

Kuchnia
Instalacja i obsługa

Cooker
Installation and use

sporák
instalace a použití

K 340 E/U

K 343 E/U

K 345 E/U

 **INDESIT**



PL	Kuchnia z piekarnikiem elektrycznym	
	Instrukcja instalacji i obsługi	3
GB	Cooker with electric oven	
	Instructions for installation and use	15
CZ	Sporák s elektrickou troubou	
	Návod k instalaci a použití	25

Zalecenia eksploatacyjne

1. Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych oraz nieprofesjonalnych.
2. Niniejsza instrukcja dotyczy urządzenia klasy 1 (instalowanego niezależnie) lub urządzeń klasy 2 – podklasy 1 (instalowanych między dwoma szafkami).
3. Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia, należy starannie zapoznać się z podręcznikiem użytkownika. Zawiera on ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa instalacji, obsługi oraz konserwacji kuchni. Podręcznik należy zachować do późniejszego użytku.
4. Po rozpakowaniu kuchni należy sprawdzić, czy w trakcie transportu nie uległa ona uszkodzeniu i czy nie brakuje żadnych części. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości należy zasięgnąć porady wykwalifikowanego technika. Wszelkie elementy opakowania (torby plastikowe, pianka poliestrowa, gwoździe, itp.) należy przechowywać w miejscach, do których nie mają dostępu dzieci, ponieważ elementy te mogą być dla nich niebezpieczne.
5. Urządzenie powinno być instalowane zgodnie z zaleceniami producenta, przez wykwalifikowanego specjalistę. Niewłaściwa instalacja może być przyczyną niebezpiecznych wypadków i innego rodzaju zagrożeń zdrowia ludzi, zwierząt lub innych obiektów. Za zagrożenia tego typu producent urządzenia nie bierze odpowiedzialności.
6. Instalacja elektryczna urządzenia będzie bezpieczna wyłącznie wtedy gdy kuchnia zostanie przyłączona do sprawnej instalacji uziemiającej, spełniającej obowiązujące wymagania bezpieczeństwa. W przypadku wątpliwości co do posiadanej przez Państwa instalacji uziemiającej zalecamy konsultację wykwalifikowanego specjalisty. Producent urządzenia nie bierze odpowiedzialności za szkody spowodowane przez urządzenie, które nie zostało właściwie uziemione.
7. Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy sprawdzić, czy dane podane na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom sieci zasilającej.
8. Nie należy pozostawiać urządzenia włączonego bez potrzeby. Jeżeli urządzenie nie jest używane, należy wyłączyć je wyłącznikiem głównym i zakręcić dopływ gazu.
9. Niniejsze urządzenie może być stosowane wyłącznie do celów, do jakich zostało zaprojektowane. Wszelkie inne zastosowania (na przykład – ogrzewanie pomieszczeń) należy uznać za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie bierze odpowiedzialności za szkody i zniszczenia wynikłe z niewłaściwego i nieodpowiedniego lub niedbałego użytkowania urządzenia.
10. Korzystanie z kuchni elektrycznych wymaga przestrzegania kilku podstawowych zasad. W szczególności:
 - nie wolno dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi, ani mając mokre stopy,
 - nie wolno pracować przy urządzeniu boso,
 - nie zaleca się stosowania przedłużaczy; jeśli za-
- stosowanie ich jest konieczne, należy zachować szczególną ostrożność,
- podczas odłączania urządzenia od sieci zasilającej nie wolno ciągnąć za kabel,
- nie wolno narażać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce, itp.),
- z urządzenia nie powinny korzystać bez nadzoru dzieci ani osoby niedoświadczone.
11. Przed przystąpieniem do czyszczenia lub innych prac konserwacyjnych należy zawsze, za pomocą głównego wyłącznika lub wyjmując wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka, odłączyć urządzenie od zasilania.
12. Jeżeli urządzenie uległo awarii lub pracuje niewłaściwie, należy odłączyć je od zasilania, zakręcić kurek gazu i pozostawić je w spokoju do czasu przybycia wezwanego technika. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez autoryzowany punkt serwisowy. Należy zawsze żądać stosowania oryginalnych części zamiennych. Nieprzestrzeganie powyższych zasad może przyczynić się do zmniejszenia bezpieczeństwa urządzenia.
13. W przypadku gdy zrezygnują Państwo z używania kuchni lub innych elektrycznych urządzeń domowego użytku, dobrze będzie, po odłączeniu od zasilania, zabezpieczyć je przez odcięcie kabla zasilającego. Wykonanie tych czynności zmniejszy możliwość ulegnięcia nieszczęśliwym wypadkom przez dzieci, które mogłyby używać urządzenia jako zabawki.
14. Do wkładania i wyjmowania naczyń do i z piekarnika należy stosować rękawice kuchenne, chroniące skórę dłoni, nadgarstków i rąk.
15. Podczas użytkowania urządzenie staje się gorące. Zaleca się zachowywać ostrożność, aby unikać dotykania gorących elementów wewnątrz piekarnika.
16. Jednym z najczęstszych rodzajów nieszczęśliwych wypadków, które mają miejsce podczas korzystania z kuchni i piekarników, są oparzenia dzieci. Mogą one powstać w przypadku:
 - dotknięcia przez dziecko gorących elementów kuchni,
 - rozlania gorących płynów,
 - ściągnięcia przez dziecko naczynia stojącego na kuchni i obłania się gorącym płynem.
17. Należy pamiętać, że skóra dzieci jest bardziej delikatna niż dorosłych i łatwiej ulega poparzeniom. W trakcie korzystania z kuchni oraz po zakończeniu pracy, gdy kuchnia jest wciąż gorąca, nie wolno pozwalać dzieciom na zbliżanie się do urządzenia. Jest to szczególnie ważne w przypadku drzwiczek piekarnika, które stają się bardzo gorące po pieczeniu przez dłuższy czas w maksymalnej temperaturze.
18. Nie należy stosować niestabilnych naczyń i patelni, gdyż mogłoby to grozić rozlaniem ich gorącej zawartości.
19. Patelnie należy ustawiać na środku elektrycznych płytek grzewczych lub palników gazowych. Niecentralne ustawienie patelni może grozić rozlaniem gorącej zawartości.

20. Szczególniej uważać należy podczas korzystania z naczyń do smażenia frytek itp., aby uniknąć możliwości rozlania gorącego oleju. Naczyń takich nie wolno w żadnym wypadku pozostawiać bez nadzoru ponieważ przegrzany olej mógłby zacząć się gotować i zapalić na gorącym elemencie grzewczym lub od płomienia palnika.
21. Niektóre elementy urządzenia, zwłaszcza elektryczne płytki grzejne, utrzymują wysoką temperaturę jeszcze przez długi czas od zakończenia ich używania. Nie należy ich dotykać, zanim całkowicie ostygną.
22. W pobliżu włączonego urządzenia nie wolno używać łatwopalnych płynów, jak na przykład benzyna lub inne łatwopalne rozpuszczalniki.
23. Aby zapobiec możliwości przypadkowego rozlania gorącej zawartości, do gotowania na palnikach gazowych lub płytkach elektrycznych nie należy używać garnków z nierównym lub zdeformowanym dnem.
24. Podczas używania małych urządzeń elektrycznych AGD w pobliżu kuchni należy uważać aby ich kable zasilające nie dotykały gorących części kuchni.
25. Jeżeli urządzenie nie jest używane, należy upewnić się, czy wszystkie pokrętła ustawione są w położeniu „●”/„○”.
26. **Nie należy pozwalać dzieciom na zbliżanie się do kuchni, zwłaszcza podczas korzystania z grilla lub piekarnika, ponieważ części te podczas pieczenia stają się bardzo gorące.**
27. **Do poprawnego działania kuchni gazowych konieczna jest właściwa wymiana powietrza w pomieszczeniu, w którym są one zainstalowane. Należy sprawdzić czy wymagania przedstawione w rozdziale „Ustawianie kuchni” są spełnione.**
28. Niektóre modele kuchni wyposażone są w szklaną pokrywę blatu. Nie należy jej zamykać zanim wszystkie palniki nie ostygną gdyż ciepło z palników mogłoby doprowadzić do pęknięcia szyby.
29. Do szuflady kuchni nie wolno wkładać gorących naczyń.

Instalacja

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

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

Ustawianie kuchni

Wymagania dla pomieszczeń kuchennych:

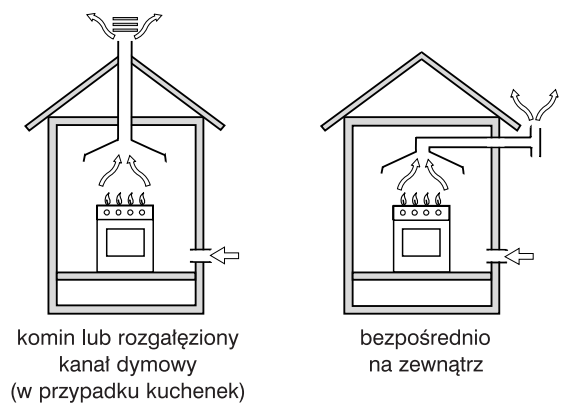
Przed przystąpieniem do instalowania kuchni gazowej w pomieszczeniu kuchennym itp., należy upewnić się, czy spełnia ono stawiane mu wymagania. Podstawą prawną, w oparciu o którą oceniamy przydatność pomieszczenia do zainstalowania w nim kuchni gazowej, jest Rozporządzenie Ministra Gospodarki Przestrzennej i Budownictwa z dnia 14 grudnia 1994 r. w sprawie **warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie**, będące aktem wykonawczym do **Prawa budowlanego** z dnia 7 lipca 1994 r. (Dz.U. Nr 15 z dnia 25.02.99, poz. 140).

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

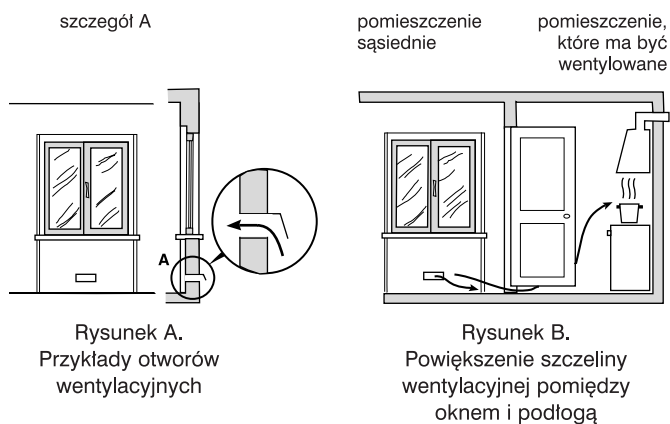
Ponadto konieczne jest przestrzeganie zaleceń podanych poniżej:

a) Pomieszczenie, w którym ma być zainstalowana kuchnia powinno być wyposażone w system wentylacji odprowadzający na zewnątrz spaliny powstające podczas spalania. Instalacja ta powinna składać się z okapu lub wentylatora elektrycznego,

który włącza się automatycznie za każdym razem gdy uruchamiana jest kuchnia.



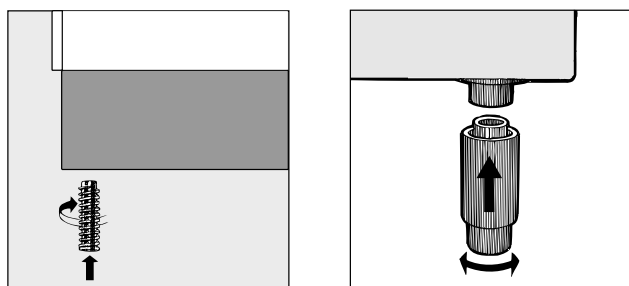
b) Pomieszczenie powinno również umożliwiać dopływ powietrza, które niezbędne jest do właściwego spalania gazu. Dopływ powietrza powinien być nie mniejszy niż $2 \text{ m}^3/\text{h}$ na jeden kW mocy palników. Powietrze może być dostarczane bądź w wyniku bezpośredniego przepływu z zewnątrz przez kanał o przekroju co najmniej 100 cm^2 , którego konstrukcja musi uniemożliwiać przypadkowe zablokowanie (rysunek A). Ewentualnie dopływ powietrza może odbywać się pośrednio z sąsiednich pomieszczeń, które wyposażone są w kanały wentylacyjne wychodzące na zewnątrz, spełniające wymagania dla kanałów opisane powyżej. Wszystko to przy założeniu, że sąsiednie pomieszczenia nie są pomieszczeniami wspólnymi, sypialniami ani nie występuje w nich zagrożenie pożarowe (rysunek B).



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

Poziomowanie kuchni

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

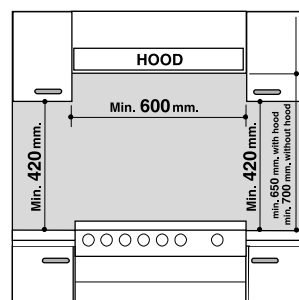


Instalacja kuchni

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

Uwaga: Kuchnia zabudowana w klasie X (PN-92/E-08208/01) nie może być zabudowana wysokim meblem. Jednak w każdym przypadku meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz klej do jej przyklejenia odporny na temperaturę 100°C. Niespełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenia okładziny. Jeżeli nie mamy pewności co do odporności termicznej mebli, kuchnię należy zabudować meblami zachowując odstęp ok. 2 cm. Przykład ustawienia kuchni (rys.). Ściana znajdująca się za kuchnią powinna być uodporniona na wysokie temperatury. Podczas korzystania z kuchni, jej tylna ściana może rozgrzać się do temperatury około 50°C, ponad temperaturę otoczenia. Właściwa instalacja kuchni wymaga uwzględnienia poniższych kwestii:

- kuchnię należy ustawić na podłodze (nie ustawiać na cokole) w kuchni, kuchnio-jadalni lub pokoju spełniającym warunki techniczne wynikające z przytoczonych przepisów; nie wolno jej instalować w łazience ani w pomieszczeniu z prysznicem; urządzenie powinno być tak ustawione, żeby wtyczka była dostępna,
- meble znajdujące się obok kuchni, które wystają powyżej powierzchni kuchni, powinny znajdować się w odległości co najmniej 110 mm od krawędzi płyty z palnikami. Nie wolno wieszać zasłon zaraz za kuchnią ani w odległości 110 mm od ścianek bocznych kuchni,
- okapy należy montować zgodnie z instrukcjami podanymi w dołączonych do nich instrukcjach obsługi,
- szafki sąsiadujące z okapem powinny znajdować się w odległości co najmniej 420 mm od powierzchni kuchni. Minimalna odległość nad poziomem palników, w jakiej mogą być mocowane elementy umeblowania kuchni wykonane z materiałów nie zabezpieczonych termicznie wynosi 700 mm,



- e) ściana stykająca się z tylną ścianą kuchni powinna być wykonana z materiału żaroodpornego. Tylna ściana kuchni może się rozgrzać podczas pracy do temperatury wyższej o 55°C od temperatury otoczenia.

Podłączenie gazu do kuchni

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

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

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

Podłączenie do elastycznego przewodu metalowego oznakowanego znakiem „B”

W przypadku instalowania kuchni zgodnie z założeniami dla Klasy 2, podrozdział 1, do podłączenia kuchni do instalacji gazowej należy użyć przewodu elastycznego wyłącznie metalowego, odpowiadającego obowiązującym przepisom.

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

Podłączenie do sztywnej instalacji rurowej

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

Podłączenie wężem elastycznym

Kuchnię gazową podłączamy wężem elastycznym tylko w przypadku zasilania gazem płynnym z butli gazowej. W celu połączenia króćca kuchni z wężem elastycznym należy zastosować co najmniej 0,5 m odcinek rury stalowej instalacyjnej, która uniemożliwi zetknięcie się węża z gorącymi ścianami kuchni.

Do podłączenia należy zastosować wąż gazowy odpowiadający wymaganiom określonym przez krajowe normy. Jeśli kuchnia zasilana jest gazem płynnym należy zastosować regulatory ciśnienia, które spełniają krajowe przepisy techniczne. Wewnętrzna średnica węża powinna wynosić:

- 8 mm, w przypadku zasilania gazem płynnym.

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

- wąż nie powinien w żadnym punkcie stykać się z „gorącymi” elementami kuchni,
- wąż nie powinien być dłuższy niż 1500 mm,
- wąż nie powinien być w żadnym miejscu zgięty ani naciągnięty, na całej swojej długości nie powinien również posiadać ciasnych zakrętów ani zwężeń,
- na całej swojej długości wąż powinien być dostępny, tak aby możliwa była kontrola jego zużycia,
- w przypadku wykrycia nieszczelności wąż powinien być całkowicie wymieniony; naprawianie nieszczelnego węża jest zabronione.

Sprawdzanie szczelności

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

Podłączenie do instalacji elektrycznej

Kuchnie, które wyposażone są w trójbiegunowy kabel zasilający przystosowane są do zasilania prądem zmiennym o parametrach podanych na tabliczce znamionowej. Przewód uziemiający jest koloru żółto-zielonego.

Podłączenie kuchni gazowej do instalacji elektrycznej

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

Na kablu zasilającym zamontowano standardową wtyczkę, odpowiadającą maksymalnemu obciążeniu, które podano na tabliczce znamionowej. Kabel zasilający powinien być ułożony w taki sposób, aby temperatura w żadnym punkcie jego powierzchni nie mogła przekroczyć temperatury pokojowej powiększonej o 50°C.

Przed wykonaniem połączenia należy sprawdzić, czy:

- bezpiecznik oraz instalacja elektryczna wytrzymają obciążenie kuchni,
- instalacja elektryczna wyposażona jest w skuteczny system uziemiający spełniający wymagania aktualnych standardów i przepisów,
- wtyczka jest łatwo dostępna.

Dostosowywanie kuchni do innych rodzajów gazów

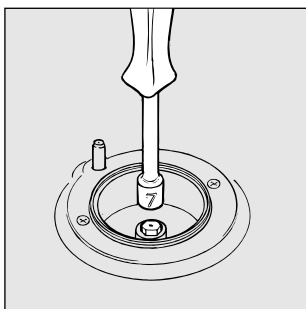
Czynność ta może być wykonana jedynie przez technika z odpowiednimi uprawnieniami, autoryzowanego przez producenta.

Jeśli gaz, którym ma być zasilana kuchnia różni się od gazu przewidzianego dla kuchni w wersji fabrycznej (GZ50 – 20 mbar) należy wymienić dysze palnika i przeprowadzić regulację wielkości dopływu powietrza.

Wymiana dysz palników, regulacja minimalnej wielkości płomienia i regulacja dopływu powietrza

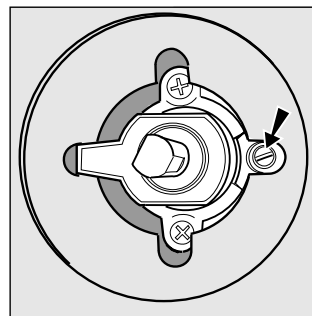
a) Palniki blatu kuchenki

- Zdemontować ruszty i wysunąć palniki z kuchni.
- Za pomocą specjalnego klucza nasadowego 7 mm odkręcić dysze i wymienić je na nowe, odpowiednio do gazu nowego typu (patrz Tabela 1).



b) Regulacja minimalnej wielkości płomienia

- Ustawić zawór gazu w położeniu najmniejszego płomienia.
- Zdemontować pokrętło i przekręcić śrubę regulacyjną (znajdującą się bądź po jednej ze stron trzonka lub w jego środku – Rysunek A). Przekręcić śrubę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, do położenia, w którym płomień będzie mały i stabilny.



Rysunek A

- Sprawdzić czy płomień nie gaśnie podczas szybkiego kręcenia zaworem.

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

c) Regulacja dopływu powietrza

Zastosowane palniki nie wymagają regulacji powietrza.

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

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

Etykieta energetyczna			
w odniesieniu do DU nr 16 z 1999 poz. 145			
Producent	MERLONI Elettrodomestici		
Wyrób	Kuchnia gazowo-elektryczna K 340 E/U, K 343 E/U, K 345 E/U		
	R	A	S
Moc palników (kW) GZ35 / GZ 50 / GPB-B	2,7	0,9	1,7
Deklarowana sprawność palnika (%)	66,9 / 66,3 / 63,9	58,2 / 60,0 / 58,2	61,6 / 61,9 / 59,3
Stężenie tlenku węgla przy deklarowanej sprawności (w przeliczeniu na suche i nierozcieńczone spaliny) ppm	122 / 133 / 181	35 / 24 / 48	124 / 75 / 46
Deklarowane straty ciepłe piekarnika elektrycznego (W/dm ²)			8,82

Parametry dysz i palników

Tabela 1

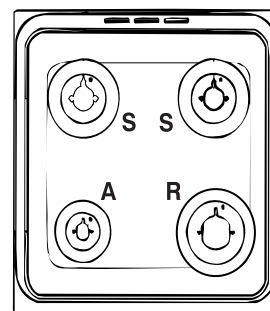
Palnik	Średnica (mm)	Moc termiczna (p.c.i*)	Gaz naturalny GZ50		Gaz naturalny GZ35		Gaz płynny GPB	
			Dysza 1/100 (mm)	Przepływ* l/h	Dysza 1/100 (mm)	Przepływ* l/h	Dysza 1/100 (mm)	Przepływ* l/h
Szybki (duży – R)	100	2,70	116	285	158	398	86	225
Średniej prędkości (średni – S)	75	1,70	106	180	143	251	70	142
Pomocniczy (mały – A)	55	0,90	79	95	106	133	50	75
Ciśnienie gazu	Minimalne		16		10		29	
	Nominalne (mbar)		20		13		36	
	Maksymalne		25		16		44	

* A 0°C 1013 mbar – gaz suchy

GZ 50 p.c.i. 35.9 MJ/m³

GZ 53 p.c.i. 25.8 MJ/m³

GPB p.c.i. 123.6 MJ/m³



K 340 E/U
K 343 E/U
K 345 E/U

Dane techniczne

Wymiary wewnętrzne piekarnika

szerokość	39 cm
głębokość	41 cm
wysokość	34 cm

Objętość robocza piekarnika:

54 litry

Wymiary górnej płyty roboczej:

szerokość	42 cm
głębokość	44 cm
wysokość	23 cm

Napięcie i częstotliwość zasilania:

patrz tabliczka znamionowa

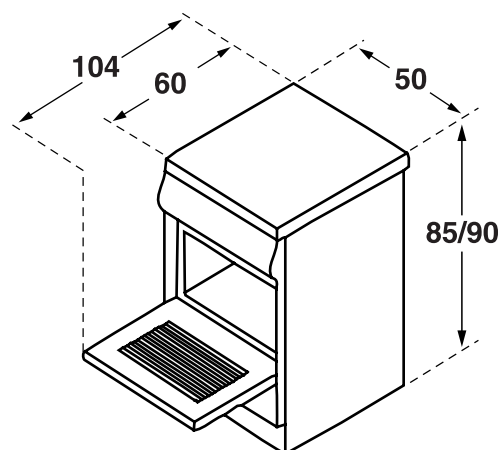
Palniki:

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

Uwaga:

Tabliczka znamionowa w zależności od modelu umieszczona jest na:

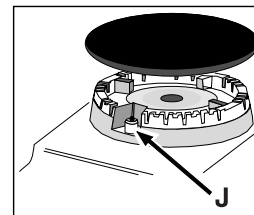
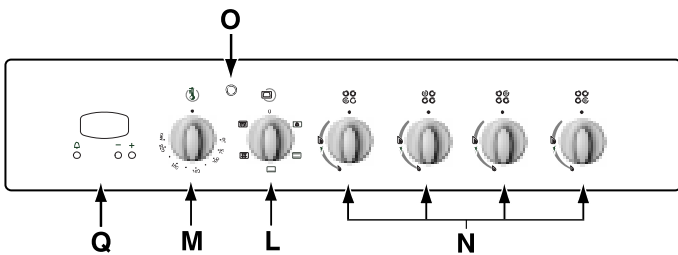
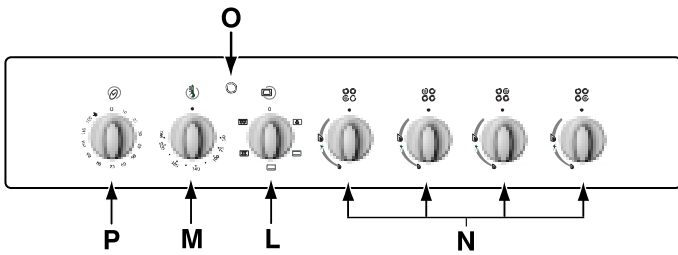
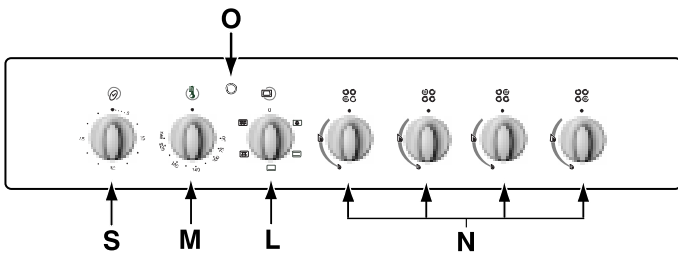
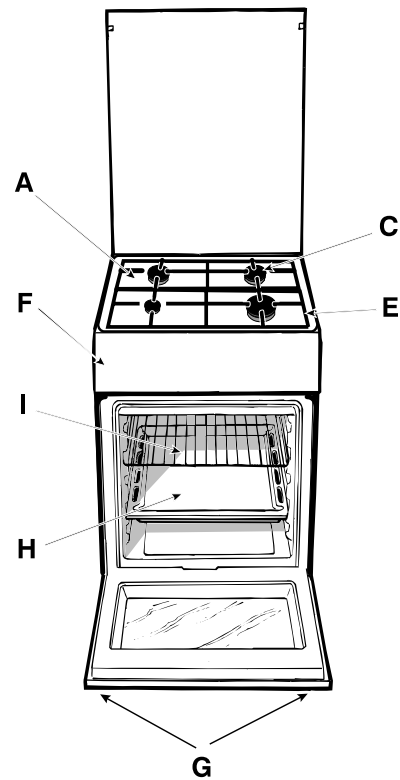
- wewnętrznej stronie drzwiczek schowka,
- wewnętrznej stronie lewego boku kuchni widoczna po wysunięciu szuflady.



Niniejsze urządzenie posiada certyfikat bezpieczeństwa wydany przez OBR „PREDOM” w Warszawie.

Opis kuchenki




- A Płyta podpalnikowa
- C Palnik gazowy
- E Ruszt
- F Panel sterujący
- G Regulowane nóżki
- H Taca na kapiący tłuszcz lub do pieczenia
- J Zapalacz iskrowy, elektryczny
- I Kratka piekarnika
- L Pokrętko wybierające opcje pracy piekarnika
- M Pokrętko termostatu piekarnika
- N Pokrętki kurków gazowych palników płyty kuchni
- O Kontrolka uruchomienia piekarnika
- P Pokrętko zegara wyłączającego piekarnik
- Q Elektroniczny zegar
- S Pokrętko zegara



Funkcje kuchni i jej obsługa


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

Pokręta do regulacji płomieni palników blatu kuchni (N)

Przyporządkowanie palników do pokręteł przedstawione jest na rysunkach znajdujących się przy pokrętle. Pełne kółko oznacza aktywny palnik. Palnik zapala się za pomocą zapałki lub zapalniczki elektronicznej, wciskając i przekręcając pokrętło palnika w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w położenie **maksymalne** oznaczone symbolem . Każde pokrętło może być ustawione w położeniu odpowiadającym płomieniowi maksymalnemu, minimalnemu oraz w położeniach pośrednich. Pokrętło może wskazywać różne symbole – ● (pozycja wyłączona) położenie maksymalne  lub minimalne . Aby wyłączyć palnik, należy przekręcić pokrętło w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do położenia oznaczonego kropką ●.

Elektroniczna zapalniczka palników blatu kucharki


Niektóre modele wyposażone są w elektroniczną zapalniczkę palników blatu kucharki. Ich obecność można stwierdzić po głowicy zapalniczki (J).

Aby zapalić wybrany palnik należy po prostu przycisnąć i przekręcić odpowiednie pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w położenie **maksymalne** oznaczone symbolem , trzymając wciśnięte pokrętło aż do zapalenia się palnika.

Ważne: jeśli płomień palnika zgaśnie przypadkowo, należy zakręcić pokrętle dopływ gazu i odczekać około 1 minuty przed podjęciem próby jego ponownego rozpalenia.

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

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


Uwaga: W kuchniach wyposażonych w zegar wyłączający piekarnik uruchomienie piekarnika jest możliwe po ustawieniu pokrętle (P) żądanego czasu pieczenia, lub w pozycji ręcznego sterowania, oznaczonego na panelu symbolem .

Pokręta piekarnika (L) (M)

Pokręta te służą do wyboru różnych funkcji oraz do ustawiania temperatury właściwej dla potraw pieczonych w piekarniku. Funkcje pieczenia są ustawiane przez odpowiednie operowanie dwoma pokrętłami:

L – opcje pracy piekarnika (symbol )

M – temperatura pieczenia (symbol )

Po ustawieniu pokręta w dowolnym położeniu, poza położeniem „Off”, zapali się lampka **O** sygnalizacyjna piekarnika. Ustawienie pokręta na symbolu  umożliwia włączenie oświetlenia piekarnika bez konieczności włączania elementów grzejnych.

1. Piekarnik statyczny


Położenie pokręta „L”: .

Położenie pokręta „M”: wybrać położenie z zakresu pomiędzy **50°C**, a **Max**.

Po wybraniu tego programu zapali się lampka kontrolna piekarnika oraz włączone zostaną oba elementy grzejne – górny i dolny. W tym trybie piekarnik pracuje podobnie do tradycyjnych pieców stosowanych przez nasze babki. Stacyjny piec konwekcyjny jest niezastąpiony w przygotowywaniu potraw składających się z dwóch lub większej ilości oddzielnych składników, które połączone tworzą ostateczne danie, jak na przykład: kapusta i żeberka wieprzowe, dorsz na słono po hiszpańsku, krucha cięcina z ryżem, itp.

Doskonale rezultaty uzyskuje się również podczas przyrządzania dań z wołowiny lub cielęciny, takich jak: mięsa duszone, gulasze, dziczyzna, noga lub łopatka wieprzowe, itp. Wymagają one powolnego pieczenia i stopniowego dodawania bulionu lub płynów. Ten tryb pieczenia nadaje się również doskonale do pieczenia kruchych ciastek lub herbatników jak również deserów owocowych. W trybie statycznego pieca konwekcyjnego zalecane jest korzystanie jedynie z jednego poziomu piekarnika. Wykorzystanie większej ilości tac wpłynęłoby negatywnie na rozkład temperatury wewnątrz piekarnika. Wybór jednego z poziomów w piekarniku umożliwia zróżnicowanie stopnia wypieczenia górnej i dolnej części potrawy. Pieczenie na dwóch pierwszych dolnych poziomach zapewni rozpraszanie większej ilości ciepła w dolnej części piekarnika.

2. Włączenie dolnej grzałki

Położenie pokręta „L”: .

Położenie pokręta „M”: wybrać położenie z zakresu pomiędzy **50°C**, a **Max**.

Po wybraniu tego programu zapali się lampka kontrolna piekarnika oraz włączony zostanie dolny element grzejny. Temperatura jest ustawiana przy pomocy pokręta termostatu i utrzymywana na wybranym poziomie. To nastawienie jest zalecane do zakończenia procesu pieczenia potraw (pieczonych w brytwannie), które upieczone z wierzchu w środku są jeszcze nie gotowe lub pieczenia ciast z owocami na wierzchu, dla których zalecana jest niższa temperatura od góry. Funkcja ta nie pozwala na osiągnięcie maksymalnej temperatury 250°C, a jedynie ok. 180°C.

3. Grill

Położenie pokrętki „L”: .

Położenie pokrętki „M”: **Max**.

W tym trybie, dania pieczone są ciepłem wypromieniowywanym z elektrycznego elementu grzejnego umieszczonego w górnej części piekarnika. Wyjątkowo wysoka temperatura grilla, połączona z jej bezpośrednim działaniem, umożliwia natychmiastowe przyrumienianie powierzchni mięs i pieczeni. Przymażona powierzchnia pieczeni jest jednocześnie barierą zapobiegającą wysychaniu dania. Funkcja ta pozwala więc na otrzymywanie soczystych i kruchych dań mięsnych. Pieczenie w tym trybie zalecane jest przede wszystkim do przygotowywania dań, które wymagają wysokich temperatur na powierzchni, jak na przykład cielęcina lub befsztyki, żeberka, filety, hamburgery, itp...

4. Podwójny Grill

Położenie pokrętki „L”: .

Położenie pokrętki „M”: **Max**.



W trybie tym element grzejny jest znacznie większy niż w normalnych trybach. Dzięki nowemu kształtowi, grill ten ma wydajność większą o około 50% od tradycyjnych. Eliminuje on ponadto obszary nie ogrzanego powietrza, które mogą pojawiać się w narożnikach piekarnika.

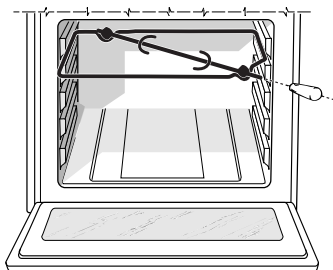
Uwaga: Z grilla (programy 3 i 4) należy korzystać przy zamkniętych drzwiczkach.

Rożen

Uruchamianie rożna.

Z rożna korzysta się w następujący sposób:

1. Zamontować rożen w otworze znajdującym się w tylnej lewej części piekarnika, sprawdzając, czy przednie połączenie rożna umieszczone zostało poprawnie w ramce mocującej.
2. Zdemontować plastikowy uchwyt i uruchomić silnik obracający rożen za pomocą pokrętki wyboru funkcji (L) ustawiając w pozycji  (co pozwala na ustawienie 50% możliwej mocy grzałki grilla) dla małych ilości potraw, lub w pozycji  (grzałka pracuje całą mocą).
3. Uruchomić grzałkę grilla pokrętką M pozycja **Max**.



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

W czasie korzystania z funkcji grilla i rożna należy pamiętać o wsunięciu, na najniższy poziom piekarnika, tacy na kapiący tłuszcz.

Szuflada / schowek kuchni

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

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

Kontrolka piekarnika (O)

Sygnalizuje moment, w którym piekarnik grzeje. W momencie osiągnięcia zadanej temperatury pokrętką termostatu kontrolka zgaśnie. Włączy się ponownie kiedy grzałki znowu zaczną grzać aż do osiągnięcia temperatury kiedy znowu zgaśnie. Kontrolka informuje o prawidłowej pracy termostatu, który czuwa nad utrzymaniem stałej temperatury w piekarniku.

Pokrętło zegara wyłączającego piekarnik (P)

Niektóre modele kuchni wyposażone są w zegar pozwalający na kontrolowanie czasu wyłączenia piekarnika. Przekręcić pokrętło (P) o pełen obrót zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Następnie cofnąć pokrętło ustawiając je na żądany czas, podany w minutach na panelu. Po upływie ustawionego czasu zegar, wydając sygnał alarmowy, automatycznie rozłączy piekarnik.

Pokrętło zegara

Przekręcić pokrętło (S) o pełen obrót zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Następnie cofnąć pokrętło ustawiając je na żądany czas, podany w minutach na panelu.

Porady praktyczne dotyczące korzystania z palników gazowych

Uzyskanie najlepszych wyników możliwe będzie jeśli będą Państwo pamiętali o poniższych kwestiach:

- do gotowania na każdym z palników należy używać naczyń o rozmiarach odpowiednich do rozmiarów palnika (patrz tabela). Naczynie należy dobrać tak aby płomień nie wychodził poza krawędzie naczynia;
- stosować wyłącznie naczynia o płaskich dnach;
- po osiągnięciu temperatury wrzenia ustawić pokrętło zaworu w położeniu minimum;
- stosować garnki wraz z pokrywkami.

Palnik	Średnica naczynia (cm)
Szybki (R)	24 – 26
Średniej prędkości (S)	16 – 20
Pomocniczy (A)	10 – 14

Dodatkowa, trzecia szyba do drzwiczek

Istnieje możliwość dokupienia specjalnego zestawu zmniejszającego temperaturę drzwiczek działającego piekarnika. Jeśli w Państwa domu są małe dzieci, zakup tego zestawu jest koniecznością.


Numer zestawu to 076650. Zestaw ten instalowany i rozprowadzany jest przez autoryzowane punkty serwisowe.

Zegar elektroniczny

Elektroniczny zegar pokazuje aktualny czas i funkcję odliczania (minutnik).



Ustawianie zegara

Po podłączeniu urządzenia do zasilania lub w przypadku przerwy w zasilaniu, zegar zostanie automatycznie skasowany (ustawi się na godzinę **0:00**) i zacznie migać.

- Trzymając wciśnięty przycisk  przyciskami **-** i **+** należy ustawić właściwy czas. Przytrzymanie przycisków w pozycji wciśniętej powoduje szybsze przewijanie czasu.



Minutnik

Minutnik umożliwia odliczanie ustalonego okresu czasu. Funkcja ta nie wyłącza piekarnika – jedynie sygnalizuje upływanie ustawionego czasu.

W celu uruchomienia tej funkcji należy wcisnąć przycisk , na wyświetlaczu pojawi się symbol „”. Po każdym

wciśnięciu przycisku **+** czas będzie się zwiększał o 10 sekund aż do 99 minut i 50 sekund. Dalsze wciskanie tego przycisku będzie zwiększało czas o minutę do osiągnięcia 10 godzin.

Wciskanie przycisku **=** powoduje zmniejszanie czasu.

Po ustawieniu żadanego czasu rozpocznie się odliczanie. Zakończenie odliczania jest sygnalizowane sygnałem dźwiękowym. Przyciśnięcie dowolnego przycisku powoduje wyłączenie sygnału alarmowego. Przez wciśnięcie przycisku  można odczytać czas, wyświetlany symbol „” informuje o włączonej funkcji minutnika. Po około 7 sekundach wyświetlacz powróci do pokazywania odliczania.

Kasowanie ustawień

Wcisnąć i przytrzymać przycisk **=** do momentu wyświetlenia **0:00**.

Pieczenie – porady

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

Pieczenie ciast

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

Ogólnie:

Ciasto jest zbyt suche.

Zwiększyć temperaturę o 10°C i zmniejszyć czas pieczenia.

Ciasto zapadło się.

Użyć mniej płynów lub zmniejszyć temperaturę o 10°C.

Wierzch ciasta przypieka się.

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

Ciasto dobrze wypieczone jest w środku, ale klejące z zewnątrz.

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

Ciasto przykleja się do tortownicy.

Natłuścić tortownicę i posypać ją mąką.

Podczas pieczenia na dwóch poziomach dania pieką się w różnym tempie.

Zmniejszyć temperaturę. Nie ma konieczności wyjmowania obu dań z piekarnika w tym samym czasie.

Pieczenie ryb i mięsa

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

Smaczniejszą pieczeń uzyskamy zawijając mięso w plasterki bekonu lub skrapiając je smalcem i umieszczając w górnej części piekarnika. Niektóre z dań pieczonych w trybie piekarnika z nawiewem mają tendencję do wysychania (kaczka, zając, duży drób), w takim przypadku lepsze rezultaty można osiągnąć stosując tryb mieszany piekarnika.

Korzystanie z grilla

Podczas korzystania z grilla, na samym dole należy umieścić tacę, na którą skapywać będzie wytapiany tłuszcz.

Uwaga: w tym trybie drzwiczki piekarnika powinny być zamknięte. Uzyskując doskonałe rezultaty pieczenia oszczędzamy energię (ok. 10%).

Konserwacja i czyszczenie piekarnika

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

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

- **powierzchnie emaliowane (w szczególności panel sterujący) i samoczyszczące powinny być przemywane ciepłą wodą – nie wolno używać substancji ściernych ani żrących;**
- wewnątrz piekarnika należy czyścić możliwie często; mycie takie należy przeprowadzać gdy piekarnik jest wciąż ciepły stosując do tego ciepłą wodę ze środkiem myjącym, na koniec piekarnik dobrze splukać i wytrzeć do sucha;
- korony palników należy myć możliwie często w gorącej wodzie, stosując środek myjący usuwający osad; sprawdzić czy otwory wylotowe gazu w koronie nie zatkały się;
- jeżeli elementy ze stali nierdzewnej poddane zostaną działaniu agresywnych detergentów (zawierających fosfor) lub wody o dużym stężeniu wapna, zostaną one narażone na korozję. Zaleca się przemywanie tych części oraz osuszanie ich zaraz po umyciu. Dobrą praktyką będzie również wycieranie do sucha wszelkich rozlanych płynów, kropli i plam wody;

Uwaga: Nie wolno zamykać szklanej pokrywy kuchenki zanim palniki kuchenki wystygną.

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

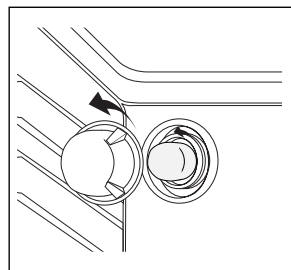
Smarowanie zaworów gazu

Po pewnym czasie korzystania z kuchenki zawory gazu mogą zabrudzić się. Przejawem tego będą trudności w ich obracaniu lub ich zaklejenie się. W takiej sytuacji konieczne jest wyczyszczenie zaworów od środka oraz ich nasmarowanie.

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

Wymiana żarówki oświetlenia piekarnika

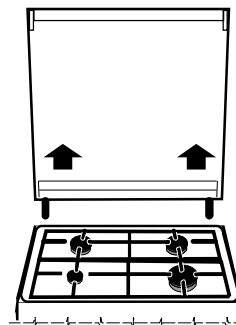
- wyłączyć zasilanie kuchni, przekręcając przycisk wyłącznika sieciowego lub wyjmując wtyczkę z kontaktu
- odkręcić szklaną osłonę uchwytu lampki
- odkręcić lampkę i wymienić żarówkę – musi to być żarówka wysokotemperaturowa (300°C) o następujących parametrach:
 - napięcie: 230 V
 - moc: 25 W
 - gwint: E14







- zamontować szklaną osłonę i przyłączyć kuchnię do zasilania

Demontaż górnej pokrywy

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



Pieczenie w piekarniku – porady praktyczne

Funkcje piekarnika	Pieczona potrawa	Waga (kg)	Numer półki od dołu	Czas rozgrzewania wstępnego (min.)	Pozycja regulatora temperatury	Czas pieczenia (min.)
Piekarnik statyczny 	Produkty mączne					
	lazania	2,5	2	5	200	40-50
	cannelloni	2,5	3	5	200	30-35
	kluski zapiekane	2,0	3	5	200	30-35
	Mięsa					
	cielęcina	1,7	2	10	180	60-70
	kurczak	1,5	3	10	200	80-90
	kaczka	1,8	3	10	180	90-100
	królik	2	3	10	180	70-80
	wieprzowina	2,1	3	10	180	70-80
	baranina	1,8	3	10	180	70-80
	Ryby					
	makrela	1,1	2	5	180	30-40
	dentex	1,5	2	5	180	30-35
	pstrąg pieczony w papierze	1,0	2	5	180	25-30
	pizza napolitana	1,0	2	15	220	25-30
	Ciasta					
	herbatniki	0,5	3	10	180	10-15
	torty	1,1	3	10	180	25-30
bułki	0,5	3	10	160	25-30	
ciasta owocowe	1	3	10	170	25-30	
Dolna grzałka 	dokończenie pieczenia					
Grill 	flądry i mątwy	1	4	5	Max	8
	kebaby z ośmiornic i krewetek	1	1	5	Max	4
	steaki z dorsza	1	4	5	Max	10
	pieczone warzywa	1	3-4	5	Max	8-10
Podwójny grill 	steaki z cielęciny	1	4	5	Max	15-20
	kotlety	1,5	4	5	Max	20
	hamburgery	1	3	5	Max	7
	makrela	1	4	5	Max	20-25
	Rożen					
	cielęcina	1	2	5	Max	80
	kurczak	2	2	5	Max	90
	Szaszłyki					
	mięsne	1,0	–	5	Max	40-45
	warzywne	0,8	–	5	Max	25-30

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

Important safety warnings

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

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

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

Installation

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

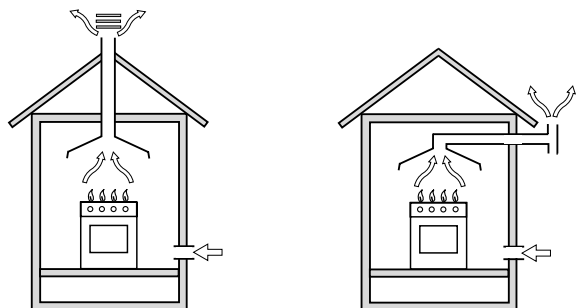
Important: disconnect the cooker from the electricity and gas supply when any adjustment, etc.

Positioning your appliance

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

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

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



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

Directly to the exterior

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

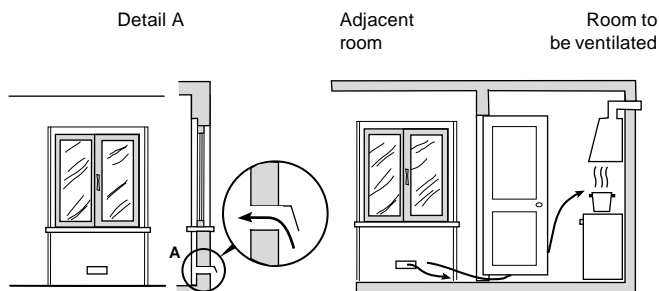


Fig. A
Examples of ventilation openings for the comburent air

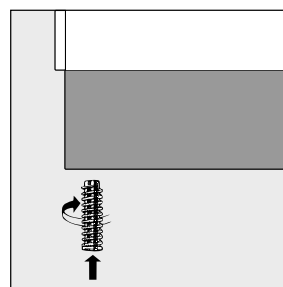
Fig. B
Increased opening between the door and and floor

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

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

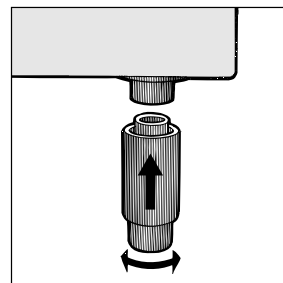
Levelling your appliance (only on a few models)

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



Mounting the legs (only on a few models)

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

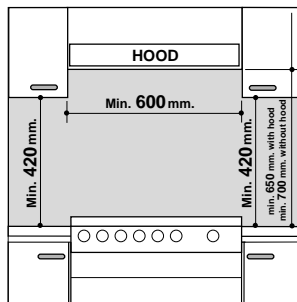


Installation of the cooker

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

- a) The cooker may be located in a kitchen, a kitchen/diner or bed sitting room, but not in a bathroom or shower room.
- b) 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

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

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

Connection with hose

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

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

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

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

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

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

used to make the connection to the gas mains.

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

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

Tight control

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

Connecting the supply cable to the mains

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

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

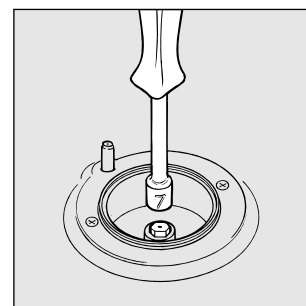
- the limiter valve and the home system can support the appliance load (see data plate);
- the mains is properly earthed in compliance with current directives and regulations;
- there is easy access to the socket and omnipolar circuit breaker, once the hob has been installed.

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

Adapting the cooker to different types of gas

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

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



- b) Minimum regulation of the hob burners:**
- turn the tap to minimum;
 - remove the knob and adjust the regulation screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
- N.B.:** in the case of liquid gas, the regulation screw must be screwed in to the bottom.
- check that the flame does not turn off when you turn the tap quickly from high to low.
- c) Regulating the primary air of the burners:**
The primary air of the burners requires no regulation.

Important

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

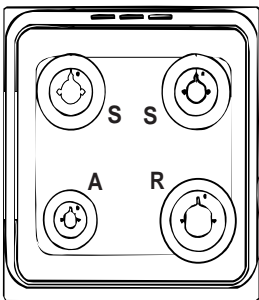
Note

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

Burner and nozzle characteristics

Table 1			Natural Gas GZ 50		Natural Gas GZ 35		GPB-B	
Burner	Diameter (mm)	Thermal power (p.c.i.*) kW	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h
Fast (Large)(R)	100	2,7	116	285	158	398	86	225
Semi Fast (Medium) (S)	75	1,7	106	180	143	251	70	142
Auxiliary (Small) (A)	55	0,9	79	95	106	133	50	75
Supply Pressures	Minimum (mbar)		16		10		29	
	Nominal (mbar)		20		13		36	
	Maximum (mbar)		25		16		44	

* A 0°C e 1013 mbar-dry gas
 GZ 50 p.c.i. 35.9 MJ/m³
 GZ 35 p.c.i. 25.8 MJ/m³
 GPB-B p.c.i. 123.6 MJ/m³



K 340 E/U
K 343 E/U
K 345 E/U

Technical characteristics

Inner dimensions of the oven:

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

Inner Volume of the Oven:

58 lt

Inner Dimensions of the Food Warmer:

Width: 42 cm
 Depth: 44 cm
 Height: 23 cm

Voltage and Frequency of Power Supply:

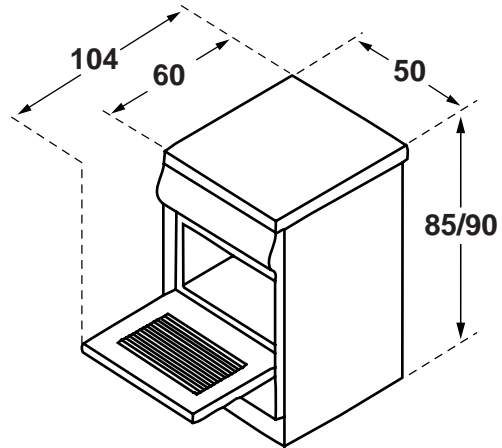
see data plate

Burners:

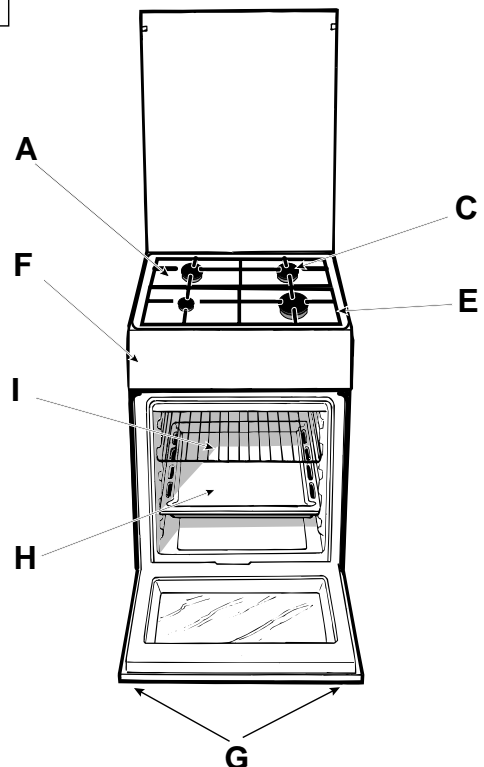
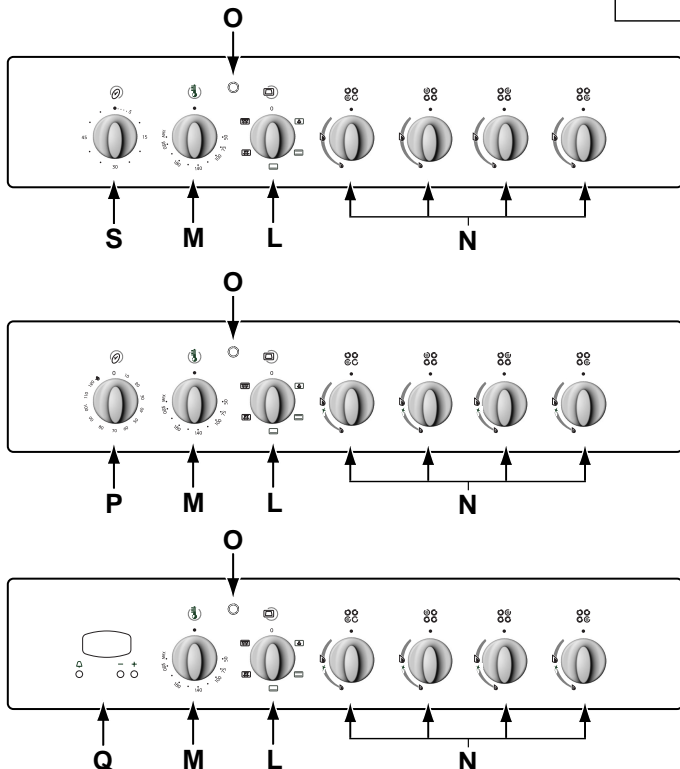
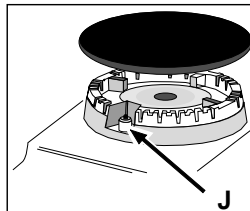
adaptable for use with all the types of gas indicated on the data plate situated inside the flap or, once the dishwasher drawer has been opened, on the inside wall of the left-hand side panel.

This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

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



The cooker with electric oven






- A Tray for Catching Overflows
- C Gas Burner
- E Top Grate
- F Control Panel
- G Adjustable Feet or Legs
- H Dripping Pan or Baking Sheet
- J Instantaneous Electronic Lighting Device (only on a few models)

- I Oven Rack
- L Selection knob
- M Thermostat knob
- N Control Knobs for Gas Burners on Hob
- O The oven-operating pilot lamp
- P Cooking Control Timer Knob (only on a few models)
- Q Electronic timer (only on a few models)
- S Timer Knob (only on a few models)

The different functions and uses of the oven


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

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

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

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


Electronic Ignition for the Gas Cooktop (only on a few models)

Some models are fitted with electronic ignition built inside the knob; in such cases, the ignition device "J" is present. 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.


Attention: before using the oven and grill for the first time, turn the oven on for approximately one half hour. Make sure that the oven is empty, the thermostat on high, the door open, and the room properly ventilated. The odor which can be detected at times is due to the evaporation off the substances used to protect the oven and the grill during the period between the time of production and installation of the appliance.


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


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

The oven knobs


With these two controls you can select the different functions of the oven and choose the cooking temperature suitable for the food you are preparing. The different cooking functions are set up by operating the two knobs:

L - the selection knob (identified by the symbol )

M - the thermostat knob (identified by the symbol ) on the oven panel.

For any selection-knob setting different from idle, identified by the "0", the oven light turns on; the knob setting marked  permits turning on the oven light without any heating element being switched 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. Static oven

- Knob "L" setting: 

- Knob "M" setting: anywhere between **50°C** and **Max**

The oven light turns on and the top and bottom heating elements (resistors) switch on. The temperature, fixed by the thermostat knob, is reached automatically and kept constant by the thermostat control. This function permits cooking and type of food thanks to excellent temperature distribution.


2. The bottom heating element

- Knob "L" setting: 

- Knob "M" setting: anywhere between **50°C** and **Max**

The oven light turns on and so does the bottom heating element. The temperature, fixed by the thermostat knob, is reached automatically and kept constant. This setting is recommended for finishing the cooking of foods (placed in pans) that are well done on the outside but still not done inside or for desserts covered with fruit or jam which require a light browning on top. Note that this function does not permit reaching the maximum (250°C) temperature inside for cooking foods always on this oven setting unless the foods are cakes which only require temperatures below or equal to 180°C.


3. The grill

- Knob "L" setting: 

- Knob "M" setting: **Max**

The oven light turns on and so does the infra-red ray grill, and the motor starts turning the spit. The rather high and direct temperature of the grill permits browning the outside of meats immediately thus keeping in the juices and assuring tenderness.

4. The double grill

- Knob "L" setting: 



- Knob "M" setting: **Max**

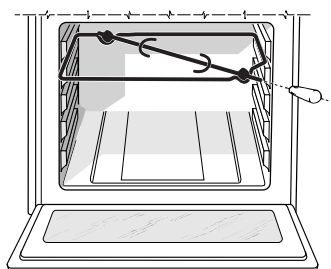
The oven light turns on and so does the double heating element of the grill and the motor starts turning the spit. This grill is larger than the average and has a completely new design: cooking performance is increased 50%. The double grill makes sure that even the corners are touched by heat.

Important: when using the grill, keep the oven door closed to obtain the best results and **save energy (about 10%)**. When utilizing the grill, place the rack at the lower levels (see cooking table). To catch grease or fat and prevent smoke, place a dripping-pan at the bottom rack level.

The rotisserie

To operate the rotisserie, proceed as follows:



- a) place the dripping-pan on the 1st rack;
- b) insert the special rotisserie support on the 4th rack and position the spit by inserting it through the special hole into the rotisserie at the back of the oven;
- c) to start the spit, set the oven selection knob (L) on setting  (which delivers 50% of the total grill power) for small quantities of food, or on setting  (which delivers total grill power).



The oven-operating pilot lamp (O)

Signals when the oven is heating. It switches off when the temperature inside the oven reached the temperature selected by the knob. At this point the alternate turning on and turning off of this light indicates that the thermostat is operating correctly to keep the oven temperature constant.

Cooking Control Timer Knob (only on a few models)



Some models are equipped with a timer program to control when the oven shuts off during cooking. To use this feature, you must wind the "P" knob one full turn in the counter-clockwise direction ; Then, turn the knob in the clockwise direction , to set the time by matching up the indicator on the control panel with the number of minutes on the knob.

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

When the oven is not in use, the cooking control timer can

be used like a normal timer.

Timer Knob (only on a few models)

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.

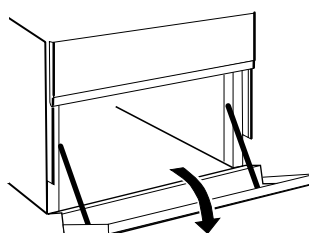
Attention

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

Storage recess below the oven

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

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



Practical advice for burner use

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

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

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

Oven door kit

In order to further decrease the temperature of the oven door and reduce energy consumption, a supplemental kit has been made available. This kit should be installed if the oven is used in the presence of small children. To install the protective glass for the oven door (code **076650**), contact your nearest Merloni Elettrodomestici Service Centre indicated on the list provided with the appliance.




Electronic timer

The electronic timer displays the time and the timer function with countdown.

Note: all the functions are operative approximately 7 seconds after they are set.




How to reset the clock


After the appliance has been connected to the power supply, or when the power has gone out, the clock display will automatically reset to **0:00** and begin to blink. **0 00**

- Press the  button, and then use the  and  buttons to set the correct time. To move the time forward quickly, keep the buttons pressed.



Whenever the time must be reset, follow this same procedure.

Timer Feature

Press the  button to access this function. The symbol "" will appear on the display. Each time you press button , the time will increase by 10 seconds until 99 minutes and 50 seconds. If you continue to press it, the time will increase from minute to minute up to a maximum of 10 hours.

Use button  to go backwards.

After setting the desired time, start the countdown. When the time has elapsed, the buzzer will sound, and it can be interrupted by pressing any of the buttons.

You can display the time by pressing button , and symbol "" indicates the timer function has been set. After approximately 7 seconds, the display automatically goes back to indicating the timer.

To cancel a previous setting

Press button  up until **0 • 00**.

Cooking advice

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

Baking cakes

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

Pastry is too dry

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

Pastry dropped

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

Pastry is too dark on top

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

Cooked well on the inside but sticky on the outside

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

The pastry sticks to the pan

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

Cooking fish and meat

When cooking white meat, fowl and fish use low temperatures. (150°C-175°C). When red meat must be superficially well-cooked but succulent inside, it is advisable to start with a high temperature (200-220°C) for a short time, and then to reduce it at a later point. Generally speaking, the more meat there is, the lower the temperature and the longer the cooking time should be. Place the meat in the centre of the grid and put a spill-tray underneath to catch grease drips. Insert the grid so that it is in the middle of the oven. If more heat from below is required, use the 1° bottom shelf.

To grill

When using any of the grilling modes, it is recommended that the thermostat knob be turned to the highest setting, as it is the most efficient way to use the grill (which utilizes infrared rays). If necessary, however, the thermostat can be set to lower temperatures for grilling. When using the grill functions, place the grid on the lower racks (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st oven rack from the bottom.

Important: always use the grill with the oven door closed. This will allow you both to obtain excellent results **and to save on energy (approximately 10%)**. Table 1 includes the recommended temperatures, cooking times and positions for you to obtain the best results when cooking.

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:

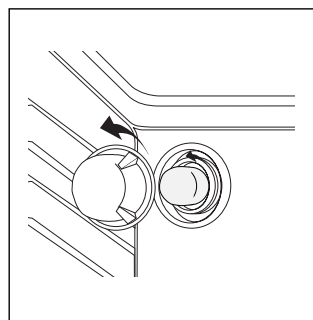
- the enamelled parts and the self-cleaning panels are washed with warm water without using any abrasive powders or corrosive substances which could ruin them;
- the inside of the oven should be cleaned fairly often while it is still warm using warm water and detergent, followed by careful rinsing and 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;
- Stainless steel may become marked if it comes into contact with very hard water or harsh detergents (containing phosphorous) for long periods of time. After cleaning, it is advisable to rinse thoroughly and dry. It is also recommended to dry any water drops;
- On models with glass covers, the covers should be cleaned with hot water; the use of rough cloths or abrasives is to be avoided.

N.B: avoid closing the cover while the gas burners are still warm.

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

Replacing the oven lamp

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



- Replace the glass cover and reconnect the oven to the mains.

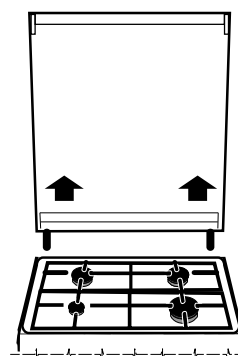
Greasing the taps

The taps may jam in time or they may become difficult to turn. If so, they must be cleaned internally and the grease replaced.







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

Removing the lid

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



Practical advice for oven cooking

Selection knob setting 	Foods	Wt. (Kg)	Cooking position from bottom	Heating time (minutes)	Thermostat knob 	Cooking time (minutes)
1 Static 	Lasagne	2,5	2	5	200	45-50
	Cannelloni	2,5	3	5	200	30-35
	Pasta bakes au gratin	2,0	3	5	200	30-35
	Veal	1,7	2	10	180	60-70
	Chicken	1,5	3	10	200	80-90
	Duck	1,8	3	10	180	90-100
	Rabbit	2	3	10	180	70-80
	Pork	2,1	3	10	180	70-80
	Lamb	1,8	3	10	180	70-80
	Mackerel	1,1	2	5	180	30-40
	Red porgy	1,5	2	5	180	30-35
	Trout baked in paper	1	2	5	180	25-30
	Napolitan pizza	1	2	15	220	15-20
	Biscuits or cookies	0,5	3	10	180	10-15
	Flan or tart	1,1	3	10	180	25-30
	Savoury pie	1	3	10	180	30-35
	Yeast cake	0,5	3	10	160	25-30
Fruit cake	1	3	10	170	25-30	
2 Oven bottom 	Finishing touches					
3 Grill 	Sole and cuttlefish	1	4	5	Max	8
	Squid and shrimp on spits	1	4	5	Max	4
	Cod fillets	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	8-10
4 Double Grill 	Veal steaks	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1,5	4	5	Max	20
	Hamburgers	1	3	5	Max	7
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20
	Toast sandwiches	n.° 4	4	5	Max	5
	With rotisserie					
Veal on the spit	1,0	-	5	Max	70-80	
Chicken on the spit	2,0	-	5	Max	70-80	

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

K340E
K343E
K345E

Sporák s elektrickou troubou

Návod k instalaci a použití

Vážený zákazníku,
děkujeme Vám, že jste si zakoupil výrobek společnosti MERLONI Elettrodomestici, spa.

Při výběru přístroje pečlivě zvažte, jaké činnosti a funkce od přístroje požadujete. To, že výrobek nevyhovuje Vaším pozdějším nárokům, nemůže být důvodem k reklamaci. Před prvním použitím si pozorně přečtěte přiložený český návod, který dodává firma Merloni Elettrodomestici spa ke svým dováženým výrobkům, a důsledně se jím řiďte. Veškeré výrobky slouží pro domácí použití. Pro profesionální použití jsou určeny výrobky specializovaných výrobců. Všechny doklady o koupi a o eventuálních opravách Vašeho výrobku pečlivě uschovejte pro poskytnutí maximálně kvalitního záručního i pozáručního servisu.

Dodržování těchto zásad povede k Vaší spokojenosti. V případě jejich nerespektování však nemůžeme uznat případnou reklamaci. Doporučujeme Vám po dobu záruční lhůty uchovat původní obaly k výrobku.

Než budete kontaktovat servisní středisko, pečlivě prostudujte návod na obsluhu a záruční podmínky uvedené v záručním listě. Pokud bude při opravě zjištěno, že závada nespadá do záruky, uhradí vzniklé náklady zákazník.

Upozornění

Vážený zákazníku, návod, který jste obdržel k našemu výrobku, vychází z všeobecného návodu pro celou výrobkovou řadu. Z tohoto důvodu může dojít k situaci, že některé funkce, ovládací prvky a příslušenství nejsou určeny pro váš výrobek. Děkujeme za pochopení.

Důležité bezpečnostní upozornění

Aby byla zajištěna řádná ÚČINNOST a BEZPEČNOST tohoto zařízení, doporučujeme Vám:

- **Kontaktovat servisní středisku, které je autorizováno výrobcem**
- **Vždy používat originální náhradní díly.**

- 1 Tento spotřebič je určen k neprofesionálnímu použití v domácnostech.
- 2 Tyto pokyny platí jen pro země, jejichž symboly jsou uvedeny v příručce nebo na typovém štítku výrobku.
- 3 **Tento návod k obsluze je určen pro zařízení třídy 1 (samostatně stojící) nebo zařízení třídy 2 podtřídy 1 (vestavné).**
- 4 Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte pokyny uvedené v tomto návodu k obsluze, protože zde naleznete všechny pokyny nezbytné pro zajištění bezpečné instalace, použití a údržby spotřebiče. Tento návod k obsluze mějte vždy po ruce.
- 5 Ihned po vybalení spotřebiče přezkontrolujte, zda spotřebič není poškozen. Pokud máte nějaké pochybnosti, spotřebič nepoužívejte a kontaktujte nejbližší servisní středisko Ariston. Nikdy nenechávejte obaly od výrobku (např. plastové pytle, polystyrénové díly, hřebíky atd.) v dosahu dětí, jelikož mohou být zdrojem nebezpečí
- 6 Spotřebič smí být nainstalován pouze kvalifikovaným technikem v souladu s poskytnutými instrukcemi. Výrobce se předem zříká odpovědnosti za případné škody na majetku nebo zranění osob, které vzniknou nesprávným nainstalováním spotřebiče.
- 7 Z elektrického hlediska je spotřebič bezpečný jen tehdy, je-li řádně a účinně uzemněn tak, jak to vyžadují příslušné předpisy. Vždy se ujistěte, že uzemnění je účinné; máte-li nějaké pochybnosti, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře, který systém zkontroluje. Výrobce nenes odpovědnost za škodu způsobenou systémem, který nebyl uzemněn.
- 8 Před zapojením spotřebiče do sítě se přesvědčte, že specifikace uvedená na typovém štítku (na zařízení/na obalu) odpovídá specifikaci elektrorozvodné nebo plynorozvodné sítě ve Vaší domácnosti.
- 9 Zkontrolujte, zda je elektrická přípojka, včetně pojistky, dostatečně dimenzována na zátěž, kterou spotřebič před-stavuje (uvedeno na typovém štítku). Máte-li jakékoliv pochybnosti, kontaktujte kvalifikovaného odborníka.
- 10 Do síťového přívodu je třeba zařadit vícepólový vypínač, jehož kontakty musí být ve vypnutém stavu alespoň 3 mm od sebe.
- 11 Nelze-li vidlici síťového přívodu zapojit do elektrické zásuvky, obraťte se na kvalifikovaného technika, který zásuvku nahradí vhodnějším modelem. Kvalifikovaný technik by měl zároveň zkontrolovat, zda je průřez síťového přívodu vhodný pro napájení spotřebiče. Použití adaptérů, vícenásobných zásuvek a/nebo prodlužovacích kabelů se nedoporučuje. Pokud se nelze jejich použití vyhnout, použijte vždy pouze jednoduché nebo vícenásobné adaptéry nebo prodlužovací kabely, které vyhovují požadavkům platných bezpečnostních norem. V těchto případech nikdy nepřekračujte maximální běžnou výkonnost uvedenou na jednoduchém adaptéru nebo prodlužovacím kabelu a maximální výkon uvedený na více-násobném adaptéru.
- 12 Pokud spotřebič nebudete používat, vypněte napájení spotřebiče a zavřete kohout na plynové přípojce.
- 13 Nikdy nezakrývejte ventilační šterbiny a šterbiny pro odvod přebytečného tepla.
- 14 Nikdy nevyměňujte síťový přívod tohoto spotřebiče. V při-padě poškození nebo výměny síťového přívodu se vždy obraťte na servisní středisko autorizované výrobcem.
- 15 Tento spotřebič musí být používán k účelům, pro které je určen. Jakékoliv jiné použití (např. pro vytopení místnosti) je považováno za nesprávné a tedy nebezpečné. Výrobce nenes odpovědnost za škody způsobené nesprávným a nezodpovědným použitím spotřebiče.
- 16 Při používání el. spotřebičů je třeba dodržet několik základních pravidel. Ta následující jsou obzvláště důležitá:
 - Nikdy se nedotýkejte spotřebiče, máte-li mokré ruce nebo nohy.
 - Nikdy se spotřebičem nemanipulujte, jste-li naboso.
 - Nepoužívejte prodlužovací kabely, je-li jejich použití nezbytné, manipulujte s nimi opatrně.
 - Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel síťového přívodu nebo za vlastní spotřebič.
 - Spotřebič nevystavujte působení atmosférických vlivů (déšť, přímé sluneční záření atd.).
 - Zabraňte dětem a nezpůsobilým osobám, aby se dostaly do styku se spotřebičem bez dozoru.
- 17 Před čištěním nebo prováděním údržby vždy vytáhněte síťový přívod spotřebiče ze zásuvky nebo vypněte jeho napájení.
- 18 **Pokud zařízení vyřazujete z provozu, zabezpečte jej tím, že odříznete síťový přívod (nejprve jej odpojte ze sítě). Také zabezpečte všechny poten-ciálně nebezpečné části zařízení před dětmi, které by si s vyřazeným zařízením mohly hrát.**
- 19 Abyste zabránili náhodnému rozliti vařené tekutiny, nepokládejte na hořáky nebo elektrické plotýnky varné desky nádobí s nerovným nebo deformovaným dnem. Držadla hrnců a pánví ohněte dovnitř, abyste zabránili jejich náhodné srážce.
- 20 V blízkosti spotřebiče, který je právě v provozu, nikdy nepoužívejte hořlavé kapaliny jako např. lih nebo benzín atd.
- 21 Používáte-li v blízkosti varné desky malá elektrická zařízení, zabraňte tomu, aby se síťový přívod zařízení dostal do styku se zahřátým povrchem spotřebiče.
- 22 Jestliže spotřebič nepoužíváte, zkontrolujte, zda jsou regulační knoflíky nastaveny do polohy „•“/„0“.
- 23 Během používání zařízení jsou topná tělesa a některé části dvířek trouby zahřátá na vysokou teplotu Dbejte na to, abyste se jich nedotkli, a zabraňte dětem, aby se dostaly do bezprostřední blízkosti.
- 24 **Plynová zařízení vyžadují dostatečnou ventilaci. Jedině tak je zajištěn jejich perfektní provoz. Při instalaci sporáku vezměte na vědomí pokyny uvedené v kapitole nazvané „Umístění“.**
- 25 Některé modely jsou vybaveny skleněnou deskou překrývající varnou desku. Tato skleněná deska může prasknout, došlo-li k jejímu přehřátí. Proto se vyvarujte přiklápění skleněného víka, pokud jsou hořáky nebo elektrické plotýnky zapnuté.
- 26 **Varování:** horké nádoby nebo předměty z hořlavého materiálu nikdy nevkládejte do prostoru pod troubou sloužícího k ohřívání pokrmů.
- 27 Je-li sporák umístěn na soklu, proveďte všechna nezbytná opatření zabraňující tomu, aby sporák ze soklu sklouzl.

Všechny pokyny uvedené na následujících stránkách musí být provedeny kvalifikovaným technikem. Instalační postup je třeba provést co nejprofesionálněji a odborně, v souladu s platnými bezpečnostními normami (instalace a obsluha plynových zařízení).

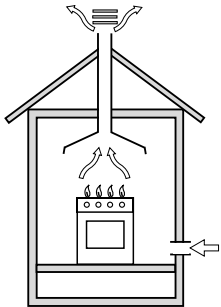
Důležité: Před prováděním každého údržbového úkonu, příp. seřizování, nezapomeňte zařízení odpojit od elektrorozvodné a plynorozvodné sítě.

Umístění zařízení

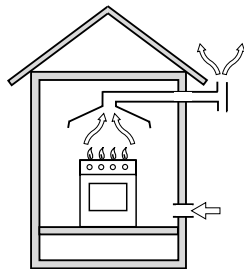
Sporák je vybaven stupněm ochrany proti přehřátí třídy X, takže jej lze instalovat hned vedle nábytku, pokud nábytek nepřevyšuje varnou desku sporáku. Stěna, které se dotýká zadní strana sporáku, musí mít nehořlavý povrch. Vezměte na vědomí, že při provozu sporáku může být zadní strana sporáku zahřátá až na teplotu, která je o 50° vyšší, než je teplota v místnosti.

Důležité: Tento model může být nainstalován a používán pouze v trvale větrané místnosti tak, jak to předepisují platné bezpečnostní normy. Je nezbytné dodržet následující požadavky:

- a) V místnosti musí být nainstalován odsávací systém pro odstranění kouřových zplodin a plynu. Odsávacím systémem může být buď odsavač par nebo elektrický ventilátor, který se automaticky zapne v okamžiku, kdy dojde k zapnutí příslušného zařízení.



V případě odtahu spalin do komína (pouze u vařičů)

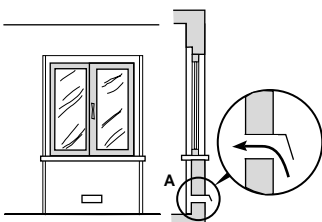


Odtah spalin přímo do vnějšího prostředí

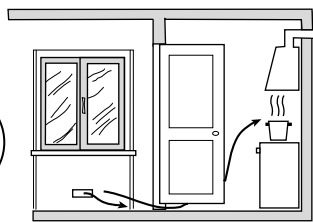
- b) Místnost musí být větratelná s dostatečným příivodem vzduchu nezbytným pro správné spalování. Požadovaný průtok vzduchu musí být alespoň 2m³/h na 1 kW instalovaného výkonu. Vzduch může být přiváděn přímo z venkovního prostředí neuzavíratelným větracím otvorem o průřezu 100 cm², který nemůže být náhodně zablokován (obr. A). Jinak může být vzduch do místnosti přiváděn nepřímo ze sousedních místností, které jsou větrané výše uvedeným způsobem za předpokladu, že se nejedná o místnost určenou ke spaní nebo o místnost s otevřeným ohněm (obr. B).

Obr. A

Sousední místnost Místnost, která má být větrána



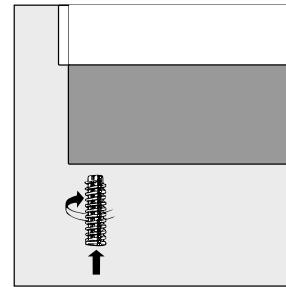
Obr. A
Příklady větracích otvorů pro odvod zplodin



Obr. B
Zvětšený otvor mezi oknem a podlahou

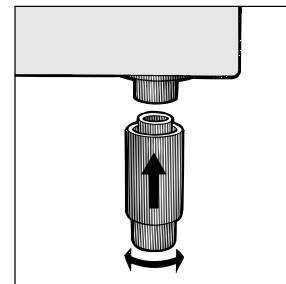
- c) Má-li být plynové zařízení využíváno dlouhodobě, může být zapotřebí přidavného větrání, které lze zajistit např. otvíráním oken.
- d) Kapalné topné plyny, které jsou těžší než vzduch, se

shromažďují u podlahy. V místnostech, kde je umístěna propan-butanová láhev, by se měla nacházet okna nebo jiné větrací otvory, kterými by mohl plyn unikat v případě, že by došlo k úniku plynu z láhve. Propan-butanové láhve, bez ohledu na to, jsou-li pouze částečně nebo zcela plné, nesmí být umístěny nebo skladovány v místnostech nacházejících se pod úrovní podlahy (sklepy apod.). Nejlepší je, pokud do místnosti umístíte pouze právě používané lahve, a to co nejdále od zdroje tepla jako jsou např. trouba, komín, kamna atd., aby nemohlo dojít k jejich zahřátí na teplotu vyšší než 50°C.



Vyrovnaní (pouze u některých modelů)

Zařízení můžete dokonale vyrovnat pomocí dodávaných nastavitelných nožiček. Je-li třeba, můžete je zašroubovat do závitů v rozích podstavce sporáku.



Přípevnění nožiček (pouze u některých modelů)

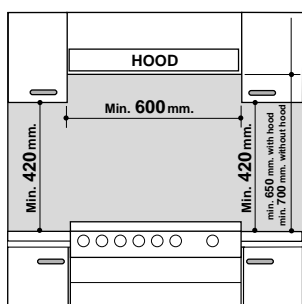
Zařízení je vybaveno nožičkami, které mohou být připevněny na spodní stranu sporáku.

Instalace sporáku

Sporák je vybaven stupněm ochrany proti přehřátí třídy X, takže jej lze instalovat hned vedle nábytku, pokud nábytek nepřevyšuje varnou desku sporáku. Je-li sporák umístěn tak, že se dotýká stěn sousedního nábytku, musí být tento nábytek odolný vůči vzestupu teploty, která by byla o 50° vyšší, než je teplota v místnosti. Pro provedení správné instalace sporáku je třeba dbát následujících opatření:

- Zařízení může být umístěno v kuchyni, jídelně nebo v obývací ložnici, ale ne v koupelně nebo sprchové místnosti.
- Nábytek vedle sporáku, který je vyšší než pracovní deska tohoto nábytku, musí být umístěn alespoň 110 mm od okraje sporáku. Záclony by neměly být umístěny za sporákem nebo ve vzdálenosti menší než 110 mm od strany sporáku.
- Odsavače par musí být instalovány dle požadavků uvedených v návodu k jejich obsluze.
- Nástěnné skříňky je třeba umístit přesně nad spodními skříňkami a dolní okraj nástěnné skříňky by měl být umístěn minimálně 420 mm nad pracovní plochou. Minimální vzdálenost mezi pracovní plochou a

kuchyňskou skříňkou vyrobenou z hořlavého materiálu je 700 mm.



- e) Stěna, která je v přímém kontaktu se zadní stranou sporáku, musí být opatřena nehořlavým povrchem.

Připojení zařízení na domovní rozvod plynu

Napojení spotřebiče na plynorozvodnou síť či láhev se zkapalněným plynem musí být provedeno podle platných předpisů. Je třeba se také přesvědčit, zda je spotřebič pro daný typ plynu seřízen. Není-li, je třeba provést postup nadepsaný „Seřízení na různé plyny“. U některých modelů je možno podle potřeby připojit přívod plynu vlevo nebo vpravo; chcete-li připojení změnit, změňte polohu držáku hadice a uzávěru a přemístěte těsnění (je součástí dodávaného příslušenství). Používáte-li zkapalněný plyn z láhve, nainstalujte tlakový regulátor odpovídající platným bezpečnostním předpisům.

Důležité: S ohledem na bezpečnost, řádné využití vnitřní energie plynu a životnost spotřebiče samotného, je třeba zajistit i potřebný tlak plynu na vstupu do spotřebiče podle vyznačení v tabulce 1 „Technická data trysek a hořáků“.

Připojení plynovou hadicí

Připojení na plyn plynovou hadicí musí být provedeno v souladu s platnými bezpečnostními předpisy. Vnitřní průměr použité hadice musí být:

- 8 mm v případě zkapalněného plynu;
- 13 mm v případě metanu.

Při instalaci hadice je třeba dodržet následující bezpečnostní opatření:

- žádná část hadice se nesmí dotýkat místa, jehož teplota překračuje 50°C ;
- délka hadice by neměla překročit 1500 mm;
- hadice by neměla být kroucena ani by se za ni nemělo tahat, neměla by být zohýbaná ani pokroucená;
- hadice by se neměly dotýkat žádné předměty s ostrými hranami, pohyblivými se částmi a neměla by být vystavena žádnému tlaku;
- hadice by měla být po celé délce snadno přístupná, aby bylo možno kdykoliv provést její kontrolu.

Zajistěte, aby byly oba konce hadice pevně připojené a upevněte je v souladu s bezpečnostními předpisy svorkami. Pokud jakékoliv z výše uvedených doporučení nelze akceptovat, měly by být použity ohebné kovové trubky.

Má-li být sporák nainstalován v souladu s podmínkami třídy 2 pododdělení 1, doporučujeme Vám pro připojení sporáku na plynorozvodnou síť v souladu s bezpečnostními normami použít ohebnou kovovou trubku.

Závítové připojení ohebnou bezešvou nerez trubkou

Odstraňte držák hadice připevněný na zařízení. Plynová

přípojka spotřebiče je opatřena vnějším závitem G1/2. Použijte jen takový materiál (trubky, těsnící prvky), které připouštějí současné platné předpisy. Ohebný přívod nesmí být delší než 2 000 mm.

Kontrola těsnosti

Důležité: Po nainstalování spotřebiče se ještě pomocí mýdlové vody přesvědčte, zda všechny spoje těsní. Nikdy neprovádějte kontrolu těsnosti plamenem. Po připojení spotřebiče se přesvědčte, že ohebná trubka se nikde nedotýká pohyblivých částí a že není deformována nebo poškozena.

Připojení napájecího kabelu k síti

Na síťový přívod připevněte vhodnou síťovou vidlici, která odpovídá zátěži. Pokud je sporák připojen přímo k síti, je třeba se mezi zařízení a síť zapojit vícepólový vypínač (jistič) s minimální vzdáleností kontaktů v rozpojeném stavu 3 mm, který je dimenzován na příslušné zatížení a odpovídá platným bezpečnostním normám (ochranný vodič uzemnění nesmí být vypínačem přerušen).

Síťový přívod musí být umístěn tak, aby na žádném místě nebyl vystaven teplotě, která by byla o 50° vyšší, než je teplota v pokoji. Před skutečným připojením ještě překontrolujte:

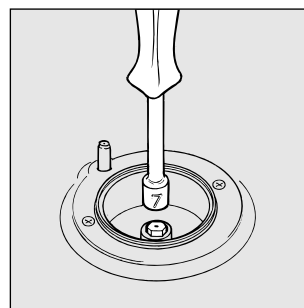
- Zda jištění domovní instalace snese zatížení tímto zařízením (viz typový štítek);
- Zda domovní rozvod napájecího napětí je opatřen účinným systémem ochrany zemněním nebo nulováním podle směrnic a zákonných nařízení;
- Zda síťová zásuvka nebo jednopólový přepínač jsou u nainstalovaného zařízení snadno přístupné.

Poznámka: Nikdy nepoužívejte adaptéry, přepínače nebo podobná zařízení, protože by mohla být překročena maximální hranice zatížení el. proudem a maximální příkon. Mohlo by dojít ke vzniku požáru.

Seřízení sporáku na různé plyny

Liší-li se Váš plyn od typů plynů, pro které je sporák seřízen (viz štítek), je nutné provést následující kroky:

- a) Vyměňte trysky hořáků na varné desce:
- Sejměte rošt a vytáhněte hořáky z desky;
 - Vyšroubujte trysky pomocí 7 mm nástrčkového klíče a nahraďte je tryskami pro příslušný typ plynu, na nějž hodláte spotřebič provozovat (viz tabulka 1 „Specifikace hořáků a trysek“).
 - Všechny komponenty opět vraťte opačným postupem na správné místo.



- b) Regulace na minimum:

- Plynový kohout nastavte na minimum;

- Stáhněte knoflík z osičky a regulačním šroubkem vedle osičky otáčejte po směru hodinových ručiček tak dlouho, až dostanete malý, ale stabilní plamen.
POZN.: V případě napájení z tlakové láhve se zkapalněným plynem je třeba regulační šroubek zašroubovat (po směru hodinových ručiček) až na doraz.
- Ujistěte se, že plamen nezhasne, pokud rychle otočíte regulačním knoflíkem z polohy maximálního výkonu do polohy minimálního výkonu.
- c) Regulace přívodu spalovacího vzduchu k hořáku: přívod vzduchu k hořáku nemusí být nijak regulován.

Důležité

Po dokončení celého postupu ještě vyměňte typový štítek za takový, na němž je vyznačen plyn, pro který je spotřebič seřízen. Nový typový štítek je součástí dodávaného příslušenství ke sporáku.

Poznámka

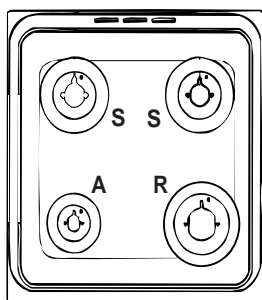
Je-li tlak plynu v rozvodné soustavě jiný než předepsaný (nebo se mění), bude třeba do plynové přípojky zařadit příslušný regulátor, který musí vyhovovat předpisům příslušné země.

Specifikace hořáků a trysek

Tabulka 1			Zemní plyn GZ 50		Zemní plyn GZ 35		GPB-B	
Hořák	Průměr (mm)	Tepelný výkon (p.c.s.*)(kW)	Tryska 1/100 (mm)	Průtok* g/h	Tryska 1/100 (mm)	Průtok* l/h	Tryska 1/100 (mm)	Průtok* l/h
Rychlý (velký) (R)	100	2,7	116	285	158	398	86	225
Polorychlý (střední) (S)	75	1,7	106	180	143	251	70	142
Pomoc. (malý) (A)	55	0,9	79	95	106	133	50	75
Vstupní tlak	Jmenovitý (mbar)		16		10		29	
	Minimální (mbar)		20		13		36	
	Maximální (mbar)		25		16		44	

* Při 0°C a 1013 mbar suchého plynu
GZ50 výhřevnost P.C.S. = 35,9 MJ/kg.
GZ 35 výhřevnost P.C.S. = 25,8 MJ/kg.
GPB-B výhřevnost P.C.S. = 123,6 MJ/ m³

KATEGORIE SPOTŘEBIČE:
II2H3 B/P



K 340 E/U
K 343 E/U
K 345 E/U

Předpis pro instalaci, seřízení a montážní práce

Ke každému sporáku nebo varnému panelu přikládáme tento předpis, určený především pracovníkům opravárenských organizací. Doporučujeme Vám, abyste ve vlastním zájmu celý předpis pečlivě prostudovali.

Posouzení shody bylo provedeno dle zákona o technických požadavcích na výrobky č. 22/1997 a příslušných nařízení vlády. Sporáky a varné panely byly přezkoušeny podle norem:

ČSN EN 30-1-1 – Varné spotřebiče na plynná paliva pro domácnost
ČSN EN 30-2-1 – Varné spotřebiče na plynná paliva pro domácnost
ČSN 06 1008 – Požární bezpečnost lokálních spotřebičů a zdrojů tepla
ČSN EN 33 2000-3 – Prostředí pro elektrická zařízení

ČSN EN 60 335 – 1
- Bezpečnost el. spotřebičů pro domácnost a podobné účely.

Všeobecné požadavky

ČSN EN 60335 – 2 – 6
- Zvláštní požadavky pro sporáky, vařiče, trouby apod. spotřebiče pro domácnost
- Technické požadavky, bezpečnost a metody zkoušení.

ČSN 73 0823 – Požárně technické vlastnosti hmot
- Stupeň hořlavosti stavebních hmot

§ 8 a 9 zákona č.634/1992 Sb. ve znění pozdějších předpisů

§ 18 a 19 zákona č.125/97 Sb. o odpadech

§ 16 a 17 vyhlášky č. 338/97 Sb.

Instalace sporáků a varných panelů musí být provedena dle norem:

ČSN 33 2180 – Připojování elektrických přístrojů a spotřebičů

ČSN-EN 1775 – Zásobování plynem, plynovody v budovách

ČSN 38 6460 – Předpisy pro instalaci a rozvod propan-butanu v obytných budovách

Důležité upozornění

Při jakékoliv manipulaci se sporákem nebo varným panelem mimo běžné použití je nutno uzavřít kohout v přívodu plynu před spotřebičem a vytáhnout přívodní flexošňůru ze zásuvky. V případě pevného přípojního vypněte hlavní vypínač nebo jistič.

UMÍSTĚNÍ SPORÁKU NEBO VARNÉHO PANELU

Sporák nebo varný panel může být používán v souladu s ČSN 33 200-3 v obyčejném prostředí v místnosti s minimálním prostorem 20 m³. V menším prostoru (min. 15 m³) nutno zajistit odvětrávací zařízení. Sporák nebo varný panel lze z hlediska tepelné odolnosti postavit na jakoukoli podlahu (podložku).

- Spotřebič provedení "A", tj. spotřebič, který není určen ke spojení s kouřovodem, nebo jiným zařízením pro odvádění spalin mimo prostor, v němž je umístěn, musí být instalován v prostorech s dostatečným větráním, které je provedeno dle ČSN 127010:1986 a ČSN 127040:1986, tak, aby se v těchto prostorech zabránilo hromadění škodlivých látek v nepřijatelné koncentraci (zabezpečení požadavku hygienického předpisu na prac. prostředí 39/78 směrnice 46).

Pro bezpečné vzdálenosti stěn a nábytku od sporáku nebo varného panelu platí ČSN 06 1008.

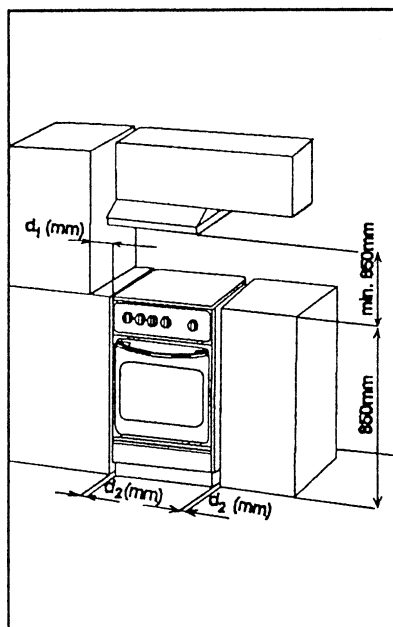
1. Při přistavění sporáku nebo varného panelu ke stěnám o stupni hořlavosti B – nesehadno hořlavé, C1 – těžce hořlavé, C2 – středně hořlavé, C3 – lehce hořlavé nutno dodržet bezpečnou vzdálenost od spotřebiče dle tabulky 1. V rozmezí od úrovně vařidlové desky do výše 500 mm nad vařidlovou deskou. Pod úrovní vařidlové desky nutno dodržet bezpečnou vzdálenost dle tabulky 2.
2. K nehořlavým stěnám stupeň hořlavosti A lze sporák nebo varný panel přistavit bez mezery.
3. Na tepelné zařízení a do vzdálenosti menší, než je jeho bezpečná vzdálenost, nesmějí být kladeny předměty z hořlavých hmot (nejmenší vzdálenost spotřebiče od hořlavých hmot je 10 mm).
4. Spotřebič je nutno odstavit z provozu v případech, kdy dochází ke změně prostředí, tedy při práci s lepidly, laky a dalšími těkavými materiály, které mohou tuto změnu vyvolat.

Tabulka 1.

stupeň hořlavosti	B	C1	C2	C3
d ₁ (mm)	20	50	100	200

Tabulka 2.

stupeň hořlavosti	B	C1	C2	C3
d ₂ (mm)	3	5	10	20



Obr. Umístění sporáku

Technické údaje

Vnitřní rozměry trouby:

Šířka: 39 cm
Hloubka: 44 cm
Výška 34 cm

Vnitřní objem trouby:

58 litrů

Vnitřní rozměry úložného prostoru pod troubou:

Šířka: 42 cm
Hloubka: 44 cm
Výška: 23 cm

Napětí a frekvence el. příkonu:

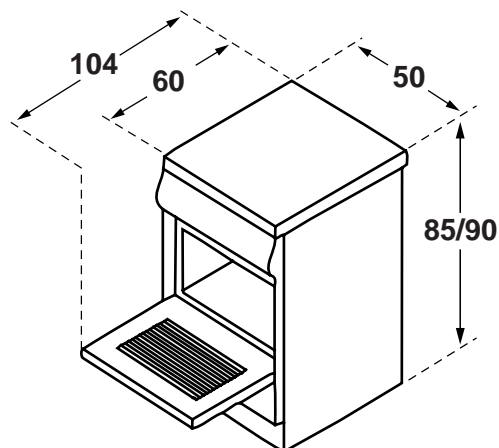
viz typový štítek

Hořáky:

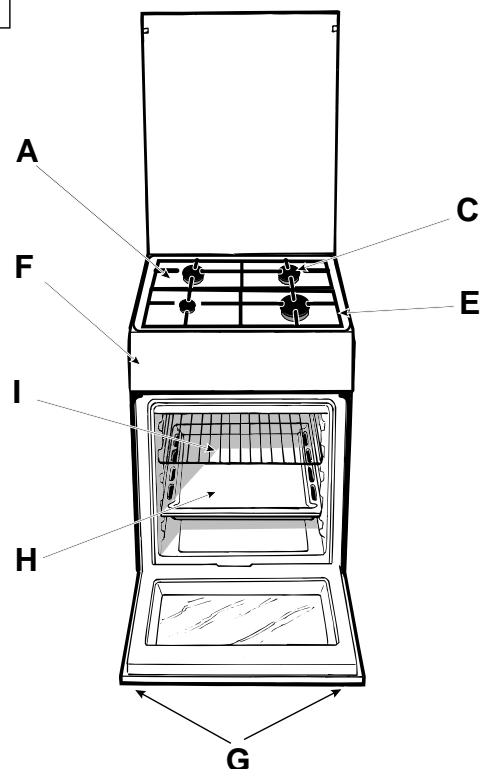
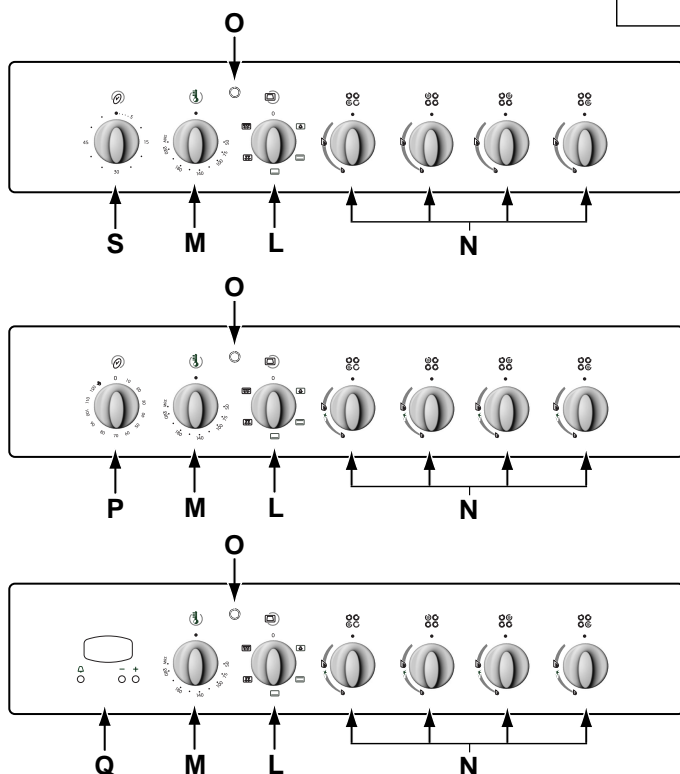
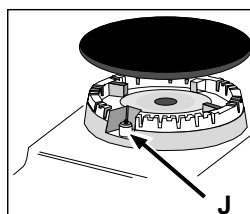
vhodné pro všechny druhy plynů uvedené na typovém štítku umístěném v prostoru pod troubou sloužícím k ohřevu pokrmů, jakmile jsou dvířka tohoto prostoru otevřena, uvidíte typový štítek na vnitřní stěně levého bočního panelu.

Toto zařízení vyhovuje následujícím směrnici EHS:

- 73/23/EEC z 19. 2. 1973 (Nízké napětí) a následným úpravám;
- 89/336/EEC z 3. 5. 1989 (Elektromagnetická kompatibilita) a následným úpravám;
- 90/396/EEC z 29. 6. 1990 (Plyn) a následným úpravám (pouze u plynových zařízení);
- 93/68/EEC z 22. 7. 1993 a následným úpravám.



Sporák s elektrickou troubou



- A Záchytný žlábek
- C Plynový hořák
- E Rošt na varné desce
- F Ovládací panel
- G Nastavitelné nohy
- H Pečící plech zachycující odkapávající omastek
- J Elektronické zapalování plynových hořáků (pouze u některých modelů)

- I Pečící rošt
- L Knoflík pro výběr režimu
- M Knoflík nastavení teploty v troubě (termostat)
- N Regulační knoflíky pro ovládání hořáků varné desky
- O Indikátor zahřívání trouby
- P Knoflík časovače pro ovládání pečení (pouze u některých modelů)
- Q Elektronický časovač (pouze u některých modelů)
- S Knoflík časovače (pouze u některých modelů)

Různé funkce a použití trouby

Veškeré funkce můžete ovládat pomocí knoflíků a tlačítek umístěných na ovládacím panelu.

Regulační knoflíky pro ovládání hořáků varné desky (N)

Poloha plynového hořáku, který je ovládán příslušným regulačním knoflíkem, je znázorněna na ovládacím panelu nad každým knoflíkem symbolem ●. Chcete-li jeden z hořáků zapálit, přidržujte u hořáku zapálenou sirku nebo zapalovač. Zároveň stiskněte a otočte odpovídajícím knoflíkem proti směru hodinových ručiček do polohy **maximálního výkonu** . Každý hořák lze ovládat příslušným knoflíkem - jeho nastavením do jedné z poloh - maximální výkon, minimální výkon a střední výkon. Okolo regulačního knoflíku jsou uvedeny různé symboly znázorňující různé úrovně výkonu – vypnuto ● (knoflík je nastaven v této poloze, když je tento symbol ve stejné úrovni se značkou na ovládacím panelu), **maximum** a **minimum** .

Tyto úrovně dosáhnete tak, že budete z polohy vypnuto otáčet regulačním knoflíkem proti směru hodinových ručiček. Chcete-li hořák vypnout, otáčejte regulačním knoflíkem po směru hodinových ručiček až na doraz (koncový doraz odpovídá poloze ● vypnuto).

Elektronické zapalování plynových hořáků (pouze u některých modelů)

Některé modely jsou vybaveny okamžitým elektronickým zapalováním plynového hořáku vestavěným v knoflíku; u těchto modelů se nachází zařízení „J” pro zapálení hořáku. Chcete-li zapálit zvolený hořák, stiskněte odpovídající regulační knoflík až na doraz a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček do polohy **maximum** . Knoflík držte stisknutý, dokud se hořák nezapálí.

Důležité: Pokud plamen najednou zhasne, regulační knoflík otočte do polohy vypnuto a počkejte alespoň jednu minutu. Teprve poté se pokuste znovu hořák zapálit.

Pozor: Před prvním použitím trouby a grilu troubu přibližně na půl hodiny zapněte naprázdno. Přesvědčte se, zda uvnitř trouby nic není a termostat nastavte na nejvyšší teplotu. Otevřete dvířka a v místnosti zajistěte řádné větrání. Trouba se musí takto vypálit. Možná, že ucítíte zápach, protože se vypalují zbytky konzervačních činidel, které troubu a gril chránily během skladování.

Pozor: Spodní patro trouby používejte pouze tehdy, připravujete-li pokrm v režimu grilování na rožni (je-li jím sporák vybaven). Při přípravě pokrmů v jakémkoliv jiném režimu pečení nikdy nepoužívejte spodní patro a nikdy nestavte nádoby s pokrmem přímo na dno trouby. Došlo by k poškození glazury na pečící nádobě. Pečící nádoby

(nádoby, alobal apod.) vždy umístějte na rošt zasunutý do drážek po stranách trouby. Rošt je součástí dodávaného příslušenství.

Pozor: chcete-li troubu používat v manuálním režimu bez použití časovače, nastavte knoflík časovače tak, aby byl symbol na knoflíku umístěn u indikátoru na ovládacím panelu.

Knoflíky pro ovládání trouby

Pomocí těchto dvou knoflíků můžete volit různé režimy trouby a nastavovat teplotu pečení vhodnou pro přípravu pokrmu. Různé pečící režimy jsou nastavovány pomocí dvou knoflíků:

L – knoflík volby pečícího režimu (identifikován symbolem);

M – knoflík termostatu (identifikován symbolem)

na panelu trouby. Pokud je knoflík výběru pečícího režimu v jiné poloze než „0”, zapne se osvětlení trouby; Při nastavení knoflíku do polohy můžete osvětlit prostor trouby bez zapínání topných těles. Během doby, kdy je zapnuto osvětlení trouby, se má za to, že je trouba používána. Osvětlení trouby zůstává zapnuto po celou dobu, co je trouba používána.

1. Statický režim

- Poloha knoflíku „L”:
- Poloha knoflíku „M”: mezi 50°C a Max

Pokud je vybrána tato poloha, zapne se osvětlení trouby, horní a spodní topná tělesa začnou hřát. Trouba se automaticky zahřeje na teplotu nastavenou knoflíkem termostatu a tato teplota je termostatem udržována na stálé úrovni. Tento režim umožňuje přípravu jakéhokoliv typu pokrmu, a to díky vynikajícímu rozložení teploty uvnitř trouby.


2. Spodní topné těleso

- Poloha knoflíku „L”:
- Poloha knoflíku „M”: mezi 50°C a Max

Zapne se osvětlení trouby a dolní topné těleso. Trouba se automaticky zahřeje na teplotu nastavenou knoflíkem termostatu a tato teplota je termostatem udržována na stálé úrovni. Tento režim doporučujeme použít pro dopečení připravovaného pokrmu (umístěného na pečícím plechu), který je již na povrchu dobře upečený, ale uvnitř ještě nedopečený. Dále je tento režim vhodné použít pro přípravu koláče pokrytého ovocem nebo džemem. Uvědomte si, že v tomto režimu nelze vždy dosáhnout uvnitř trouby


maximální teploty (250°C), pokud se nejedná o přípravu koláčů, které vyžadují teplotu nižší nebo rovnou 180°C.

3. Gril

- Poloha knoflíku „L”: 
- Poloha knoflíku „M”: **Max**

Zapne se světlo trouby a gril s infračerveným zářením. Také se zapne otáčivý motor grilu. Při grilování působí na pokrm vysoká teplota přímo, takže výsledkem je pokrm na povrchu dobře upečený a uvnitř šťavnatý a křehký.

4. Dvojitý gril

- Poloha knoflíku „L”: 
- Poloha knoflíku „M”: **Max**



Zapne se světlo trouby a dvojitě topné těleso grilu. Také se zapne otáčivý motor grilu. Tento gril je větší než běžný a vyniká zcela novým provedením: z hlediska možnosti přípravy pokrmů má kapacitu o 50% vyšší. Dvojitý gril nezná tzv. rohové zóny, tj. místa, kde dříve teplo působilo nerovnoměrně.

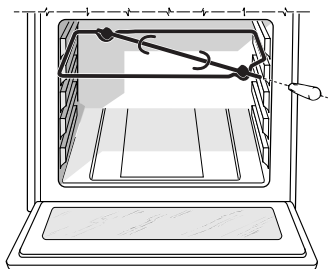
Důležité: Během doby, kdy používáte gril, je třeba ponechat dvířka trouby zavřená. Dosáhnete tak lepších výsledků a **ušetříte energii (cca 10%)**.

Pokud používáte gril, umístěte pečící rošt na dolní patra (viz tabulka přípravy pokrmů). Pod pečící rošt umístěte plech zachycující odkapávající omastek. Zabráníte tak, aby se tuk připaloval na dně trouby.

Otáčející se rošt

Pro obsluhu otáčejícího se roštu proveďte následující:


- umístěte plech pro zachycení odkapávajícího tuku na první úroveň ;
- na čtvrtou úroveň umístěte speciální podporu otáčejícího se roštu a jeden konec roštu zasuňte do speciálního otvoru v podpoře umístěného u zadní strany trouby;
- rošt uvedete do provozu nastavením knoflíku volby režimů (L) do polohy  (50% celkového výkonu grilu) u malých porcí pokrmu, nebo do polohy  (celý výkon grilu).




Indikátor zahřívání trouby (O)

Signalizuje, že trouba se zahřívá. Zhasne, jakmile teplota uvnitř trouby dosáhne hodnoty nastavené knoflíkem termostatu. V tomto okamžiku střídavé rozsvěcování a zhasínání kontrolky znamená, že termostat pracuje správně a udržuje teplotu v troubě na stálé úrovni.

Knoflík časovače pro ovládání pečení (pouze u některých modelů)



Některé modely jsou vybaveny programem časovače pro ovládání vypínání trouby. Abyste mohli tuto funkci použít, je třeba knoflík „P” otočit o jednu otáčku proti směru hodinových ručiček , poté pohybem v opačném směru

 nastavte ukazatel na panelu na značku, která odpovídá požadovanému počtu minut na knoflíku.

Po uplynutí naprogramovaného času se spustí zvukový signál a trouba se automaticky vypne.

Není-li trouba používána, lze časovač použít jako minutku.

Knoflík časovače (pouze u některých modelů)

Abyste mohli tuto funkci použít, je třeba knoflík „S” otočit o jednu otáčku proti směru hodinových ručiček , poté pohybem v opačném směru  nastavte ukazatel na panelu na značku, která odpovídá požadovanému počtu minut na knoflíku.

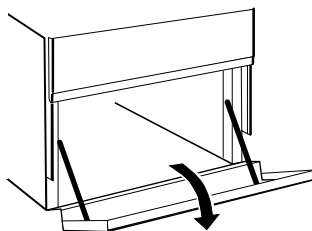
Pozor

Zabraňte dětem, aby se dotkly dvířek trouby, protože ta jsou během provozu trouby zahřátá na vysokou teplotu.

Prostor pro uskladnění nádob pod troubou

Pod troubou se nachází prostor, který můžete používat pro uskladnění pánví nebo jiných kuchyňských potřeb. Navíc během provozu trouby může tento prostor sloužit jako ohříváč pokrmu. Chcete-li dvířka otevřít, odklopte je směrem dolů.

Pozor: tento prostor nesmí být používán pro uskladnění předmětů z hořlavého materiálu.



Praktické pokyny k použití hořáků

Aby byly hořáky používány co nejefektivněji, měli byste dodržovat následující zásady:

- Vzhledem k typu hořáku používejte vhodnou nádobu (viz tabulka). Je třeba se vyhnout stavu, kdy plameny přesahují okraje dna a zbytečně opalují boky hrnce nebo pánve.

Hořák	Průměr varné nádoby (cm)
Rychlý (R)	24 – 26
Polorychlý (S)	16 – 20
Pomocný (A)	10 – 14

- Jakmile se obsah začne vařit, otočte knoflík do polohy odpovídající nízkému výkonu.
- Používejte nádoby přikryté pokličkou.
- Používejte jen nádoby s rovným dnem.

Přídavné (třetí) sklo ve dvířkách

Chcete-li, aby dvířka na vnějším povrchu ještě méně hřála a aby byla úspora energie co nejvyšší, můžete si dokoupit třetí sklo do dvířek jako přídavnou tepelně izolační vrstvu. Máte-li malé děti, je tento doplněk nutný. Chcete-li do dvířek trouby nainstalovat přídavné sklo (prodává se pod obj. číslem **076650**), kontaktujte Vašeho nejbližšího autorizovaného prodejce Merloni Elektrodomestici uvedeného na přiloženém letáku.




Elektronický časovač

Elektronický časovač zobrazí čas a ten bude postupně odpočítáván.

Poznámka: všechny funkce začnou být aktivní cca 7 sekund poté, co byly nastaveny.

Jak vynulovat hodiny


Poté, co začalo být zařízení napájeno el. proudem nebo poté, co došlo k přerušení přívodu el. proudu, se hodiny na displeji automaticky vynulují **0:00** a začnou blikat.

- Stiskněte tlačítko  a poté pomocí tlačítek  a  nastavte správný čas. Chcete-li čas nastavit rychleji, držte tlačítka stisknutá.

Kdykoliv poté, co bylo zapotřebí čas vynulovat, proveďte tento postup.



Časovač

Stiskněte tlačítko . Na displeji se zobrazí symbol „”.


Při každém stisku tlačítka  se čas zvýší o 10 sekund až na 99 minut a 50 sekund. Pokud i poté budete pokračovat v tisku tlačítka, čas se začne zvyšovat o minuty až na 10 hodin.

Tlačítkem  čas snižujete.

Po nastavení požadovaného času se čas začne odpočítávat. Jakmile nastavený čas uplynul, spustí se zvukový signál. Signál zrušíte stiskem jakéhokoliv tlačítka.

Stiskem tlačítka  se na displeji zobrazí zbývající čas. Symbol „” znamená, že byla nastavena funkce časovače. Po uplynutí cca 7 sekund se displej navrátí do původní podoby.

Zrušení provedeného nastavení

Tiskněte tlačítko , dokud se na displeji nezobrazí **0 • 00**.

Praktické rady při pečení

Trouba Vám nabízí různé způsoby umožňující připravit jakýkoliv druh pokrmu co nejlepším způsobem. Postupem času se jistě naučíte maximálně využívat všech výhod tohoto všestranného sporáku. Následující pokyny jsou pouze orientační, v případě potřeby je můžete obměňovat.

Pečení koláčů

Sladké pečivo vždy vkládejte až do vyhřáté trouby (po 15ti minutách předehřívání). Vždy vyčkejte, až se trouba zahřeje. Běžná teplota uvnitř vyhřáté trouby je 160°C/200°C. Během pečení neotevírejte dvířka trouby, koláč by mohl klesnout. Obecně platí:

Hotové pečivo je příliš suché

Zvyšte teplotu o 10°C a zkratíte dobu pečení.

Dort se slehl

Použijte hustší těsto nebo snižte teplotu o 10°C.

Hotové pečivo je na povrchu příliš tmavé

Při pečení pečivo umístěte do nižší polohy, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.

Těsto je zvenčí dobře upečeno, ale uvnitř zůstává lepivé.

Použijte hustší těsto, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení

Těsto se přilepilo ke stěnám formy (pekáče)

Nádobu dobře vymažte a vysypte strouhankou nebo moukou.

Pečení ryb a masa

Pro úpravu drůbeže, ryb a ostatního bílého masa použijte nižší teploty (150°C – 175°C). Připravujete-li v troubě červené maso a přejete-li si, aby bylo na povrchu řádně propečené, ale uvnitř zůstalo šťavnaté, začněte při vyšší teplotě (200°C až 220°C) a po krátké době ji snižte. Obecně platí, že čím je pečeně větší, tím nižší teplotu a delší dobu pečení je třeba použít. Maso uložte doprostřed roštu a podložte odkapávacím tácem na stékající omastek. Rošt zasuněte do prostředních drážek. Přejete-li si, aby více tepla působilo zespod, použijte první patro.

Použití grilu

Při používání jednoho z grilovacích režimů se doporučuje nastavit na termostatu maximální teplotu, neboť gril využívá přenosu tepla sáláním a při maximální teplotě je i vyzařování nejúčinnější. Samozřejmě můžete na termostatu nastavit i nižší teplotu, je-li třeba.

Při grilování umístěte rošt na jednu z nižších úrovní (viz tabulka) a zásadně používejte odkapávací plech umístěný na první úrovni odspodu, aby nedošlo ke znečištění dna trouby odkapávajícím omastkem.

Důležité: Připravujete-li pokrm v režimu grilování, ponechejte dvířka trouby zavřená. Nejenže docílíte lepších výsledků, **ale také uspoříte cca 10% energie.** V tabulce jsou uvedeny doporučené teploty, doby pečení a úrovně, které Vám zajistí nejlepší výsledky.

Před každým čištěním vypněte napájení sporáku. Pro dosažení dlouhé životnosti přístroje je nezbytně nutné jej pravidelně celý vyčistit. Dbejte však na následující pokyny:

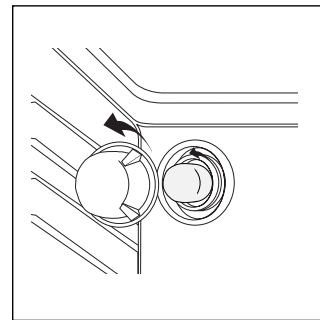
- Smaltované části a samočisticí panely omývejte pouze teplou vodou. Zásadně nepoužívejte žádný písek ani jiné abrasivní prostředky. Vyhněte se také agresivním chemickým činidlům, protože všechny tyto látky těmto částem škodí;
- Vnitřní prostor trouby je třeba čistit pravidelně horkou vodou s použitím čistícího prostředku, a to tehdy, dokud je trouba ještě teplá. Vnitřek trouby pečlivě omyjte a vysušte;
- Rozdělovače plamene by měly být pravidelně omývány horkou vodou s přídavkem mycího prostředku tak, aby došlo k odstranění šupin;
- Je-li Váš sporák vybaven automatickým zapalováním, je třeba koncové členy těchto zapalovačů čistit pečlivě a často a dbát na to, aby se otvory rozdělovače plamene, jimiž proudí plyn, nezanášely;
- Na částech z nerez oceli se mohou objevit skvrny. Je to důsledek delšího styku s velmi tvrdou vodou nebo silnými mycími prostředky (fosfátovými). Proto se doporučuje tyto části po umytí dokonale opláchnout a vysušit, aby a nich nezůstaly kapky;
- Je-li sporák opatřen skleněným příklopem, je třeba jej omývat horkou vodou. Nepoužívejte drsné hadříky ani brusné čistící prostředky.

Poznámka: Nepřikrývejte varnou desku sporáku skleněným příklopem, jsou-li hořáky ještě teplé.

Důležité: pravidelně kontrolujte opotřebení plynových trubek a nahradte je novými, pokud jsou poškozené; doporučujeme Vám trubky vyměnit vždy jednou za rok.

Výměna žárovky osvětlení vnitřku trouby

- Troubu odpojte od sítě.
- Odšroubujte skleněný kryt žárovky;
- Vyšroubujte žárovku a nahradte ji novou žáruvzdornou (300°C) žárovkou s následujícími parametry:
 - Napětí 230 V
 - Příkon 25 W
 - Závit E14



- Zašroubujte zpět skleněný kryt a troubu připojte k síti.

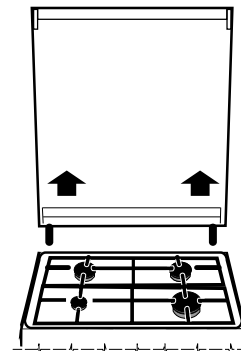
Mazání plynových kohoutů

Časem zjistíte, že se kohouty zadírají, lze s nimi otáčet ztěžka. V takovém případě potřebují rozebrat, vyčistit a vyměnit vazelínu.







Pozn.: Tento úkon však nepřísluší Vám. Svěřte jej odborníkovi vyškolenému u výrobce.

Odstranění víka

Aby bylo čištění varné desky snazší, můžete víko varné desky odstranit. Nejprve jej zcela otevřete a poté jej zvedněte (viz obrázek).



Praktické rady při pečení

Poloha knofl. volby režimu 	Připravovaný pokrm	Hmot. (kg)	Poloha roštu (odspodu)	Doba předehřevu (min)	Knoflík termostatu 	Doba vaření (min.)
1 Statický režim 	Lasagne (plněné těstoviny)	2,5	2	5	200	45-50
	Cannelloni (těstoviny)	2,5	3	5	200	30-35
	Gratinované těstoviny	2,0	3	5	200	30-35
	Telecí	1,7	2	10	180	60-70
	Kuře	1,5	3	10	200	80-90
	Kachna	1,8	3	10	180	90-100
	Králík	2	3	10	180	70-80
	Vepřové	2,1	3	10	180	70-80
	Jehněčí	1,8	3	10	180	70-80
	Makrela	1,1	2	5	180	30-40
	Růžicha	1,5	2	5	180	30-35
	Pstruh pečený v alobalu	1	2	5	180	25-30
	Neapolská pizza	1	2	15	220	15-20
	Cukroví nebo koláčky	0,5	3	10	180	10-15
	Dortový korpus nebo ovocný koláč	1,1	3	10	180	25-30
	Pikantní plněný závin	1	3	10	180	30-35
	Kynutý koláč	0,5	3	10	160	25-30
	Ovocný koláč	1	3	10	170	25-30
2 Spodní topné těleso 	Dokončení pokrmu					
3 Gril 	Platýz a sépie	1	4	5	Max	8
	Chobotnice a garnáty	1	4	5	Max	4
	Filé z tresky	1	4	5	Max	10
	Grilovaná zelenina	1	3/4	5	Max	8-10
4 Dvojitý gril 	Telecí steaky	1	4	5	Max	15-20
	Kotlety	1,5	4	5	Max	20
	Hamburgery	1	3	5	Max	7
	Makrely	1	4	5	Max	15-20
	Sendviče	4 kusy	4	5	Max	5
	S otáčejícím se rožněm					
Telecí na rožni	1,0	-	5	Max	70-80	
Kuře na rožni	2,0	-	5	Max	70-80	

Poznámka: Doby pečení jsou pouze orientační a mohou se měnit v závislosti na Vašich osobních preferencích- Pokud používáte režim grilu nebo dvojitého grilu, vždy na první patro odspodu umístěte plech, který bude zachycovat kapající tuk.

Seznam servisních středisek je uveden na internetových stránkách:

<http://www.merloni.cz>

<http://www.indesit.cz>

<http://www.ariston.cz>

Garantem servisu pro Českou republiku je firma
AP servis AR s.r.o., tel.: 02/71 74 20 67

Merloni Elettrodomestici s.r.o.

U nákladového nádraží 2, 130 00 Praha 3, Česká republika

www.Merloni.com

Merloni Elettrodomestici spa

viale Aristide Merloni, 47 - 60044 Fabriano

tel. 0732/6611 - telex 560196 - fax 0732/662954



Merloni Elettrodomestici

Viale Aristide Merloni 47

60044 Fabriano

Italy

Tel +39 0732 6611

Fax +39 0732 662501

www.merloni.com