

КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО



БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ INDESIT

Для получения более полной технической поддержки зарегистрируйте ваш прибор на www.indesit.com/register

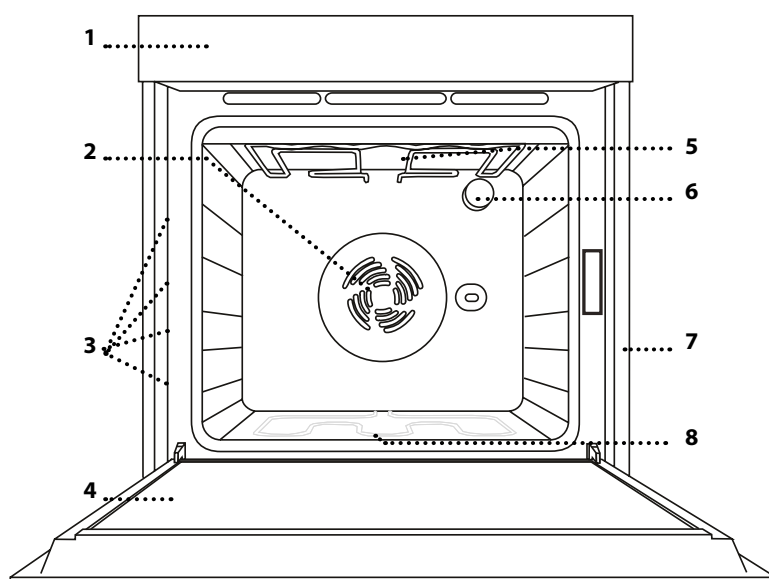


Вы также можете загрузить инструкцию по безопасности и руководство "Использование и уход" с нашего сайта docs.indesit.eu, следуя указаниям, приведенным на обратной стороне этого буклета.



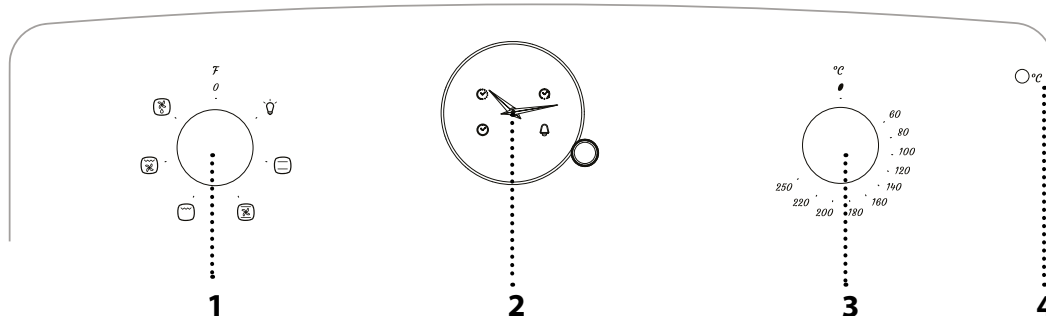
Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите руководство "Здоровье и безопасность".

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



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

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВКИ

1. РУЧКА ВЫБОРА

Включение духовки путем выбора режима. Чтобы выключить духовку, поверните в положение 0.

2. АНАЛОГОВЫЕ ЧАСЫ

3. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

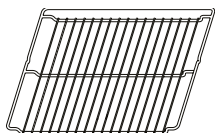
Поверните на необходимую температуру для запуска выбранного режима.

4. ИНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПРОГРЕВ

Горит в процессе нагрева. Гаснет после достижения требуемой температуры.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

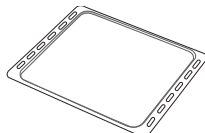
РЕШЕТКА



ПОДДОН



ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



* Только в определенных моделях

Количество и тип принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели. Не входящие в комплект прибора принадлежности можно приобрести отдельно в Сервисном центре.

УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Вставьте решетку горизонтально в держатели, располагая ее так, чтобы приподнятые края были обращены вверх.

Другие принадлежности, такие как поддон и противень, вставляются горизонтально тем же способом, что и решетка.

РЕЖИМЫ



ВЫКЛ.

Выключение духовки.



СВЕТ

Включение освещения духовки



ОБЫЧНЫЙ

Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.



HYDROCLEANING

(Только в определенных моделях)

Пар, образующийся во время низкотемпературной очистки, позволяет легко удалить грязь и остатки пищи. Налейте 200 мл питьевой воды на дно духовки и включите этот режим на 35 мин при температуре 90°C. Запускайте режим, только когда духовка холодная. После завершения режима дайте духовке остыть, подождя 15 мин.



КОНВЕКЦИОННОЕ ВЫПЕКАНИЕ

Для приготовления пирогов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) на одном уровне. Этот режим идеально подходит для приготовления пищи на двух полках. В последнем случае для более равномерного приготовления рекомендуется менять местами приготавливаемые блюда.



GRILL

Режим для приготовления на гриле бифштексов, шашлыка, колбасок, овощных запеканок и хлебных тостов. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать поддон для сбора сока: Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды.



GRATIN

Режим для жарки крупных кусков мяса. Рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего сока. Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды.



РАЗМОРОЗКА

Режим для ускоренного размораживания продуктов.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

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

Чтобы выбрать режим, поверните ручку выбора на значок необходимого режима.

2. ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА

Для включения выбранного режима установите нужную температуру, повернув *ручку термостата*. Чтобы прервать действие режима в любой момент времени, выключите духовку, повернув ручку выбора и ручку термостата на 0 и 0.

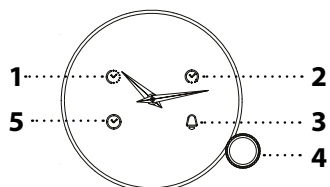
3. ПРОГРЕВ

При включении режима загорается индикатор термостата, сообщающий о начале процесса нагрева.

Индикатор гаснет в момент завершения нагрева, указывая на то, что духовка достигла установленной температуры. Поместите в духовку блюдо и начните приготовление.

Примечание: Помещение продуктов в духовку до завершения прогрева может ухудшить кулинарный результат.

. АНАЛОГОВЫЕ ЧАСЫ



1. Значок времени начала приготовления
2. Значок времени окончания приготовления
3. Значок установки таймера
4. Заводная головка
5. Значок установки часов

. УСТАНОВКА ЧАСОВ

Нажмите заводную головку четыре раза: на дисплее начнет мигать значок ☀. Вращая ручку, установите точное время и подтвердите ввод нажатием заводной головки.

Примечание: Установка часов необходима при первом включении прибора, а также в случае отключения электричества.

. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чтобы задать длительность, необходимо указать время окончания приготовления. После выбора режима и настройки температуры в соответствии с вашими требованиями нажмите заводную головку два раза: на дисплее начнет мигать значок ☀. Вращая заводную головку, установите время окончания, а затем — длительность приготовления. Нажмите заводную головку, чтобы подтвердить настройки и запустить процесс приготовления. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал и на дисплее появится мигающий значок ☀.

Примечание: Наименьшее устанавливаемое время составляет 2 минуты. Чтобы проверить заданное время окончания по ходу приготовления, нажмите заводную головку один раз. Для досрочной отмены настройки нажмите и удерживайте заводную головку 5 секунд: духовка вернется в ручной режим приготовления.

Когда приготовление будет завершено, нажмите и удерживайте заводную головку 5 секунд, чтобы прекратить подачу звукового сигнала. Затем еще раз нажмите заводную головку, чтобы отменить все настройки и вернуться к ручному приготовлению.

. ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

Запуска режима можно отложить на более поздний срок, задав время начала приготовления. После выбора режима и настройки температуры в соответствии с вашими требованиями нажмите заводную головку один раз. На дисплее начнет мигать значок ☀: Установите время начала приготовления, вращая заводную головку, а затем нажмите ее для подтверждения выбора. На дисплее начнет мигать значок ☀: Установите время окончания приготовления, вращая заводную головку, а затем нажмите ее для запуска программы. До момента начала приготовления на дисплее будут гореть оба значка: ☀ и ☀.

. ТАЙМЕР

Когда духовка выключена, аналоговые часы можно использовать как таймер. Для использования данной функции убедитесь, что духовка выключена. Нажмите заводную головку 3 раза: на дисплее начнет мигать значок ⌚. Установите необходимую длительность, вращая заводную головку, а затем нажмите ее для запуска таймера. В момент окончания обратного отсчета раздастся звуковой сигнал.

Примечание: Наименьшее устанавливаемое время составляет 2 минуты. Для досрочного выключения таймера нажмите и удерживайте заводную головку 5 секунд. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите заводную головку один раз.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста		Да	160 - 180	35 - 55	2
		Да	150 - 170	30 - 90 *	3 1
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)		Да	150 - 190	30 - 85	2
		Да	150 - 190	35 - 90 *	3 1
Печенье / тарталетки		Да	170 - 180	15 - 40	3
		Да	150 - 175	20 - 45 *	3 1
Пирожные из заварного теста		Да	180	30 - 40	3
		Да	170 - 190	35 - 45 *	3 1
Безе		Да	90	120 - 130	3
		Да	90	130 - 150 *	3 1
Хлеб, пицца, лепешки		Да	190 - 250	15 - 50	2
		Да	190 - 250	25 - 45 *	3 1
Замороженная пицца		Да	250	10 - 15	2
		Да	250	10 - 20 *	3 1
Соленые пироги (овощной пирог, киш)		Да	175 - 200	40 - 50	2
		Да	180 - 190	40 - 55 *	3 1
Волованы / пироги из слоеного теста		Да	180 - 200	20 - 30	3
		Да	180 - 190	20 - 40 *	3 1
Лазанья / макаронная запеканка / каннелони / фланы		Да	190 - 200	40 - 65	2
Баранина / телятина / говядина / свинина 1 кг		Да	190 - 200	90 - 110	2
Курица / кролик / утка 1 кг		Да	190 - 200	65 - 85	2
Индейка/гусь 3 кг		Да	190 - 200	140 - 180	1 / 2
Запеченная рыба / в фольге (филе, целиком)		Да	180 - 200	40 - 60	2
Фаршированные овощи (томаты, цуккини, баклажаны)		Да	175 - 200	50 - 60	2
Тосты		Да	200	2 - 5	4
Рыба, филе / кусками		Да	200	30 - 40 **	4 3

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Колбаски / шашлык / ребрышки / рубленые котлеты		Да	200	30 - 50 **	4 3  
Жареный цыпленок 1-1,3 кг		-	200	55 - 70 **	2 1  
Ростбиф с кровью 1 кг		-	200	35 - 50 ***	2 
Баранья нога / рулька		-	200	60 - 90 ***	2 
Печеный картофель		-	200	45 - 55 ***	2 
Овощная запеканка		-	200	20 - 30	2 
Лазанья с мясом		Да	200	50 - 100 ****	3 1  
Мясо с картофелем		Да	200	45 - 100 ****	3 1  
Рыба и овощи		Да	180	30 - 50 ****	3 1  

* Поменяйте местами уровни в середине процесса приготовления.

** Переверните продукт в середине процесса приготовления.

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

**** Время указано приблизительно: блюдо можно вынуть из духовки позже или раньше в зависимости от ваших личных предпочтений.

РЕЖИМЫ	 Обычный	 Grill	 Gratin	 Конвекционное выпекание	
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	 Решетка	 Форма для выпечки на решетке	 Поддон / вставной противень или форма для выпечки на решетке	 Поддон / вставной противень	 Поддон с 500 мл воды

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

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. Начинать 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

Используя режим "Конвекционное выпекание", вы можете одновременно готовить на разных полках различные блюда, требующие одинаковую температуру приготовления (например, рыбу и овощи). При необходимости поменяйте уровни на двух третях процесса приготовления. Выньте из духовки блюда с меньшим временем приготовления и оставьте блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

ЧИСТКА И УХОД

Перед началом любых действий по чистке и уходу дайте духовке остыть.

Не используйте пароочистители.

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

Наденьте защитные перчатки.

Отключите духовку от электросети перед выполнением любых действий по обслуживанию.

ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- Протирайте поверхности прибора влажной салфеткой из микрофибры.
- 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 микрофибры.

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, образующегося при приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги, дождитесь полного охлаждения духовки и протрите ее салфеткой или губкой.

- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Для удобства чистки дверцу духовки можно снять.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

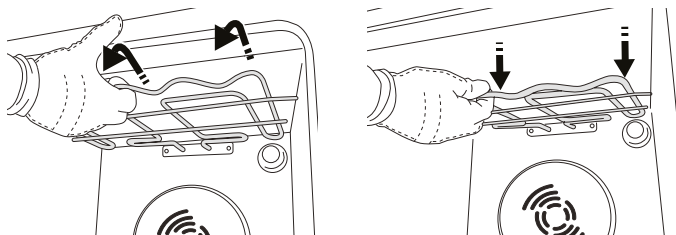
1. Отключите духовку от электросети.
2. Отверните плафон, замените лампу и наверните плафон в исходное положение.
3. Подключите духовку к электросети.

Примечание: Используйте только галогенные лампы 20–40 Вт / 230 В тип G9, T300°C. Лампа, используемая в изделии, предназначена для бытовых приборов и не подходит для освещения помещений (Регламент ЕС 244/2009). Лампы указанного типа можно приобрести в наших Сервисных центрах.

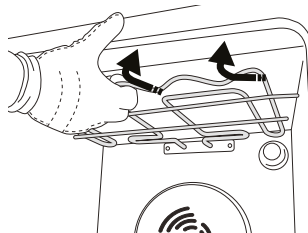
- При установке галогенных ламп не касайтесь их голыми руками, так как отпечатки пальцев могут привести к повреждению лампы. Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.

ОПУСКАНИЕ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ТОЛЬКО в некоторых моделях)

1. Слегка вытяните нагревательный элемент и опустите его.

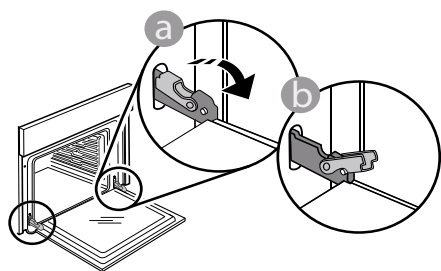


2. Для установки нагревательного элемента на место приподнимите его, слегка потянув на себя; проверьте, чтобы элемент опирался на соответствующие боковые держатели.

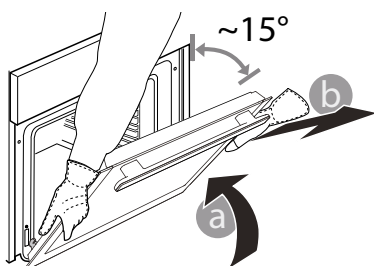


СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

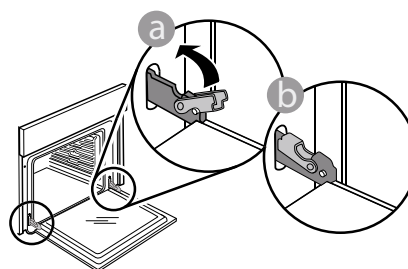
1. Для снятия дверцы полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки.



2. Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. 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.



Слегка надавите на фиксаторы, чтобы убедиться, что они заняли правильное положение.

5. Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если это не так, повторите вышеописанные действия. Неправильно установленная дверца может выйти из строя.

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

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовка не работает.	Отсутствует напряжение в сети. Прибор отсоединен от электросети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовка включена в сеть. Выключите и снова включите духовку и проверьте, не исчезла ли неисправность.

ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

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

СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА “ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД”

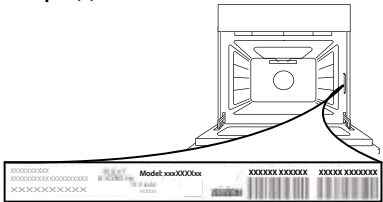
>  [www](http://www.docs.indesit.eu) Загрузите руководство “Использование и уход” с нашего сайта docs.indesit.eu (используйте этот QR-код), указав коммерческий код изделия.



> 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.



400011123807

Напечатано в Италии