

GB

English, 1

RS

Русский, 11

70FIM 20 K.A IX  
70FIMS 20K.A IX

## Содержание

### ВНИМАНИЕ, 12

### Монтаж, 13-14

Расположение  
Электрическое подсоединение  
Подсоединение к газопроводу  
Паспортная табличка

### Описание изделия, 15

Общий вид  
Панель управления

### Включение и эксплуатация, 16

Эксплуатация духового шкафа

**Программирование окончания приготовления при помощи таймера**

### Программы, 17-18

Программы приготовления  
Практические советы по приготовлению  
Таблица приготовления

### Предосторожности и рекомендации, 19

Общие требования к безопасности  
Утилизация  
Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

### Техническое обслуживание и уход, 20

Отключение электропитания  
Чистка изделия  
Чистка дверцы  
Замена лампочки  
Сервисное обслуживание

# ВНИМАНИЕ

---

- **ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его доступные комплектующие сильно нагреваются в процессе эксплуатации.
- Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.
- Не разрешайте детям младше 8 лет приближаться к изделию без контроля.
- Данное изделие может быть использовано детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и знания о правилах использования изделия при условии надлежащего контроля или обучения безопасному использованию изделия с учетом соответствующих рисков. Не разрешайте детям играть с изделием. Не разрешайте детям осуществлять чистку и уход за изделием без контроля взрослых.
- Не используйте абразивные вещества или режущие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разбиванию стекла.
- Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

**!** Важно сохранить данное руководство для его последующих консультаций. В случае продажи, передачи изделия или при переезде на новое место жительства необходимо проверить, чтобы руководство оставалось вместе с изделием, для того чтобы его новый владелец мог ознакомиться с правилами эксплуатации и с соответствующими предупреждениями.

**!** Внимательно прочитайте инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.

## Расположение

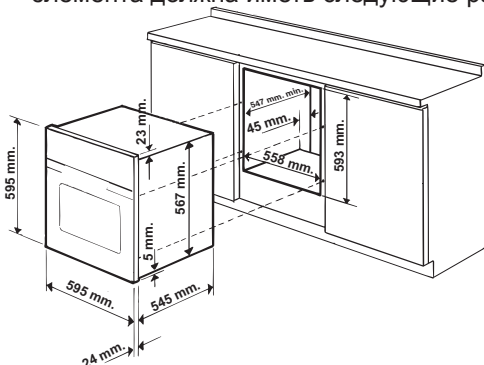
**!** Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковка должна быть уничтожена в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. *Предосторожности и рекомендации*).

**!** Установка изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами. Неправильная установка изделия может стать причиной повреждения имущества и причинить ущерб людям и домашним животным.

## Встроенный монтаж

Для обеспечения исправного функционирования встраиваемого изделия кухонный элемент должен иметь соответствующие характеристики:

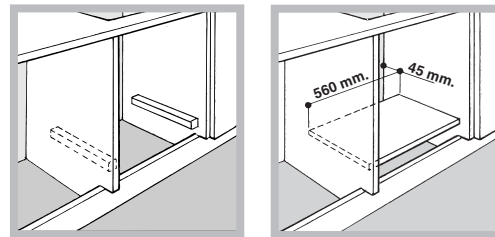
- панели кухонных элементов, прилегающих к духовому шкафу, должны быть выполнены из термостойкого материала.
- клей кухонных элементов из фанерованного дерева должен быть устойчивым к температуре 100°C.
- для встраивания духового шкафа под кухонным топом (см. *рисунок*) или в колонну ниша кухонного элемента должна иметь следующие размеры:



**!** После встраивания изделия в кухонный элемент должна быть исключена возможность касания к электрическими частями. Расход электроэнергии, указанный на паспортной табличке изделия, был замерен для данного типа монтажа.

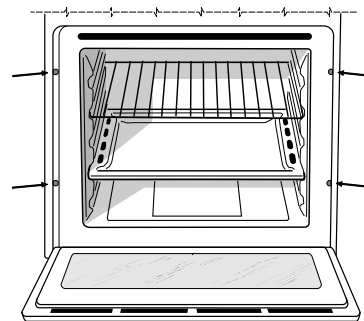
## Вентиляция

Для обеспечения надлежащей вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовой шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм (см *чертежи*).



## Центровка и крепление

Для крепления изделия к кухонному элементу: откройте дверцу духового шкафа и закрутите 4 шурупа для деревянных панелей в 4 отверстия в периметральной раме.



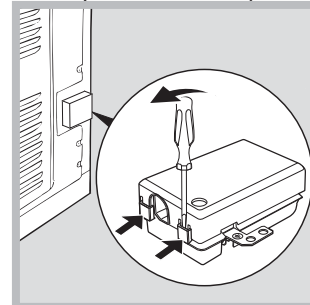
**!** Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

## Электрическое подсоединение

**!** Духовые шкафы, укомплектованные трехполюсным кабелем электропитания, рассчитаны на функционирование с переменным током с напряжением и частотой электропитания, указанными на паспортной табличке с данными (см. *ниже*).

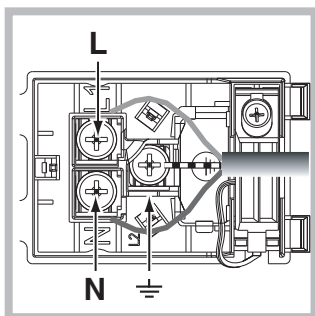
## Подсоединение кабеля электропитания



1. Откройте зажимную коробку, нажав при помощи



отвертки на выступы с боков крышки: потяните и откройте крышку (см. *схему*).

2. Порядок подсоединения сетевого кабеля: отвинтите винт кабельного сальника и три винта контактов



L-N- и затем прикрепите провода под головками винтов, соблюдая цветовую маркировку Синий (N) Коричневый (L) Желто-зеленый  (см. схему).

3. Закрепите сетевой кабель в специальном кабельном сальнике.

4. Закройте крышку зажимной коробки.

### Подсоединение сетевого шнура изделия к сети электропитания

Установите на сетевой шнур нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке (см. сбоку). В случае прямого подключения к сети электропитания между кухонной плитой и сетью необходимо установить мультиполярный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, рассчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Сетевой шнур должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

**!** Электромонтер несет ответственность за правильное подключение изделия к электрической сети и за соблюдение правил безопасности.

Перед подсоединением сетевого шнура проверьте следующее:




- сетевая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на паспортной табличке (см. ниже);
- напряжение сети электропитания должно находиться в пределах значений, указанных на паспортной табличке (см. ниже);
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используйте удлинители или тройники.

**!** Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы сетевой шнур и сетевая розетка были легко доступны.

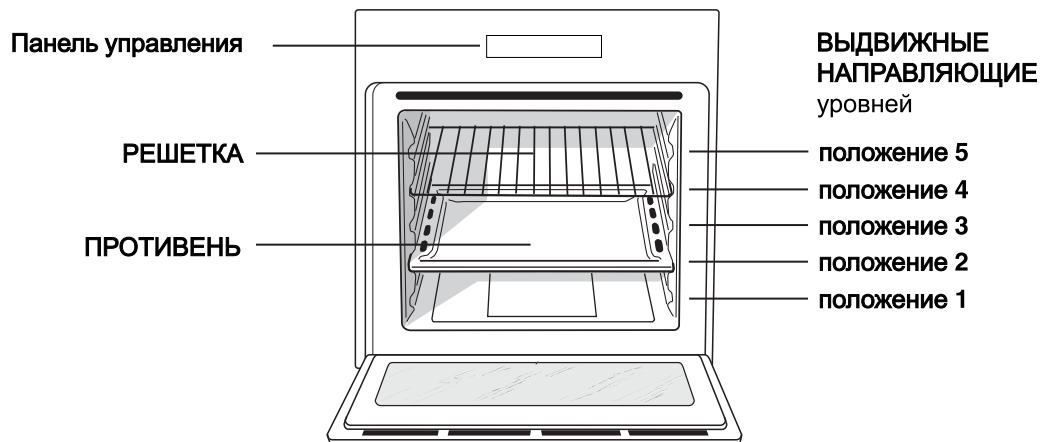
**!** Сетевой шнур изделия не должен быть согнут или сжат.

**!** Регулярно проверяйте состояние сетевого шнура и в случае необходимости поручите его замену только уполномоченным техникам (см. Техническое обслуживание).

**!** Фирма снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения вышеописанных правил.

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА	
Габаритные размеры ш	ширина 43,5 см. высота 32 см. глубина 43,5 см.
Объем	62 л
Электрическое подключение	напряжение 220 – 240 В ~ 50/60 Гц (см. паспортную табличку) макс. поглощаемая мощность 2250 Вт
МАРКИРОВКА ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ	Директива 2002/40/СЕ об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304
  АЮ 77	Расход электроэнергии Заявление Класса Натуральная конвекция – режим нагрева:  Традиционная духовка.
Д  	данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/СЕЕ от 12.12.06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/СЕЕ от 15.12.2004 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 93/68/СЕЕ от 22/07/93 с последующими изменениями. 2002/96/СЕ с последующими изменениями.

## Общий вид



## Панель управления



# Включение и эксплуатация

RS

! При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение 30 минут при максимальной температуре с закрытой дверцей. Затем выключите духовой шкаф, откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, который вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, использованных для предохранения духового шкафа.

## Включение духового шкафа

1. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ.  
2. Выберите температуру при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ. В специальной таблице приводится перечень типов приготовления с соответствующими рекомендуемыми температурами (см. Программы). Включенный индикатор ТЕРМОСТАТА означает текущую фазу нагрева духовки до заданной температуры.

В процессе приготовления в любой момент можно:

- изменить программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ;
- изменить температуру при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ;
- прервать приготовление, повернув рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».

! Никогда не ставьте никаких предметов на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие.

! Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.


## Охлаждающая вентиляция

Для понижения температуры вокруг работающего духового шкафа некоторые модели оснащаются охлаждающим вентилятором. Этот вентилятор направляет струю воздуха между панелью управления и дверцей духового шкафа.

По завершении приготовления вентилятор продолжает работать вплоть до надлежащего охлаждения духовки.

! По завершении приготовления вентилятор продолжает работать вплоть до надлежащего охлаждения духовки.

## Освещение духового шкафа

Загорается при выборе  при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ. Остается включенной при выборе программы приготовления.

## Программы приготовления

! Для всех программ можно задать температуру от 60°C до МАКС кроме:

- ГРИЛЬ (рекомендуется устанавливать только МАКС. температуру);

### Программа **ТРАДИЦИОНАЛЬНАЯ ДУХОВКА**

Включаются два нагревательных элемента: нижний и верхний. В режиме традиционного приготовления рекомендуется использовать только один уровень: при использовании нескольких уровней распределение температуры будет неоптимальным.

### Программа **КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА**

Включается нижний нагревательный элемент. Данная функция предназначена для приготовления деликатных блюд, таких как кондитерская выпечка, требующая подъема теста, чему способствует выделение тепла снизу.

Хотим обратить ваше внимание на то, что для достижения более высоких температур требуется больше времени, следовательно в этих случаях следует использовать режим «Традиционная духовка».

### Программа **НАГРЕВ СВЕРХУ**

Включается верхний нагревательный элемент. Эта функция может быть использована для доводки готовых блюд.

### Программа **ГРИЛЬ**

Включается верхний нагревательный элемент. Значительная температура прямого действия гриля позволяет получить быстрое образование корочки на поверхности продукта, которая препятствует выходу соков и сохраняет продукт нежным и сочным внутри. Использование функции гриль в особенности рекомендуется для блюд, для приготовления которых требуется высокая поверхностная температура: телячьих и говяжьих бифштексов, антрекотов, вырезки, гамбургеров и т.д. В параграфе «Практические советы по приготовлению» приводятся некоторые примеры использования духового шкафа. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.

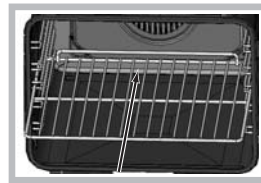
## Практические советы по приготовлению

! В режиме вентилируемого приготовления не используйте 1-ый и 5-ый уровни: они подвергаются прямому воздействию горячего воздуха, который может сжечь деликатные продукты.

! При использовании режима ГРИЛЬ поместите противень на уровень 1 для сбора жидкостей, выделяемого при жарке (сок и/или жир).

### ГРИЛЬ

- Установите решетку на уровень 3 или 4, поместите продукты в центр решетки.
- Рекомендуется выбрать максимальную мощность духовки. Не беспокойтесь, если верхний элемент не остается постоянно включенным: его работа управляется термостатом.



! При установке решетки проверьте, чтобы упор находился в задней части ниши (см. изображение)

## Таблица приготовления

Программы	Продукты	Вес (кг)	Уровень	Время нагревания (мин.)	Рекомендуемая температура	Продолжит-ть приготовления (минуты)
<b>Традициона льная духовка</b>	Утка	1	3	15	200	65-75
	Утка аркое из телятины или говядины	1	3	15	200	70-75
	жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80
	Печенье (песочное)	-	3	15	180	15-20
	Песочные торты	1	3	15	180	30-35
	Лазанья	1	3	10	190	35-40
	Баранина	1	2	10	180	50-60
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35
	Бисквитные кексы	1	2	10	170	40-50
	Эклеры	0.3	3	10	180	30-35
	Бисквитное тесто	0.5	3	10	170	20-25
Несладкие торты	1.5	3	15	200	30-35	
<b>Деликатная духовка</b>	Дрожжевые торты	0,5	3	15	160	30-40
	Песочные торты	1	3	15	180	35-40
	Фруктовые торты	1	3	15	180	50-60
	Слоеные булочки	0,5	3	15	160	25-30
<b>Нагрев сверху</b>	Доведение доготовности	-	3 или 4	15	220	-
<b>Гриль</b>	Камбала и морские каракатицы	1	4	5	Макс.	8-10
	Шашлык из кальмаров и креветок	1	4	5	Макс.	6-8
	Филе трески	1	4	5	Макс.	10
	Овощи-гриль	1	3 или 4	5	Макс.	10-15
	Телячий бифштекс	1	4	5	Макс.	15-20
	Отбивные	1	4	5	Макс.	15-20
	Гамбургеры	1	4	5	Макс.	7-10
	Скумбрия	1	4	5	Макс.	15-20
	Горячие бутерброды	4	4	5	Макс.	2-3

! указанная продолжительность приготовления служит только в качестве примера и может быть изменена в соответствии с личными вкусами. При использовании гриля противень всегда устанавливается на самый нижний уровень духовки.



! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашей безопасности.

## Общие требования к безопасности

- Данное устройство является встраиваемым бытовым электроприбором класса 3.
- Для исправного функционирования газовых устройств необходимо отрегулировать воздухообмен. Проверьте, чтобы при установке этих устройств соблюдались требования, описанные в параграфе «Расположение».
- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Для перемещения изделия всегда беритесь за специальные ручки, расположенные с боков духового шкафа.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве.
- **В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять осторожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.**
- Следите, чтобы сетевые шнуры других бытовых электроприборов не прикасались к горячим частям духового шкафа.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Беритесь за ручку дверцы в центре: с боков она может быть горячей.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не покрывайте дно духового шкафа фольгой.
- Не храните в духовом шкафу возгораемых предметов. При случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Всегда проверяйте, чтобы регуляторы находились

в положении “●”/“○”, когда изделие не используется.

- Не тяните за кабель электропитания для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обращайтесь в Центр Технического обслуживания (см. *Техобслуживание*).
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа

## Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы по утилизации упаковочных материалов.
- Согласно Европейской Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. За более подробной информацией о правильной утилизации бытовых электроприборов пользователи могут обратиться в специальную государственную организацию или в магазин.

## Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- Если вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями.
- Рекомендуется всегда готовить в режиме ГРИЛЬ с закрытой дверцей: это необходимо для значительной экономии электроэнергии (примерно 10%), а также для лучших результатов приготовления.
- Содержите уплотнения в исправном и чистом состоянии, проверяйте, чтобы они плотно прилегали к дверце и не пропускали утечек тепла.

# Техническое обслуживание и уход

RS

## Отключение электропитания

Перед началом какой-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

## Чистка изделия

**!** Не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

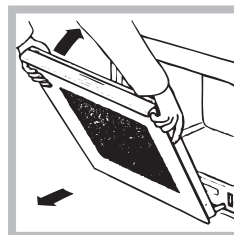
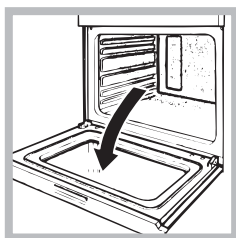
- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Не используйте абразивные порошки или коррозионные вещества.
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используйте теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкой тряпкой. Избегайте использования абразивных средств.
- Съемные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечной машине.

## Чистка дверцы

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.

Для более тщательной чистки можно снять дверцу духовки.

1. полностью откройте дверцу духовки (см. схему);
2. поднимите и поверните шпонки на двух шарнирах (см. схему);



3. возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью. Затем потяните дверцу на себя, снимая ее со своего гнезда (см. схему). Для установки дверцы на место выполните вышеописанные операции в обратном порядке.

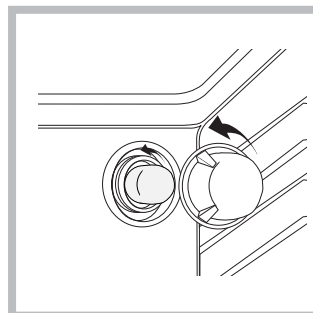
## Проверка уплотнений

Регулярно проверяйте состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращайтесь в ближайший Центр Технического Обслуживания (см. *Техническое обслуживание*). Не рекомендуется пользоваться духовкой с поврежденным уплотнением.

## Замена лампочки

Замена лампочки в духовом шкафу:

1. Отвинтите стеклянную крышку плафона лампочки;



2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: мощность 25 Вт, резьба E 14.
3. Восстановите крышку на место (см. схему).

**! Не используйте лампочку духового шкафа для освещения**

помещения.





## Сервисное обслуживание

**!** Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

**При обращении в Центр Сервисного Обслуживания необходимо сообщить:**

- Тип неисправности;
- Модель изделия (Мод.)
- Номер тех. паспорта (серийный №)

Эти данные вы найдете на паспортной табличке, расположенной на изделии.

Изделие:	Электрический духовой шкаф
Торговая марка:	
Торговый знак изготовителя:	
Модель:	70FIM 20K.A IX 70FIMS 20 K.A IX
Изготовитель:	Indesit Company
Страна-изготовитель:	Польша
Габаритные размеры духового шкафа / Объем:	43,5x32x43,5
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	220-240 В~
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50/60Hz
Класс защиты от поражения электрическим током	<b>Класс защиты I</b>
Класс энергопотребления	A
ТАБЛИЧКА С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ	<p>Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304</p> <p>Потребление электроэнергии - Натуральная конвекция – режим нагрева:</p> <p>традиционный; </p>
   АЮ 77	<p>Директива ЕС: 06/95/ЕЕС от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями</p> <p>- 04/108/ЕЕС от 15/12/04 (электромагнитная совместимость) с последующими изменениями</p> <p>- 93/68/ЕЕС от 22/07/93 с последующими изменениями</p> <p>- 2002/96/ЕЕС с последующими изменениями</p>
<p>В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу <a href="mailto:cert.rus@indesit.com">cert.rus@indesit.com</a>.</p>	
<p>Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXXXX * XXXXXXXXXXXX), следующим образом:</p>	<p>- 1-ая цифра в S/N соответствует последней цифре года,</p> <p>- 2-ая и 3-я цифры в S/N - порядковому номеру месяца года,</p> <p>- 4-ая и 5-ая цифры в S/N - числу определенного месяца и года.</p>
Производитель:	<b>Indesit Company S.p.A.</b> Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия
Импортер:	<b>ООО "Индезит РУС"</b>
С вопросами (в России) обращаться по адресу:	до 01.01.2011: Россия, 129223, Москва, Проспект Мира, ВВЦ, пав. 46
	с 01.01.2011: Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1





