

# Руководство по эксплуатации

КУХОННАЯ ПЛИТА

RS

РУССКИЙ, 1

GB

English, 13

C 34S G 37 RU /HA

## Содержание

### Монтаж, 2-5

Расположение и нивелировка  
Электрическое подсоединение  
Подсоединение к газопроводу  
Настройка на различные типы газа  
Технические данные  
Таблица характеристик горелок и форсунок

### Описание изделия, 6

Общий вид  
Панель управления

### Включение и эксплуатация, 7

Эксплуатация варочной панели  
Эксплуатация духового шкафа  
Аналоговый таймер  
Таблица приготовления в духовом шкафу

### Предосторожности и рекомендации, 10

Общие требования к безопасности  
Утилизация  
Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

### Техническое обслуживание и уход, 11

Отключение электропитания  
Чистка изделия  
Уход за ручьятками газовой варочной панели  
Порядок замены лампочки в духовом шкафу  
Техническое обслуживание



АЮ 77

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультаций. В случае продажи, передачи или переезда проверьте, чтобы данное руководство сопровождало изделие.

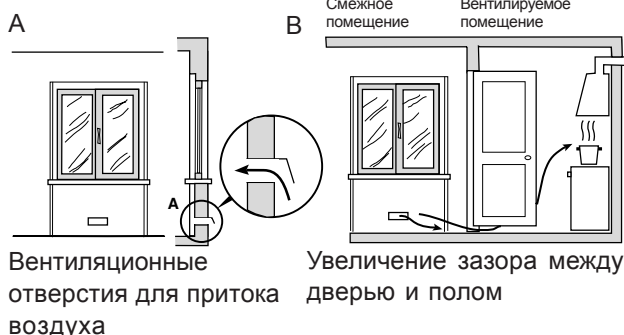
! Внимательно прочитайте инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.

! Установка изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами.

! Любая операция по регулиции или техническому обслуживанию должна производиться только после отсоединения кухонной плиты от сети электропитания.

## Вентиляция помещения

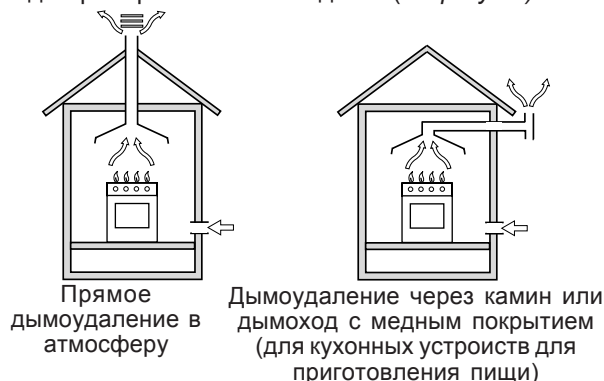
Изделие может быть установлено в помещениях с постоянной вентиляцией в соответствии с действующими национальными нормативами. В помещении, в котором устанавливается изделие, должен быть обеспечен приток воздуха в объеме, необходимом для оптимального горения газа (расход воздуха не должен быть меньше 2 м³/час на 1 кВт установленной мощности). Вентиляционные отверстия, защищенные решетками, должны иметь воздухопровод площадью не менее 100 мм² полезного сечения и располагаться таким образом, чтобы их нельзя было закрыть, даже частично (см. рисунок А). Эти отверстия должны быть увеличены на 100% - то есть иметь минимальную площадь 200 см² - если варочная панель не оснащена предохранительным устройством отсутствия пламени и если воздух в помещение поступает из смежных помещений (см. рисунок В) – при условии, что это не общая площадь здания, не пожароопасное помещение или спальня - оснащенных воздухопроводом, выходящим на улицу, как описано выше.



! После продолжительного использования изделия рекомендуется открыть окно или включить более интенсивный режим вентиляторов.

## Дымоудаление

Дымоудаление должно осуществляться через вытяжной зонт, соединенный с эффективным дымоходом с натуральной тягой, или посредством электровентилятора, который автоматически включается каждый раз при включении изделия (см. рисунок).



! Сжиженные натуральные газы тяжелее воздуха, застигаются внизу, по этой причине помещения для хранения баллонов с СНГ должны иметь вентиляционные отверстия у пола для вентиляции возможных утечек газа.

Баллоны с СНГ, полные или частично израсходованные, не должны размещаться или храниться в помещениях или хранилищах, расположенных в подземных помещениях (подвалы, и т.д.). Храните в помещении только рабочий баллон, установив его вдали от источников тепла (духовок, каминов, печей), которые могут нагреть его до температуры выше 50°C.

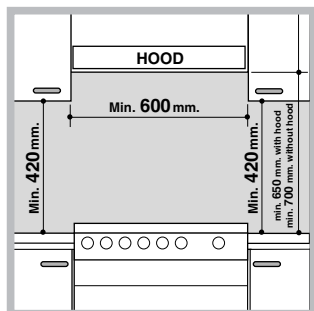
## Расположение и нивелировка

! Изделие может быть установлено рядом с кухонными элементами, высота которых не превышает поверхность варочной панели.

! Проверьте, чтобы стена, к которой прилегает задняя часть изделия, была из негорючего материала и устойчивой к теплу (Т 90°C).

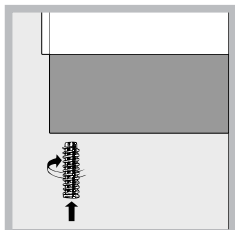
### Порядок монтажа:

- изделие может быть установлено на кухне, в столовой или в однокомнатной квартире (не в ванной комнате);
- если варочная панель кухонной плиты выше мебельных элементов, необходимо отодвинуть их от плиты на расстояние не менее 200 мм.
- если кухонная плита устанавливается под навесным шкафом, он должен располагаться на высоте не менее 420 мм от поверхности варочной панели. Это расстояние должно быть 700 мм, если навесные шкафы выполнены из горючего материала (см. рисунок);
- не заправляйте занавески за кухонную плиту и не приближайте их на расстояние меньше 200 мм.

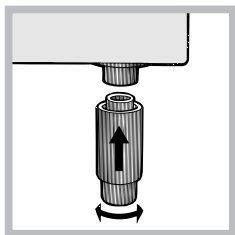


- возможная кухонная вытяжка должна быть установлена в соответствии с инструкциями, приведенными в техническом руководстве к вытяжке.

### Выравнивание



При необходимости выравнивать изделие вкрутите в специальные отверстия по углам в основании кухонной плиты прилагающиеся регулировочные ножки (см. рисунок).



Прилагающиеся ножки\* вставляются под основание кухонной плиты.

### Электрическое подключение

Установите на кабель электропитания нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на заводской табличке изделия (см. табличку с техническими данными).

В случае прямого подключения к сети электропитания между кухонной плитой и сетью необходимо установить мультиполярный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, рассчитанный на данную нагрузку и соответствующий нормативу NFC 15-100 (выключатель не должен размыкать провод заземления). Кабель электропитания должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

Перед подсоединением кабеля проверьте следующее:

- электрическая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- электрическая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на заводской табличке;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- электрическая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном

случае замените розетку или вилку; не используйте удлинители или тройники.

**! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы электрический кабель и электророзетка были легко доступны.**

**! Электрический кабель изделия не должен быть согнут или сжат.**

**! Регулярно проверяйте состояние кабеля электропитания и при необходимости поручайте его замену только уполномоченным техникам.**

**! Фирма снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения вышеописанных правил.**

### Подсоединение к газопроводу

Подсоединение к газопроводу или к газовому баллону выполняется посредством гибкого резинового или стального шланга в соответствии с действующими национальными нормативами, после проверки настройки изделия на тип используемого газа (см. этикетку настройки на крышке: в противном случае см. ниже). В случае использования сжиженного газа из баллона необходимо установить регуляторы давления, соответствующие действующему национальному нормативу. Для облегчения подсоединения газовый патрубок является ориентируемым\*: поменяйте местами крепежную блокировочную гаику на заглушку и замените прилагающееся уплотнение.

**! Для надежного функционирования, рационального использования энергии и более длительного срока службы изделия проверьте, чтобы давление подачи газа соответствовало значениям, указанным в таблице «Характеристики газовых конфорок и форсунок» (см. ниже).**

### Газовое подсоединение посредством резинового шланга

Проверьте, чтобы шланг соответствовал действующим национальным нормативам. Внутренний диаметр шланга должен быть: 8 мм для сжиженного газа; 13 мм для газа метана.

После подсоединения проверьте, чтобы шланг:

- не касался частей, температура которых может превысить 50°C;
- не был растянут, перекручен, сжат или заломлен;
- не касался режущих предметов, острых углов, подвижных предметов и не был сжат;
- был легко доступен для проверки по всей длине;
- не был длиннее 1500 мм;
- был прочно закреплен с обоих концов при помощи хомутов, соответствующих действующим национальным нормативам.

\*Имеется только в некоторых моделях

! Если одно или несколько из вышеописанных условий не будет соблюдено, и если кухонная плита устанавливается в условиях класса 2, подгруппа 1 (изделие, встроенное между двух мебельных элементов), необходимо использовать гибкий стальной шланг (см. ниже).

### Газовое подсоединение посредством шланга из нержавеющей стали со сплошной оплеткой с резьбовыми соединениями.

Проверьте, чтобы шланг и уплотнения соответствовали действующим национальным нормативам.

Для подсоединения шланга снимите блокировочную гаику с изделия (патрубок подачи газа в изделие имеет цилиндрическую резьбу S газ «папа»).

! Длина подсоединяемого шланга не должна превышать 2 метра при максимальном растяжении. Проверьте, чтобы шланг не касался подвижных деталей, которые могут его сжать.

### Проверка уплотнения

По завершении подсоединения проверьте прочность уплотнения всех патрубков при помощи мыльного раствора, но никогда не пламенем.

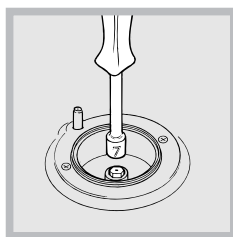
### Настройка на различные типы газа

Изделие может быть настроено на тип газа, отличающийся от оригинального (указан на этикетке настройки на крышке).

### Настройка варочной панели

Порядок замены форсунок конфорок на варочной панели:

1. снимите решетки с варочной панели и выньте горелку из своих гнезд;
2. отвинтите форсунки при помощи плоского гаечного ключа 7 мм (см. рисунок) и замените их на форсунки, рассчитанные на новый тип газа (см. таблицу *Характеристики горелок и форсунок*);
3. восстановите на место все комплектующие, выполняя



операции в обратном порядке по отношению к описанному выше.

Порядок регулировки минимального пламени конфорок на варочной панели:

1. поверните рукоятку в положение минимального пламени;
  2. снимите рукоятку и поверните регулировочный винт, расположенный внутри или рядом со стержнем крана, вплоть до получения стабильного малого пламени.
- ! В случае использования сжиженного газа винт регулировки должен быть закручен до упора.

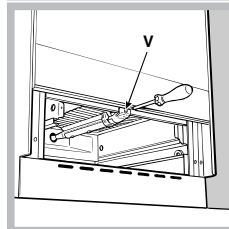
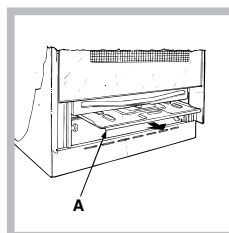
3. проверьте, чтобы конфорка не гасла при резком повороте крана из положения максимального пламени в положение минимального пламени.

! Конфорки варочной панели не нуждаются в какой-либо регулировке первичного воздуха.

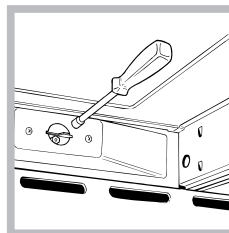
### Настройка духового шкафа

Замените форсунку газовой горелки духового шкафа:

1. выньте ящик для подогрева продуктов;
2. снимите выдвижную панель A (см. рисунок);



3. выньте горелку из духового шкафа, сняв V-образный винт (см. рисунок); выполнение этой операции можно облегчить, сняв дверцу духового шкафа.

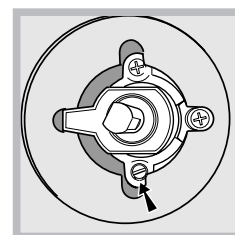
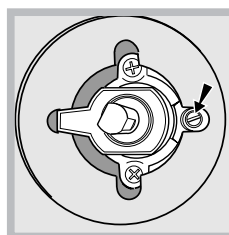


4. отвинтите форсунку горелки при помощи специального плоского ключа для форсунок (см. рисунок) или плоского ключа 7 мм и замените форсунку на новую, рассчитанную на новый тип газа (см. таблицу *Характеристики горелок и форсунок*).

### Регулировка минимального пламени горелки духового шкафа:

1. включите горелку (см. *Пуск и Эксплуатация*);
2. оставьте рукоятку примерно в течение 10 минут в положении максимального пламени (МАКС), затем поверните ее в положение минимального пламени (МИН);
3. снимите рукоятку;
4. поверните регулировочный винт, расположенный внутри стержня термостата (см. рисунок), вплоть до получения малого *стабильного пламени*.

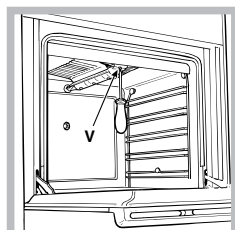
! В случае использования сжиженного газа винт регулировки должен быть закручен до упора;



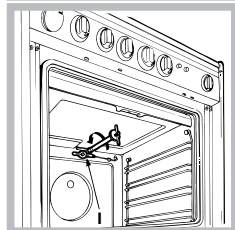
5. проверьте, чтобы горелка не гасла при резком вращении рукоятки-регулятора из положения МАКС в положение МИН или при резком открывании или закрывании дверцы духовки.

### Настройка гриля

Замена форсунки газовой горелки гриля:



1. выньте горелку гриля, сняв V-бразный винт (см. рисунок);



2. отвинтите форсунку горелки гриля при помощи специального полого ключа для форсунок (см. рисунок) или, что предпочтительнее, при помощи полого ключа 7 мм и замените форсунку на

новую, рассчитанную на новый тип газа (см. таблицу *Характеристики горелок и форсунок*).



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

! Горелки духового шкафа не нуждаются в какой-либо регуляции первичного воздуха.

! После настройки на другой тип газа, отличный от оригинального, необходимо заменить старую этикетку настройки на новую, с новой настройкой, которую вы сможете найти в уполномоченных Центрах технического обслуживания.

! Если давление используемого газа отличается от предусмотренного давления (или варьирует), на питающем газопроводе должен быть установлен соответствующий регулятор давления согласно действующим национальным нормативам «Регуляторы для канализированных газов».

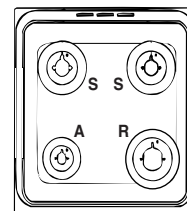
### ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

|  |   |
|--|---|
| Габаритные размеры духового шкафа ВхШхГ  | 34х38х44 см   |
| Объем  | л 50  |
| Рабочие размеры ящика для разогревания пищи  | ширина 42 см.<br>глубина 44 см.<br>высота 17 см.  |
| Напряжение и частота электропитания  | см. табличку с техническими характеристиками  |
| Горелки  | настраиваются на любой тип газа, указанный на заводской табличке с внутренней стороны откидной крышки или на левой внутренней стенке ящика для разогревания пищи.   |
| <br>АЮ 77<br> | Директива ЕС: 2006/95/ЕС от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/ЕС от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 90/396/ЕЕС от 20/06/90 (Газ) - 90/68/ЕЕС от 22/07/93 с последующими изменениями – 2002/96/ЕС.<br>1275/2008 (Stand-by/ Off mode) |

### Таблица характеристик горелок и форсунок

| Таблица 1                   |                     |                                 |         | Сжиженный газ     |                     |                |     | Природный газ       |               |                     |               |
|-----------------------------|---------------------|---------------------------------|---------|-------------------|---------------------|----------------|-----|---------------------|---------------|---------------------|---------------|
| Горелка                     | Диаметр (мм)        | Тепловая мощность кВт (р.с.с.*) |         | Байпас 1/100 (мм) | форсунка 1/100 (мм) | расход* гр/час |     | форсунка 1/100 (мм) | расход* л/час | форсунка 1/100 (мм) | расход* л/час |
|                             |                     | Номинал.                        | Сокращ. |                   |                     | ***            | **  |                     |               |                     |               |
| Быстрая (Большая)(R)        | 100                 | 3.00                            | 0.7     | 41                | 87                  | 218            | 214 | 128                 | 286           | 143                 | 286           |
| Полубыстрая (Средняя)(S)    | 75                  | 1.90                            | 0.4     | 30                | 70                  | 138            | 136 | 104                 | 181           | 118                 | 181           |
| Вспомогательная (Малая) (A) | 51                  | 1.00                            | 0.4     | 30                | 52                  | 73             | 71  | 76                  | 95            | 80                  | 95            |
| Духовка                     | -                   | 3.10                            | 1.0     | 46                | 85                  | 225            | 221 | 132                 | 295           | 148                 | 288           |
| Гриль                       | -                   | 2.50                            | -       | -                 | 80                  | 182            | 179 | 122                 | 238           | 139                 | 227           |
| Давление подачи             | Номинальное (мбар)  |                                 |         |                   |                     | 28-30          | 37  | 20                  |               | 13                  |               |
|                             | Минимальное (мбар)  |                                 |         |                   |                     | 20             | 25  | 17                  |               | 6,5                 |               |
|                             | Максимальное (мбар) |                                 |         |                   |                     | 35             | 45  | 25                  |               | 18                  |               |

При 15°C и 1013 мбар – сухой газ \*\*\* Бутан P.C.S. = 49,47 Мдж/кг  
\* Пропан P.C.S. = 50,37 Мдж/кг Натуральный P.C.S. = 37,78 Мдж/кг



C 34S G 37  
RU/HA

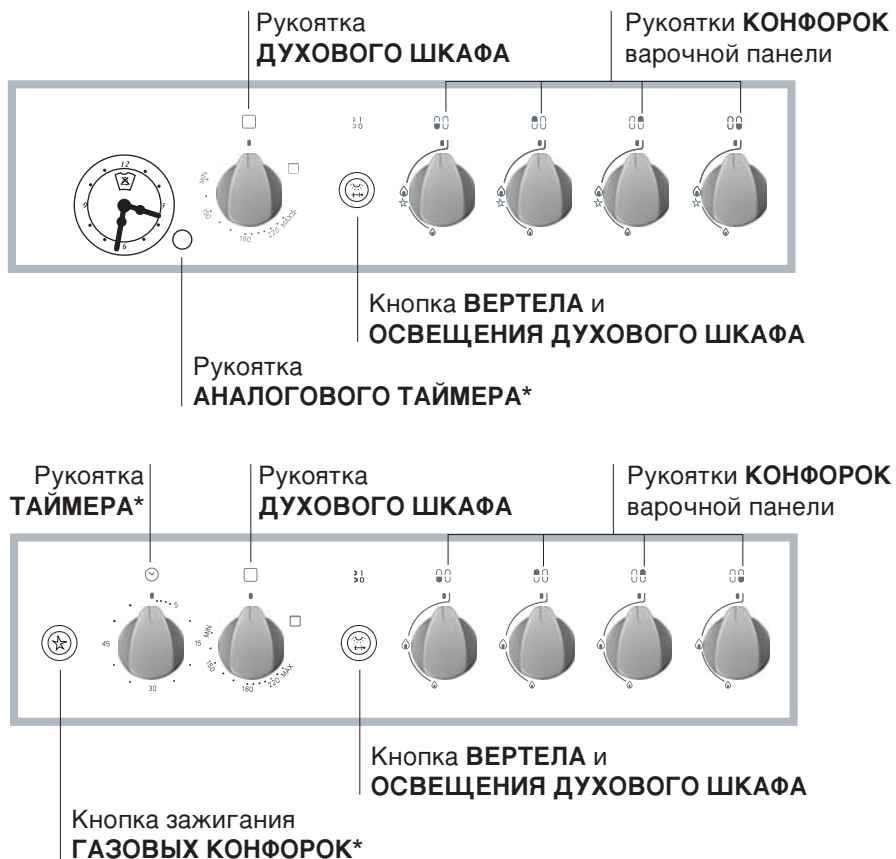
# Описание изделия

RS

## Общий вид



## Панель управления



**ВНИМАНИЕ!** При нагреве стеклянная крышка может лопнуть. Прежде чем закрыть ее, выключить все конфорки или электрические горелки.\*Только для моделей со стеклянной крышкой

\* Имеется только в некоторых моделях






# Включение и эксплуатация

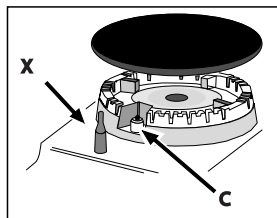
RS


## Эксплуатация варочной панели

### Включение конфорок

Напротив каждой рукоятки КОНФОРКИ закрашенным кружком показано положение данной конфорки на варочной панели. Порядок включения конфорки на варочной панели:

1. поднесите к конфорке зажженную спичку или кухонную зажигалку;
2. нажмите и одновременно поверните против часовой стрелки рукоятку КОНФОРКИ на символ максимального пламени .
3. отрегулируйте нужную мощность пламени, поворачивая рукоятку КОНФОРКИ против часовой стрелки: на минимум , на максимум  или на среднюю мощность.




Если изделие оснащено электронной системой зажигания\* (С), вначале нажмите кнопку зажигания, обозначенную символом , затем нажмите до упора и одновременно поверните против часовой

стрелки рукоятку КОНФОРКИ на символ максимального пламени вплоть до зажигания пламени.

Некоторые модели оснащены устройством зажигания, встроенным внутри рукоятки. В этом случае варочная панель оснащена электронным устройством зажигания\* (см. рисунок), но не кнопки зажигания. Нажмите и одновременно поверните против часовой стрелки рукоятку КОНФОРКИ на символ максимального пламени вплоть до зажигания конфорки. Может случиться, что конфорка погаснет в момент, когда вы отпустите рукоятку. В этом случае повторите операцию зажигания, удерживая рукоятку нажатой подольше.

! В случае внезапного гашения пламени выключите конфорку и подождите примерно 1 минуту перед ее повторным включением.

Если изделие оснащено предохранительным устройством\* (Х) отсутствия пламени, держите рукоятку КОНФОРКИ нажатой примерно 2-3 секунды для того, чтобы пламя конфорки активировало это устройство.

Для выключения конфорки поверните рукоятку вплоть до гашения пламени .

\* Имеется только в некоторых моделях

### Практические советы по эксплуатации газовых конфорок

Для оптимальной работы конфорок и для экономии газа следует использовать кухонную посуду с плоским дном, с диаметром, соответствующим конфорке, и с крышкой:

| Горелка            | Диаметр дна посуды (см) |
|--------------------|-------------------------|
| Быстрая (R)        | 24 ± 2                  |
| Полубыстрая (S)    | 16 ± 2                  |
| Дополнительная (A) | 10 ± 1                  |

Для определения типа конфорки смотрите рисунки в параграфе «Характеристики конфорок и форсунок».

### Эксплуатация духового шкафа

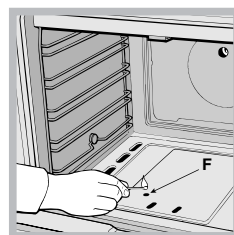
! При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение 30 минут при максимальной температуре с закрытой дверцей. Затем выключите духовой шкаф, откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, который вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, использованных для предохранения духового шкафа.

! Перед началом эксплуатации необходимо снять пленку, наклеенную с боков изделия.

! Никогда не ставьте никаких предметов на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие. Используйте положение 1 настройки духового шкафа только для приготовления на вертеле.

### Включение духового шкафа

Для зажигания горелки духового шкафа поднесите к отверстию F (см. рисунок)



зажженную спичку или кухонную зажигалку, нажмите и одновременно поверните против часовой стрелки рукоятку ДУХОВКИ в положение МАКС.

Если по прошествии 15 секунд горелка не загорится, отпустите рукоятку, откройте дверцу духового шкафа и подождите примерно 1 минуту перед повторным зажиганием.

! Духовой шкаф оснащен предохранительным устройством, поэтому необходимо держать рукоятку ДУХОВКИ нажатой примерно 6 секунд.

! В случае внезапного гашения пламени выключите горелку и подождите примерно 1 минуту перед ее повторным включением духовки.

## Регуляция температуры

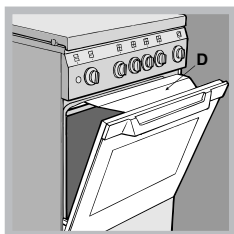
Для получения нужной температуры приготовления поверните против часовой стрелки рукоятку ДУХОВКИ. Значения температуры указаны на панели управления и начинаются с МИН (140°C) до МАКС (250°C). По достижении заданной температуры в духовке она будет поддерживаться постоянной термостатом.

### Гриль

Для зажигания поднесите к горелке гриля зажженную спичку или кухонную зажигалку, нажмите и одновременно поверните по часовой стрелке рукоятку ДУХОВКИ в положение . Гриль позволяет обжаривать продукты и особенности подходит для приготовления ростбифа, жаркого, отбивных, жареных колбасок. Установите решетку на уровне 4 или 5 и противень для сбора жира на 1 уровне во избежание образования гари.

! Гриль оснащен предохранительным устройством, поэтому необходимо держать рукоятку ДУХОВКИ нажатой примерно 6 секунд.

! В случае внезапного гашения пламени выключите горелку и подождите примерно 1 минуту перед ее повторным включением гриля.

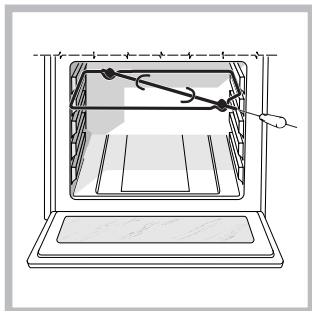


! Когда вы используете гриль, необходимо оставить дверцу духового шкафа полуоткрытой, установив между дверцей и панелью управления отражатель D (см. рисунок), препятствующий нагреванию рукояток.

### Вертел

Порядок включения вертела (см. рисунок):

1. установите противень на 1-ый уровень;
2. установите держатель вертела на 4-ый уровень и вставьте вертел в специальное отверстие в задней стенке духового шкафа;
3. включите вертел, нажав на кнопку ВЕРТЕЛ.



## Освещение духового шкафа

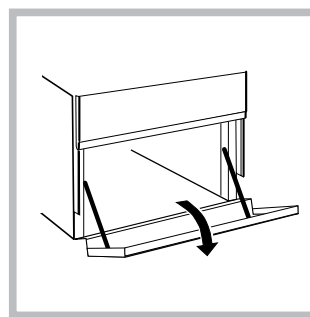
Лампочка может быть включена в любой момент при помощи кнопки ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА.

### Таимер\*

Порядок включения Таимера (часов):

1. поверните по часовой стрелке рукоятку ТАИМЕР почти на один полный поворот для завода таймера;
2. поверните против часовой стрелки рукоятку ТАИМЕР, выбрав нужное время.

### Нижний отсек\*

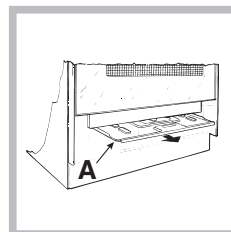


Снизу духового шкафа имеется отсек, который может быть использован для хранения кухонных принадлежностей или кастрюль. Для открывания дверцы поверните ее вниз (см. рисунок).

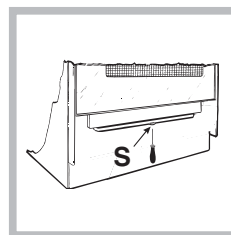
! Не помещайте возгораемых предметов в нижний отсек.

! Внутренняя поверхность ящика (если он имеется) может сильно нагреться.

Модели газовых кухонных плит оснащены выдвижной панелью А для предохранения нижнего отсека от тепла, выделяемого горелкой (см. рисунок).



Отвинтите винт S и снимите выдвижную панель (см. рисунок). Для ее обратной установки закрутите винт S.



! Перед использованием духового шкафа проверьте, чтобы выдвижная панель была прочно зафиксирована.

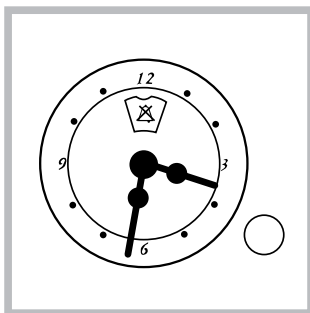
\* Имеется только в некоторых моделях



## Аналоговый таймер\*

### Часы с таймером в стиле Кантри

Порядок выставления текущего времени  
Духовой шкаф должен быть подключен к сети электропитания.  
Потяните за рукоятку и поверните ее по часовой стрелке до установления правильного времени.  
! Программер электрически запитан, тем не менее в случае прерывания электроснабжения,



его работа прерывается на весь период отсутствия энергоснабжения. После восстановления энергоснабжения необходимо заново настроить часы.


#### Функция Таймер

Функция таймер позволит Вам задать отрезок времени для обратного отсчета. Данная функция не включает или не выключает духовой шкаф; она только включает звуковой сигнал по истечении заданного времени.

#### Порядок настройки таймера

Поверните регулятор по часовой стрелке так, чтобы линия совпала с нужным значением времени (внутренняя шкала), которое видно в окошке.

Обратный отсчет времени начинается сразу же.

**Для отключения звукового сигнала таймера или для переключения в режим часов установите линию регулятора на символ .**

### Таблица приготовления в духовом шкафу

| Продукты   | Вес (кг) | Уровень | Время нагревания (мин.) | Рекомендуемая температура (°C) | Продолжит-ть приготовления (минуты) |
|--|----------|---------|-------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Макаронные изделия</b>  |          |         |                         |                                |                                     |
| Лазанья  | 2.5      | 3       | 10                      | 210                            | 60-75                               |
| Каннеллони   | 2.5      | 3       | 10                      | 200                            | 40-50                               |
| Макаронная запеканка   | 2.5      | 3       | 10                      | 200                            | 40-50                               |
| <b>Мясо</b>  |          |         |                         |                                |                                     |
| Телятина   | 1.7      | 3       | 10                      | 200                            | 85-90                               |
| Курица   | 1.5      | 3       | 10                      | 220                            | 90-100                              |
| Утка   | 1.8      | 3       | 10                      | 200                            | 100-110                             |
| Кролик   | 2        | 3       | 10                      | 200                            | 70-80                               |
| Свинина  | 2.1      | 3       | 10                      | 200                            | 70-80                               |
| Баранина   | 1.8      | 3       | 10                      | 200                            | 90-95                               |
| <b>Рыба</b>  |          |         |                         |                                |                                     |
| Скумбрия   | 1.1      | 3       | 10                      | 180-200                        | 35-40                               |
| Камбала  | 1.5      | 3       | 10                      | 180-200                        | 40-50                               |
| Форель в фольге  | 1        | 3       | 10                      | 180-200                        | 40-45                               |
| <b>Пицца</b>   |          |         |                         |                                |                                     |
| По-неаполитански   | 1        | 3       | 15                      | 220                            | 15-20                               |
| <b>Выпечка</b>   |          |         |                         |                                |                                     |
| Печенье  | 0.5      | 3       | 15                      | 180                            | 30-35                               |
| Торт с вареньем  | 1.1      | 3       | 15                      | 180                            | 30-35                               |
| Несладкие торты  | 1        | 3       | 15                      | 180                            | 45-50                               |
| Выпечка из дрожжевого теста  | 1        | 3       | 15                      | 180                            | 35-40                               |
| <b>Приготовление на гриле</b>  |          |         |                         |                                |                                     |
| Телячьи отбивные   | 1        | 4       | 5                       | -                              | 15-20                               |
| Отбивные   | 1.5      | 4       | 5                       | -                              | 20                                  |
| Гамбургер  | 1        | 3       | 5                       | -                              | 20-30                               |
| Скумбрия   | 1        | 4       | 5                       | -                              | 15-20                               |
| Горячие бутерброды   | 4 шт.    | 4       | 5                       | -                              | 4-5                                 |
| <b>Приготовление на вертеле в режиме гриль</b>                         |          |         |                         |                                |                                     |
| Телятина на вертеле  | 1        | -       | 5                       | -                              | 70-80                               |
| Курица на вертеле  | 2        | -       | 5                       | -                              | 70-80                               |
| <b>Приготовление на вертеле в режиме гриль с несколькими шампурами</b> |          |         |                         |                                |                                     |
| Шашлык   | 1        | -       | 5                       | -                              | 40-45                               |
| Овощной шашлык   | 0.8      | -       | 5                       | -                              | 25-30                               |

\* Имеется только в некоторых моделях

# Предосторожности и рекомендации

RS

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашей безопасности.

## Общие требования к безопасности

- **Инструкции относятся только к странам, обозначения которых приведены в руководстве и на заводской табличке изделия.**
- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- **Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.**
- Данное техническое руководство относится к бытовому электроприбору класса 1 (отдельное изделие) или класса 2 – подгруппа 1 (встроенное между 2 кухонными элементами).
- Не разрешайте детям играть рядом с изделием.
- Избегайте контактов проводов электропитания других бытовых электроприборов с горячими частями изделия.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Не следует закрывать стеклянную крышку варочной панели (имеется в некоторых моделях), когда конфорки включены или еще не остыли.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не используйте горючие жидкости (спирт, бензин и т.д.) рядом с работающей кухонной плитой.
- Не кладите возгораемые материалы в нижний отсек или в духовой шкаф: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Когда изделие не используется, всегда проверяйте, чтобы рукоятки на варочной панели находились в положении \*, и чтобы газовый кран был перекрыт.

- Не тяните за провод электропитания для отсоединения вилки изделия из электрической розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте штепсельную вилку из электророзетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью самостоятельного ремонта. Обратитесь в центр технического обслуживания.
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа
- Не допускается эксплуатация изделия лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), неопытными лицами или лицами, необученными обращению с изделием без контроля со стороны лица, ответственного за их безопасность или после надлежащего обучения обращению с изделием.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.

## Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы по утилизации упаковочных материалов.
- Согласно Европейской Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов (RAEE) электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзина, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. Старые бытовые электроприборы могут быть переданы в общественный центр утилизации, отвезены в специальные муниципальные зоны или, если это предусмотрено национальными нормативами, возвращены в магазин при покупке нового изделия аналогичного типа. Все ведущие производители бытовых электроприборов содействуют созданию и управлению системами по сбору и утилизации старых электроприборов.

## Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- Если вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями.
- Содержите уплотнения в исправном и чистом состоянии, проверяйте, чтобы они плотно прилегали к дверце и не пропускали утечек тепла.

# Техническое обслуживание и уход

## Отключение электропитания

Перед началом какой-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

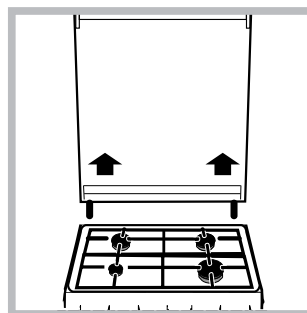
## Чистка изделия

! Не следует пользоваться абразивными или коррозивными чистящими средствами такими как выводителю пятен или средства для удаления ржавчины, порошковыми чистящими средствами или абразивными губками: они могут необратимо поцарапать поверхность изделия.

! Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

- В качестве регулярного ухода достаточно вымыть варочную панель влажной губкой и затем высушить кухонным бумажным полотенцем.
- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. Тщательно ополосните водой и вытрите насухо после чистки. Не используйте абразивные порошки или коррозионные вещества.
- Решетки, рассеиватели и диффузоры и горелки варочной панели являются съемными для облегчения их чистки. Их можно мыть горячей водой с неабразивным моющим средством, тщательно удаляя все налеты. По окончании мойки вытереть насухо.
- На варочных панелях, оснащенных автоматическим зажиганием, следует регулярно чистить наконечники устройств электронного зажигания и проверять, чтобы отверстия газовых конфорок не были засорены.
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используйте теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкой тряпкой. Избегайте использования абразивных средств.
- Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло.
- Съемные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечной машине.
- На деталях из нержавеющей стали могут образоваться пятна, если они остаются в течение длительного времени в контакте с водой повышенной жесткости или с агрессивными моющими средствами (содержащими фосфор). После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Кроме того следует незамедлительно удалять возможные утечки воды.

## Крышка



Если модель вашего изделия оснащена стеклянной крышкой, мойте ее теплой водой. Избегайте использования абразивных средств. Крышку можно снять для облегчения чистки задней части варочной панели. полностью откройте крышку и потяните ее вверх (см. рисунок).

! Не следует закрывать крышку варочной панели, если конфорки включены или еще не остыли.

## Проверяйте уплотнения духового шкафа.

Регулярно проверяйте состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращайтесь в ближайший уполномоченный Центр Технического Обслуживания. Не рекомендуется пользоваться духовкой с поврежденным уплотнением.

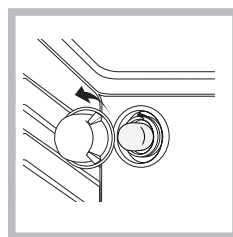
## Уход за ручьями газовой варочной панели

Со временем ручки варочной панели могут заблокироваться или вращаться с трудом, поэтому потребуются произвести их внутреннюю чистку и замену всей ручки.

**! Данная операция должна выполняться техником, уполномоченным производителем.**

## Замена лампочки в духовом шкафу

1. Отключите духовой шкаф от сети электропитания, снимите



стеклянную защитную крышку лампы (см. рисунок).

2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: напряжение 230 В, мощность 25 Вт, резьба Е 14.

3. Восстановите на место крышку и вновь подключите духовой шкаф к сети электропитания.

## Техническое обслуживание

При обращении в Центр Технического Обслуживания необходимо сообщить:

- модель изделия (Мод.)
- номер тех. паспорта (серийный №)

Последние сведения находятся на заводской табличке, расположенной на изделии и/или на упаковке.

Мы заботимся о своих покупателях и стараемся сделать сервисное обслуживание наиболее качественным. Мы постоянно совершенствуем наши продукты, чтобы сделать Ваше общение с техникой простым и приятным.

#### **Уход за техникой**

Продлите срок эксплуатации и снизьте вероятность поломки техники.

Воспользуйтесь профессиональными средствами для ухода за техникой от Indesit Professional для наиболее простого, эффективного и легкого ухода за Вашей бытовой техникой.

Продукты Indesit Professional производятся в Италии с соблюдением высоких европейских стандартов в области качества, экологии и безопасности использования и созданы с учетом многолетнего опыта производителя техники. Узнайте подробнее на сайте

[www.hotpoint-ariston.com](http://www.hotpoint-ariston.com) в разделе «Сервис» и спрашивайте в магазинах Вашего города.

#### **Авторизованные сервисные центры**

Чтобы быть ближе к нашим потребителям, мы создали широкую сервисную сеть, особенностью которой является высокая подготовка, профессионализм и честность сервисных мастеров. На сегодняшний день она насчитывает около 350 сервисных центров на территории России и СНГ.

Их контакты Вы можете найти в сервисном сертификате и на сайте [www.hotpoint-ariston.com](http://www.hotpoint-ariston.com) в разделе «Сервис».

**Если вам надо обратиться в сервисный центр:**

***Внимание! При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.***

Другую полезную информацию и новости Вы можете найти на сайте

[www.hotpoint-ariston.com](http://www.hotpoint-ariston.com) в разделе «Сервис».

# Operating Instructions

COOKER

RS

РУССКИЙ, 1

GB

English, 13

**C 34S G 37 RU /HA**

## Contents

### Installation, 14-17

Positioning and levelling  
Electrical connections  
Gas connection  
Adapting to different types of gas  
Technical data  
Table of burner and nozzle specifications

### Description of the appliance, 18

Overall view  
Control panel

### Start-up and use, 19

Using the hob  
Using the oven  
Analogue timer  
Oven cooking advice table

### Precautions and tips, 22

General safety  
Disposal  
Respecting and conserving the environment

### Maintenance and care, 23

Switching the appliance off  
Cleaning the appliance  
Gas tap maintenance  
Replacing the oven light bulb  
Assistance



# Installation

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

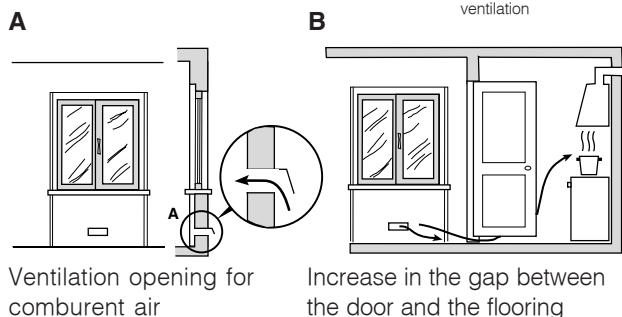
! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

## Room ventilation

The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, according to current national legislation. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately so as to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m<sup>3</sup>/h per kW of installed power).

The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm<sup>2</sup> and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (*see figure A*).

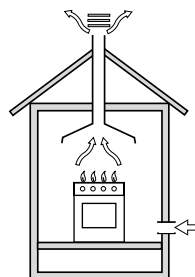
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm<sup>2</sup> - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (*see figure B*), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.



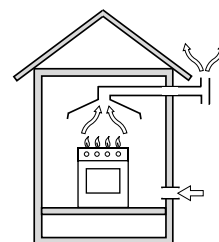
! After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

## Disposing of combustion fumes

The disposal of combustion fumes should be guaranteed using a hood connected to a safe and efficient natural suction chimney, or using an electric fan that begins to operate automatically every time the appliance is switched on (*see figure*).



Fumes channelled straight outside



Fumes channelled through a chimney or branched flue system reserved for cooking appliances)

! The liquefied petroleum gases are heavier than air and collect by the floor, therefore all rooms containing LPG cylinders must have openings leading outside so that any leaked gas can escape easily.

LPG cylinders, therefore, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). Only the cylinder being used should be stored in the room; this should also be kept well away from sources of heat (ovens, chimneys, stoves) that may cause the temperature of the cylinder to rise above 50°C.

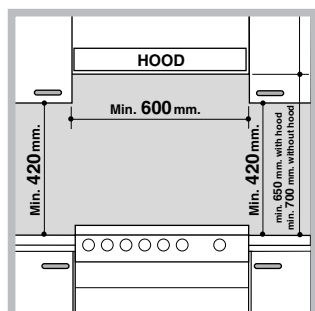
## Positioning and levelling

! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

! Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

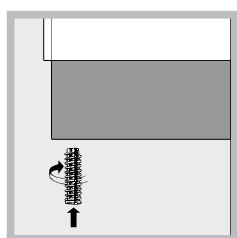
To install the appliance correctly:

- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 200 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob. This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (*see figure*).

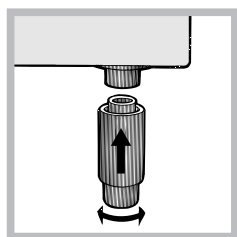


- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

### Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places provided on each corner of the base of the cooker (see figure).



The legs\* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

### Electrical connection

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (see *Technical data table*).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with NFC 15-100 regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

\* Only available in certain models

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

**! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.**

### Gas connection

Connection to the gas network or to the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation and after making sure that the appliance is suited to the type of gas with which it will be supplied (see the rating sticker on the cover: if this is not the case see *below*). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations. To make connection easier, the gas supply may be turned sideways\*: reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket that is supplied with the appliance.

! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in the Table of burner and nozzle specifications (see *below*). This will ensure the safe operation and durability of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

#### Gas connection using a flexible rubber hose

Make sure that the hose complies with current national legislation. The internal diameter of the hose must measure: 8 mm for liquid gas supply; 13 mm for methane gas supply.

Once the connection has been performed, make sure that the hose:

- Does not come into contact with any parts that reach temperatures of over 50°C.
- Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.
- Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and that it is not compressed.
- Is easy to inspect along its whole length so that its condition may be checked.
- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps that comply with current regulations.

! If one or more of these conditions is not fulfilled or if the cooker must be installed according to the conditions listed for class 2 - subclass 1 appliances (installed between two cupboards), the flexible steel hose must be used instead (*see below*).

### Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Make sure that the hose and gaskets comply with current national legislation.

To begin using the hose, remove the hose holder on the appliance (the gas supply inlet on the appliance is a cylindrical threaded 1/2 gas male attachment).

! Perform the connection in such a way that the hose length does not exceed a maximum of 2 metres, making sure that the hose is not compressed and does not come into contact with moving parts.

### Checking the connection for leaks

When the installation process is complete, check the hose fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

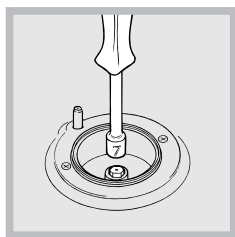
### Adapting to different types of gas

It is possible to adapt the appliance to a type of gas other than the default type (this is indicated on the rating label on the cover).

#### Adapting the hob

Replacing the nozzles for the hob burners:

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.



2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (*see figure*), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (*see Burner and nozzle specifications table*).

3. Replace all the components by following the above

instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:

1. Turn the tap to the minimum position.  
2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady.

! If the appliance is connected to a liquid gas supply, the regulatory screw must be fastened as tightly as possible.

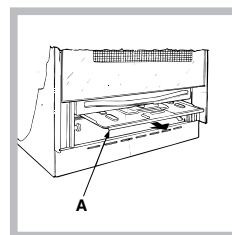
3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

! The hob burners do not require primary air adjustment.

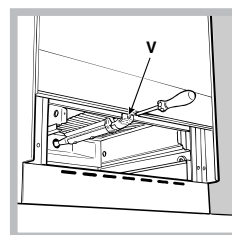
#### Adapting the oven

Replacing the oven burner nozzle:

1. Remove the oven compartment.

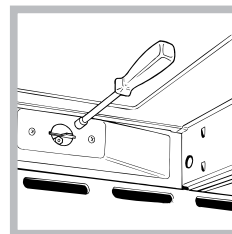


2. Slide out the protection panel A (*see diagram*).



3. Remove the oven burner after unscrewing the screws V (*see figure*).

The whole operation will be made easier if the oven door is removed.

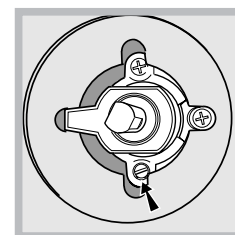
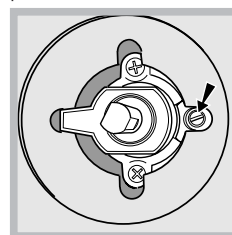


4. Unscrew the nozzle using a special nozzle socket spanner (*see figure*) or with a 7 mm socket spanner, and replace it with a new nozzle that is suited to the new type of gas (*see Burner and nozzle specifications table*).

#### Adjusting the gas oven burner's minimum setting:

1. Light the burner (*see Start-up and Use*).  
2. Turn the knob to the minimum position (MIN) after it has been in the maximum position (MAX) for approximately 10 minutes.  
3. Remove the knob.  
4. Tighten or loosen the adjustment screws on the outside of the thermostat pin (*see figure*) until the flame is small but steady.

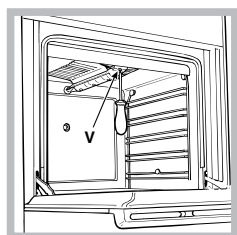
! If the appliance is connected to liquid gas, the adjustment screw must be fastened as tightly as possible.



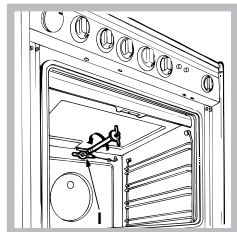
5. Turn the knob from the MAX position to the MIN position quickly or open and shut the oven door, making sure that the burner is not extinguished.

### Adapting the grill

Replacing the grill burner nozzle:



1. Remove the oven burner after loosening screw V (see figure).





2. Unscrew the grill burner nozzle using a special nozzle socket spanner (see figure) or preferably with a 7 mm socket spanner, and replace it with a new nozzle that is suited to the new type of gas (see *Burner and nozzle specifications table*).

! Be careful of the spark plug wires and the thermocouple tubes.

! The oven and grill burners do not require primary air adjustment.

! After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one that corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet hose in accordance with current national regulations relating to "regulators for channelled gas".

| TECHNICAL DATA  |  |
|---|--|
| Oven dimensions (HxWxD)   | 34x38x44 cm  |
| Volume  | 57 l   |
| Useful measurements relating to the oven compartment  | width 42 cm<br>depth 44 cm<br>height 17 cm   |
| Power supply voltage and frequency  | see data plate   |
| Burners   | may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate, which is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven. |
| <br>AIO 77<br>   |  |
| EC Directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 90/396/EEC dated 29/06/90 (Gas) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode) |  |

### Table of burner and nozzle specifications

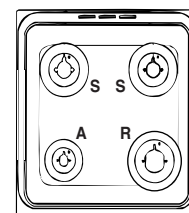
| Table 1               |                |                            |         | Liquid Gas         |                   |           |     | Natural Gas       |           |                   |           |
|-----------------------|----------------|----------------------------|---------|--------------------|-------------------|-----------|-----|-------------------|-----------|-------------------|-----------|
| Burner                | Diameter (mm)  | Thermal Power kW (p.c.s.*) |         | By Pass 1/100 (mm) | Nozzle 1/100 (mm) | Flow* g/h |     | Nozzle 1/100 (mm) | Flow* l/h | Nozzle 1/100 (mm) | Flow* l/h |
|                       |                | Nominal                    | Reduced |                    |                   | ***       | **  |                   |           |                   |           |
| Fast (Large)(R)       | 100            | 3.00                       | 0.7     | 41                 | 87                | 218       | 214 | 128               | 286       | 143               | 286       |
| Semi Fast (Medium)(S) | 75             | 1.90                       | 0.4     | 30                 | 70                | 138       | 136 | 104               | 181       | 118               | 181       |
| Auxiliary (Small)(A)  | 51             | 1.00                       | 0.4     | 30                 | 52                | 73        | 71  | 76                | 95        | 80                | 95        |
| Oven                  | -              | 3.10                       | 1.0     | 46                 | 85                | 225       | 221 | 132               | 295       | 148               | 288       |
| Grill                 | -              | 2.50                       | -       | -                  | 80                | 182       | 179 | 122               | 238       | 139               | 227       |
| Supply Pressures      | Nominal (mbar) |                            |         |                    |                   | 28-30     | 37  | 20                |           | 13                |           |
|                       | Minimum (mbar) |                            |         |                    |                   | 20        | 25  | 17                |           | 6,5               |           |
|                       | Maximum (mbar) |                            |         |                    |                   | 35        | 45  | 25                |           | 18                |           |

\* At 15°C 1013 mbar-dry gas

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

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

Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³

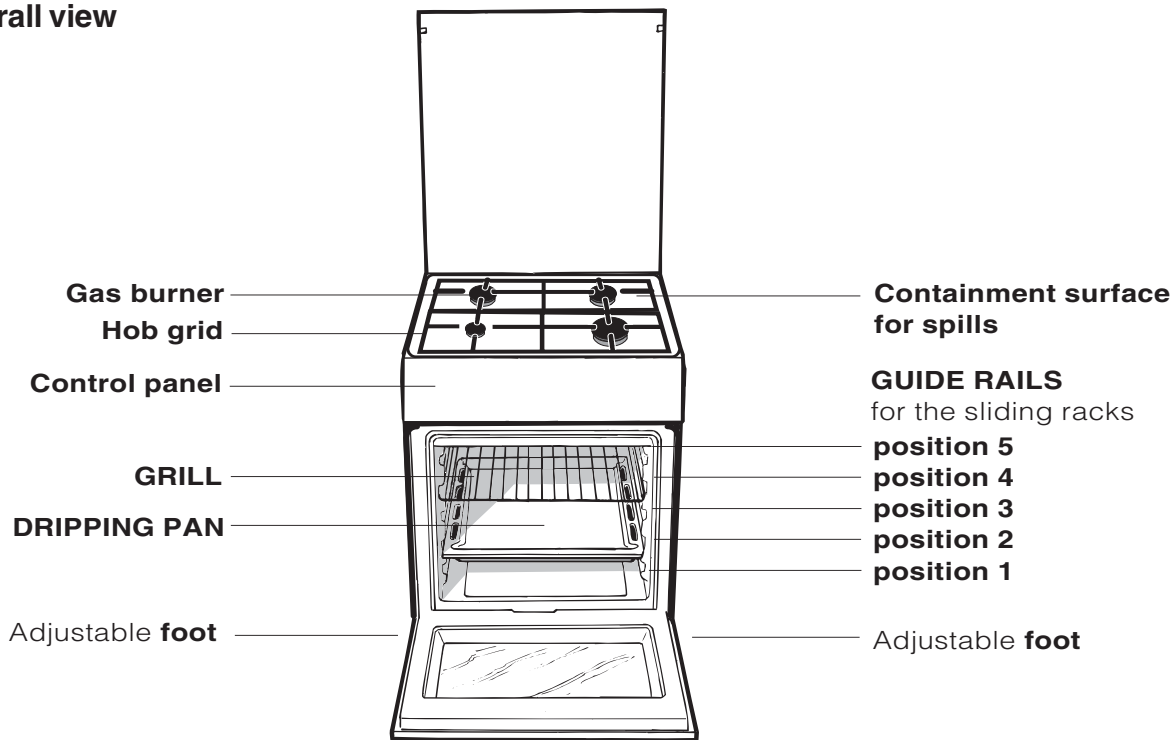


**C 34S G 37  
RU /HA**

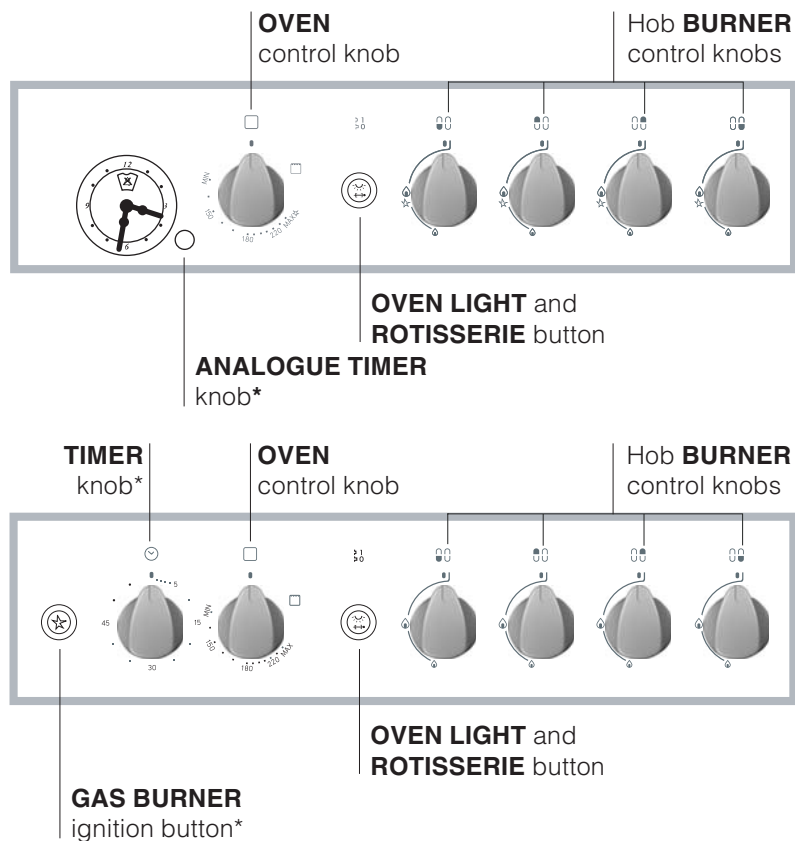
# Description of the appliance

GB

## Overall view



## Control panel



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

\* Only available in certain models.






# Start-up and use

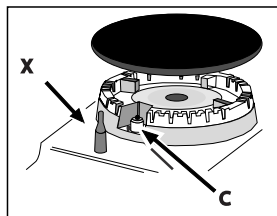
## Using the hob


### Lighting the burners

For each BURNER knob there is a complete ring showing the strength of the flame for the relevant burner.

To light one of the burners on the hob:

1. Bring a flame or gas lighter close to the burner.
2. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting .
3. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting , the maximum setting  or any position in between the two.




If the appliance is fitted with an electronic lighting device\* (see figure), press the ignition button, marked with the symbol , then hold the BURNER knob

down and turn it in an anticlockwise direction, towards the maximum flame setting, until the burner is lit.

Several models are equipped with an ignition device which is built into the knob; in this case the electronic ignition device\* is present (C) but the ignition button is not. Simply press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting, until the burner is lit. The burner may be extinguished when the knob is released. If this occurs, repeat the operation, holding the knob down for a longer period of time.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.

If the appliance is equipped with a flame failure safety device\*(X), press and hold the BURNER knob for approximately 2-3 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position .

\* Only available in certain models.

## Practical advice on using the burners

GB

For the burners to work in the most efficient way possible and to save on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans that have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner.

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

To identify the type of burner, please refer to the diagrams contained in the "Burner and nozzle specifications".

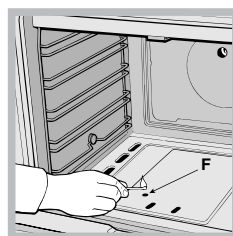
## Using the oven

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

! Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged. Only use position 1 in the oven when cooking with the rotisserie spit.

### Lighting the oven



To light the oven burner, bring a flame or gas lighter close to opening F (see figure) and press the OVEN control knob while turning it in an anticlockwise direction until it reaches the MAX position.

If, after 15 seconds, the burner is still not alight, release the knob, open the oven door and wait for at least 1 minute before trying to light it again.


! The oven is fitted with a safety device and it is therefore necessary to hold the OVEN control knob down for approximately 6 seconds.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight the oven.

### Adjusting the temperature

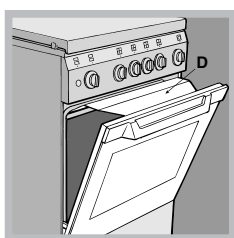
To set the desired cooking temperature, turn the OVEN control knob in an anticlockwise direction. Temperatures are displayed on the control panel and may vary between MIN (140°C) and MAX (250°C). Once the set temperature has been reached, the oven will keep it constant by using its thermostat.

### Grill

To light the grill, bring a flame or gas lighter close to the burner and press the OVEN control knob while turning it in a clockwise direction until it reaches the  position. The grill enables the surface of food to be browned evenly and is particularly suitable for roast dishes, schnitzel and sausages. Place the rack in position 4 or 5 and the dripping pan in position 1 to collect fat and prevent the formation of smoke.

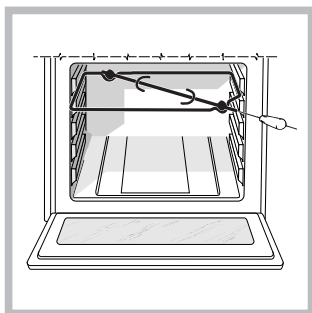
! The grill is fitted with a safety device and it is therefore necessary to hold the OVEN control knob down for approximately 6 seconds.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight the grill.



! When using the grill, leave the oven door ajar, positioning the deflector D between the door and the control panel (see figure) in order to prevent the knobs from overheating.

### Turnspit



To operate the rotisserie (see diagram) proceed as follows:

1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 4 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.



3. Activate the function by pressing the TURNSPIT button.

### Oven light

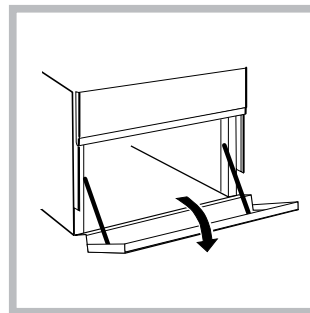
The light may be switched on at any moment by pressing the OVEN LIGHT button.

### Timer\*

To activate the Timer proceed as follows:

1. Turn the TIMER knob in a clockwise direction  for almost one complete revolution to set the buzzer.
2. Turn the TIMER knob in an anticlockwise direction  to set the desired length of time.

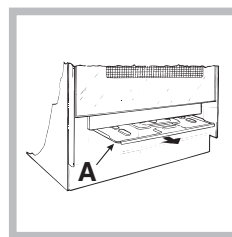
### Lower compartment\*



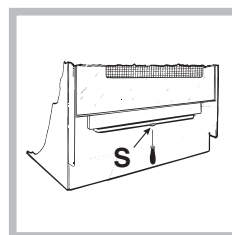
There is a compartment underneath the oven that may be used to store oven accessories or deep dishes. To open the door pull it downwards (see figure).

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

! Do not place flammable materials in the lower oven compartment.



In gas cooker models, there is a sliding protection layer A that shields the lower compartment from the heat generated by the burner (see figure).



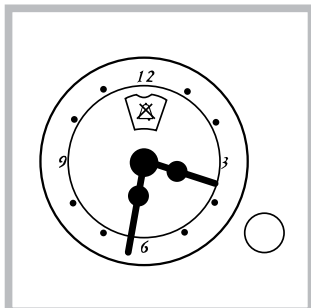
To remove the sliding protection remove the screw S (see figure). To replace it, lock it in place with the screw S.

! Before using the oven make sure that the sliding protection is fixed correctly.

\* Only available in certain models.

## Analogue timer\*

### Clock with Country Style timer



#### How to reset the correct time

The oven must be plugged in. Pull the knob and turn it clockwise until you set the correct time.

! The programmer is electrically powered, therefore in the event of a power shortage, it

will stop working for the entire duration of the same. Following this power failure, the correct time will have to be reset.

## Timer Feature

The timer feature allows you to enter a given amount of time from which the timer begins to count down. This feature does not turn the oven on or off; it merely sounds when the time has elapsed.

#### How to set the timer

Turn the knob clockwise until the marker lines up with the desired time (internal scale), which can be seen in the "window".

The time countdown will begin immediately.

To interrupt the timer buzzer, or to use only the clock feature, set the marker to the symbol.

## Oven cooking advice table

| Foods                                     | Weight (in kg) | Rack position | Preheating time (min) | Recommended Temperature (°C) | Cooking time (minutes) |
|---|----------------|---------------|-----------------------|------------------------------|------------------------|
| Pasta                                     |                |               |                       |                              |                        |
| Lasagne                                   | 2.5            | 3             | 10                    | 210                          | 60-75                  |
| Cannelloni                                | 2.5            | 3             | 10                    | 200                          | 40-50                  |
| Gratin dishes                             | 2.5            | 3             | 10                    | 200                          | 40-50                  |
| Meat                                      |                |               |                       |                              |                        |
| Veal                                      | 1.7            | 3             | 10                    | 200                          | 85-90                  |
| Chicken                                   | 1.5            | 3             | 10                    | 220                          | 90-100                 |
| Duck                                      | 1.8            | 3             | 10                    | 200                          | 100-110                |
| Rabbit                                    | 2              | 3             | 10                    | 200                          | 70-80                  |
| Pork                                      | 2.1            | 3             | 10                    | 200                          | 70-80                  |
| Lamb                                      | 1.8            | 3             | 10                    | 200                          | 90-95                  |
| Fish                                      |                |               |                       |                              |                        |
| Mackerel                                  | 1.1            | 3             | 10                    | 180-200                      | 35-40                  |
| Dentex                                    | 1.5            | 3             | 10                    | 180-200                      | 40-50                  |
| Trout baked in foil                       | 1              | 3             | 10                    | 180-200                      | 40-45                  |
| Pizza                                     |                |               |                       |                              |                        |
| Neapolitan-style                          | 1              | 3             | 15                    | 220                          | 15-20                  |
| Pies                                      |                |               |                       |                              |                        |
| Biscuits                                  | 0.5            | 3             | 15                    | 180                          | 30-35                  |
| Tart                                      | 1.1            | 3             | 15                    | 180                          | 30-35                  |
| Savoury pies                              | 1              | 3             | 15                    | 180                          | 45-50                  |
| Leavened cakes                            | 1              | 3             | 15                    | 180                          | 35-40                  |
| Grilled foods                             |                |               |                       |                              |                        |
| Veal steak                                | 1              | 4             | 5                     |                              | 15-20                  |
| Cutlets                                   | 1.5            | 4             | 5                     |                              | 20                     |
| Hamburgers                                | 1              | 3             | 5                     |                              | 20-30                  |
| Mackerel                                  | 1              | 4             | 5                     |                              | 15-20                  |
| Toast                                     | 4 pcs          | 4             | 5                     |                              | 4-5                    |
| Grilling using the rotisserie             |                |               |                       |                              |                        |
| Spit-roast veal                           | 1              | -             | 5                     |                              | 70-80                  |
| Spit-roast chicken                        | 2              | -             | 5                     |                              | 70-80                  |
| Grilling using the multi-spit rotisserie* |                |               |                       |                              |                        |
| Meat kebabs                               | 1              | -             | 5                     |                              | 40-45                  |
| Vegetable kebabs                          | 0.8            | -             | 5                     |                              | 25-30                  |

\* Only available in certain models.

# Precautions and tips

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

## General safety

- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.**  
The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- Keep children away from the oven.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Do not close the glass hob cover (selected models only) when the burners are alight or when they are still hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the • position and that the gas tap is closed when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.

- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.

## Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection.  
Exhausted appliances may be collected by the public waste collection service, taken to suitable collection areas in the area or, if permitted by current national legislation, they may be returned to the dealers as part of an exchange deal for a new equivalent product.  
All major manufacturers of household appliances participate in the creation and organisation of systems for the collection and disposal of old and disused appliances.

## Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

# Care and maintenance

## Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

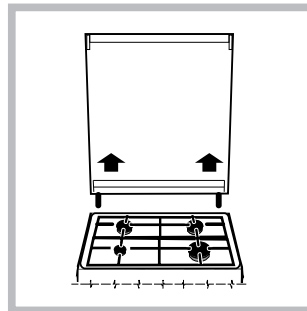
## Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents such as stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and the hob burners can be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.
- For hobs with electronic ignition, the terminal part of the electronic lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes should be checked for blockages.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents containing phosphorus. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Any remaining drops of water should also be dried.

## The cover



If the cooker is fitted with a glass cover, this cover should be cleaned using lukewarm water. Do not use abrasive products. It is possible to remove the cover in order to make cleaning the area behind the hob easier. Open the cover fully and pull it upwards (*see figure*).

! Do not close the cover when the burners are alight or when they are still hot.

## Inspecting the oven seals

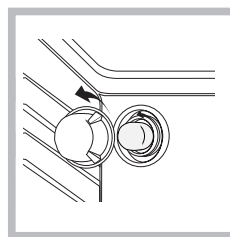
Check the door seals around the oven periodically. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

## Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this occurs, the tap must be replaced.

**! This procedure must be performed by a qualified technician who has been authorised by the manufacturer.**

## Replacing the oven light bulb



1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (*see figure*).
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.

3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

## Assistance

**Please have the following information handy:**

- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.



GB