

# 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)

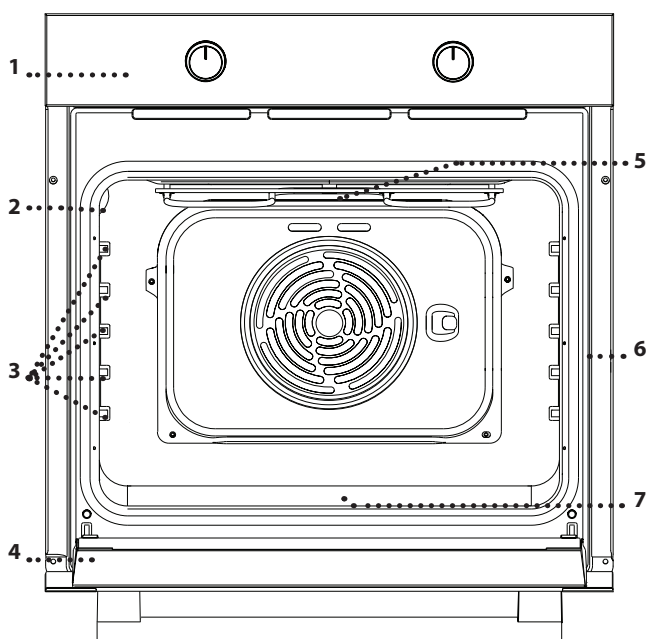


Вы также можете загрузить инструкцию по безопасности и руководство "Использование и уход" с нашего сайта [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu), следуя указаниям, приведенным на обратной стороне этого буклета.



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

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



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

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



### 1. РУЧКА ВЫБОРА

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

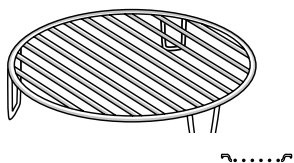
### 2. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверните на необходимую температуру для запуска выбранного режима.

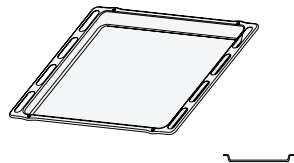
### 3. ИНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПРОГРЕВ

Горит в процессе нагрева. Гаснет после достижения требуемой температуры.

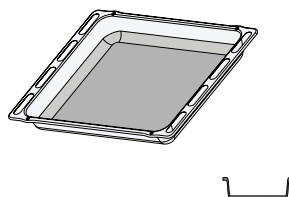
## РЕШЕТКА



## ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ (ПРИ НАЛИЧИИ)



## ПОДДОН (ПРИ НАЛИЧИИ)



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

## О ВЫКЛЮЧЕН

Выключение духовки.



## СВЕТ

Включение освещения духовки.



## НИЖНИЙ НАГРЕВ

Режим для подрумянивания блюд с нижней стороны. Этот режим может также использоваться для томления, для доведения до готовности блюд с очень высоким содержанием жидкости (сладких и несладких), а также для загущения соусов и подливок.



## ОБЫЧНЫЙ

Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне. Рекомендуется размещать продукты на 2-м уровне.



## 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.

# 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.

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 **O** 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.

# ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

блюдо	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
<b>Пироги из дрожжевого теста</b>		Да	150 - 170	30 - 90	2
<b>Пирог с начинкой</b> (творожный пирог, штрудель, фруктовый пирог)		Да	160 - 200	35 - 90	2
<b>Печенье / небольшие торты</b>		Да	160 - 180	15 - 35	2 / 3
<b>Пирожные из заварного теста</b>		Да	180 - 200	40 - 60	2
<b>Безе</b>		Да	90	150 - 200	2
<b>Пицца / фокачча</b>		Да	220 - 250	10 - 25	1 / 2
<b>Булочки</b> (80 г)		Да	180 - 200	30 - 45	2
<b>Батон хлеба</b> (500 г)		Да	180	50 - 70	1 / 2
<b>Замороженная пицца</b>		Да	250	10 - 20	2
<b>Несладкие пироги</b> (овощной пирог, киш)		Да	190 - 200	30 - 50	2
<b>Волованы/печенье из слоеного теста</b>		Да	190 - 200	20 - 30	2
<b>Лазанья / паста / каннеллони / фланы</b>		Да	190 - 200	45 - 65	2
<b>Баранина / телятина / говядина / свинина</b> 1 кг		Да	190 - 200	80 - 110	2
<b>Курица/кролик/утка</b> 1 кг		Да	200 - 230	50 - 100	2
<b>Индейка / гусь</b> 3 кг		Да	180 - 200	150 - 200	2
<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>Печеный картофель</b>		Да	220 - 240	40 - 60	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>Овощная запеканка</b>		5'	250	5 - 15	4

\* Переверните продукт в середине процесса приготовления.

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

## 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.

## ДЕСЕРТЫ

- Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одном уровне в обычном режиме. Пользуйтесь формами для выпечки, сделанными из темного металла. Размещайте их на решетке, входящей в комплект поставки.
- Пользуйтесь формами для выпечки, сделанными из темного металла. Размещайте их на решетке, входящей в комплект поставки.
- Чтобы проверить готовность пирога из дрожжевого теста, воткните в центр пирога деревянную зубочистку. Если тесто не прилипает к зубочистке, значит пирог готов.
- При использовании формы для тортов с антипригарным покрытием не нужно смазывать ее края сливочным маслом, т.к. выпекаемое изделие может неоднородно подняться по бокам.
- Если в процессе приготовления изделие "опадает", в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре, уменьшите объем добавляемой жидкости и замешивайте тесто менее интенсивно.

## МЯСО

- Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из жаропрочного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса.
- При приготовлении жаркого следует налить на дно емкости немного бульона; это не позволит мясу высохнуть и придаст ему более выраженный вкус. Соблюдайте осторожность, так как во время данной операции образуется пар. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.
- При приготовлении мяса на гриле выбирайте куски равной толщины, чтобы обеспечить их одинаковое пропекание. Очень толстые куски мяса требуют большего времени приготовления. Чтобы избежать подгорания брызг мясного сока на поверхностях камеры духовки, устанавливайте решетку на более низкие уровни, на большем расстоянии от гриля. Переверните мясо по истечении 2/3 времени приготовления. Открывайте дверцу с осторожностью: горячий пар! Для сбора соков ставьте непосредственно под решетку, на которой готовится блюдо, поддон, налив в него 200 мл питьевой воды. Доливайте воду по мере необходимости.

**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 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.

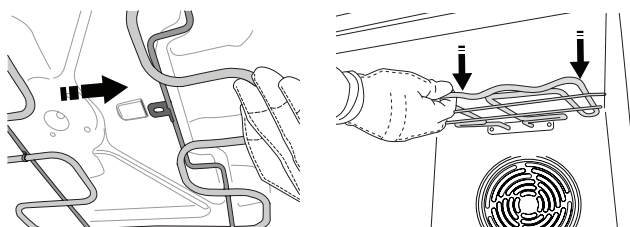
- Чтобы облегчить очистку стекла, дверцу можно легко снять и установить на место.
- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить вниз для удобства чистки верхней панели духовки.

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

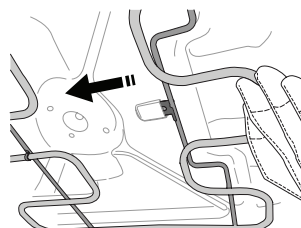
Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными рукавицами. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

## ПОНИЖЕНИЕ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА

**1.** Вытяните нагревательный элемент из гнезда, а затем опустите его вниз.

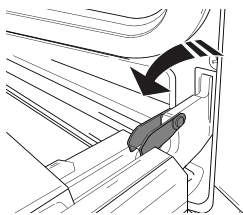


**2.** Чтобы вернуть нагревательный элемент в рабочее положение, поднимите и немного вытяните его на себя, а затем вставьте планку крепления в соответствующее гнездо.



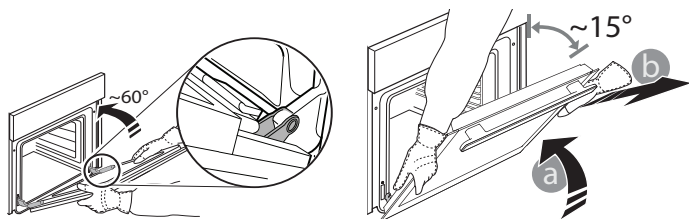
## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

**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.

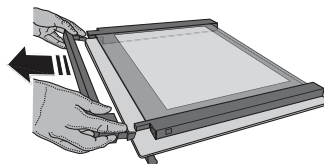
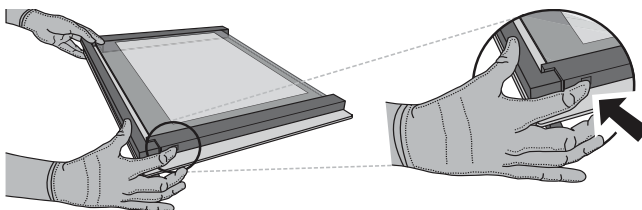
**3.** Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

**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.

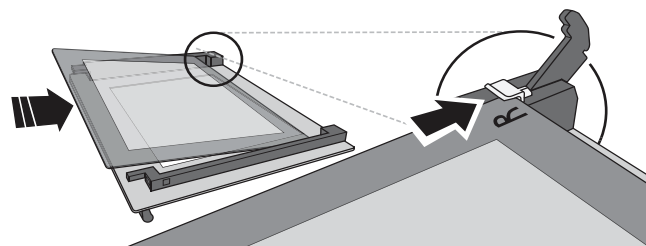
## ЩЕЛКНИТЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ - ОЧИСТКА СТЕКЛА

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

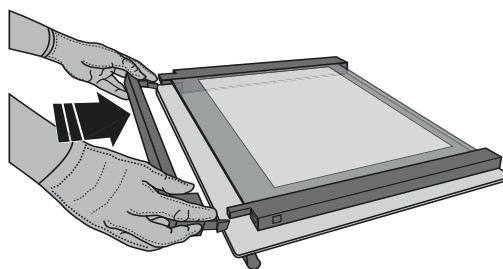


**2.** Поднимите внутреннее стекло, крепко удерживая его обеими руками, затем снимите и положите на мягкую поверхность.

**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




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.

## 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.

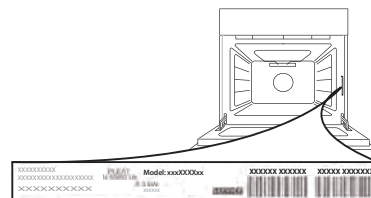


> Руководство можно также получить, обратившись в наш Сервисный центр.

## ОБРАЩЕНИЕ В СЕРВИС

Контактная информация представлена в гарантийном буклете.

При обращении в наш Сервисный центр, сообщите коды, указанные на паспортной табличке изделия.



400010900912

Напечатано в Италии

