

# 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)

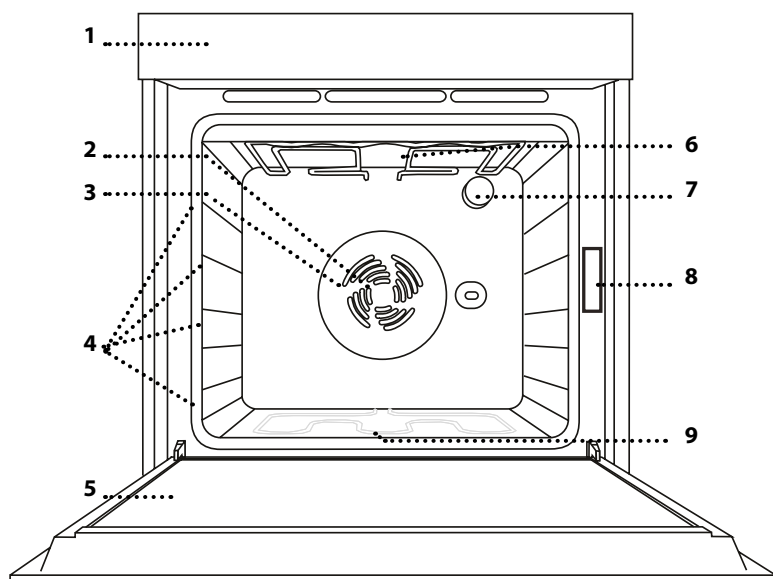


Вы также можете загрузить инструкцию по безопасности и руководство "Использование и уход" с нашего сайта [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu), следуя указаниям, приведенным на обратной стороне этого буклета.



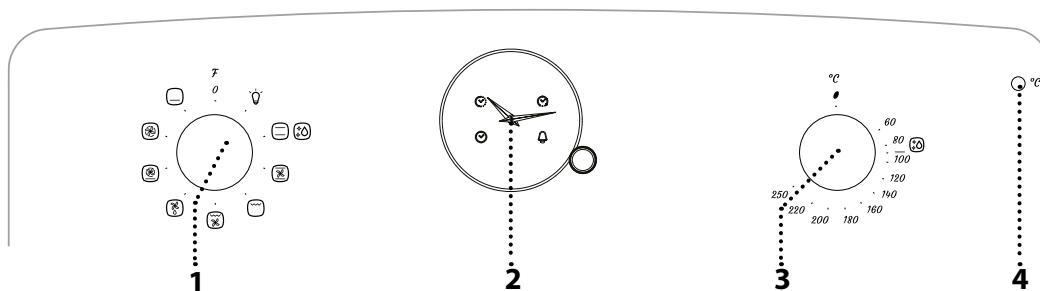
**Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите руководство «Здоровье и безопасность».**

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



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

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



### 1. РУЧКА ВЫБОРА

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

### 2. АНАЛОГОВЫЕ ЧАСЫ

### 3. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

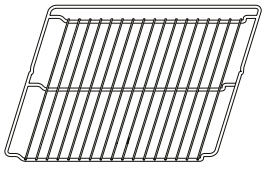
Поверните на необходимую температуру для запуска выбранного режима.

### 4. ИНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПРОГРЕВ

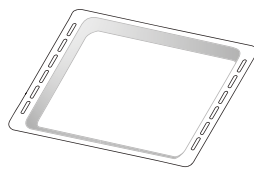
Горит в процессе нагрева. Гаснет после достижения требуемой температуры.

# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

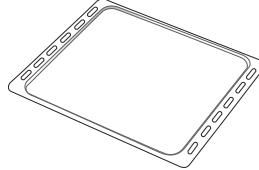
## РЕШЕТКА



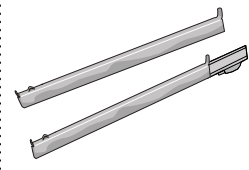
## ПОДДОН\*



## ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ\*



## ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ\*



\* 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.

## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПОЛОК

- Для снятия держателей полок выверните удерживающие винты (при наличии) с обеих сторон, используя монету или инструмент. Поднимите держатель и извлеките нижнюю часть из гнезда. Теперь держатели полок можно вынуть.
- Для установки держателей полок сначала вставьте их в верхнее гнездо. Вдвиньте держатели полок в камеру духовки в приподнятом положении, а затем опустите их так, чтобы они заняли место в нижнем гнезде. Установите на место винты крепления.

# РЕЖИМЫ


 **ВЫКЛ.**  
Выключение духовки.


 **СВЕТ**  
Включение освещения духовки.


 **ОБЫЧНЫЙ**  
Режим для приготовления любых продуктов 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, подождите 15 мин.


 **ВЫПЕЧ. С ПОДРУМЯН.**  
Для приготовления мяса и пирогов с начинкой (сладкой и несладкой) на одном уровне и пиццы на одном или двух уровнях. Данный режим позволяет получить равномерную хрустящую корочку на верхней и нижней поверхности продукта. В случае одновременного использования двух уровней, для достижения более однородных условий при приготовлении, следует поменять местами приготавливаемые блюда по прошествии половины времени приготовления.


 **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.

 **ТУРБОВЕНТИЛЯЦИЯ**  
Используется для приготовления блюд с хрустящим низом и мягким верхом. Идеальный режим для приготовления пирогов с мягкой начинкой на одном уровне без предварительного выпекания основы.

 **MULTILEVEL**  
Режим для приготовления блюд, требующих одинаковой температуры, на двух уровнях одновременно (например, рыбы, овощей, тортов). Этот режим позволяет готовить разные блюда одновременно без переноса запахов.

 **НИЖНИЙ**  
Используйте этот режим в конце приготовления для подрумянивания нижней стороны продукта. Размещайте продукты на 1-м/2-м уровне. Этот режим можно использовать и для медленного приготовления.

# ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

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

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

Удалите с печи защитный картон и прозрачную пленку, выньте из печи 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. ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ

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 ●.

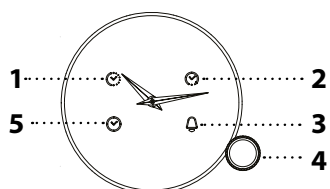
### 3. ПРОГРЕВ

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.

### 4. АНАЛОГОВЫЕ ЧАСЫ



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

### 5. 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.

### 6. 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.

### 7. 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 ☹☹.

### 8. 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
<b>Пироги из дрожжевого теста</b>		Да	160 - 180	35 - 55	2 
		Да	150 - 170	30 - 90	3 1 
<b>Пироги с начинкой</b> (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)		Да	150 - 190	30 - 85	2 
		Да	150 - 190	35 - 90	3 1 
<b>Печенье / тарталетки</b>		Да	170 - 180	15 - 40	3 
		Да	150 - 175	20 - 45	3 1 
<b>Пирожные из заварного теста</b>		Да	180	30 - 40	3 
		Да	170 - 190	35 - 45	3 1 
<b>Безе</b>		Да	90	120 - 130	3 
		Да	90	130 - 150	3 1 
<b>Хлеб, пицца, лепешки</b>		Да	190 - 250	15 - 50	2 
		Да	190 - 250	25 - 50	3 1 
<b>Замороженная пицца</b>		Да	250	10 - 15	2 
		Да	250	10 - 20	3 1 
<b>Несладкая выпечка</b> (пирог с овощной начинкой, лоранский пирог)		Да	175 - 200	40 - 50	2 
		Да	175 - 190	50 - 65	3 1 
<b>Волованы / пироги из слоеного теста</b>		Да	180 - 200	20 - 30	3 
		Да	175 - 200	25 - 45	3 1 
<b>Лазанья / макаронная запеканка / каннелони / фланы</b>		Да	190 - 200	40 - 65	2 
<b>Баранина / телятина / говядина / свинина 1 кг</b>		Да	190 - 200	90 - 110	2 
<b>Курица / кролик / утка 1 кг</b>		Да	190 - 200	65 - 85	2 
<b>Индейка/гусь 3 кг</b>		Да	190 - 200	140 - 180	1 / 2 
<b>Запеченная рыба / в фольге</b> (филе, целиком)		Да	180 - 200	40 - 60	2 
<b>Фаршированные овощи</b> (помидоры, кабачки, баклажаны)		Да	175 - 200	50 - 60	2 
<b>Тосты</b>		Да	200	2 - 5	4 
<b>Рыба, филе / кусками</b>		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 с овощами		Да	175	30 - 50 ***	3 1  

\* 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	 Multilevel	 Подрумянивание
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

В режиме "Multilevel" можно готовить сразу несколько блюд, для которых требуется одинаковая температура приготовления (например: рыбу и овощи) на разных уровнях духовки. 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 печи 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 микроволокна.
- При сильном загрязнении добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным pH. Протрите насухо сухой тканью.
- Не пользуйтесь агрессивными или абразивными чистящими 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, 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

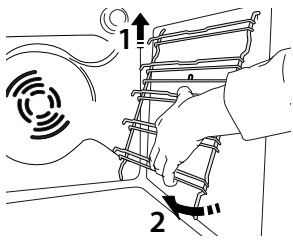
1. Отключите духовку от электросети.
2. Отверните плафон, замените лампу и наверните плафон в исходное положение.
3. Подключите духовку к электросети.

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.

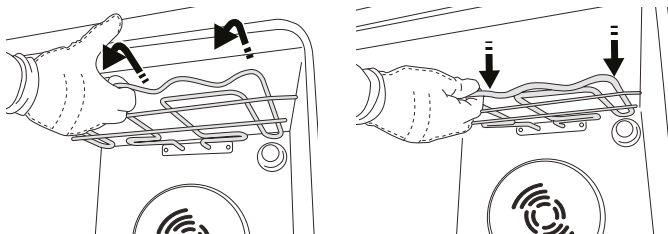
**ОПУСКАНИЕ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА**

(ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

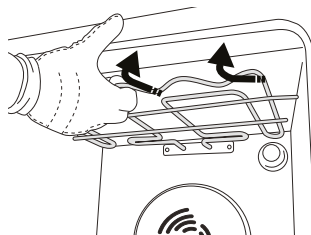
1. Выньте боковые держатели полок.



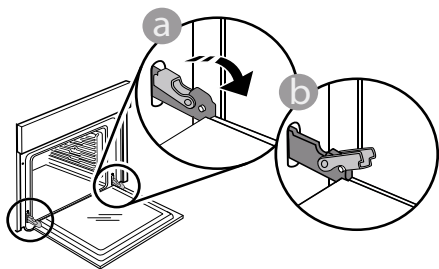
2. Слегка вытяните нагревательный элемент и опустите его.



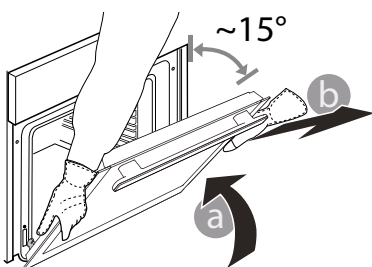
3. Для установки нагревательного элемента на место приподнимите его, слегка потянув на себя; проверьте, чтобы элемент опирался на соответствующие боковые держатели.

**СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ**

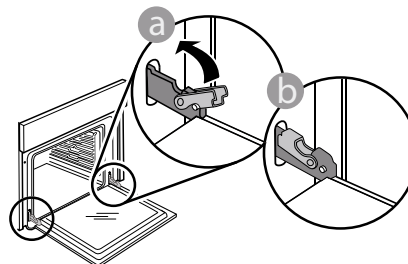
1. Для снятия дверцы полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки.



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.


# 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 [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)

## СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА “ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД”

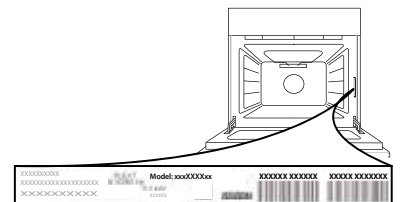
>  [www](http://www) Загрузите руководство “Использование и уход” с нашего сайта [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) (используйте этот QR-код), указав коммерческий код изделия.



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

## ОБРАЩЕНИЕ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

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



400011179112

Напечатано в Италии