

Руководство по эксплуатации

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА



РУССКИЙ, 1



Қазақша, 17

I5VMH6A /RU
MVI5V05(X)/RU

Содержание

ВНИМАНИЕ ,2

Установка, 3

Размещение и выравнивание
Подключение к электросети
Технические характеристики

Описание оборудования, 5

Внешний вид
Панель управления

Включение и использование, 6

Запуск духовки
Режимы приготовления
Таймер
Практические советы
Вспомогательная таблица по приготовлению
в духовке

Использование стеклокерамической рабочей поверхности, 12

Включение и выключение зон нагрева
Использование зон нагрева

Предупреждения и рекомендации, 13

Основные правила безопасности
Утилизация
Экономия электроэнергии и охрана окружающей
среды

Обслуживание и уход, 14

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

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.

ВНИМАНИЕ: Опасно оставлять включенную конфорку с маслом или жиром без присмотра, так как это может привести к пожару.

НИКОГДА не пытайтесь погасить пламя/пожар водой. Прежде всего выключите изделие и накройте пламя крышкой или огнеупорной тканью.

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.

Внутренняя поверхность ящика (если он имеется) может сильно нагреться

Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

Если на крышку пролита жидкость, удалите ее перед тем, как открыть крышку. Не закрывайте стеклянную крышку варочной панели (если она имеется), если газовые или электрические конфорки еще горячие.

ВНИМАНИЕ: Проверьте, чтобы изделие было выключено, перед заменой лампочки во избежание возможных ударов током.

Изделие не рассчитано на включение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления.

ВНИМАНИЕ: Опасность пожара: не оставляйте предметов на варочных поверхностях.

ВНИМАНИЕ: Если стеклокерамическая поверхность варочной панели треснула, выключите ее во избежание ударов током

! При установке решетки проверить, чтобы фиксатор был повернут вверх с задней стороны выемки.

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

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

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

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

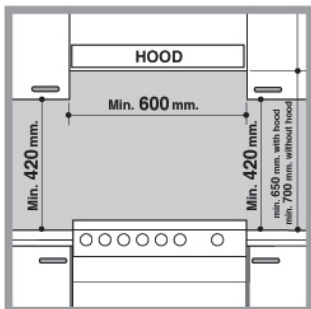
Размещение и выравнивание

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

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

Для правильной установки:

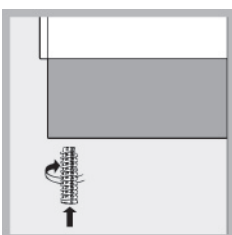
- Разместите оборудование в кухне, столовой, но не в ванной комнате.
- Если рабочая поверхность плиты выше рядом стоящей кухонной мебели, последняя должна находиться на расстоянии не менее 200 мм от оборудования.



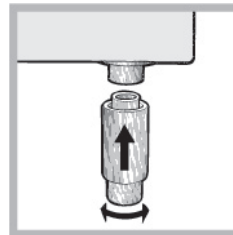
Минимальное расстояние между рабочей поверхностью плиты и навесными шкафами (полками) должно составлять 420 мм. Это расстояние следует увеличить до 700 мм, если навесные шкафы сделаны из горючих материалов (см. рис.).

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

Выравнивание



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

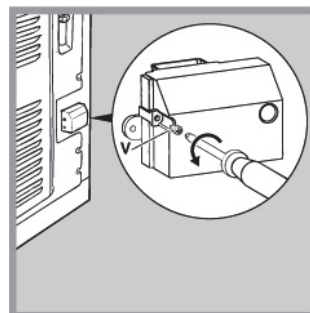
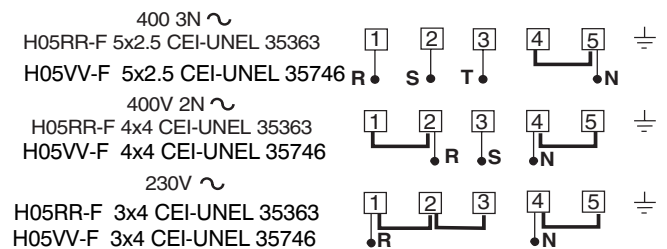


Плита комплектуется надставными опорами, которые устанавливаются в отверстия под основанием плиты.*

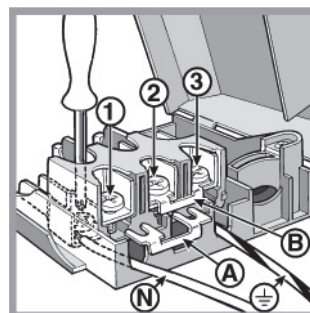
Подключение к электросети

Установка питающего кабеля

Кабель должен соответствовать типу электроподключения, указанному на нижеприведенных электромонтажных схемах:



1. Отверните винт V и откройте крышку клеммника (см. рис.).



2. Разместите соединительную перемычку «А» (см. рис.) в соответствии с вышеуказанной схемой. Оборудование предназначено для однофазного подключения, 230 В: контакты клеммника 1, 2 и 3 соединены друг с другом; перемычка для контактов 4-5 расположена в нижней части клеммника.

3. Разместите провода N и \perp в соответствии со схемой подсоединения (см. рис.) и затяните как можно туже винты на их контактах.

4. Оставшиеся провода поместите под контакты 1-2-3 и затяните их винты.

5. Зафиксируйте питающий кабель прижимным винтом.

6. Закройте клеммник и затяните винт V.

* Для некоторых модификаций моделей.

Подсоединение питающего кабеля к сети

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

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

Перед подсоединением оборудования к электропитанию убедитесь, что:

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

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

! Кабель не должен быть перекручен или пережат.

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

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

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

Изготовитель:	Indesit Company
Страна-изготовитель:	Польша
Габаритные размеры духового шкафа / Объем:	34x41x39 см / 54 л
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	230/400 V 3N ~
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50Hz
Класс защиты от поражения электрическим током	Класс защиты I
Класс энергопотребления	A
ТАБЛИЧКА С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ	Директива 2002/40/СЕ об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 Расход электроэнергии Натуральная конвекция – функция нагрева: _____ Стандартная: _____ Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции - функция нагрева: Кондитерская выпечка. 

Керамическая варочная панель

Передняя левая **1200 Вт**

Задняя левая **1700 Вт**

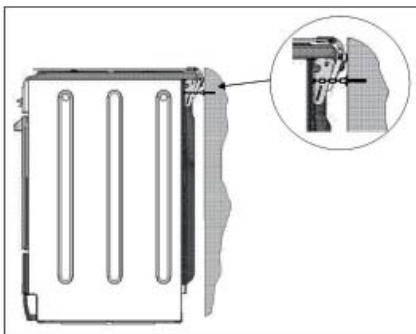
Задняя правая **1200 Вт**

Передняя правая **1700 Вт**

Макс. поглощаемая мощность

керамическими варочными панелями 5800 Вт

Безопасность цепи



! Во избежание случайного опрокидывания изделия, например, если ребенок залезет на дверцу духовки, **НЕОБХОДИМО** установить

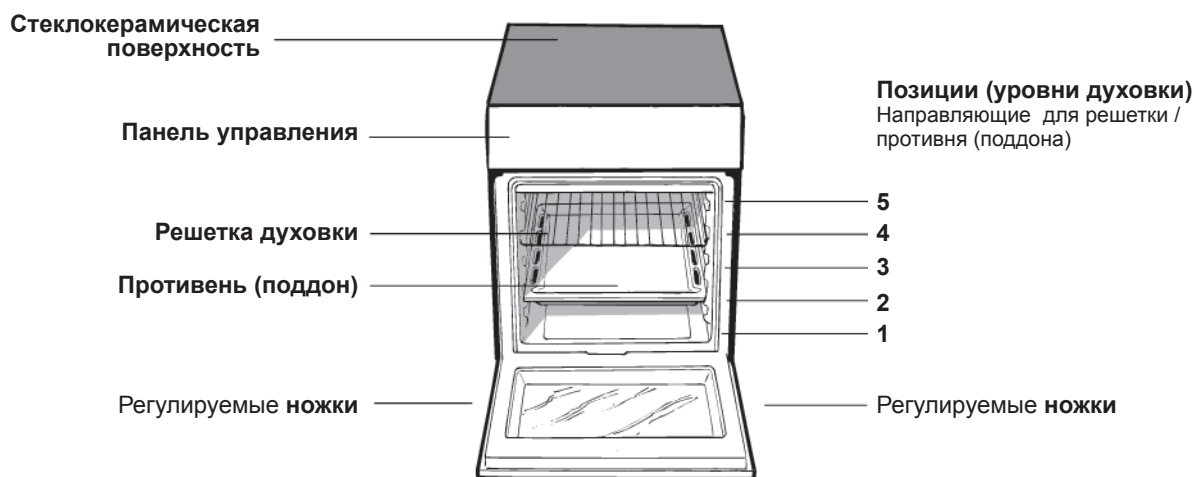
прилагающуюся предохранительную цепь.

Духовой шкаф укомплектован предохранительной цепью, которая должна быть прикреплена винтом (не прилагается к печи) к стене сзади изделия на той же высоте, на которой цепь крепится к изделию. Выберите винт и винтовой анкерный болт, соответствующие типу материала стены сзади изделия. Если головка винта имеет диаметр меньше 9 мм, необходимо использовать

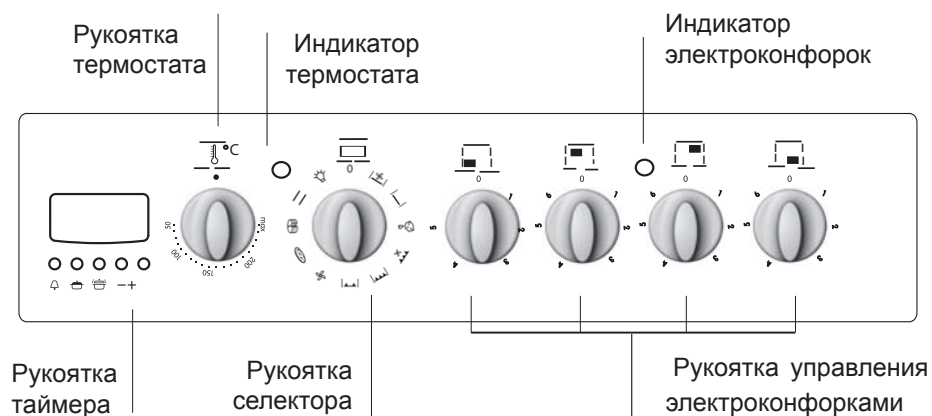
Описание оборудования

RU

Внешний вид



Панель управления



* Только для некоторых модификаций моделей.

Включение и использование

RU

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

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

Запуск духовки

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

Во время приготовления возможно:

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


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

! Посуду всегда ставьте на решетку или противень духовки.

Индикатор термостата

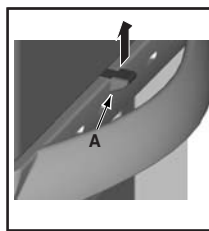
Горящий индикатор показывает, что духовка нагревается. Индикатор погаснет, когда температура в духовке достигнет значения, установленного рукояткой термостата. С этого момента попеременное включение и выключение индикатора будет показывать, что в духовке поддерживается постоянная температура.

Освещение духовки

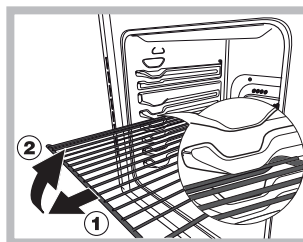
Освещение включается при установке рукоятки СЕЛЕКТОРА в любую позицию, отличную от «0». Освещение остается включенным, пока работает духовка. При выборе рукояткой позиции  освещение будет включено без активирования нагревательных элементов.

Устройство блокировки дверцы духовки

Некоторые модели оснащены устройством



блокировки дверцы духовки, расположенным между панелью управления и дверцей. Чтобы открыть дверцу, поднимите устройство «А», как показано на рис.



ВНИМАНИЕ! Духовой шкаф укомплектован системой блокировки решеток, позволяющей вынимать их из духовки не полностью (1). Для полного вынимания решеток достаточно поднять их, как

показано на схеме, взяв их за передний край, и потянуть на себя (2).

Программы приготовления

Для всех программ можно задать температуру от 50°C и MAX, кроме программы ГРИЛЬ, для которой рекомендуется установить только режим MAX.

— СТАТИЧНАЦ ДУХОВКА

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 многие 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.

🍰 КОНДИТЕРСКАЦ ДУХОВКА

любое между 50°C и Max

В духовке горит свет, работает вентилятор и все нагревательные элементы. Это обеспечивает деликатный процесс нагрева, поток горячего воздуха направлен снизу вверх. Температура в духовке достигает значения, заданного рукояткой термостата и далее остается неизменной.

Режим идеален для доведения до полной готовности полуфабрикатов (в специальных формах), уже готовых снаружи, но сырых внутри. Он также подходит для выпекания кондитерских изделий, которые должны подняться (пирогов, тортов...).

Несколько советов:

- всегда предварительно разогревайте духовку;
- не готовьте одновременно в духовке более одного блюда;
- размещайте форму для выпечки (если не готовите прямо на противне) на решетке — это обеспечивает наилучшую циркуляцию горячего воздуха и равномерный нагрев;
- во время выпечки вынимайте все неиспользуемые противни и решетки;
- помещайте решетку на второй или третий уровни снизу, форму для выпечки — на середину решетки;

- во время выпекания кондитерских изделий старайтесь не открывать дверцу духовки — это изменяет температуру в духовке, останавливает процесс приготовления и тесто в результате может «не подняться».

🍷 ПИЦЦА

любое между 50°C и Max

В духовке горит свет, работают нижний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Такая комбинация позволяет быстро достигнуть температуры, заданной термостатом. Поток горячего воздуха направлен снизу вверх. В этом режиме потребляется большое количество энергии (2700 Вт).

Режим идеален для приготовления продуктов при высокой температуре, например, пиццы и жаркого. Используйте одновременно только один противень или решетку. При использовании одновременно двух противней (решеток) в середине приготовления их следует поменять местами.

🌀 ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ДУХОВКА

любое между 50°C и Max

В духовке горит свет, работают оба нагревательных элемента и вентилятор. Духовка нагревается до температуры, заданной рукояткой термостата; выбранная температура поддерживается автоматически. Этот режим позволяет готовить различные блюда на двух решетках одновременно (см. раздел «Приготовление на нескольких уровнях одновременно»).

Режим идеален для блюд, которые требуют длительного приготовления. Также этот режим можно использовать для приготовления жаркого при меньшей температуре. Режим позволяет приготовить мясные продукты более сочными и нежными. Режим вентилируемой духовки хорошо подходит для приготовления рыбы с использованием меньшего количества приправ, чем обычно, так как позволяет лучше сохранить вкус и аромат блюда. Великолепные результаты получаются при готовке овощей (кабачки, баклажаны, перцы, помидоры и т.д.) и выпечке изделий из дрожжевого теста.

Кроме того, данный режим можно использовать для размораживания мяса, рыбы и хлеба при установке температуры 80–100°C. При размораживании в этом режиме требуется вдвое меньше времени по сравнению с размораживанием при комнатной температуре. Для размораживания продуктов, которые нельзя нагревать (тортов из мороженого, кремовых или фруктовых тортов и пр.), установите термостат в положение 50°C или положение «0» — циркуляция воздуха при комнатной температуре.


ГРИЛЬ

- Положение рукоятки: **Мах**

В духовке горит свет, пища подвергается тепловому инфракрасному излучению от раскаленного верхнего центрального элемента. Это излучение 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: бифштексы, телятина, филе, гамбургеры, ромштекс и т.д.


ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ

- Положение рукоятки: **Мах**

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.


ВЕНТИЛИРУЕМЫЙ ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ

любое между **50** и **200°C**

В духовке горит свет, работают нагревательные элементы гриля и вентилятор. Направленное тепловое излучение сочетается с принудительной циркуляцией воздуха внутри духовки. Это предохраняет поверхность пищи от пригорания и усиливает проникающую способность тепла. Превосходные результаты достигаются при готовке в этом режиме мясных шашлыков с овощами, сосисок, свиных ребрышек, котлет из баранины, порционных цыплят, свиных отбивных и т.п. Вентилируемый гриль идеален для приготовления рыбных стейков, тунца, трески и пр.


В этом режиме мотор также вращает вертел (при наличии), на котором рекомендуется готовить мясное жаркое, домашнюю птицу и т.д.

Внимание: при использовании гриля (режимы 5, 6, 7) **дверца духовки должна быть закрыта.**


Режим РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Вентилятор в нижней части духовки заставляет циркулировать вокруг пищи воздух комнатной температуры. Этот режим рекомендуется использовать для размораживания всех видов пищи, особенно для деликатных продуктов, не требующих нагрева, например: торты с мороженым или кремом, десерты с заварным кремом, фруктовые торты. Благодаря работе вентилятора время размораживания сокращается примерно в два раза. В случае размораживания мяса, рыбы или хлеба процесс можно ускорить включением режима «мульти-приготовление» и установлением температуры пределах 80-100 ° C.

Режим ВЕНТИЛЯЦИИ СНИЗУ

 включен нижний нагревательный элемент и вентилятор, гарантирует циркуляцию тепла по всей духовке. Этот режим удобен для легкого приготовления овощей и рыбы.


Программа НИЗ ДУХОВКИ

Включается нижний нагревательный элемент. В этом положении рекомендуется доводить до готовности блюда (в посуде с высокими краями), уже подрумянившиеся сверху, но еще сырые внутри, или для выпечки тортов с начинкой из фруктов или варенья, требующих умеренного поверхностного жара. Обращаем Ваше внимание на то, что эта функция не позволяет достичь максимальной температуры внутри духовки (250°C), поэтому не рекомендуется всегда использовать этот режим для приготовления, если только вам не требуется выпечь торт при температуре ниже или равной 180°C.

Практические советы по приготовлению

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

ГРИЛЬ

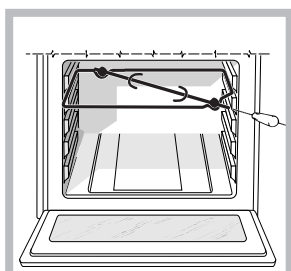
Установите решетку на уровень 3 или 4, поместите продукты в центр решетки.

Рекомендуется выбрать максимальную мощность духовки. Не беспокойтесь, если верхний элемент не остается постоянно включенным: его работа управляется термостатом.

ПИЦЦА

- Используйте противень из легкого алюминия, устанавливая его на прилагающуюся решетку. При использовании противня время выпечки удлинится, что затрудняет получение хрустящей пиццы.
- В случае выпечки пиццы с обильной начинкой рекомендуется положить на пиццу сыр моцарелла в середине выпечки.

Вертел *

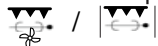


Для включения вертела выполните следующие операции:

- установите противень на 1-ый уровень;
- вставьте специальный держатель вертела на 3-ем уровне и вставьте вертел в специальное отверстие,

расположенное в задней стенке духовки;

- включите вертел, установив рукоятку в положение



Программирование приготовления при помощи электронного устройства программирования

Программирование часов

После осуществления подсоединения к сети электропитания или после отключения напряжения на дисплее мигает значение 0.00.

Порядок настройки времени:

- нажмите одновременно кнопки ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ и КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- в течение 4 секунд введите точное время при помощи кнопок и . При помощи кнопки значение увеличивается; при помощи кнопки значение уменьшается.

После установки времени устройство программирования автоматически возвращается в ручной режим.

Программирование таймера.

При помощи таймера можно установить обратный отсчет времени, по окончании которого включится

звуковой сигнал.

Порядок настройки таймера:

- нажмите кнопку ТАЙМЕР . На дисплее появится:

- нажмите кнопки и для установки нужного времени;

3. после того, как вы отпустите кнопки, начнется обратный отсчет, и на дисплее появится текущее время:

- по истечении заданного времени включается звуковой сигнал, который можно отключить при помощи любой кнопки (кроме кнопок и): символ гаснет.

! Таймер не управляет включением или выключением духового шкафа.

Настройка громкости звукового сигнала
После осуществления и подтверждения регуляции часов при помощи кнопки можно отрегулировать громкость звукового сигнала.

Программирование продолжительности приготовления с задержкой начала.

Прежде всего необходимо выбрать нужную программу приготовления и соответствующую температуру при помощи рукояток духового шкафа ПРОГРАММЫ и ТЕРМОСТАТ.

На данном этапе можно запрограммировать продолжительность приготовления:

- нажмите кнопку ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
- в течение 4 секунд введите нужную продолжительность приготовления при помощи кнопок и . Если, например, планируется приготовление в течение 30 минут, на дисплее показывается:

- когда вы отпускаете кнопки, через 4 секунды на дисплее появляется текущее время (например, 10.00) с символом и буквой А (АВТОМ.):
Затем запрограммируется время окончания приготовления:

- нажмите кнопку КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- в течение 4 секунд введите нужное время окончания приготовления при помощи кнопок и . Если, например, требуется завершить приготовление в 13.00, на дисплее показывается:



- когда вы отпускаете кнопки, через 4 секунды на дисплее появляется текущее время (например, 10.00) с буквой А (АВТОМ.):

* Имеется только в некоторых моделях





Согласно приведенному примеру духовой шкаф автоматически включится в 12.30 и отключится через 30 минут, в 13.00.

Программирование продолжительности приготовления с мгновенным началом.



Следуйте вышеописанной последовательности программирования продолжительности приготовления (пункты 1 – 3).

! Включенная буква А напоминает о заданной продолжительности и окончании приготовления в автоматическом режиме. Для возвращения в ручной режим духового шкафа после каждого автоматического приготовления нажмите одновременно кнопки ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  и КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ .



! Символ  остается включенным на протяжении всего приготовления

Вы всегда можете проверить заданную продолжительность при помощи кнопки ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  и время окончания приготовления при помощи кнопки ПРИГОТОВЛЕНИЯ . По окончании приготовления включается звуковой сигнал. Для отключения сигнала нажмите любую кнопку кроме кнопок  и .

Отмена запрограммированного приготовления

Одновременно нажмите кнопки ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  и КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ .

Изменение или отмена заданных параметров

Вы всегда можете изменить заданные значения при помощи соответствующей кнопки (ТАЙМЕР, ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЛИ КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ) и кнопки  или же .

При отмене заданной продолжительности приготовления автоматически отменяется также время окончания приготовления и наоборот. В случае запрограммированного приготовления изделие не допускает ввод времени окончания приготовления раньше заданного времени начала приготовления, установленные самим изделием.

Мы заботимся о своих покупателях и стараемся сделать сервисное обслуживание наиболее качественным. Мы постоянно совершенствуем наши продукты, чтобы сделать Ваше общение с техникой простым и приятным.

Уход за техникой

Продлите срок эксплуатации и снизьте вероятность поломки техники.

Воспользуйтесь профессиональными средствами для ухода за техникой от Indesit Professional для наиболее простого, эффективного и легкого ухода за Вашей бытовой техникой.

Продукты Indesit Professional производятся в Италии с соблюдением высоких европейских стандартов в области качества, экологии и безопасности использования и созданы с учетом многолетнего опыта производителя техники. Узнайте подробнее на сайте www.indesit.com в разделе «Сервис» и спрашивайте в магазинах Вашего города.

Авторизованные сервисные центры

Чтобы быть ближе к нашим потребителям, мы создали широкую сервисную сеть, особенностью которой является высокая подготовка, профессионализм и честность сервисных мастеров. На сегодняшний день она насчитывает около 350 сервисных центров на территории России и СНГ.

Их контакты Вы можете найти в сервисном сертификате и на сайте www.indesit.com в разделе «Сервис».

Если вам надо обратиться в сервисный центр:

Внимание! При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.

Другую полезную информацию и новости Вы можете найти на сайте www.indesit.com в разделе «Сервис».

Таблица приготовления в духовом шкафу

RU

Позиция рукоятки выбора функций духовки	Блюдо	Вес, кг	Уровень противня снизу	Время предварительного разогрева духовки, мин	Позиция рукоятки термостата, С°	Время приготовления, мин	
1. Статичная духовка	Утка	1	3	15	200	65-75	
	Жаркое из говядины	1	3	15	200	70-75	
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80	
	Бисквиты	-	3	15	180	15-20	
	Торты	1	3	15	180	30-35	
2. Кондитерская духовка	Кексы	0,5	3	15	180	20-30	
	Торты	1	2/3	15	180	45-50	
	Сливовый пирог	-	3	15	180	40-50	
	Воздушный пирог (бисквит)	-	3	15	160	25-30	
3. Пицца	Пицца	0,5	3	15	220	15-20	
	Жаркое из говядины	1	2	10	220	25-30	
	Курица	1	2/3	10	180	60-70	
4. Вентилируемая духовка	Пицца (на 2-х уровнях)	1	2-4	15	230	15-20	
	Лазанья	1,8	3	10	180	30-35	
	Запеченная лапша на решетке	1	3	10	180	20-30	
	Запеченная лапша	1,5	3	10	180	20-30	
	Баранина	1,5	2	10	180	40-45	
	Курица с картофелем	1	2-4	15	200	60-70	
	Скумбрия	1	2	10	180	30	
	Морской лещ	1,5	2	10	180	55-60	
	Сливовый пирог	1	3	10	160	40-50	
	Слойки с кремом (на 2-х уровнях)	0,5	2-4	10	190	20-25	
	Бисквиты (на 2-х уровнях)	0,5	2-4	10	180	10-15	
	Воздушный пирог (бисквит) (на 2-х уровнях)	1	2-4	10	165	20-25	
	Запеченная лапша на решетке (на 2-х уровнях)	2,5	2-4	15	200	35-40	
	5. Гриль	Морская камбала и кальмары	1	4	5	Max	8
Шашлык из кальмаров и креветок		1	4	5	Max	4	
Филе трески		1	4	5	Max	10	
Запеченные овощи		1	3-4	5	Max	8-10	
6. Двойной гриль	Бифштексы из телятины	1	4	5	Max	15-20	
	Котлеты	1,5	4	5	Max	20	
	Гамбургеры	1	3	5	Max	7	
	Запеченные бутерброды	4 шт.	4	5	Max	5	
	Блюда на вертеле						
	Телятина	1,0	-	5	Max	70-80	
Курица	2,0	-	5	Max	70-80		
7. Вентилируемый двойной гриль	Курица-гриль	1,5	2	5	200	55-60	
	Каракатица	1,5	2	5	200	30-35	
	Курица (на вертеле) + картофель (на поддоне для сбора жира)	1,5	-	5	200	70-75	
		-	2	5	200	70-75	
	Блюда на вертеле						
	Телятина	1,5	-	5	200	70-80	
	Курица	1,5	-	5	200	70-80	
	Баранина	1,5	-	5	200	70-80	
Низ духовки	Доведение до готовности						
ВЕНТИЛЯЦИИ СНИЗУ	лещ	0,5	3	18'	170-180	25-35	
	Филе трески	0,5	3	16'	160-170	15-20	
	Морской окунь в фольге	0,5	3	24'	200-210	35-45	
	Овощные смеси (типа рататуй)	0,8 - 1,0	3	21'	190-200	50-60	
	Хорошо приготовленные овощи	1,5 - 2,0	3	20'	180-190	55-60	

Примечание: время приготовления является приблизительным и может изменяться по Вашему усмотрению. При использовании режимов гриля на нижний уровень духовки поместите поддон для сбора жира.

Использование стеклокерамической рабочей поверхности

RU

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

Включение и выключение зон нагрева

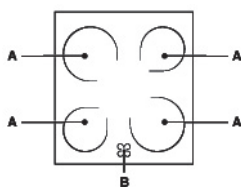
Чтобы включить зону нагрева, поверните соответствующую рукоятку по часовой стрелке.

Для выключения зоны нагрева поверните рукоятку против часовой стрелки до позиции «0».

Индикатор электроконфорок загорается при включения хотя бы одной из зон нагрева.

Использование зон нагрева

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



А. Зона нагрева.

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

Зоны нагрева

с радиальными нагревательными элементами

Эти зоны подобны газовым горелкам: легки в управлении и быстро достигают установленной температуры, позволяя пользователю контролировать уровень их мощности.

Вращайте соответствующую рукоятку по часовой стрелке к позициям от 1 до 6.

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

Практические советы по использованию рабочей поверхности

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



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



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

Электрические конфорки

Рукоятку управления конфоркой можно вращать по или против часовой стрелки, устанавливая в одну из 6 позиций:

Позиция рукоятки	Обычная или быстрая конфорка
0	Выключено
1	Слабый нагрев
2-5	Средний нагрев
6	Сильный нагрев

При установке рукоятки управления электроконфоркой в любую позицию, кроме «Выкл.», будет гореть соответствующий индикатор.

Предупреждения и рекомендации

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

Основные правила безопасности

- Стеклокерамическая рабочая поверхность плиты достаточно устойчива к механическим воздействиям, тем не менее она может треснуть (или разбиться) при ударе острым предметом. В этом случае немедленно отсоедините оборудование от электросети и обратитесь в Авторизованный сервисный центр.
- Оборудование разработано для бытового использования в домашних условиях и не предназначено для применения на предприятиях промышленности и торговли.
- Оборудование не должно устанавливаться на открытом воздухе (даже под навесом). Чрезвычайно опасно оставлять оборудование под воздействием дождя / грозы.
- Не касайтесь оборудования, если ваши ноги / руки мокрые; не пользуйтесь оборудованием, когда Вы босиком.
- **Оборудование должно использоваться только взрослыми лицами для приготовления пищи и в соответствии с инструкциями данного руководства. Любое другое использование оборудования (напр., для обогрева помещения) является неправильным и опасным. Производитель не несет ответственности за повреждение оборудования в результате его неправильного, нецелевого использования.**
- Инструкции руководства относятся к оборудованию класса 1 (свободная установка) или класса 2 подкласса 1 (установка между двумя шкафами).
- Во время работы оборудования нагревательные элементы и некоторые части дверцы духовки сильно нагреваются. Не прикасайтесь к ним и держите детей на безопасном расстоянии.
- Удостоверьтесь, что питающие кабели других электроприборов не соприкасаются с горячими частями оборудования.
- Не перегораживайте отверстия, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Пользуйтесь кухонными рукавицами / прихватками, помещая и вынимая посуду из духовки.
- Не используйте воспламеняющиеся жидкости (спирт, бензин и т.п.) рядом с включенным оборудованием.
- Не помещайте в духовку или ее отделение для хранения горючие материалы: случайное включение оборудования может привести к возгоранию.
- Всегда проверяйте, что рукоятки управления находятся в позиции «●», когда оборудование не используется.
- Отключая оборудование от электросети, не тяните за питающий кабель, чтобы вынуть вилку из розетки: беритесь за вилку.

- Перед любыми работами по чистке и обслуживанию оборудования обязательно отключите его от электросети, вынув вилку из розетки.
- В случае неисправности, ни при каких обстоятельствах не пытайтесь починить оборудование самостоятельно. Ремонт, выполненный неквалифицированными лицами, может безвозвратно повредить оборудование или стать причиной его неправильного функционирования. Обратитесь за помощью в Авторизованный сервисный центр.
- Не кладите тяжелые предметы на открытую дверцу духовки.
- Оборудованием не должны пользоваться лица (включая детей) со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не ознакомленные с инструкциями данного руководства. Использование ими оборудования допускается только под контролем лиц, ответственных за их безопасность или после получения инструкций по работе оборудования.
- Не позволяйте детям играть с оборудованием.
- **ВНИМАНИЕ!** Доступные части оборудования достигают высокой температуры при работе гриля. Не подпускайте детей близко к плите.

Утилизация

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

Экономия энергии и охрана окружающей среды

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

Отключение оборудования

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

! Никогда не используйте для чистки духовки парочистители и аэрозоли.

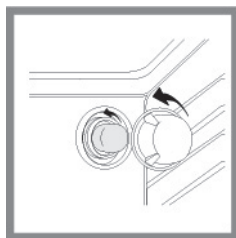
Чистка духовки

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

Проверка уплотнителей

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

Замена лампы освещения



1. Отключите оборудования от электросети, затем снимите стеклянный плафон с патрона лампы (см. *рис.*).

2. Выверните перегоревшую лампу и замените ее лампой с аналогичными характеристиками: напряжение 230 В, мощность – 25 Вт, тип – Е 14.

3. Установите стеклянный плафон на место и снова подключите оборудование к электросети.

Чистка стеклокерамической рабочей поверхности

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

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

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

Чистка поверхности из нержавеющей стали

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

Помощь



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

Сообщите в Авторизованный сервисный центр:

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

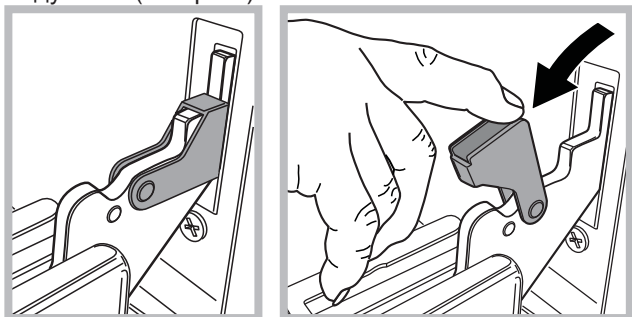
Информация для потребителя

RU

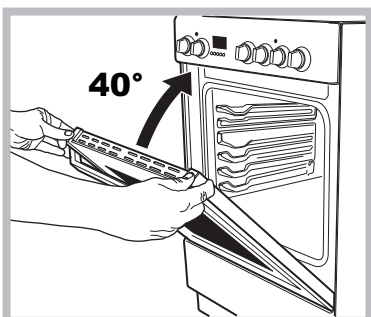
Изделие:	Электрическая плита
Торговая марка:	
Торговый знак изготовителя:	
Модели:	I5VMH6A /RU MVI5V05(X)/RU
Изготовитель:	Indesit Company
Страна-изготовитель:	Польша
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	230 / 400 В 3N ~
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50 Гц
Класс защиты от поражения электрическим током	Класс защиты I
Объем духового шкафа	54 л
Класс энергопотребления (духовой шкаф)	A
Поглощаемая мощность	8500 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 .	
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXXX * XXXXXXXXXX), следующим образом:	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию и комплектацию, не ухудшающие эффективность работы оборудования. Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными. Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин. Изготовитель не несет ответственности за возможные неточности в этой брошюре из-за печати или копирования ошибок.</p>	
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

Съем и обратная установка дверцы духовки:

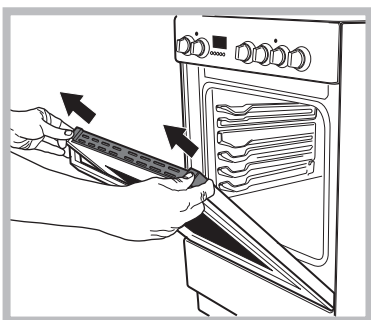
1. Откройте дверцу
2. Полностью отверните назад крюки петель дверцы духовки (см. фото).



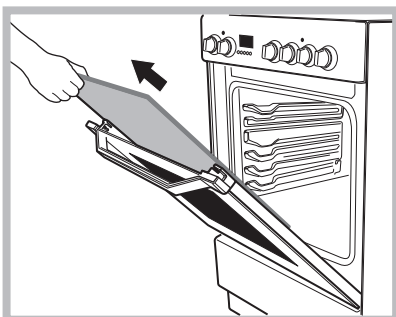
3. Закройте дверцу до упора крюка (дверца останется открытой примерно на 40°) (см. фото)



4. Нажмите на две кнопки в верхнем профиле и снимите профиль (см. фото)



5. Выньте стекло и вымойте его, как описано в главе: "Техническое обслуживание и уход".

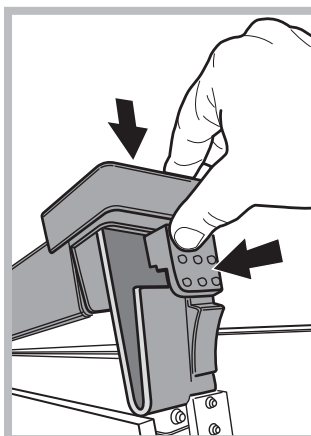


6. Установка стекла на место.

ВНИМАНИЕ! Запрещается использовать духовой шкаф при снятом внутреннем стекле дверцы.

ВНИМАНИЕ! При установке внутреннего стекла дверцы духового шкафа на место необходимо разместить его таким образом, чтобы текст на панели был легко читаемым и не перевернутым.

7. Установите на место профиль. Если деталь установлена правильно, раздается щелчок.
8. Полностью откройте дверцу.
9. Закройте скобы (см. фото)



10. На данном этапе можно полностью закрыть дверцу и пользоваться духовкой.

Чистка плиты с использованием пара:

Использование этого режима очистки рекомендуется после приготовления жирных продуктов (жаркое, мясо).

Эта процедура очистки может предусматривать процесс удаления грязи со стенок плиты путем генерирования пара внутри полости плиты. Таким образом, будет проще осуществлять очистку непосредственно полости плиты.

Важно! Перед началом процесса очистки паром:

- удалите остатки пищи / жира со дна полости плиты;
- снимите дополнительные приспособления (решетки и кастрюли).

После выполнения вышеуказанных операций мы рекомендуем следующее:

1 – Налейте в глубокий контейнер плиты 300 мл воды; поместите его на первый уровень от нижней части. В моделях без глубокого контейнера используйте стандартную хлебопекарную форму плиты и поместите ее на первый уровень от нижней части.

- 2 – Выберите функцию **Кондитерская духовка** и установите температуру 100°C;
- 3 – Включите плиту на 15 минут;
- 4 – Выключите плиту;
- 5 – Когда плита будет охлаждена, откройте дверцу и завершите очистку водой и влажной тканью.
- 6 – Удалите любые остатки воды из полости после завершения процесса очистки.

Если процедура паровой очистки выполняется после приготовления пищи (особенно жирных продуктов), либо когда плита очень загрязнена, следует завершить процесс очистки традиционным способом, описанным в предыдущем абзаце.

! Все процедуры очистки необходимо осуществлять после охлаждения плиты!