Руководство по эксплуатации

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА

RS РУССКИЙ,1

GB English, **12**

K6C107/RU
KN6C107 /RU
KN6C117 /RU
MVK6 V21 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
Практические советы
Вспомогательная таблица по приготовлению в духовке

Использование стеклокерамической 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

INDESIT

АЮ 77

Информация для потребителя

RS

Изделие:	Электрическая плита
Торговая марка:	INDESIT
Торговый знак изготовителя:	
Модели:	**K6C107/RU**; KN6C107 /RU; KN6C117 /RU ;MVK6 V21 RF
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	8450 Вт
В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу cert.rus@indesit.com.	АЮ 77
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXX * XXXXXXXXXXX), следующим образом:	- 1-я цифра в S/N соответствует последней цифре года; - 2-я и 3-я цифры в S/N — порядковому номеру месяца года, - 4-я и 5-я цифры в S/N — числу определенного месяца и года.
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.	

Производитель:	**Indesit Company S.p.A.** Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (AH), Италия
Импортер:	**ООО «Индезит РУС»**
С вопросами (в России) обращаться по адресу:	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.

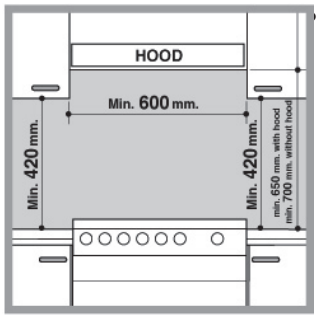
Размещение и выравнивание

! 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 °C).

Для правильной установки:

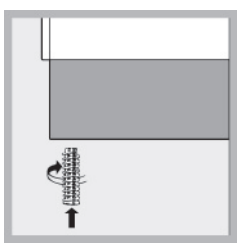
- Разместите оборудование в кухне, столовой, но не в ванной комнате.
- Если рабочая поверхность плиты выше рядом стоящей кухонной мебели, последняя должна находиться на расстоянии не менее 600 мм от оборудования.



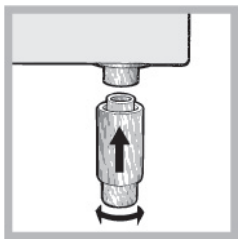
Минимальное расстояние между рабочей поверхностью плиты и навесными шкафами (полками) должно составлять 420 мм. Это расстояние следует увеличить до 700 мм, если навесные шкафы сделаны из горючих материалов (см. *рис.*).

- 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.*).



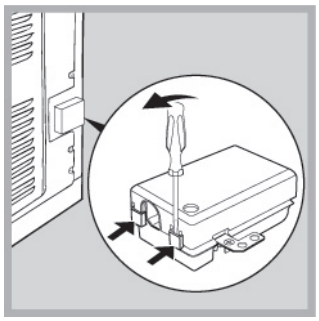
Плита комплектуется надставными опорами, которые устанавливаются в отверстия под основанием плиты.*

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.

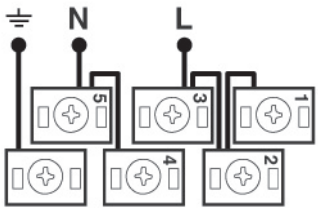


Чтобы установить кабель:

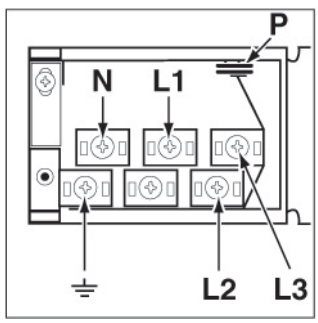
- отверните прижимной винт кабеля и винты на контактах.

! 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.*).

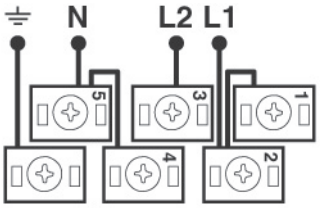


* Для некоторых модификаций модели.

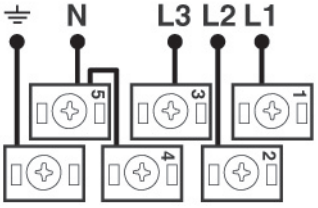
Описание изделия

RS

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 многолинейный 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 °C.

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.

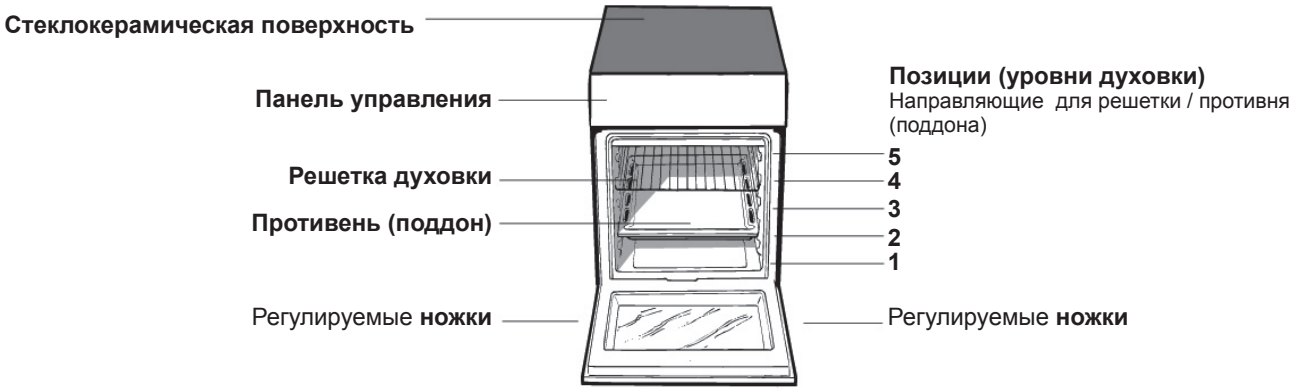
Перед первым использованием духовки мы рекомендуем очистить ее, следуя рекомендациям § «Обслуживание и уход».

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Духовка	
Размеры	высота 32 см; ширина 40,5 см; глубина 32 см
Объем	60 л
Внутренние размеры отделения под духовкой	высота 23 см; ширина 42 см; глубина 44 см
Электрические параметры	см. табличку тех. характеристик на оборудовании
Керамическая рабочая поверхность	
Конфорки: - передняя левая, - задняя левая, - задняя правая, - передняя правая. Макс. потребляемая мощность	 1700 Вт 1200 Вт 2100 Вт 1200 Вт 6200 Вт
Энергопотребление (маркировка)	Директива ЕЭС 2002/40/ЕС для электродуховок. Стандарт EN 50304 Заявленное энергопотребление для класса естественной конвекции – режим нагрева: ▭ Статическая духовка
CE 	Оборудование соответствует следующим директивам Европейского Экономического Сообщества: - 06/95/ EEC от 12.12.06 («Низкое напряжение») и последующие модификации; - 04/108/EEC от 15/1204 («Электромагнитная совместимость») и последующие модификации; - 93/68/EEC от 22.07.93 и последующие модификации; - 2002/96/EC; - 1275/2008 (режим ожидания Stand-by / Выкл.).

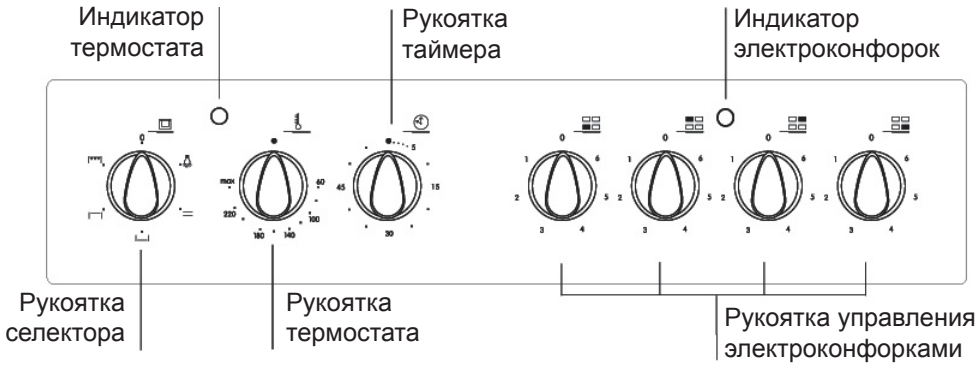
Описание оборудования

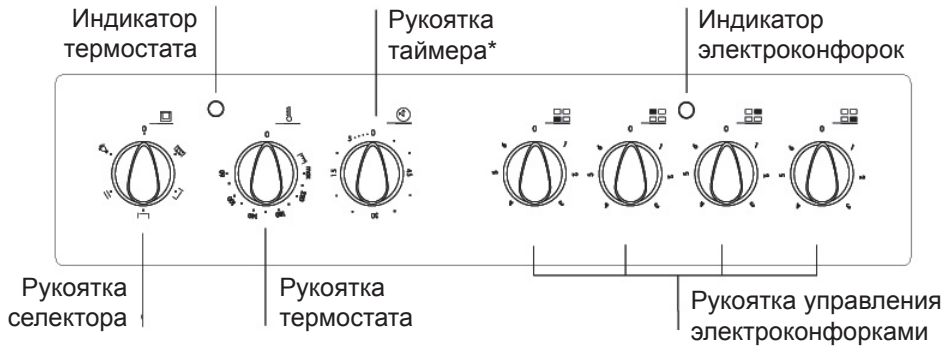
RS

Внешний вид



Панель управления





* Только для некоторых модификаций моделей, указанных в руководстве.

Включение и использование

RS

! 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.

! Перед использованием оборудования удалите с его боковых сторон защитную пластиковую пленку.

Запуск духовки

1. Выберите желаемый режим приготовления, вращая рукоятку СЕЛЕКТОРА.
2. Выберите желаемую температуру рукояткой ТЕРМОСТАТА. Перечень режимов приготовления и рекомендуемые для них температуры см. в § *Режимы приготовления* и *Вспомогательной таблице по приготовлению в духовке*.

Во время приготовления возможно:

- изменить режим приготовления, вращая рукоятку СЕЛЕКТОРА;
- изменить температуру, вращая рукоятку ТЕРМОСТАТА;
- установить продолжительность приготовления и время его окончания (см. далее);
- прервать приготовление, повернув рукоятку СЕЛЕКТОРА в позицию «0».

! Не помещайте предметы непосредственно на дно духовки, чтобы не повредить его эмалевое покрытие. Используйте уровень 1 духовки только при готовке на вертеле.

! Посуду всегда ставьте на решетку или противень 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.

Освещение духовки

Освещение включается при установке рукоятки СЕЛЕКТОРА в любую позицию, отличную от «0». Освещение остается включенным, пока работает духовка. При выборе рукояткой позиции освещение будет включено без активирования нагревательных элементов.

Режимы приготовления

! Значение температуры от 50 °C до Max может быть установлено для всех режимов приготовления за исключением режима ГРИЛЬ, для которого рекомендуется установка только максимального (Max) уровня мощности.

СТАТИЧЕСКАЯ ДУХОВКА

Включены оба нагревательных элемента — верхний и нижний. С этим традиционным режимом приготовления лучше использовать только один уровень духовки; при готовке на нескольких уровнях распределение тепла будет неравномерным.

НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Работает нижний нагревательный элемент. Режим рекомендуется использовать для блюд (в формах для запекания), поверхность которых уже готова, но требуется дальнейшее приготовление их центральной части, или для десертов, покрытых фруктами или джемом, чтобы отколировать их поверхность. Учтите, что в этом режиме невозможно достичь в духовке максимальной температуры (250 °C), поэтому не рекомендуется приготовление с использованием только этой установки, за исключением кондитерской выпечки, для приготовления которой требуется температура 180 °C и ниже.

ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Температура между **50** °C и **Max.**
Включено освещение, а также действует ультра-красное излучение гриля. Очень высокое и прямое тепло гриля позволяет мгновенно запечь поверхность мяса, сохраняя его сочным и нежным.

ГРИЛЬ

Температура между **50** °C и **Max.**
Включено освещение, а также работает двойной нагревательный элемент гриля, мотор начинает вращать вертел. Этот гриль больше обычного и имеет совершенно новую конструкцию: эффективность приготовления выше на 50%. Двойной гриль обеспечивает полное пропекание блюда даже по углам духовки.
! При использовании гриля держите дверцу духовки закрытой — для получения наилучших результатов приготовления и экономии электроэнергии (около 10%).
Когда готовите с использованием гриля, размещайте решетку на нижних уровнях, а на дно духовки поставьте поддон для сбора жира / сока жаркого.

Таймер*

1. Чтобы завести звонок таймера, поверните рукоятку ТАЙМЕРА на один полный оборот по часовой стрелке ↻.
2. Теперь вращайте рукоятку против часовой стрелки ↺, чтобы установить желаемое время.

Практические советы

! При готовке в режиме «Гриль» поместите на первый уровень поддон для сбора жира / сока жаркого.

ГРИЛЬ

- Вставьте решетку на 3 или 4 уровень. Пищу разместите в центре решётки.
- Рекомендуем установить максимальный уровень мощности: верхний нагревательный элемент регулируется термостатом и не всегда может быть включен.

* * Только для некоторых модификаций моделей, указанных в руководстве.

RS

Вспомогательная таблица по приготовлению в духовке

Режим приготовления	Блюдо	Вес, кг	Уровень духовки	Время предварительного разогрева духовки, мин	Рекомендуемая температура, C°	Время приготовления, мин
Статическая духовка	Лазанья	2,5	2	5	200	45-50
	Канеллони	2,5	3	5	200	30-35
	Макронная запеканка	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
	Макрель	1,5	2	5	180	30-35
	Форель в фольге	1	2	5	180	25-30
	Неаполитанская пицца	1	2	15	220	15-20
	Печенье и мелкая выпечка	0,5	3	10	180	10-15
	Сладкие открытые пироги из бездрожжевого теста	1,1	3	10	180	25-30
	Изделия из пресного теста	1	3	10	180	30-35
	Изделия из дрожжевого теста	0,5	3	10	160	25-30
	Фруктовый пирог	1	3	10	170	25-30
Нижний нагревательный элемент	Подрумянивание блюд в конце приготовления					
Верхний нагревательный элемент	Морская камбала и каракатица	1	4	5	Max	8
	Шашлык из кальмаров и креветок	1	4	5	Max	4
	Филе трески	1	4	5	Max	10
	Запеченные овощи	1	3/4	5	Max	8-10
Гриль	Стейки из телятины	1	4	5	Max	15-20
	Отбивные котлеты	1	4	5	Max	20
	Гамбургеры	1	3	5	Max	7
	Скумбрия	1	4	5	Max	15-20
	Запеченные бутерброды	4 шт.	4	5	Max	5
	Блюда на вертеле					
	Телятина	1,0	-	5	Max	70-80
	Курица	2,0	-	5	Max	70-80

Примечание. Приведенное время приготовления является приблизительным и может изменяться по Вашему усмотрению. При использовании гриля обязательно поместите поддон на нижний уровень духовки.

Использование стеклокерамической рабочей поверхности

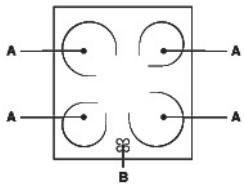
! Перед использованием оборудования удалите остатки клея со стеклокерамической рабочей поверхности плиты с помощью специального неабразивного чистящего средства. В течение первых часов использования рабочей поверхности Вы можете почувствовать неприятных запах — он исчезнет очень быстро.

Включение и выключение зон нагрева

Чтобы включить зону нагрева, поверните соответствующую рукоятку по часовой стрелке.
Для выключения зоны нагрева поверните рукоятку против часовой стрелки до позиции «0».
Индикатор электроконфорок загорается при включения хотя бы одной из зон нагрева.

Использование зон нагрева

Рабочая поверхность плиты оснащена радиальными нагревательными элементами, которые после включения накаляются докрасна.



A. Зона нагрева.
B. Индикатор остаточного тепла: показывает, что температура соответствующей зоны нагрева выше 60 °C, даже когда она уже выключена, но еще не остыла.

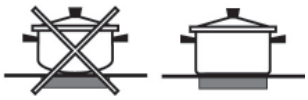
Зоны нагрева с радиальными нагревательными элементами

Эти зоны подобны газовым горелкам: легки в управлении и быстро достигают установленной температуры, позволяя пользователю контролировать уровень их мощности.
Вращайте соответствующую рукоятку по часовой стрелке к позициям от 1 до 6.

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

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 реультате 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.

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

- Стеклокерамическая рабочая поверхность плиты достаточна 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.
- 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.
- Пользуйтесь кухонными рукавицами / прихватками, помещая и вынимая посуду из духовки.
- Не используйте воспламеняющиеся жидкости (спирт, бензин и т.п.) рядом с включенным оборудованием.
- Не помещайте в духовку или ее отделение 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.
- 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/EC 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» и «Двойной 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.

Обслуживание и уход

Отключение оборудования

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

! Никогда не используйте для чистки духовки пароочистители и аэрозоли.

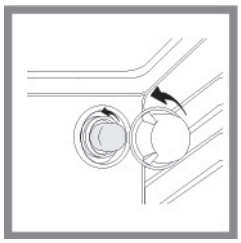
Чистка духовки

- 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 загрязнений 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.
- 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.
- 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.

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 оборудования от электросети, затем снимите стеклянный плафон с патрона лампы (см. *рис.*).
2. Выверните перегоревшую лампу и замените ее лампой с аналогичными характеристиками: напряжение 230 В, мощность – 25 Вт, тип – E 14.
3. Установите стеклянный плафон на место и снова подключите оборудование к электросети.

Чистка стеклокерамической рабочей поверхности

! Не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства (напр., аэрозоли для чистки барбекю и духовок), пятновыводители, антикоррозионные средства, порошки или абразивные губки: они могут безвозвратно повредить (поцарапать) поверхность.

- Обычно достаточно просто протереть рабочую поверхность влажной губкой и вытереть бумажным кухонным полотенцем.
- Если рабочая поверхность сильно загрязнена, используйте специальные средства для чистки стеклокерамики, затем хорошо ополосните и вытрите насухо.
- Для устранения сильных загрязнений используйте специальный скребок для стеклокерамики (не поставляется с изделием). Чтобы избежать образования нагара, удаляйте брызги и остатки от готовки, пока поверхность не остыла. Используйте влажную антикоррозийную губку, специально предназначенную для чистки стеклокерамических поверхностей.
- Если на горячую рабочую поверхность случайно попали пластик или сахоросодержащие продукты (которые могут расплавиться), немедленно удалите их скребком, пока поверхность не остыла.
- Единовременно можно произвести обработку специальным средством для стеклокерамики, которое оставляет на поверхности невидимую защитную пленку, предохраняющую от брызг при готовке. Эта операция должна выполняться на теплой (не горячей) или холодной рабочей поверхности.
- Не забывайте всегда хорошо ополаскивать и высушивать рабочую поверхность, чтобы избежать образования нагара после следующих готовок.

Чистящие средства для стеклокерамической поверхности	**Где можно приобрести**
Скребки с лезвием Razor	Фирменные магазины, хозяйственные магазины
Сменные лезвия	Фирменные магазины, супермаркеты, хозяйственные магазины
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean WISSCLEANER	Фирменные магазины, магазины электробытовой техники, супермаркеты

Чистка поверхности из нержавеющей стали

Поверхность из нержавеющей стали может покрыться пятнами при длительном контакте с жесткой водой или агрессивными чистящими средствами, содержащими фосфор. Рекомендуем хорошо ее ополаскивать и вытирать насухо.

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.

Operating Instructions

COOKER AND OVEN

RS

РУССКИЙ,1

GB

English, 12

K6C107/RU
KN6C107 /RU
KN6C117 /RU
MVK6 V21 RF

Contents

Installation, 13-14
Positioning and levelling
Electrical connections
Technical data

Description of the appliance, 15
Overall view
Control panel

Start-up and use, 16-18
Starting the oven
Cooking modes
Timer
Practical cooking advice
Oven cooking advice table

Using the glass ceramic hob, 19
Switching the cooking zones on and off
Cooking zones

Precautions and tips, 20-21
General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

Care and maintenance, 22
Switching the appliance off
Cleaning the oven
Replacing the oven light bulb
Cleaning the glass ceramic hob
Assistance

INDESIT

Installation

GB

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

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

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

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

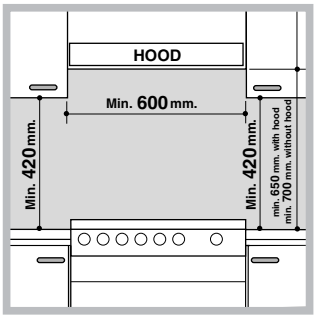
We recommend cleaning the oven before using it for the first time, following the instructions provided in the "Care and maintenance" section.

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).

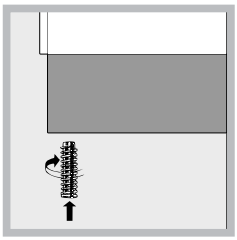
To install the appliance correctly:
- Place it in the kitchen, the dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 200 mm away from them.



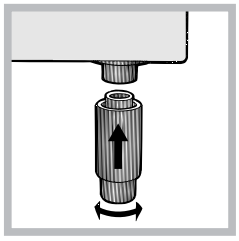
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob. This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (*see figure*).

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

Levelling



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

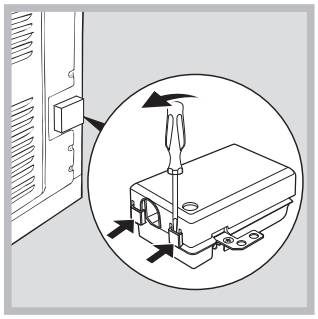


The legs* provided with the appliance fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

Electrical connection

Fitting the power supply cable

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

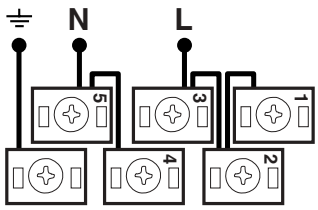


- Pull the cover to open it.

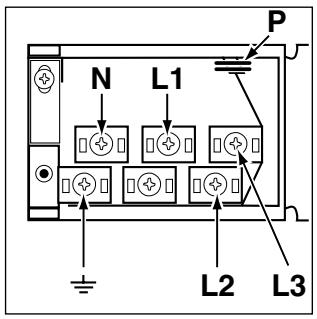
To install the cable, follow the instructions below:
- Loosen the cable clamp screw and the wire contact screws.

! 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



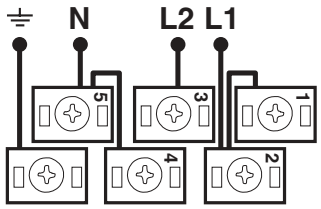
- To carry out the electrical connections as shown in the figures, use the two jumpers inside the box (*see figure* - labelled “P”).



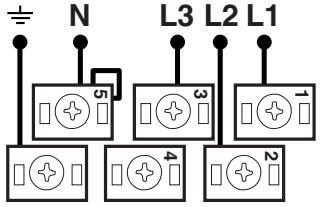
* Only available in certain models.

GB

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 mains

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

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

* Only available in certain models.

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

! The cable must not be bent or compressed.

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

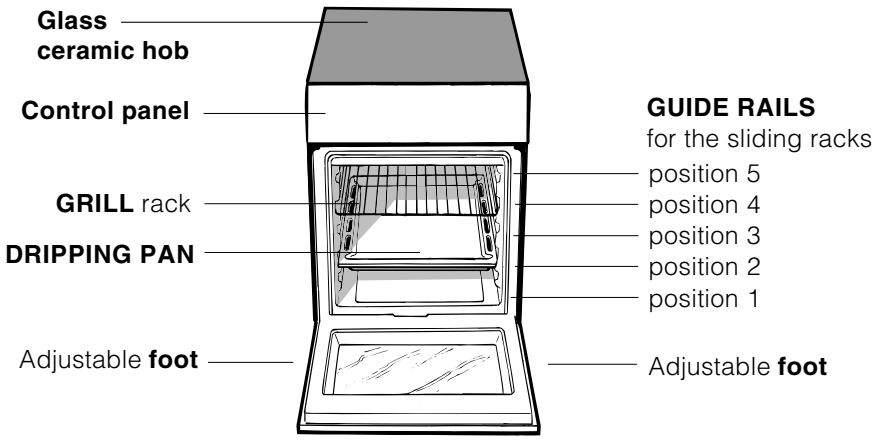
! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

TECHNICAL DATA	
Oven dimensions (WxDxH)	40,5x39,5x32 cm
Volume	lt. 60
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 23 cm
Power supply voltage and frequency	see data plate
Ceramic hob	
Front Left	1700 W
Back Left	1200 W
Back Right	2100 W
Front Right	1200 W
Max. ceramic hob consumption	6200 W
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Declared energy consumption for Natural convection Class – heating mode: ☐ Static;
AIO 77	EC Directives: 06/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 04/108/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)

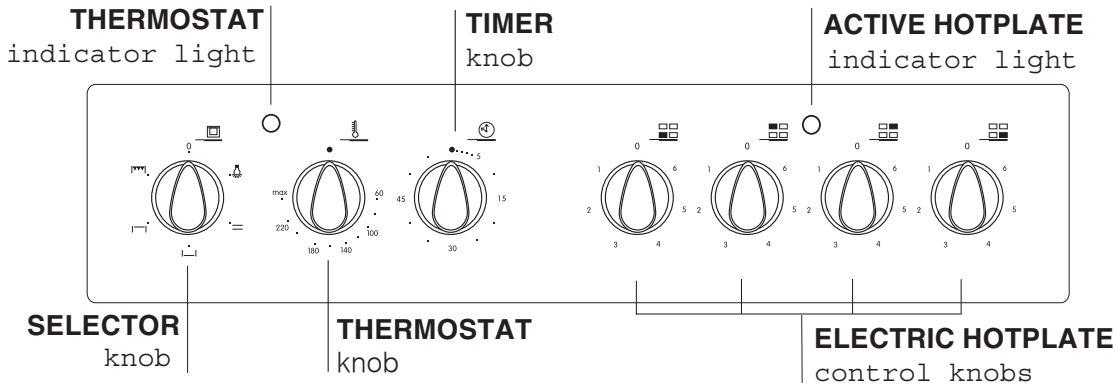
Description of the appliance

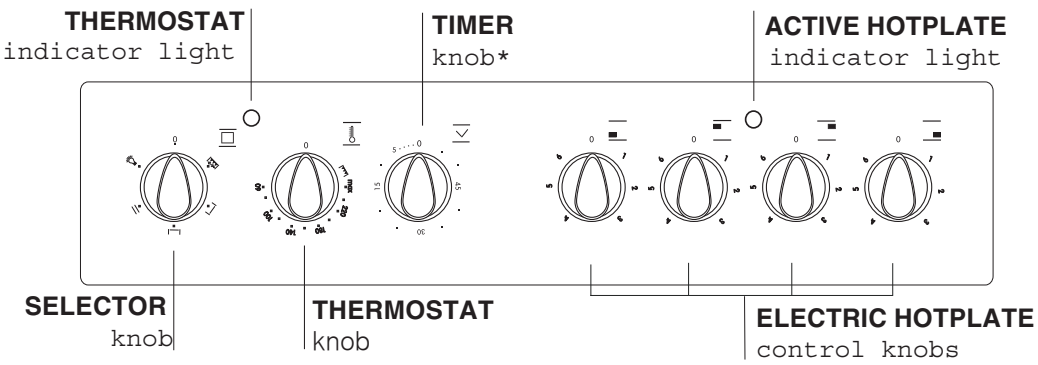
GB

Overall view



Control panel





Start-up and use

GB

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

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

Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.
A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (*see Oven cooking advice table*).

During cooking it is always possible to:
- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Set the total cooking time and the cooking end time (*see below*).
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the “0” position.

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

! Always place cookware on the rack(s) provided.

THERMOSTAT indicator light

When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.

Oven light

This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than “0”. It remains lit as long as the oven is operating. By selecting with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.

Cooking modes

! A temperature value can be set for all cooking modes between 50°C and MAX, except for the GRILL programme, for which only the MAX power level is recommended.

STATIC OVEN mode

Both the top and bottom heating elements will come on. When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. if more than one rack is used, the heat will be distributed unevenly.

OVEN BOTTOM mode

The lower heating element is activated. This position is recommended for perfecting the cooking of dishes (in baking trays) which are already cooked on the surface but require further cooking in the centre, or for desserts with a covering of fruit or jam, which only require moderate colouring on the surface. It should be noted that this function does not allow the maximum temperature to be reached inside the oven (250°C) and it is therefore not recommended that foods are cooked using only this setting, unless you are baking cakes (which should be baked at a temperature of 180°C or lower).

OVEN TOP mode

Temperature: between **50**°C and **Max**
The oven light turns on and so does the infra-red ray grill, and the motor starts turning the spit. The rather high and direct temperature of the grill permits browning the outside of meats immediately thus keeping in the juices and assuring tenderness.

GRILL mode

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

Timer*

To activate the Timer proceed as follows:
1. Turn the TIMER knob in a clockwise direction ↻ for almost one complete revolution to set the buzzer.
2. Turn the TIMER knob in an anticlockwise direction ↺ to set the desired length of time.

Practical cooking advice

! In the GRILL cooking mode, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

GRILL

- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

* Only available in certain models.

Oven cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack position	Preheating time (min)	Recommended Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Static	Lasagne	2.5	2	5	200	45-50
	Cannelloni	2.5	3	5	200	30-35
	Baked pasta	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
	Mackerel	1.5	2	5	180	30-35
	Trout baked in foil	1	2	5	180	25-30
	Neapolitan-style pizza	1	2	15	220	15-20
	Biscuits and small cakes	0.5	3	10	180	10-15
	Sweet unleavened flans and desserts	1.1	3	10	180	25-30
	Savoury pies	1	3	10	180	30-35
	Leavened cakes	0.5	3	10	160	25-30
	Fruit cakes	1	3	10	170	25-30
Oven bottom	Perfecting cooking					
Oven top	Sole and cuttlefish	1	4	5	Max	8
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	4
	Cod fillet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	8-10
Grill	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Chops	1.5	4	5	Max	20
	Hamburgers	1	3	5	Max	7
	Mackerel	1	4	5	Max	15-20
	Toast	4 pcs	4	5	Max	5
	With the rotisserie spit					
	Spit-roast veal	1.0	-	5	Max	70-80
	Spit-roast chicken	2.0	-	5	Max	70-80

Using the glass ceramic hob

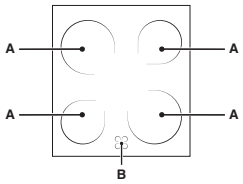
! The glue applied on the gaskets leaves traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you remove these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.

Switching the cooking zones on and off

To switch on a cooking zone, turn the corresponding knob in a clockwise direction.
To switch it off again, turn the knob in an anticlockwise direction until it is in the "0" position.
If the ELECTRIC HOTPLATE ON indicator light is lit, this shows that at least one hotplate on the hob is switched on.

Cooking zones

The hob is equipped with electric radiant heating elements. When they are in use the following items on the hob become red.



A. The cooking zone.
B. The residual heat indicator light: this indicates that the temperature of the corresponding cooking zone is greater than 60°C, even when the heating element has been switched off but is still hot.

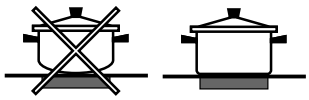
Cooking zones with radiant heating elements
They have similar properties to gas burners: they are easy to control and reach set temperatures quickly, allowing you to actually see the power they are providing.

Turn the corresponding knob in a clockwise direction, to a position between 1 and 6.

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 last 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.

Precautions and tips

GB

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

General safety

- The glass ceramic hob is resistant to temperature fluctuations and shocks. It is, however, wise to remember that blades or cooking utensils may ruin the surface of the hob. If this happens, remove the plug of the cooker from the electricity socket and contact an authorised Technical Assistance Centre in order to request original spare parts. Failure to comply with the above may compromise the safety of 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.
- Keep children away from the oven.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- 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 repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance

Disposal

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

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL and DOUBLE GRILL modes. This will achieve better 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.
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

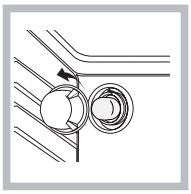
Cleaning the oven

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse 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.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Dirt and grease should be removed from the control panel using a non-abrasive sponge or a soft cloth.

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. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

Cleaning the glass ceramic hob

! Do not use abrasive or corrosive detergents (for example, products in spray cans for cleaning barbecues and ovens), stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- If the hob is particularly dirty, rub it with a special glass ceramic cleaning product, then rinse well and dry thoroughly.
- To remove more stubborn dirt, use a suitable scraper (this is not supplied with the appliance). Remove spills as soon as possible, without waiting for the appliance to cool, to avoid residues forming crusty deposits. You can obtain excellent results by using a rustproof steel wire sponge - specifically designed for glass ceramic surfaces - soaked in soapy water.
- If plastic or sugary substances have accidentally been melted on the hob, remove them immediately with the scraper, while the surface is still hot.
- Once it is clean, the hob may be treated with a special protective maintenance product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This maintenance should be carried out while the appliance is warm (not hot) or cold.
- Always remember to rinse the appliance well with clean water and dry it thoroughly: residues can become encrusted during subsequent cooking processes.

Glass ceramic hob cleaners	**Available from**
Window scraper Razor blade scrapers	DIY Stores
Replacement blades	DIY Stores, supermarkets, chemists
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, Co-op stores, department stores, Regional Electricity Company shops, supermarkets

Cleaning stainless steel

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.

Assistance

Please have the following information handy:
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

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

GB