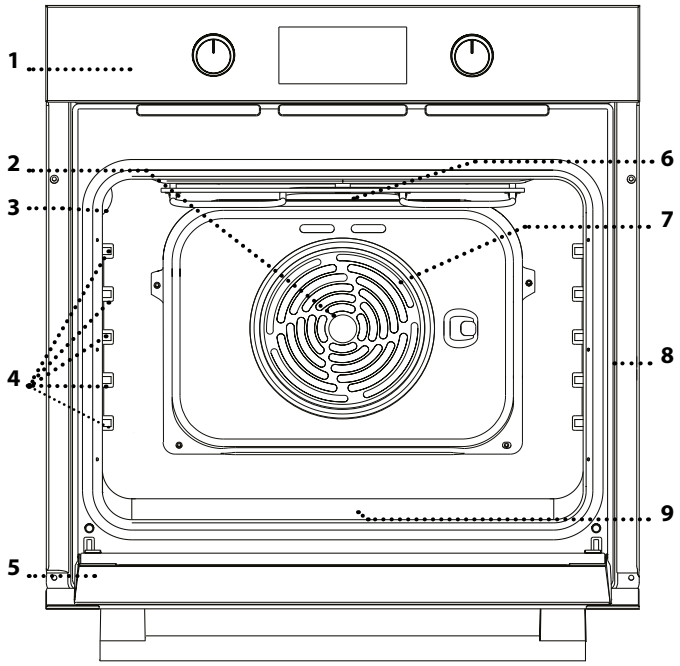
КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ
РУКОВОДСТВО

БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ INDESIT
Для получения более полной технической поддержки зарегистрируйте ваш прибор на **www.indesit.com/register**

WWW
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.

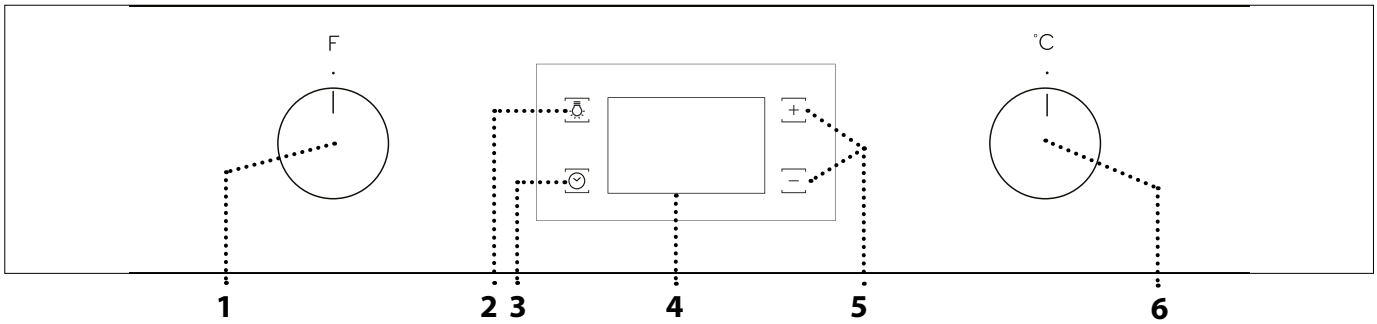
Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите руководство «Здоровье и безопасность».

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Вентилятор
3. 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)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. РУЧКА ВЫБОРА
Включение духовки путем выбора режима.
Чтобы выключить духовку, поверните ручку в положение O.

2. СВЕТ
Когда духовка включена, нажмите, чтобы включить или выключить лампочку в духовке.

3. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ
Доступ к настройкам времени приготовления, задержки старта и к таймеру.
Отображение времени, когда духовка выключена.

4. ДИСПЛЕЙ

5. КНОПКИ РЕГУЛИРОВКИ
Изменение настроек времени приготовления.

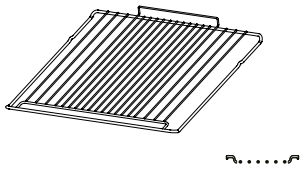
6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА
Поверните, чтобы выбрать необходимую температуру в ручном режиме. Для режима "Turn & Cook" оставьте ручку на ●.

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

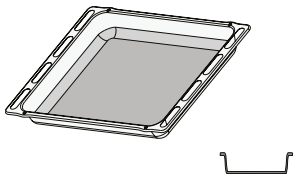
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с **docs.indesit.eu**

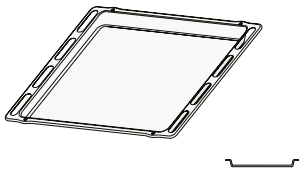
РЕШЕТКА



ПОДДОН (ПРИ НАЛИЧИИ)



ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ (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

Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с **docs.indesit.eu**

ОБЫЧНЫЙ
Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.

ВЫПЕЧ. С ПОДРУМЯН.
Режим для приготовления блюд на не более чем двух уровнях одновременно. Полезный совет: в середине приготовления можно поменять противни местами.

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, цыплята). Рекомендуется использовать вставной противень для сбора стекающего сока: разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 200 мл питьевой воды.

FREASY COOK
В этом режиме работают все нагревательные элементы и вентилятор, что обеспечивает равномерное распределение тепла в духовке. Режиму не требуется предварительный нагрев. Он особенно рекомендован для быстрого приготовления полуфабрикатов (замороженных или частично приготовленных). Наилучшие результаты достигаются при размещении продуктов непосредственно на решетке.

ВЫПЕЧ. С ПОДРУМЯН. ЭКО
Для приготовления жаркого и фаршированного мяса на одном уровне. Деликатная прерывистая циркуляция воздуха предотвращает пересушивание продуктов. Во время приготовления в режиме ЭКО лампочка не горит. Ее можно включить нажатием .

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

TURN & COOK
Данный режим автоматически выбирает оптимальную температуру и длительность для приготовления широкого спектра блюд, включая мясо, рыбу, макароны, кондитерские изделия и овощи. Включайте режим, когда духовка холодная.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

При первом включении прибора необходимо установить время: Нажимайте ⏲ до тех пор, пока на дисплее не начнут мигать значок 🕒 и две цифры часа.



Установите значение времени кнопками ➕ и ➖ и нажмите ⏲ для подтверждения. Начнут мигать две цифры минут. Установите значение минут кнопками ➕ и ➖ и нажмите ⏲ для подтверждения.

Примечание: Если мигает значок 🕒 (например, после длительного отключения электроэнергии), необходимо заново установить время.

2. 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 “Выпеч. с подумян”. Духовка должна быть пустой.
Задайте правильный режим, следуя инструкциям.

Примечание: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. ВЫБОР РЕЖИМА

Для выбора режима поверните *ручку выбора* на значок необходимого режима: Загорится дисплей, и раздастся звуковой сигнал.



2. ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА

РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ
Для включения выбранного режима установите нужную температуру, повернув *ручку термостата*.



Примечание: Во время приготовления можно изменить режим ***ручкой выбора*** или отрегулировать температуру ***ручкой термостата***.
Режим не запустится, если ***ручка термостата*** находится на ●. Можно задать время приготовления, время окончания (только если задано время приготовления) и настроить таймер.

TURN & COOK
Для запуска режима “Turn & Cook” установите *ручку выбора* на соответствующий значок, оставив *ручку термостата* в положении ●.
Чтобы закончить приготовление, поверните *ручку выбора* на “ O ” .

Примечание: Можно задать время окончания и настроить таймер.
Для достижения наилучших результатов при использовании режима “Turn & Cook” придерживайтесь рекомендаций касательно веса продуктов, представленных в следующей таблице.

Блюдо	Рецепт	Вес (кг)
Мясо	Жаркое из телятины, ростбиф с кровью	0,6 - 0,7
	Цыпленок / Нога ягненка кусочками	1,0 - 1,2
Рыба	Филе лососи / Запеченная рыба (целиком)	0,9 - 1,0
	Рыба в фольге	0,8 - 1,0
Овощи	Фаршированные овощи	1,8 - 2,5
	Овощной пирог	1,5 - 2,5
Пироги	Киш лорен / флан	1,0 - 1,5
Макароны	Лазанья / Тимбале из макарон или риса	1,5 - 2,0
Выпечка	Пирог из дрожжевого теста / Кекс с изюмом	0,9 - 1,2
	Запеченые яблока	1,0 - 1,5
Хлеб	Батон	0,5 - 0,6
	Багеты	0,5 - 0,8

3. ПРОГРЕВ

При включении режима раздается звуковой сигнал, а мигающий на дисплее значок 🌡 указывает на включение прогрева.
По завершении прогрева звуковой сигнал и постоянно горящий на дисплее значок 🌡 указывают, что духовка разогрелась до необходимой температуры: Поместите в духовку блюдо и начните приготовление.

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

. ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перед программированием приготовления необходимо выбрать режим.

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ
Нажимайте ⏲, пока на дисплее не начнут мигать значок ⏲ и “00:00”.



Установите время приготовления кнопками + или − и нажмите ⏲ для подтверждения.
Включите режим, повернув *ручку термостата* на необходимую температуру. Раздастся звуковой сигнал, и на дисплее будет указано, что приготовление закончено.

Примечания: Для удаления заданного времени приготовления нажимайте ⏲ до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать ⏲, затем с помощью − сбросьте значение времени приготовления до “00:00”. Это время приготовления включает в себя прогрев.

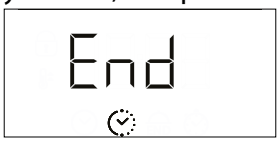
ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ/ ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ
После задания времени приготовления, включение режима можно отложить путем программирования времени окончания:
Нажимайте ⏲, пока на дисплее не начнут мигать значок END и текущее время.



Установите время окончания кнопками + или − и нажмите ⏲ для подтверждения.
Включите режим, повернув *ручку термостата* на необходимую температуру. Режим будет приостановлен и продолжен автоматически по истечении времени, рассчитанного с учетом заданного вами времени.

Примечания: Для отмены настройки выключите духовку, повернув ***ручку выбора*** в положение O.

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Раздастся звуковой сигнал, и на дисплее будет указано, что работа режима завершена.



Поверните *ручку выбора*, чтобы выбрать другой режим, или поверните ее в положение “O”, чтобы выключить духовку.

Примечание: Если таймер активен, на дисплее будут поочередно появляться надпись “END” и оставшееся время.

. УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

Эта функция не прерывает и не запускает процесс приготовления: она лишь позволяет использовать дисплей в качестве таймера, когда включен какой-либо режим или когда духовка выключена.
Нажимайте ⏲, пока на дисплее не начнут мигать значок ⏲ и “00:00”.



Установите необходимое время кнопками + и − и нажмите ⏲ для подтверждения.
В момент окончания обратного отсчета прозвучит звуковой сигнал.

Примечания: Для отключения таймера нажимайте ⏲, пока не начнет мигать значок ⏲, затем с помощью − сбросьте время до “00:00”.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста		Да	160 - 180	30 - 90	2/3
		Да	160 - 180	30 - 90 ***	4 1
Пирог с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)		Да	160 - 200	35 - 90	2
		Да	160 - 200	35 - 90 ***	4 2
Печенье / небольшие торты		Да	170 - 180	15 - 45	3
		Да	160 - 180	20 - 45 ***	4 2
Пирожные из заварного теста		Да	180 - 200	30 - 40	3
		Да	180 - 190	35 - 45 ***	4 2
Безе		Да	90	150-200	3
		Да	90	140-200	4 2
Хлеб / пицца / фокачча		Да	190 - 250	15 - 50	2
		Да	190 - 250	25 - 50 ***	4 2
Замороженная пицца		Да	250	10 - 15	3
		Да	250	10 - 20 ***	4 2
Пироги (овощной пирог, киш)		Да	175 - 200	45 - 60	3
		Да	175 - 190	45 - 60 ***	4 2
Волованы / печенье из слоеного теста		Да	190 - 200	20 - 30	3
		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	3
Курица/кролик/утка 1 кг		Да	200 - 230	50 - 100	2
Индейка/гусь 3 кг		-	190 - 200	100 - 160	2
Запеченная рыба / в фольге 0,5 кг (филе, целиком)		Да	170 - 190	30 - 45	2
Фарширов. овощи (томаты, цуккини, баклажаны)		Да	180 - 200	50 - 70	2

РЕЖИМЫ					
	Обычный	Grill	Gratin	Выпеч. с подумян	Подрумянивание Эко

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ					
	полка	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

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Хлебные тосты		5′	250	2-6	5
Рыбное филе / стейки		-	230-250	15 - 30 *	4 3
Колбаски/шашлык/ребрышки/ рубленые котлеты		-	250	15 - 30 *	5 4
Курица-гриль, 1-1,3 кг		Да	200-220	55 - 70 **	2 1
Ростбиф с кровью 1 кг		Да	200 - 210	35 - 50 **	3
Ножка ягненка/рулька		Да	200 - 210	60 - 90 **	3
Печеный картофель		Да	200 - 210	35 - 55 **	3
Овощная запеканка		-	200 - 210	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
Жаркое/фаршированное мясо		-	170 - 180	100 - 150	2

* Переверните продукт в середине процесса приготовления.
** Переверните продукт 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	Выпеч. с подумян	Подрумянивание Эко

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ					
	полка	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

ЧИСТКА И УХОД

Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с **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. 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.

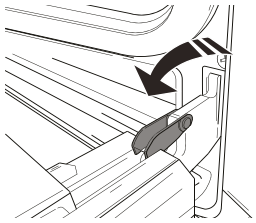
• Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить вниз для удобства чистки верхней панели духовки. Вытяните нагревательный элемент из гнезда, а затем опустите его вниз. Чтобы вернуть нагревательный элемент в рабочее положение, поднимите и немного вытяните его на себя, а затем вставьте планку крепления в соответствующее гнездо.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

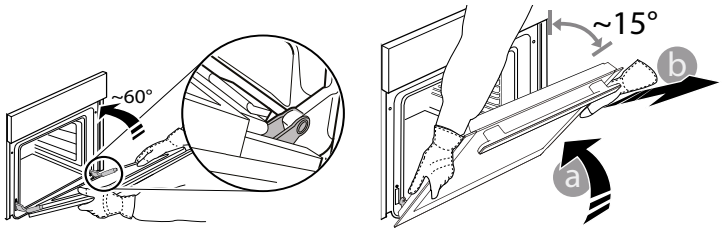
Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными рукавицами. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

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.

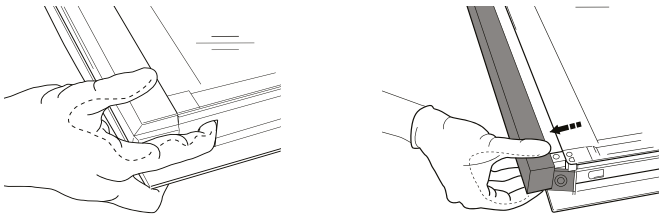
3. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

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.

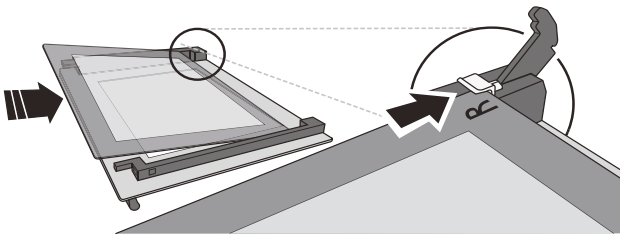
CLICK & CLEAN - ОЧИСТКА СТЕКЛА

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. 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**

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 печь и проверьте, не прекратились ли неполадки.
На дисплее отображается буква "F", за которой следует некоторое число.	Программная ошибка.	Обратитесь в центр послепродажного обслуживания и сообщите им букву или число, которое стоит после буквы "F".

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с **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. 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 них немного увеличивается.

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД

Режим "Выпеч. с подумян" 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**

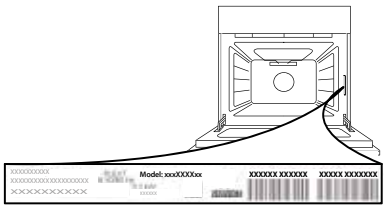
СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА "ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД"

> 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.



400010900658

Напечатано в Италии