

**K1M11S/R**

Cooker  
Installation and use

Кухонная плита  
Установка и пользование

 **INDESIT**



|     |                                                                                                       |    |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ⒸGB | <b>Cooker with electric oven</b><br>Instructions for installation and use                             | 3  |
| ⒸSI | <b>Газовые плиты с электрическими<br/>духовкой и грилем</b><br>Инструкции по установке и эксплуатации | 14 |

# Important

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

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

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

# Installation

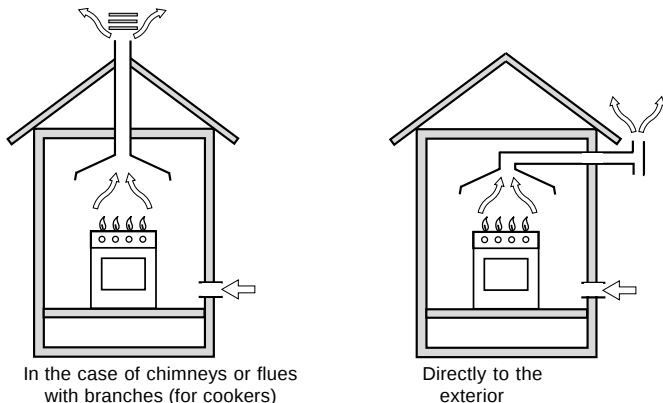
All instruction on the following pages must be carried out by a competent person (corgi registered) in compliance with gas safety (installation and use) regulation 1984.

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

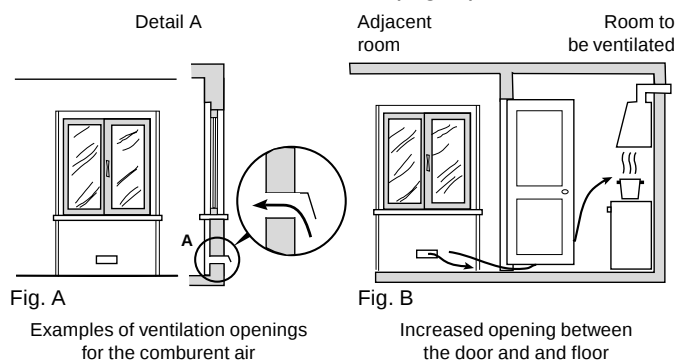
## Positioning your appliance

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

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



- b) The room must be provided with a system for air inflow which is necessary for a regular combustion. The air flow necessary for the combustion should be at least 2 m<sup>3</sup>/h for kW of installed power. The system may be realized by drawing the air directly from outside the building through a pipe that has at least a 100 cm<sup>2</sup> useable section and which must not be accidentally obstructed (Fig. A). And further it may be realized indirectly from other adjacent rooms which are provided with a ventilation pipe for the expulsion of the fumes to the outside of the building as foresaid, and which must not be part of the building in common use or rooms with risk of fire, or bedrooms (Fig. B).

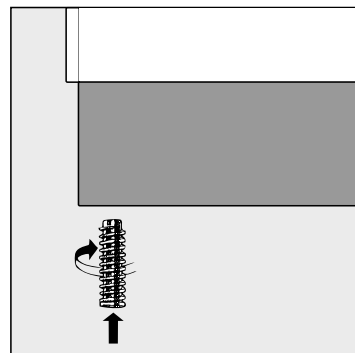


- c) During prolonged use of the appliance you may consider it necessary to open a window to the outside to improve ventilation.
- d) The liquefied petroleum gases, which are heavier than air, stagnate towards the ground. Therefore, the rooms containing LPG cans must have openings towards the outside in order to allow the venting from the ground of eventual gas leak. Thus, the LPG cans must not be installed or settled in rooms that are below the ground level, (cellar, etc.) whether the cans are empty or

partially full. It is advisable to keep in the room only the can which is being used, and it must be placed away from direct heat sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) that could make the can reach temperatures higher than 50°C.

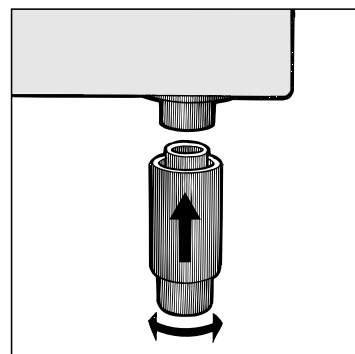
## Levelling your appliance (only on a few models)

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



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

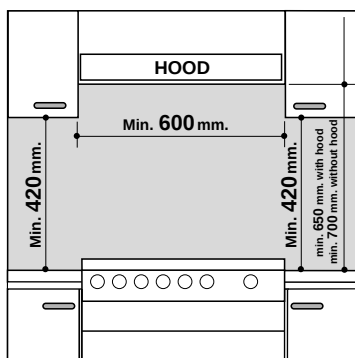
Press-fit legs are supplied which fit under the base of your cooker.



## Installation of the cooker

The appliance can be installed next to furniture units which are no taller than the top of the cooker hob. The wall in direct contact with the back panel of the cooker must be made of non-flammable material. During operation the back panel of the cooker could reach a temperature of 50°C above room temperature. For proper installation of the cooker, the following precautions must be taken:

- a) The appliance can be placed in a kitchen, dining room or bedsit, but not in a bathroom.
- b) All furniture around the appliance must be placed at least 200 mm from the top of the cooker, should the surface of the appliance be higher than the worktop of this furniture. Curtains should not be placed behind the cooker or less than 200 mm away from the sides of the appliance.
- c) Any hoods must be installed according to the requirements in the installation manual for the hoods themselves.
- d) If the cooker is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 420 mm above the hob. The minimum distance between the worktop and kitchen units made of combustible material is 700 mm.
- e) The wall in direct contact with the back panel of the cooker must be made of non-flammable materials.



### Connecting the gas

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

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

### Connection with hose

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

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

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

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

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

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

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

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

mm.

### Tight control

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

### Connecting the supply cable to the mains

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

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

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

**N.B:** never use reducers, adaptors or shunts since they can cause heating or burning. **The plug and socket must be easily accessible.**

### Adapting the cooker to different types of gas

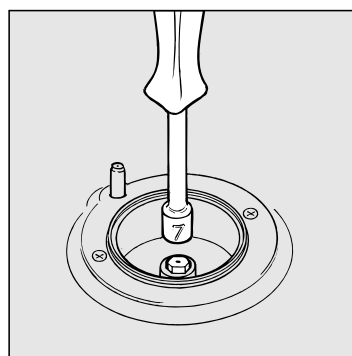
In order to adapt the cooker to a different type of gas with respect to the gas for which it was produced (indicated on the label attached to the lid), follow these steps:

**a)** replace the hose holder mounted on the appliance with that supplied in the bag of "cooker accessories".

**Important:** the hose holder for liquid gas is marked 8, the hose holder for methane gas is marked 13. Always fit the sealing gasket.

**b)** Replacing the burner nozzles on the hob:

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



**c)** Minimum regulation of the hob burners:

- turn the tap to minimum;

- remove the knob and adjust the regulation screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.

**N.B.:** in the case of liquid gas, the regulation screw must be screwed in to the bottom.

- check that the flame does not turn off when you turn the tap quickly from high to low.

**d** Regulating the primary air of the burners:

The primary air of the burners requires no regulation.

### Important

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

### Note

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

## Burner and nozzle characteristics

**Table 1**

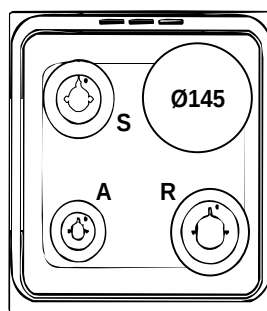
| Burner                   | Diameter<br>(mm) | Thermal Power<br>kW (p.c.s.*) |         | Liquid Gas       |                 |              |       | Natural Gas     |              |                 |              |
|--------------------------|------------------|-------------------------------|---------|------------------|-----------------|--------------|-------|-----------------|--------------|-----------------|--------------|
|                          |                  |                               |         | By-Pass<br>1/100 | Nozzle<br>1/100 | Flow*<br>g/h |       | Nozzle<br>1/100 | Flow*<br>l/h | Nozzle<br>1/100 | Flow*<br>l/h |
|                          |                  | Nominal                       | Reduced | (mm)             | (mm)            | ***          | **    | (mm)            |              | (mm)            |              |
| Fast<br>(Large)(R)       | 100              | 3.00                          | 0.7     | 41               | 86              | 218          | 214   | 116             | 286          | 143             | 286          |
| Semi Fast<br>(Medium)(S) | 75               | 1.90                          | 0.4     | 30               | 70              | 138          | 136   | 106             | 181          | 118             | 181          |
| Auxiliary<br>(Small)(A)  | 55               | 1.00                          | 0.4     | 30               | 50              | 73           | 71    | 79              | 95           | 80              | 95           |
| Supply<br>Pressures      | Nominal (mbar)   |                               |         |                  |                 |              | 28-30 | 37              | 20           | 13              |              |
|                          | Minimum (mbar)   |                               |         |                  |                 |              | 20    | 25              | 17           | 6,5             |              |
|                          | Maximum (mbar)   |                               |         |                  |                 |              | 35    | 45              | 25           | 18              |              |

\* At 15°C and 1013 mbar- dry gas

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

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

Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>



**K1M11S/R**

# Technical Specifications

## Inner dimensions of the oven:

Width: 39 cm  
Depth: 38 cm  
Height: 34 cm

## Inner Volume of the Oven:

50 lt

## Maximum absorber power:

3500 W

## Inner Dimensions of the Food Warmer:

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

## ENERGY LABEL

Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens  
Norm EN 50304

Declared energy consumption for Natural convection Class  
heating mode: ☐ Convection

## Voltage and Frequency of Power Supply:

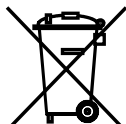
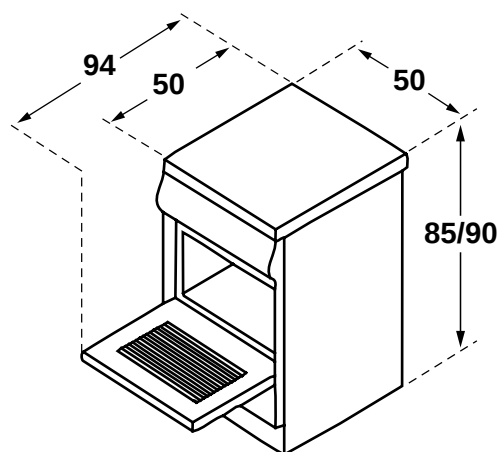
see data plate

## Burners:

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

## Electric Plate

Ø 145R mm: 1500 W



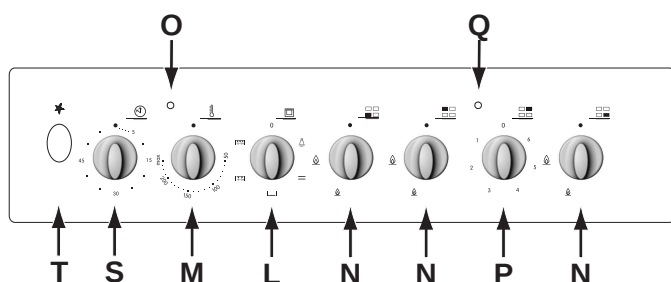
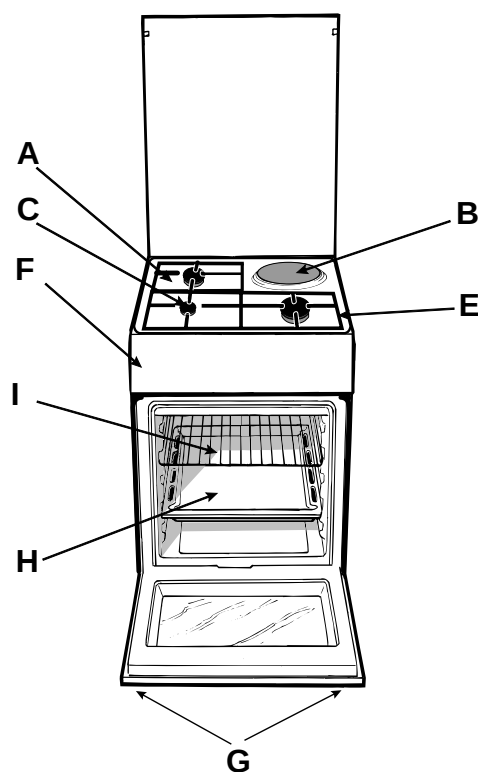
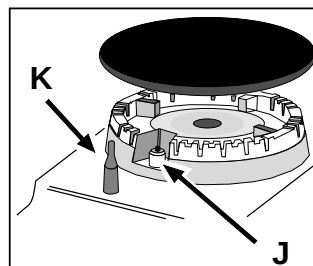
## Disposal of old electrical appliances

The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers may take their old appliance to public waste collection areas, other communal collection areas, or if national legislation allows return it to a retailer when purchasing a similar new product.

All major household appliance manufacturers are active in the creation of systems to manage the collection and disposal of old appliances.

# The cooker with electric oven

- A. Tray for Catching Overflows
- B. Electric Plate
- C. Gas Burner
- E. Top Grate
- F. Control Panel
- G. Adjustable Feet or Legs
- H. Dripping Pan or Baking Sheet
- I. Oven Rack
- J. Electronic Lighting Device (only a few models)
- K. Flame Failure Device for Cooktop Burners (only a few models)
- L. Selection knob
- M. Thermostat knob
- N. Control Knobs for Gas Burners on Hob
- O. The oven-operating pilot lamp
- P. The control knobs for the electric plates
- Q. The green pilot lamp
- S. Timer Knob
- T. Electronic Lighting for Hob Burners (only a few models)



# The different functions and uses of the oven

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

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

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

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

## Electronic Ignition for the Gas Hob

Some of the models are provided with instant electronic lighting of the hob gas burners; these models are identified by the presence of a lighting device (see detail J). This device operates when a slight pressure is applied to the "T" button marked with ★ symbol. To light a specific burner just press the button labelled "T" while pushing the corresponding knob all the way in and turning it counter-clockwise until it lights. **For immediate lighting, first press the button and then turn the knob.**

**Important:** Should the burner flames accidentally go out, turn off the control knob and wait at least 1 minute before trying to relight.

## Models with Hob Gas Burner Safety Devices to Prevent Leaks (only on certain models)

These models can be identified by the presence of the device itself (see detail K).

**Important:** Since the hob burners are equipped with a safety device, you must hold the control knob in for about 6 seconds after the burner has been lighted to allow the gas to pass until the safety thermocouple has heated.

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

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

## The oven knobs

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

**M** - the thermostat knob on the oven panel.

For any selection-knob setting different from idle, identified by the "0", the oven light turns on; the knob setting marked  permits turning on the oven light without any heating element being switched on. When the oven light is on, it means that the oven is in use, and it will remain on for the entire time the oven is being used.

### 1. Static oven

- Knob "L" setting: 

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

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

### 2. The bottom heating element

- Knob "L" setting: 

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

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

### 3. The Top heating element

- Knob "L" setting: 

- Knob "M" setting: anywhere 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.

### 4. The grill

- Knob "L" setting: 

- Knob "M" setting: anywhere 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.

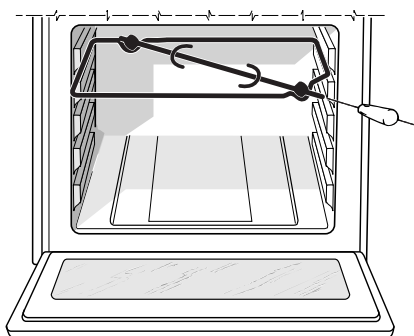
**Important:** when using the grill, keep the oven door closed to obtain the best results and **save energy (about 10%)**. When utilizing the grill, place the rack at the lower levels (see cooking table). To catch grease or fat and prevent

smoke, place a dripping-pan at the bottom rack level.

#### The rotisserie (only on a few models)

To operate the rotisserie, proceed as follows:

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



#### The oven-operating pilot lamp (O)

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

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

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

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

**Before using the hot plates for the first time, you should heat them at maximum temperature for approximately**

| 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.              |

**4 minutes, without any pans. During this initial stage, their protective coating hardens and reaches its maximum resistance.**

#### The green pilot lamp (Q)

This lights up when an electric plate is turned on.

#### Timer Knob

To use the timer, the ringer "S" must be wound up by turning the knob one full turn clockwise ; then turn it back , to the desired time so that the number of minutes on the knob matches the reference mark on the panel.

#### Attention

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

#### Practical advice for burner use

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

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

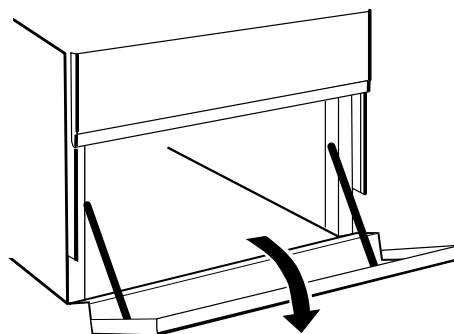
| Burner        | Ø Cookware diameter (cm) |
|---------------|--------------------------|
| Fast (R)      | 24 - 26                  |
| Semi Fast (S) | 16 - 20                  |
| Auxiliary (A) | 10 - 14                  |

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

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

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

**Caution:** The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.



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

## Baking cakes

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

|                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pastry is too dry</b>                                                        |
| Increase the temperature by 10°C and reduce the cooking time.                   |
| <b>Pastry dropped</b>                                                           |
| Use less liquid or lower the temperature by 10°C.                               |
| <b>Pastry is too dark on top</b>                                                |
| Place it on a lower rack, lower the temperature, and increase the cooking time. |
| <b>Cooked well on the inside but sticky on the outside</b>                      |
| Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.          |
| <b>The pastry sticks to the pan</b>                                             |
| Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour.                    |

## Cooking fish and meat

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

## To grill

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

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

# Cooker routine maintenance and cleaning

**Before each operation, disconnect the cooker from the electricity.** To assure the long life of the cooker, it must be thoroughly cleaned frequently, keeping in mind that:

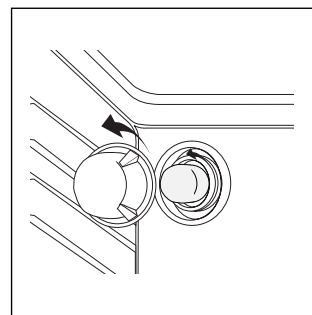
- Do not use steam equipment to clean the appliance.
- the enamelled parts and the self-cleaning panels are washed with warm water without using any abrasive powders or corrosive substances which could ruin them;
- the inside of the oven should be cleaned fairly often while it is still warm using warm water and detergent, followed by careful rinsing and drying;
- the flame spreaders should be washed frequently with hot water and detergent taking care to eliminate any scale;
- in cookers equipped with automatic lighting, the terminal part of the electronic instant lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes of the flame spreaders should be checked to make sure they are free of any obstructions;
- the electric plates are cleaned with a damp cloth and they should be lubricated with a little oil while they still warm;
- Stainless steel may become marked if it comes into contact with very hard water or harsh detergents (containing phosphorous) for long periods of time. After cleaning, it is advisable to rinse thoroughly and dry. It is also recommended to dry any water drops;
- 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.

**N.B: avoid closing the cover while the gas burners are still warm. Remove any liquid from the lid before opening it.**

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

## Replacing the oven lamp

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



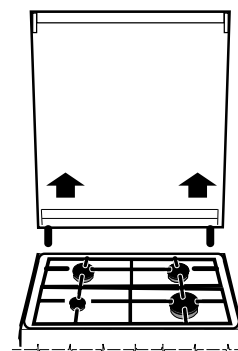
## Greasing the Taps

The taps may jam in time or they may become difficult to turn. If so, the tap itself must be replaced.

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

## Removing the lid

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



## Cooking advice

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

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

# Предупреждения

Для обеспечения эффективности и безопасности данного изделия:

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

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

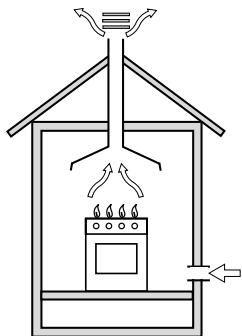
Этот раздел предназначен для квалифицированных техников и содержит инструкции по установке и обслуживанию плиты в соответствии с действующими нормами безопасности.

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

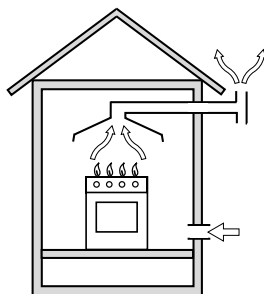
## Расположение

**Важно:** Плита должна устанавливаться и использоваться в помещениях с постоянной вентиляцией, для этого необходимо, чтобы соблюдались следующие требования:

- а) Помещение должно иметь вентиляционную систему, достаточную для удаления продуктов сгорания. Это может быть вытяжка или электрический вентилятор, который автоматически включается при работе вытяжки.

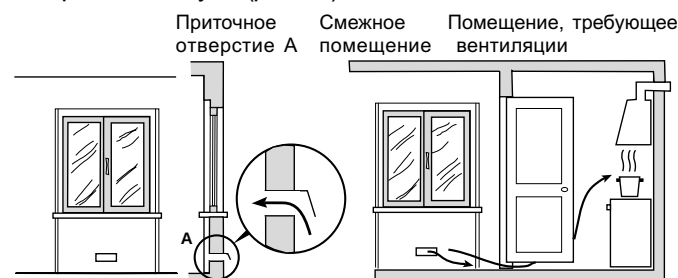


Вытяжка при наличии дымохода



Прямая вытяжка

- б) Для надлежащего сгорания в помещение должен поступать свежий воздух. Приток воздуха должен составлять не менее 2 м³/час на каждый киловатт мощности устанавливаемого оборудования. Воздух может поступать прямо с улицы через трубу с сечением 100 см², конструкция которой не допускает засорения. Для оборудования, не имеющего устройства безопасности, которое предотвращает подачу газа при случайном затухании горения, сечение трубы должно быть не менее 200 см³ (рис. А). Кроме того, воздух может поступать из смежной комнаты (кроме спален и пожароопасных помещений), если она имеет подобную же приточную трубу, и конструкция двери обеспечивает свободный проход воздуха (рис. В).



Пример обеспечения притока воздуха

Обеспечение зазора между дверью и порогом для свободного прохода приточного воздуха

Рис. А

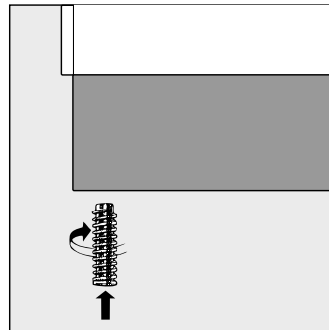
Рис. В

- в) При длительной работе плиты может потребоваться дополнительная вентиляция, например, открытое окно или наличие кондиционера.
- г) Сжиженный газ тяжелее воздуха, и поэтому скапливается внизу. Помещения, в которых устанавливаются баллоны со сжиженным газом, должны быть оснащены наружной вентиляцией, чтобы через нее мог уходить газ в случае утечки. Нельзя устанавливать и хранить баллоны с газом в помещениях, расположенных ниже уровня пола (в подвалах и полуподвалах). Рекомендуем держать в кухне только используемый баллон и ус-

танавливать его подальше от источников тепла (духовок, каминов, печей и т.п.), способных нагреть баллон до температуры выше 50°C.

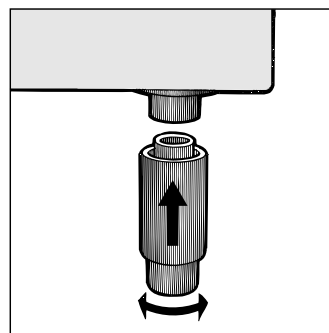
## Выравнивание плиты (только для некоторых моделей)

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



## Установка опор (только для некоторых моделей)

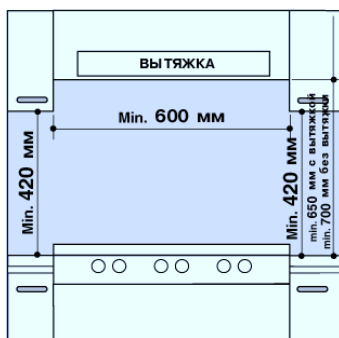
Плита комплектуется надставными опорами, которые устанавливаются под основанием плиты.



## Установка плиты

Плита имеет теплоизоляцию степени X, поэтому плита не может быть установлена непосредственно рядом с мебелью, которая выше нее. Плита может соприкасаться со стеной помещения и кухонной мебелью, если они способны выдержать температуру, на 50°C превышающую комнатную. При установке плиты необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

- а) Плита может быть установлена в кухне, кухонной или гостиной, но не в ванной или душевой.
- б) Кухонная мебель, превышающая по высоте плиту, должна стоять от нее на расстоянии не менее 110 см. Не допускается вешать занавески непосредственно за плитой и на расстоянии ближе чем 110 см от ее боковых сторон.
- в) Вытяжки устанавливаются согласно их инструкциям по эксплуатации.
- г) Стенные шкафы можно навешивать на одной линии с боковой плоскостью плиты, при этом расстояние от нижней кромки шкафа до рабочей поверхности плиты должно быть не менее 420 мм. Минимальное расстояние между плитой и кухонной мебелью, сделанной из легковоспламеняющихся материалов, должно составлять не менее 700 мм (рис).



- д) Стена, соприкасающаяся с задней стороной плиты, должна быть облицована огнеупорным материалом.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

Подключение плиты к газу должно производиться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими стандартами и после проверки соответствия типа подключаемого газа, тому, на который настроено оборудование. При несоответствии типов газа, следуйте инструкциям параграфа «Настройка плиты на различные типы газа».

Для некоторых моделей подвод газа может быть осуществлен как с левой, так и с правой стороны. Чтобы изменить место подключения газа, поменяйте местами штуцер и заглушку и замените уплотнительную прокладку (поставляется с оборудованием). Если плита подсоединяется к баллону со сжиженным газом, отрегулируйте его давление в соответствии с действующими нормами техники безопасности, на баллон с газом необходимо установить редуктор.

**Важно:** для безопасной и долгой работы оборудования, убедитесь, что давление газа соответствует данным, указанным в табл. 1 «Характеристики горелок и жиклеров».

## Подключение шлангом

Подсоедините газовый шланг, характеристики которого отвечают национальным стандартам.

Внутренний диаметр штуцеров под шланги:

8 мм — для сжиженного газа;

13 мм — для метана.

При подключении шлангом соблюдайте следующие меры предосторожности:

- Шланг по всей длине не должен касаться частей плиты, температура которых превышает 50°C.
- Длина шланга не должна быть более 1500 мм.
- Шланг не должен быть растянут и перекручен, иметь изгибов и уступов.
- Шланг не должен ничем прижиматься и соприкасаться с подвижными деталями и предметами, имеющими острые края.
- Шланг по всей длине должен быть доступен для осмотра и контроля состояния.

Проверьте плотность посадки шланга с обеих сторон и зафиксируйте его зажимами. Если хотя бы одно из приведенных выше требований не удастся выполнить, используйте гибкие металлизированные трубы.

Если плита устанавливается по правилам, относящимся к бытовым приборам класса 2 подкласса 1, то согласно действующим стандартам для подключения газа должны использоваться только гибкие металлизированные трубы.

**Внимание:** между газовой трубой и плитой после установки шланга не должно быть электрического соединения.

## Подключение гибкой бесшовной стальной трубы к резьбовому соединению

Удалите штуцер. Гибкая стальная труба присоединяется к тому же выводу с наружной резьбой 1/2 дюйма. Используйте только трубы и прокладки, соответствующие национальным стандартам. Полная длина трубы не должна превышать 2000 мм. После подключения удостоверьтесь, что гибкая стальная труба не касается движущихся предметов и не пережата.

## Контроль плотности подсоединения

Выполнив подключение газа проверьте наличие его утечек, используя мыльный раствор. Никогда не используйте для проверки пламя.

## ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

### Подсоединение кабеля к сети

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

Перед подсоединением убедитесь в том, что:

- предохранители (пробки) или автоматические выключатели и проводка выдерживают ту нагрузку, которую они уже несут и дополнительную — от вновь устанавливаемого оборудования (см. табличку характеристик);
- заземление соответствует правилам и требованиям, предъявляемым к заземлению бытовой техники;
- розетка или многолинейный выключатель находятся в легкодоступном месте.

**Н.В.** Никогда не используйте удлинители, переходники, двойные и более розетки, которые могут стать причиной перегрева и возгорания.

*Оборудование, подключенное с нарушением требований безопасности бытовых приборов большой мощности, изложенных в настоящей инструкции, является потенциально опасным.*

*Производитель не несет ответственности за ущерб здоровью и собственности, если он вызван несоблюдением указанных норм установки.*

## Настройка плиты на различные типы газа

Для того чтобы подготовить плиту к работе с другим типом газа, необходимо заменить жиклеры, отрегулировать подачу воздуха и минимальное пламя.

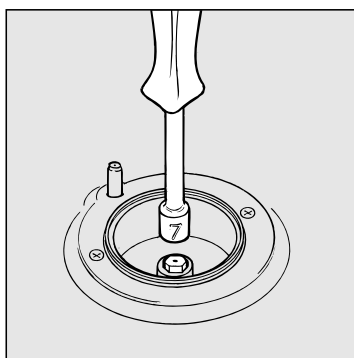
**Помните, во время выполнения этих операций плита должна быть отключена от сети.**

**Важно:** снимите имеющийся штуцер и установите тот, который находится в пакете принадлежностей.

**Обратите внимание:** штуцер для сжиженного газа маркирован цифрой «8», штуцер для метана и городского газа имеет маркировку «13». Обязательно установите уплотнительную прокладку.

- а) Замена жиклеров верхних горелок:

- снимите решетки и выньте горелки из гнезд;
- с помощью 7 мм торцевого ключа отвинтите жиклеры и замените их жиклерами для нового типа газа (см. табл. 1 «Характеристики горелок и жиклеров»);
- соберите все детали в обратном порядке.



- б) Регулировка минимального пламени верхних горелок:
- поверните рукоятку к минимальному положению;
  - снимите рукоятку и вращайте ее регулировочный винт (расположен сбоку или внутри стержня регулятора) в разные стороны пока пламя не станет малым, но устойчивым.

**Н.В.** В случае с сжиженным газом регулировочный винт должен быть закручен полностью.

- убедитесь, что при быстром повороте рукоятки от максимального к минимальному положению пламя не гаснет.

в) Регулировка поступления воздуха в горелки:

- регулировка не требуется.

**Важно:** по завершении всех операций старую наклейку замените на новую — с указанием типа используемого газа (наклейку можно приобрести в сервисном центре).

**Примечание:** если давление используемого газа отличается от рекомендуемого, на подводную трубу в соответствии действующими местными стандартами необходимо установить подходящий редуктор.

## Характеристики горелок и жиклеров

Таблица 1

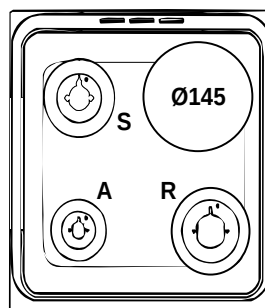
| Горелка                        | Диаметр (mm)        | Тепловая мощность кВт (p.c.s.*) |         | Сжиженный газ        |                   |            |     | Природный газ     |            |                   |            |
|--------------------------------|---------------------|---------------------------------|---------|----------------------|-------------------|------------|-----|-------------------|------------|-------------------|------------|
|                                |                     |                                 |         | Отверстие 1/100 (mm) | Жиклер 1/100 (mm) | Поток* g/h |     | Жиклер 1/100 (mm) | Поток* l/h | Жиклер 1/100 (mm) | Поток* l/h |
|                                |                     | номин.                          | уменьш. |                      |                   | ***        | **  |                   |            |                   |            |
| Быстрая (большая)(R)           | 100                 | 3.00                            | 0.7     | 41                   | 86                | 218        | 214 | 116               | 286        | 143               | 286        |
| Полубыстрая (средняя)(S)       | 75                  | 1.90                            | 0.4     | 30                   | 70                | 138        | 136 | 106               | 181        | 118               | 181        |
| Дополнительная (Маленькая) (A) | 55                  | 1.00                            | 0.4     | 30                   | 50                | 73         | 71  | 79                | 95         | 80                | 95         |
| Давление                       | Номинальное (мбар)  |                                 |         |                      |                   | 28-30      | 37  | 20                |            | 13                |            |
|                                | Минимальное (мбар)  |                                 |         |                      |                   | 20         | 25  | 17                |            | 6,5               |            |
|                                | Максимальное (мбар) |                                 |         |                      |                   | 35         | 45  | 25                |            | 18                |            |

\* Сухой газ при 15°C и давлении 1013 мбар

\*\* Пропан P.C.S. = 50.37 МДж/кг

\*\*\* Бутан P.C.S. = 49.47 МДж/кг

Природный газ P.C.S. = 37.78 МДж/м³



K1M11S/R

## Технические характеристики

### Внутренние размеры духовки:

Ширина: 39 см  
Глубина: 38 см  
Высота: 34 см

### Объем духовки:

50 л

### Мощность духовки (max):

3500 Вт

### Внутренние размеры отделения для хранения и подогрева:

Ширина: 42 см  
Глубина: 44 см  
Высота: 23 см

### Напряжение и частота питания:

См. таблицу характеристик

### Газовые горелки:

адаптированы для всех типов газа, указанных в таблице характеристик, расположенной слева внутри отделения для хранения и подогрева или на внутренней стороне дверцы этого отделения.

Продукция сертифицирована на соответствие ГОСТам:

Код органа по сертификации



АЮ77

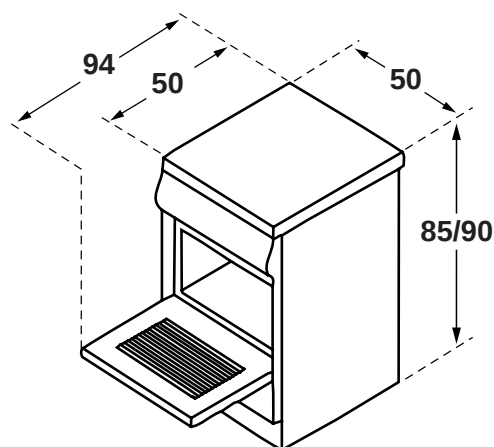
### Электрическая конфорка

Ж 145R мм: 1500 Вт



Это оборудование соответствует следующим директивам Европейского экономического сообщества:

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



### ENERGY LABEL

Директива 2002/40/СЕ касательно этикеток на электрических духовках

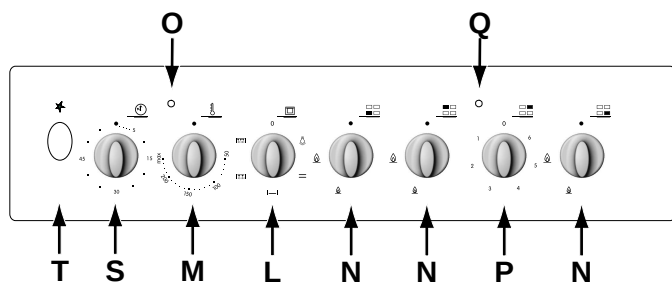
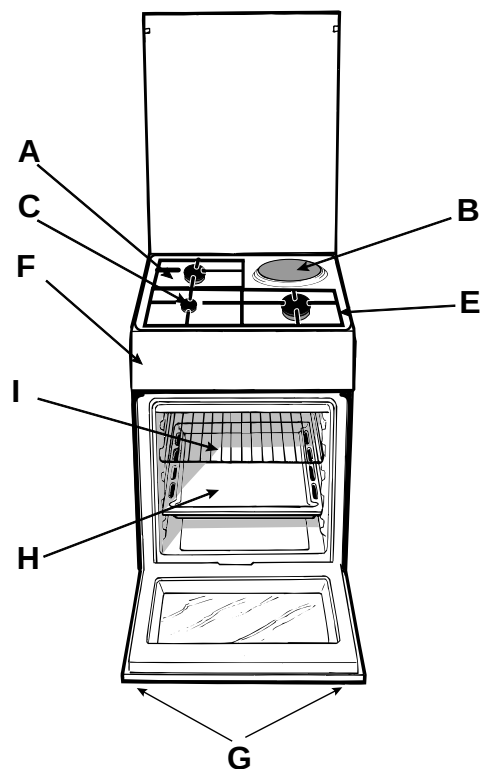
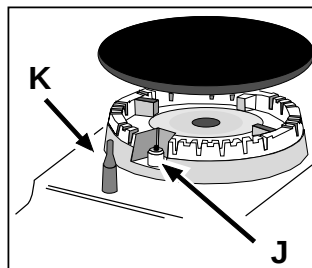
Норматив EN 50304

Заявление о расходах электроэнергии для класса натуральной конвекции

функция нагрева: ☐ Статическое

# Плита с электрической духовкой (описание)

- A** Рабочая поверхность
- B** Электрические конфорки
- C** Газовые горелки
- E** Верхняя решетка
- F** Панель управления
- G** Регулируемые ножки или надставные опоры
- H** Поддон для сбора жира или противень
- K** Устройство безопасности верхних газовых горелок (только для некоторых моделей)
- J** Устройство электронного зажигания (только для некоторых моделей)
- I** Решетчатая полка духовки
- L** Рукоятка выбора функций духовки
- M** Рукоятка термостата
- N** Рукоятки управления верхними газовыми горелками
- O** Индикатор термостата духовки
- P** Рукоятки управления электрическими конфорками
- Q** Зеленый индикатор электрических конфорок
- S** Рукоятка таймера
- T** Кнопка электронного зажигания верхних газовых горелок (только для некоторых моделей)



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

## РУКОЯТКИ УПРАВЛЕНИЯ ВЕРХНИМИ ГАЗОВЫМИ ГОРЕЛКАМИ (N)

Положение каждой горелки, управляемой соответствующей рукояткой, схематически помечено закрашенным кружком. Чтобы зажечь горелку, поднесите к ней зажженную спичку или зажигалку. Одновременно нажмите и поверните соответствующую рукоятку против часовой стрелки по направлению к **максимальному** положению . Сила пламени каждой горелки регулируется в максимальном, минимальном или промежуточных значениях. Соответствующие символы изображены около каждой рукоятки на панели управления:  — **максимальное пламя**;  — **минимальное пламя**, «●» — выключено. Чтобы установить рукоятку в эти положения, поверните ее против часовой стрелки от позиции ● (выключено) и совместите риску на рукоятке с нужным символом. Для выключения горелки поверните рукоятку по часовой стрелке до упора (соответствует символу ●).

## Электронное зажигание верхних газовых горелок

Некоторые модели оснащены встроенным электронным зажиганием верхних газовых горелок (см. деталь J). Устройство электронного зажигания срабатывает при нажатии на кнопку T, обозначенную символом . Чтобы зажечь горелку просто нажмите на кнопку T и держите ее нажатой, одновременно нажимая и поворачивая рукоятку горелки против часовой стрелки, пока огонь не загорится.

Для немедленного зажигания сначала нажмите кнопку T, а затем поверните рукоятку горелки.

**Если горелка случайно погаснет, выключите газ рукояткой, и подождите не менее 1 минуты перед повторным включением.**

## Модели с устройством безопасности

Устройство безопасности K срабатывает, если пламя случайно погасло — прекращает подачу газа в горелку.

**Важно:** после включения горелки **держите ее рукоятку нажатой 6 секунд**, давая выход газу, пока не прогреется термопара.

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

**Предупреждение:** использование дна духовки допускается только при работе вертела (при наличии). Во всех других случаях готовьте пищу только на решетке или противне, вставляя их по направляющим. Ни в коем случае не располагайте посуду (блюда, алюминиевую фольгу и т.д.) на дне духовки — это может повредить эмалевое покрытие.

## Рукоятки управления духовкой

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

**L** — рукоятка выбора функций духовки ;

**M** — рукоятки термостата — символ .

(символьные обозначения рукояток нанесены на панель управления).

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

## 1. СТАТИЧНАЯ ДУХОВКА

- Положение рукоятки **L**: 

- Положение рукоятки **M**: любое между **50°C** и **Max**

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

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

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

## 2. НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

- Положение рукоятки **L**: 

- Положение рукоятки **M**: любое между **50°C** и **Max**

Горит лампа освещения и включен нижний нагревательный элемент. Духовка нагревается до температуры, заданной рукояткой термостата; выбранная температура поддерживается автоматически. Это положение рукоятки **L** рекомендуется использовать для завершающей стадии приготовления блюд (в формах), которые уже готовы снаружи, но еще сырые внутри, или для подрумянивания поверхности десертов, покрытых фруктами или джемом.

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

## 3. ГРИЛЬ

- Положение рукоятки **L**: 

- Положение рукоятки **M**: любое между **50°C** и **Max**

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

## 4. ГРИЛЬ

- Положение рукоятки **L**: 

- Положение рукоятки **M**: любое между **50°C** и **Max**

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

подвергаются даже углы духовки.

**Важно: при пользовании грилем всегда держите дверцу духовки закрытой.** Это позволит вам получить превосходные результаты и сэкономит электроэнергию (около 10%). Помещайте решетку на верхние уровни (см. таблицу гл. “Практические советы по приготовлению пищи в духовке”). Под решетку гриля поместите поддон для сбора жира.

### Индикатор термостата духовки (O)

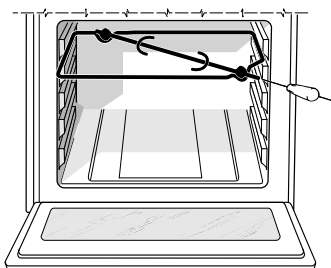
Индикатор горит, когда духовка нагревается. Индикатор погаснет, когда температура в духовке достигнет значения, заданного рукояткой термостата. С этого момента индикатор начнет мигать, показывая, что термостат работает правильно, поддерживая в духовке постоянную температуру.

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

### Вертел

При использовании вертела, действуйте следующим образом:

- поместите поддон для сбора жира на 1-й уровень;
- вставьте рамку вертела на 4-й уровень и поместите на нее вертел, вставив его в специальное отверстие в задней стенке духовки;
- включите вертел, установив рукоятку **L** в положение  (используется 50% мощности гриля) для небольших количеств пищи, или в положение  (гриль включен на полную мощность).



### Таймер (S)

Чтобы завести таймер, поверните рукоятку **S** почти на один полный оборот по часовой стрелке . Затем обратным вращением  рукоятки **S** установите желаемое время приготовления, совместив риску рукоятки с меткой, соответствующей выбранному времени (в мин.).

### РУКОЯТКИ УПРАВЛЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ КОНФОРКАМИ (P)

Плиты могут быть оборудованы обычными, быстронагреваемыми и автоматическими электрическими конфорками в различных комбинациях (быстронагревающиеся конфорки можно отличить по красному кружку в центре, автоматические — по алюминиевому диску в центре).

Чтобы избежать потерь тепла и порчи посуды, рекомендуем использовать посуду с плоским дном, диаметр которого не превышает диаметр конфорки.

Таблица показывает соответствие между позицией рукоятки и целью, для которой она используется.

**Перед первым использованием прогрейте пустые электрические конфорки при максимальной**

| Позиция | Обычная или быстрая конфорка           |
|---------|----------------------------------------|
| 0       | Выключено                              |
| 1       | Приготовление овощей, рыбы             |
| 2       | Варка картофеля, супов, гороха, фасоли |
| 3       | Тушение больших объемов пищи           |
| 4       | Жаренье (средняя температура)          |
| 5       | Жаренье (температура выше среднего)    |
| 6       | Для быстрого поджаривания и кипячения  |

**температуре в течение приблизительно 4 минут. Это необходимо для укрепления защитного покрытия конфорок.**

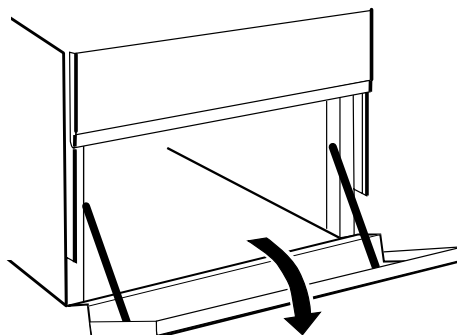
### Зеленый индикатор электрических конфорок (Q)

Индикатор горит, когда включена хотя бы одна электрическая конфорка.

### Отделение для хранения принадлежностей (только для некоторых моделей)

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

**Осторожно:** Не храните в этом отделении воспламеняющиеся материалы.



### Использование газовых горелок

Для получения наилучших результатов следуйте основным правилам:

- используйте посуду, подходящую по диаметру каждому типу горелки: пламя не должно заходить за края посуды;
- при закипании поворачивайте рукоятку горелки в минимальное положение;
- накрывайте посуду крышками;
- всегда используйте посуду с плоским дном.

| Горелка            | Диаметр дна посуды, см |
|--------------------|------------------------|
| Быстрая (R)        | 24-26                  |
| Полубыстрая (S)    | 16-20                  |
| Дополнительная (A) | 10-14                  |

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

## Выпечка пирогов

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

Общие замечания:

|                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Если пирог слишком сухой:</b>                                                                            |
| в следующий раз повысьте температуру на 10°C и сократите время приготовления.                               |
| <b>Если пирог слишком сырой:</b>                                                                            |
| в следующий раз понизьте температуру на 10°C или сократите количество жидкости при замешивании теста.       |
| <b>Если поверхность пирога слишком темная:</b>                                                              |
| поместите форму на более низкий уровень, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.             |
| <b>Если пирог хорошо пропечен снаружи, а внутри сырой:</b>                                                  |
| сократите количество жидкости при замешивании теста, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления. |
| <b>Когда готовится сразу несколько блюд, блюда доходят до готовности не одновременно:</b>                   |
| уменьшите температуру. Блюда, которые Вы готовите, должны иметь одинаковое время приготовления.             |

## Приготовление рыбы и мяса

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

## Использование гриля

При использовании режимов гриля рекомендуется рукоятку термостата устанавливать в максимальное положение — это наиболее эффективный способ применения гриля, использующего инфракрасные лучи. Однако, при необходимости, термостат можно установить на более низкую температуру простым поворотом рукоятки к желаемой позиции. При пользовании грилем помещайте решетку на верхние уровни, на первый снизу уровень поместите поддон для сбора жира

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

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

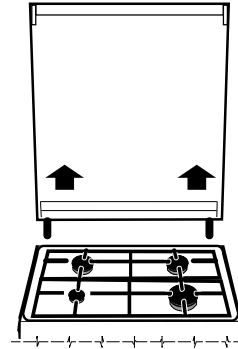
**Перед чисткой или любыми операциями по уходу за плитой отсоедините ее от электрической сети.**

Для продления срока службы оборудования необходимо тщательно и регулярно его чистить, имея в виду, что:

- Для чистки не использовать паровые агрегаты.
- Эмалированные части и самоочищающиеся поверхности мойте теплой водой без применения абразивных и разъедающих средств, которые могут испортить их.
- Изнутри духовку промывайте пока она еще не остыла теплой водой с моющим средством, затем тщательно ополосните и вытрите.
- Рассекатели пламени регулярно промывайте горячей водой с моющим средством, обязательно удаляя окалину.
- Наконечник электронного зажигания должен чиститься осторожно и регулярно, также проверяйте, не забиты ли газовые отверстия.
- Электрические конфорки нужно очищать влажной тканью, а затем протереть с небольшим количеством масла, пока они еще теплые.
- Нержавеющая сталь может потерять свои свойства при длительном контакте с жесткой водой или агрессивными чистящими средствами (содержащими фосфор). Рекомендуется компоненты из нержавеющей стали промывать водой и вытирать насухо, не оставляя подтеков.
- Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло.

**Н.В. Не закрывайте крышку плиты, пока газовые горелки еще горячие.**

**Важно:** периодически проверяйте состояние газового шланга и при обнаружении каких-либо дефектов немедленно замените шланг.



### Смазка кранов

В процессе эксплуатации может произойти заклинивание крана или возникнуть трудности при поворачивании его; при этом потребуются заменить кран.

**Примечание:** Операция по замене должна выполняться техником, уполномоченным изготовителем

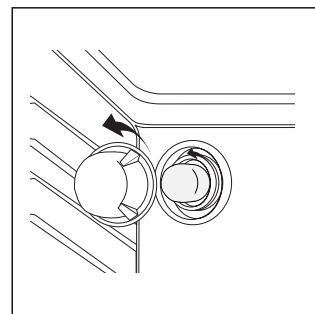
### Удаление крышки

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

### Замена лампы в духовке

*(данная процедура не является гарантийным ремонтом)*

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



## Практические советы

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

**NB:** Время приготовления является приблизительным и может изменяться по Вашему усмотрению. При использовании режимов гриля всегда помещайте поддон для сбора жира на 1-й снизу уровень духовки.



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

05/09 - 195048026.03