



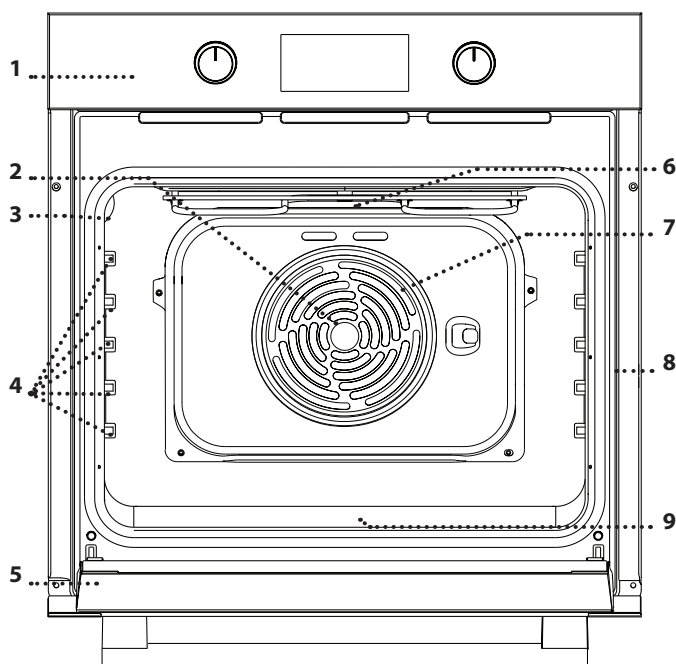
**БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ  
МАРКИ INDESIT**

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



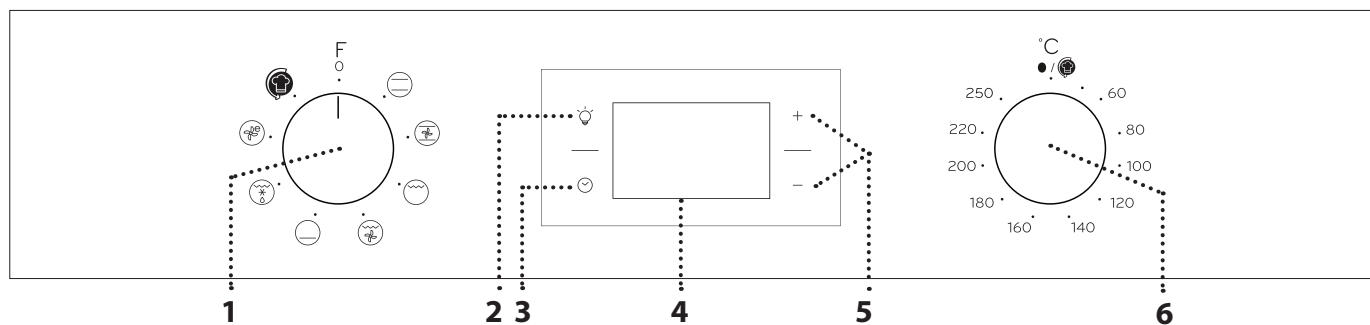
**Перед началом использования прибора внимательно прочтите инструкцию по безопасности.**

## 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. Кольцевой нагревательный элемент (не виден)
8. Паспортная табличка (не снимать)
9. Нижний нагревательный элемент (не виден)

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



### 1. РУЧКУ ВЫБОРА

Для включения духовки путем выбора режима.  
Чтобы выключить духовку, поверните в положение 0.

### 2. СВЕТ

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

### 3. НАСТРОЙКА 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

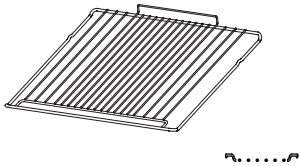
Поверните, чтобы выбрать необходимую температуру в ручном режиме.  
Для функции "Turn & Go" используйте

# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

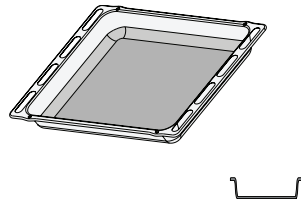


Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)

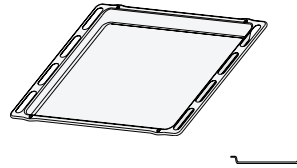
## РЕШЕТКА



## ПОДДОН (ПРИ НАЛИЧИИ)



## ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



Количество и тип принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели. Дополнительные принадлежности можно приобрести в Сервисном центре.

## УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ 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](http://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: поставьте сковороду на любой уровень под решеткой и добавьте 200 мл питьевой воды.


### НИЖНИЙ НАГРЕВ

Используйте этот режим для подрумянивания нижней стороны блюд. Размещайте продукты на 1-м или 2-м уровне. Этот режим также можно использовать для томления (например, овощей) и тушения мяса; В этом случае используйте 3-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.

### 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.

### КОНВЕКЦИЯ 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 .

### TURN & GO







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 ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

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



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. ПРОГРЕВ ДУХОВКИ

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.

Снимите 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 в соответствии с указаниями.

Обратите внимание: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

# ВЫБОР РЕЖИМА

## 1. ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ

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




## 2. ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА

### РУЧНОЙ РЕЖИМ



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 & GO

Для запуска режима "Turn & Go" установите *ручку выбора* на соответствующий значок, оставив *ручку термостата* на значке  / .

Чтобы закончить приготовление, поверните *ручку выбора* на "0".


Примечание: Можно задать время окончания и настроить таймер.


Для достижения наилучших результатов при использовании

режима "Turn & Go" придерживайтесь рекомендаций касательно веса продуктов, представленных в следующей таблице.

Приготавливаемое 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 лосося / 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
	Печеные яблоки	1,0 - 1,5
Хлеб	Буханка хлеба	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 блюдо в духовку и начните приготовление.

Обратите внимание: Помещение продуктов в духовку до завершения прогрева может ухудшить результат приготовления.


### . ПРОГРАММИРОВАНИЕ ГОТОВКИ

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: О завершении приготовления уведомит звуковой сигнал и соответствующее сообщение на дисплее.

Примечания: Для отмены заданной длительности приготовления нажимайте , пока не начнет мигать значок . Затем с помощью  $-$  сбросьте время до "00:00". Это время приготовления включает в себя прогрев.

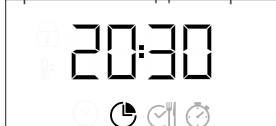
### ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ/ ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

После задания времени приготовления, включение режима можно отложить путем программирования времени окончания: Нажимайте , пока на дисплее не начнут мигать значок  и текущее время.



Установите время окончания с помощью кнопок  $+$  или  $-$  и нажмите  для подтверждения. Включите режим, повернув ручку термостата на необходимую температуру: Режим стартует автоматически по истечении паузы, рассчитанной таким образом, чтобы процесс приготовления завершился к заданному вами времени.

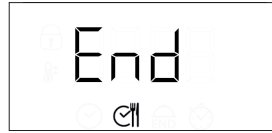
Примечания: Для сброса настройки выключите духовку,



повернув *ручку выбора* в положение "0".

### ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Раздается звуковой сигнал, и на дисплее будет указано, что работа режима завершена.





Поверните *ручку выбора*, чтобы выбрать другой режим, или поверните ее в положение "0", 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 только 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 (творожный пирог, 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, лепешки		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 (филе, целиком)		Да	170 - 190	30 - 45	2 

РЕЖИМЫ					
	Обычный	Гриль	Гратен	Подрумянивание	Выпеч с подрумян. 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
<b>Фарширов. овощи</b> (томаты, цуккини, баклажаны)		Да	180 - 200	50 - 70	2 
<b>Хлебные тосты</b>		5'	250	2 - 6	5 
<b>Рыбное филе/стейки</b>		-	230 - 250	15 - 30*	4 3 
<b>Колбаски / шашлык / ребрышки / рубленые котлеты</b>		-	250	15-30*	5 4 
<b>Жареный цыпленок</b> 1 1,3 кг		Да	200 - 220	55 - 70**	2 1 
<b>Ростбиф с кровью</b> 1 кг		Да	200 - 210	35 - 50**	3 
<b>Ножка ягненка/рулька</b>		Да	200 - 210	60 - 90**	3 
<b>Печеный картофель</b>		Да	200 - 210	35 - 55**	3 
<b>Овощная запеканка</b>		-	200 - 210	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 1 
<b>Жаркое/фаршированное мясо</b>		-	170 - 180	100 - 150	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 раньше или позже в зависимости от ваших личных предпочтений. Если необходимо, поменяйте уровни местами на двух третях от общего времени приготовления.

Таблица протестированных рецептов для сертификационных органов согласно стандарту IEC 60350-1 содержится в руководстве "Использование и уход", доступном на [indesit.eu](http://indesit.eu).

РЕЖИМЫ					
	Обычный	Гриль	Гратен	Подрумянивание	Выпеч с подрумян. 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](http://docs.indesit.eu)

**Не используйте пароочистители.**

**Все манипуляции с духовкой выполняйте в защитных перчатках.**

**Необходимые операции выполняйте только тогда, 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

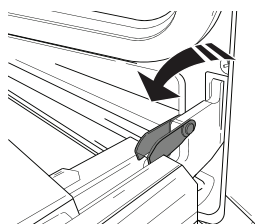
- Протирайте поверхности прибора влажной салфеткой из микроволокна. При сильном загрязнении добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным pH. Протрите насухо сухой тканью.
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства. При случайном попадании таких средств на поверхность прибора немедленно протрите его влажной салфеткой из микроволокна.

## ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

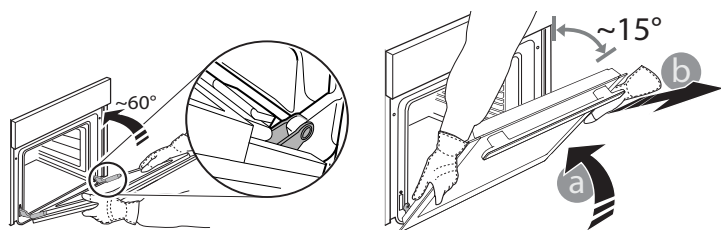
- После каждого использования дайте духовке остыть и очистите ее (желательно пока она еще теплая) от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи.
- Для удаления конденсата, образующегося при приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги, дождитесь полного охлаждения духовки и протрите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

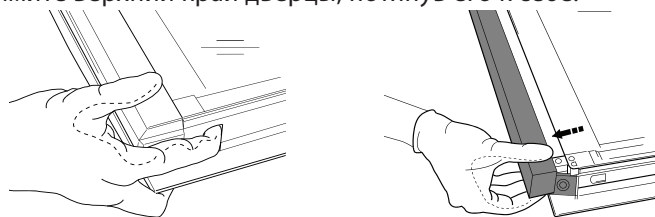
- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить вниз для удобства чистки верхней панели духовки: Вытяните нагревательный элемент из гнезда, а затем опустите его вниз. Чтобы вернуть нагревательный элемент в рабочее положение, 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 перчатками. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

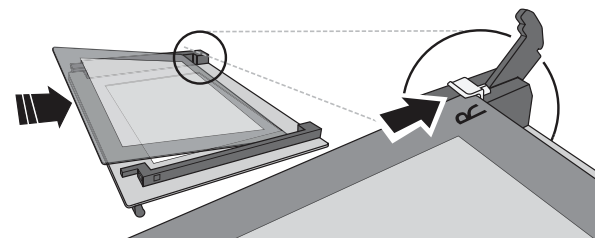
## CLICK & CLEAN - ОЧИСТКА СТЕКЛА

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. 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](http://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 исчезла ли неисправность.
На дисплее отображается буква "F", за которой следует некоторое число.	Программная ошибка.	Обратитесь в ближайший Сервисный центр. Сообщите число, следующее за буквой "F".

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



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

### КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В таблице указаны наилучшие режимы, принадлежности и уровни для приготовления различных типов продуктов. Указанное время 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 время 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.



Чтобы загрузить инструкции по безопасности, руководство по эксплуатации, технический лист изделия и показатели энергоэффективности:

- Посетите наш веб-сайт [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)
- Используйте QR-код
- Или **обратитесь в наш Сервисный центр** (Номер телефона указан в гарантийном талоне). При обращении в наш Сервисный центр сообщите коды, указанные на паспортной табличке изделия.

