

# КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО



## БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ INDESIT

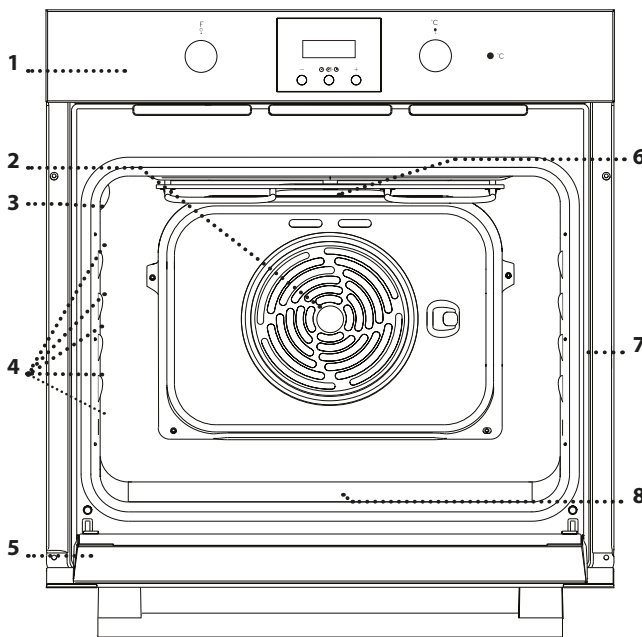
Для получения более полной технической поддержки зарегистрируйте ваш прибор на [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



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.

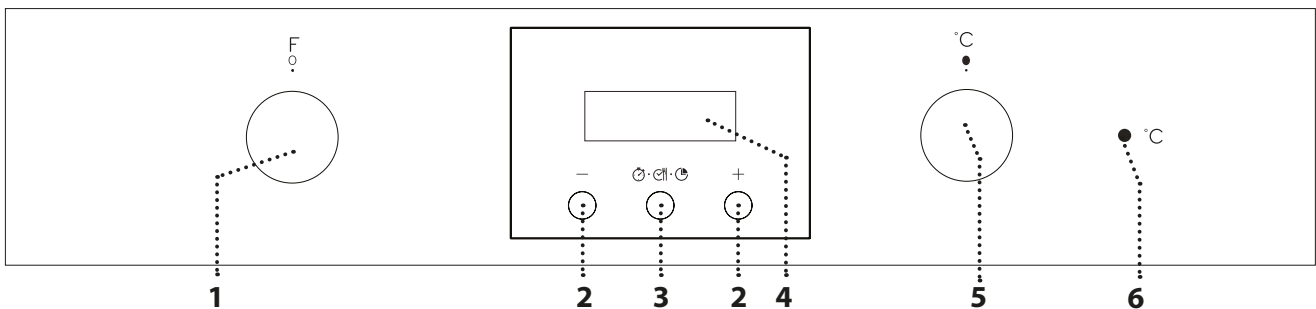
**!** Перед использованием прибора внимательно прочтите руководство "Здоровье и безопасность".

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Вентилятор
3. Лампа
4. Принадлежности - 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 0.

### 2. КНОПКА +/-

Уменьшение или увеличение значения, отображаемого на дисплее.

### 3. КНОПКА ВРЕМЕНИ

Для выбора различных настроек: длительность, время конца готовки, таймер.

### 4. ДИСПЛЕЙ

### 5. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверните для выбора нужной температуры.

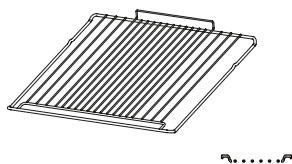
### 6. ИНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПРОГРЕВ

Горит в процессе нагрева. Гаснет после достижения требуемой температуры.

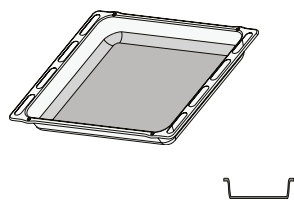
Примечание: Ручки являются утапливаемыми. Чтобы выдвинуть ручку, нажмите на ее центр.



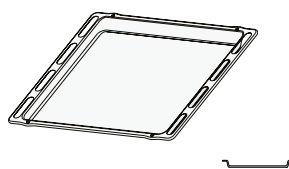
## РЕШЕТКА



## ПОДДОН (ПРИ НАЛИЧИИ)



## 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 по направляющим как можно дальше.

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

## РЕЖИМЫ



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



### ВЫКЛЮЧЕН

Выключение духовки.



### СВЕТ

Включение освещения духовки.



### ОБЫЧНЫЙ

Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне. Рекомендуется пользоваться 2-м уровнем.



### ПОДРУМЯНИВАНИЕ

Режим для выпекания пирогов с сочной начинкой на одном уровне. В данном режиме допускается приготовление блюд и на двух уровнях одновременно. 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 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, цыпленка). Рекомендуется использовать вставной противень для сбора стекающего сока: разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 200 мл питьевой воды.



### РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Ускоренное размораживание продуктов.

# ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

## 1. УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

При первом включении прибора необходимо установить время суток: на дисплее мигает "AUTO" и "0.00".



Чтобы перейти к установке времени суток, нажмите одновременно кнопки — и +: Установите время суток помощью кнопок + и —.

Примечание: Впоследствии для изменения времени суток (например, после длительного нарушения энергоснабжения) время потребуется переустановить, одновременно нажав кнопки — и +.

## 2. НАСТРОЙКА ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Выбрав нужное значение времени, нажмите кнопку времени: На дисплее появится надпись "ton 1".



Выберите нужный звуковой сигнал нажатием кнопки —, затем для подтверждения нажмите кнопку времени.

Примечание: Впоследствии для смены настроек одновременно нажмите кнопки — и + и повторите описанные выше операции.

# 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 ●.

## 3. ПРОГРЕВ

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

Индикатор гаснет в момент завершения прогрева, 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.

## 3. 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 "Подрумянивание". Духовка должна быть пустой. Задайте правильный режим, следуя инструкциям.


Примечание: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## • ПРОГРАММИРОВАНИЕ ГОТОВКИ

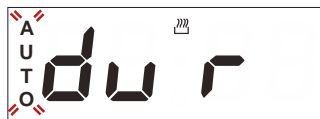
После выбора и активации режима можно задать длительность.


 ДЛИТЕЛЬНОСТЬ

Нажмите кнопку времени и удерживайте не менее 2 секунд: начинает мигать символ .



Еще раз нажмите кнопку времени: на дисплее чередуются DUR и 0.00 при мигающей надписи AUTO.




Задайте длительность, используя кнопки + и —. Через несколько секунд на дисплее появится время суток, а также останутся AUTO и  как подтверждение настройки.



Примечание: Для проверки оставшейся длительности готовки нажмите **кнопку времени** и удерживайте не менее 2 секунд.

Если ее нужно изменить, нажмите эту кнопку еще раз и измените длительность, используя кнопки **+** и **-**.

#### КОНЕЦ ГОТОВКИ

По окончании готовки символ  исчезает, духовка подает звуковой сигнал, а надпись AUTO на дисплее начинает мигать.



Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку.


Поверните ручку выбора режима и *ручку термостата* обратно на **0** и **●**, затем нажмите **кнопку времени** и удерживайте не менее 2 секунд, чтобы выключить духовку.

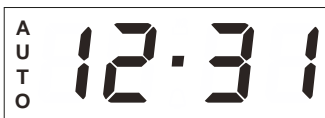
#### ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ КОНЦА ГОТОВКИ/ ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

После выбора длительности нажмите **кнопку времени**: на дисплее будет по очереди мигать END, время конца готовки и AUTO.




Чтобы выбрать нужное время конца готовки, нажимайте кнопку **+**.

Через несколько секунд на дисплее появится время суток, символ  исчезнет, а AUTO останется как подтверждение настройки.




Примечание: Чтобы увидеть и при необходимости изменить время конца готовки, нажмите **кнопку времени** на 2 секунды, а затем еще два раза.

Работа приостановится до появления символа , и духовка автоматически продолжит работу в выбранном режиме готовки по завершении паузы, рассчитанной так, чтобы готовка закончилась в заданное вами время.



#### УСТАНОВКА ТАЙМЕРА


Данная функция не прерывает и не запускает процесс приготовления: она лишь позволяет использовать дисплей в качестве таймера, как при включенной, так и при выключенной духовке.

Для включения таймера нажмите **кнопку времени** и удерживайте не менее 2 секунд: на дисплее начнет мигать символ .

































































Кнопками **+** и **-** задайте нужную длительность: обратный отсчет начнется через несколько секунд.








На дисплее появится время суток и останется символ , подтверждающий, что таймер установлен.

Примечание: Чтобы увидеть и при необходимости изменить обратный отсчет, еще раз нажмите **кнопку времени** и удерживайте не менее 2 секунд.

## ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

БЛЮДО	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста		Да	150 - 170	30 - 90	2 
		Да	150 - 170	30 - 90 ***	4 1  
Пирог с начинкой (творожный пирог, штрудель, фруктовый пирог)		Да	160 - 200	35 - 90	2 
		Да	160 - 200	35 - 90 ***	4 2  
Печенье / небольшие торты		Да	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Да	150 - 170	20 - 40 ***	4 2  
Пирожные из заварного теста		Да	180 - 200	40 - 60	2 
		Да	170 - 190	35 - 50 ***	4 2  
Безе		Да	90	150 - 200	2 
		Да	90	140 - 200 ***	4 2  
Пицца/Фокачча		Да	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Да	200 - 240	15 - 30 ***	4 2  
Булочка 80 г		Да	180 - 200	30 - 45	2 
Батон хлеба 500 г		Да	180	50 - 70	1 / 2 
Хлеб		Да	180 - 200	30 - 80 ***	4 2  
Замороженная пицца		Да	250	10 - 20	2 
		Да	250	10 - 20 ***	4 2  
Несладкие пироги (овощной пирог, киш)		Да	180 - 200	30 - 45	2 
		Да	170 - 190	40 - 60 ***	4 2  
Волованы/печенье из слоеного теста		Да	190 - 200	20 - 30	2 
		Да	180 - 190	15 - 40 ***	4 2  
Лазанья/паста/ каннеллони/фланы		Да	190 - 200	45 - 65	2 
Баранина / телятина / говядина / свинина 1 кг		Да	190 - 200	80 - 110	2 
Жареная свинина с хрустящей корочкой 2 кг		Да	180 - 190	110 - 150	2 
Курица/кролик/утка 1 кг		Да	200 - 230	50 - 100	2 
Индейка/гусь 3 кг		Да	180 - 200	150 - 200	2 

РЕЖИМЫ				
	Обычный	Grill	Gratin	Подрумянивание

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ					
	Решетка	Противень или форма для выпечки на решетке	Вставной противень / поддон или форма для выпечки на решетке	Поддон / вставной противень	Поддон / вставной противень с 200 мл воды

БЛЮДО	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
<b>Запеченная рыба / в фольге</b> 0,5 кг (филе, целиком)		Да	170 - 190	30 - 45	2 
<b>Фаршированные овощи</b> (томаты, цуккини, баклажаны)		Да	180 - 200	50 - 70	2 
<b>Хлебные тосты</b>		5'	250	2 - 6	5 
<b>Рыба филе/стейки</b>		5'	250	15 - 30 *	4 3 
<b>Колбаски / шашлык / ребрышки / рубленые котлеты</b>		5'	250	15 - 30 *	5 4 
<b>Жареный цыпленок</b> 1-1,3 кг		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1 
<b>Ростбиф с кровью</b> 1 кг		-	200	35 - 50 **	3 
<b>Ножка ягненка/рулька</b>		-	200	60 - 90 **	3 
<b>Печеный картофель</b>		-	200 - 220	35 - 55 **	3 
<b>Овощная запеканка</b>		-	200 - 220	25 - 55	3 
<b>Лазанья и мясо</b>		Да	200	50 - 100 ****	4 1 
<b>Мясо и картофель</b>		Да	190 - 200	45 - 100 ****	4 1 
<b>Рыба и овощи</b>		Да	180	30 - 50 ****	4 2 

Указанное время не включает в себя прогрев духовки: Помещать в духовку продукты и задавать время приготовления рекомендуется только после достижения необходимой температуры.

\* Переверните продукт в середине процесса приготовления.

\*\* Переверните блюдо 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](https://docs.indesit.eu).

РЕЖИМЫ				
	Обычный	Grill	Gratin	Подрумянивание
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ				
	Решетка	Противень или форма для выпечки на решетке	Вставной противень / поддон или форма для выпечки на решетке	Поддон / вставной противень
			Поддон / вставной противень	Поддон / вставной противень с 200 мл воды



# ЧИСТКА И УХОД



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

**Не используйте пароочистители.**  
Используйте защитные рукавицы.

**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

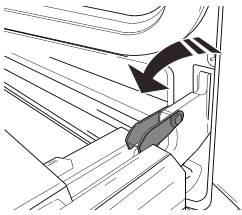
Протирайте поверхности прибора влажной салфеткой из микроволокна. При сильном загрязнении добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным pH. Протрите поверхности насухо сухой тканью. Не пользуйтесь агрессивными или абразивными моющими средствами. При случайном попадании таких средств на поверхность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

## ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

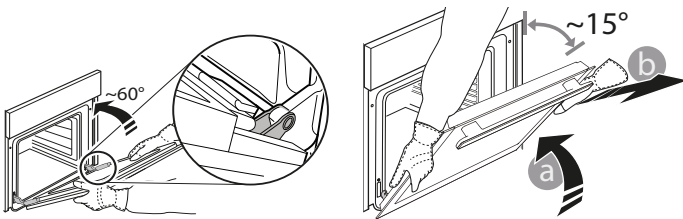
• После каждого использования дайте духовке остыть и очистите ее (желательно пока она еще теплая) от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи. Для удаления конденсата, образующегося при приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги, дождитесь полного охлаждения духовки и протрите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

## 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.

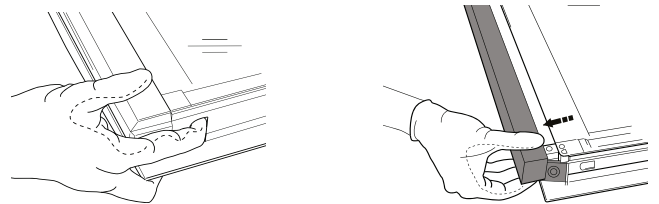
- Чтобы облегчить очистку стекла, дверцу можно легко снять и установить на место .
- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить вниз для удобства чистки верхней панели духовки. Вытяните нагревательный элемент из 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 рукавицами. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

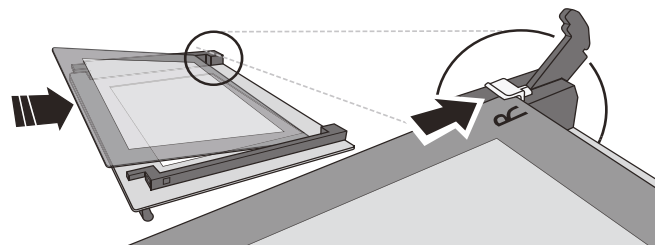
## CLICK&CLEAN - ОЧИСТКА СТЕКЛА

**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.** Устанавливайте внутреннее стекло так, чтобы буква "R" находилась в левом углу. 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



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

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 прекратились ли неполадки.

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



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

Режим "Подрумянивание" 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](https://docs.indesit.eu)

### СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА "ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД"

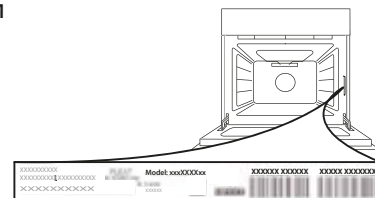
> Загрузите руководство "Использование и уход" с нашего сайта [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) (используйте этот QR-код), указав коммерческий код изделия.



> 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.



400010900902

Напечатано в Италии

