

КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО



БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ INDESIT

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

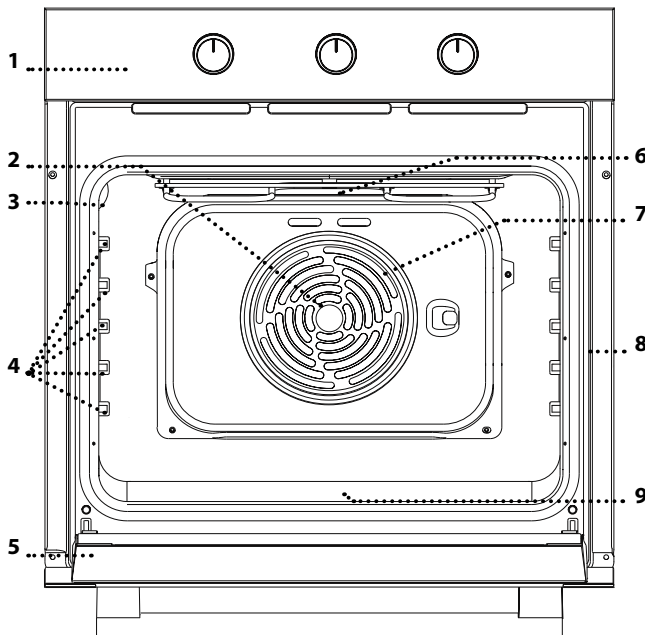


Вы также можете загрузить инструкцию по безопасности и руководство "Использование и уход" с нашего сайта docs.indesit.eu, следуя указаниям, приведенным на обратной стороне этого буклета.



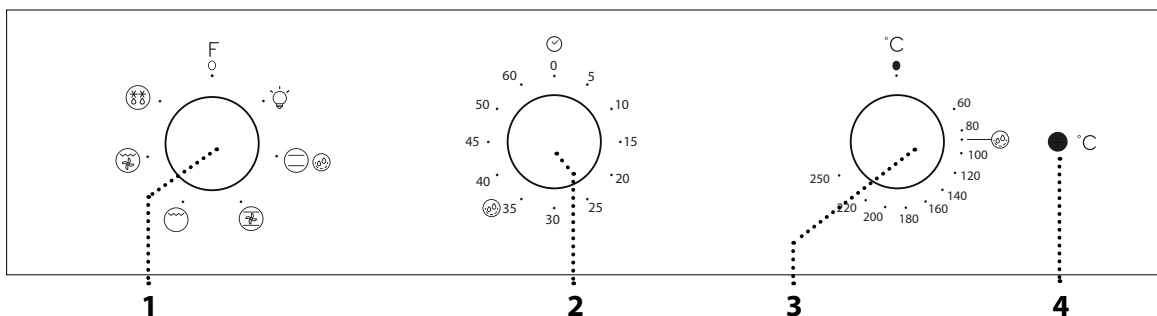
Перед использованием прибора внимательно прочтите руководство "Здоровье и безопасность".

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Вентилятор
3. Лампа
4. Направляющие для противней (уровень указан на внутренней стенке шкафа)
5. Дверца
6. Верхний нагревательный элемент / гриль
7. Паспортная табличка (не снимать)
8. Нижний нагревательный элемент (не виден)
- 9.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. РУЧКА ВЫБОРА

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

2. РУЧКА ТИМЕРА

Используется для установки таймера. Не запускает и не останавливает процесс приготовления.

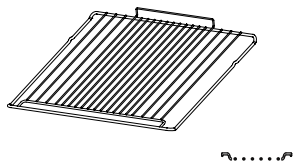
3. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверните на необходимую температуру для запуска выбранного режима.

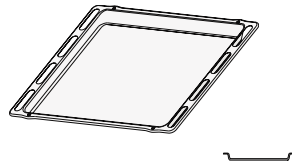
4. ИНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПРОГРЕВ

Горит в процессе нагрева. Гаснет после достижения требуемой температуры.

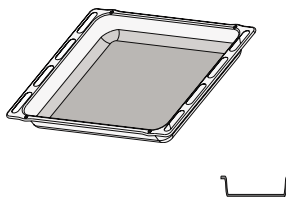
РЕШЕТКА



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.

• Для удобства чистки духовки направляющие можно снять: потяните направляющие на себя, чтобы извлечь их из гнезд.

РЕЖИМЫ

ВЫКЛ Выключение духовки.
СВЕТ Включение освещения духовки.
ОБЫЧНЫЙ Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне. Рекомендуется размещать продукты на 2-м уровне.
HYDROCLEANING 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, подождяв 15 мин.

КОНВЕКЦИОННОЕ ВЫПЕКАНИЕ Режим для приготовления мяса и выпекания пирогов с сочной начинкой на одном 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.
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.
РАЗМОРОЗКА Ускоренное размораживание 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 .

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.






. 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.

Чтобы ввести в действие таймер, поверните *ручку таймера* на требуемое значение времени. В момент окончания обратного отсчета раздастся звуковой сигнал.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

БЛЮДО	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ (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 - 200	40 - 60 ***	4  2 
Волованы/печенье из слоеного теста		Да	190 - 200	20 - 30	2 
		Да	180 - 190	15 - 40 ***	4  2 
Лазанья / паста / каннелони / фланы		Да	190 - 200	45 - 65	2 

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

* 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.

РЕЖИМЫ				
	Обычный	Grill	Gratin	Конвекционное выпекание

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. Выньте из духовки блюда с меньшим временем приготовления и оставьте блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

ЧИСТКА И УХОД

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.

Для оптимальной очистки внутренних поверхностей включите режим "Hydrocleaning".

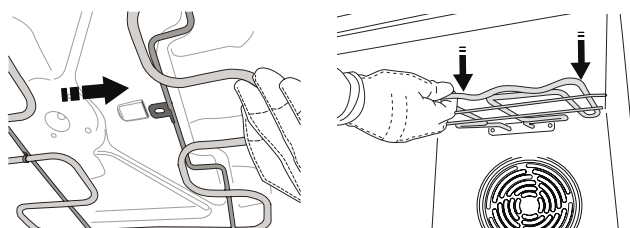
- Чтобы облегчить очистку стекла, дверцу можно легко снять и установить на место
- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить вниз для удобства чистки верхней панели духовки.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

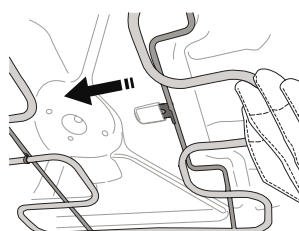
Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными рукавицами. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

ПОНИЖЕНИЕ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА

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

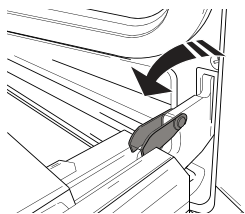


2. Чтобы вернуть нагревательный элемент в рабочее положение, поднимите и немного вытяните его на себя, а затем вставьте планку крепления в соответствующее гнездо.



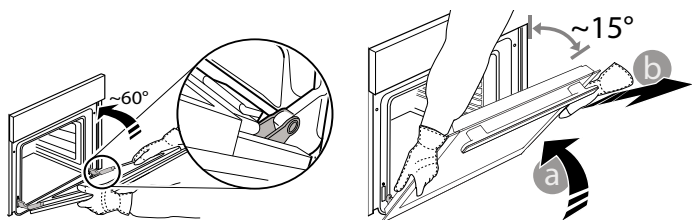
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

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.

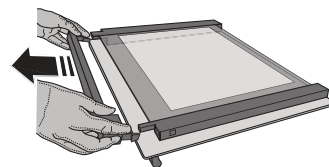
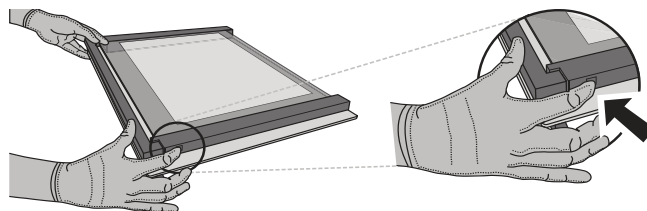
4. Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее.

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.

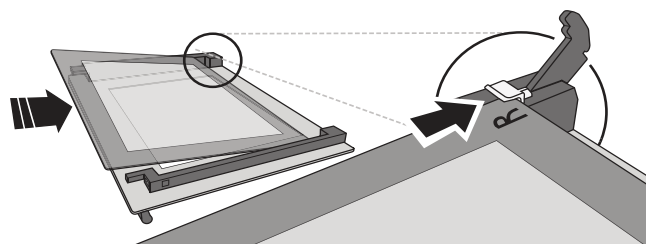
CLICK&CLEAN - ОЧИСТКА СТЕКЛА

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

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовка не работает.	Отключение электропитания 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

СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА "ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД"

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

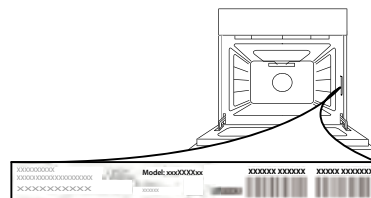


> Руководство можно также получить, обратившись в наш Сервисный центр.

ОБРАЩЕНИЕ В СЕРВИС

Контактная информация представлена в гарантийном буклете.

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



400010893013

Напечатано в Италии

