

Cooker  
Installation and use

K1E1/R

Кухонная плита  
Установка и пользование

 **INDESIT**



<b>GB</b>	<b>Cooker with electric oven and ceramic hob</b>	
	Instructions for installation and use	3
<b>CS</b>	<b>Плита с электрической духовкой и стеклокерамической поверхностью</b>	
	Инструкции по использованию и обслуживанию	10

# Important

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

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

- 1 This appliance is intended for non-professional use within the home.
- 2 Before using the appliance, carefully read the instructions contained in this manual, as they provide important information for ensuring safe installation, use and maintenance. Keep this manual as a reference guide.
- 3 Remove the packing and make sure the appliance hasn't been damaged during transport. If you have any doubts, don't use the appliance. Call a qualified technician for assistance. For safety, keep packing materials (plastic bags, polystyrene foam, tacks, etc.) away from children.
- 4 The appliance must be installed by a qualified technician in accordance with the manufacturer's instructions. No liability for injury or damage to persons, animals or property will be accepted by the manufacturer arising from failure to follow these instructions.
- 5 The electrical safety of this appliance is ensured only if it is correctly connected to an efficiently earthed system in accordance with electrical safety regulations. Make sure this basic safety requirement has been complied with. If in doubt, have it checked by a qualified technician. No liability for damage will be accepted by the manufacturer because of defective earthing.
- 6 Before connecting the appliance, make sure the specifications on the rating plate correspond with those of your power supply.
- 7 Check that your supply and sockets are sufficient for the total load taken by your appliance which is stated on the rating plate. If you have any doubts, contact a qualified technician for service.
- 8 A multipole circuit breaker with a space between contacts of 3 mm or more must be fitted for installation.
- 9 If the socket and cooker plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable model by a qualified technician who should also check that the cross-section of the socket cable is suited to the power absorbed by the appliance. The use of adaptors, multiple sockets and/or extensions, is not recommended. If their use can not be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the single adaptor or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter.
- 10 Do not leave the appliance plugged in if it is not necessary. Switch off the main switch and gas cock when you are not using the cooker.
- 11 **The openings and slots used for ventilation and dispersion of heat must never be closed or plugged.**
- 12 The user must not replace the supply cable of this appliance. Always call an after-sales servicing centre authorised by the manufacturer in the case of cable damage or replacement.
- 13 This appliance must be used for the purpose for which it was expressly designed. Any other use (e.g. heating rooms) is considered to be improper and consequently dangerous.  
The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from improper and irresponsible use.
- 14 A number of fundamental rules must be followed when using electrical appliances. The following are of particular importance:
  - do not touch the appliance when your hands or feet are wet
  - do not use the appliance barefooted
  - do not use extensions, but if these are necessary caution must be exercised.
  - never pull the power supply cable or the appliance to unplug the appliance plug from the mains.
  - never leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun etc.)
  - do not allow children or persons who are not familiar with the appliance to use it, without supervision.
- 15 Always unplug the hob from the mains or switch off the main switch before cleaning or carrying out maintenance operations.
- 16 If the surface of the glass breaks, disconnect the appliance immediately. For repairs call only an authorised after-sales servicing centre and request the use of original spare parts only. Failure to comply with the above may compromise the safety of the appliance.
- 17 If you are no longer using the appliance, 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.
- 18 The vitreous china hob is resistant to temperature fluctuations and shockproof. Remember however that sharp kitchen tools or cutters may break the surface of the hob. If this happens, unplug the cooker immediately from the mains and call your local servicing centre.
- 19 Remember that the cooking surface remains hot for at least half an hour after you switch off the surface. Do not place containers or other objects on the hot surface.
- 20 Avoid setting anything on the glass surface of the cooktop.
- 21 Do not turn on the cooking surfaces if there are sheets of aluminium foil or plastic on the hob.
- 22 Keep away from the hot surfaces.
- 23 When using small electrical household appliances close to the hob, ensure that the power cable does not rest on the hot surfaces.
- 24 Keep pot handles turned inwards to avoid knocking the pot off the hob.
- 25 When you turn on the cooking surface always place a pot on the surface immediately as it will otherwise overheat very quickly and possibly damage the heating elements.
- 26 **Preliminary instructions.** The glass sealant utilised may leave traces of grease on the glass. Remember to wipe these away with a normal non-abrasive detergent before you turn on the appliance. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.
- 27 **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.**
- 28 Make sure the knobs are in the "0" position when the appliance is not in use.
- 29 If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the same from sliding off the pedestal itself.

# Installation

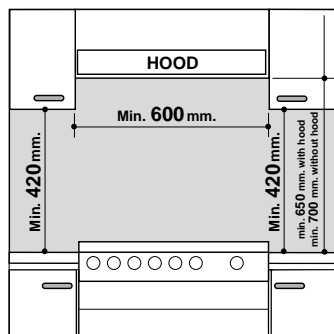
The following instructions should be read by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, regulated and technically serviced correctly in compliance with current regulations.

**Important:** disconnect the cooker from the electricity when making any adjustment, maintenance operation, etc.

## Positioning

The appliance can be installed next to furniture units which are no taller than the top of the cooker hob. For proper installation of the cooker, the following precautions must be taken:

- Kitchen cabinets installed next to the cooker that are taller than the top of the hob must be situated at least 200 mm from the edge of the hob.
- Hoods must be installed according to the requirements in the installation manual for the hoods themselves and in any case at a minimum distance of 650 mm.
- Place the wall cabinets adjacent to the hood at a minimum height of 420 mm from the hob (see figure).
- Should the cooker be installed beneath a wall cabinet, the latter should be situated at least 700 mm (millimetres) away from the hob, as shown in the figure.
- the cut-out for the cooker cabinet should have the dimensions indicated in the figure.



## 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 (Fig. A).

## Mounting the legs (only on a few models)

Press-fit legs are supplied which fit under the base of your cooker (Fig. B).

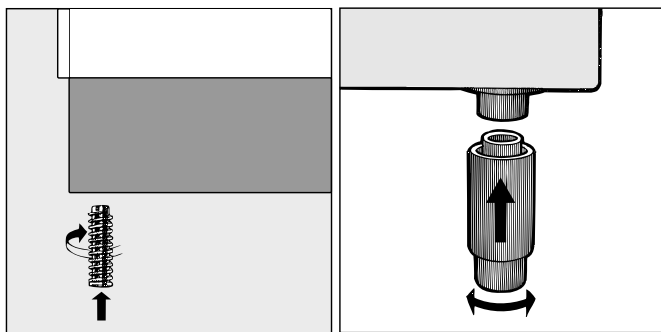
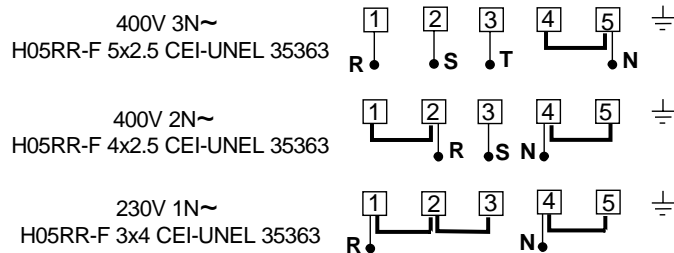


Fig. A

Fig. B

## Electrical connection

The power supply cable since its size depends on the electric connection (see the following connection diagram).



## Feeding cable installation

Terminal block opening:

- Unscrew screw "V" (Fig. C)
- Pull and open the junction block lid

For the installation of the feeding cable carry out the following operations:

- position the small connection A-B according to the type of connection that has to be performed using the scheme shown in the figure D.

**Note:** the small connections are prepared by the Factory for the 230V monophasic connection (contacts 1-2-3 are connected to one another). The bridge 4-5 is situated in the lower part of the terminal block.

- introduce the cables (N and ground) as shown in the figure and tighten the relative screws.
- fix the remaining cables on the 1-2-3 clips.
- fix the feeding cable in the special cable stop and close the cover fastening it with the screw "V".

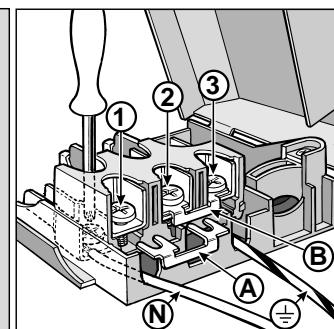
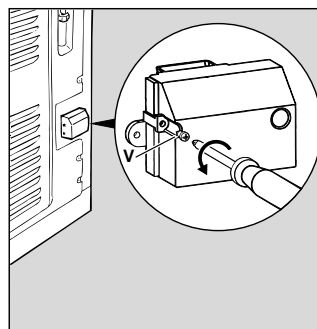


Fig. C

Fig. D

## Connecting the supply cable to the mains

Fit a plug, normalised for the load indicated on the data plate, on the cable; when making the connection directly to the mains, an omnipolar switch with a minimum opening of 3 mm between the contacts, must be installed between the appliance and the mains. This switch must be sufficient for the load and must comply to regulations in force (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The power supply cable must be positioned so that it does not exceed 50°C more than room temperature at any point of its length. Before making the connection check that:

- the limiter valve and the home system can support the appliance load (see data plate);
- the power supply system has an efficient earthing connection which complies with the provisions of current regulations;
- the socket or omnipolar circuit-breaker is easily accessible once the cooker has been installed.

# Technical Specifications

Oven  
Dimensions (WxDxH)

38x34x39 cm

Volume

50 lt

Oven absorption Max

2000 W

Electric Hob

Standard Ø 110 mm: 600 W  
Standard Ø 145 mm: 1000 W  
Standard Ø 180 mm: 1500 W

Electric Hob absorption Max

4100 W

## ENERGY LABEL

Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens

Norm EN 50304

Energy consumption Class certification Natural convection

heating mode:  Static

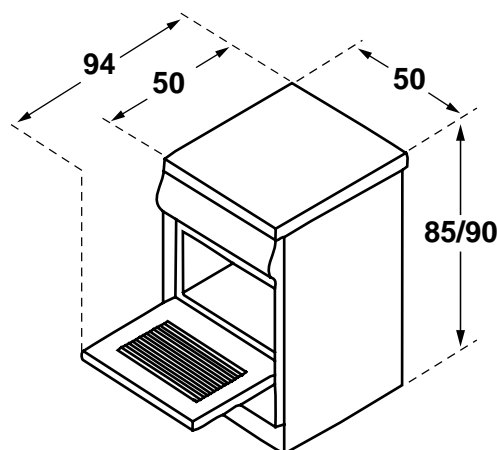
Voltage and frequency

230V / 400V 3N AC 50/60 Hz



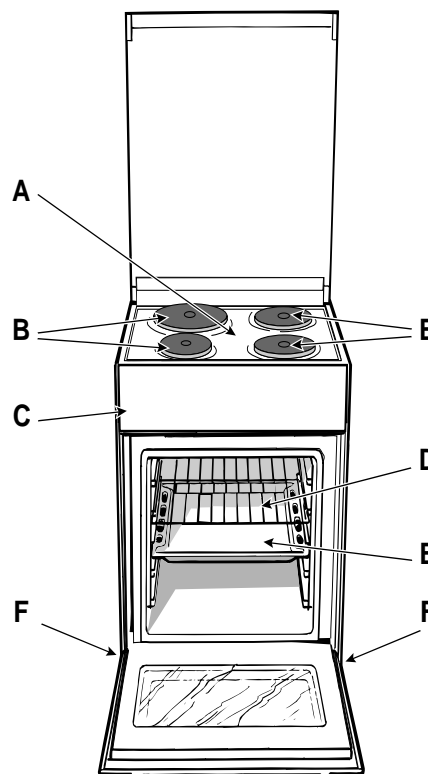
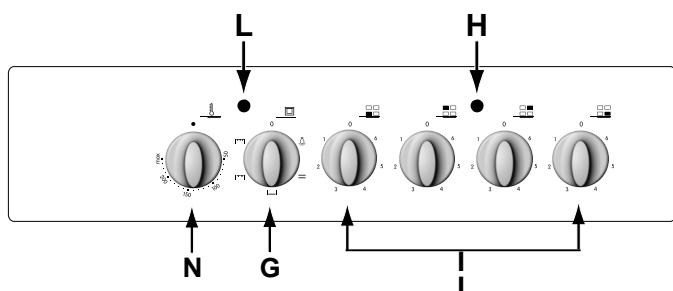
This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

- 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent modifications;
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications.



## The cooker with electric oven and electric hob

- A. Tray for Catching Overflows
- B. Electric Plates
- C. Control Panel
- D. Oven Racks
- E. Dripping Pan or Baking Sheet
- F. Adjustable Feet or Legs
- G. Selector Knob
- H. The green pilot lamp
- I. Electric plate knob
- L. Thermostat Light
- N. Thermostat Knob



# 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.

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


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

## The oven 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:

**G** - the selection knob

**N** - the thermostat knob  
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 "G" setting: 

- Knob "N" 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 "G" setting: 

- Knob "N" 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 Top heating element

- Knob "G" setting: 

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

The oven light turns on and so does the infra-red ray grill. 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 grill

- Knob "G" setting: 

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

The oven light turns on and so does the double heating element of the grill. 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.

**Important:** when using the grill, the oven door must be left partly open by positioning the deflector "D" between door and panel to prevent the cooker knobs from overheating.

## The oven-operating pilot lamp (L)

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.

## The cook-top electric plate control knobs (I)

The cookers may be equipped with standard, fast and automatic electric plates in various combinations (the fast plates distinguished from the others by a red dot in the centre, the automatic ones by a round aluminium disk at the centre).

To avoid heat dispersion and damage to the plates, recommend using cooking vessels with flat bottoms in diameters which are not smaller than the plate diameter. Table shows the correspondence between the position indicated on the knobs and the use for which the plates advised.

Setting	Normal or Fast Plate
0	Off
1	Cooking vegetables, fish
2	Cooking potatoes (using steam) soups, chickpeas, beans.
3	Continuing the cooking of large quantities of food, minestrone
4	For roasting (average)
5	For roasting (above average)
6	For browning and reaching a boil in a short time.

**Before using the hot plates for the first time, you should heat them at maximum temperature for approximately 4 minutes, without any pans. During this initial stage, their protective coating hardens and reaches its maximum resistance.**

#### **The green pilot lamp (H)**

This lights up when an electric plate is turned on.

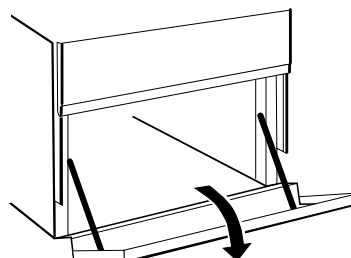
#### **Attention**

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

#### **Storage recess below the oven** (only a few models)

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

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



## 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.

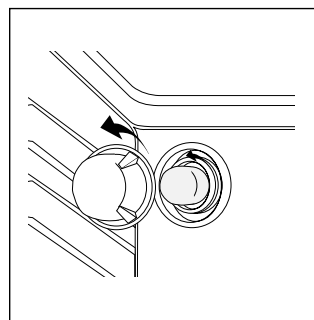
# Cooker routine maintenance and cleaning

**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:

- Do not use steam equipment to clean the appliance.
- the enamelled parts and the self-cleaning panels are washed with warm water without using any abrasive powders or corrosive substances which could ruin them;
- the inside of the oven should be cleaned fairly often while it is still warm using warm water and detergent, followed by careful rinsing and drying;
- the electric plates are cleaned with a damp cloth and they should be lubricated with a little oil while they still warm;
- Stainless steel may become marked if it comes into contact with very hard water or harsh detergents (containing phosphorous) for long periods of time. After cleaning, it is advisable to rinse thoroughly and dry. It is also recommended to dry any water drops;

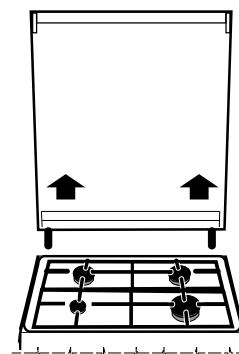
## Replacing the oven lamp

- 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.



## Removing the lid

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





## Cooking advice

Selection knob setting	Foods	Wt. (Kg)	Cooking position from bottom	Heating time (minutes)	Thermostat knob	Cooking time (minutes)
<b>1 Static</b> — —	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	
<b>2 Oven bottom</b>  —	Finishing touches					
<b>3 Top Oven</b>  —	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
<b>4 Grill</b>  ☺☺☺	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

**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.

Для обеспечения эффективности и безопасности данного изделия:

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

- 1 Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- 2 Перед началом эксплуатации данного изделия рекомендуется внимательно прочитать инструкции, содержащиеся в данном руководстве, предоставляющие важные рекомендации по безопасному осуществлению монтажа, эксплуатации и технического обслуживания. Бережно сохраните данное руководство для его консультации в будущем.
- 3 После того, как Вы освободите машину от упаковки, убедитесь в том, что машина не повреждена. В случае сомнений не пользуйтесь изделием и обратитесь к квалифицированному технику. Части упаковки (пластмассовые мешки, вспененный полистирол, гвозди и т.д.) не должны попадать в руки детей, так как эти материалы представляют собой потенциальную опасность.
- 4 Установка должна быть выполнена квалифицированным персоналом в соответствии с инструкциями производителя. Неправильная установка может причинить ущерб людям, животным или имуществу, за который производитель не несет никакой ответственности.
- 5 Электрическая безопасность данного изделия гарантируется только, если оно правильно подсоединено к надежной системе заземления в соответствии с действующими правилами электрической безопасности. Необходимо проверить соблюдение этого важного требования по безопасности и в случае сомнений поручить тщательную проверку системы квалифицированному персоналу. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный отсутствием заземления электрического изделия.
- 6 Перед подсоединением электрического изделия проверьте, чтобы данные, указанные на заводской табличке, соответствовали характеристиками сети электропитания.
- 7 Проверить, чтобы потребление электроэнергии электрического изделия и электрических розеток соответствовало максимальной мощности изделия, указанной на заводской табличке. В случае сомнений обратитесь к квалифицированному специалисту.
- 8 При монтаже изделия необходимо установить многополярный разъединитель с расстоянием между контактами равным или больше 3 мм.
- 9 В случае несовместимости электророзетки и электровилки изделия поручить замену розетки на другую, пригодную, квалифицированному персоналу. В частности электрик должен проверить, чтобы сечение проводов электророзетки соответствовало поглощаемой мощности электрического изделия. Как правило не рекомендуется использовать переходники, тройники и/или удлинители. При необходимости в использовании вышеуказанных устройств следует использовать только простые или множественные переходники и удлинители, соответствующие действующим нормативам по безопасности. При этом важно не превышать предел расхода по значению тока, указанный на простом переходнике или удлинителе, и максимальную мощность, указанную на множественном переходнике.
- 10 В период простоя изделия отсоедините его от сети электропитания. Выключите главный разъединитель электрического изделия, когда оно не используется.
- 11 **Не закрывайте вентиляционные отверстия или решетки рассеивания тепла;**
- 12 Пользователь не должен самостоятельно заменять провод электропитания данного изделия. В случае повреждения провода электропитания или для его замены обращайтесь только в центр технического обслуживания, уполномоченный производителем изделия.
- 13 Данное изделие должно использоваться исключительно в целях, для которых оно было спроектировано. Любое другое его использование (например, отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.
- 14 При использовании любого электроприбора необходимо соблюдать некоторые основные правила. В частности:
  - не прикасайтесь к электроприбору мокрыми или влажными руками или с мокрыми ногами.
  - не пользуйтесь электроприбором с босыми ногами
  - используйте удлинители только в случае крайней необходимости
  - не тяните за провод электропитания электроприбора или за сам электроприбор для его отсоединения от электророзетки.
  - не подвергайте электроприбор воздействию атмосферных осадков (дождь, солнце и т.д.)
  - не разрешайте детям или недееспособным лицам пользоваться электроприбором без присмотра
- 15 Перед осуществлением чистки или технического обслуживания электроприбора отсоедините его от сети электропитания, вынув вилку из розетки или при помощи общего выключателя.
- 16 Nel caso in cui si rompa la superficie del vetro, scollegare immediatamente l'apparecchio. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- 17 По завершении срока службы данного изделия рекомендуется вывести его из строя, обрезав провод электропитания, вынув перед этим вилку из розетки. Кроме того рекомендуется обезвредить потенциально опасные части изделия в особенности для детей, которые могут использовать выведенный из строя электроприбор для игры.
- 18 В случае разбивания стеклянной поверхности незамедлительно отсоедините прибор от сети электропитания. Для выполнения ремонтных работ обращайтесь только в уполномоченный центр технического обслуживания и требуйте установки оригинальных запасных частей. Несоблюдение вышеуказанных рекомендаций может скомпрометировать безопасное функционирование изделия.
- 19 Твердая стеклокерамическая варочная панель является устойчивой к скачкам температуры и к ударам. Тем не менее следует помнить, что лезвия или острые кухонные приборы могут повредить поверхность варочной панели. В случае повреждения поверхности варочной панели незамедлительно выньте вилку кухонной плиты из розетки и обратитесь в местный центр технического обслуживания.
- 20 Следует помнить, что поверхность варочной панели остается горячей в течение примерно полчаса после ее выключения. Не ставьте хрупкую посуду и не кладите другие предметы на горячую поверхность.
- 21 Не следует ставить какие-либо предметы на стеклянную поверхность варочной панели.
- 22 Не включайте конфорки варочной панели, если на ней лежат листы фольги или пластмассовые предметы.
- 23 Держитесь на безопасном расстоянии от горячих поверхностей.
- 24 При использовании мелких бытовых электроприборов рядом с кухонной плитой обращайтесь внимание, чтобы их провод не касался горячих частей плиты.
- 25 Поворачивайте ручки кастрюль и сковород так, чтобы случайно не задеть их и не опрокинуть с варочной панели.
- 26 Включив поверхность варочной панели, всегда сразу же ставьте на нее одну кастрюлю во избежание быстрого перегрева варочной панели и повреждения нагревательных элементов.
- 27 Перед первым включением варочной панели. На стекле могут остаться следы герметика, использованного для герметизации варочной панели. Не забудьте удалить остатки герметика обычным неабразивным моющим веществом перед началом эксплуатации изделия. В первые часы работы варочной панели вы можете почувствовать запах жженой резины. Это нормальное явление, которое быстро пропадает.
- 28 **В процессе функционирования гриля или духовки доступные детали духового шкафа могут сильно нагреться. Не разрешайте детям приближаться к духовому шкафу.**
- 29 Всегда проверяйте, чтобы ручки находились в положении "\*/"о", когда изделие не используется;
- 29 Если кухонная плита устанавливается на возвышение, необходимо зафиксировать ее надлежащим образом.

# Установка

Этот раздел предназначен для квалифицированных техников и содержит инструкции по установке и обслуживанию плиты в соответствии с действующими нормами безопасности.

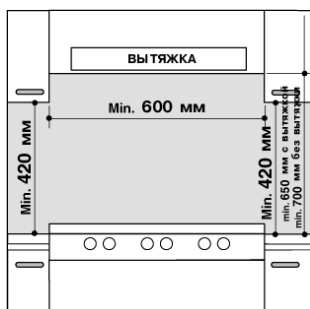
**Важно:** перед любыми работами по наладке, обслуживанию и т.п. отключите плиту от электрической сети.

## Установка плиты

Плита может устанавливаться рядом с кухонной мебелью, которая, однако, не должна быть выше плиты.

При установке плиты необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

- Кухонная мебель, превышающая по высоте плиту, должна находиться на расстоянии не менее 200 мм от края рабочей поверхности плиты.
- Вытяжки устанавливаются согласно их инструкциям по эксплуатации, и на расстоянии не менее 650 мм от рабочей поверхности плиты.
- Стенные шкафы, смежные с вытяжкой, навешиваются на высоте не менее 420 мм от рабочей поверхности плиты (см. рис.).
- При установке плиты под стенными шкафами расстояние между шкафами и рабочей поверхностью плиты должно составлять не менее 700 мм, как показано на рисунке.
- Размеры для встраивания плиты в модуль кухонной мебели указаны на рисунке.



## Выравнивание плиты (только для некоторых моделей)

Ваша плита снабжена регулируемыми ножками, которые служат для ее выравнивания. При необходимости, ножки вкручиваются в отверстия по углам основания плиты (рис. А).

## Установка опор (только для некоторых моделей)

Плита комплектуется надставными опорами, которые устанавливаются нажатием под основанием плиты (рис. В).

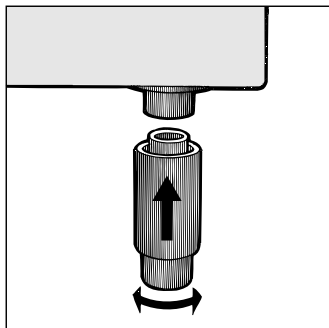
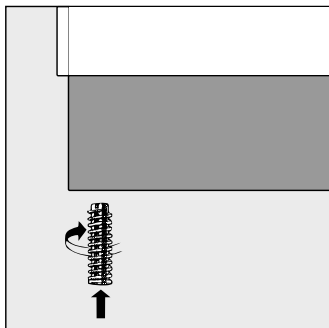


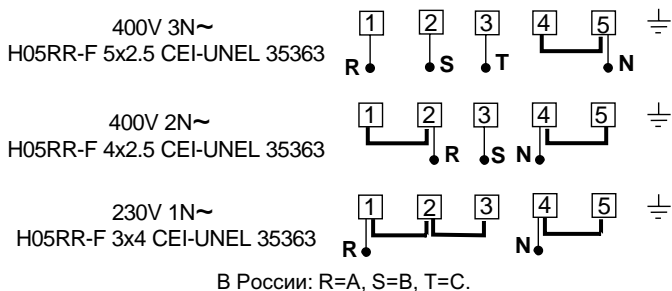
Рис. А

Рис. В

## ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

Электрическая безопасность этого оборудования гарантируется только при правильном его заземлении в соответствии со стандартами электрической безопасности. Производитель снимает с себя всякую ответственность за любой ущерб, причиной которого явилось неправильное подключение оборудования.

Параметры питающего кабеля зависят от типа электрического соединения (см. следующую таблицу, содержащую сведения о различных способах соединения проводов и переключки для адаптации электроплит к электрической сети, а также требования к типу кабеля).



## Установка питающего кабеля

Чтобы открыть коммутационную колодку:

- выверните винт **V** (рис. С);
- снимите крышку колодки, потянув ее на себя.

Подсоединение питающего кабеля производится следующим образом :

- установите перемычки **A-B** согласно требуемой схеме соединения (рис. D).

**Примечание:** заводская предустановка выполнена для однофазного соединения 230 В (контакты 1-2-3 соединены между собой). Перемычка 4-5 находится в нижней части коммутационной колодки.

- подсоедините провода (**N** и  $\perp$ ) как показано на рис. D и закрепите их винтами;
- зафиксируйте оставшиеся провода в зажимах 1-2-3;
- зафиксируйте питающий кабель в хомуте и закройте крышку коммутационной колодки, завернув винт **V**.

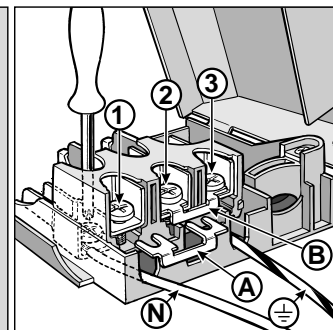
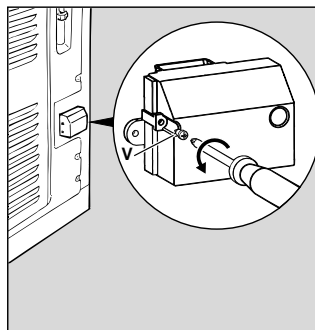


Рис. С

Рис. D

## Подсоединение кабеля к сети

Оснастите питающий кабель соответствующей вилкой (см. табличку характеристик) или непосредственно подключите оборудование к сети (без вилки и розетки). В последнем случае должен быть установлен многолинейный выключатель, соответствующий нагрузке оборудования, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем линия заземления не должна разрываться. Питающий кабель следует располагать так, чтобы по всей длине он никогда не нагревался до температуры, превышающей на 50°C комнатную.

Перед подсоединением убедитесь в том, что:

- предохранители (пробки) или автоматические выключатели и проводка выдерживают рабочую нагрузку оборудования (см. табличку характеристик);
- заземление соответствует правилам и требованиям, предъявляемым к заземлению бытовой техники;
- розетка или многолинейный выключатель находятся в легкодоступном месте.

# Технические характеристики

## ДУХОВКА

Размеры (Ширина x Глубина x Высота)

38x34x39 см

Объем

50 л

Мощность духовки (max)

2000 Вт

Электрические конфорки

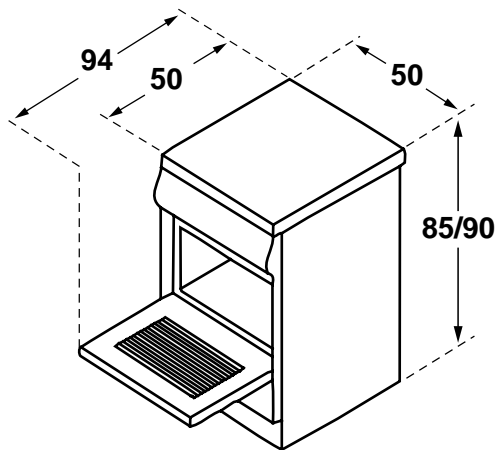
Обычная Ø 110 мм: 600 Вт

Обычная Ø 145 мм: 1000 Вт

Обычная Ø 180 мм: 1500 Вт

Общая мощность конфорок (max)

4100 Вт



## ENERGY LABEL

Директива 2002/40/CE касательно этикеток на электрических духовках

Норматив EN 50304

Заявление о расходах электроэнергии для класса натуральной конвекции

функция нагрева:  Статическое

Напряжение и частота питания

230 В / 400 В 3N AC 50/60 Гц



Это оборудование соответствует следующим директивам Европейского экономического сообщества:

- 73/23/ЕЕС от 19/02/73 (Низкое напряжение) и последующие модификации;
- 89/336/ЕЕС от 03/05/89 (Электромагнитная совместимость) и последующие модификации;
- 90/396/ЕЕС от 29/06/90 (Газ) и последующие модификации;
- 93/68/ЕЕС от 22/07/93 и последующие модификации.

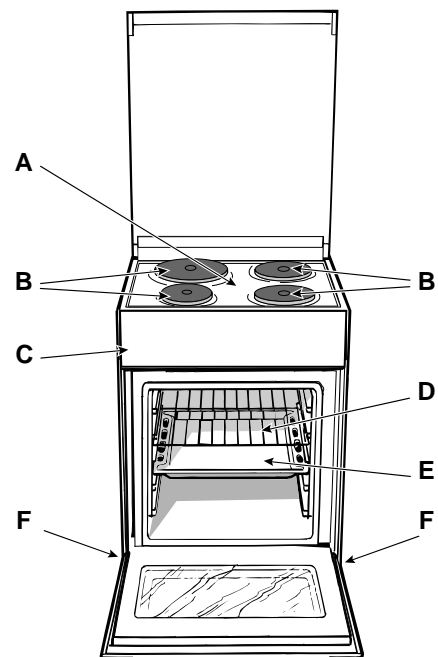
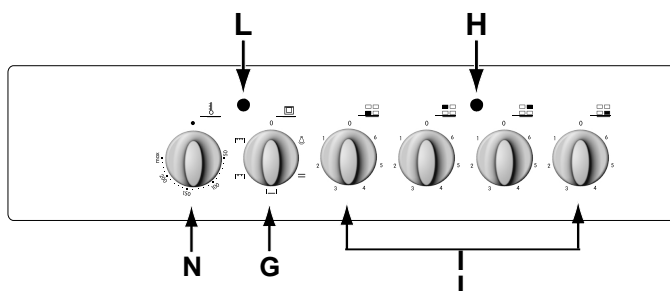
Продукция сертифицирована на соответствие ГОСТам:

Код органа по сертификации



**АЮ77**

## Плита с электрической духовкой (описание)



- A** Рабочая поверхность
- B** Электрические конфорки
- C** Панель управления
- D** Решетчатая полка духовки
- E** Поддон для сбора жира или противень
- F** Регулируемые ножки или опоры

- G** Рукоятка выбора функций духовки
- H** Зеленый индикатор электрических конфорок
- I** Рукоятки управления электрическими конфорками
- L** Индикатор термостата духовки
- N** Рукоятка термостата

## Инструкции по эксплуатации

Для выбора различных функций плиты служат рукоятки и кнопки на панели управления.

**Внимание:** перед первым использованием духовки и гриля прокалите пустую духовку в течение получаса с открытой дверцей, установив термостат в максимальное положение. Убедитесь, что комната хорошо проветривается. На некоторое время может появиться неприятный запах — это сгорают смазочные вещества, используемые для консервации духовки и гриля во время хранения оборудования.


### Рукоятки управления духовкой

Выбор различных режимов приготовления в духовке осуществляется с помощью двух рукояток, расположенных на панели управления:


**G** — рукоятка выбора функций духовки ;

**N** — рукоятка термостата — символ )

(символьные обозначения рукояток нанесены на панель управления).

Когда рукоятка выбора функций духовки **G** находится в любом положении, кроме «0» — выключено, в духовке горит свет. При установке рукоятки в позицию  свет загорается без включения нагревательных элементов. Горящая лампочка духовки показывает, что духовка используется. Свет остается гореть в течение всего времени использования духовки.

### 1. Статичная духовка

– Положение рукоятки **G**: 

– Положение рукоятки **N**: любое между **50°C** и **Max**

Горит лампа освещения, включены верхний и нижний нагревательные элементы. Духовка нагревается до температуры, заданной рукояткой термостата; выбранная температура поддерживается автоматически. Поток горячего воздуха направлен сверху вниз. Превосходное распределение температуры позволяет готовить в этом режиме любые виды продуктов.

Статичная духовка особенно подходит для приготовления мясных блюд, которые должны готовиться медленно и в процессе приготовления требуют добавления жидкости, или блюд, состоящих из двух (и более) компонентов (например, гуляш, мясные запеканки). Также режим подходит для приготовления сухих бисквитов, печенья, галет, запеченных фруктов.

Для равномерного распределения тепла используйте только один противень (или решетку). Уровень расположения противня выбирайте в зависимости от необходимости большего нагрева блюда сверху или снизу.

### 2. Нижний нагревательный элемент

– Положение рукоятки **G**: 

– Положение рукоятки **N**: любое между **50°C** и **Max**

Горит лампа освещения и включен нижний нагревательный элемент. Духовка нагревается до температуры, заданной рукояткой термостата; выбранная температура под-

держивается автоматически. Это положение рукоятки **G** рекомендуется использовать для завершающей стадии приготовления блюд (в формах), которые уже готовы снаружи, но еще сырые внутри, или для подрумянивания поверхности десертов, покрытых фруктами или джемом.

Эта опция не позволяет достигать в духовке максимальной возможной температуры 250°C, поэтому рекомендуем использовать данную функцию только для блюд, температура приготовления которых не превышает 180°, например, пирогов, тортов.

### 3. Гриль

– Положение рукоятки **G**: 

– Положение рукоятки **N**: любое между **50°C** и **Max**

В духовке горит свет, пища подвергается тепловому инфракрасному излучению от раскаленного верхнего центрального. Сильное направленное тепло гриля нагревает поверхность мяса непосредственно (воздух нагревается слабо). На мясе образуется румяная корочка, которая сохраняет мясо сочным и мягким. Гриль идеален для приготовления блюд, требующих высокой температуры поверхности, таких как: бифштекс, филе, гамбургеры, ромштекс и т.д.

### 4. гриль

– Положение рукоятки **G**: 

– Положение рукоятки **N**: любое между **50°C** и **Max**

В духовке горит свет и работает двойной нагревательный элемент гриля, мотор вращает вертел. Этот гриль больше обычного, его мощность на 50% превышает мощность простого гриля. При работе двойного гриля воздействию тепла подвергаются даже углы духовки.

**Важно: при пользовании грилем всегда держите дверцу духовки закрытой.** Это позволит вам получить превосходные результаты и сэкономит электроэнергию (около 10%).

Помещайте решетку на верхние уровни (см. таблицу гл. «Практические советы по приготовлению пищи в духовке»). Под решетку гриля поместите поддон для сбора жира.

### Индикатор термостата духовки (L)

Индикатор горит, когда духовка нагревается. Индикатор гаснет, когда температура в духовке достигнет значения, заданного рукояткой термостата. С этого момента индикатор начнет мигать, показывая, что термостат работает правильно, поддерживая в духовке постоянную температуру.

**Внимание:** дверца духовки в процессе приготовления сильно нагревается, не позволяйте детям прикасаться к ней.

### РУКОЯТКИ УПРАВЛЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ КОНФОРКАМИ (I)

Плиты могут быть оборудованы обычными, быстронагреваемыми и автоматическими электрическими конфорками в различных комбинациях (быстронагреваемое конфорки можно отличить по красному кружку в центре,

автоматические — по алюминиевому диску в центре). Чтобы избежать потерь тепла и порчи посуды, рекомендуем использовать посуду с плоским дном, диаметр которого не превышает диаметр конфорки. Таблица показывает соответствие между позицией рукоятки и целью, для которой она используется.

Позиция	Обычная или быстрая конфорка
0	Выключено
1	Приготовление овощей, рыбы
2	Приготовление картофеля на пару, супов, фасоли
3	Приготовление и выдерживание больших количеств пищи
4	Жаренье (среднее)
5	Жаренье (усиленное)
6	Жаренье до корочки, кипячение

Перед первым использованием прогрейте пустые электрические конфорки при максимальной температуре в течение приблизительно 4 минут. Это необходимо для

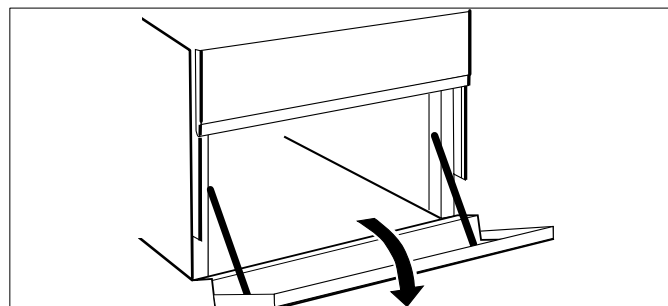
укрепления защитного покрытия конфорок.

### Зеленый индикатор электрических конфорок (H)

Индикатор горит, когда включена хотя бы одна электрическая конфорка.

### Отделение для хранения принадлежностей

Под духовкой имеется отделение, в котором можно хранить сковороды и кухонные принадлежности. Кроме того, когда работает духовка, это отделение можно использовать для разогрева пищи. Отделение открывается на себя (рис.)



## Практические советы

Широкий диапазон функций духовки позволяет приготовить пищу наилучшим способом. Со временем Вы приобретете собственный опыт, который позволит наиболее полно использовать возможности оборудования. Кроме того, Вам помогут следующие рекомендации:

### Выпечка пирогов

Перед выпечкой пирогов всегда прогревайте духовку (около 10-15 мин.). Обычно температура приготовления 160/200°C. Не открывайте дверцу духовки во время выпекания, чтобы тесто не осело. Тесто не должно быть слишком жидким, иначе время приготовления может затянуться.

Общие замечания:

#### Если пирог слишком сухой:

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

#### Если пирог слишком сырой:

в следующий раз понизьте температуру на 10°C или сократите количество жидкости при замешивании теста.

#### Если поверхность пирога слишком темная:

поместите форму на более низкий уровень, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

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

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

#### Когда готовится сразу несколько блюд, блюда доходят до готовности не одновременно:

уменьшите температуру. Блюда, которые Вы готовите, должны иметь одинаковое время приготовления.

### Приготовление рыбы и мяса

Чтобы избежать пересушивания, готовьте мясо кусками не меньше 1 килограмма. Когда готовите белое мясо, птицу или рыбу, задавайте низкую температуру (150–175°C). При приготовлении красного мяса, которое должно быть хорошо пропеченным снаружи и сочным внутри, на короткий промежуток времени повысьте температуру до 200–220°C, а затем установите прежнее значение. В основном чем больше жаркое, тем ниже температура и дольше время приготовления. Положите мясо на середину решетки, а под нее поместите поддон для сбора жира. Поставьте решетку на средний (центральный) уровень духовки. Если Вы хотите увеличить количество тепла снизу, используйте нижний уровень духовки. Для получения вкусной корочки поливайте мясо растопленным жиром или обложите кусочками бекона, решетку поместите в верхнюю часть духовки.

### Использование гриля

При использовании режимов гриля рекомендуется рукоятку термостата устанавливать в максимальное положение — это наиболее эффективный способ применения гриля, использующего инфракрасные лучи. Однако, при необходимости, термостат можно установить на более низкую температуру простым поворотом рукоятки к желаемой позиции.

При пользовании грилем помещайте решетку на верхний уровень, на первый снизу уровень поместите поддон для сбора жира

**Важно:** для получения превосходных результатов и экономии электроэнергии (около 10%) при пользовании грилем всегда держите дверцу духовки закрытой.

В таблице гл. “Практические советы по приготовлению пищи в духовке” приведены сведения о температуре и времени приготовления, уровнях решетки (противня), рекомендуемых для достижения наилучших результатов при приго-

**Перед чисткой или любыми операциями по уходу за плитой отсоедините ее от электрической сети.** Для продления срока службы оборудования необходимо тщательно и регулярно его чистить, имея в виду, что:

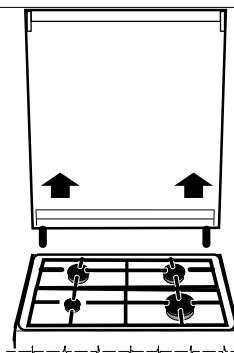
- Для чистки не использовать паровые агрегаты.
- Эмалированные части и самоочищающиеся поверхности мойте теплой водой без применения абразивных и разъедающих средств, которые могут испортить их.
- Изнутри духовку промывайте пока она еще не остыла теплой водой с моющим средством, затем тщательно ополосните и вытрите.
- Электрические конфорки нужно очищать влажной тканью, а затем протереть с небольшим количеством масла, пока они еще теплые.
- Нержавеющая сталь может потерять свои свойства при длительном контакте с жесткой водой или агрессивными чистящими средствами (содержащими фосфор). Рекомендуется компоненты из нержавеющей стали промывать водой и вытирать насухо, не оставляя подтеков.
- Гриль рекомендуется чистить пока он еще горячий. Решетка гриля должна промываться неабразивным моющим средством.

**Внимание: не закрывайте крышку, пока конфорки не остыли. Удалите всю жидкость перед тем, как открыть крышку.**

### Замена лампы в духовке

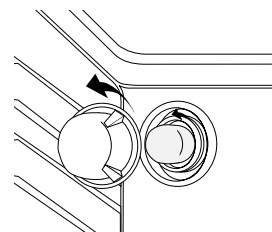
(данная процедура не является гарантийным ремонтом)

- Отключите духовку от сети, выключив многополярный выключатель или (при наличии) выньте вилку из розетки.
- Снимите стеклянную крышку с держателя лампы.
- Выверните лампу (см. рис.) и замените ее лампой, выдерживающей нагрев до 300°C со следующими характеристиками:
  - напряжение 230 В,
  - мощность 25 Вт,
  - тип E14.
- Поместите стеклянную крышку держателя на место и подключите духовку к сети.



### Удаление крышки

Для облегчения чистки крышку плиты можно снять. Для этого откройте крышку полностью и потяните ее наверх (см. рис.).



## Практические советы

Положение рукоятки выбора функций духовки	Блюдо	Вес (кг)	Уровень духовки, считая снизу	Время предварительного разогрева духовки (мин)	Положение рукоятки термостата, С°	Время приготовления (мин)
<b>1. Статичная духовка</b> — —	Лазанья	2,5	2	5	200	45-50
	Канеллони	2,5	3	5	200	30-35
	Запеченная лапша	2,0	3	5	200	30-35
	Телятина	1,7	2	10	180	60-70
	Курица	1,5	3	10	200	80-90
	Утка	1,8	3	10	180	90-100
	Кролик	2	3	10	180	70-80
	Свинина	2,1	3	10	180	70-80
	Баранина	1,8	3	10	180	70-80
	Скумбрия	1,1	2	5	180	30-40
	Форель, запеченная в пакете	1	2	5	180	25-30
	Неаполитанская пицца	1	2	15	220	15-20
	Бисквиты или печенье	0,5	3	10	180	10-15
	Пирог, торт с фруктами	1,1	3	10	180	25-30
	Несладкий пирог	1	3	10	180	30-35
	Дрожжевой пирог	0,5	3	10	160	25-30
Фруктовый кекс	1	3	10	170	25-30	
<b>2. Нижний нагревательный элемент</b>  —	Завершающая стадия приготовления					
<b>3. Гриль</b>  —	Камбала и сепии	1	4	5	Max	8
	Кальмары и креветки на вертеле	1	4	5	Max	4
	Филе трески	1	4	5	Max	10
	Запеченные овощи	1	3/4	5	Max	8-10
<b>4. Двойной гриль</b>  —	Стейки из телятины	1	4	5	Max	15-20
	Котлеты	1,5	4	5	Max	20
	Гамбургеры	1	3	5	Max	7
	Макрель	1	4	5	Max	15-20
	Сэндвичи	n.° 4	4	5	Max	5

**Indesit Company spa**

*Срок службы*

**10 лет**

**со дня изготовления**

 **INDESIT**

Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию, не ухудшающие эффективность работы оборудования.

Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными.

Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин.



**Indesit** Company  
viale Aristide Merloni, 47  
60044 Fabriano (AN) Italy  
tel. +39 0732 6611  
[www.indesit.com](http://www.indesit.com)

04/05 - 195048021.00