

# Руководство по эксплуатации

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА

RS

Русский, 1

GB

English, 12

KN6E117/RU  
MVK6 E21 RF

## Содержание

### Информация для потребителя, 2

#### Установка, 3-4

Размещение и выравнивание  
Подключение к электросети  
Технические характеристики

#### Описание оборудования, 5

Внешний вид  
Панель управления

#### Включение и использование, 6-8

Запуск духовки  
Режимы приготовления  
Вспомогательная таблица по приготовлению  
в многопрограммной духовке

#### Использование электрической рабочей поверхности, 9

Включение и выключение зон нагрева  
Использование зон нагрева

#### Предупреждения и рекомендации, 10

Основные правила безопасности  
Утилизация  
Экономия электроэнергии и охрана окружающей  
среды

#### Обслуживание и уход, 11

Отключение оборудования  
Чистка оборудования  
Замена лампы освещения  
Уход за рабочей поверхностью  
Помощь

# Информация для потребителя

RS

|  |   |
|--|---|
| Изделие:   | Электрическая плита   |
| Торговая марка:  |    |
| Торговый знак изготовителя:  |   |
| Модели:  | <b>KN6E117/RU ; MVK6 E21 RF</b>   |
| Изготовитель:  | Indesit Company   |
| Страна-изготовитель:   | Польша  |
| Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения   | 230 / 400 В 3N ~  |
| Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока   | 50/60 Гц  |
| Класс защиты от поражения электрическим током  | Класс защиты I  |
| Объем духового шкафа   | 60 л  |
| Класс энергопотребления (духовой шкаф)   | B   |
| Поглощаемая мощность, макс. (духовка / конфорки)   | 9250 Вт   |
| В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу <a href="mailto:cert.rus@indesit.com">cert.rus@indesit.com</a> .   |    <br>АЮ 77 |
| Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXXX * XXXXXXXXXXXXX), следующим образом:   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1-я цифра в S/N соответствует последней цифре года;</li> <li>- 2-я и 3-я цифры в S/N — порядковому номеру месяца года,</li> <li>- 4-я и 5-я цифры в S/N — числу определенного месяца и года.</li> </ul>  |
| <p>Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию и комплектацию, не ухудшающие эффективность работы оборудования. Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными. Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин. Изготовитель не несет ответственности за возможные неточности в этой брошюре из-за печати или копирования ошибок.</p> |   |
| <b>Производитель:</b>  | <b>Indesit Company S.p.A.</b><br>Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия  |
| <b>Импортер:</b>   | <b>ООО «Индезит РУС»</b>  |
| <b>С вопросами (в России) обращаться по адресу:</b>  | Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1  |

# Установка

! Перед установкой и подключением вашего нового оборудования внимательно прочитайте данное руководство: в нем содержатся важные сведения по установке, безопасной эксплуатации и обслуживанию оборудования.

! Сохраните руководство как источник справочной информации по оборудованию и для передачи возможным новым владельцам.

! Установка оборудования должна производиться квалифицированным персоналом в соответствии с приводимыми инструкциями.

! Перед регулировкой или обслуживанием оборудования его следует отключить от электросети.

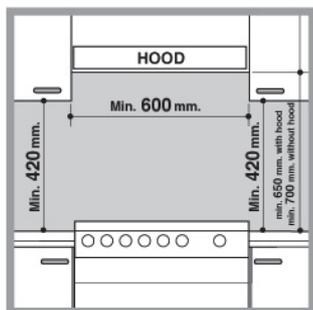
## Размещение и выравнивание

! Плита может быть установлена рядом с любой кухонной мебелью, не превышающей оборудование по высоте.

! Стена, соприкасающаяся с задней частью оборудования, должна быть сделана из невоспламеняющихся, термостойких материалов (выдерживать нагрев до 90 °С).

Для правильной установки:

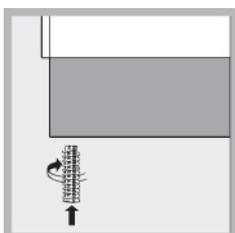
- Разместите оборудование в кухне, столовой, но не в ванной комнате.
- Если рабочая поверхность плиты выше рядом стоящей кухонной мебели, последняя должна находиться на расстоянии не менее 600 мм от оборудования.



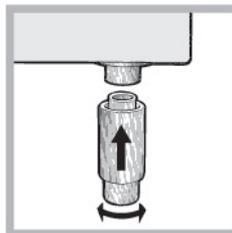
Минимальное расстояние между рабочей поверхностью плиты и навесными шкафами (полками) должно составлять 420 мм. Это расстояние следует увеличить до 700 мм, если навесные шкафы сделаны из горючих материалов (см. рис.).

- Шторы / жалюзи не должны находиться позади плиты или на расстоянии менее 200 мм от ее боковых сторон.
- Вытяжки устанавливаются согласно их инструкциям по установке.

## Выравнивание



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



Плита комплектуется надставными опорами, которые устанавливаются в отверстия под основанием плиты.\*

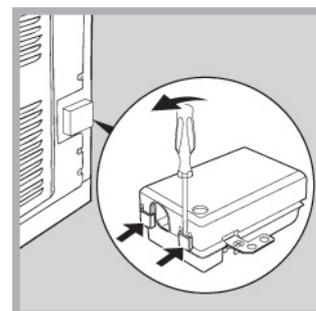
RS

## Подключение к электросети

### Установка питающего кабеля

Чтобы открыть клеммник:

- вставьте отвертку в боковые петли крышки клеммника и, действуя ею как рычагом, отогните петли и откройте крышку.

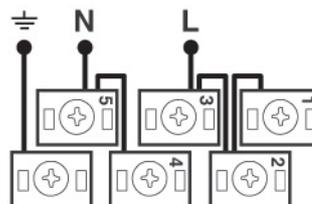


Чтобы установить кабель:

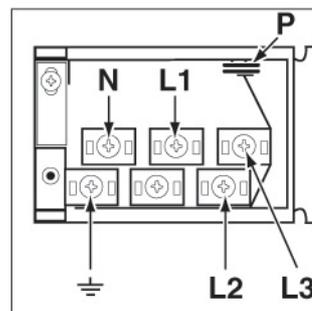
- отверните прижимной винт кабеля и винты на контактах.

! Заводское подсоединение проводов — однофазное, 230 В (см. рис.).

230V ~  
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746  
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363

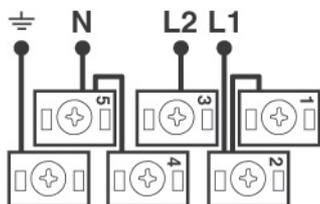


- Для выполнения электроподключения, указанного на схемах, используйте две перемычки «P» (см. рис.).

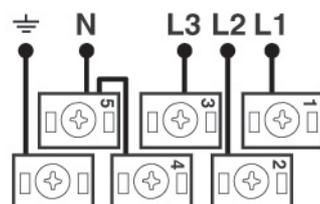


\* Для некоторых модификаций модели.

**400V 2N~**  
**H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746**  
**H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363**



**400V 3N~**  
**H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746**  
**H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363**



- Зафиксируйте питающий кабель прижимным винтом и закройте крышку клеммника.

#### Подсоединение питающего кабеля к сети

Оснастите питающий кабель стандартной вилкой, соответствующей нагрузке, указанной в табличке технических данных оборудования (см. справа).

Оборудование может напрямую подключаться к сети. В этом случае должен быть установлен многополюсный автоматический выключатель с минимальным расстоянием между разведенными контактами 3 мм, подходящий для указанной токовой нагрузки и соответствующий действующим правилам электробезопасности (линия заземления не должна прерываться автоматическим выключателем). Питающий кабель следует располагать так, чтобы он нигде не касался поверхностей, температура которых превышает 50 °С.

Перед подсоединением оборудования к электропитанию убедитесь, что:

- оборудование заземлено и вилка соответствует стандартам;
- розетка может выдержать максимальную потребляемую мощность оборудования (см. табличку технических данных оборудования);
- электрическое напряжение соответствует диапазону значений, указанных в табличке технических данных оборудования;
- розетка подходит к вилке оборудования, в противном случае — обратитесь к квалифицированному специалисту для замены розетки. Не используйте удлинители и многогнездовые розетки.

! После установки оборудования должен быть обеспечен свободный доступ к питающему кабелю и розетке.

! Кабель не должен быть перекручен или пережат.

! Кабель следует регулярно проверять, его замена должна производиться только специалистами сервисного центра.

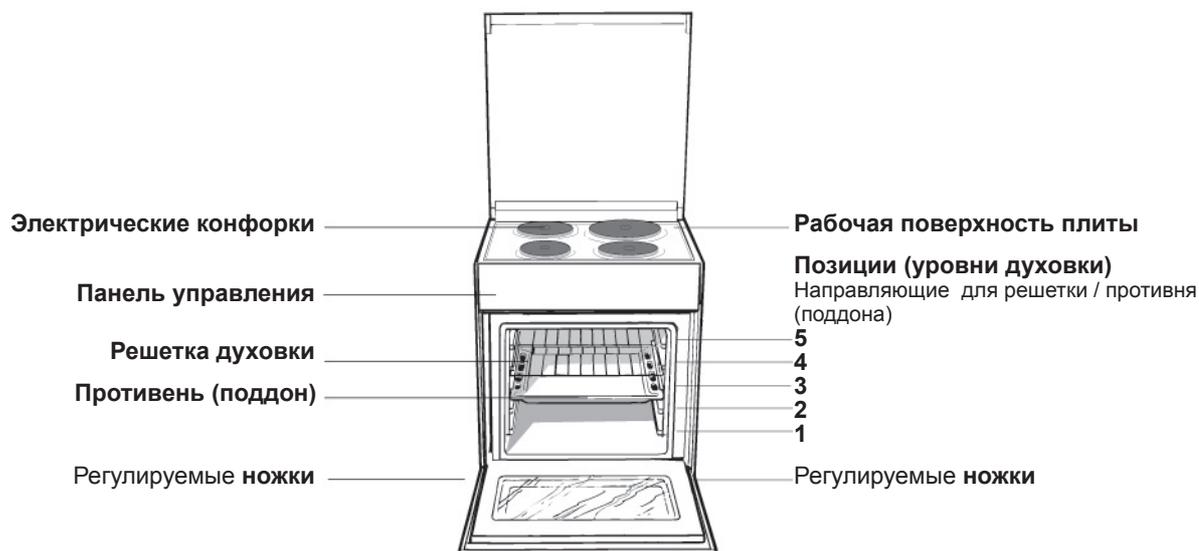
! Производитель не несет ответственности за ущерб в результате несоблюдения указанных мер безопасности.

Перед первым использованием духовки мы рекомендуем очистить ее, следуя рекомендациям § «Обслуживание и уход».

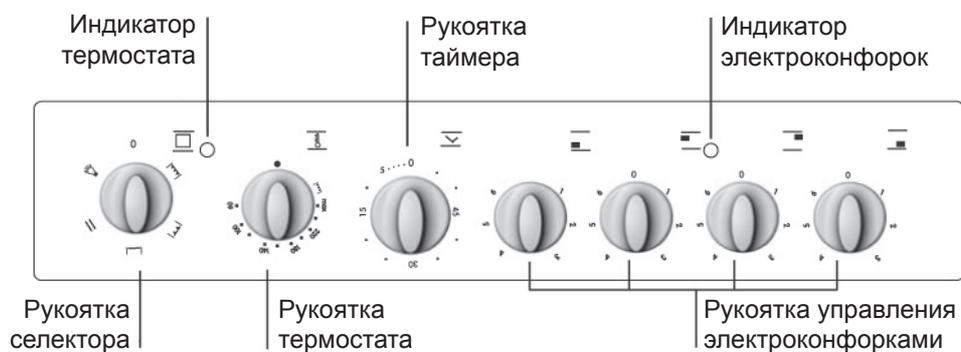
| ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ   |   |
|--|---|
| <b>Духовка</b>   |   |
| <b>Размеры</b>   | высота 32 см;<br>ширина 43,5 см;<br>глубина 43 см   |
| <b>Объем</b>   | 60 л  |
| <b>Внутренние размеры отделения под духовкой</b>   | высота 8,5 см;<br>ширина 46 см;<br>глубина 42 см  |
| <b>Электрические параметры</b>   | см. табличку тех. характеристик на оборудовании   |
| <b>Макс. потребляемая мощность</b>   | 2250 Вт   |
| <b>Электрическая рабочая поверхность</b>   |   |
| <b>Конфорки:</b>   |   |
| - быстрая Ø 180 мм,  | 2000 Вт   |
| - обычная Ø 145 мм,  | 1000 Вт   |
| - обычная Ø 220 мм.  | 2000 Вт   |
| <b>Макс. потребляемая мощность</b>   | 7000 Вт   |
| <b>Энергопотребление (маркировка)</b>  | Директива ЕЭС 2002/40/ЕС для электродуховок<br>Стандарт EN 50304<br><br>Энергопотребление для класса естественной конвекции – режим нагрева: <br>Конвекционная духовка   |
| <br> | Оборудование соответствует следующим директивам Европейского Экономического Сообщества:<br>- 2006/95/ ЕЕС от 12.12.06 («Низкое напряжение») и последующие модификации;<br>- 2004/108/ЕЕС от 15/12/04 («Электромагнитная совместимость») и последующие модификации;<br>- 93/68/ЕЕС от 22.07.93 и последующие модификации;<br>- 2002/96/ЕС;<br>- 1275/2008 (режим ожидания Stand-by / Выкл.). |

## Внешний вид

RS



## Панель управления



# Включение и использование

RS

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

! Перед использованием оборудования удалите с него защитную пластиковую пленку.

! Перед первым использованием в течение получаса прокалите пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре. Затем откройте дверцу и проветрите помещение. Появившийся во время прокаливания неприятный запах вызван сгоранием защитных веществ, используемых для консервации оборудования перед его использованием.

! Дно духовки используйте только, когда готовите на вертеле (при его наличии). При других видах приготовления никогда не используйте нижний уровень духовки и ничего не помещайте на дно работающей духовки – это может повредить его эмаль. Размещайте посуду (формы, фольгу и пр.) на решетке или противне, вставляя их по направляющим.

## Режимы приготовления

### Конвекционная духовка

Позиция рукоятки термостата: между **60 °C** и **Max**. Работают верхний и нижний нагревательные элементы. Это усовершенствованный классический традиционный тип духовки с превосходным распределением тепла и сниженным уровнем энергопотребления. Конвекционная духовка до сих пор незаменима для приготовления блюд из нескольких ингредиентов (капусты с ребрышками, трески по-испански, вяленой рыбы, тушеной телятины с рисом и т.п.). Превосходные результаты достигаются при готовке мясных блюд, которые должны готовиться медленно и в процессе приготовления требуют добавления жидкости (например, гуляш, тушеное мясо, дичь, окорок и т.п.). Режим остается до сих пор наилучшим для выпечки пирогов, запекания фруктов, а также для приготовления в закрытых емкостях.

Когда готовите в конвекционной духовке, используйте одновременно только один противень или решетку, иначе распределение тепла будет неравномерным. Уровень расположения противня/решетки выбирайте в зависимости от необходимости большего нагрева блюда сверху или снизу.

### Кондитерская духовка

Позиция рукоятки термостата: между **60 °C** и **Max**. Работает нижний нагревательный элемент. Режим идеален для запекания и приготовления деликатных блюд — особенно пирогов из дрожжевого теста, поскольку тепло, идущее снизу, помогает процессу поднятия теста.

Учтите, что для достижения высокой температуры в этом режиме требуется больше времени, поэтому для ускорения разогрева духовки используйте режим «Конвекционная духовка».

### Верхний нагревательный элемент

Позиция рукоятки термостата: между **60 °C** и **Max**. Работает верхний нагревательный элемент. Этот режим может использоваться для подрумянивания блюд в конце приготовления.

### Гриль

Позиция рукоятки термостата: **Max**. Включен верхний нагревательный элемент. Чрезвычайно высокое и прямое тепло гриля позволяет запекать поверхность мяса / жаркого, сохраняя его сочным и мягким. Гриль особенно рекомендуется для приготовления блюд, требующих высокой температуры поверхности: говяжьих отбивных, телятина, антрекоты, филе, гамбургеры и т.п. Примеры по использованию гриля см. в § «Практические советы»

### Освещение духовки

Чтобы включить освещение в духовке, установите рукоятку селектора в позицию . Освещение останется гореть при включении любого из нагревательных элементов духовки.

### Индикатор термостата

Горящий индикатор показывает, что духовка нагревается. Индикатор погаснет, когда температура в духовке достигнет значения, установленного рукояткой термостата. С этого момента попеременное включение и выключение индикатора будет показывать, что в духовке поддерживается постоянная температура.

### Рукоятка таймера

Чтобы задействовать таймер, поверните его рукоятку почти на полный оборот по часовой стрелке . Затем обратным вращением рукоятки  установите желаемое время приготовления, совместив нужное количество минут, указанное на панели управления, с маркером на рукоятке.

## Практические советы

Когда Вы готовите в духовке, используйте одновременно только один противень или решетку. Выберите верхний или нижний уровень духовки — в зависимости от того, какой нагрев требуется для поверхности блюда (большой или меньший).

### Предварительный разогрев духовки

Если требуется заранее разогреть духовку (особенно в случае выпечки изделий из дрожжевого теста), для быстрого достижения желаемой температуры используйте режим «Конвекционная духовка». По окончании разогрева духовки красный индикатор термостата погаснет и Вы сможете выбрать требуемый режим приготовления.

! При готовке в режиме «Гриль» поместите на первый уровень поддон для сбора жира и/или масла.

### Приготовление рыбы и мяса

Когда готовите белое мясо, птицу или рыбу, установите низкую температуру — 180–200 °С.

При приготовлении красного мяса, которое должно быть хорошо пропеченным снаружи и сочным внутри, начинайте готовить при высокой температуре (200–220 °С), установив ее на короткое время, а затем понизьте температуру.

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 зажаристой корочки (напр., на утке или дичи) положите на мясо кусочки сала или бекона.

### Кондитерская духовка

Для выпекания обязательно заранее разогрейте духовку, не открывайте ее дверцу во время приготовления, чтобы тесто не осело.

### Использование гриля

При использовании режима «Гриль» [▼▼▼] поместите пищу в центре решетки (расположенной на 3-м или 4-м уровне), поскольку работает только центральная часть верхнего нагревательного элемента.

Поместите противень для сбора сока / жира на нижний уровень (1-й снизу), что также предохранит дно духовки от загрязнения.

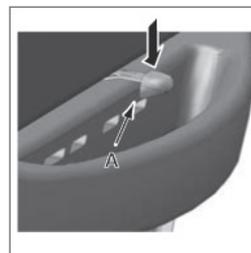
При использовании режима «Гриль» рекомендуется устанавливать термостатом максимальную температуру. Однако это не значит, что невозможно использовать установки низкой температуры — при необходимости просто поверните рукоятку термостата на нужное значение температуры.

В моделях с вертелом [▼▼▼] используйте прилагаемый для режима «Гриль» комплект. В этом случае готовьте при закрытой дверце духовки: установите вертел на 3-й снизу уровень, а поддон для сбора сока / жира — на нижний уровень.

! Всегда используйте гриль при закрытой дверце духовки — это позволит достичь превосходных результатов готовки и сэкономить электроэнергию (примерно 10%).

Ставьте решетку на нижние уровни (см. вспомогательную таблицу по приготовлению в многопрограммной духовке), во избежание образования чада и попадания жира / сока на дно духовки на 1-м снизу уровне разместите поддон.

### Устройство блокировки дверцы



Некоторые модели оснащены устройством блокировки дверцы, расположенным между панелью управления и дверцей духовки. Чтобы открыть дверцу, поднимите устройство «А» (см. рис.).

### Охлаждающая вентиляция

Для охлаждения внешних поверхностей оборудования некоторые модели оснащены охлаждающим вентилятором, который автоматически включается, когда духовка горячая.

При работе вентилятора между дверцей духовки и панелью управления будет выходить поток воздуха.

*Примечание.* После окончания приготовления вентилятор останется работать до полного остывания духовки

## Вспомогательная таблица по приготовлению в многопрограммной духовке

| Режим приготовления                           | Блюдо                          | Вес, кг | Уровень в духовке снизу | Время предварительного разогрева духовки, мин | Рекомендуемая температура, С° | Время приготовления, мин |
|---|--------------------------------|---------|-------------------------|---|-------------------------------|--------------------------|
| <b>1 Конвекционная (традиционная) духовка</b> | Утка                           | 1       | 3                       | 15  | 200                           | 65-75                    |
|   | Жаркое из телятины / говядины  | 1       | 3                       | 15  | 200                           | 70-75                    |
|   | Жаркое из свинины              | 1       | 3                       | 15  | 200                           | 70-80                    |
|   | Песочное печенье               | -       | 3                       | 15  | 180                           | 15-20                    |
|   | Торты                          | 1       | 3                       | 15  | 180                           | 30-35                    |
|   | Лазанья                        | 1       | 3                       | 10  | 190                           | 35-40                    |
|   | Баранина                       | 1       | 2                       | 10  | 180                           | 50-60                    |
|   | Скумбрия                       | 1       | 2                       | 10  | 180                           | 30-35                    |
|   | Сливовый пирог                 | 1       | 2                       | 10  | 170                           | 40-50                    |
|   | Слойки с кремом                | 0,3     | 3                       | 10  | 180                           | 30-35                    |
|   | Воздушный пирог (бисквит)      | 0,5     | 3                       | 10  | 170                           | 20-25                    |
| Пресное тесто                                 | 1.5                            | 3       | 15                      | 200   | 30-35                         |                          |
| <b>2 Кондитерская духовка</b>                 | Дрожжевые пироги               | 0,5     | 3                       | 15  | 160                           | 30-40                    |
|   | Торты                          | 1       | 3                       | 15  | 180                           | 35-40                    |
|   | Фруктовые пироги               | 1       | 3                       | 15  | 180                           | 50-60                    |
|   | Бриоши                         | 0,5     | 3                       | 15  | 160                           | 25-30                    |
| <b>3 Верхний нагревательный элемент</b>       | Подрумянивание блюд            | -       | 3/4                     | 15  | 220                           | -                        |
| <b>4 Гриль</b>                                | Морская камбала и каракатица   | 1       | 4                       | 5   | Max                           | 8-10                     |
|   | Шашлык из кальмаров и креветок | 1       | 4                       | 5   | Max                           | 6-8                      |
|   | Филе трески                    | 1       | 4                       | 5   | Max                           | 10                       |
|   | Запеченные овощи               | 1       | 3/4                     | 5   | Max                           | 10-15                    |
|   | Отбивные из телятины           | 1       | 4                       | 5   | Max                           | 15-20                    |
|   | Котлеты                        | 1       | 4                       | 5   | Max                           | 15-20                    |
|   | Гамбургеры                     | 1       | 4                       | 5   | Max                           | 7-10                     |
|   | Скумбрия                       | 1       | 4                       | 5   | Max                           | 15-20                    |
|   | Запеченные бутерброды          | 4 шт.   | 4                       | 5   | Max                           | 2-3                      |

*Примечание.* Приведенное время приготовления является приблизительным и может изменяться по Вашему усмотрению. При использовании гриля обязательно поместите поддон на 1-й снизу уровень духовки.

# Использование электрической рабочей поверхности

## Включение и выключение зон нагрева

### Рукоятки управления электроконфорками

Плиты могут быть оснащены обычными и быстрыми электрическими конфорками в различных комбинациях (быстрые конфорки можно распознать по красному кружку в центре). Во избежание потери тепла и повреждения конфорок используйте посуду с плоским дном, диаметр которого соответствует диаметру конфорки.

В таблице приведены рекомендации по использованию электроконфорок при различных установках их рукояток управления.

| Позиция рукоятки | Обычная или быстрая конфорка  |
|------------------|---|
| 0                | Выключено   |
| 1                | Приготовление овощей, рыбы  |
| 2                | Варка картофеля (на пару), супов, гороха, фасоли                      |
| 3                | Тушение больших объемов пищи, приготовление мясных бульонов с овощами |
| 4                | Жарка (умеренный нагрев)  |
| 5                | Жарка (нагрев выше среднего)  |
| 6                | Для быстрой поджарки и кипячения                                      |

**Перед первым использованием прокалите пустые электрические конфорки при максимальной температуре примерно в течение 4-х минут: за это время защитное покрытие конфорок затвердеет и станет максимально прочным.**

### Индикатор электроконфорок

Индикатор горит, когда включена любая из электрических конфорок.

## Практические советы по использованию рабочей поверхности

- Используйте посуду с толстым, плоским дном. Это обеспечит полный контакт дна посуды с зоной нагрева.



- Используйте посуду достаточного диаметра: чтобы она полностью закрывала конфорку / зону нагрева, это способствует наиболее эффективному использованию тепла.



- Всегда проверяйте, чтобы дно кастрюль и сковород было сухим и чистым. Это обеспечит хороший контакт между рабочей поверхностью и кухонной посудой и продлит срок их службы.
- Не пользуйтесь посудой, в которой готовили на газовых горелках. Концентрированное тепло от газовой горелки может деформировать дно кухонной посуды, в результате не будет полного контакта посуды с рабочей поверхностью.
- Никогда не оставляйте пустыми включенные зоны нагрева: они быстро нагреваются до максимального уровня, что может привести к повреждению нагревательных элементов и посуды.

RS

# Предупреждения и рекомендации

RS

! Оборудование разработано и изготовлено в соответствии с международными нормами безопасности. Внимательно прочитайте настоящие предупреждения, приводимые в целях вашей безопасности.

## Основные правила безопасности

- Данные указания касаются только стран, указанных в руководстве и табличке технических характеристик, расположенной на оборудовании.
- Оборудование разработано для бытового использования в домашних условиях и не предназначено для применения на предприятиях промышленности и торговли.
- Оборудование не должно устанавливаться на открытом воздухе (даже под навесом). Чрезвычайно опасно оставлять оборудование под воздействием дождя / грозы.
- Не касайтесь оборудования, если ваши ноги / руки мокрые; не пользуйтесь оборудованием, когда Вы босиком.
- **Оборудование должно использоваться только взрослыми лицами для приготовления пищи и в соответствии с инструкциями данного руководства. Любое другое использование оборудования (напр., для обогрева помещения) является неправильным и опасным. Производитель не несет ответственности за повреждение оборудования в результате его неправильного, нецелевого использования.**
- Инструкции руководства относятся к оборудованию класса 1 (свободная установка) или класса 2 подкласса 1 (установка между двумя шкафами).
- Во время работы оборудования нагревательные элементы и некоторые части дверцы духовки сильно нагреваются. Не прикасайтесь к ним и держите детей на безопасном расстоянии.
- Удостоверьтесь, что питающие кабели других электроприборов не соприкасаются с горячими частями оборудования.
- Не перегораживайте отверстия, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Во избежание расплескивания содержимого не используйте на зонах нагрева неустойчивую или деформированную посуду. Чтобы избежать ожогов, разворачивайте посуду ручками к центру рабочей поверхности плиты.
- Пользуйтесь кухонными перчатками / прихватками, помещая и вынимая посуду из духовки.
- Не используйте воспламеняющиеся жидкости (спирт, бензин и т.п.) рядом с включенным оборудованием.
- Не помещайте в отделение духовки для хранения горючие материалы: случайное включение оборудования может привести к возгоранию.
- Всегда проверяйте, что рукоятки управления находятся в позиции «●», когда оборудование не используется.
- Отключая оборудование от электросети, не тяните за питающий кабель, чтобы вынуть вилку из розетки: беритесь за вилку.
- Перед любыми работами по чистке и обслуживанию оборудования обязательно отключите его от электросети, вынув вилку из розетки.
- В случае неисправности, ни при каких обстоятельствах не пытайтесь починить оборудование самостоятельно. Ремонт, выполненный неквалифицированными лицами, может безвозвратно повредить оборудование или стать причиной его неправильного функционирования. Обратитесь за помощью в Авторизованный сервисный центр.

- Не кладите тяжелые предметы на открытую дверцу духовки.
- Внутренние поверхности отделения духовки для хранения (при наличии) могут нагреваться.
- Стеклокерамическая рабочая поверхность достаточно устойчива к механическим воздействиям, тем не менее она может треснуть (или разбиться) при ударе острым предметом. В этом случае немедленно отсоедините оборудование от электросети и обратитесь в Авторизованный сервисный центр.
- При появлении трещин на рабочей поверхности отключите оборудование от электросети во избежание удара током.
- Помните, что конфорки остаются достаточно горячими в течение получаса после их выключения.
- Не держите рядом с рабочей поверхностью предметы, которые могут расплавиться — из пластика, алюминия или с большим содержанием сахара. Помните, что упаковочные материалы из полиэтилена или алюминиевой фольги при попадании на горячую рабочую поверхность могут ее серьезно повредить.
- Не оставляйте на горячей рабочей поверхности металлические предметы (ножи, ложки, крышки и т.п.) — они могут сильно нагреться.
- Оборудованием не должны пользоваться лица (включая детей) со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не ознакомленные с инструкциями данного руководства. Использование ими оборудования допускается только под контролем лиц, ответственных за их безопасность или после получения инструкций по работе оборудования.
- Не позволяйте детям играть с оборудованием.
- **ВНИМАНИЕ!** Доступные части оборудования достигают высокой температуры при работе гриля. Не подпускайте детей близко к плите.

## Утилизация

- При уничтожении упаковочного материала и в случае избавления от старого оборудования соблюдайте действующие требования по их утилизации.
- Согласно Европейской директиве 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) старые электробытовые приборы не должны помещаться в общий городской неотсортированный поток отходов: они должны собираться отдельно, чтобы оптимизировать восстановление и переработку их материалов и уменьшить негативное воздействие на здоровье человека и экологию. Указанный на изделии символ перечеркнутого ведра на колесах напоминает, что при утилизации это оборудование следует поместить отдельно. Для получения информации о правильной утилизации старого оборудования потребители должны обратиться в местные органы управления или в фирму-поставщик.

## Экономия энергии и охрана окружающей среды

- Использование оборудования утром или вечером позволяет снизить пиковую нагрузку на электросеть и сэкономить потребление энергии.
- Для получения наилучших результатов приготовления и экономии электроэнергии (примерно 10%) всегда используйте режим «Гриль» при закрытой дверце духовки.
- Регулярно проверяйте уплотнители дверцы духовки и протирайте их, очищая от любой грязи и сора: во избежание утечки тепла уплотнители должны плотно прилегать к дверце.

## Отключение оборудования

! Перед любыми работами по обслуживанию оборудования отключайте его от электросети.

## Чистка оборудования

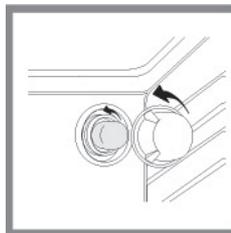
! Никогда не используйте для чистки духовки парочистители и аэрозоли.

- Стекло дверцы духовки очищайте с помощью губки и неабразивного чистящего средства, затем вытрите насухо мягкой тканью. Не используйте абразивные средства или металлические скребки, которые могут повредить поверхность и привести образованию трещин на стекле.
- Эмалированные внешние части или поверхности из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнители очищайте губкой, смоченной в растворе теплой воды с нейтральным мылом, затем ополосните и тщательно вытрите. Для удаления устойчивых пятен используйте специальные средства. После очистки ополосните и вытрите насухо. Не применяйте абразивные порошки или средства, содержащие агрессивные вещества.
- Духовку идеально очищать изнутри после каждого использования, пока она не остыла. Используйте горячую воду и нейтральное моющее средство, затем хорошо ополосните и вытрите мягкой тканью. Не используйте абразивные чистящие средства.
- Принадлежности оборудования можно мыть, как и обычную посуду (даже в посудомоечной машине).
- Частицы жира и грязи, остающиеся на панели управления после готовки, удаляйте неабразивной губкой или мягкой тканью.
- На элементах из нержавеющей стали могут оставаться пятна после длительного контакта с жесткой водой или агрессивными чистящими средствами, содержащими фосфор. Для очистки компонентов из нержавеющей стали используйте специальные чистящие средства, затем тщательно ополосните и вытрите насухо.

## Проверка уплотнителей

Регулярно проверяйте уплотнители дверцы по всему периметру. В случае их повреждения обратитесь в Авторизованный сервисный центр. Не пользуйтесь духовкой, пока уплотнители не будут заменены.

## Замена лампы освещения



1. Отключите оборудование от электросети, затем снимите стеклянный плафон с патрона лампы.
2. Выверните перегоревшую лампу и замените ее лампой с аналогичными характеристиками: напряжение 230 В, мощность – 25 Вт, тип – Е 14.
3. Установите стеклянный плафон на место и снова подключите оборудование к электросети.

## Помощь

! Не пользуйтесь услугами лиц, не уполномоченных Производителем. При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.

## Сообщите в Авторизованный сервисный центр:

- номер гарантийного документа (сервисной книжки, сервисного сертификата и т.п.);
- модель плиты (Мод.) и серийный номер (S/N), указанные в информационной табличке, расположенной на оборудовании, на упаковке или в гарантийном документе.

RS

# Operating Instructions

COOKER AND OVEN



Русский, 1



English, 12

**KN6E117/RU**  
**MVK6 E21 RF**

## Contents

### Installation, 13-14

Positioning and levelling  
Electrical connection  
Table of characteristics

### Description of the appliance, 15

Overall view  
Control panel

### Start-up and use, 16-18

Starting the oven  
Cooking modes  
Oven cooking advice table

### Using the electric hob, 19

Switching the cooking zones on and off  
Cooking zones

### Precautions and tips, 20

General safety  
Disposal  
Respecting and conserving the environment

### Care and maintenance, 21

Switching the appliance off  
Cleaning the appliance  
Replacing the oven light bulb  
Cleaning the hob  
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 in accordance with the instructions provided.

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

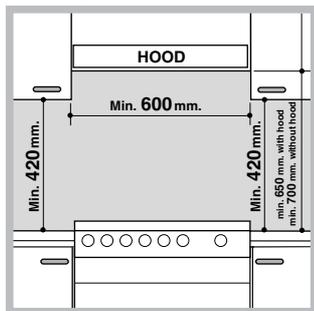
## Positioning and levelling

! 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, the 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 600 mm away from them.



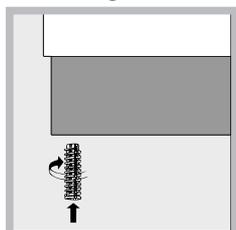
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets

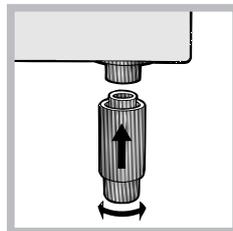
are flammable (see figure).

- 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).



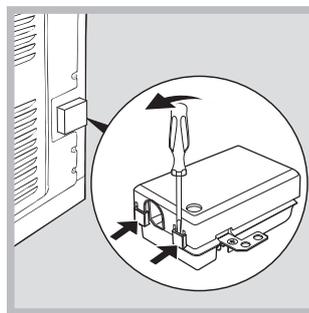
The legs\* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

## Electrical connection

### Fitting the power supply cable

To open the terminal board:

- Insert a screwdriver into the side tabs of the terminal board cover.



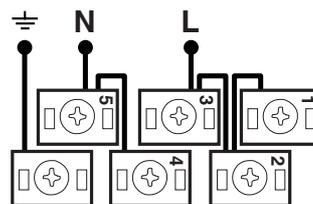
- Pull the cover to open it.

To install the cable, follow the instructions below:

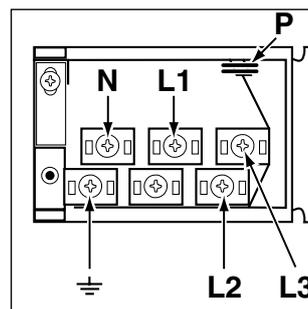
- Loosen the cable clamp screw and the wire contact screws.

! The jumpers are pre-set at the Factory for 230 V single-phase connection (see figure).

230V ~  
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363  
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

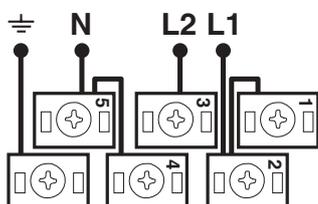


- To carry out the electrical connections as shown in the figures, use the two jumpers inside the box (see figure - labelled "P").

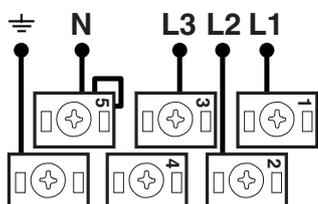


\* Only available in certain models.

**400V 2N~**  
**H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363**  
**H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746**



**400V 3N~**  
**H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363**  
**H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746**



- Secure the power supply cable by fastening the cable clamp screw then put the cover back on.

**Connecting the supply cable to the electricity mains**

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 switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). 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.

**!** 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.**

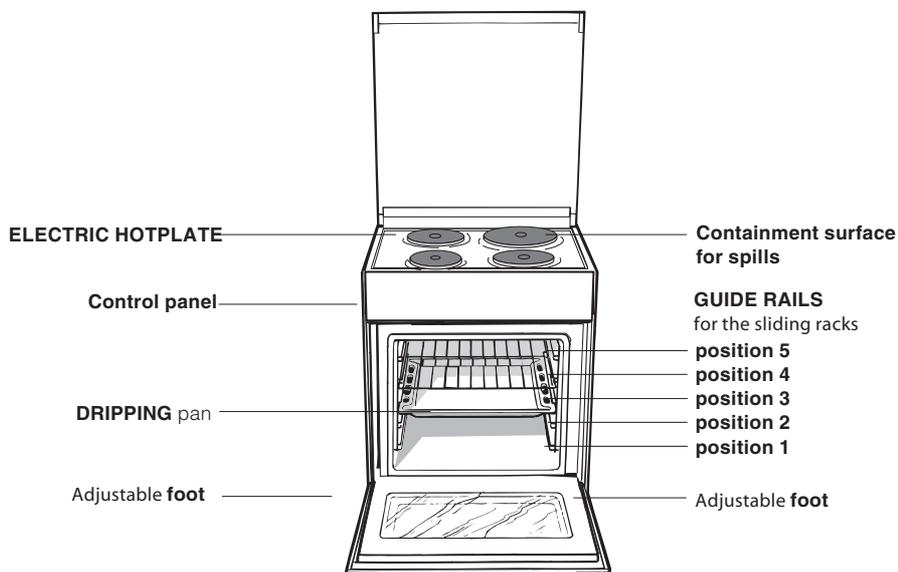
We recommend cleaning the oven before using it for the first time, following the instructions provided in the "Care and maintenance" section.

| TABLE OF CHARACTERISTICS   |   |
|--|---|
| <b>Oven dimensions (HxWxD)</b>   | 32x43.5x43 cm   |
| <b>Volume</b>  | 60 l  |
| <b>Max. Oven Power Absorption:</b>   | 2250 W  |
| <b>Useful measurements relating to the oven compartment</b>                  | width 46 cm<br>depth 42 cm<br>height 8.5 cm   |
| <b>Voltage and frequency</b>   | see data plate  |
| <b>Ceramic hob</b><br>Rapid Ø 180 mm<br>Normal Ø 145 mm:<br>Normal Ø 220 mm: | 2000W<br>1000W<br>2000W   |
| <b>Max. ceramic hob consumption</b>  | 7000 W  |
| <b>ENERGY LABEL</b>  | Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens.<br>Standard EN 50304<br><br>Natural convection energy consumption heating mode:<br><br>Convection  |
|  | This appliance conforms to the following European Economic Community directives:<br>2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. 2002/96/EC 1275/2008 (Stand-by/Off mode) |

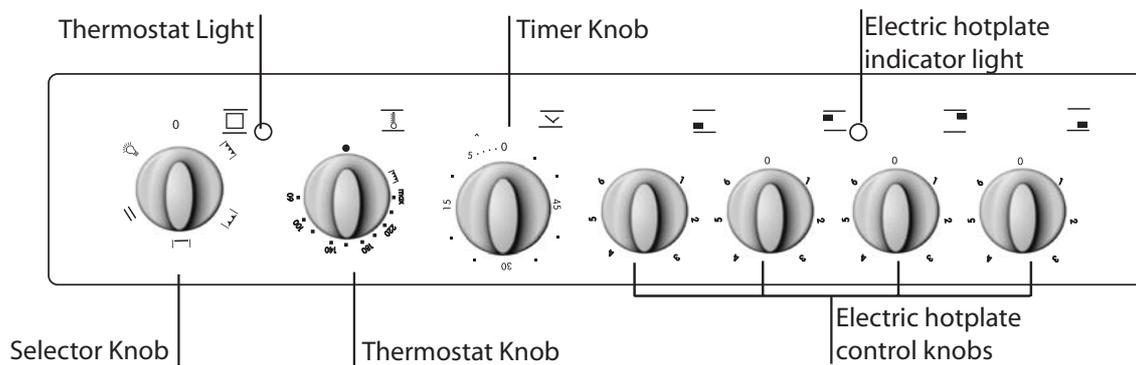
# Description of the appliance

GB

## Overall view



## Control panel



The various functions featured with the oven are controlled using the knobs and buttons on the control panel.

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

! 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.

! 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.

## Cooking Modes

### Convection Mode

Position of thermostat knob between **60°C** and **Max**. On this setting, the top and bottom heating elements come on. This is the classic, traditional type of oven which has been perfected, with exceptional heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequalled when it comes to cooking dishes made up of several ingredients, e.g. cabbage with ribs, Spanish style cod, Ancona style stockfish, tender veal strips with rice, etc. Excellent results are achieved when preparing veal or beef-based dishes as well (braised meats, stew, goulash, wild game, ham etc.) which need to cook slowly and require basting or the addition of liquid. It nonetheless remains the best system for baking cakes as well as fruit and cooking using covered casserole dishes for oven baking. When cooking in convection mode, only use one dripping pan or cooking rack at a time, otherwise the heat distribution will be uneven. Using the different rack heights available, you can balance the amount of heat between the top and the bottom of the oven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top available in certain models.

### Pastry Mode

Position of thermostat knob: Between **60°C** and **Max**. The bottom heating element comes on. This mode is ideal for baking and cooking delicate foods - especially cakes that need to rise because the heat coming from the bottom helps the leavening process. Please note that it takes a considerable amount of time for the higher temperatures to be reached, therefore we recommend you use the "Convection Mode" in these cases.

### "Top" Oven

Position of thermostat knob: Between **60°C** and **Max**. The top heating element comes on. This mode can be used to brown food at the end of cooking.

### Grill

Position of thermostat knob: **Max**. The top central heating element comes on. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface: beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers etc... Some grilling examples are included in the "Practical Cooking Advice" paragraph.

### The oven light

Set knob to the  symbol to turn it on. It lights the oven and stays on when any of the electrical heating elements in the oven come on.

#### Thermostat Light

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

### Timer Knob

In order to use the timer, it must be wound by turning the knob almost one complete turn in the clockwise direction . Then, turning it back , set the desired time by lining up the number for the minutes with the mark on the control panel.

## Practical Cooking Advice

When cooking in the oven, use only one dripping pan or rack at a time. Select from among the top or bottom rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top.

### Preheating

If the oven must be preheated (this is generally the case when cooking leavened foods), we recommend you use the “convection mode” to reach the desired temperature as quickly as possible. When preheating is over, which is indicated by the red light “E” going out, select the required cooking mode.

### Cooking Fish and Meat

When cooking white meat, fowl and fish, use temperature settings from 180 °C to 200 °C. For red meat that should be well done on the outside while tender and juicy in the inside, it is a good idea to start with a high temperature setting (200°C-220°C) for a short time, then turn the oven down afterwards.

In general, the larger the roast, the lower the temperature setting. Place the meat on the centre of the grid and place the dripping pan beneath it to catch the fat.

Make sure that the grid is inserted so that it is in the centre of the oven. If you would like to increase the amount of heat from below, use the low rack heights. For savoury roasts (especially duck and wild game), dress the meat with lard or bacon on the top.

### Baking Cakes

When baking cakes, always preheat the oven and do not open the oven door during baking to prevent the cake from dropping.

### Using the Grill

Use the [▼▼▼] “grill” mode, placing the food under the centre of the grill (situated on the 3rd or 4th rack from the bottom) because only the central part of the top heating element is turned on.

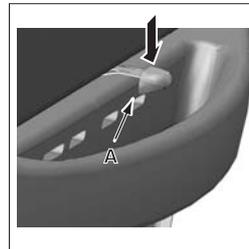
Use the bottom rack (1st from the bottom), placing the dripping pan provided to collect any sauce and/or grease and prevent the same from dripping onto the oven bottom.

When using this mode, we recommend you set the thermostat to the highest setting. However, this does not mean you cannot use lower temperatures, simply by adjusting the thermostat knob to the desired temperature.

In models fitted with a rotisserie [▼▼▼], you can use the spit kit provided when using the “grill” mode. In this case, cook with the oven door shut, placing the spit kit on the third oven rack from the bottom and the dripping pan on the bottom rack to collect any sauce and /or dripping fat.

**! Always use the grill with the oven door shut.** This will allow you both to obtain excellent results and to save on energy (approximately 10%). Therefore the best results when using the grill modes are obtained by placing 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.

### Door lock device



Some models are equipped with a “door lock” device situated between the control panel and the oven door. To open the door, push down device “A” indicated in the figure.

### Cooling ventilation

In order to cool down the exterior of the appliance, some models are equipped with a cooling fan which comes on automatically when the oven is hot. When the fan is on, a normal flow of air can be heard exiting between the oven door and the control panel. Note: When cooking is done, the fan stays on until the oven cools down sufficiently.

**Oven cooking advice table**
**GB**

| Selector knob setting | Food to be cooked                | Weight (in kg) | Cooking rack position from bottom | Preheating time (minutes) | Thermostat knob setting | Cooking time (minutes) |
|-----------------------|----------------------------------|----------------|-----------------------------------|---------------------------|-------------------------|------------------------|
| <b>1 Convection</b>   | Duck                             | 1              | 3                                 | 15                        | 200                     | 65-75                  |
|                       | Roast veal or beef               | 1              | 3                                 | 15                        | 200                     | 70-75                  |
|                       | Pork roast                       | 1              | 3                                 | 15                        | 200                     | 70-80                  |
|                       | Biscuits (short pastry)          | -              | 3                                 | 15                        | 180                     | 15-20                  |
|                       | Tarts                            | 1              | 3                                 | 15                        | 180                     | 30-35                  |
|                       | Lasagne                          | 1              | 3                                 | 10                        | 190                     | 35-40                  |
|                       | Lamb                             | 1              | 2                                 | 10                        | 180                     | 50-60                  |
|                       | Mackerel                         | 1              | 2                                 | 10                        | 180                     | 30-35                  |
|                       | Plum-cake                        | 1              | 2                                 | 10                        | 170                     | 40-50                  |
|                       | Cream puffs                      | 0.3            | 3                                 | 10                        | 180                     | 30-35                  |
|                       | Sponge-cake                      | 0.5            | 3                                 | 10                        | 170                     | 20-25                  |
|                       | Savoury pies                     | 1.5            | 3                                 | 15                        | 200                     | 30-35                  |
|                       | <b>2 Pastry Mode</b>             | Raised Cakes   | 0,5                               | 3                         | 15                      | 160                    |
| Tarts                 |                                  | 1              | 3                                 | 15                        | 180                     | 35-40                  |
| Fruit cakes           |                                  | 1              | 3                                 | 15                        | 180                     | 50-60                  |
| Brioches              |                                  | 0,5            | 3                                 | 15                        | 160                     | 25-30                  |
| <b>3 Top Oven</b>     | Browning food to perfect cooking | -              | 3/4                               | 15                        | 220                     | -                      |
| <b>4 Grill</b>        | Soles and cuttlefish             | 1              | 4                                 | 5                         | Max                     | 8-10                   |
|                       | Squid and prawn kebabs           | 1              | 4                                 | 5                         | Max                     | 6-8                    |
|                       | Cod filet                        | 1              | 4                                 | 5                         | Max                     | 10                     |
|                       | Grilled vegetables               | 1              | 3/4                               | 5                         | Max                     | 10-15                  |
|                       | Veal steak                       | 1              | 4                                 | 5                         | Max                     | 15-20                  |
|                       | Cutlets                          | 1              | 4                                 | 5                         | Max                     | 15-20                  |
|                       | Hamburgers                       | 1              | 4                                 | 5                         | Max                     | 7-10                   |
|                       | Mackerels                        | 1              | 4                                 | 5                         | Max                     | 15-20                  |
|                       | Toasted sandwiches               | n.° 4          | 4                                 | 5                         | Max                     | 2-3                    |

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

# Using the electric hob

GB

## Switching the cooking zones on and off

### The control knobs for the hob electric hotplates

The cookers can be fitted with normal and rapid electric hotplates in a variety of combinations (the rapid hotplates can be distinguished from the rest by the red boss in the centre of the same). To avoid any heat loss and damage to the hotplates, we advise you to use pans with a flat bottom, with a diameter which matches that of the hotplate itself. The table contains the different settings indicated on the knobs and the use for which the hotplates are recommended.

**Before using the hotplates 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.**

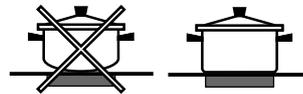
### Electric hotplate indicator light

This light comes on when any of the electrical hotplates on a hob which features electric hotplates have been turned on.

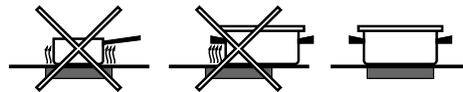
| Setting | Normal or Fast Plate   |
|---------|--|
| 0       | Off  |
| 1       | Cooking vegetables, fish                                       |
| 2       | Cooking potatoes (using steam) soups, chickpeas, beans.        |
| 3       | Continuing the cooking of large quantities of food, minestrone |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

### Practical advice on using the hob

- Use pans with a thick, flat base to ensure that they adhere perfectly to the cooking zone.



- Always use pans with a diameter that is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the heat produced.



- Always make sure that the base of the pan is completely clean and dry: this ensures that the pans adhere perfectly to the cooking zones and that both the pans and the hob remain effective for a longer period of time.
- Avoid using the same cookware that is used on gas burners: the heat concentration on gas burners may have warped the base of the pan, causing it not to adhere to the surface correctly.
- Never leave a cooking zone switched on without a pan on top of it, as doing so may cause the zone to become damaged.

! 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 located on the appliance.**
- 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.
- Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.
- 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 use unstable or misshapen pans on the cooking zones; this will help to avoid accidental spills. Make sure pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- 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 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 perform the repairs 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 internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.
- The glass ceramic hob is resistant to mechanical shocks, but it may crack (or even break) if hit with a sharp object such as a tool. If this happens, disconnect the appliance from the electricity mains immediately and contact a Service Centre.
- If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to prevent electric shocks from occurring.
- Remember that the cooking zones remain relatively hot for at least thirty minutes after they have been switched off.
- Keep any object which could melt away from the hob, for example plastic and aluminium objects, or products with a high sugar content. Be especially careful when using plastic film and aluminium foil or packaging: if placed on surfaces that are still hot, they may cause serious damage to the hob.
- Do not place metal objects (knives, spoons, pan lids, etc.) on the hob as they may become hot.
- 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.  
For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the public service provided or their local dealer.

## 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.
- Always keep the oven door closed when using the TOP OVEN, GRILL and GRATIN modes: This will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- 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

GB

## Switching the appliance off

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

## Cleaning the oven

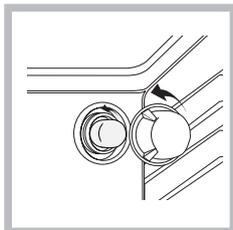
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- 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 stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge which has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- 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.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Dirt and grease should be removed from the control panel using a non-abrasive sponge or a soft cloth.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents that contain phosphorus. We recommend that the steel surfaces are rinsed well then dried thoroughly.

## Inspecting the oven seals

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

## 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. Unscrew 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

! Never use the services of an unauthorised technician.

**Please have the following information to hand:**

- The type of problem encountered.
  - The appliance model (Mod.).
  - The serial number (S/N).
- The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.





