparelho e cobrir as chamas com uma tampa ou com uma manta ignífuga.

Não utilizar produtos abrasivos nem espátulas de metal cortantes para limpar a porta em vidro do forno, uma vez que pode riscar a superfície, provocando a ruptura do vidro.

As superfícies internas da gaveta (se presentes) podem ficar muito quentes.

Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

Elimine os líquidos presentes na tampa antes de abri-la. Não feche a tampa de vidro (se presentes) se os queimadores ou a chapa eléctrica ainda estiverem quentes.

ATENÇÃO: Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques eléctricos.

Para a ligação directa à rede, é necessário prever um dispositivo que garanta a desconexão da rede, com uma distância de abertura entre os contactos que permita a desconexão completa nas condições da categoria de sobretensão III, de acordo com as regras de instalação.

! Quando inserir a grelha, assegure-se de que o bloqueio esteja voltado para cima e na parte posterior da cavidade.

Não está previsto um pedestal para a instalação do fogão.

IT Italiano

Descrizione dell'apparecchio

Vista d'insieme

- A** Piano di contenimento eventuali trabocchi
- B** Bruciatore a gas
- C** Dispositivo di accensione istantanea elettronica
- D** Griglia del piano di lavoro
- E** Cruscotto
- F** Piedini o gambe regolabili
- G** Leccarda o piatto di cottura
- H** Dispositivo di sicurezza dei bruciatori del piano (presente solo su alcuni modelli)
- K** Griglia ripiano del forno

GB English

Description of the appliance

Overall view

- A** Tray for catching any overflows
- B** Gas burner
- C** Instant electronic lighting device
- D** Top grate
- E** Control panel
- F** Adjustable feet
- G** Drip pan or cooking plate
- H** Flame failure device of the cook-top gas burners (only on a few models)
- K** Oven grat shelf

ES Español

Descripción del aparato

Vista en conjunto

- A** Plano de contención eventuales derrames
- B** Quemador de gas
- C** Dispositivo de encendido instantáneo electrónico
- D** Rejilla del plano de cocción
- E** Panel de mandos
- F** Pies o patatas ajustables
- G** Bandeja grasera o de cocción
- H** Dispositivo de seguridad de los quemadores del plano (presente sólo en algunos modelos)
- K** Rejilla estante del horno

PT Portuges

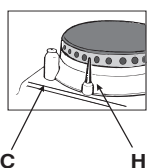
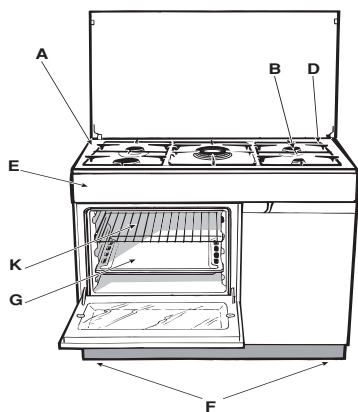
Descricao do aparelho

Vista de conjunto

- A** Placa de cozinha para conter extravasamentos
- B** Queimador a gás
- C** Acendedor electrónico
- D** Grelha da placa
- E** Paineil
- F** Pés ou pernas reguláveis
- G** Pés ou pernas reguláveis

- H Dispositivo de segurança dos queimadores da placa (presente só em alguns modelos)
- K Grelha do forno

- O Piloto de funcionamiento grill
- S Mando del cuentaminutos
- T Encendido electrónico de los quemadores de la encimera

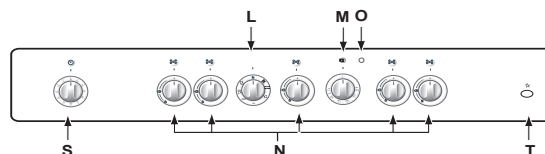


PT Portugues

Descricao do aparelho

Painel de comandos

- L Botão de ligar o forno
- M Botão do termóstato do forno
- N Botões de comando dos queimadores da placa de cozinha
- O Luz piloto funcionamento do grill
- S Botão do temporizador
- T Acendimento electrónico dos queimadores da placa



IT Italiano

Descrizione dell'apparecchio

Pannello di controllo

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

GB English

Description of the appliance

Control panel

- L The selection knob
- M The thermostat knob
- N The control knobs for the cook-top gas burners
- O The functioning pilot lamp grill
- S The timer knob
- T Electronic ignition

ES Español

Descripción del aparato

Panel de control

- L Mando de selección del horno
- M Mando del termostato del horno
- N mando de control de los quemadores de gas de la encimera

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

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

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

Istruzioni per l'installazione

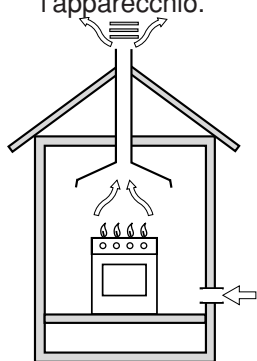
Le istruzioni che seguono sono rivolte all'installatore qualificato affinché compia le operazioni di installazione, regolazione e manutenzione tecnica nel modo più corretto e secondo le norme in vigore.

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

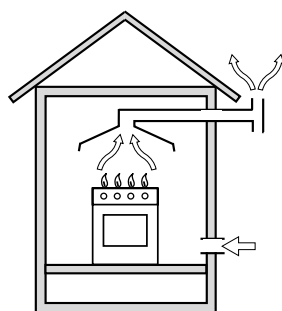
Posizionamento

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

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



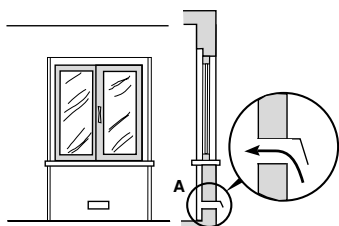
In camino o in canna fumaria ramificata
(riservata agli apparecchi di cottura)



Direttamente all'esterno

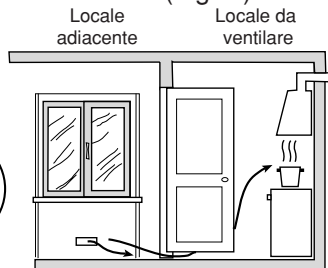
b) Il locale deve prevedere un sistema che consenta l'afflusso dell'aria necessaria alla regolare combustione. La portata di aria necessaria alla combustione non deve essere inferiore a $2 \text{ m}^3/\text{h}$ per kW di potenza installata. Il sistema può essere realizzato prelevando direttamente l'aria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

Particolare A



Esempi di aperture di ventilazione per l'aria comburente

Fig. A



Maggiorazione della fessura fra porta e pavimento

Fig. B

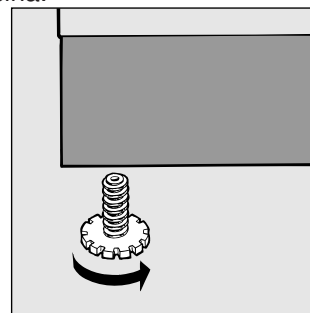
c) Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una aerazione supplementare per esempio l'apertura di una finestra o una aerazione più

efficace aumentando la potenza di spirazione meccanica se essa esiste.

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

Livellamento

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

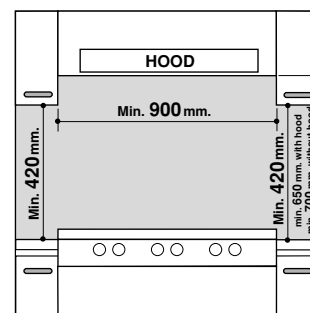


Installazione della cucina

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

Per una corretta installazione della cucina vanno osservate le seguenti precauzioni:

- I mobili situati a fianco, la cui altezza superi quella del piano di lavoro, debbono essere situati ad almeno 110 mm. dal bordo del piano stesso.
- Le cappe debbono essere installate secondo i requisiti richiesti nei libretti istruzioni delle cappe stesse e comunque ad una distanza minima di 650 mm.
- Allorchè la cucina venga installata sotto un pensile, quest'ultimo dovrà mantenere una distanza minima dal piano di 700 mm (millimetri). I mobili adiacenti alla cappa dovranno mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm.



Collegamento gas

L'apparecchio viene predisposto con portagomma per installazione libera.

Nel caso di apparecchio installato tra due mobili classe 2 st. 2-1, l'unico collegamento ammesso è quello rappresentato in fig. 3 - A (norma d'installazione UNI 7129 paragrafo 2.5.2.3).

Prima di collegare la cucina verificare che sia predisposta per il gas con il quale sarà alimentata. In caso contrario eseguire la trasformazione indicata nel paragrafo "Adattamento ai diversi gas". Il collegamento dell'apparecchio si fa a destra. Se il tubo deve passare dietro, deve rimanere nella parte bassa della cucina. In tale zona la temperatura è circa 50°C.

- Raccordo con tubo metallico flessibile o con tubo metallico rigido (vedi Figura 3 - B):

Il raccordo si effettua con un tubo conforme alle norme nazionali, avvitato direttamente sul raccordo, con l'interposizione di una guarnizione di tenuta, fornita in dotazione.

- Raccordo con tubo in gomma su portagomma (vedi Figura 3 - C e D):

Si effettua con un tubo in gomma che porta il marchio di conformità alla norma in vigore. Il tubo deve essere sostituito alla data indicata e deve essere assicurato alle due estremità per mezzo di fascette stringitubo normalizzate (UNI CIG 7141) e deve essere assolutamente accessibile per il controllo del suo stato su tutta la sua lunghezza.

- Dopo l'installazione verificare la buona tenuta dei raccordi.

- Per il funzionamento con B/P verificare che la pressione del gas sia conforme a quanto indicato sulla targhetta matricolare.

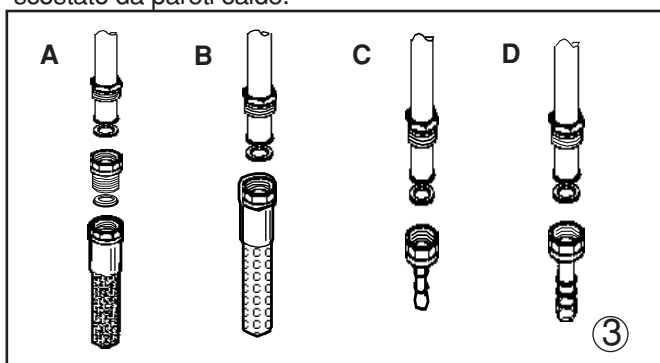
Importante:

- Impiegare solo tubi flessibili metallici (UNI CIG 9891) o in gomma (UNI CIG 7140) normalizzati.

- Il regolatore di pressione per GPL deve essere conforme a UNI 7432.

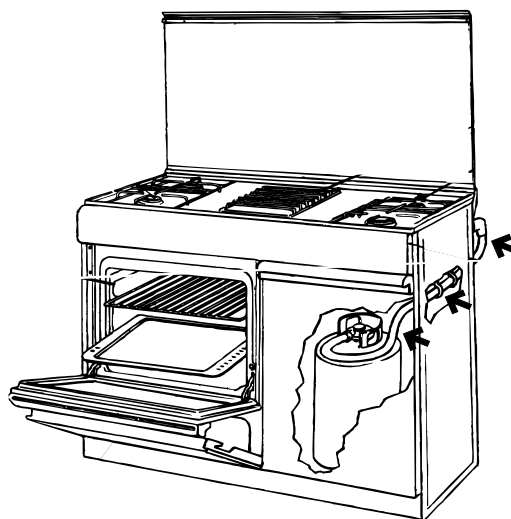
- Il raccordo della rampa è conforme a ISO 228-1.

- Evitare curve brusche nel tubo e tenerlo opportunamente scostato da pareti calde.



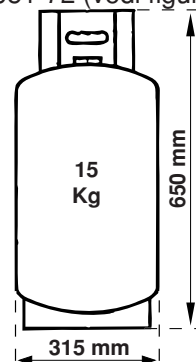
Istruzioni per il percorso obbligatorio del tubo flessibile (presente solo su alcuni modelli)

Il collegamento tra il portagomma della cucina e il regolatore di pressione della bombola deve essere eseguito per mezzo di un tubo flessibile lunghezza 95 cm, con relative fascette stringi tubo. Tale tubo deve essere inserito nell'apposito supporto come illustrato in figura, in modo tale che non venga a contatto con superfici calde. Utilizzare tubi flessibili e regolatori di pressione secondo le norme Nazionali in vigore.



Dimensioni bombola (presente solo su alcuni modelli)

La bombola deve avere una capacità massima di 15 Kg e attenersi alle dimensioni (esprese in millimetri) prescritte dalle norme UNI 7051-72 (vedi figura).



Allaccio con tubo flessibile

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

- 8mm per alimentazione con gas liquido;
 - 13mm per alimentazione con gas metano o gas città.
- In particolare, per la messa in opera di tali tubi flessibili, debbono essere rispettate le seguenti prescrizioni:
- Non deve essere in nessun punto del suo percorso a contatto con parti che siano a temperature maggiori di 50°C;
 - Abbia una lunghezza inferiore a 1500 mm;
 - Non sia soggetto ad alcun sforzo di trazione e di torsione, inoltre non deve presentare curve eccessivamente strette o strozzature;
 - Non venga a contatto con corpi taglienti, spigoli vivi e con parti mobili o schiacciato;
 - Deve essere facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso allo scopo di poter controllare il suo stato di conservazione;

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

Allorchè la cucina venga installata secondo le condizioni della classe 2 sottoclasse 1 è opportuno collegarsi alla rete

gas solamente tramite tubo metallico flessibile conforme alla UNI-CIG 9891.

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

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

Controllo tenuta

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

Adattamento del piano ai diversi tipi di gas

- Togliere le griglie, gli spartifiamma e sfilare i bruciatori dalle loro sedi;
- svitare gli iniettori situati nel fondo di ciascun porta iniettore, servendosi di una chiave a tubo da 7mm (Fig. C), e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli"); avvitare e stringere a fondo;
- verificare la tenuta del gas con prodotti cercafughe;
- riposizionare i bruciatori, gli spartifiamma e la griglia.

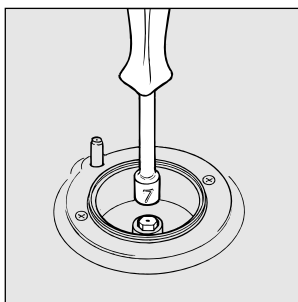


Fig. C

Attenzione:

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

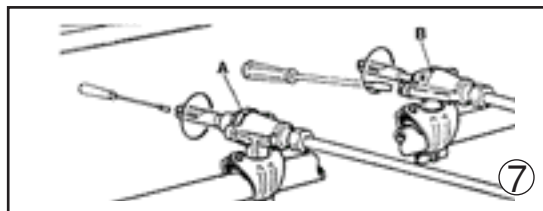
Nota

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

Regolazione del "minimo" bruciatori piano di lavoro

Nel caso che la cucina debba funzionare con gas liquido (B/P), il by-pass dei rubinetti deve essere avvitato a fondo. La cucina può essere dotata di rubinetti tipo "A", aventi il by-pass all'interno (vi si accede introducendo un piccolo cacciavite nell'astina) o di tipo "B" aventi il by-pass all'esterno, sul lato destro (vi si accede direttamente). Vedi figura 7. Se la cucina deve funzionare con gas naturale si procede nel seguente modo per entrambi i tipi di rubinetto:

- Accendere il bruciatore con la fiamma al max.;
- sfilare la manopola, per semplice trazione, senza fare leva sul cruscotto, che si potrebbe danneggiare;
- accedere al by-pass con un piccolo cacciavite e svitarlo di 3 giri circa (ruotando il cacciavite in senso antiorario);
- ruotare ulteriormente l'astina del rubinetto, in senso antiorario, fino all'arresto: la fiamma si presenterà al max.;
- riavvitare molto lentamente il by-pass, senza spingere assialmente il cacciavite, fino a creare una fiamma apparentemente ridotta di 3/4, curando tuttavia che sia sufficientemente stabile anche con moderate correnti d'aria.



Allacciamento alla rete elettrica

Prima di procedere all'allacciamento, assicurarsi che:

- la tensione in rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta matricolare;
- la presa di "terra" sia efficiente.

Se l'apparecchio è equipaggiato di un cavo senza spina, la spina da utilizzare è di tipo normalizzato e tenere conto che:

- cavo verde-giallo deve essere utilizzato per il collegamento a terra;
- cavo blu per il neutro;
- cavo marrone per la fase;
- il cavo non deve entrare in contatto con pareti calde che siano superiori a 75°C;
- in caso di sostituzione del cavo, deve essere di tipo H05VV-F con sezione adeguata (vedi schemi in fig. 2);
- in caso l'apparecchio sia fornito senza cavo, utilizzare cavo tipo H05VV-F con sezione adeguata (vedi schemi in fig. 2).

N.B. La spina deve essere accessibile ad apparecchio installato.

Attenzione: Il conduttore giallo-verde dovrà essere più lungo di 2÷3cm degli altri conduttori.

Importante: Il costruttore declina ogni responsabilità per danni dovuti all'assenza del rispetto delle regolamentazioni e delle norme in vigore. Si raccomanda di controllare che il collegamento a terra dell'apparecchio sia fatto in modo corretto (vedere schemi in fig. 2 "Caratteristiche tecniche").

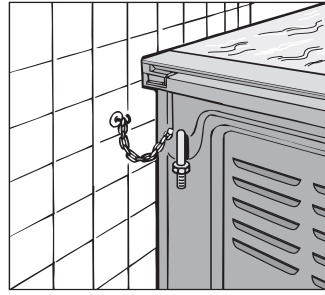
La catenella di sicurezza

! Per evitare il ribaltamento accidentale dell'apparecchio, ad esempio causato da un bambino che si arrampica sulla porta forno, le catenelle di sicurezza DEVONO essere tassativamente installate !

La cucina è dotata di catenelle di sicurezza che devono essere fissate con una vite (non fornita in accessorio) sul muro posteriore all'apparecchio, alla stessa altezza del fissaggio sull'apparecchio.

Assicurarsi che le catenelle siano fissate nella parte posteriore della cucina, come indicato nella figura, in modo che siano strette e parallele al livello del suolo.

! Ad installazione ultimata le catenelle devono essere mantenute in trazione !



Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli

Tabella 1

Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kw(p.c.s.*)		Gas liquido G30-G31				Gas naturale G20	
				By-pass 1/100 (mm)	Ugello 1/100 (mm)	Portata * g/h		Ugello 1/100 (mm)	Portata l/h
						***	**		
		Nomin.	Ridot.						
Rapido (Grande R)	110	2.80	0,80	45	83	204	200	123	267
Semi Rapido (Medio) S	86	1.65	0.58	35	65	120	118	97	157
Ausiliario (Piccolo) A	66	1.00	0.40	32	50	73	71	77	95
Triplo corona economico	145	4.00	1.70	70	98	291	286	145	381
Pressioni di alimentazione		Nominal (mbar)				28-30			20
		Minima (mbar)				20			17
		Massima (mbar)				35			25

* A 15°C e 1013 mbar-gas secco

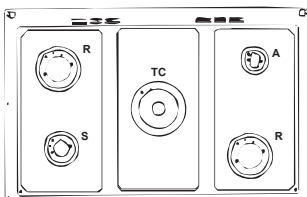
** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

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

Naturale P.C.S. = 37,78 MJ/m³

Città P.C.S. = 15,87 MJ/m³

Attenzione: Conformemente alla Direttiva CEE 2009/142 l'adattabilità al Gas Città è consentita solo per apparecchi con dispositivo di sicurezza contro le fughe di gas (riferimento H). Per la trasformazione a gas città, richiedere il kit ugelli presso un centro di Assistenza Tecnica .



K 9F71SB(X) / I

Caratteristiche tecniche

Dimensioni utili del forno: larghezza cm. 39,5
profondità cm. 42,0
altezza cm. 31,5

Volume utile del forno: litri 50

Dimensioni utili del cassetto scaldavivande:
larghezza cm. 43,85
profondità cm. 41,60
altezza cm. 6,00

ENERGY LABEL e ECODESIGN

Regolamento (EU) No 65/2014 che integra la Direttiva 2010/30/EU. Regolamento (EU) No 66/2014 che integra la Direttiva 2009/125/EC.

Norma EN 60350-1

Norma EN 50564

Tensione e frequenza di alimentazione:
vedi targhetta caratteristiche

Brucciatori: adattabili a tutti i tipi di gas indicati nella targhetta caratteristiche

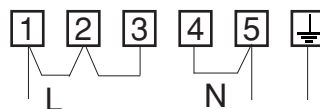


Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

- 2006/95/CEE Bassa Tensione del 12/12/2006 e successivi emendamenti;
- 2004/108/CEE del 15/12/2004 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni;
- 2009/142/CEE del 30/11/2009 (Gas) e successive modificazioni;
- 2012/19/CEE (RAEE);
- 1935/2004 Regolamento Europeo (Materiali a contatto con alimenti);

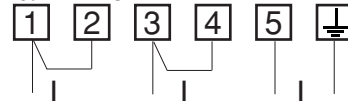
SCHEMA DI COLLEGAMENTO

230 V BIFASE
400 V MONOFASE + NEUTRO



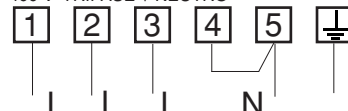
Sez. cavo:
3x6 mm²

230 V TRIFASE



Sez. cavo
4x4 mm²

400 V TRIFASE + NEUTRO



Sez. cavo
5x2,5 mm²

230 V BIFASE



3x4 kW
>3,5 kW
2,2 - 3,5 kW
0 - 2,2 kW

Sez. cavo
3x2,5 mm²
3x2,5 mm²
3x1,5 mm²
3x 1 mm²

②

Potenze elementi

resistenza platea	1,50 kW
resistenza cielo	0,70 kW
resistenza circolare forno	2,00 kW
grill	2,00 kW
ventola	25 W
luce forno	15 W

Potenza totale forno elettrico

forno statico	2,20 kW
forno ventilato	2,20 kW
forno multiforno	2,21 kW
forno multifunzione	2,70 kW

Istruzioni per l'uso

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

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

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

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

Accensione elettronica dei bruciatori del piano

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

Per un'accensione immediata è consigliabile prima premere il pulsante poi ruotare la manopola.

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

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

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

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

Attenzione: prima di utilizzare il forno e il grill per la prima volta è bene lasciarli funzionare per circa 30 minuti con il termostato al massimo, la porta aperta ed aerare il locale. L'odore che a volte si sviluppa durante tale operazione è dovuto dall'evaporazione delle sostanze utilizzate per proteggere il forno e il grill nel periodo che passa tra la produzione della cucina e la sua messa in funzione.

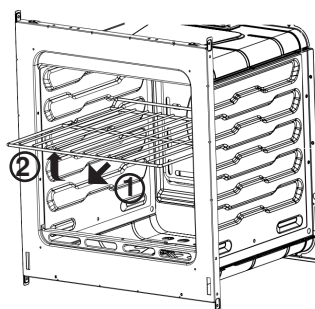
N.B. - Durante il primo ciclo di cottura a vuoto del forno, il coperchio del piano lavoro deve essere tenuto chiuso per evitare conseguenti ingiallimenti.

Attenzione: Utilizzare il primo ripiano dal basso solamente

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

ATTENZIONE ! Il forno é dotato di un sistema di arresto griglie che consente di estrarle senza che queste fuoriescano dal forno(1).


Per estrarre completamente le griglie é sufficiente, come come indicato in figura, alzarle, prendendole dalla parte anteriore e tirarle (2).




Le manopole del forno

Il forno multifunzione riunisce in un unico apparecchio i pregi dei tradizionali forni a convezione naturale: "statici" a quelli dei moderni forni a convezione forzata: ventilati". Il multifunzione è un apparecchio estremamente versatile che permette di scegliere in modo facile e sicuro fra 7 diversi metodi di cottura. La selezione delle diverse funzioni di cottura offerte dal forno si ottiene agendo sulle manopole:

- di selezione (L)
- del termostato (M) presenti sul cruscotto.


Per qualsiasi posizione della manopola di selezione, diversa da quella di riposo contrassegnata dallo "o", si ha l'accensione della luce forno; la posizione della manopola contrassegnata dal simbolo  permette di accendere la luce del forno senza che alcun elemento riscaldante sia attivato. L'accensione della luce del forno sta ad indicare che il forno è in funzione, rimane sempre accesa durante la cottura.

1. Lo "scongelamento"

- Posizione manopola "L": 
- Posizione manopola "M": **qualunque**

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


2. Lo "statico"

- Posizione manopola "L": 
- Posizione manopola "M": a scelta tra 50°C e Max

In questa posizione si accende la luce ed i due elementi riscaldanti inferiore e superiore. E' il classico forno della nonna che però Indesit ha portato ad un eccezionale livello di distribuzione della temperatura e di contenimento dei consumi. Il forno statico resta insuperato nei casi in cui si debbano cucinare piatti i cui ingredienti risultano composti da due o più elementi che concorrono a formare un piatto unico come ad esempio: cavoli con costine di maiale, baccalà alla spagnola, stoccafisso all'anconetana, teneroni di vitello con riso etc...

Ottimi risultati si ottengono nella preparazione di piatti a base di carni di manzo o vitello quali: brasati, spezzatini, goulasch, carni di selvaggina, cosciotto e lombo di maiale etc... che necessitano di cottura lenta con costante aggiunta di liquidi. Resta ancora il sistema migliore per la cottura della biscotteria secca, pasticcini da tè etc... nonché per la frutta in generale. Nella cottura al forno statico utilizzate un solo ripiano, in quanto su più ripiani si avrebbe una cattiva distribuzione della temperatura. Utilizzando i diversi ripiani a disposizione potrete bilanciare la quantità di calore tra la parte superiore ed inferiore, in particolare il secondo o il primo ripiano dal basso consentono di avere più calore inferiormente.

3. Il "ventilato"

- Posizione manopola "L": 
- Posizione manopola "M": a scelta fra 50°C e Max

Nel forno ventilato, a circolazione forzata d'aria calda, il calore ruota attorno al cibo mosso continuamente da una turbina posta sul fondo del forno. E' l'aria che cuoce e rosola così il cibo in modo uniforme e in tutti i punti. E dato che nel forno ventilato il calore è costante ed uniforme in tutto il forno, potete cuocere contemporaneamente anche pietanze diverse tra loro, purchè le temperature di cottura siano simili. E' possibile utilizzare due ripiani contemporaneamente seguendo le avvertenze riportate nel paragrafo "Cottura contemporanea su più ripiani". Alcuni consigli sui cibi più indicati da cucinare nel ventilato: ottimi risultati si ottengono con i primi piatti che necessitano di gratinatura e cottura abbastanza lunga ad esempio: lasagne, maccheroni pasticcianti, risotti soffiati, vol au vent etc...

Per le carni notevoli vantaggi si ottengono per la cottura degli arrostiti in quanto la migliore distribuzione della temperatura consente di utilizzare temperature più basse che riducono la dispersione degli umori mantenendo così le carni più morbide e riducono notevolmente il calo di peso. Il ventilato è particolarmente apprezzato per la cottura dei pesci che possono essere cucinati con pochissima aggiunta di condimenti mantenendo così inalterato l'aspetto e il sapore. Per i contorni eccellenti risultati si ottengono nelle cotture di verdure brasate quali cavoloverza, rape rosse, carote, zucchine, melanzane, peperoni.

Desserts: risultati sicuri si ottengono cuocendo torte lievitate come pan di Spagna, brioches, croissants. La funzione ventilato può anche essere usata per scongelare carne bianca o rossa, pesce, pane, impostando una temperatura di 80°-100°C. Per scongelare cibi più delicati potete impostare 50°C o usare la sola circolazione di aria fredda impostando la manopola termostato a 0°C.


4. Il "grill"

- Posizione manopola "L": 

- Posizione manopola "M": Max

La cottura al grill è prodotta dall'irradiazione termica unidirezionale dall'alto verso il basso di una resistenza elettrica incandescente. La temperatura assai elevata e diretta del grill consente la immediata rosolatura superficiale delle carni che ostacolando la fuoriuscita degli umori le mantiene più tenere. La cottura al grill è particolarmente consigliata per quei piatti che necessitano di elevata temperatura superficiale: bistecche di vitello e manzo, entrecote, filetto, hamburger etc...

5. Il "doppio grill"


- Posizione manopola "L": 
- Posizione manopola "M": Max

Un grill più grande dei soliti e con un disegno del tutto nuovo: il rendimento di cottura è aumentato del 50%. Il doppio grill elimina le zone angolari di assenza di calore

Nota: le cotture al grill (funzioni 4, 5) debbono essere effettuate a porta chiusa.

N.B. con la grigliatura a porta chiusa, non si devono utilizzare temperature superiori a 200°C.


6. Il "forno gratinante"

- Posizione manopola "L": 
- Posizione manopola "M": a scelta fra 50°C e 200°C

Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura degli elementi superficiali aumentando il potere di penetrazione del calore. Risultati eccellenti si ottengono utilizzando il forno gratinante per spiedini misti di carne e verdura, salsicce, costine di maiale, costolette di agnello, pollo alla diavola, quaglie alla salvia, filetto di maiale etc...

Fra i pesci il forno gratinante è insuperabile nella cottura di tranci di cernia, di tonno, di pesce spada, seppioline ripiene etc...

7. Il "forno dolce"

- Posizione manopola "L": 
- Posizione manopola "M": a scelta tra 50°C e 180°C

Si accende la luce del forno, entra in funzione l'elemento riscaldante inferiore e si mette in rotazione la ventola. La temperatura fissata tramite la manopola termostato viene automaticamente raggiunta e mantenuta costante. Questa posizione è consigliata per ritoccare la cottura dei cibi (posti in teglie) che risultino già ben cotti in superficie ma siano ancora mollicci internamente. E' anche indicata per la cottura di dolci con ricopertura di frutta, marmellata o torte lievitate che richiedono un moderato calore superficiale, ma in questo caso è necessario seguire le seguenti avvertenze:

- Infornate sempre a forno caldo.
- Dato che in questa posizione il forno si scalda lentamente, portatelo alla temperatura desiderata tramite la funzione statico (posizione 2), una volta raggiunta la temperatura desiderata impostate la posizione 7.
- Non infornate mai più di una pietanza alla volta.
- Va usata la griglia (ammenechè non si cuocia direttamente nella leccarda) in quanto consente una migliore circolazione del calore, in ogni caso non lasciate nel forno le leccarde inutilizzate.

- Posizionate la griglia al terzo o al secondo ripiano dal basso, in modo da sfruttare il calore che sale dal fondo. Appoggiate la tortiera al centro della griglia.
- Non aprire la porta durante la cottura di dolci, per evitare diminuzioni di temperatura, che causerebbe l'arresto della cottura, con conseguente abbassamento del cibo.
- Viene fatto notare che la massima temperatura ottenibile in questa funzione è di circa 180°C, temperature più alte vengono raggiunte in tempi molto lunghi. Se avete bisogno di temperature più alte utilizzate le posizioni 2 (forno statico) o 3 (forno ventilato).



Spia termostato (M)

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

La spia di funzionamento (O)

Risulta accesa quando sia stato messo in funzione il grill.

La manopola del contaminuti (S)

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

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

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

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

Bruciatore	Diametro Recipienti (cm)
Triplo Corona (TC)	28 - 30
Rapido (R)	24 - 26
Semi Rapido (S)	16 - 20
Ausiliario (A)	10 - 14

Interrompere la cottura riportando la manopola **PROGRAMMI** in posizione "0"

Dismissione degli elettrodomestici



La direttiva Europea 2012/19/CEE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.

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

Regolamento Europeo n° 1935/2004 - materiali a contatto con alimenti.

Informazione agli utenti.



Il simbolo rappresentato in figura, presente sulla confezione imballo, indica che i materiali che possono venire a contatto con gli alimenti, in questo prodotto, sono conformi a quanto prescritto dal regolamento europeo n° 1935/2004.

All'interno della cavità del forno gli alimenti potrebbero venire a contatto con: griglie forno, leccarde, piastre pasticcere, vetro porta forno, guarnizioni in gomma, schidioni girarrosti, pareti forno,

Sul piano di lavoro con: griglie, bruciatori e piano lavoro medesimo.

Nel cassetto scaldavivande con le pareti medesime.

Consigli pratici per la cottura

Il forno mette a vostra disposizione una vasta gamma di possibilità che consentono di cuocere ogni cibo nella maniera migliore. Le varie funzioni consentono di indirizzare il calore come meglio si vuole: dal basso, dall'alto od uniformemente e con l'intensità desiderata.

Con il tempo potrete sfruttare al meglio questo versatile apparecchio di cottura, pertanto le note riportate di seguito sono solamente delle indicazioni di massima che potrete ampliare con la vostra esperienza personale.

Cottura dei dolci

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

Dolce troppo secco

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

Dolce si abbassa

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

Dolce scuro superiormente

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

Buona cottura esterna, ma interno coloso

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

Dolce non si stacca dallo stampo

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


Ho cotto su più ripiani e non tutti sono allo stesso avanzamento di cottura

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

Cottura del pesce e della carne

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


Cottura contemporanea su più ripiani

Se dovete cuocere su più ripiani utilizzate solamente la funzione 3  "ventilato"; che è l'unica che consente tale possibilità.


- Il forno è dotato di 4 ripiani. Nella cottura ventilata utilizzate due dei tre ripiani centrali, il primo in basso e l'ultimo in alto sono investiti direttamente dall'aria calda che potrebbe provocare delle bruciature sui cibi delicati;
- Normalmente utilizzate il 2° ed il 4° ripiano dal basso, inserendo nel 2° ripiano per i cibi che richiedono maggior calore. Ad esempio nel caso della cottura di arrostiti di carne contemporaneamente ad altri cibi, inserite l'arrosto al 2° ripiano, lasciando il 4° a cibi più delicati;
- Nella cottura contemporanea di cibi che hanno tempi e temperature di cottura diversi impostate una temperatura intermedia tra le due, infornate il cibo più delicato al 4° ripiano ed estraete dal forno prima l'alimento con tempo di cottura più breve;
- Utilizzate la leccarda al ripiano inferiore e la griglia a quello superiore. La leccarda può essere usata anche per cuocere gli alimenti.
- Nella cottura della pizza su due ripiani utilizzate il 2° ed il 4° con temperatura di 220°C ed infornate dopo aver preriscaldato per almeno 15 minuti. In genere il 4° ripiano rimane un pò indietro nella cottura, pertanto estraete prima la pizza nel 2° ripiano, lasciando l'altra per qualche minuto in più;
- Nella cottura della pasticceria su due ripiani utilizzate il 3° ed il 4°, non il 2° in quanto riceve troppo calore.

Utilizzo del grill

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

Utilizzate la posizione 4  "grill" per piccole porzioni, il consumo in questa posizione è di soli 2000 W, ma consente una perfetta grigliatura di piccole porzioni, come toast, wustell etc...

Posizionate il cibo al centro della griglia, dato che risulta accesa solamente la parte centrale della resistenza superiore, il cibo negli angoli non viene cotto.

La posizione 5  "Doppio grill" consente di grigliare su tutta la superficie della griglia, utilizzate questa funzione quando avete del cibo distribuito uniformemente e volete la doratura uniforme.

Attenzione:

Per soli modelli con "Forno Elettrico" comandati da due manopole separate (selettore - termostato) si deve grigliare a porta chiusa, senza l'uso della protezione manopola. Con la grigliatura a porta chiusa, non si devono utilizzare temperature superiori a 200°C.

Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

Attenzione: Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.

Importante: effettuare la cottura al grill con porta del

Consigli pratici per la cottura








forno chiusa, ciò per ottenere unitamente ai migliori risultati un sensibile risparmio di energia (10% circa).

Per le posizioni di funzionamento del grill viene consigliato di posizionare la manopola termostato al massimo perchè questa è la condizione di rendimento ottimale del grill, che si basa sull'irraggiamento ai raggi infrarossi. Ciò non toglie che, se necessario, è possibile termostatare la cottura al grill su temperature inferiori alla massima, semplicemente

regolando la manopola del termostato sulla temperatura desiderata.

Nell'utilizzo delle funzioni grill disponete la griglia sugli ultimi ripiani partendo dal basso (vedi tabella cottura) dopodiché, per raccogliere i grassi ed evitare la formazione di fumo, disponete una leccarda nel primo ripiano dal basso.

Consigli pratici per la cottura al forno

Posizione manopola selezione	Cibo da cucinare	Peso (Kg)	Posizione di cottura ripiani dal basso	Tempo di pre-riscaldamento (minuti)	Posizione manopola termostato	Tempo di cottura (minuti)
1 Scongela-mento 	Tutti i cibi surgelati					
2 Statico 	Costine di maiale	0.5	2	15	200	35
	Arrosti di vitello	0.5	2	15	200	30
	Anatra	0.5	1-2	15	200	30-35
	Meringhe	-	2	10	100	60-75
	Biscotti	-	2	10	140	15-20
3 Ventilato 	Pizza(su più ripiani)	1	2	15	220	20-35
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Tagliatelle al forno	1	3	10	180	20-30
	Agnello	1	2	10	180	40-45
	Pollo	1	2	10	180	60-75
	Sgombri	1	2	10	180	50-55
	Dentice	1,5	2	10	180	55-60
	Torta al cioccolato	1	3	10	160	50-60
4 Grill 	Sogliole e seppioline	1	4	5	Max	8
	Spiedini di calamari e gamberi	1	4	5	Max	4
	Tranci di merluzzo	1	4	5	Max	10
	Verdure alla griglia	1	3-4	5	Max	8-10
5 Doppio Grill 	Bistecche di vitello	1	4	5	Max	15-20
	Bracioline	1,5	4	5	Max	25
	Hamburgers	1	3	5	Max	7
	Sgombri	1	4	5	Max	20-25
6 Doppio Grill Ventilato 	Pollo alla griglia	1,5	2	5	200	55-60
	Seppie ripiene	1,5	2	5	200	40-45
7 Forno dolce 	Torte lievitate	0,5	3	Preriscaldare in posizione	160	30-40
	Crostate	1	3		180	35-40
	Torte di frutta	1	2	2 per	180	50-60
	Brioche	0,5	2	15 minuti	160	40-45

Nota: i tempi di cottura sono puramente indicativi e possono variare in base ai gusti personali.

Manutenzione ordinaria e pulizia della cucina

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

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

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

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

Sostituzione della lampada nel vano forno

- Togliere l'alimentazione alla cucina tramite l'interruttore omnipolare utilizzato per il collegamento della cucina all'impianto elettrico, o scollegare la spina, se accessibile;
- Svitare il coperchio in vetro del portalamпада;
- Svitare la lampada e sostituirla con una resistente ad alta temperatura (300°C) con queste caratteristiche:
 - Tensione 230V
 - Potenza 15W
 - Attacco E14
- Rimontare il coperchio in vetro e ridare alimentazione al forno.

Consigli per l'efficienza energetica

- Ove possibile, evitare di pre-riscaldare il forno e cercare sempre di riempirlo. Aprire la porta del forno quanto necessario, perché vi sono dispersioni di calore ogni volta che viene aperta. Per risparmiare molta energia sarà sufficiente spegnere il forno dai 5 ai 10 minuti prima della fine del tempo di cottura pianificato, e servirsi del calore che il forno continua a generare.
- I programmi automatici si basano su prodotti alimentari standard.
- Tenere le guarnizioni pulite e in ordine, per evitare eventuali dispersioni di energia
- Se si dispone di un contratto di energia elettrica a tariffa oraria, il programma "cottura ritardata" renderà più semplice il risparmio spostando l'avvio del programma negli orari a tariffa ridotta.

Per togliere la porta del forno

La porta può essere rimossa per poter pulire il forno in maniera più agevole seguendo le seguenti istruzioni:

- 1) Aprire completamente la porta.
- 2) Ruotare le due leve "B" portandole dalla posizione 1 alla posizione 2 (vedi fig.E).
- 3) Richiudere lentamente la porta fino all'arresto; afferrarla con entrambe le mani a destra e a sinistra, chiuderla ulteriormente ed estrarla sollevandola verso l'alto.
- 4) Per rimontare la porta occorre eseguire la procedura di sgancio in ordine inverso; inserire le due cerniere nelle rispettive sedi e aprire completamente la porta.
- 5) Ruotare le due leve "B" riportandole nella posizione 1.
- 6) Chiudere normalmente la porta.

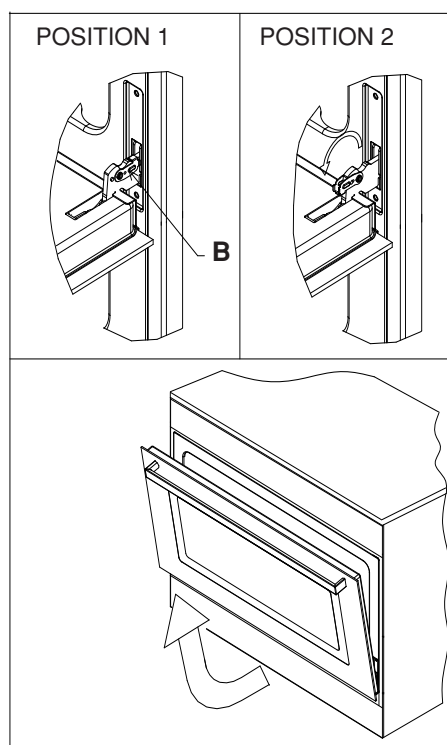


Fig. E

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 These instructions are only for those countries whose symbols appear in the booklet and on the matriculation plate of the appliance.

2 This owner's manual is for a class 1 appliance (installed independently) or class 2 - sub-class 1 appliances (installed between two cabinets).

3 Before using your appliance, read the instructions in this owner's manual carefully since you will find all the instruction you require 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.

4 When you have removed the packing, check that the appliance is not damaged. If you have any doubts, do not use the appliance, contact your nearest Ariston Service Centre. Never leave the packing components (plastic bags, foamed polystyrene, nails, etc.) within the reach of children since they are a source of potential danger.

5 The appliance must be installed only by a qualified person in compliance with the instructions provided. The manufacturer declines all responsibility for improper installation which may harm persons and animals and damage property.

6 The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the cooker is correctly and efficiently earthed, in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient; if you have any doubts call in a qualified technician to check the system. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed.

7 Before plugging the appliance into the mains, check that the specifications indicated on the date plate (on the appliance and/or packaging) correspond to those of the electrical and gas mains system of your home.

8 Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the hob, as indicated on the data plate. If you have any doubts, call in a qualified technician.

9 An omnipolar switch with a contact opening of at least 3 mm or more, is required for the installation.

10 If the socket and hob 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 suited to the power absorbed by the appliance. The use of adaptors, multiple sockets and/or extensions, is not recommended. If their use can not be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the single adaptor or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter.

11 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 cooker.

12 The openings and slots used for ventilation and dispersion of heat on the rear and below the control panel must never be covered.

13 The user must not replace the supply cable of this appliance. Always call an after-sales servicing centre authorised by the manufacturer in the case of cable damage or replacement.

14 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 responsibility for damage resulting from improper and irresponsible use.

15 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 these 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.
- 16** Always unplug the hob from the mains or switch off the main switch before cleaning or carrying out maintenance operations.
- 17** In the case of faults and/or faulty operation, switch off the appliance, close the gas cock and do not tamper with the cooker. For repairs call only an authorised after-sales servicing centre and request the use of original spare parts only. Failure to comply with the above may compromise the safety of the appliance.
- 18** If you are no longer using an appliance of this type, remember to make it unserviceable by unplugging the appliance from the mains and cutting the supply cable. Also make all potentially dangerous parts of the appliance, safe, above all for children who could play with the appliance.
- 19** To avoid accidental spillage do not use cookware with uneven or deformed bottoms on the burners or on the electric plates. Turn the handles of pots and pans inwards to avoid knocking them over accidentally.
- 20** Some parts of the appliance, in particular the hot plates, remain heated for a long time after use. Make sure not to touch them.
- 21** Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline, etc. near the appliance when it is in use.
- 22** When using small electric appliances near the hob, keep the supply cord away from the hot parts.
- 23** Make sure the knobs are in the "•o" position when the appliance is not in use.
- 24** When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.
- 25** Gas appliances require regular air exchange to ensure trouble-free performance. When installing the cooker, follow the instructions provided in the paragraph on "Positioning" the appliance.
- 26** Some of the models have a glass hob cover. This could crack if overheated so make sure all the burners or electric hot plates are off before closing it. Remove any spilt liquids from the lid before opening it.
- 27** If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the same from sliding off the pedestal itself.
- 28** Never move the cooker by means of the handle.
- 29** This appliance is not intended for use by persons (including children) with significantly reduced mental or mobility capabilities, or without the necessary knowledge and experience, unless they are supervised or instructed in the use of the appliance by another person who takes responsibility for their safety.
- 30** Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 31** The appliance is not intended to be controlled by an external timer or a separate remote control device.
- 32** The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- 33** Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- 34** Do not rest objects on the open oven door.

Installation

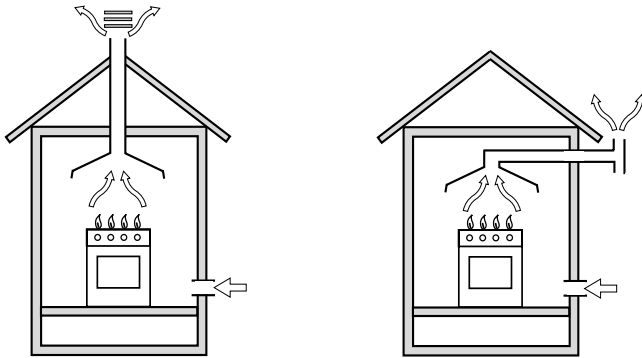
The following instructions should be read by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, regulated and technically serviced correctly in compliance with current regulations.

Important: remember to unplug the appliance from the mains before regulating the appliance or carrying out any maintenance work.

Positioning

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

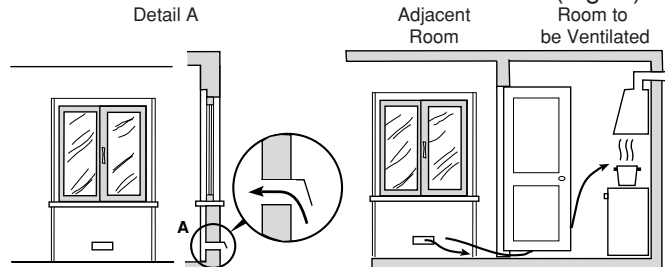
- a) The room must be equipped with an exhaust system that vents the combustion fumes to the outside. It may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is turned on.



Flue or Branched Flue System
(only for cooking appliances)

Directly to the Outside

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



Detail A

Adjacent Room Room to be Ventilated

Examples of Ventilation Openings
Comburent Air

Fig. A

Increased Opening Between
Door and Floor

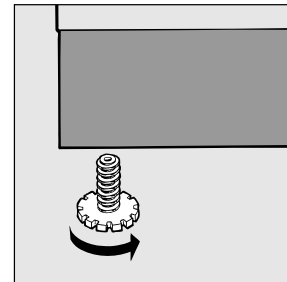
Fig. B

- c) Intensive and prolonged use of the appliance may result in the need for supplemental air circulation, e.g. opening windows or increasing mechanical venting (if present).
- d) Liquefied petroleum gas is heavier than the air and,

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

Levelling your appliance

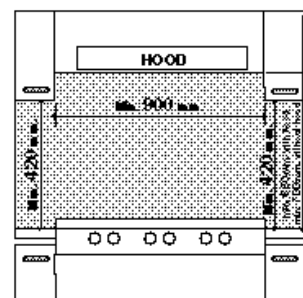
Your cooker is supplied with feet for levelling the appliance. If necessary, these feet can be screwed into the housings in the corners of the cooker base.



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) The furniture units next to the cooker, that is higher than the working boards, must be placed at least 110mm from the edge of the board. Curtains must not be fitted immediately behind the cooker or within 110 mm. of the sides of the cooker.
- 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

Before connecting the cooker, check that it is preset for the gas to be used. Otherwise, make the conversion as described in the section headed "Adapting to different gas types". The connection is on the right; if the pipe has to pass behind the cooker, it must be kept low down where the temperature is about 50°C.

- Rigid connection (see fig. 3 A + B)

The connection to the mains gas supply may be made using a rigid metal pipe or with a metal hose. Remove the hose connector (if already fitted) and screw the rigid union onto the threaded connection of the gas train (see fig. 3A). The union for rigid connection may already be fitted on the gas train, or may be amongst the cooker accessories. Otherwise, it can be obtained from your dealer.

If national regulations permit, a metal hose complying with the national standards can be screwed directly onto the threaded connection of the gas train, fitting a seal (see fig. 3B). However, users are strongly recommended always to fit the rigid union.

- Connection using a rubber hose (see fig. 3C). (For butane/propane gas only).

Connect a rubber hose carrying the conformity mark currently in force to the hose connector. The hose must be replaced at the date indicated at the latest, and must be secured at both ends using standard hose clamps. It must be absolutely accessible to allow its condition to be checked along its entire length.

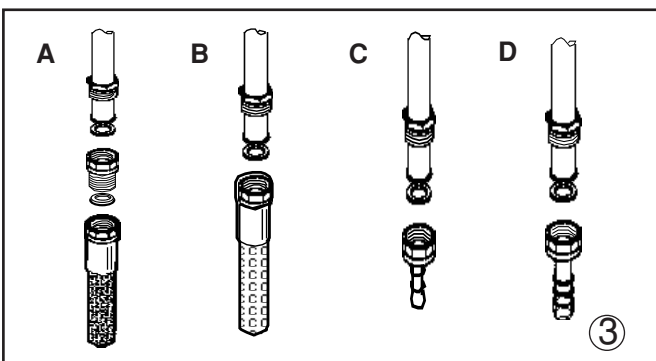
Caution:

- Use of the hose connector is only permitted for free-standing installation. If the appliance is installed between two class 2 st. 2-1 unions, the rigid union is the only form of connection permitted.

Important:

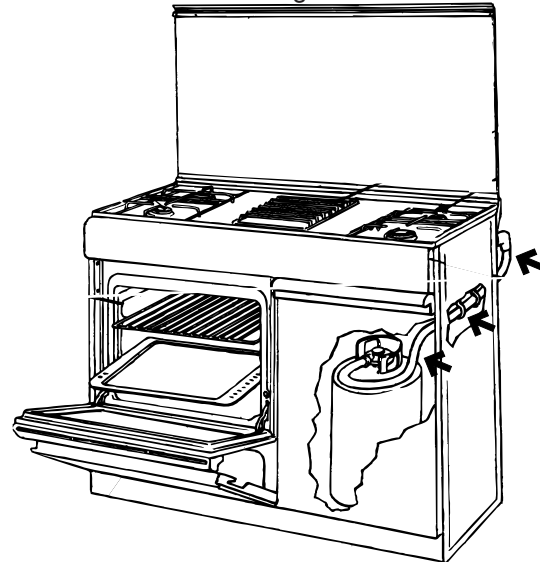
- After installation, check that the connections are airtight.
- For operation with butane/propane, check that the gas pressure is as indicated on the nameplate.
- Use only standard rubber hoses. For LPG, use a hose which complies with the national regulations in force.
- Avoid sharp bends in the pipe and keep it well way from hot surfaces.

References to the regulations covering the gas connection to the appliance: ISO 7-1.



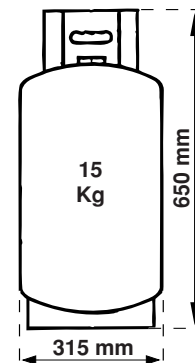
Instructions for the compulsory course of the flexible hose (only present on some models)

The cooker's hose holder must be connected to the cylinder's pressure regulator by means of a flexible hose 95 cm in length, with its respective hose clamps. This hose must be inserted in the special support, as illustrated in the figure, so as to avoid it coming into contact with hot surfaces. Use flexible hoses and pressure regulators which conform to current national regulations.



Cylinder dimensions (only present on some models)

The cylinder's maximum capacity is to be of 15 Kg and it must be in line with the dimensions (expressed in millimetres) as prescribed by the current national regulations (see figure).



Connection with hose

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

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

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

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

Check that the hose fits firmly into place at the two ends and fix it with clamps complying to current directive. If any

of the above recommendations can not be adopted, flexible metal pipes should be used. Should the cooker be installed according to the conditions of Class 2, subdivision 1, only a flexible metal pipe which is in compliance with current safety standards should be used to make the connection to the gas mains.

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Remove the hose holder fitted on the appliance. The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. Only pipes and gaskets complying with current directives. The full length of the pipe must not exceed 2000 mm. Once the connection has been made, ensure that the flexible metal tube does not touch any moving parts and is not crushed.

Tight control

Important: when installation has been completed, check the pipe fitting for leaks with a soapy solution. Never use a flame.

Adapting the cooker to different types of gas

- Remove the grids, the burner caps and the burner bodies .
- Unscrew and remove the nozzles in the bottom of each nozzles holder, using a 7mm (Fig.C) socket wrench.
- Replace the nozzles in accordance with table 1 “Specifications of burners and nozzles”, tighten and screw right down. Check that the system is gas-tight.
- Replace the burners, the burner caps and the grids.

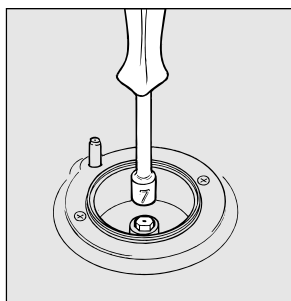


Fig. C

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”.

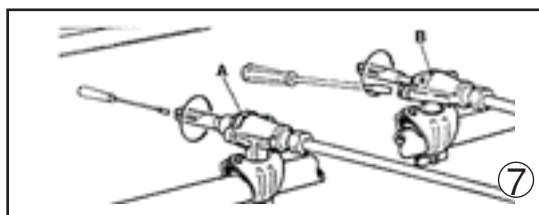
Setting hob burner minimum levels

If the cooker is to work on bottled gas (butane/propane), the tap by-pass must be screwed right down.

The cooker may be equipped with type A taps, with by-pass inside (accessed by inserting a small screwdriver into the rod) or type B taps, with by-pass on the outside on the right (accessed directly). See figure 7.

If the cooker is to work on natural gas, proceed as follows for both types of tap:

- Ignite the burner at maximum flame;
- pull off the knob, without using a lever against the control panel, which might be damaged;
- access the by-pass with a small screwdriver and back off by about 3 turns (turning the screwdriver anti-clockwise);
- turn the tap rod anti-clockwise again until it stops: the burner will be at maximum flame;
- screw the by-pass slowly back in, without pushing the screw-driver, until the flame has apparently shrunk to 1/4 of the maximum size, checking that it is sufficiently stable even in quite strong draughts.



Connecting to the electrical mains

Before making the connection, check that:

- the mains voltage is as indicated on the nameplate;
 - the earth connection is in good working order.
- If the appliance power lead is not fitted with a plug, use an approved standard type, remembering that:
- the green-yellow wire must be used for the earth connection;
 - the blue wire is the neutral;
 - the brown wire is live;
 - the lead must never touch hot surfaces over about 75 degrees C;
 - replacement leads must be of type H05VV-F of suitable size (see diagrams in fig. 2).
 - if the appliance is supplied without lead, using type H05V2-F cable of suitable size (see diagrams in fig. 2).

N.B. The plug must be reachable when the appliance is installed.

Attention: The yellow-green earth wire must be 2 ÷ 3 cm longer than the other wires.

Important: the manufacturer declines all liability for damage due to failure to comply with the regulations and standards in force. Check that the appliance is correctly connected to the earth (see diagrams in fig. 2 at “Technical characteristics”).

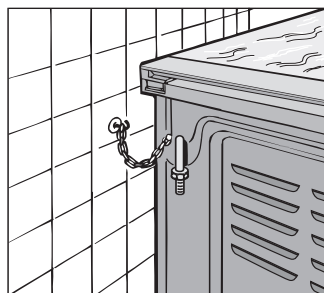
Safety chain

! In order to prevent the appliance from overturning accidentally, for example in case of a children climbing onto the oven door, the safety chains MUST be installed !

The cooker is provided with safety chains that must be fixed with a screw (not supplied as accessory) on the wall behind the appliance, at the same height as the fixing point on the appliance.

Make sure that the chains are fixed in the back of the cooker, as shown in the drawing, in such way to be tight and parallel to the floor.

! When the installation process is complete, the chains must be kept in tension!



Burner and nozzle characteristics

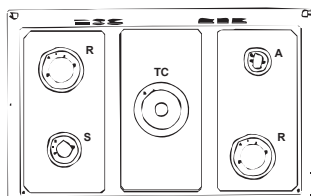
Burner	Diameter (mm)	Thermal power kw(p.c.s.*)		Liquid gas G30-G31				Natural gas G20	
		Nomin.	Ridot.	By-pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow * g/h		Nozzle 1/100 (mm)	Flow l/h
						***	**		
Rapid (Big R)	110	2.80	0.80	45	83	204	200	123	267
Semi Fast (Medium) S	86	1.65	0.58	35	65	120	118	97	157
Auxiliary (Small) A	66	1.00	0.40	32	50	73	71	77	95
Triple Ring (TC) Economic	145	4.00	1.70	70	98	291	286	145	381
Supply pressures		Nominal (mbar)				28-30		20	
		Minimum (mbar)				20		17	
		Maximum (mbar)				35		25	

* At 15°C and 1013 mbar-dry gas

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

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

Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³



K 9F71SB(X) / I

Technical characteristics

Dimensions of the oven: width cm. 39,5
depth cm. 40,0
height cm. 31,5

Volume of oven : liters 50

Dimensions of food-warmer drawer: width cm.43,85
depth cm. 41,60
height cm. 6,00

ENERGY LABEL and ECODESIGN

EU Directive no. 65/2014 supplementing Directive 2010/30/EU.

EU Regulation no. 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC.

standard EN 60350-1

standard EN 50564

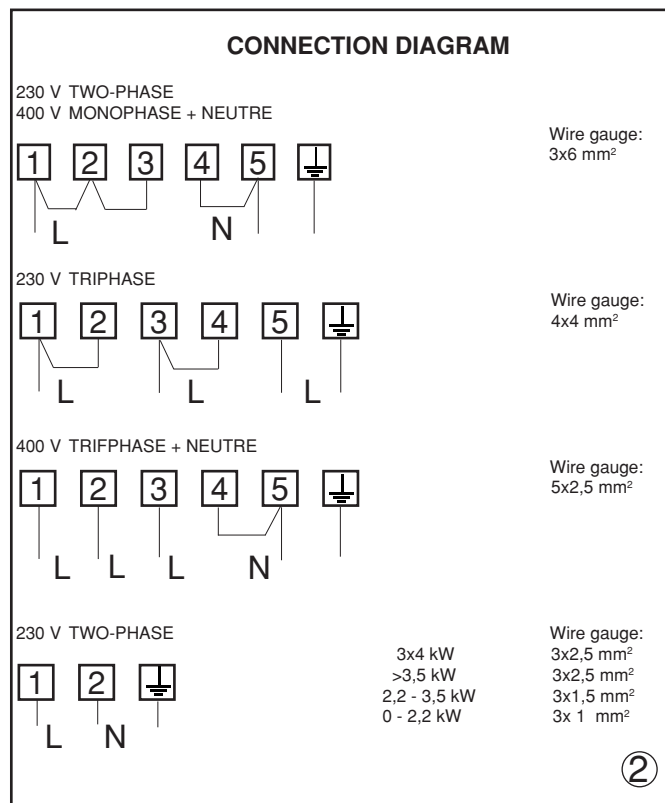
Voltage and frequency of electric supply: see data plate

Burners: suitable for any type of gas indicated in the rating plate



This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

- 2006/95/EEC Low Voltage of 12/12/2006 and subsequent amendments;
- 2004/108/EC of 15/12/2004 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;
- 2009/142/EEC of 30/11/2009 (Gas) and subsequent modifications;
- 2012/19/EEC (WEEE);
- 1935/2004 European Regulation (materials in contact with food);



Heating element powers

bottom element	1.50 kW
top element	0.70 kW
oven circular element	2.00 kW
grill	2.00 kW
fan	25 W
oven light	15 W

Total electric oven power

static oven	2.20 kW
fan oven	2.20 kW
multi-oven	2.21 kW
multifunction oven	2.70 kW

Instructions for user

The various features of cooker are controlled through the knobs and buttons located on the control panel.

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

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

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

Electronic Ignition for the Gas Hob

Some of the models are provided with instant electronic lighting of the hob gas burners; these models are identified by the presence of a lighting device (see detail C). This device operates when a slight pressure is applied to the "T" button marked with ✨ symbol. To light a specific burner just press the button labelled "T" while pushing the corresponding knob all the way in and turning it counter-clockwise until it lights. For immediate lighting, first press the button and then turn the knob. Some models come equipped with an electric starter built into the knob, in which case the lighting device labelled "C" is present while the button labelled "T" is not. To light a specific burner push the corresponding knob all the way in and turn it counter-clockwise to maximum 🔻 keeping it pressed down until the burner lights.

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

Models with Flame Failure Device for Hob Burners

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

Important: Since the top burners are equipped with a safety device, after lighting the burner keep the knob pressed in for about 6 seconds to allow the gas to pass until the safety thermocouple is heated.

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

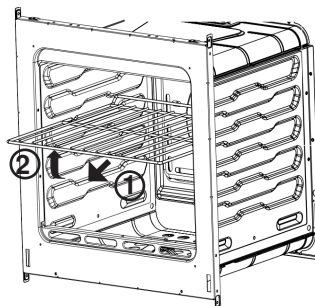
Note: During the first empty cooking cycle, working table cover must be closed to avoid any yellowing process.

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.

WARNING ! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven (1).

As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).




The Oven Control Knobs


The multifunction oven combines the advantages of traditional convection ovens with those of the more modern forced air ventilation models. It is an extremely versatile appliance that allows you to easily and safely choose between 7 different cooking modes. The various features are selected by means of the knobs located on the control panel:

L - selector knob;

M - thermostat knob.

When the selector knob is on any other setting than that identified by the "o", the oven light turns on. The setting identified by the  symbol makes it possible to turn the oven light on without having any of the oven heating elements on. When the oven light is on, it means that the oven is in use, and it will remain on for the entire time the oven is being used.


1. Thaw Mode

- Position of the "L" knob: 

- Position of the "M" knob: any.

The fan located on the bottom of the oven circulates room temperature air around the food. This setting is ideal for thawing any type of food and especially more delicate ones which should not receive heat, such as ice-cream or whipped-cream cakes and fruit pastries. With this feature, the thawing time is cut almost in half. With meat, fish or bread, the thawing time can be reduced by using the ventilated mode at a temperature setting of 80° - 100°C.

2. Convection Mode


- Position of the "L" knob: 

- Position of the "M" knob: between 50°C and Max

On this setting, the light comes on and the top and bottom heating elements are activated. This is the classic, traditional type oven which Indesit has perfected, with exceptional heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequalled when it comes to cooking dishes made up of several ingredients, e.g. cabbage with ribs, stews, etc. Excellent results are achieved when preparing meat-based dishes as well (braised meats, stew, goulash, wild game, ham etc.) which need to cook

slowly and require basting or the addition of liquid. It still remains the best system for cooking pastries and fruit in general. When cooking in convection mode, only use one dripping-pan or cooking rack at a time, otherwise the heat distribution will be uneven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top or bottom.

3. Ventilation Mode


- Position of the “L” knob: 
- Position of the “M” knob: between 50°C and Max

Since the heat remains constant and uniform throughout the oven due to the fan at the bottom, the air cooks and browns food uniformly over its entire surface. With this mode, you can also cook various dishes at the same time, as long as their respective cooking temperatures are the same. A maximum of 2 rack levels can be used at the same time, following the instructions in the section entitled, "Cooking On More Than One Rack". This cooking mode is ideal for au gratin dishes or those which require an extended cooking time like lasagne etc...

Moreover, the excellent heat distribution makes it possible to use lower temperatures when cooking roasts. This results in less loss of juices, meat which is more tender and a decrease in the loss of weight for the roast. The ventilated mode is especially suited for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of condiments, thus maintaining their flavour and appearance. Excellent results can also be attained when cooking vegetable-based side dishes like cabbage, beans, courgettes, aubergines, peppers, etc.


Desserts: leavened cakes are also perfect for the ventilated mode. Moreover, this mode can also be used to thaw white or red meat, fish and bread by setting the temperature to 80°-100°C. To thaw more delicate foods, set the thermostat to 50°C or use only the cold air circulation feature by setting the thermostat to 0°C.

4. Grill

- Position of the “L” knob: 
- Position of the “M” knob: Max

The incandescent heating element cooks food by means of thermal radiation directed downward. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require high temperature on the surface: beef steaks, veal, entrecôte, filets, hamburger etc...


5. Double Grill

- Position of the “L” knob: 
- Position of the “M” knob: Max

This oversized grill has a completely new design, increasing cooking efficiency by 50%. The double grill also eliminates pockets of unheated air in the corners of the oven.


Note: When using the grill (features 4, 5), the oven door must be closed. Temperatures above 200°C. must not be used when grilling with the door closed.

6. Ventilated Double Grill

- Position of the “L” knob: 
- Position of the “M” knob: between 50 and 200°C

This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced air circulation of the air throughout the oven. This helps prevent foods from burning on the surface, allowing the heat to penetrate into the food. Excellent results are achieved with kebabs made with meats and vegetables, sausages, ribs, lamb chops, chicken, quail, pork chops, etc. This mode is also ideal for cooking fish steaks, like swordfish, tuna, grouper etc.

7. Pastry Mode

- Position of the “L” knob: 
- Position of the “M” knob: between 50° and 180°C

The oven light will come on, along with the bottom heating element and the fan. The temperature set using the thermostat knob will be reached automatically and kept constant. This setting is recommended for finishing foods that have been cooked on the outside but are still not done on the inside. It is also ideal for cooking pastries with fruit toppings or leavened cakes, which require moderate heat on the surface. However, in this case, the following steps should be followed:

- Always preheat the oven.
- Since the oven heats slowly on this setting, heat the oven to the desired temperature using the convection mode (setting 2), and once the temperature has been reached, turn the oven to setting 7.
- Never place more than one dish in the oven at a time.
- The rack (unless cooking directly on the dripping-pan) should be used because it allows for better air circulation; In any case, do not leave unused dripping-pans in the oven.
- Position the rack at the third or second height from the bottom in order to take full advantage of the heat rising from the bottom of the oven; Place the pastry pan in the centre of the rack.
- Do not open the door when cooking pastries in order to prevent rapid temperature changes that could impede the cooking process and make the pastry drop.
- It should be noted that the highest temperature that can be reached with this mode is 180°C. Higher temperatures can be reached only over a longer time period. If you need higher temperatures, use setting 2 (convection mode) or 3 (ventilated mode).

Thermostat Light (O)

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



The grill lamp (O)

The lamp stays on when you use the grill.

Models with gas hob:

This lights up when any electric heating element of the oven is turned on.

Timer Knob (S)

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

Practical Advice on Using the Burners

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

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

Burner	Cookware diameter (cm)
Triple Ring (TC)	28 - 30
Rapid (R)	24 - 26
Semi Rapid (SR)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14

Stop cooking by turning the **SELECTOR** knob to the "0" position.

Disposal of old electrical appliances



The European Directive 2012/19/EEC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

European Regulation No 1935/2004 – materials in contact with food.

Notice to users.



The symbol shown here, which appears on the packaging, indicates that the materials in this product which may come into contact with food are compliant with the requirements of European Regulation No 1935/2004.

Inside the oven chamber, food might come into contact with oven shelves, dripping pans, pastry trays, oven door glazing, rubber gaskets, rotisserie spits, and the sides of the oven itself.

On the hob, contact is possible with pan stands, burners and the hob skin.

In the food-warmer, contact may occur with the sides of the compartment.

Cooking advice

The oven offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. The various features make it possible to select the level of heat and to direct it as you like: from the bottom, from above or uniformly. With time you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance and the following directions are only a guideline which may be varied according to your own personal experience.

Baking Pastries


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

Pastry is too dry
Increase the temperature by 10°C reduce the cooking time
Pastry is too dark on top
Place it on a lower rack, lower the temperature, and increase the cooking time.
Pastry dropped
Use less liquid or lower the temperature by 10°C.
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.
I used more than one level and they are not all at the same cooking point.
Use a lower temperature setting. It is not necessary to remove the food from all the racks at the same time.

Cooking Fish and Meat

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

Cooking on More Than One Rack

If you have to cook on more than one rack, use only feature no. 3  "Position of the "M" knob "Ventilated Mode," as it

is the only one designed for this type of operation.


- The oven has 4 different rack heights. When cooking with the ventilated mode, use only the two centre rack heights: the bottom and topmost rack heights directly receive hot air and this could result in more delicate dishes being burned.
- In general, use levels 2 and 4 from the bottom, placing the food requiring more heat at level n°. 2. For example, when cooking a roast together with other food, place the roast at level 2 and the more delicate dishes at level 4.
- When cooking foods requiring different cooking times and temperatures, make sure that the temperature is set between the two recommended temperatures and put the more delicate dishes at level n°. 4. Finally, remove the dish with the shorter cooking time first.
- Use the dripping pan at the bottommost rack height and the grill at the top. The drip pan can also be used for cooking
- When cooking pizza on more than one rack, position the racks at heights 2 and 4, with the temperature set at 220°C. Remember to preheat the oven for at least 15 minutes. In general the 4th rack height cooks a little slower, so remove the pizza on the second rack height first and leave the other one in the oven for a few minutes.
- When cooking pastries on two racks, use rack heights 3 and 4. Do not use n°. 2 because it receives too much heat.

Using the Grill

The oven allows you to use two different grilling methods.

Use the n°. 4 setting  "Grill" for small portions. Energy consumption for this feature is only 2000 W; however, it is ideal for grilling small dishes or portions, e.g. toast, frankfurters, etc.

Place the food in the centre of the grill, as only the centre of the heating element is turned on. Food in the corners of the oven will not be cooked.

The n°. 5 setting  "Double Grill" allows you to grill along the entire surface area of the grill itself. Use this feature when you have food distributed uniformly beneath the grill and you want it to be browned evenly.

Attention:

For models with " Electric Oven" only, controlled by two knobs separately (selector-thermostat), grilling is permitted with the door closed, without using the front side. Temperatures above 200°C. must not be used when grilling with the door closed.

The appliance becomes very hot during use. Care should be taken not to touch the heating elements inside the oven.

"WARNING": Accessible parts may become very hot during use. Children should be kept at a safe distance.








Important: Always leave the oven door closed when using the grill setting in order to achieve the best results and save on energy (about 10%).

When using the grill settings, it is recommended that the thermostat be set to maximum, as this is the optimal setting

for the grill, which utilizes radiation produced by infrared rays. However, this does not mean that lower temperature settings cannot be used when necessary by simply turning the control knob.

When using the grill, place the rack at the top rack heights (see cooking table) and place the dripping-pan beneath the oven rack to prevent grease from falling onto the bottom of the oven.

Practical advice for oven cooking

Selection Knob Setting	Type of Food	Wt. (Kg)	Rack position from oven bottom	Pre heating time (minutes)	Thermostat Knob Setting	Cooking Time (minutes)
1 Thawing 	All frozen foods.					
2 Convection Mode 	Costine di maiale	0.5	2	15	200	35
	Arrosto di vitello	0.5	2	15	200	30
	Duck	0.5	1-2	15	200	30-35
	Meringhe	-	2	10	100	60-75
	Biscuits	-	2	10	140	15-20
3 Ventilation Mode 	Pizza(several levels)	1	2	15	220	20-35
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Tagliatelle baked	1	3	10	180	20-30
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Chicken	1	2	10	180	60-75
	Mackerel	1	2	10	180	50-55
	Sea bream	1,5	2	10	180	55-60
	Chocolate cake	1	3	10	160	50-60
4 Grill Mode 	Sole and squid	1	4	5	Max	8
	Calamari and shrimp	1	4	5	Max	4
	Cod fillets	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3-4	5	Max	8-10
5 Double Grill 	Veal	1	4	5	Max	15-20
	Chops	1,5	4	5	Max	25
	Hamburgers	1	3	5	Max	7
	Mackerel	1	4	5	Max	20-25
6 Double Grill Ventilation Mode 	Grilled chicken	1,5	2	5	200	55-60
	Stuffed cuttle-fish	1,5	2	5	200	40-45
7 Pastry Mode 	Cakes	0,5	3	Preheat on setting 2 for 15 minutes	160	30-40
	Pies	1	3		180	35-40
	Pies of fruits	1	2		180	50-60
	Brioches	0,5	2		160	40-45

Note: The suggested cooking times are purely indicative in nature and may vary based on personal tastes.

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:

- The enamelled parts and the self-cleaning panels are washed with warm water without using any abrasive powders or corrosive substances which could ruin them;
- the inside of the oven should be cleaned fairly often while it is still warm using warm water and detergent, followed by careful rinsing and drying;
- the flame spreaders should be washed frequently with hot water and detergent taking care to eliminate any scale.
- in cookers equipped with automatic lighting, the terminal part of the electronic instant lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes of the flame spreaders should be checked to make sure they are free of any obstructions;
- the electric plates are cleaned with a damp cloth and they should be lubricated with a little oil while they still warm;
- stainless steel may become marked if it comes into contact with very hard water or harsh detergents (containing phosphorous) for long periods of time. After cleaning, it is advisable to rinse thoroughly and dry. It is also recommended to dry any water drops;
- in models with glass covers, the covers are cleaned with hot water and use of rough cloths or abrasives is to be avoided.

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

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

Replacing the oven lamp

- Unplug the oven from the mains;
- Remove the glass cover of the lamp-holder;
- Remove the lamp and replace with a lamp resistant to high temperatures (300°C) with the following characteristics:
 - Voltage 230V
 - Wattage 15W
 - Type E14
- Replace the glass over and connect the oven to the mains.

Practical advice for energy efficiency

Whenever possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as little as possible because heat is lost every time it is opened. To save a substantial amount of energy, simply switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of your planned cooking time and use the heat the oven continues to generate.

- Automatic programmes are based on standard food product.
- Keep gaskets clean and tidy to prevent any door energy losses .
- If you have a timed tariff electricity contract, the “delay cooking” option will make it easier to save money by moving operation to cheaper time periods.

Removing the oven door

The door can be removed to clean the oven in an easier way following this instructions:

- 1) Open the door completely.
- 2) Turn the two levers “B” bringing them from position 1 to position 2 (see fig.E).
- 3) Close the door slowly to a stop, grab it with both hands from side to side, close it further and pull it by lifting it upwards.
- 4) To replace the door you must follow the procedure in reverse order, insert the two hinges in their seats and open the door completely.
- 5) Turn the two levers “B” bringing them back in position 1.
- 6) Close the door normally.

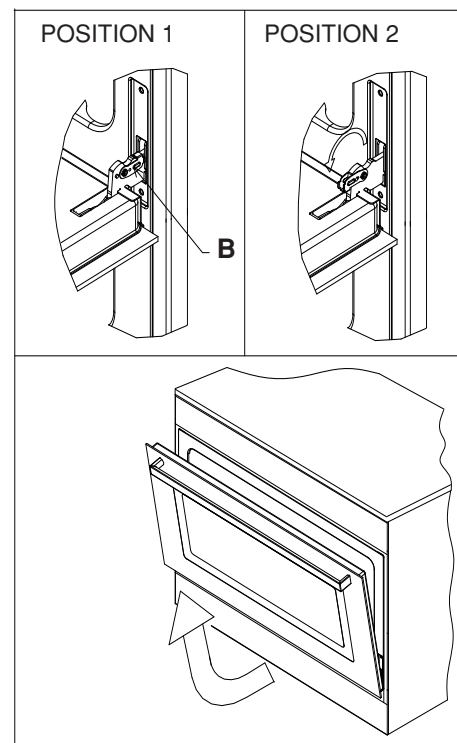


Fig.E

Para garantizar la eficacia y seguridad de este electrodoméstico:

- **Diríjase exclusivamente al Servicio Técnico Oficial del Fabricante.**
- **Solicite siempre la utilización de recambios originales.**

- 1 Estas instrucciones son válidas sólo para los países de destinación cuyos símbolos figuran en el folleto y en la placa matrícula del aparato.
- 2 **Este manual pertenece a un aparato de clase 1 (aisado) o clase 2 - subclase 1 (empotrado entre dos muebles).**
- 3 Antes de utilizar el aparato leer con atención las instrucciones contenidas en el presente manual, en cuanto proveen importantes advertencias respecto a la seguridad de instalación, uso y mantenimiento. Conservar cuidadosamente este manual para posteriores consultas.
- 4 Después de haber quitado el embalaje asegurarse que el aparato resulte íntegro. En caso de duda, no utilizar el aparato y dirigirse a personal profesionalmente calificado. Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestirolo clavos, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños dado que constituyen potenciales fuentes de peligro.
- 5 La instalación debe efectuarse según las instrucciones del fabricante y por personal profesionalmente calificado. Una incorrecta instalación puede causar daños a personas, animales o cosas, con relación a los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.
- 6 La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza sólo cuando el mismo resulte correctamente conectado a una eficiente instalación de conexión a tierra, conforme a lo previsto por las normas de seguridad eléctrica. Es necesario verificar este fundamental requisito de seguridad y, en caso de duda, solicitar un control cuidadoso de la instalación por parte de personal profesionalmente especializado. El fabricante no puede ser considerado responsable por los eventuales daños causados por la falta de conexión a tierra de la instalación.
- 7 Antes de conectar el aparato, comprobar que los datos de la placa (puesta en el aparato y/o en el embalaje) características correspondan a los de la red de distribución eléctrica y gas.
- 8 Comprobar que la capacidad eléctrica de la instalación y la de las tomas de corriente resulten adecuadas a la potencia máxima del aparato indicada en la placa características. En caso de duda, dirigirse a personal profesionalmente especializado.
- 9 Al efectuarse la instalación, es necesario disponer de un interruptor omnipolar con una distancia de apertura entre los contactos igual o superior a 3 mm.
- 10 En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y el enchufe del aparato, llamar a personal técnico para reemplazar la toma con otra de tipo adecuado. El técnico, en particular, deberá también comprobar que la sección de los cables de la toma de corriente resulte adecuada a la potencia absorbida por el aparato. En general, es desaconsejable el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o extensiones. En caso de que el uso de estos fuese indispensable, será necesario utilizar solamente adaptadores simples o múltiples y extensiones conformes a las normas vigentes de seguridad, tratando de no superar el límite de capacidad en valor de corriente, indicado en el adaptador simple y en las extensiones, y el de máxima potencia indicado en el adaptador múltiple.
- 11 No dejar el aparato enchufado inútilmente. Apagar el interruptor general del aparato cuando el mismo no se utilice, y cerrar la llave del gas.
- 12 No obstruir las aperturas o ranuras de ventilación o de eliminación del calor.
- 13 El cable de alimentación de este aparato no debe ser sustituido por el usuario. Cuando el cable presente averías, o para su sustitución, dirigirse exclusivamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante.
- 14 Este aparato deberá destinarse exclusivamente al uso para el cual ha sido expresamente concebido. Cualquier otro uso (por ejemplo: para caleccionar ambientes) debe considerarse impropio y por ende peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.
- 15 El uso de cualquier aparato eléctrico exige la observación de algunas

reglas fundamentales. En particular:

- no tocar el aparato con manos o pies mojados o húmedos
 - no usar el aparato con los pies descalzos
 - no usar extensiones, si no se lo hace prestando la debida atención.
 - no tirar del cable de alimentación, o del aparato mismo, para quitar el enchufe del tomacorriente.
 - no dejar expuesto el aparato al alcance de agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.)
 - no permitir que el aparato sea usado por niños o por incapacitados, sin vigilancia.
- 16 Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento, desconectar el aparato de la red de alimentación eléctrica, desenchufándolo o apagando el interruptor de la instalación.
 - 17 En caso de desperfecto y/o funcionamiento defectuoso del aparato, apagarlo, cerrar la llave del gas y no manipularlo. Para la eventual reparación, dirigirse solamente a un centro de asistencia técnica autorizado y solicitar la utilización de repuestos originales. El incumplimiento de lo anteriormente indicado, podría comprometer la seguridad del aparato.
 - 18 Cuando se decida no utilizar más un aparato de este tipo, antes de desecharlo se ruega inutilizarlo, cortándole el cable de alimentación, luego de haber quitado el enchufe del tomacorriente. Se ruega además inutilizar las partes del aparato susceptibles de constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían servirse del aparato fuera de uso para sus juegos.
 - 19 No apoyar ollas inestables o deformadas sobre los quemadores y las placas eléctricas, para evitar que se vuelquen. Colocar las ollas sobre la encimera de manera que los asideros siempre resulten hacia el interior, para evitar choques accidentales.
 - 20 Algunas partes del aparato, sobre todo las placas eléctricas, permanecen muy calientes después del uso y por un tiempo prolongado. Cuidado! no tocarlas.
 - 21 No utilizar líquidos inflamables (alcohol, bencina...) en la cercanía del aparato mientras está en funciones.
 - 22 Si se emplean otros electrodomésticos alrededor de la encimera, cuidar que el cable de alimentación no pase sobre las partes más calientes.
 - 23 Controlar que los pomos estén siempre en la posición "•"/"o" cuando el aparato no se utiliza.
 - 24 **Durante el uso del aparato los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga alejados a los niños.**
 - 25 Los aparatos a gas necesitan una buena ventilación para funcionar correctamente. Controlar que durante la instalación se respeten los requisitos indicados en el párrafo relativo a la "Colocación".
 - 26 En los modelos que presentan una protección de cristal o tapa superior, ésta puede agrietarse o partirse en caso de recalentamiento; por lo tanto conviene que todos los quemadores y las placas eléctricas eventuales resulten bien apagadas antes de bajar la protección. Remover en la tapa los posibles líquidos rebosados antes de abrirla.
 - 27 Si la cocina se coloca sobre un pedestal, tenga las precauciones necesarias para que el aparato no se resbale de dicho pedestal.
 - 28 No usar la manija de la puerta del horno para desplazar la cocina.
 - 29 Este aparato no está destinado a uso de parte de personas (incluidos niños) con reducidas capacidades psíquicas o motoras o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que haya supervisión o instrucción sobre el uso del aparato mismo de parte de una persona responsable de su seguridad.
 - 30 **Los niños deben ser vigilados para asegurarse que no jueguen con el aparato.**
 - 31 El dispositivo no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
 - 32 El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
 - 33 Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
 - 34 No apoye objetos sobre la puerta del horno abierta.

Instrucciones para la instalación

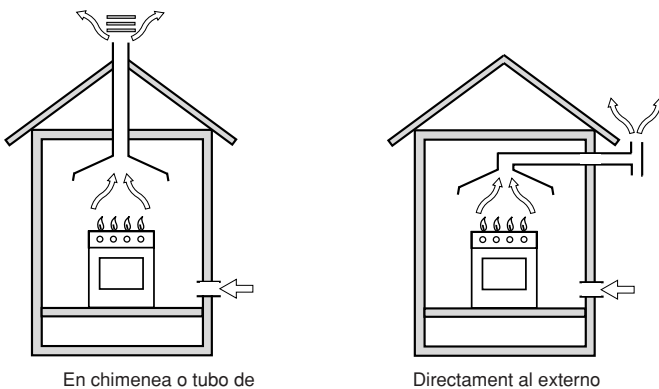
Las instrucciones siguientes están destinadas al instalador calificado para que pueda efectuar las operaciones de regulación, y mantenimiento técnica correctamente, conforme las normas en vigor.

Importante: Cualquier intervención con fines de regulación, mantenimiento, etc, debe efectuarse con la cocina desenchufada.

Colocación

Importante: este aparato puede instalarse y funcionar sólo en ambientes permanentemente ventilados según las prescripciones de las Normas en vigor orden del 29.03.74. Deben ser respetados los siguientes requisitos:

- a) El ambiente debe poseer un sistema de descarga hacia afuera de los humos de la combustión, realizado por medio de una campana o de un electro-ventilador que se ponga en marcha automáticamente todas las veces que se prende el aparato.

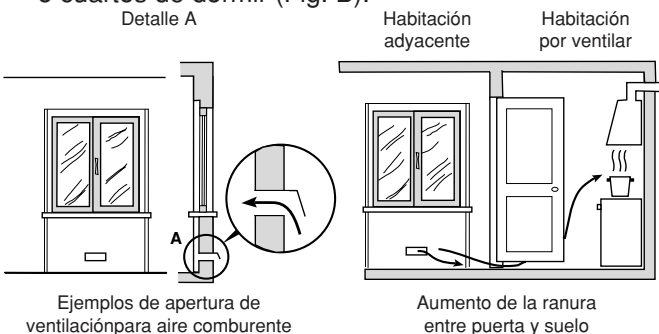


En chimenea o tubo de chimenea ramificado

Directament al externo

(reservado a los aparatos de cocción)

- b) El ambiente debe poseer un sistema que permita la entrada del aire necesario para una combustión normal. La capacidad de aire necesario para la combustión no debe resultar inferior a 2 m³/h por cada kilovatio (kW) de potencia instalada. El sistema puede ser realizado por medio de un conducto de 100 cm², por lo menos, por el cual entra aire de afuera del edificio que posea una sección útil de modo que no pueda ser obstruido accidentalmente. Para los aparatos que no poseen, a la altura del plano de trabajo, el dispositivo de seguridad para el caso de falta de llama, las aberturas de ventilación deben ser agrandadas de un 100% respetando un mínimo de 200 cm² (Fig. A). O bien, en manera indirecta, por medio de ambientes adyacentes equipados con un conducto de ventilación hacia afuera, como explicado anteriormente, que no sean partes en común del edificio ni ambientes con riesgo de incendio o cuartos de dormir (Fig. B).



Ejemplos de apertura de ventilación para aire comburente

Fig. A

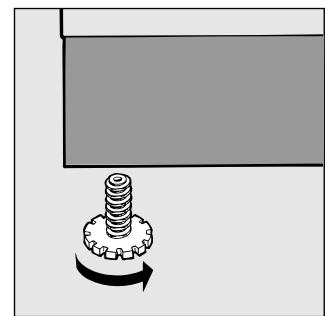
Aumento de la ranura entre puerta y suelo

Fig. B

- c) El uso intensivo y prolongado del aparato puede hacer necesaria una aireación adicional, como por ejemplo, abrir una ventana o una aireación más eficiente como puede ser el aumento de la potencia de una aspiración mecánica, si existe.
- d) Los gases de petróleo licuefactos, más pesados que el aire, restañan hacia abajo. Luego, los ambientes que contienen garrafas de GPL deben tener aberturas hacia afuera para permitir la evacuación desde abajo de eventuales escapes de gas. Por lo tanto, garrafas de GPL, sea vacías que parcialmente llenas, no deben instalarse o depositarse en ambientes o vanos a niveles más bajos del suelo (cantinas, etc.). Es oportuno conservar en el ambiente sólo la garrafa que se está utilizando, colocada en modo que no quede expuesta a la acción directa de fuentes de calor (hornos, chimeneas, estufas, etc.) capaces de llevarla a temperaturas superiores a 50°C.

Nivelación

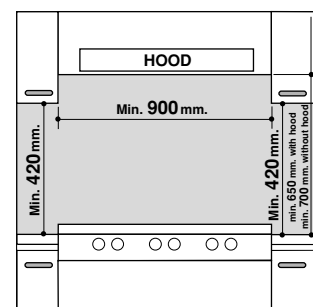
Para poder nivelar la cocina, se suministran patas regulables. Cuando resulte necesario, estas patas podrán atornillarse en las sedes correspondientes, situadas en las esquinas de la base de la cocina.



Instalación de la cocina

Es posible su instalación al costado de muebles cuya altura no supere la del plano de cocción. La pared que está en contacto con la parte posterior de la cocina debe ser de material no inflamable. Durante el funcionamiento la pared posterior de la cocina puede alcanzar una temperatura de 50°C superior a la del ambiente.

- Los muebles situados a un costado, cuya altura supera la de la superficie de trabajo, deben estar situados a por lo menos 110 mm del borde de la superficie.
- Las campanas deben ser instaladas de acuerdo a los requisitos establecidos en los manuales de instrucción de las campanas, y de todos modos manteniendo una distancia mínima de 650 mm.
- En el caso en que los mecheros se instalen debajo de un mueble de cocina, se deberá mantener entre ellos (mueble y mecheros), una distancia mínima de 700 mm (milímetros). Los muebles adyacentes a la campana purificadora se colocarán a una distancia mínima de 420 mm con relación al plano de cocción.



Conexión gas

Antes de conectar la cocina, asegúrese de que la instalación esté preparada para funcionar con el gas que se le vaya a suministrar. En caso contrario, realice la transformación indicada en el apartado "Adaptación a diferentes tipos de gas". La conexión del aparato se realiza a la derecha. Si el tubo tiene que colocarse detrás, debe mantenerse en la parte inferior de la cocina. En esa zona la temperatura es de unos 50°C.

-Conexión rígida (ver figuras 3 A y B) La conexión al gas de la red puede realizarse con un tubo metálico rígido o con un tubo metálico flexible. Para ello, se debe desmontar el portagomas (si ya está montado) y enroscar el manguito a la rosca de la rampa (ver figura 3A). El manguito que debe utilizarse para la conexión rígida puede estar ya montado en la rampa o encontrarse junto con los accesorios de la cocina. Si no es así, puede solicitarse en el punto de venta.

Si está permitido por las normas nacionales, el tubo metálico rígido o flexible conforme a las normas vigentes puede enroscarse directamente en la rosca de la rampa, interponiendo una junta de estanqueidad (ver figura 3B). De cualquier forma, se aconseja utilizar el manguito.

-Conexión con tubo de goma en el portagomas (ver figuras 3 C y D):

Se realiza con un tubo de goma que lleve la marca en conformidad con las normas en vigor. El tubo debe cambiarse en la fecha indicada, y debe asegurarse en los dos extremos mediante abrazaderas de manguera normalizadas. También debe resultar completamente accesible de manera que se pueda controlar su estado en toda su longitud.

Atención: La utilización del portagomas sólo está permitida para la instalación libre. En caso de que el aparato se instale entre dos muebles de clase 2 st. 2-1, la única conexión que está permitida es el racor rígido.

Importante:

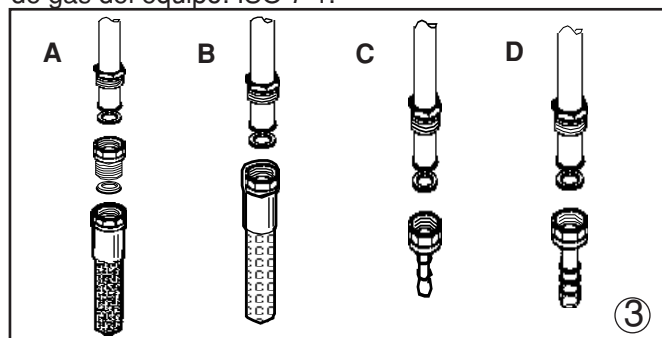
-Después de la instalación, compruebe que la estanqueidad de los racores sea correcta.

- Para el funcionamiento con B/P, compruebe que la presión del gas esté conforme a la que se indica en la placa.

- Utilice exclusivamente tubos de goma normalizados. Para GLP, utilice un tubo conforme a las normas nacionales en vigor.

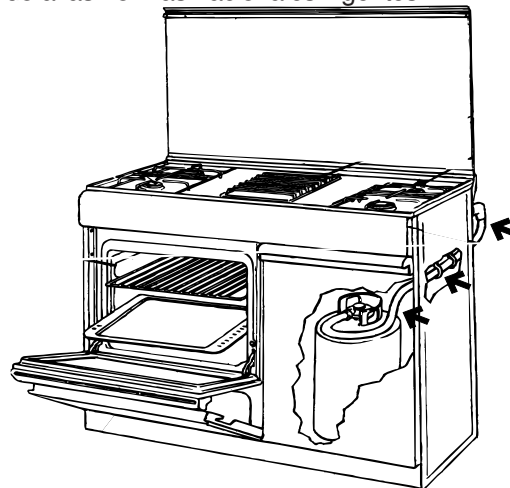
- Evite que el tubo forme pliegues muy pronunciados y mantenerlo alejado de paredes calientes.

Referencias a las normas de instalación para empalme de gas del equipo: ISO 7-1.



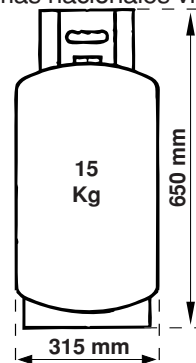
Instrucciones para el recorrido obligatorio del tubo flexible (presente sólo en algunos modelos)

La conexión entre la boquilla de la cocina y el regulador de presión de la bombona se debe realizar por medio de un tubo flexible de 95 cm. de longitud, con las correspondientes abrazaderas de manguera. Dicho tubo se debe colocar en el soporte correspondiente, como se muestra en la figura, de modo tal que no permanezca en contacto con superficies calientes. Utilice tubos flexibles y reguladores de presión de acuerdo a las normas nacionales vigentes.



Dimensiones de la bombona (presente sólo en algunos modelos)

La bombona debe tener una capacidad máxima de 15 Kg. y atenerse a las dimensiones (expresadas en milímetros) prescritas por las normas nacionales vigentes (ver la figura).



Conexión del tubo flexible

Efectuar la conexión por medio de un tubo flexible para gas que responda a las características indicadas en las normas en vigor UNE 53 539. El diámetro interno del tubo a utilizar debe ser:

- 8mm para alimentación con gas líquido;
- 13mm para alimentación con gas metano o gas de ciudad;

Mencionamos a continuación las principales prescripciones de las normas en vigor:

- No debe resultar en ningún punto de su recorrido en contacto con partes que están a temperaturas superiores a 50°C.
- no debe tener una longitud superior a 1500 mm;
- No debe estar sujeto a ningún esfuerzo de tracción o torsión y no debe presentar curvas excesivamente estrechas o estrangulamientos.
- No debe estar en contacto con objetos afilados, esquinas

con partes móviles o no quede aplastado.

- Debe ser de fácil inspección a lo largo de todo su recorrido para poder controlar su estado de conservación;

Comprobar que el tubo resulte bien calzado en sus dos extremidades y sujetarlo por medio de abrazaderas de cierre conforme a la Norma en vigor.

En caso no se pudieran respetar estas condiciones, habrá que recurrir a los tubos metálicos flexibles, conforme a la Norma en vigor. En el caso en que la cocina se instale según las condiciones de la clase 2, subclase 1, es oportuno conectarse a la red de gas solamente a través de un tubo metálico flexible conforme a la norma en vigor.

Conexión del tubo flexible de acero inoxidable con pared continua fijación con rosca

Eliminar la abrazadera presente en el aparato. El empalme de entrada de gas al aparato es fileteado 1/2 gas macho cilíndrico. Utilizar exclusivamente tubos y guarniciones de cierre conforme a la Norma en vigor. La instalación de estos tubos debe ser efectuada en modo que su longitud, en condiciones de extensión máxima, no supere 2000 mm. Una vez realizada la conexión, asegurarse que el tubo metálico flexible no permanezca en contacto con partes móviles o no quede aplastado.

Control partes estancas

Importante: al terminar la instalación controlar el perfecto sellado de todas las uniones, utilizando una solución jabonosa pero nunca una llama.

Adaptación del plano a los distintos tipos de gas

- Retirar las rejillas, los casquetes y extraer los quemadores desde sus alojamientos;
- desenroscar los inyectores situados en el fondo de cada por taineyector utilizando una llave de tubo de 7 mm (ver Fig. C), y sustituirlos con los adecuados para el nuevo tipo de gas (véase tabla 1 "Características de los quemadores e inyectores"); enroscar y apretar a fondo;
- controlar la hermeticidad del gas mediante productos detectores de fugas;
- reinstalar los quemadores, los casquetes y las rejillas.

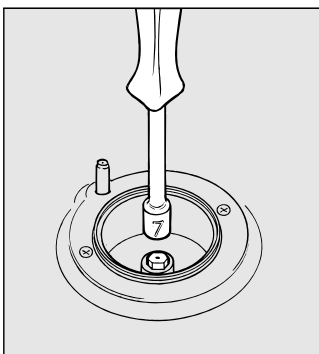


Fig. C

Atención

Al terminar la operación, sustituir la vieja etiqueta de calibrado con aquella correspondiente al nuevo gas que se utiliza, disponible en nuestros Centros de Asistencia Técnica.

Nota

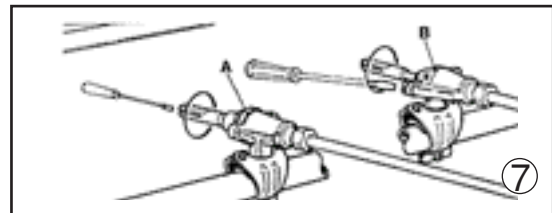
En el caso en que la presión del gas utilizado sea distinta (o variable) de la prevista, es necesario instalar, en la cañería de ingreso, un regulador de presión conforme a las Normas Nacionales en vigor sobre "reguladores para gas canalizado".

Regulación del "mínimo" quemadores de la encimera

En caso de que la cocina deba funcionar con gas líquido (B/P), el by-pass de las espitas debe atornillarse a fondo. La cocina puede estar dotada de espitas de tipo "A", con el by-pass en el interior (se accede a ellos introduciendo un pequeño destornillador en la varilla) o del tipo "B" con el by-pass exterior, situado a la derecha (se accede directamente). Ver figura 7.

En caso de que la cocina deba funcionar con gas natural, se procede del siguiente modo para ambos tipos de espita:

- encender el quemador con la llama al máximo;
- quitar el mando simplemente tirando, sin hacer palanca sobre el panel frontal que se podría dañar;
- acceder al by-pass con un pequeño destornillador y desenroscar unas 3 vueltas (girando el destornillador en el sentido antihorario);
- girar la varilla de la espita en sentido antihorario hasta el final, la llama estará al máximo;
- enroscar de nuevo lentamente el by-pass sin colocar axialmente el destornillador hasta reducir la llama a unos 3/4, comprobando que es suficientemente estable incluso con una corriente moderada de aire.



Conexión a la red eléctrica

Antes de realizar la conexión, compruebe lo siguiente:

- que la tensión de la red corresponde a la indicada en la placa de registro;
- que la toma de tierra funciona.

Si el aparato está equipado con un cable sin clavija, la clavija que se debe emplear debe ser del tipo normalizado y se debe tener en cuenta que:

- el cable verde-amarillo debe conectarse a la toma de tierra;
- el cable azul para el neutro;
- el cable marrón para la fase;
- el cable no debe entrar en contacto con paredes cuya temperatura sea superior a 75°C;
- en caso que se deba sustituir el cable, el nuevo debe ser del tipo H05VV-F con la sección adecuada (ver fig. 2);
- en caso de que el aparato se entregue sin cable, utilizar uno del tipo H05VV-F con la sección adecuada (ver fig. 2).

Atención: la espina, esta debe ser fácilmente accesible después que el aparato ha sido instalado.

Nota: El conductor amarillo-verde deberá ser 2÷3 cm. más largo que los otros conductores.

Importante: el fabricante declina cualquier responsabilidad por daños derivada del incumplimiento de las instrucciones y de la normativa en vigor. Es recomendable comprobar que la toma de tierra del aparato se haya realizado correctamente (ver esquema de la fig. 2 "Características técnicas").

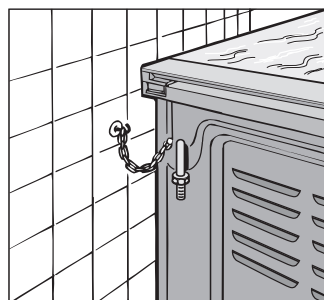
La cadena de seguridad

! Para evitar volcar accidentalmente el aparato, por ejemplo por parte de un niño al trepar la puerta del horno, las cadenas de seguridad DEBEN estar instaladas !

La cocina está dotada de cadenas de seguridad que deben fijarse con un tornillo (no suministrada como accesorio) en la pared detrás del aparato, a la misma altura que la fijación en el aparato.

Controle que las cadenas estén fijadas en la parte posterior de la cocina, como indicado en el dibujo, de manera que queden estrechas y paralelas al nivel del suelo.

! Finalizada la instalación, las cadenas deben estar tensadas!



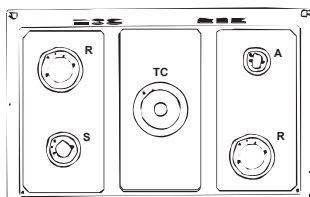
Características de los quemadores y de los picos

Tabla 1

Quemador	Diámetro (mm)	Potencia tèrmica kw(p.c.s.*)		Gas liquido G30-G31				Gas natural G20	
		Nomin.	Redut.	By-pass 1/100 (mm)	Pico 1/100 (mm)	Capacid * g/h		Pico 1/100 (mm)	Capacid* l/h
						***	**		
Ràpido (Grande R)	110	2.80	0.80	45	83	204	200	123	267
Semi Ràpido (Medio) S	86	1.65	0.58	35	65	120	118	97	157
Auxiliari (Pequeno) A	66	1.00	0.40	32	50	73	71	77	95
Triple Corona Económico (TC)	145	4.00	1.70	70	98	291	286	145	381
Presiones de suministro	Nominale (mbar) Mínimo (mbar) Màximo (mbar)					28-30 20 35		20 17 25	

- * A 15°C y 1013 mbar-gas seco
- ** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
- *** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
- Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³
- Ciudad P.C.S. = 15,87 MJ/m³

Cuidado: conforme los dictados de la Directiva CEE 2009/142 la adaptación al gas Ciudad es factible únicamente para aquellos aparatos con dispositivos de seguridad contra fugas de gas (referencia H). Para la transformación a gas de ciudad, solicitar el kit de picos en un centro de Asistencia Técnica .



K 9F71SB(X)/I

Características técnicas

Dimensiones útiles del horno: longitud cm. 39,5
profundidad cm. 40,0
altura cm. 31,5

Volúmen útil del horno: litros 50

Dimensiones útiles del compartimiento calienta-platos: longitud cm. 43,85
profundidad cm. 41,60
altura cm. 6,00

ENERGY LABEL

(ETIQUETA DE ENERGÍA y ECODISEÑO)

Reglamento (UE) nº 65/2014, por el que se aplica la Directiva 2010/30/CE. Reglamento (UE) nº 66/2014, por el que se aplica la Directiva 2009/125/CE.

Reglamento EN 60350-1,
Reglamento EN 50564

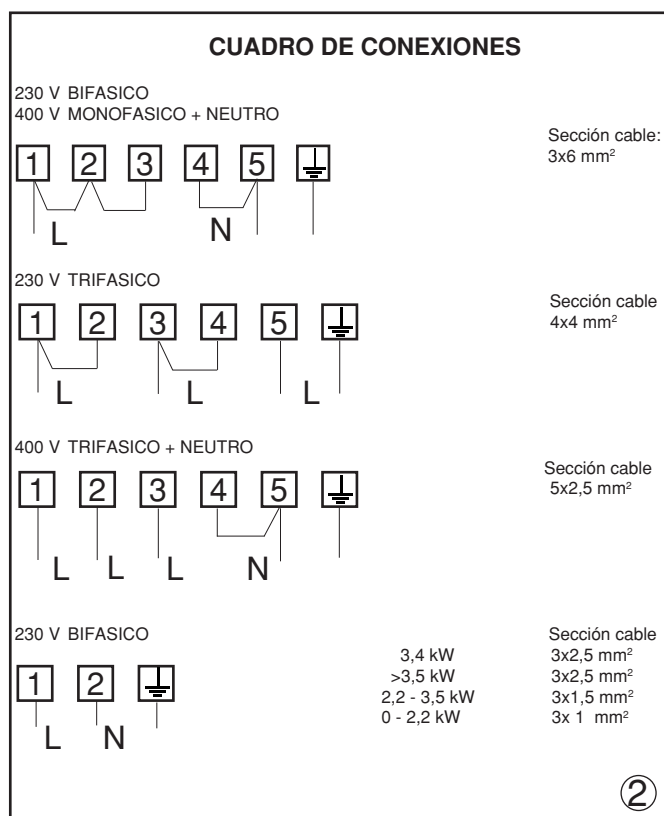
Tensión y frecuencia de alimentación:
ver placa características

Quemadores: adaptables a todos los tipos de gas indicados en la placa de características.



Estos aparatos han sido contruidos de conformidad con las siguientes Normas Comunitarias:

- 2006/95/CE Baja Tensión del 12/12/2006 y sus sucesivas modificaciones
- 2004/108/CE del 15/12/2004 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones;
- 2009/142/CEE del 30/11/2009 (Gas) y sucesivas modificaciones;
- 2012/19/CEE (RAEE)
- 1935/2004 Reglamento Europeo (materiales en contacto con alimento);



Potencia de los elementos

resistencia inferior	1,50 kW
resistencia superior	0,70 kW
resistencia circular horno	2,00 kW
grill	2,00 kW
ventilador	25 W
luz horno	15 W

Potencia de horno electrico

horno estatico	2,20 kW
horno ventilado	2,20 kW
horno multihorno	2,21 kW
horno multifuncion	2,70 kW

Instrucciones de uso

Las varias funciones de la cocina se seleccionan mediante los dispositivos y órganos de control situados en el panel de mandos de la misma.

Mandos de control de los quemadores de gas de la encimera (N)

A la altura de cada uno de los mandos se indica con un círculo relleno ● la posición del quemador de gas que este controla. Para encender uno de los quemadores acercarse al mismo una llama o un encendedor, apretar a fondo y girar el mando correspondiente en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta llegar a la posición de **máximo** ◊. Los quemadores pueden funcionar al máximo de su potencia, al mínimo o con potencias intermedias. En relación con los distintos regímenes de funcionamiento posibles, en el mando, además de la posición de apagado, que se indica con el símbolo ● cuando este se halla a la altura de la marca de referencia, se señalan las posiciones de **máximo** ◊ y **mínimo** ◊. Estas posiciones se alcanzan girando el mando en sentido contrario al de las agujas del reloj desde la posición de apagado. Para apagar el quemador, en cambio, hay que girar el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la detención (indicada, como se ha dicho, con el símbolo ●).

Encendido electrónico de los quemadores de la encimera

Algunos modelos están provistos de encendido instantáneo electrónico de los quemadores de gas de la encimera: se reconocen por la existencia del dispositivo de encendido (ver imagen C). Este dispositivo se pone en marcha ejerciendo una ligera presión sobre el pulsador "T", identificable gracias al símbolo ✦. Para encender el quemador elegido no habrá más que apretar el pulsador "T" y al mismo tiempo apretar a fondo y girar en sentido contrario al de las agujas del reloj el mando correspondiente hasta obtener el encendido. Para conseguir un encendido inmediato se aconseja apretar el pulsador en primer lugar y después girar el mando.

Advertencia: en caso de que la llama del quemador se apague de manera accidental, cerrar el mando de control y no volver a intentar el encendido hasta que haya pasado por lo menos 1 minuto.

Modelos con dispositivo de seguridad contra fugas de gas de los quemadores de la encimera (sólo en algunas versiones).

Estos modelos se pueden identificar por la presencia de dicho dispositivo (ver imagen H).

Importante: como los quemadores de la encimera están dotados de dispositivo de seguridad, tras el encendido del quemador **es necesario mantener apretado el mando durante unos 6 segundos** para permitir el paso del gas hasta que se caliente el termopar de seguridad.

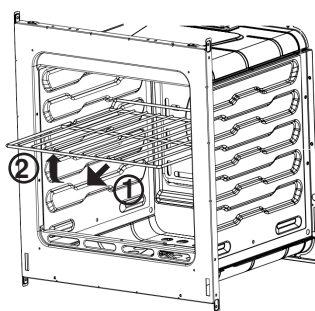
Atención: antes de utilizar el horno y el grill por vez primera se recomienda dejarlos en funcionamiento unos 30 minutos con el termostato al máximo, la puerta abierta y el local bien ventilado. El olor que a veces se genera durante dicha operación es debido a la evaporación de las sustancias empleadas para proteger el horno y el grill en el período que transcurre desde la fabricación de la cocina hasta su puesta en funcionamiento.

N.B. Durante el primer ciclo de cocción en vacío del horno, la tapa de la encimera deberá mantenerse cerrada a fin de evitar el consiguiente amarillamiento.

Atención: utilizar la repisa de abajo solamente en caso de cocciones con asador (si lo hay). En las demás cocciones no usar jamás la repisa inferior y no depositar nunca objetos sobre el fondo del horno durante su funcionamiento, pues se podría estropear su esmalte. Colocar siempre los recipientes de cocción (bandejas, papel de aluminio, etc.) sobre la rejilla suministrada junto con el aparato y que, para tal fin, se halla introducida en las guías del horno.

ATENCIÓN: El horno está dotado de un sistema de bloqueo de las parillas que permite quitarlas sin que sobresalgan del horno (1).


Para quitar completamente las parillas, como se indica en el dibujo, es suficiente levantarlas cogiéndolas de la parte delantera y tirar (2).




Mandos del horno

El horno multifunción reúne en un único aparato las virtudes de los tradicionales hornos de convección natural, "estáticos", y las de los modernos hornos de convección forzada, "ventilados". El horno multifunción es un aparato extraordinariamente versátil que permite elegir de manera fácil y segura entre 7 métodos distintos de cocción. Para seleccionar las varias funciones de cocción que el horno ofrece no hay más que accionar los mandos:

- de selección (L)
- del termostato (M) situados en el panel de mandos.

En todas las posiciones del mando de selección, excepto en la de reposo, indicada con el "o", la luz del horno se mantiene encendida; la posición del mando señalada con el símbolo  permite encender la luz del horno aunque no haya ningún elemento de calentamiento activado. Si la luz del horno está encendida significa que este está en funcionamiento; permanece encendida durante toda la cocción.

1. "Descongelación"

- Posición mando "L": 
- Posición mando "M": cualquiera

El ventilador situado en el fondo del horno hace que el aire circule a temperatura ambiente alrededor de la comida. Resulta muy adecuado para la descongelación de cualquier tipo de comida, en especial para comidas delicadas a las que un excesivo calor no les va bien, como por ejemplo: tartas heladas, pasteles con crema o nata y pasteles con fruta. El tiempo de descongelación se reduce a la mitad aproximadamente. En el caso de carnes, pescado o pan se puede acelerar utilizando la función de horno ventilado programando una temperatura de 80 - 100 °C.

2. “Estático”

- Posición mando “L”: 

- Posición mando “M”: a elegir, entre 50 °C y Máx.

En esta posición se encienden la luz y las resistencias inferior y superior. Es el clásico horno de nuestras abuelas que, sin embargo, Ariston ha llevado a un excepcional nivel de distribución de la temperatura y contención del consumo. El horno estático sigue siendo el mejor cuando se trata de cocinar platos cuyos ingredientes están compuestos por dos o más elementos que conforman un plato único, como por ejemplo: coles con costillas de cerdo, bacalao a la basca, bacalao “all’anconetana”, “teneroni” (carne tierna) de ternera con arroz, etc. Se logran excelentes resultados en la preparación de platos a base de carne de buey o ternera como: asados, estofados, goulasch, carnes de caza, pierna y lomo de cerdo, etc. que requieren una cocción lenta con añadidura continua de líquidos. Sigue siendo el mejor sistema para la cocción de galletas secas, pastas para el té, etc. así como para la fruta en general. En la cocción en horno estático utilícese una sola repisa, pues el uso de varias repisas puede dar lugar a una mala distribución de la temperatura. Si se emplean las varias repisas disponibles se podrá equilibrar la cantidad de calor entre las partes superior e inferior, en particular las dos repisas inferiores permiten tener más calor por abajo.

3. “Ventilado”

- Posición mando “L”: 

- Posición mando “M”: a elegir, entre 50 °C y Máx.

En el horno ventilado, de circulación forzada de aire caliente, el calor gira alrededor de la comida movido continuamente por una turbina ubicada en el fondo del horno. De este modo, el aire cuece y dora la comida de manera uniforme y en todos los puntos. Como en el horno ventilado el calor es constante y uniforme en todo el horno, se pueden cocer simultáneamente alimentos distintos siempre y cuando las temperaturas de cocción que estos requieran sean similares. Se pueden utilizar dos repisas al mismo tiempo siguiendo las advertencias formuladas en el apartado “Cocción simultánea en varias repisas”. ¿Consejos acerca de los alimentos que resulta más indicado cocinar en el horno ventilado? Se logran excelentes resultados con los primeros platos que requieren un gratinado o una cocción bastante prolongada, como por ejemplo: lasañas, macarrones “pasticciati” (con queso, mantequilla y salsa de carne picada), arroces tipo “risotto soffiato”, “vol au vent”, etc. En cuanto a las carnes, su uso resulta muy ventajoso en la cocción de asados, pues la mejor distribución de la temperatura permite emplear temperaturas más bajas, que limitan la dispersión de los jugos manteniendo las carnes más tiernas y reduciendo notablemente la disminución de peso. El horno ventilado resulta muy indicado para la cocción de pescado, porque permite cocinarlo con una escasa condimentación, manteniendo inalterado su aspecto y su sabor. Por lo que respecta a las guarniciones, se obtienen magníficos resultados en la cocción de verduras asadas como coles, berzas, nabos rojos, zanahorias, calabacines, berenjenas y pimientos. En la preparación de postres, se consiguen buenos resultados cocinando masas que tengan que fermentar como las de bizcochos, brioches y croissants. La función de horno ventilado también se puede utilizar para descongelar carne blanca o roja, pescado y pan programando una temperatura de 80

- 100 °C. Para descongelar alimentos más delicados se puede programar a 50 °C o simplemente usar la circulación de aire frío ajustando el mando a 0 °C.

4. “Grill”

- Posición mando “L”: 

- Posición mando “M”: Máx.

La cocción al grill se produce por la irradiación térmica unidireccional de arriba a abajo generada por una resistencia eléctrica incandescente. La temperatura muy elevada y direccionada del grill permite dorar las carnes de forma inmediata y superficial; al evitar casi por completo la pérdida de los jugos de las carnes, estas se mantienen más tiernas. La cocción al grill es especialmente adecuada para la preparación de platos que requieren una elevada temperatura superficial: bistecs de ternera y buey, entrecôtes, filetes, hamburguesas, etc.

5. “Doble grill”

- Posición mando “L”: 

- Posición mando “M”: Máx.

Se trata de un grill más grande de los habituales y con un diseño completamente nuevo: el rendimiento de cocción aumenta un 50%. El doble grill elimina las zonas de las esquinas con ausencia de calor.

Nota: las cocciones al grill (funciones 4 y 5) se deben efectuar con la puerta cerrada, no se deben superar los 200°C. de temperatura.

6. “Horno gratinador”

- Posición mando “L”: 

- Posición mando “M”: a elegir, entre 50 y 200 °C.

Une a la irradiación térmica unidireccional la circulación forzada de aire dentro del horno. Esto impide que se quemen los elementos superficiales aumentando el poder de penetración del calor. Utilizando el horno gratinador se consiguen magníficos resultados en la preparación de pinchos mixtos de carne y verdura, salchichas, costillas de cerdo, chuletas de cordero, pollo “alla diavola” (con salsa picante), codorniz con salvia, filete de cerdo, etc. En cuanto al pescado, el horno gratinador es insuperable en la cocción de sepias rellenas y rodajas de mero, atún, pez espada, etc.

7. “Horno suave”

- Posición mando “L”: 

- Posición mando “M”: a elegir, entre 50 y 180 °C.

Se enciende la luz del horno, se activa la resistencia inferior y se pone en marcha el ventilador. La temperatura fijada por medio del mando del termostato se alcanza y se mantiene de manera automática. Esta función se aconseja para completar la cocción de los alimentos (depositados en torteras) que estén bien cocidos superficialmente pero que hayan quedado algo crudos en su interior. También resulta indicada para la cocción de bizcochos y tartas recubiertas de fruta o mermelada, que requieren un moderado calor superficial. De todos modos, en estos casos se recomienda seguir las siguientes advertencias:

- Introducir siempre el pastel o dulce cuando el horno ya esté caliente.
- Como en esta posición el horno se calienta lentamente, llevarlo a la temperatura deseada empleando la función



de horno estático (posición 2); una vez alcanzada la temperatura deseada, establecer la posición 7.

- No poner en el horno más de un alimento a la vez.
- Se debe usar la rejilla (a no ser que el alimento se cueza directamente en la bandeja grasera), porque permite una mejor circulación del calor; en cualquier caso, no dejar en el horno las bandejas graseras que no se vayan a utilizar.
- Colocar la rejilla en la tercera o segunda repisa de más abajo, para aprovechar el calor que sube desde el fondo. Poner la tortera en el centro de la rejilla.
- No abrir la puerta durante la cocción de los pasteles o dulces, para evitar disminuciones de temperatura, que provocarían la detención de la cocción, con la consiguiente pérdida de volumen de la masa en plena fermentación.
- Téngase en cuenta que la máxima temperatura que se puede alcanzar con esta función es de aproximadamente 180 °C; temperaturas más elevadas sólo se pueden conseguir esperando mucho tiempo. Si se requieren temperaturas superiores, se recomienda utilizar las funciones 2 (horno estático) o 3 (horno ventilado).

Piloto del termostato (M)

Indica la fase de calentamiento del mismo; su apagado señala que, en el interior del horno, se ha alcanzado la temperatura programada con el mando. A partir de ese momento, los encendidos y apagados alternativos de este piloto indican que el termostato está trabajando correctamente para mantener constante la temperatura del horno.

Mando del cuentaminutos (S)

Para utilizar el cuentaminutos es necesario programar la alarma girando el mando "S" hasta darle casi una vuelta entera en el sentido de las agujas del reloj ; a continuación, volviendo atrás , establecer el tiempo deseado haciendo coincidir el número correspondiente a los minutos programados con la referencia fija que figura en el panel de mandos frontal.

Consejos prácticos para el uso de los quemadores

Para obtener el máximo rendimiento es útil recordar lo siguiente:

- utilizar recipientes adecuados a cada quemador (ver tabla) para evitar que las llamas sobresalgan del fondo de los recipientes.
- utilizar únicamente fuentes y cacerolas de fondo plano.
- en el momento del hervor girar la perilla hasta la posición de mínimo.
- utilizar siempre recipientes con tapa.

Quemador	Diametro Recipientes (cm)
Triple Corona(TC)	28 - 30
Rapido (R)	24 - 26
Semi Rapido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14

Interrumpir la cocción llevando el mando **PROGRAMAS** hasta la posición "0" .

Eliminación del electrodoméstico viejo



En base a la Norma europea 2012/19/CEE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

Reglamento Europeo nº 1935/2004 - materiales en contacto con alimentos. Información para los usuarios.



El símbolo reproducido en la figura, presente en el envase, indica que los materiales que pueden entrar en contacto con los alimentos, en este producto, resultan conformes con lo dispuesto en el reglamento europeo nº 1935/2004. En el interior del horno los alimentos podrían entrar en contacto con: las rejillas del horno, bandejas graseras, planchas de pastelería, el cristal de la puerta del horno, las juntas de goma, asadores y las paredes del horno. En la cocina con: rejillas, quemadores y la propia encimera. En el compartimiento calentaplatos, con las propias paredes.

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

Preparación de postres y repostería en general

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


Masa de dulce muy seca
En la próxima oportunidad seleccionar temperatura de 10°C superior y reducir el tiempo de cocción.
Quando el bizcocho no fermenta
Usar meno líquido o bajar la temperatura di 10°C.
Torta oscura en la superficie
Colocar el molde mas abajo, seleccionar una temperatura menor y prolongar el tiempo de cocción.
Buen aspecto por fuera, pegadizo por dentro
Usar menos líquido, reducir la temperatura, aumentar el tiempo de cocción.
El bizcochuelo no se desprende del molde
Untar bien el molde y espolvorearlo con un poco de pan rallado o harina.
Cocina hecha sobre varios niveles, pero no todas las preparaciones igualmente hechas
Seleccionar una temperatura inferior. No necesariamente las fuentes introducidas al mismo tiempo deben quitarse juntas.

Cocción del pescado y de la carne


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

Utilización del grill

Este horno ofrece dos diferentes posibilidades de cocción.

Utilizar la posición 4  "grill" para porciones pequeñas; esta posición, con un consumo de sólo 2000 W, garantiza una perfecta cocción de pequeñas porciones, tales como emparedados tostados, salchichas de Frankfurt, etc...

El alimento debe ser situado en el centro de la parrilla ya que sólo se enciende la parte central de la resistencia superior, por lo que el alimento colocado en los ángulos no se cuece.

La posición 5  "Doble grill" permite asar sobre toda la superficie de la parrilla; se aconseja utilizar esta función cuando el alimento es uniformemente distribuido y se requiere un dorado parejo.

Nota:

Sólo para los modelos con "Horno Eléctrico" controlados por dos mandos separados (selector - termostato) se puede usar la parilla con la puerta cerrada, sin usar la protección del mando.

Para parrilladas con puerta cerrada no se deben superar los 200°C. de temperatura.

Durante su uso el aparato alcanza altas temperaturas. Se debe prestar atención a fin de no tocar las resistencias en el interior del horno.

ATENCIÓN. Las partes accesibles pueden alcanzar altas temperaturas durante el uso. Deberá impedirse el acceso de los niños al aparato.

Importante: efectuar la cocción en el grill con la puerta del horno cerrada para obtener, además de los mejores resultados, un sensible ahorro de energía (aprox. 10 %).

Para las posiciones de funcionamiento del grill se aconseja situar el mando del termostato al máximo ya que ésta es la posición de rendimiento optimizado del grill, basado en la irradiación de rayos infrarrojos. Ello no impide que, de ser necesario, sea posible disponer el termostato para la cocción en grill a temperaturas inferiores a la máxima; para ello basta disponer el mando del termostato sobre el valor de temperatura preferido.

Para utilizar las funciones grill se debe disponer la parrilla en uno de los últimos niveles partiendo desde abajo (véase tabla de cocción). A fin de recoger las grasas y evitar que se genere humo, se debe colocar una bandeja grasera en el primer nivel inferior.

Consejos prácticos para la cocción

Posición mando Selección	Alimento cocinado	Peso (Kg)	Posición de cocción repisas desde abajo	Tiempo de precalentamiento (minutos)	Posición mando termostato	Tiempo de cocción (minutos)
1 Descongelación ☒	Todos los alimentos congelados					
2 Estático ☐	Costillas de cerdo	0.5	2	15	200	35
	Asado de ternera	0.5	2	15	200	30
	Pato	0.5	1-2	15	200	30-35
	Merengues	-	2	10	100	60-75
	Galletas	-	2	10	140	15-20
3 Ventilado ☒	Pizza(en varias repisas)	1	2	15	220	20-35
	Lasagnas	1	3	10	180	30-35
	Tagliatelle al horno	1	3	10	180	20-30
	Cordero	1	2	10	180	40-45
	Pollo	1	2	10	180	60-75
	Caballia	1	2	10	180	50-55
	Dentón	1,5	2	10	180	55-60
	Tarta de chocolate	1	3	10	160	50-60
4 Grill ☐	Lenguado y sepias	1	4	5	Max	8
	Calamares y langostinos	1	4	5	Max	4
	Rodajas de merluza	1	4	5	Max	10
	Verduras a la parrilla	1	3-4	5	Max	8-10
5 Doble Grill ☐	Bistecs de ternera	1	4	5	Max	15-20
	Chuletas	1,5	4	5	Max	25
	Hamburguesas	1	3	5	Max	7
	Caballia	1	4	5	Max	20-25
6 Doble Grill Ventilado ☒	Pollo a la parrilla	1,5	2	5	200	55-60
	Seppias	1,5	2	5	200	40-45
7 Horno suave ☒	Bizcochos	0,5	3	Preheat on setting 2 for 15 minutes	160	30-40
	Tartas	1	3		180	35-40
	Tartas de fruta	1	2		180	50-60
	Brioques	0,5	2		160	40-45

Nota: Los tiempos de cocción son meramente orientativos y pueden variar según los gustos personales.

Mantenimiento periódico y limpieza de la cocina

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

- Las partes esmaltadas y los paneles auto-limpiantes, en caso de tenerlos, deben lavarse con agua tibia, sin usar polvos abrasivos ni sustancias corrosivas que podrían arruinarlas;
- el interior del horno debe limpiarse con cierta frecuencia, mientras esté tibio, usando agua caliente y detergente, enjuagando y secando luego cuidadosamente;
- los quemadores deben lavarse con frecuencia con agua caliente y detergente tratando de quitar las incrustaciones;
- en las cocinas dotadas de encendido automático es necesario efectuar con frecuencia una esmerada limpieza de las partes extremas de los dispositivos de encendido instantáneo electrónico y verificar que los orificios de salida del gas de los quemadores no resulten obstruidos;
- las placas eléctricas se limpian con un paño humedecido y se engrasan con un poco de aceite mientras están tibias;
- el acero inox se mancha a veces cuando permanece en contacto por largo tiempo con agua muy calcárea o con detergentes agresivos (que contienen fósforo). Se sugiere aclarado abundante y secado inmediato después de la limpieza. Conviene secar bien cualquier rebosamiento de agua;
- en los modelos dotados de tapa de cristal, la limpieza debe efectuarse con agua caliente, evitando el empleo de paños rústicos o de sustancias abrasivas;

N.B.: evitar bajar la tapa cuando los quemadores de gas o las placas eléctricas estén aún calientes. Elimine el líquido que se podría encontrar sobre la tapa antes de abrirla.

Importante: controlar periódicamente el estado de conservación del tubo flexible de conexión gas y sustituirlo ni bien presente alguna anomalía; se aconseja sustituirlos anualmente.

Reemplazo de la lámpara en la bóveda del horno

- Quitar a la cocina la alimentación mediante el interruptor omnipolar utilizado para la conexión a la instalación eléctrica, o desenchufarlo.
- Aflojar la tapa de vidrio del portalámpara;
- Desenroscar la lámpara y sustituirla con una resistencia a alta temperatura (300°C) con las siguientes características:
 - Tensión 230V
 - Potencia 15W
 - Casquillo E14
- Colocar de nuevo la tapa de vidrio. Volver a darle alimentación a la cocina.

Consejos para la eficiencia energética

Siempre que sea posible, evite el precalentamiento del horno y siempre trate de llenarlo. Abra la puerta del horno tan poco como sea posible porque el calor se pierde cada vez que se abre. Para ahorrar una cantidad sustancial de energía, solo apague el interruptor del horno entre 5 a 10 minutos antes de terminar su tiempo de cocción previsto y aproveche el calor que el horno continúa generando.

- Los programas automáticos están basados en productos alimenticios regulares.
- Mantenga los empaques limpios y ordenados para prevenir pérdidas de energía a través de la puerta
- Si tiene una tarifa eléctrica regulada según la hora del día, la opción de "cocción diferida" le ayudará a ahorrar al retrasar la operación de cocción a un momento del día en que la tarifa eléctrica sea más barata.

Para desmontar la puerta del horno

La puerta puede ser desmontada a fin de limpiar el horno más eficazmente; para ello, proceder de la siguiente forma:

- 1) abrir por completo la puerta;
- 2) girar las dos palancas "B" llevándolas de la posición 1 a la posición 2 (véase fig. E);
- 3) cerrar lentamente la puerta hasta su detención; tomarla con ambas manos por la derecha y por la izquierda, cerrarla ulteriormente y extraerla elevándola;
- 4) para reinstalar la puerta es necesario aplicar el procedimiento de desenganche en orden y sentido inverso; insertar las dos bisagras en los respectivos alojamientos y abrir por completo la puerta;
- 5) girar las dos palancas "B" para situarlas nuevamente en la posición 1.

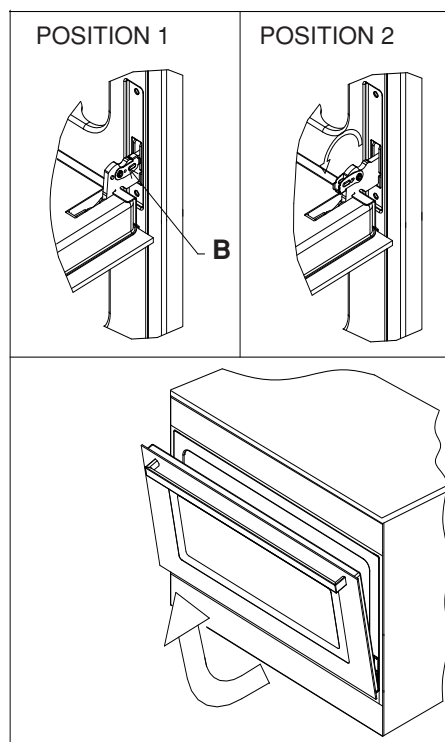


Fig E

Para garantir a eficiência e a segurança deste electrodoméstico:

- **dirija-se exclusivamente a centros de assistência técnica autorizados.**
- **solicite sempre a utilização de peças originais.**

- 1 Estas instrucciones son válidas sólo para los países de destinación cuyos símbolos figuran en el folleto y en la placa matrícula del aparato.
- 2 **Este manual pertenece a un aparato de clase 1 (aisado) o clase 2 - subclase 1 (empotrado entre dos muebles).**
- 3 Antes de utilizar el aparato leer con atención las instrucciones contenidas en el presente manual, en cuanto proveen importantes advertencias respecto a la seguridad de instalación, uso y mantenimiento. Conservar cuidadosamente este manual para posteriores consultas.
- 4 Después de haber quitado el embalaje asegurarse que el aparato resulte íntegro. En caso de duda, no utilizar el aparato y dirigirse a personal profesionalmente calificado. Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno clavos, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños dado que constituyen potenciales fuentes de peligro.
- 5 La instalación debe efectuarse según las instrucciones del fabricante y por personal profesionalmente calificado. Una incorrecta instalación puede causar daños a personas, animales o cosas, con relación a los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.
- 6 La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza sólo cuando el mismo resulte correctamente conectado a una eficiente instalación de conexión a tierra, conforme a lo previsto por las normas de seguridad eléctrica. Es necesario verificar este fundamental requisito de seguridad y, en caso de duda, solicitar un control cuidadoso de la instalación por parte de personal profesionalmente especializado. El fabricante no puede ser considerado responsable por los eventuales daños causados por la falta de conexión a tierra de la instalación.
- 7 Antes de conectar el aparato, comprobar que los datos de la placa (puesta en el aparato y/o en el embalaje) características correspondan a los de la red de distribución eléctrica y gas.
- 8 Comprobar que la capacidad eléctrica de la instalación y la de las tomas de corriente resulten adecuadas a la potencia máxima del aparato indicada en la placa características. En caso de duda, dirigirse a personal profesionalmente especializado.
- 9 Al efectuarse la instalación, es necesario disponer de un interruptor omnipolar con una distancia de apertura entre los contactos igual o superior a 3 mm.
- 10 En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y el enchufe del aparato, llamar a personal técnico para reemplazar la toma con otra de tipo adecuado. El técnico, en particular, deberá también comprobar que la sección de los cables de la toma de corriente resulte adecuada a la potencia absorbida por el aparato. En general, es desaconsejable el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o extensiones. En caso de que el uso de estos fuese indispensable, será necesario utilizar solamente adaptadores simples o múltiples y extensiones conformes a las normas vigentes de seguridad, tratando de no superar el límite de capacidad en valor de corriente, indicado en el adaptador simple y en las extensiones, y el de máxima potencia indicado en el adaptador múltiple.
- 11 No dejar el aparato enchufado inútilmente. Apagar el interruptor general del aparato cuando el mismo no se utilice, y cerrar la llave del gas.
- 12 No obstruir las aperturas o ranuras de ventilación o de eliminación del calor.
- 13 El cable de alimentación de este aparato no debe ser sustituido por el usuario. Cuando el cable presente averías, o para su sustitución, dirigirse exclusivamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante.
- 14 Este aparato deberá destinarse exclusivamente al uso para el cual ha sido expresamente concebido. Cualquier otro uso (por ejemplo: para caleccionar ambientes) debe considerarse impropio y por ende peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.

- 15 El uso de cualquier aparato eléctrico exige la observación de algunas reglas fundamentales. En particular:
 - no tocar el aparato con manos o pies mojados o húmedos
 - no usar el aparato con los pies descalzos
 - no usar extensiones, si no se lo hace prestando la debida atención.
 - no tirar del cable de alimentación, o del aparato mismo, para quitar el enchufe del tomacorriente.
 - no dejar expuesto el aparato al alcance de agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.)
 - no permitir que el aparato sea usado por niños o por incapacitados, sin vigilancia.
- 16 Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento, desconectar el aparato de la red de alimentación eléctrica, desenchufándolo o apagando el interruptor de la instalación.
- 17 En caso de desperfecto y/o funcionamiento defectuoso del aparato, apagarlo, cerrar la llave del gas y no manipularlo. Para la eventual reparación, dirigirse solamente a un centro de asistencia técnica autorizado y solicitar la utilización de repuestos originales. El incumplimiento de lo anteriormente indicado, podría comprometer la seguridad del aparato.
- 18 Cuando se decida no utilizar más un aparato de este tipo, antes de desecharlo se ruega inutilizarlo, cortándole el cable de alimentación, luego de haber quitado el enchufe del tomacorriente. Se ruega además inutilizar las partes del aparato susceptibles de constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían servirse del aparato fuera de uso para sus juegos.
- 19 No apoyar ollas inestables o deformadas sobre los quemadores y las placas eléctricas, para evitar que se vuelquen. Colocar las ollas sobre la encimera de manera que los asideros siempre resulten hacia el interior, para evitar choques accidentales.
- 20 Algunas partes del aparato, sobre todo las placas eléctricas, permanecen muy calientes después del uso y por un tiempo prolongado. Cuidado! no tocarlas.
- 21 No utilizar líquidos inflamables (alcohol, bencina...) en la cercanía del aparato mientras está en funciones.
- 22 Si se emplean otros electrodomésticos alrededor de la encimera, cuidar que el cable de alimentación no pase sobre las partes más calientes.
- 23 Controlar que los pomos estén siempre en la posición "*/"o" cuando el aparato no se utiliza.
- 24 Durante o uso do aparelho os elementos de aquecimento e algumas partes da porta do forno ficam muito quentes. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.
- 25 Los aparatos a gas necesitan una buena ventilación para funcionar correctamente. Controlar que durante la instalación se respeten los requisitos indicados en el párrafo relativo a la "Colocación".
- 26 En los modelos que presentan una protección de cristal o tapa superior, ésta puede agrietarse o partirse en caso de recalentamiento; por lo tanto conviene que todos los quemadores y las placas eléctricas eventuales resulten bien apagadas antes de bajar la protección. Remova da tampa o líquido eventualmente derramado antes de abrir.
- 27 Se o fogão for colocado sobre um estrado, tome as providências necessárias para que o aparelho não escorregue do estrado.
- 28 Não use o puxador da porta do forno para deslocar o fogão.
- 29 Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo as crianças) com capacidades psíquicas ou motoras reduzidas, ou com experiência e conhecimentos insuficientes, a não ser que haja uma supervisão ou instrução sobre a utilização do aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- 30 **As crianças devem ser seguidas a fim de assegurar-se que não brinquem com o aparelho.**
- 31 O dispositivo não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo, ou um sistema de comando à distância separado.
- 32 Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- 33 Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes.
- 34 Não coloque objectos sobre a porta do forno aberta.

Instruções para instalação

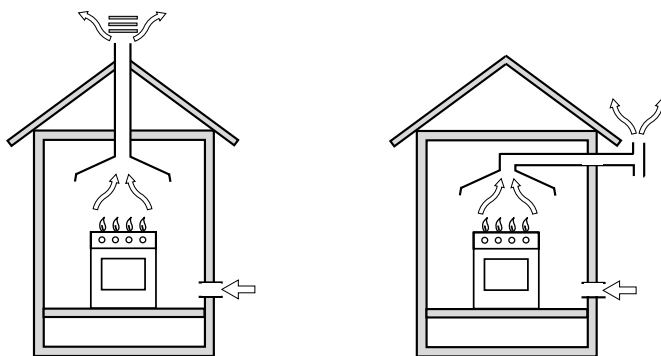
As instruções seguintes destinam-se ao instalador qualificado, a fim de que efectue as operações de instalação, regulação e assistência técnica da melhor maneira possível e conforme as normas em vigor.

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

Instalação

Importante: este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em locais permanentemente ventilados conforme as prescrições das Normas Nacionais em vigor. Devem ser respeitados os seguintes requisitos:

- a) O local deve prever um sistema de descarga para o externo dos fumos de combustão, realizado mediante uma capa ou um electro-ventilador que entre automaticamente em função cada vez que se acende o aparelho.



Em chaminé ou tubo de chaminé ramificado

Directamente para fora

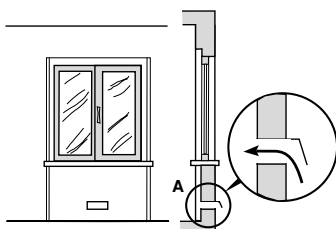
(reservado aos aparelhos de cocção)

- b) O local deve prever um sistema que permita a entrada de ar necessário para regular a combustão. O fluxo de ar necessário à combustão não deve ser inferior a 2 m³/h para kW de potência instalada. O sistema pode ser realizado capturando o ar directamente desde a parte externa do edifício através de um tubo de pelo menos 100 cm² de secção útil que não se entupa acidentalmente. Nos aparelhos que não estão equipados com o dispositivo de segurança para a falta de chama sobre o plano de cozedura, as aberturas para ventilação devem ser 100% aumentadas com um mínimo de 200 cm² (Fig. A). Outro sistema possível, seria o de capturar o ar em forma indireta, a partir de locais adjacentes que não constituam partes comuns do imóvel, ambientes com perigo de incêndio, nem quartos de dormir (Fig. B), que possuam um conduto de ventilação comunicante com a parte externa.

Detalhe A

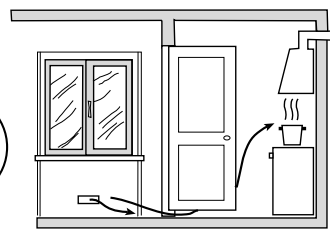
Local adjacente

Local a ser ventilado



Exemplos de abertura de ventilação para ar comburente

Fig. A



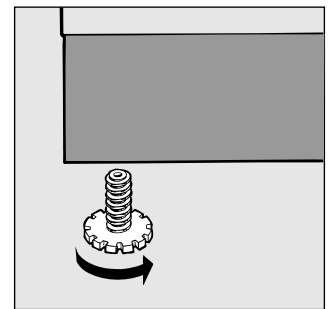
Aumento da fenda entre porta e soalho

Fig. B

- c) Para um emprego intensivo e longo do aparelho pode-se precisar de ventilação suplementar, por exemplo, a abertura de uma janela ou uma ventilação mais eficaz aumentando a potencia de aspiração mecânica se existir
- d) Os gases de petróleo líquidos mais pesados que o ar, concentram-se nas zonas baixas. Logo, os locais que contém os recipientes de GPL devem estar equipados com aberturas para o externo que permitam a evacuação desde baixo das eventuais fugas de gás. Portanto, os recipientes de GPL vazios ou parcialmente cheios não devem ser instalados ou depositados em locais ou vãos a um nível mais baixo que o do soalho (sótãos, etc.). É oportuno manter no local somente o recipiente que está sendo usado, colocando-o afastado de fontes de calor (fornos, chaminés, estufas, etc.) que podem fazê-lo atingir temperaturas superiores a 50°C.

Nivelamento

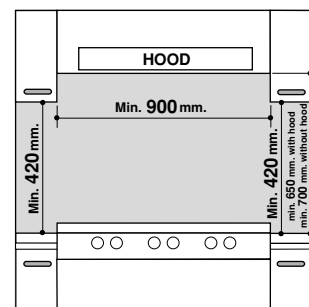
O fogão vem equipado com patas de regulação apropriadas para podê-lo regular. Em caso de necessidade, estas patas podem ser aparafusadas nas sedes apropriadas situadas nos cantos da base do fogão.



Instalação do fogão

Pode ser instalado ao lado de móveis cuja altura seja inferior ao da superfície de trabalho. A parede em contato com o lado posterior do fogão deve ser de material não inflamável. Durante o funcionamento a parede posterior do fogão pode alcançar uma temperatura 50°C mais elevada que a do ambiente.

- a) Os moveis situados ao lado, com altura superior aquela do plano de trabalho, devem ser situados ao menos 110 mm do bordo do mesmo plano.
- b) Os exaustores devem ser instalados conforme os requisitos pedidos no manual de instruções dos próprios e, de todas formas, a uma distância mínima de 650 mm.
- c) Se o fogão for instalada por baixo de um móvel pênsil, este deverá estar a uma distância mínima do plano de 700 mm. Os móveis adjacentes ao exaustor deverão manter uma distância mínima do plano de 420 mm.



Ligação ao gás

Antes de fazer a ligação do fogão à rede de distribuição, verifique se ele está preparado para o tipo de gás com que vai ser alimentado. Se não estiver, efectue a transformação indicada no parágrafo “Adaptação a tipos de gás diferentes”. A ligação do aparelho deve ser feita à direita. Se for necessário que o tubo passe por trás do aparelho, deverá ficar na parte baixa do fogão. Nesta zona, a temperatura é de cerca de 50°C.

-Ligação rígida (ver fig. 3 A e B)

A ligação ao gás de rede pode ser feita com um tubo metálico rígido ou com um tubo metálico flexível. Para isso, desmonte o porta-borracha (se já estiver montado) e enrosque a luva na conexão de rosca da rampa (ver fig. 3A). A luva que deve ser utilizada para a ligação rígida poderá já estar montada na rampa ou encontrar-se junto aos acessórios do fogão. Se assim não for, poderá solicitá-la ao seu revendedor.

Se permitido pelas normas nacionais, o tubo metálico, rígido ou flexível conforme às normas em vigor, pode ser atarraxado directamente na conexão de rosca da rampa colocando, entre os dois elementos a unir, uma vedação de estanqueidade (ver fig. 3B).

Seja como for, a utilização da luva é sempre muito recomendável.

- Ligação com tubo de borracha no porta-borracha (ver fig. 3 C e D):

Esta ligação é feita com uma mangueira de borracha que traz a marca de conformidade com as normas em vigor. A mangueira deve ser substituída, o mais tardar, na data indicada e as suas extremidades devem ficar bem presas por meio de braçadeiras normalizadas. Deve ficar numa posição completamente acessível para a inspecção do seu estado ao longo do seu comprimento.

Atenção: a utilização do porta-borracha só é permitida na instalação livre. No caso do aparelho estar montado entre dois móveis classe 2 st. 2-1, a única ligação consentida é a conexão rígida.

Importante: depois da instalação controle a boa estanqueidade das conexões.

- Para o funcionamento com B/P verifique se a pressão do gás é conforme às indicações da placa de matrícula.

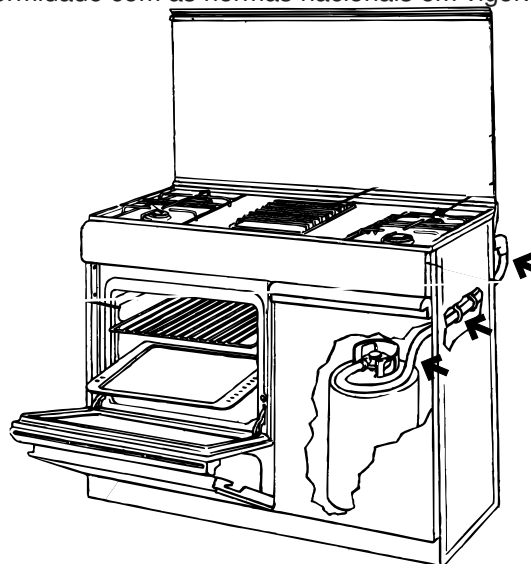
- Só utilize mangueiras de borracha normalizadas. Para o GPL, utilize um tubo em conformidade com as normas nacionais em vigor.

- Evite curvas bruscas no tubo e mantenha-o convenientemente afastado das paredes quentes.

Referências às regras de instalação para a conexão de gás do aparelho: ISO 228-1.

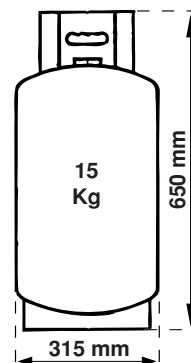
Instruções para o percurso obrigatório do tubo flexível (que há somente em alguns modelos)

A ligação entre o suporte para a borracha do fogão o regulador de pressão do cilindro de gás precisa ser efectuada mediante uma mangueira flexível de 95 cm. de comprimento, com as respectivas braçadeiras de fixação da mangueira. Esta mangueira precisa ser colocada no apropriado suporte da maneira ilustrada na afigura, de modo que não entre em contacto com superfícies quentes. Utilize mangueiras flexíveis e reguladores de pressão em conformidade com as normas nacionais em vigor.



Dimensões do cilindro de gás (que há somente em alguns modelos)

O cilindro precisa possuir uma capacidade máxima de 15 Kg. e satisfazer às dimensões (expressas em milímetros) determinadas pelas normas nacionais em vigor (veja a figura).



Ligação com tubo flexível

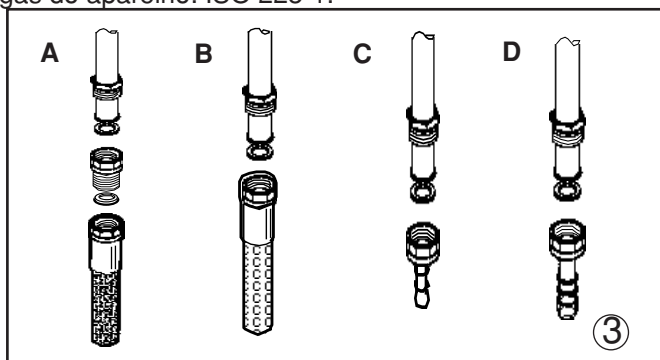
Efectuar a ligação mediante um tubo flexível para gás que corresponda às características indicadas pelas Normas Nacionais em vigor.

O diâmetro interno do tubo a ser utilizado deve ser:

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

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

- O tubo flexível, ao longo do seu trajecto, não deve estar em contacto em ponto algum, com partes que estejam a temperaturas superiores a 50°C;
- Não deve ter um comprimento inferior a 1500 mm.;
- Não deve estar sujeito a nenhum esforço de tracção e de torsão e além do mais, não deve apresentar curvas



- demasiado apertadas ou estrangulamentos;
- Não deve entrar em contacto com objetos afiados, esquinas com as partes móveis ou fique amassado.
- Deve poder-se inspeccionar facilmente ao longo do seu percurso de modo a poder controlar o seu estado de conservação;

Assegurar-se de que o tubo esteja bem calçado nas duas extremidades e fixe-o mediante braçadeiras conforme a las Normas Nacionais em vigor.

Em caso não possam ser respeitadas estas condições será necessário recorrer aos tubos metálicos flexíveis conforme a las Normas Nacionais em vigor.

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

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

Eliminar a braçadeira presente no aparelho. A junta de entrada de gás ao aparelho tem uma rosca 1/2 gas macho cilíndrico. Utilizar exclusivamente tubos conformes a las Normas Nacionais em vigor. A instalação destes tubos deve ser efectuada em modo que o seu comprimento, em condições de máxima extensão, seja inferior a 2000 mm. Quando a ligação estiver terminada, assegure-se de que o tubo metálico flexível não entre em contacto com as partes móveis ou fique amassado.

Controle da vedação

Importante: ao terminar a instalação controlar a vedação de todas as juntas utilizando uma solução de sabão e nunca uma chama.

Adaptação do plano aos diferentes tipos de gás

- Tire as grades, os espalhadores e extraia os queimadores das suas sedes;
- desatarraxe os injectores situados no fundo de cada porta-injector, servindo-se de uma chave de caixa de 7 mm (Fig. C), e substitua-os pelos adequados ao novo tipo de gás (ver a tabela 1 “Características dos queimadores e injectores”); aperte e atarraxe até ao fim;
- verifique a estanqueidade ao gás utilizando produtos de detecção de fugas;
- recoloque os queimadores, os espalhadores e a grade.

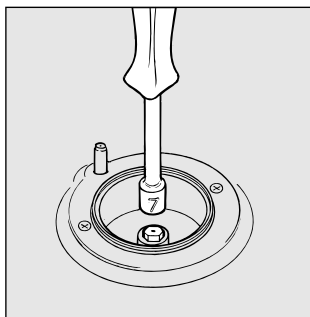


Fig. C

Atenção

Ao terminar a operação substitua a velha etiqueta de taradura com a que corresponde ao novo gás utilizado que se acha nos nossos Centros de Assistência Técnica.

Nota

Se a pressão do gás utilizado fôr diferente (ou variável)

daquela prevista, é necessário instalar na tubagem de entrada um regulador de pressão conforme as Normas Nacionais em vigor sobre os “reguladores para gás canalizados”.

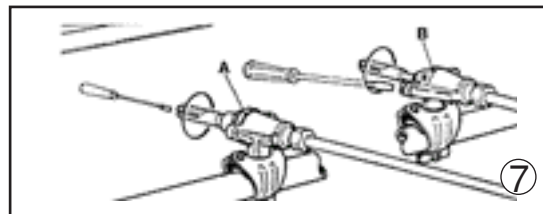
Regulação do "mínimo" dos queimadores do plano de trabalho

Se o fogão funcionar com gás liquefeito (B/P), o by-pass das torneiras deverá ficar bem atarraxado.

O fogão pode estar equipado com torneiras do tipo "A", com by-pass interno (o acesso é obtido com a introdução de uma pequena chave de parafusos na haste) ou de tipo "B" com by-pass externo no lado direito (acesso directo). Ver a figura 7.

Se o fogão deve funcionar com gás natural, procede-se da seguinte maneira para ambos os tipos de torneira:

- Acenda o queimador com a chama ao máximo;
- desenfie o manípulo, instalado por simples pressão, sem empurrar o painel de comandos para que não se estrague;
- com uma pequena chave de parafusos, desaperte o by-pass de cerca de 3 voltas (gire a chave de parafusos no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio);
- torne a rodar a haste da torneira no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio até o final do seu curso; a chama estará no máximo;
- aperte muito lentamente o by-pass, sem carregar na chave de parafuso, até criar uma chama aparentemente reduzida de 3/4, mas que seja suficientemente estável mesmo na presença de correntes de ar moderadas.



Ligação à rede eléctrica

Antes de efectuar a ligação à rede eléctrica, certifique-se de que:

- a tensão da rede corresponda à tensão indicada na placa de matrícula;
- a tomada de ligação à terra seja eficiente.

Se o cabo de alimentação do aparelho não possuir a ficha de ligação, a ficha a utilizar é a de tipo normalizado. Considere que:

- o cabo verde-amarelo deve ser utilizado para a ligação à instalação de terra;
- o cabo azul deve ser utilizado para o neutro;
- o cabo castanho para a fase;
- o cabo não deve entrar em contacto com paredes cuja temperatura alcance valores superiores a 75°C;
- em caso de substituição do cabo, utilize um cabo tipo H05VV-F com secção adequada (ver na fig.2);
- caso o aparelho tenha sido fornecido sem o cabo de alimentação, utilize um cabo tipo H05VV-F com secção adequada (ver na fig.2).

Atenção: uma tomada, esta deve ser facilmente acessível depois do aparelho ter sido instalado.

Nota: O condutor amarelo-verde precisa ser mais comprido de 2 ou 3 cm. dos demais condutores.

Importante: o fabricante declina qualquer responsabilidade por danos provocados pelo não cumprimento das regulamentações e das normas em vigor.

Aconselha-se a verificar se a ligação à instalação de terra do aparelho foi feita de maneira correcta (ver esquemas na fig. 2 "Características técnicas").

A correia de segurança

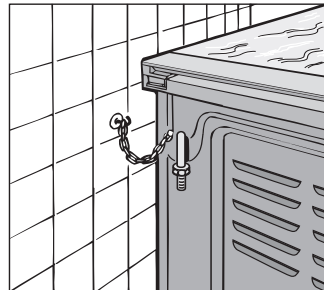
! Para evitar que o aparelho tombe acidentalmente, por exemplo, quando uma criança se pendura na porta do forno, as segurança DEVEM ser obrigatoriamente instaladas !

O fogão está equipado com correntes de segurança que têm de ser fixadas com um parafuso (não fornecido) na

parede por trás do aparelho, à mesma altura de fixação do aparelho.

Assegure-se de que as correntes estejam fixadas na parte de trás do fogão, tal como indicado no desenho, de forma que estejam apertadas e paralelas ao nível do solo.

! Terminada a instalação, as correntes devem ser mantidas em tracção !



Características dos queimadores e bicos

Tabla 1

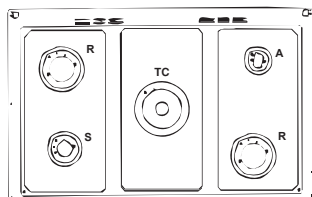
Queimador	Diámetro (mm)	Potência térmica kw(p.c.s.*)		Gas líquido G30-G31				Natural gas G20	
				By-pass 1/100 (mm)	Bico 1/100 (mm)	Capacid * g/h		Bico 1/100 (mm)	Capacid l/h
						***	**		
Nomin.	Redut.								
Rápido (Grande R)	110	2.80	0,80	45	83	204	200	123	267
Semi Rápido (Medio) S	86	1.65	0.58	35	65	120	118	97	157
Auxiliar (Pequeno) A	66	1.00	0.40	32	50	73	71	77	95
Ultra Rápido (Económico)	145	4.00	1.70	70	98	291	286	145	381
Pressões de alimentação	Nominal (mbar)					28-30		20	
	Minima (mbar)					20		17	
	Máxima (mbar)					35		25	

A 15°C en 1013 mbar-gás seco

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

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

Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³



K 9F71SB(X) / I

Características técnicas

Dimensões úteis do forno eléctrico:

largura cm. 39,5
profundidade cm. 40,0
altura cm. 31,5

Volume útil do forno:

litros 50

Dimensões úteis da gaveta estufa:

largura cm. 43,85
profundidade cm. 41,60
altura cm. 6,00

ENERGY LABEL

(RÓTULO ENERGÉTICO e CONCEPÇÃO ECOLÓGICA)

Directiva UE no. 65/2014 integrando a Directiva 2010/30/UE. Regulamento UE no. 66/2014 integrando a Directiva 2009/125/CE.
Regulamento EN 60350-1,
Regulamento EN 50564

Tensão e frequência da alimentação eléctrica:

ver quadro das características

Queimadores:

adaptáveis a todos os tipos de gás indicados na placa das características

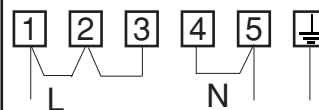


Este equipamento é conforme as seguintes normas comunitárias:

- 2006/95/CE Baixa Tensão de 12/12/2006 e alterações posteriores;
- 2004/108/CE de 15/12/2004 (compatibilidade electro-magnética) e modificações sucessivas;
- 2009/142/CEE de 30/11/2009 (Gaz) e modificações sucessivas;
- 2012/19/CEE (RAEE);
- 1935/2004 Regulamento Europeu (materiais em contacto com alimentos).

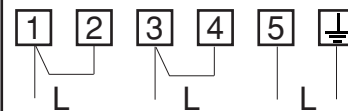
ESQUEMA DE LIGAÇÃO

230 V BIFÁSICO
400 V MONOFÁSICO + NEUTRO



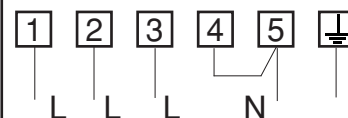
Sec. cabo:
3x6 mm²

230 V TRIFÁSICO



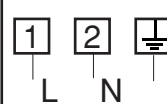
Sec. cabo:
4x4 mm²

400 V TRIFÁSICO + NEUTRO



Sec. cabo:
5x2,5 mm²

230 V BIFÁSICO



3,4 kW
>3,5 kW
2,2 - 3,5 kW
0 - 2,2 kW

Sec. cabo:
3x2,5 mm²
3x2,5 mm²
3x1,5 mm²
3x 1 mm²

②

Potências dos elementos

resistência inferior	1,50 kW
resistência superior	0,70 kW
resistência circular do forno	2,00 kW
grelhador	2,00 kW
ventoinha	25 W
luz interna	15 W

Potência total forno eléctrico

forno estático	2,20 kW
forno ventilado	2,20 kW
forno multiforno	2,21 kW
forno multifunções	2,70 kW

A selecção das funções existentes no fogão é feita por meio dos dispositivos e componentes de comando instalados no painel do mesmo.

Os botões de comando dos queimadores a gás da placa de cozinha (N)

Junto a cada um dos botões está indicada, por um círculo cheio ●, a posição dos queimadores a gás que este botão comanda. Para acender um dos queimadores, aproxime do mesmo uma chama ou um acendedor, carregue bem no respectivo botão e gire-o no sentido anti-horário até à posição de **máximo** ◊. Cada queimador pode funcionar ao máximo da sua potência, ao mínimo ou com potências intermédias. Relativamente a estas diversas possibilidades de funcionamento, no botão, para além da posição de “desligado”, indicada pelo símbolo ● quando está posicionado junto à marca de referência, estão indicadas as posições de **maximo** ◊ e de **mínimo** ◊.

Para colocar o botão numa destas posições, gire-o no sentido anti-horário a partir da posição de desligado. Para apagar o queimador, é necessário, ao contrário, girar o botão no sentido horário até quando parar (quando estiver novamente junto ao símbolo ●).

Acendimento electrónico dos queimadores da placa

Alguns modelos são dotados de acendimento instantâneo electrónico dos queimadores a gás da placa de cozinha. Podem ser reconhecidos pela presença do acendedor (veja pormenor C). O acendedor activa-se por meio de uma ligeira pressão no botão “T”, identificado pelo símbolo ✱. Para acender o queimador desejado, basta carregar no botão “T” e, simultaneamente, pressionar bem e girar no sentido anti-horário o botão correspondente até quando acender. Para um acendimento imediato, é recomendado primeiro carregar no botão do acendedor e só então girar o botão do queimador.

Advertência: se a chama do queimador se apagar acidentalmente, desligue o botão de comando e tente acender novamente só após, no mínimo, 1 minuto.

Modelos com dispositivo de segurança contra fugas de gás para os queimadores da placa (presente só em alguns modelos).

Pode-se identificar estes modelos pela presença do dispositivo (Veja pormenor materiais em contacto com alimento).

Importante: visto que os queimadores da placa são dotados de dispositivo de segurança, após o acendimento do queimador, é necessário manter o botão pressionado por cerca de 6 segundos, para permitir a passagem do gás até quando se aquecer o termopar de segurança.

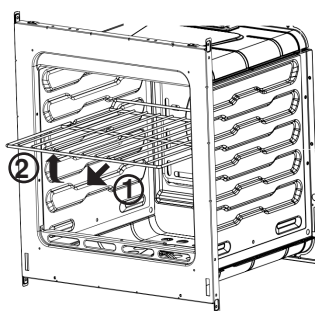
Atenção: antes de utilizar o forno e o grelhador pela primeira vez, é recomendado deixá-los funcionar por cerca de 30 minutos com o termóstato ao máximo, com a porta aberta e ventilar a divisão.

O cheiro que às vezes se sente durante esta operação é devido à evaporação das substâncias utilizadas para proteger o forno e o grelhador no período entre a produção do fogão e a sua utilização.

Durante o primeiro ciclo de cozedura com o forno vazio, a tampa da mesa de trabalho deve ser mantida fechada para evitar amarelecimentos consequentes.

Atenção: utilize a posição inferior para o tabuleiro só em caso de cozeduras com espeto (quando presente). Para as outras cozeduras, nunca utilize a posição inferior e nunca apoie objectos sobre o fundo do forno ao cozer, pois pode-se danificar o esmalte. Coloque sempre os seus recipientes de cozedura (fôrmas, folha de alumínio, etc.) sobre a grelha fornecida com o aparelho posicionada nas guias do forno.


ATENÇÃO ! O forno está equipado com um sistema de bloqueio das retirá-las sem que estas ressaíam do forno (1). Para retirar completamente as grelhas, tal como indicado no desenho, basta levantá-las, segurando-as pela parte da frente, e puxá-las (2).




Os botões do forno

O forno multifunção reúne, num único aparelho, as qualidades dos fornos tradicionais à convecção natural (estáticos) às dos modernos fornos à convecção forçada (ventilados). O multifunção é um aparelho extremamente versátil que permite escolher de modo fácil e seguro entre 7 diversos modos de cozedura. A escolha das funções de cozedura oferecidas pelo forno é feita por meio dos botões:

- de selecção (L)
- do termóstato (M) instalados no painel.


Qualquer que seja a posição do botão de selecção, com excepção da de repouso indicada por “o”, faz com que se acenda a luz do forno; a posição do botão indicada pelo símbolo  permite acender a luz do forno sem ligar nenhuma resistência. O acendimento da luz do forno indica que o forno está ligado, e fica sempre acesa durante a cozedura.

1. A “descongelação”

- Posição do botão “L”: 
- Posição do botão “M”: qualquer uma

A ventoinha do fundo do forno faz circular o ar à temperatura ambiente ao redor do alimento. É indicado para a descongelação de qualquer tipo de alimento, mas especialmente de alimentos delicados que não necessitam de calor, como, por exemplo, tortas de gelado, doces com creme ou nata, doces de fruta. O tempo de descongelação é praticamente reduzido à metade. Para carnes, peixes ou pão, é possível acelerar a descongelação utilizando a função ventilado e programando uma temperatura de 80° - 100°C.

2. O “estático”

- Posição do botão “L”: 

- Posição do botão “M”: a escolher entre 50°C e Max
Nesta posição, acende-se a luz e as duas resistências, inferior e superior. É o clássico forno da “vovó”, que a Indesit fez atingir um nível excepcional de distribuição da temperatura e de redução de consumo. O forno estático é insuperável nos casos em que é necessário cozinhar pratos cujos ingredientes são compostos de dois ou mais elementos que formam um prato único, como, por exemplo: couve com costelas de porco, bacalhau à espanhola, bacalhau à moda de Ancona, carne de vitela com arroz, etc.

3. O “ventilado”

- Posição do botão “L”: 


- Posição do botão “M”: a escolher entre 50°C e Max
No forno ventilado, com circulação forçada de ar quente, o calor gira ao redor do alimento movimentado continuamente por uma ventoinha instalada no fundo do forno. É o ar que coze e doura o alimento de modo uniforme e em todos os pontos. E visto que no forno ventilado o calor é constante e uniforme em todo o forno, pode-se cozer simultaneamente mesmo pratos diferentes entre eles, à condição que tenham temperaturas de cozedura semelhantes. É possível usar duas posições simultaneamente, basta seguir as advertências dadas no parágrafo “Cozedura simultânea em mais de uma posição”. Alguns conselhos sobre os alimentos mais indicados a cozer no forno ventilado: obtêm-se ótimos resultados com os pratos que necessitam serem gratinados e cozidos de modo prolongado, como, por exemplo: lasanhas, massa com molho, soufflé de risotti, vol au vent, etc.

Para as carnes, obtêm-se notáveis vantagens para a cozedura de assados, pois a melhor distribuição da temperatura permite utilizar temperaturas mais baixas que reduzem a dispersão dos líquidos, mantendo, assim, as carnes mais macias, e reduzindo notavelmente a queda de peso.

O ventilado é particularmente apreciado para a cozedura dos peixes, que podem ser cozidos com pouquíssima adição de temperos, mantendo inalterado o aspecto e o sabor. Para os acompanhamentos, obtêm-se excelentes resultados nas cozeduras de verduras assadas, tais como couve, verça, nabo vermelho, cenouras, aboborinhas, berinjelas, pimentões.

Sobremesas: obtêm-se resultados certos cozendo tortas levedadas, como pão-de-ló, brioques, croissants. A função ventilado também pode ser utilizada para descongelar carnes brancas ou vermelhas, peixe, pão; basta programar uma temperatura de 80°-100°C. Para descongelar alimentos mais delicados, pode-se programar 50°C ou usar só a circulação de ar frio, posicionando o botão do termóstato em 0°C.

4. O “grelhador”

- Posição do botão “L”: 

- Posição do botão “M”: Max

A cozedura com o grelhador é produzida pela irradiação térmica unidireccional de cima para baixo de uma resistência eléctrica incandescente. A temperatura bem elevada

e directa do grelhador permite dourar imediatamente a superfície da carne, o que impede a saída dos líquidos e a mantém mais macia. A cozedura com o grelhador é particularmente aconselhada para os pratos que necessitam de temperatura superficial elevada: bife de vitela e boi, entrecosto, lombo de boi, hambúrguer, etc.

5. O “grelhador duplo”

- Posição do botão “L”: 

- Posição do botão “M”: Max

Um grelhador maior que os normais e com um desenho completamente novo: o rendimento de cozedura aumenta 50%. O grelhador duplo elimina as zonas angulares de ausência de calor.

Nota: as cozeduras com grelhador (funções 4, 5) devem ser feitas com a porta fechada.

Para grelhar com a porta fechada, não devem ser ultrapassadas temperaturas superiores a 200°C.

6. O “forno de gratinar”

- Posição do botão “L”: 

- Posição do botão “M”: a escolher entre 50°C e 200°C

Une à irradiação térmica unidireccional a circulação forçada do ar dentro do forno. Isto impede que se queime os elementos superficiais, aumentando o poder de penetração do calor. Excelentes resultados são obtidos utilizando o forno de gratinar para espetos mistos de carne e verdura, linguças, costelas de porco, costelas de carneiro, frango alla diavola, codorniz com salva, filé de porco, etc.

Entre os peixes, o forno de gratinar é insuperável para a cozedura de postas de cherne, de atum, de peixe-espada, de lulas recheadas, etc.

7. O “forno suave”

- Posição do botão “L”: 

- Posição do botão “M”: a escolher entre 50°C e 180°C

Acende-se a luz do forno, activa-se a resistência inferior e inicia a girar a ventoinha. A temperatura programada por meio do botão do termóstato é automaticamente alcançada e mantida constante.

Esta posição é aconselhada para retocar a cozedura de alimentos (colocados em fôrmas) que já estão bem cozidos na superfície, mas que ainda estão moles no interior. Também é indicada para a cozedura de doces com cobertura de fruta, compota ou tortas levedadas que necessitam de um calor moderado na superfície, mas neste caso é necessário seguir as advertências abaixo:

- Enfornar sempre com o forno quente.
- Dado que nesta posição o forno se aquece lentamente, faça com que alcance a temperatura desejada por meio da função estático (posição 2), uma vez alcançada a temperatura desejada, coloque na posição 7.
- Nunca enforne mais de um prato por vez.
- Deve-se usar a grelha (a menos que não se coza directamente no tabuleiro), pois permite uma circulação melhor do calor, e nunca deixe no forno tabuleiros que não estão a ser utilizados.
- Posicione a grelha na terceira ou segunda posição de baixo para cima, de modo a usufruir o calor que sobe do fundo. Apoie a fôrma no centro da grelha.
- Não abra a porta durante a cozedura de doces, para

evitar a diminuição da temperatura, o que causaria a interrupção da cozedura, fazendo com que o alimento se abaixe.

· Note que a temperatura máxima que pode ser obtida nesta função é cerca de 180°C, temperaturas mais altas podem ser alcançadas mas com muito tempo. Se necessitar de temperaturas mais altas, utilize as posições 2 (forno estático) ou 3 (forno ventilado).

Luz piloto do termóstato (M)

Indica a fase de aquecimento do forno, e quando se apaga indica que este alcançou a temperatura programada com o botão. De seguida, o alterna-se de acender e apagar desta luz piloto que o termóstato está a trabalhar correctamente para manter constante a temperatura do forno.

O botão do temporizador (S)

Para utilizar o temporizador, é necessário carregar o mecanismo de alarme girando o botão "S" uma volta quase completa, no sentido horário ; e então, girando para trás , programe o tempo desejado fazendo coincidir com a indicação fixa do painel o número correspondente aos minutos desejados.

Conselhos práticos para utilizar os queimadores

Para obter o máximo rendimento é útil lembrar do seguinte:

- utilize recipientes adequados para cada queimador (ver tabela), para evitar que o fogo saia por baixo do recipiente.
- utilizar somente recipientes com fundo chato.
- quando ferver rode o manípulo até a posição de mínimo.
- utilize sempre recipientes com tampa.

Queimadores	Dímetro Recipientes (cm)
Ultra Rápido	28 - 30
Rápido (R)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14

Interromper a cozedura se recolocar o selector dos **PROGRAMAS** na posição "0" .

Recolha dos electrodomésticos



A directiva Europeia 2012/19/CEE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente.

O símbolo constituído por um contêiner de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.

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

Regulamento Europeu nº 1935/2004 - materiais em contacto com alimentos.

Informação para os utilizadores.



O símbolo representado na figura, presente na embalagem, indica que os materiais que podem entrar em contacto com os alimentos, neste aparelho, cumprem os requisitos do regulamento europeu nº 1935/2004.

No interior da cavidade do forno, os alimentos poderiam entrar em contacto com: grelhas do forno, pingadeiras, tabuleiros para pastelaria, vidro da porta do forno, borrachas de vedação, paredes do forno.

Na placa de cozinha com: grades, queimadores e própria mesa de trabalho.

Na estufa: com as paredes da própria estufa.

O forno coloca à sua disposição uma vasta gama de possibilidades que permitem cozinhar todos os alimentos da melhor maneira. As várias funções permitem dirigir o calor da forma que se quiser: de baixo, de cima ou uniformemente e com a intensidade desejada. O tempo e a experiência permitirão aproveitar ao máximo este aparelho tão versátil, portanto as notas seguintes constituem apenas indicações gerais que poderão ser ampliadas com a experiência pessoal.

Cozedura de sobremesas

Ao cozer sobremesas, colocá-las depois de ter aquecido o forno. A temperatura está sempre em volta de 160°C. Não abra a porta durante a cozedura para evitar que o bolo se abaixe. As pastas batidas não devem ser muito fluidas para não encompridar demasiado o tempo de cozedura. Em geral:


Bolo muito seco
A próxima vez aumentar a temperatura de 10°C e reduzir o tempo de cozedura.
O bolo abaixou-se
Utilizar menos líquido ou abaixar a temperatura de 10°C
Bolo escuro por cima
Colocá-lo a uma altura inferior, seleccionar uma temperatura mais baixa e deixá-lo cozer mais tempo.
Boa cozedura por fora mas mole por dentro
Utilizar menos líquido, reduzir a temperatura, aumentar o tempo de cozedura.
O bolo não se desprende da forma
Espalhar um pouco de farinha de rosca ou trigo para untar bem a forma.
Cozi em várias prateleiras mas os alimentos, não foram cozidos de maneira uniforme
Seleccionar uma temperatura inferior, alimentos colocados juntos em prateleiras diferentes, não precisam ser retirados do forno ao mesmo tempo.

Cozedura do peixe e da carne


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

Utilização do grill

O forno disponibiliza 2 possibilidades diferentes para grelhar.

Utilize a posição 4  "grill" para porções pequenas: o consumo nesta posição é de apenas 2000 W, mas ela permite obter uma grelhagem perfeita de porções pequenas, tais como tostas mistas, salsichas, etc...

Ponha o alimento no centro da grelha; visto que apenas a parte central da resistência superior fica ligada, os cantos de alimentos grandes não são cozidos.

A posição 5  "Grill duplo" serve para grelhar sobre toda a superfície da grelha: utilize esta função depois de ter distribuído o alimento uniformemente e para dourá-lo de maneira homogénea.

Importante: só nos modelos com "Forno Eléctrico" comandados por dois botões separados (selector - termóstato), pode-se grelhar com a porta fechada, sem utilizar a protecção para a botões. Para grelhar com a porta fechada, não devem ser ultrapassadas temperaturas superiores a 200°C.

O aparelho aquece muito durante a utilização. É preciso tomar cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento presentes no interior do forno.

"ATENÇÃO": As partes acessíveis podem se tornar muito quentes durante a utilização. As crianças devem ser mantidas afastadas do aparelho.

Importante: a cozedura com o grill deve ser feita com a porta do forno fechada para obter, simultaneamente aos melhores resultados, uma significativa poupança de energia (cerca de 10%).

Para as posições de funcionamento do grill aconselha-se a colocar o botão do termóstato na posição de ajuste máximo porque esta é a condição de melhor rendimento do grill, que se baseia na irradiação de raios vermelhos. Todavia, isso não exclui a possibilidade de, se necessário, efectuar a cozedura com o grill regulando o termóstato em temperaturas inferiores à máxima, colocando simplesmente o botão do termóstato na posição correspondente à temperatura desejada.

Para utilizar as funções do grill, coloque a grelha nas últimas prateleiras a partir de baixo (ver a tabela de cozedura) e ponha uma pingadeira na primeira prateleira a partir de baixo para recolher a gordura e evitar a formação de fumaça.

Conselhos práticos para os assados no forno

Posição do botão de Seleção	Alimento a cozer	Peso (Kg)	Posição de cozedura	Tempo de preaquecimento (minutos)	Posição do botão do termóstato	Tempo de cozedura (minutos)
1 Descongelacção 	Todos los alimentos congelados					
2 Estático 	Costellas de porco Assado de vitela Pato Merengue Biscoitos	0,5 0,5 0,5 - -	2 2 1-2 2 2	15 15 15 10 10	200 200 200 100 140	35 30 30-35 60-75 15-20
3 Ventilado 	Pizza Lasanhas Tagliatelle ao forno Anho Frango Sardas Pargo Torta de chocolate	1 1 1 1 1 1 1,5 1	2 3 3 2 2 2 2 3	15 10 10 10 10 10 10 10	220 180 180 180 180 180 180 160	20-35 30-35 20-30 40-45 60-75 50-55 55-60 50-60
4 Grelhador 	Solhas e lulas Espetinhos de lulas Postas de bacalhau Verduras grelhadas	1 1 1 1	4 4 4 3-4	5 5 5 5	Max Max Max Max	8 4 10 8-10
5 Grelhador duplo ventilado 	Bistecs de ternera Chuletas Hamburguesas Caballia	1 1,5 1 1	4 4 3 4	5 5 5 5	Max Max Max Max	15-20 25 7 20-25
6 Doble Grill Ventilado 	Frango grelhado Lulas recheadas	1,5 1,5	2 2	5 5	200 200	55-60 40-45
7 Forno suave 	Tortas levedadas Tortas tortas de fruta Brioches	0,5 1 1 0,5	3 3 2 2	Preaquecer na posição 2 do botão por 15 minutos	160 180 180 160	30-40 35-40 50-60 40-45

Nota: Os tempos de cozedura são puramente indicativos e podem variar consoante os gostos pessoais.

Manutenção quotidiana e limpeza do fogão

Antes de efetuar qualquer operação, desligar o fogão.

Para que o fogão tenha longa vida, é necessário efetuar frequentemente uma limpeza geral, especialmente cuidada, tendo em conta que:

- As partes esmaltadas e os painéis auto-brilhantes devem ser lavados com água morna, sem usar pós abrasivos ou substâncias corrosivas que podem estragá-los;
- o interior do forno deve ser limpo frequentemente, quando ainda morno, usando-se água morna e detergente, em seguida é necessário passá-lo por água e secá-lo muito cuidadosamente;
- os distribuidores de chama devem ser lavados frequentemente com água morna e detergente, tendo-se o cuidado de eliminar as incrustações.
- nos fogões com acendimento automático, é necessário proceder frequentemente a uma limpeza cuidada da extremidade dos dispositivos de acendimento electrónico instantâneo e é também necessário verificar que os orifícios de saída do gás dos distribuidores de chama não estejam entupidos;
- as placas eléctricas limpam-se com um pano húmido e devem-se untar com um pouco de óleo quando ainda estiverem mornas;
- o aço inoxidável pode ficar manchado se permanecer por longo tempo em contacto com água muito calcárea ou com detergentes agressivos (que contém fósforo). Aconselha-se enxaguar com muita água e secar após a limpeza. Além do mais, seria oportuno secar eventuais vasamentos de água.;
- nos modelos com tampa de vidro, a limpeza faz-se com água quente, evitando utilizar panos ásperos ou substâncias abrasivas.

N.B: não se deve fechar a tampa enquanto os bicos de gás ou as placas eléctricas estiverem quentes. Elimine os líquidos que houver na tampa antes de abri-la.

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

Substituição da lâmpada no vão do forno

- Desligar o forno da rede de alimentação através do interruptor onipolar utilizado para a ligação do forno ao implante eléctrico, ou desligar a ficha, se fôr acessível;
- Desatarraxar a tampa de vidro do porta-lâmpada;
- Desatarraxar a lâmpada e substituí-la com uma resistente à alta temperatura (300°C) que tenha as seguintes características:
 - Tensão 230V
 - Potência 15W
 - Bocal E14
- Atarraxar a tampa de vidro e inserir novamente à rede o forno.

Conselhos para eficiência energética

Sempre que possível, evitar pré-aquecer o forno e tentar sempre enchê-lo. Abrir a porta do forno tão pouco quanto possível porque o calor perde-se de cada vez que é aberta. Para economizar uma quantidade significativa de energia, desligue simplesmente o forno 5 a 10 minutos antes do fim do seu tempo planeado de cozedura e use o calor que o forno continua a produzir.

- Os programas automáticos são baseados em produtos alimentares normais.
- Manter as vedações limpas e sem sujidade para prevenir perdas de energia da porta
- Se possuir um contrato de electricidade com tarifa horária, a opção de “cozedura retardada” tornará mais fácil poupar dinheiro programando a cozedura para períodos de tempo mais económicos.

Para tirar a porta do forno

A porta pode ser removida para facilitar a limpeza do forno.

Siga estas instruções:

- 1) Abra a porta completamente.
- 2) Gire as duas alavancas “B” conduzindo-as da posição 1 à posição 2 (ver a fig.E).
- 3) Feche a porta lentamente até ela parar; segure-a com ambas as mãos à direita e à esquerda, feche-a mais um pouco e extraia-a elevando-a.
- 4) Para reinstalar a porta, é necessário executar as operações de remoção na ordem inversa; introduza as duas dobradiças nas respectivas sedes e abra a porta completamente.
- 5) Gire as duas alavancas “B” recolocando-as na posição 1.
- 6) Feche a porta normalmente.

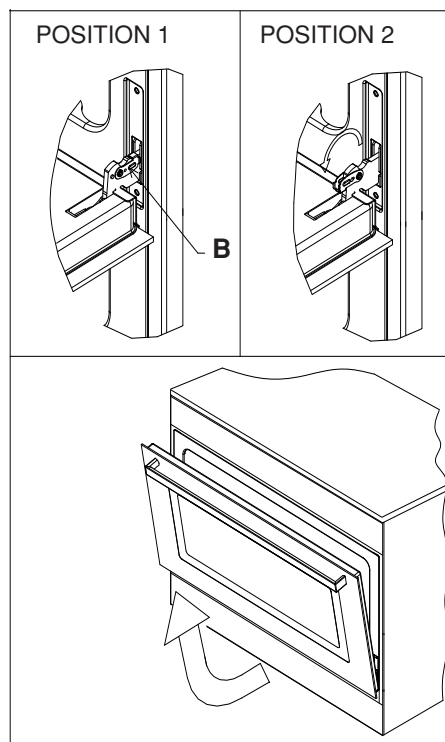


Fig. E

Indesit Company
Viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano (AN) Italy
Tel. +39 0732 6611
www.indesit.com

Ed. 13/10/2014 - 335523