Инструкции по эксплуатации
и обслуживанию встраиваемых духовок B600

МОДЕЛЬ
FM 54 RK.A



INDESIT

Indesit Company

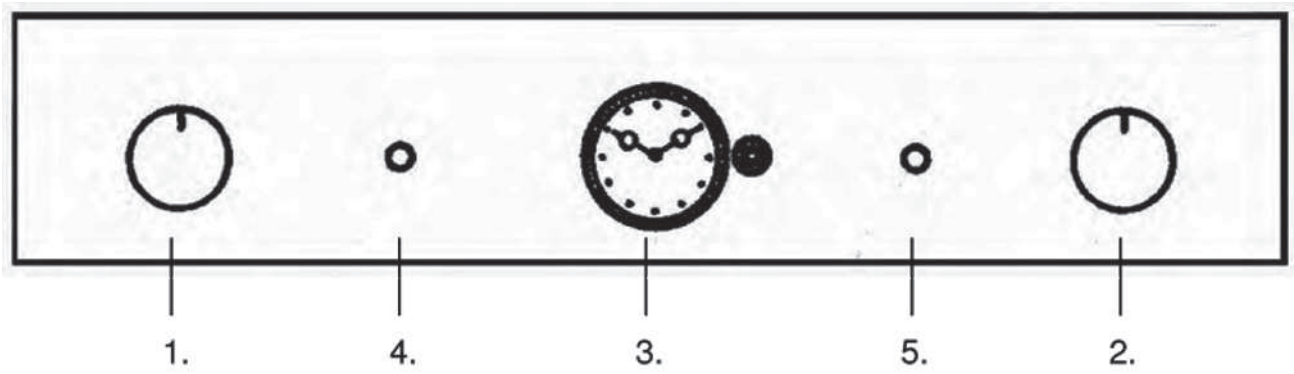


РУССКИЙ

Утилизация старого электрооборудования

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

22
A
A
597
525
A
A
525
591
575
580 ÷ 583
550 min.
85 ÷ 90
560
85 ÷ 90
550 min.
85 ÷ 90
560
580 ÷ 583



1. ***Рукоятка термостата***
2. ***Рукоятка выбора (селектор) функций***
3. ***◠ 4. (11) 2. 5. (14) 5. (13) 18. (20) 6. 7. 5. (14) 7. (11) 3. 3. (11) 9. 5. 7.***
4. ***Желтый индикатор термостата***
5. ***Зеленый индикатор электропитания***

СОДЕРЖАНИЕ

Информация для потребителя **5**

Соответствие требованиям ЕЭС **6**

Основные предупреждения 6

Технические характеристики **8**

Инструкции по установке **9**

Перед использованием духовки **9**

Функции духовки **10**-11

⑮⑯ 1. 5. 3. ⑯ 4. ⑮⑪ 13. ⑭⑮⑯ **Приготовлению** **12**

Как использовать гриль **13**

Аналоговый 6. 7. 5. ⑭ 7. ⑪ 3. 3. ⑪ 9. 5. 7. **14**

Замена лампы духовки **15**

Снятие дверцы духовки **15**

Обслуживание и уход **16**

Изделие:	Электрический духовой шкаф (духовка)
Торговая марка:	INDESIT
Торговый знак изготовителя:	
Модели:	FM 54 RK.A (AN), FM 54 RK.A (AV)*
Изготовитель:	Indesit Company
Страна-изготовитель:	Италия
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	230 В ~
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50 Гц
Класс защиты от поражения электрическим током	I
Объем духового шкафа	49 л
Класс энергопотребления	A
Энергопотребление (естественная конвекция / принудительная конвекция)	0,98 / 1,17 кВт/ч
Поглощаемая мощность	2280 Вт
В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу cert.rus@indesit.com.	АЮ 77 KZ.O.02.0361 CE
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXX * XXXXXXXXXXX), следующим образом:	- 1-я цифра в S/N соответствует последней цифре года; - 2-я и 3-я цифры в S/N — порядковому номеру месяца года, - 4-я и 5-я цифры в S/N — числу определенного месяца и года.
Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию и комплектацию, не ухудшающие эффективность работы оборудования. Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными. Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин. Изготовитель не несет ответственности за возможные неточности в этой брошюре из-за печати или копирования ошибок.	
Модели, сертифицированные в России:	Все, перечисленные выше *
Модели, сертифицированные в Казахстане:	Все, перечисленные выше *
Производитель:	**Indesit Company S.p.A.**
	Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия
Импортер:	**ООО «Индезит РУС»**
С вопросами (в России) обращаться по адресу:	Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1

СООТВЕТСТВИЕ ТРЕБОВАНИЯМ ЕЭС

Данное изделие соответствует следующим директивам Европейского экономического сообщества:

93/68: Основные правила;
2006/95/CE: «Низкое напряжение»;
2004/108/CEE «Электромагнитная совместимость»;
n° 1935/2004: оборудование применимо для контакта с пищевыми продуктами.

ОСНОВНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Это руководство непременно входит в комплект поставки оборудования.
Необходимо сохранить руководство и внимательно прочитать для получения информации по установке, использованию и обслуживанию оборудования.
Отключайте оборудование от электросети перед любыми операциями по его обслуживанию и уходу за ним.
Внимание: заземление оборудования должно отвечать действующим нормативам.

Упаковочные материалы (пленка, пенопласт) могут быть опасными для детей (риск удушения): держите их вне досягаемости для них.

Оборудование не предназначено для использования людьми (включая детей) со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не имеющими опыта обращения с подобным оборудованием. Использование ими оборудования допускается только под контролем лиц, ответственных за их безопасность или после получения инструкций по работе оборудования.

Следите, чтобы дети не играли с оборудованием.

Во время работы оборудования некоторые части дверцы, особенно ее стекло, могут нагреваться. Во избежания риска ожогов не прикасайтесьб к дверце и не подпускайте к ней детей.

Оборудование разработано только для бытового использования в домашних условиях.

Производитель не несет ответственности за любой ущерб, причиненный людям или собственности, в результате неправильной установки оборудования или его неподходящего, нецелевого использования.

Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить любые полезные или необходимые изменения в конструкцию и комплектацию оборудования.

Не допускается изменение конструкции и самостоятельный ремонт оборудования, в особенности с помощью инструментов (напр., отвертки) на внутренних или внешних частях духовки.
Ремонтные работы, особенно на электрических частях оборудования, должны производиться только специализированным персоналом.
Ремонт, выполненный неквалифицированными лицами, может безвозвратно повредить оборудование или стать причиной его неправильного функционирования.
При наличии видимых признаков повреждения оборудования, не используйте его, отключите от электросети и обратитесь за помощью в Авторизованный сервисный центр.

При обнаружении проблем в работе оборудования немедленно отключите его от электросети.

Следите, чтобы питающий кабель оборудования не был прижат дверцей духовки — это может повредить электроизоляцию кабеля.
Во избежание риска замена поврежденного питающего кабеля должна производиться персоналом сервисного центра.
Прежде чем закрыть дверцу духовки, проверьте, что внутри нет никаких посторонних предметов.

Духовка сильно нагревается в процессе работы и остается горячей долгое время после выключения, затем медленно остывает до комнатной температуры. Прежде чем чистить духовку, подождите 4.(16)15.95.7.5е время.
Не используйте для чистки горячей духовки термочувствительные или горючие материалы — чистящие средства, аэрозоли для чистки духовок и т.д. Перегретый жир и масло могут легко воспламениться.
Решетка, противни и кухонная посуда во время приготовления в духовке сильно нагреваются — вынимая их, пользуйтесь кухонными рукавицами / прихватками. ⑫е пытайтесь погасить водой воспламенившиеся брызги жира / 3.(11)сла — используйте влажную ткань.

При использовании и 5.(12)8.2.10.(17)(19)(13)(11)4.(19)(19)(15)10.2.5.(13)1.(19)будьте осторожны, чтобы не прищемить / не поранить пальцы петлями дверцы, что 5.8.5.(12)(16)4.4.5.актуально, когда рядом дети.

Не применяйте для чистки духовки пароочистители и аэрозоли.
Не используйте оборудование для обогрева помещения.
Если дверца духовки долго открыта, существует риск расцепления или повреждения дверных петель; оставляйте дверцу только в приоткрытом положении.
Не садитесь / не опирайтесь на дверцу, не используйте ее как рабочую поверхность.

При обслуживании, перемещении, установке и чистке оборудования используйте подходящие защитные средства (перчатки, и т.д.).
Во избежание риска или повреждений подъем и перемещение оборудования весом более 25 кг следует производить с использованием надлежащего оснащения или двумя людьми.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры:

Высота: 591 мм
Ширина: 597 мм
Глубина: 547 мм

Напряжение и частота тока: 230 В ~ 50 Гц

Подключение к электросети:

Удостоверьтесь, что параметры электросети (напряжение и пр.) соответствуют указанным в табличке технических данных оборудования, расположенной с правой стороны лицевой части духовки.
Духовка должна быть подключена к сети при помощи кабеля с минимальным сечением 1.5 мм, с установкой соответствующего действующим стандартам многополярного автоматического выключателя, расстояние между разведенными контактами которого составляет не менее 3 мм.

Предупреждение:

Подключите провода в соответствии со следующими цветами/кодами:

СИНИЙ - НЕЙТРАЛЬ (N)
КОРИЧНЕВЫЙ - ФАЗА (L)
ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНЫЙ - ЗЕМЛЯ (⏚)

УСТАНОВКА ДУХОВКИ

Духовка может быть встроена в стандартные 560 мм модули кухонной мебели (см. рисунки в начале буклета) — под рабочую поверхность или в шкаф-колонку.
В обоих случаях должны быть обеспечены условия для вентиляции — расстояние 85-90 мм позади модуля для встраивания.
Фиксация духовки в корпусе выполнена 4 винтами, расположенными по углам дверной рамки духовки.
Помещая оборудование в установочное место, не используйте дверцу духовки как рычаг, чтобы поднять духовку.
Чтобы открыть дверцу духовки, всегда беритесь за ручку в середине.
Не помещайте тяжелые предметы и не опирайтесь на открытую дверцу духовки — это может повредить петли дверцы.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Внимание: духовка должна быть отключена от электросети. Прежде чем использовать духовку, тщательно очистите с помощью неабразивного мыла и теплой воды внутреннюю часть духовки, решетки и глубокий противень. Вставьте решетки и противень по направляющим. После этого подключите духовку к электросети и прокалите ее при максимальной температуре в течение 20 минут, чтобы устранить любые остатки смазочных веществ, используемых при производстве оборудования (они могут издавать неприятные запахи во время приготовления); затем проветрите помещение.
После завершения этой простой операции духовка готова к первому процессу приготовления.

Функции (15) 10. 12. 5. (13) 1. (19):



РАЗМОРАЖИВАНИЕ
Свет в духовке и зеленый индикатор электропитания духовки останутся гореть во время работы этой и всех следующих функций.
Вентилятор будет работать, но без нагрева в духовке. Дверцу духовки следует держать закрытой. Рекомендуется использовать для размораживания замороженных продуктов — время размораживания сокращается примерно на треть по сравнению с обычным размораживанием при комнатной температуре.



ТРАДИЦИОННАЯ ДУХОВКА
Вращая рукоятку термостата, возможно выбрать желаемую температуру в диапазоне от 50 до 250 °C. Желтый индикатор погаснет, когда духовка достигнет заданной температуры. Перед помещением пищи рекомендуется предварительно разогреть духовку.



ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ДУХОВКА
Включены вентилятор и радиальный нагревательный элемент. Тепло, распространяемое вентилятором, дает однородную температуру в духовке; регулируя термостат, возможно получить желаемую температуру в диапазоне от 50 до 250 °C.
Предварительный разогрев духовки не требуется.



ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ ГРИЛЯ
Вращая рукоятку термостата, возможно выбрать желаемую температуру в диапазоне от 50 до 250 °C, дверцу духовки держите закрытой.
Рекомендуется использовать для жарки небольших порций пищи.



ДВОЙНОЙ ЭЛЕМЕНТ ГРИЛЯ
Вращая рукоятку термостата, возможно выбрать желаемую температуру в диапазоне от 50 до 250 °C, дверцу духовки держите полуоткрытой или закрытой. В последнем случае нет необходимости в применении дефлектора (защитного экрана) гриля.
Рекомендуется использовать для жарки большого количества пищи.



ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ДУХОВКА + ГРИЛЬ
Термостатом следует установить желаемую температуру между 50 и 250 °C. Вентилятор и элемент гриля позволяют быстро и с великолепным результатом готовить отдельные блюда. Рекомендуется предварительный разогрев духовки в течение нескольких минут.



ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ДУХОВКА +
НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ
Термостатом следует установить желаемую температуру. Предварительный разогрев духовки не требуется.
Рекомендуется использовать для подогрева или очень медленного приготовления пищи.



ТРАЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ + ВЕНТИЛЯТОР

Вращая рукоятку термостата, возможно выбрать желаемую температуру в диапазоне от 50 до 250 °C, дверцу духовки держите закрытой. Этот режим приготовления объединяет действие натуральной конвекции и вентилятора. Режим подходит для выпечки хлеба, приготовления пиццы и лазаньи. Рекомендуется предварительный разогрев духовки.



ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ



НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Выберите желаемую температуру в диапазоне от 50 до 250 °C.
Подходит для очень медленного приготовления или подогрева пищи.



ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Выберите желаемую температуру в диапазоне от 50 до 250 °C.
Используется для поддержания приготовленной пищи теплой или ее деликатного разогрева.



ГРИЛЬ + ВЕРТЕЛ

Вращая рукоятку термостата, возможно выбрать желаемую температуру в диапазоне от 50 до 250 °C, дверцу духовки держите закрытой.
Когда используется гриль, вертел включается автоматически.

⑮⑯ 1. 5. 3. ⑯ 4. ⑮⑪ Приготовлению в духовке

Блюдо	Темпер. °C	Уровень духовки*	Время приготовления, минуты	
Пирог из взбитого теста в форме			**рекоменд.**	**индивид.**
Панеттоне или пшеничные лепешки	175	2	55 - 65	
Каравай	175	3	60 - 70	
Кекс	175	3	60 - 70	
Пирог из песочного теста в форме Корж для торта	200	3	8 - 10	
Пирог с сыром рикотта	200	3	25 - 35	
Пирог с фруктами	200	3	25 - 35	
Пирог из дрожжевого теста в форме Основа для пирога	180	3	30 - 45	
Белый хлеб (1 кг муки)	200	3	25 - 35	
Мелкая выпечка Слойки	200	3	10 - 15	
Пончики	200	2	35 - 45	
Печенье	200	3	15 - 20	
Лазанья	225	2	40 - 50	
Мясо (время приготовл. зависит от толщины мяса) Медленное приготовление жаркого (напр., из телятины)	200	2	120 - 150	
Быстрое приготовление жаркого (напр., из говядины)	200	2	60 - 90	
Мясной рулет	200	2	30 - 40	
Домашняя птица				
Утка (1,5 кг)	200	2	120 - 180	
Гусь (3 кг)	200	2	150 - 210	
Жаркое из курицы	200	2	60 - 90	
Индейка (5 кг)	175	2	около 240	
Дичь				
Заяц	200	2	60 - 90	
Нога косули	200	2	90 - 150	
Нога оленя	175	2	90 - 180	
Овощи Запеченный картофель	220	2	30 - 40	
Овощная запеканка	200	2	40 - 50	
Рыба Форель	200	2	40 - 50	
Кефаль	200	2	40 - 50	
Пицца	240	3	10 - 20	
Гриль				
Свиные отбивные		4	8 - 12	
Колбаски, сосиски		4	10 - 12	
Курица гриль		2	25 - 35	
Телятина на вертеле (0,6 кг)			50 - 60	
Курица на вертеле			60 - 70	

* Цифра обозначает уровень духовки снизу, исключая дно духовки, куда невозможно вставить глубокий противень (поддон для сбора жира / мясного сока).

ДАННЫЕ В ТАБЛИЦЕ ЯВЛЯЮТСЯ ПОКАЗАТЕЛЬНЫМИ, ПОСКОЛЬКУ ВИД И ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОГУТ МЕНЯТЬСЯ В ЗАВИСИМОСТИ КОЛИЧЕСТВА И КАЧЕСТВА ПИЩИ.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ГРИЛЬ

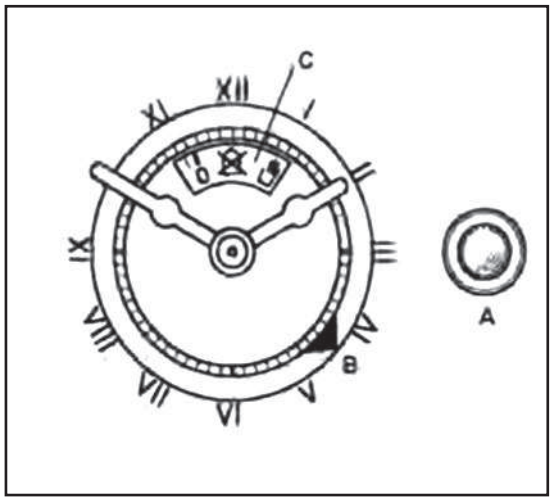
Поместите пищу на решетку или, в случае небольших порций, противень. Вставьте решетку по направляющим, под решеткой разместите глубокий противень (поддон для сбора жира / сока), вставив его по направляющим, расположенным ниже. Закрой дверцу и включите гриль.

Предупреждение: во время работы гриля доступные части оборудования становятся очень горячими. Не подпускайте детей к духовке.
При готовке в гриле не выстилайте дно противня алюминиевой фольгой или не заворачивайте в нее пищу, поскольку отражаемое от фольги тепло может повредить нагревательный элемент гриля и вызвать воспламенение фольги.

Некоторые рекомендации по приготовлению с использованием гриля:

Продукты для гриля	**Время приготовления, мин**	
	Наверху	Внизу
Тонкий кусок мяса	6	4
Куски мяса обычной толщины	8	5
Рыба (напр., форель, лосось)	15	12
Колбаски, сосиски	12	10
Тосты	5	2

АНАЛОГОВЫЙ ПРОГРАММАТОР



Для установки часов нажмите и вращайте рукоятку «A» против часовой стрелки.

Чтобы выбрать время начала приготовления, оттяните рукоятку «A» и вращайте ее против часовой стрелки, пока передвижной указатель «B» не совпадет с желаемым временем.

Чтобы выбрать время окончания приготовления, вращайте (не вытягивая) рукоятку «A» против часовой стрелки, пока значение желаемого времени не будет выровнено с римской цифрой XII.

Возможно устанавливать время до 180 минут, как указано на вращающемся диске «C».

По истечении времени приготовления духовка автоматически выключится и раздастся звуковой сигнал. Чтобы отключить звуковой сигнал, просто поверните рукоятку «A» против часовой стрелки к символу перечеркнутого колокольчика.

Если Вы хотите использовать духовку без программатора (в ручном режиме), вращайте рукоятку «A» против часовой стрелки, пока символ руки не совпадет с маркером.

Замена лампы духовки - рис. 8

Духовка оснащена лампой:
25 В;
тип E-14;
E 300 °C.

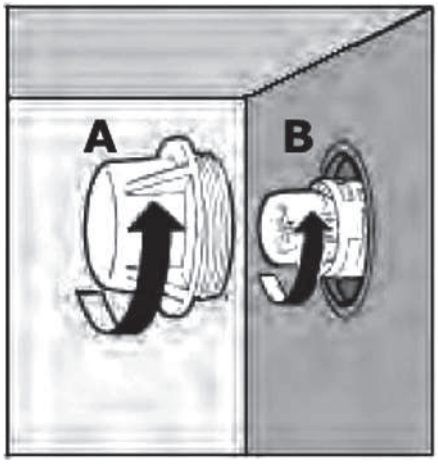


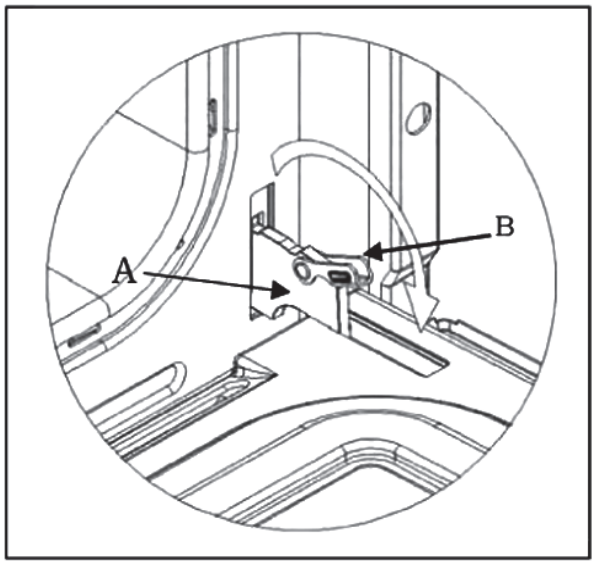
Рис. 8

Предупреждение: Отключите оборудование от электросети.
Если требуется заменить лампу духовки, снимите защитный плафон «A», открутив его против часовой стрелки. После замены лампы установите плафон «A» на место (рис. 8).

Снятие дверцы духовки - рис. 9

Для облегчения чистки и доступа к определенным закрытым частям духовки ее дверцу несложно снять с петель следующим образом:

Петли дверцы со сдвигаемыми болтами
Петли «A» оснащены двумя сдвигаемыми задвижками «B».
Подняв «B», высвободите петли с места крепления. Теперь приподнимите и снимите дверцу, двигая ее к внешней стороне. Выполняя эти действия, держите дверцу с обеих сторон возле петель.
Чтобы обратно установить дверцу, сначала вставьте петли в их установочное место.
Прежде чем закрыть дверцу, **не забудьте опустить две «B»**.



Обслуживание и уход

Важно: перед всеми операциями по очистке и уходу за оборудованием отключите его от электросети.

Уход за духовкой: чистку духовки (без самоочищающихся панелей) следует производить после приготовления, пока духовка еще не остыла **(не горячая)**, чтобы было легче удалить остатки пищи от готовки.
Снимите боковые направляющие, сдвинув их вперед и открепив с места.

Протрите внутреннюю часть духовки тканью, смоченной в растворе нашатыря; ополосните и вытрите насухо.
При образовании устойчивых загрязнений оставьте ткань, смоченную в растворе нашатыря, на дне духовки на нескольких часов при закрытой дверце; затем промойте теплой водой с жидким моющим средством. Ополосните и протрите насухо.
Для очистки внешних частей духовки используйте мягкую ткань и мыльную воду, ополосните и тщательно высушите. Не применяйте абразивы, отбеливатель или агрессивные чистящие средства.

Производитель не несет ответственности за ущерб людям или собственности в результате неправильной установки оборудования.

Следуя политике постоянного усовершенствования производитель оставляет за собой право без предварительного уведомления корректировать /(13) 4. 5. 8. (19) 9. 19. (19)(18) 3. (16) 4. (6) 4. (18)(b) (13) оборудование.