

# КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО



## БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ INDESIT

Для получения более полной технической поддержки зарегистрируйте ваш прибор на [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)

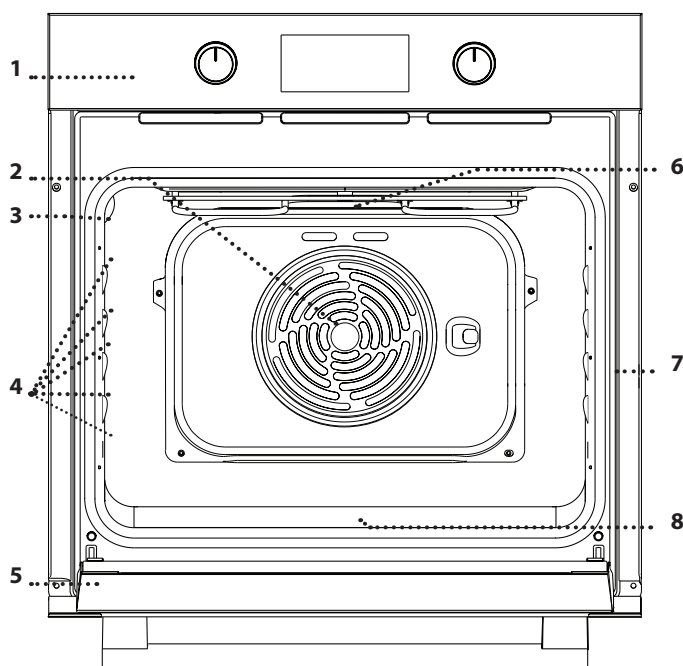


Вы также можете загрузить инструкцию по безопасности и руководство "Использование и уход" с нашего сайта [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu), следуя указаниям, приведенным на обратной стороне этого буклета.



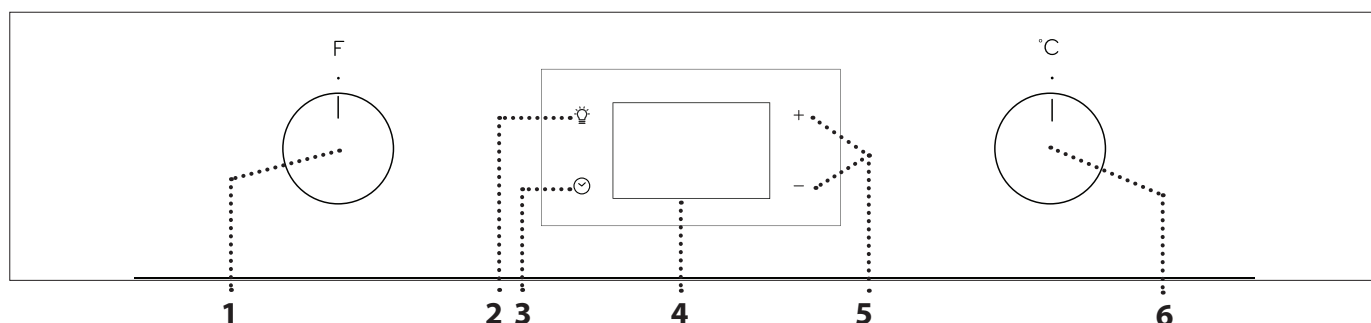
**Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите руководство "Здоровье и безопасность".**

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Вентилятор
3. Лампа
4. Держатели полок (уровень указан на внутренней стенке духовки)
5. Дверца
6. Верхний нагревательный элемент / гриль
7. Паспортная табличка (не снимать)
8. Нижний нагревательный элемент (не виден)

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



### 1. РУЧКА ВЫБОРА

Включение духовки путем выбора режима. Чтобы выключить духовку, поверните в положение **O**.

### 2. СВЕТ

Когда духовка включена, нажмите, чтобы включить или выключить лампочку в духовке.

### 3. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Доступ к настройкам времени приготовления, задержки старта и к таймеру. Отображение времени, когда духовка выключена.

### 4. ДИСПЛЕЙ

### 5. КНОПКИ РЕГУЛИРОВКИ

Изменение настроек времени приготовления.

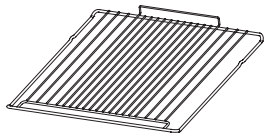
### 6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверните, чтобы выбрать необходимую температуру в ручном режиме. Для режима "Turn & Cook" оставьте ручку на **●**.

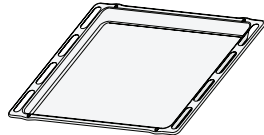
Примечание: Ручки являются утапливаемыми. Чтобы выдвинуть ручку, нажмите на ее центр.

# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

## РЕШЕТКА



## ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



Количество и тип принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели. Дополнительные принадлежности можно приобрести в Сервисном центре.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

• Вставьте решетку на нужный уровень, слегка приподняв ее передний край и опирая задний край на направляющие. Затем сдвиньте ее горизонтально как можно дальше по направляющим.

Другие принадлежности, такие как противень, вставляются и задвигаются в горизонтальном положении по направляющим.

# РЕЖИМЫ

## ОБЫЧНЫЙ

Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.

## ВЫПЕЧ. С ПОДРУМЯН.

Режим для приготовления блюд на не более чем двух уровнях одновременно. Полезный совет: в середине приготовления можно поменять противни местами.

## GRILL

Режим для приготовления на гриле бифштексов, шашлыка, колбасок, овощных запеканок и хлебных тостов. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать вставной противень для сбора сока: разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 200 мл питьевой воды.

## GRATIN

Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Рекомендуется использовать вставной противень для сбора стекающего сока: разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 200 мл питьевой воды.


## НИЖНИЙ НАГРЕВ

Используйте этот режим для подрумянивания нижней стороны блюд. Размещайте продукты на 1-м или 2-м уровне. Этот режим также можно использовать для томления (например, овощей) и тушения мяса. В этом случае используйте 3-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.

## FREASY COOK

В этом режиме работают все нагревательные элементы и вентилятор, что обеспечивает равномерное распределение тепла в духовке. Режиму не требуется предварительный нагрев. Он особенно рекомендован для быстрого приготовления полуфабрикатов (замороженных или частично приготовленных). Наилучшие результаты достигаются при размещении продуктов непосредственно на решетке.

## ВЫПЕЧ. С ПОДРУМЯН. ЭКО



Режим для приготовления жаркого и фаршированного мяса на одном уровне. Деликатная прерывистая циркуляция воздуха предотвращает пересушивание продуктов. Во время приготовления в режиме ЭКО лампа не горит. Ее можно включить нажатием .

## TURN & COOK



Данный режим автоматически выбирает оптимальную температуру и длительность для приготовления широкого спектра блюд, включая мясо, рыбу, макароны, кондитерские изделия и овощи. Включайте режим, когда духовка холодная.


# ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

## 1. УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

При первом включении прибора необходимо установить время: Нажимайте  до тех пор, пока на дисплее не начнут мигать значок  и две цифры часа.



Установите значение часа кнопками + и - и нажмите  для подтверждения. Начнут мигать две цифры минут. Установите значение минут кнопками + и - и нажмите  для подтверждения.

Примечание: Если мигает значок  (например, после длительного отключения электроэнергии), необходимо заново установить время.

## 2. ПРОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ

Новая духовка может являться источником запахов, связанных с процессом производства. Это нормальное явление.

Перед началом приготовления блюд рекомендуется прогреть пустую духовку для удаления возможных остаточных запахов.

Удалите с духовки защитный картон и прозрачную пленку, выньте все принадлежности.

Прогрейте духовку при температуре 250 °C в течение примерно одного часа, используя режим "Конвекционное выпекание". Духовка должна быть пустой.

Задайте правильный режим, следуя инструкциям.

Примечание: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## 1. ВЫБОР РЕЖИМА

Для выбора режима поверните *ручку выбора* на значок необходимого режима: Загорится дисплей, и раздастся звуковой сигнал.




## 2. ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА

### РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ


Для включения выбранного режима установите нужную температуру, повернув *ручку термостата*.



Примечание: Во время приготовления можно изменить режим *ручкой выбора* или отрегулировать температуру *ручкой термостата*.

Режим не запустится, если *ручка термостата* находится на . Можно задать время приготовления, время окончания (только если задано время приготовления) и настроить таймер.

### TURN & COOK

Для запуска режима "Turn & Cook" установите *ручку выбора* на соответствующий значок, оставив *ручку термостата* в положении .

Чтобы закончить приготовление, поверните *ручку выбора* на "0".


Примечание: Можно задать время окончания и настроить таймер.


Для достижения наилучших результатов при

использовании режима "Turn & Cook" придерживайтесь рекомендаций касательно веса продуктов, представленных в следующей таблице.

| Приготавливаемое блюдо | Рецепт                                    | Вес (кг)  |
|------------------------|---|-----------|
| Мясо                   | Жаркое из телятины, ростбиф с кровью      | 0,6 - 0,7 |
|                        | Цыпленок / Нога ягненка кусочками         | 1,0 - 1,2 |
| Рыба                   | Филе лосося / Запеченная рыба (целиком)   | 0,9 - 1,0 |
|                        | Рыба в фольге                             | 0,8 - 1,0 |
| Овощи                  | Фаршированные овощи                       | 1,8 - 2,5 |
|                        | Овощной пирог                             | 1,5 - 2,5 |
| Пироги                 | Киш лорен / флан                          | 1,0 - 1,5 |
| Макароны               | Лазанья / Тимбале из макарон или риса     | 1,5 - 2,0 |
| Выпечка                | Пирог из дрожжевого теста / Кекс с изюмом | 0,9 - 1,2 |
|                        | Печенье яблоки                            | 1,0 - 1,5 |
| Хлеб                   | Буханка хлеба                             | 0,5 - 0,6 |
|                        | Багеты                                    | 0,5 - 0,8 |

## 3. ПРОГРЕВ

При включении режима раздается звуковой сигнал, а мигающий на дисплее значок  указывает на включение прогрева.

По завершении прогрева звуковой сигнал и постоянно горящий на дисплее значок  указывают, что духовка разогрелась до необходимой температуры: Поместите в духовку блюдо и начните приготовление.

Примечание: Помещение продуктов в духовку до

завершения прогрева может ухудшить кулинарный результат.

## . ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перед программированием приготовления необходимо выбрать режим.

### ДЛИТЕЛЬНОСТЬ

Нажимайте ☺, пока на дисплее не начнут мигать значок ⌚ и "00:00".



Установите время приготовления кнопками + или - и нажмите ☺ для подтверждения.

Включите режим, повернув *ручку термостата* на необходимую температуру. Раздастся звуковой сигнал, и на дисплее будет указано, что приготовление закончено.

Примечания: Для удаления заданного времени приготовления нажимайте ☺ до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать ⌚, затем с помощью - сбросьте значение времени приготовления до "00:00". Это время приготовления включает в себя прогрев.

### ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ/ ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

После задания времени приготовления, включение режима можно отложить путем программирования времени окончания: Нажимайте ☺, пока на дисплее не начнут мигать значок ⌚ и текущее время.



Установите время окончания кнопками + или - и нажмите ☺ для подтверждения.

Включите режим, повернув *ручку термостата* на необходимую температуру. Режим будет приостановлен и продолжен автоматически по истечении времени, рассчитанного с учетом заданного вами времени.

Примечания: Для отмены настройки выключите духовку, повернув *ручку выбора* в положение 0.

### ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Раздастся звуковой сигнал, и на дисплее будет указано, что работа режима завершена.



Поверните *ручку выбора*, чтобы выбрать другой режим, или поверните ее в положение 0, чтобы выключить духовку.

Примечание: Если таймер активен, на дисплее будут поочередно появляться надпись "END" и оставшееся время.

## . УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

Эта функция не прерывает и не запускает процесс приготовления: она лишь позволяет использовать дисплей в качестве таймера, когда включен какой-либо режим или когда духовка выключена. Нажимайте ☺, пока на дисплее не начнут мигать значок ⌚ и "00:00".



Установите необходимое время кнопками + и - и нажмите ☺ для подтверждения.

В момент окончания обратного отсчета прозвучит звуковой сигнал.

Примечания: Для отключения таймера нажимайте ☺, пока не начнет мигать значок ⌚, затем с помощью - сбросьте время до "00:00".

## ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

| РЕЦЕПТ  | РЕЖИМ | ПРОГРЕВ | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ (МИН) | УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ |
|---|-------|---------|------------------|-------------------------|--------------------------|
| <b>Пироги из дрожжевого теста</b>                                       |       | Да      | 160 - 180        | 30 - 90                 | 2/3<br>                  |
|   |       | Да      | 160 - 180        | 30 - 90 ***             | 4 1<br>                  |
| <b>Пирог с начинкой</b><br>(творожный пирог, штрудель, фруктовый пирог) |       | Да      | 160 - 200        | 35 - 90                 | 2<br>                    |
|   |       | Да      | 160 - 200        | 35 - 90 ***             | 4 2<br>                  |
| <b>Печенье/пирожные</b>   |       | Да      | 170-180          | 15 - 45                 | 3<br>                    |
|   |       | Да      | 160 - 180        | 20 - 45 ***             | 4 2<br>                  |
| <b>Пирожные из заварного теста</b>                                      |       | Да      | 180 - 200        | 30 - 40                 | 3<br>                    |
|   |       | Да      | 180 - 190        | 35 - 45 ***             | 4 2<br>                  |
| <b>Безе</b>   |       | Да      | 90               | 150-200                 | 3<br>                    |
|   |       | Да      | 90               | 140-200                 | 4 2<br>                  |
| <b>Хлеб / пицца / фокачча</b>   |       | Да      | 190 - 250        | 15 - 50                 | 2<br>                    |
|   |       | Да      | 190 - 250        | 25 - 50 ***             | 4 2<br>                  |
| <b>Замороженная пицца</b>   |       | Да      | 250              | 10 - 15                 | 3<br>                    |
|   |       | Да      | 250              | 10 - 20 ***             | 4 2<br>                  |
| <b>Пироги</b><br>(овощной пирог, киш)                                   |       | Да      | 175 - 200        | 45 - 60                 | 3<br>                    |
|   |       | Да      | 175 - 190        | 45 - 60 ***             | 4 2<br>                  |
| <b>Волованы / печенье из слоеного теста</b>                             |       | Да      | 190 - 200        | 20 - 30                 | 3<br>                    |
|   |       | Да      | 180 - 190        | 15 - 40 ***             | 4 2<br>                  |
| <b>Лазанья / паста / каннелони / фланы</b>                              |       | Да      | 190 - 200        | 45 - 65                 | 2<br>                    |
| <b>Баранина / телятина / говядина / свинина 1 кг</b>                    |       | Да      | 190 - 200        | 80 - 110                | 3<br>                    |
| <b>Курица/кролик/утка 1 кг</b>  |       | Да      | 200 - 230        | 50 - 100                | 2<br>                    |
| <b>Индейка / гусь 3 кг</b>  |       | -       | 190 - 200        | 100 - 160               | 2<br>                    |
| <b>Запеченная рыба / в фольге 0,5 кг</b><br>(филе, целиком)             |       | Да      | 170 - 190        | 30 - 45                 | 2<br>                    |

|                |         |  |  |                    |                                  |
|----------------|---------|--|--|--------------------|----------------------------------|
| РЕЖИМЫ         |         |  |  |                    |                                  |
|                | Обычный | Grill                                      | Gratin                                     | Выпеч. с подумян   | ПодрумяниваниеЭко                |
| ПРИНАДЛЕЖНОСТИ |         |  |  |                    |                                  |
|                | Решетка | Противень или форма для выпечки на решетке | Форма для выпечки или противень на решетке | Вставной противень | Вставной противень с 200 мл воды |

| РЕЦЕПТ   | РЕЖИМ | ПРОГРЕВ | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ (МИН) | УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ |
|--|-------|---------|------------------|-------------------------|--------------------------|
| <b>Фарширов. овощи</b><br>(томаты, цуккини, баклажаны) |       | Да      | 180 - 200        | 50 - 70                 | 2<br>                    |
| <b>Хлебные тосты</b>                                   |       | 5'      | 250              | 2 - 6                   | 5<br>                    |
| <b>Рыбное филе / стейки</b>                            |       | -       | 230 - 250        | 15 - 30 *               | 4 3<br>                  |
| <b>Колбаски/шашлык/ребрышки/рубленые котлеты</b>       |       | -       | 250              | 15 - 30 *               | 5 4<br>                  |
| <b>Жареный цыпленок</b> 1–1,3 кг                       |       | Да      | 200 - 220        | 55 - 70 **              | 2 1<br>                  |
| <b>Ростбиф с кровью</b> 1 кг                           |       | Да      | 200 - 210        | 35 - 50 **              | 3<br>                    |
| <b>Ножка ягненка/рулька</b>                            |       | Да      | 200 - 210        | 60 - 90 **              | 3<br>                    |
| <b>Печеный картофель</b>                               |       | Да      | 200 - 210        | 35 - 55 **              | 3<br>                    |
| <b>Овощная запеканка</b>                               |       | -       | 200 - 210        | 25 - 55                 | 3<br>                    |
| <b>Лазанья и мясо</b>                                  |       | Да      | 200              | 50 - 100 ****           | 4 1<br>                  |
| <b>Мясо и картофель</b>                                |       | Да      | 190 - 200        | 45 - 100 ****           | 4 1<br>                  |
| <b>Рыба и овощи</b>                                    |       | Да      | 180              | 30 - 50 ****            | 4 2<br>                  |
| <b>Жаркое/фаршированное мясо</b>                       |       | -       | 170 - 180        | 100 - 150               | 2<br>                    |

\* Переверните продукт в середине процесса приготовления.

\*\* Переверните продукт по истечении двух третей от общего времени приготовления (если необходимо).

\*\*\* Поменяйте местами уровни в середине процесса приготовления.

\*\*\*\* Время указано приблизительно: блюдо можно вынуть из духовки позже или раньше в зависимости от ваших личных предпочтений. Поменяйте местами уровни по истечении двух третей от общего времени приготовления (если необходимо).

Таблица протестированных рецептов для сертификационных органов согласно стандарту IEC 60350-1 содержится в руководстве "Использование и уход", доступном на [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu).

|                |         |  |  |                    |                                  |
|----------------|---------|--|--|--------------------|----------------------------------|
| РЕЖИМЫ         |         |  |  |                    |                                  |
|                | Обычный | Grill                                      | Gratin                                     | Выпеч. с подумян   | ПодрумяниваниеЭко                |
| ПРИНАДЛЕЖНОСТИ |         |  |  |                    |                                  |
|                | Решетка | Противень или форма для выпечки на решетке | Форма для выпечки или противень на решетке | Вставной противень | Вставной противень с 200 мл воды |

# ЧИСТКА И УХОД

**Не используйте парочистители.**

**Используйте защитные перчатки.**

**Необходимые операции выполняйте, только когда духовка холодная.**

**Отключите прибор от электросети.**


**Не используйте абразивные губки, стальные мочалки, агрессивные и абразивные моющие средства, так как они могут повредить поверхности прибора.**

## ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

Протирайте поверхности прибора влажной салфеткой из микроволокна. При сильном загрязнении добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным pH. Протрите поверхности насухо сухой тканью. Не пользуйтесь агрессивными или абразивными моющими средствами. При случайном попадании таких средств на поверхность прибора немедленно протрите его влажной салфеткой из микроволокна.

## ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

• После каждого использования дайте духовке остыть и очистите ее (желательно пока она еще теплая) от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи. Для удаления конденсата, возникающего при приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги, дождитесь полного охлаждения духовки и протрите ее салфеткой или губкой.

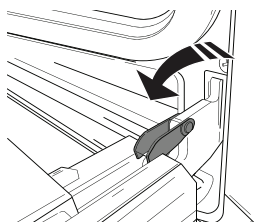
- Чтобы облегчить очистку стекла, дверцу можно легко снять и установить на место www
- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить вниз для удобства чистки верхней панели духовки. Вытяните нагревательный элемент из гнезда, а затем опустите его вниз. Чтобы вернуть нагревательный элемент в рабочее положение, поднимите и немного вытяните его на себя, а затем вставьте планку крепления в соответствующее гнездо.

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными перчатками. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

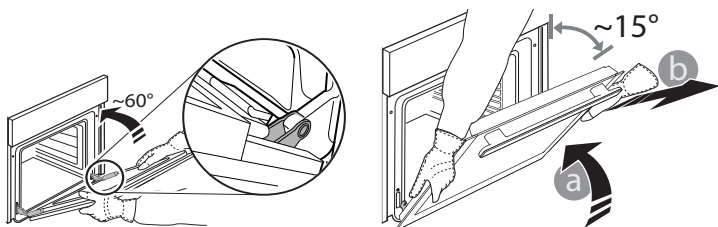
## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

**1.** Для снятия дверцы полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки.



**2.** Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку).

Снимите дверцу: для этого продолжайте ее прикрывать и одновременно потяните вверх (a), пока она не выйдет из пазов (b).



Положите дверцу на мягкую поверхность.

**3.** Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

**4.** Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее.

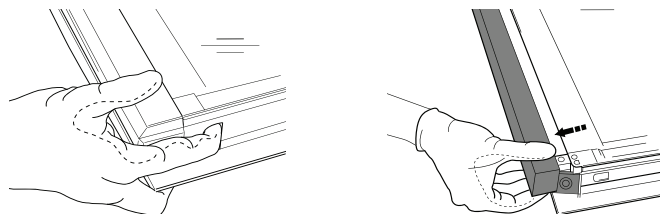
Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.

**5.** Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если нет,

повторите приведенные выше шаги.

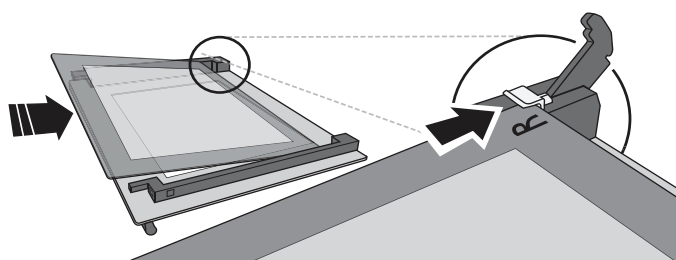
## CLICK & CLEAN - ОЧИСТКА СТЕКЛА

**1.** Когда дверца снята и лежит на мягкой поверхности ручкой вниз, одновременно нажмите два фиксатора и снимите верхний край дверцы, потянув его к себе.



**2.** Поднимите внутреннее стекло, крепко удерживая его обеими руками, затем снимите и положите на мягкую поверхность.

**3.** Внутреннее стекло установлено правильно, если в левом углу видна буква "R", а прозрачная поверхность (без принта) смотрит вверх. Сначала вставьте в пазы длинную сторону стекла с буквой "R", затем опустите его в предусмотренное положение.



**4.** Зафиксируйте верхний край: Щелчок означает правильную установку. Перед установкой дверцы проверьте целостность уплотнения.

# ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

| Неисправность  | Возможная причина   | Способ устранения  |
|--|---|--|
| Духовка не работает.   | Отсутствует напряжение в сети.<br>Прибор отсоединен от электросети. | Проверьте наличие напряжения в сети.<br>Убедитесь, что печь включена в сеть.<br>Выключите и снова включите печь и проверьте, не прекратились ли неполадки. |
| На дисплее отображается буква "F", за которой следует некоторое число. | Программная ошибка.   | Обратитесь в центр послепродажного обслуживания и сообщите им букву или число, которое стоит после буквы "F".  |

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)


### КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В таблице указаны наилучшие режимы, принадлежности и уровни для приготовления различных типов продуктов. Указанная продолжительность приготовления отсчитывается от момента помещения блюда в духовку. Время предварительного нагрева (если он предусмотрен) не учитывается. Значения температуры и длительности приготовления являются ориентировочными и зависят от количества продукта и используемых принадлежностей. Начинайте с самых низких рекомендованных настроек, и, если блюдо окажется не готовым, переходите к более высоким настройкам. Используйте входящие в комплект принадлежности, отдавайте предпочтение формам для выпечки и противням из темного металла. Вы также можете использовать посуду из жаропрочного стекла или керамики. При этом учитывайте, что продолжительность приготовления в ней немного увеличивается.


### ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД

Режим "Конвекционное выпекание" позволяет готовить различные продукты (например, рыбу и овощи) на нескольких уровнях одновременно. Поменяйте местами уровни по истечении двух третей от общего времени приготовления (если необходимо). Выньте из духовки блюда с меньшим временем приготовления и оставьте блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

### ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

 Полный перечень технических характеристик изделия, включающий показатели энергоэффективности, доступен на сайте [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)

### СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА "ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД"

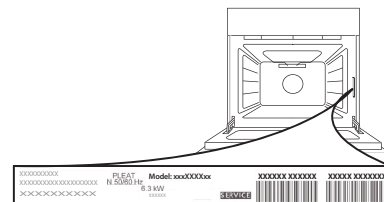
>  Загрузите руководство "Использование и уход" с нашего сайта [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) (используйте этот QR-код), указав коммерческий код изделия.



> Руководство можно также получить, обратившись в наш Сервисный центр.

### ОБРАЩЕНИЕ В СЕРВИС

Контактная информация представлена в гарантийном буклете. При обращении в наш Сервисный центр, сообщите коды, указанные на паспортной табличке изделия.



400010900898

Напечатано в Италии

