

КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО



БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ INDESIT

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

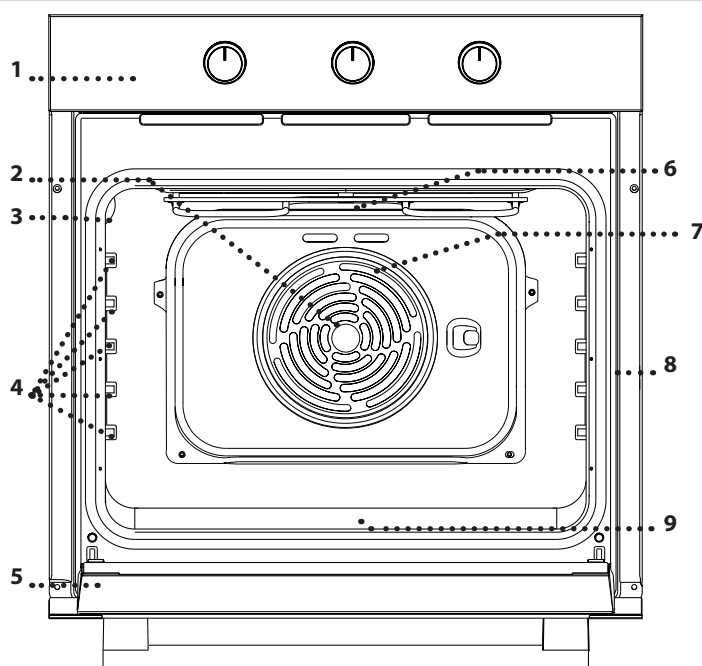


Вы также можете загрузить инструкцию по безопасности и руководство "Использование и уход" с нашего сайта docs.indesit.eu, следуя указаниям, приведенным на обратной стороне этого буклета.



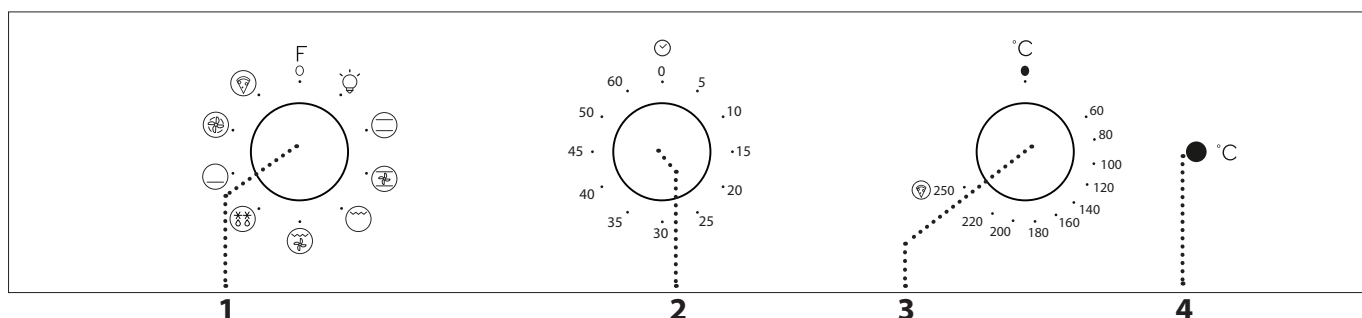
Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите руководство "Здоровье и безопасность".

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

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

3. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

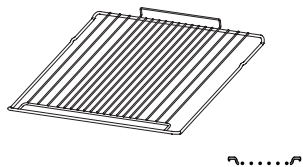
Поверните на необходимую температуру для запуска выбранного режима.

4. ИНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПРОГРЕВ

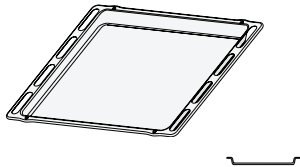
Горит в процессе нагрева. Гаснет после достижения требуемой температуры.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

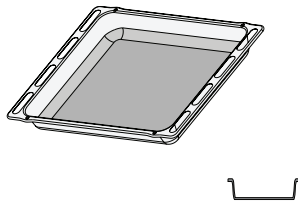
РЕШЕТКА



ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



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.



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, цыплята). 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.



НИЖНИЙ

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.



MULTILEVEL

Режим для приготовления блюд при одинаковой температуре сразу на нескольких уровнях (не более трех). Этот режим позволяет готовить разные блюда одновременно без переноса запахов.



PIZZA

Режим для выпекания пиццы и лепешек разного вида и размера. Рекомендуется размещать продукты на 2-м уровне. Прогрейте духовку перед началом приготовления.

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. СТАДИЯ ПРОГРЕВА

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.

Поверните ручку по часовой стрелке до упора, а затем выберите желаемое время приготовления, поворачивая ручку против часовой стрелки. В момент окончания обратного отсчета раздастся звуковой сигнал.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

| РЕЦЕПТ | РЕЖИМ | ПРОГРЕВ | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ВРЕМЯ (МИН) | УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ |
|---|-------|---------|------------------|-------------|--------------------------|
| Пироги из дрожжевого теста | | Да | 150 - 170 | 30 - 90 | 2 |
| | | Да | 160 - 180 | 30 - 90 | 4 1 |
| Пирог с начинкой (творожный пирог, штрудель, фруктовый пирог) | | Да | 160 - 200 | 35 - 90 | 2 |
| | | Да | 160 - 200 | 40 - 90 | 4 2 |
| Печенье / пирожные | | Да | 160 - 180 | 20 - 45 | 3 |
| | | Да | 150-170 | 20 - 45 | 4 2 |
| | | Да | 150 - 170 | 20 - 45 | 5 3 1 |
| Пирожные из заварного теста | | Да | 180-210 | 30 - 40 | 3 |
| | | Да | 180 - 200 | 35 - 45 | 4 2 |
| Безе | | Да | 90 | 150 - 200 | 3 |
| | | Да | 90 | 140-200 | 4 2 |
| | | Да | 90 | 140-200 | 5 3 1 |
| Пицца / фокачча | | Да | 190 - 250 | 15 - 50 | 1 / 2 |
| | | Да | 190 - 250 | 20 - 50 | 4 2 |
| Булочки (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 | 3 |
| | | Да | 230 - 250 | 10-25 | 4 2 |
| Пироги (овощной пирог, киш) | | Да | 180 - 200 | 30 - 45 | 2 |
| | | Да | 180 - 200 | 35 - 50 | 4 2 |
| | | Да | 180 - 200 | 35 - 50 | 5 3 1 |
| Волованы / печенье из слоеного теста | | - | 190 - 200 | 20 - 30 | 3 |
| | | - | 180 - 190 | 20 - 40 | 4 2 |
| | | - | 180 - 190 | 20 - 40 | 5 3 1 |

| РЕЖИМЫ | | | | | | |
|--------|---------|-------|--------|-------|------------|-------------------------|
| | Обычный | Grill | Gratin | Pizza | Multilevel | Конвекционное выпекание |

| 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 |

| РЕЦЕПТ | РЕЖИМ | ПРОГРЕВ | ТЕМПЕРАТУРА (°С) | ВРЕМЯ (МИН) | УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ |
|--|-------|---------|------------------|-------------|--------------------------|
| Лазанья / паста / каннелони / фланы | | Да | 190 - 200 | 45 - 65 | 2 |
| Баранина/телятина/ говядина/ свинина 1 кг | | Да | 190 - 200 | 80 - 110 | 3 |
| 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 | | - | 180 - 200 | 150 - 200 | 2 |
| Запеченная рыба / в фольге (филе, целиком) | | Да | 170 - 190 | 30 - 45 | 2 |
| Фарширов. овощи (томаты, цуккини, баклажаны) | | Да | 180 - 200 | 50 - 70 | 2 |
| Хлебные тосты | | - | 250 | 2 - 6 | 5 |
| Рыба филе/стейки | | - | 250 | 15-30* | 4 3 |
| Колбаски / шашлык / ребрышки / рубленые котлеты | | - | 250 | 15-30* | 5 4 |
| Курица-гриль, 1-1,3 кг | | Да | 200 - 220 | 60 - 80** | 2 1 |
| Ростбиф с кровью 1 кг | | Да | 200 | 35-50** | 3 |
| Ножка ягненка/рулька | | Да | 200 | 60-90** | 3 |
| Печеный картофель | | Да | 200 - 220 | 35-55** | 3 |
| Овощная запеканка | | - | 190 - 200 | 25 - 55 | 3 |
| Мясо и картофель | | Да | 190 - 200 | 45-100*** | 4 1 |
| Рыба и овощи | | Да | 180 | 30-50*** | 4 1 |
| Лазанья и мясо | | Да | 200 | 50-100*** | 4 1 |
| Полный обед: Фрукт. пирожки (уровень 5)/лазанья (уровень 3)/мясо (уровень 1) | | Да | 180 - 190 | 40-120*** | 5 3 1 |

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).

*** Время указано приблизительно: блюдо можно вынуть из духовки позже или раньше в зависимости от ваших личных предпочтений.

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 | Pizza | Multilevel | Конвекционное выпекание |
| 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 | |

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

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 "Multilevel" 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 парочистители.

Используйте защитные перчатки.


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.

- Чтобы облегчить очистку стекла, дверцу можно легко снять и установить на место  [www](http://www.indesit.com).
- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить вниз для удобства чистки верхней панели духовки.

ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

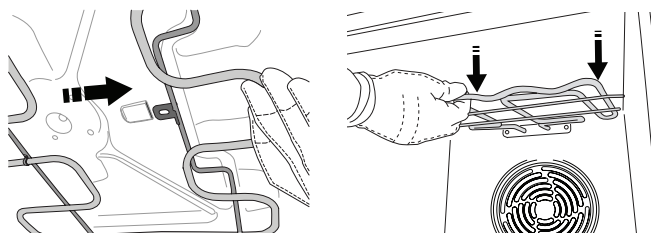
• После каждого использования дайте духовке остыть и очистите ее (желательно пока она еще теплая) от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи. Для удаления конденсата, образующегося при приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги, дождитесь полного охлаждения духовки и протрите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

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

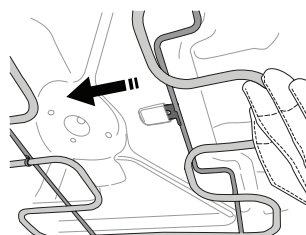
Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными перчатками. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

ПОНИЖЕНИЕ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА

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

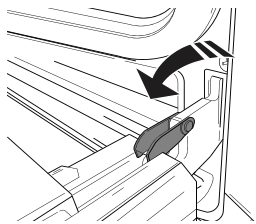


2. Чтобы вернуть нагревательный элемент в рабочее положение, поднимите и немного вытяните его на себя, а затем вставьте планку крепления в соответствующее гнездо.



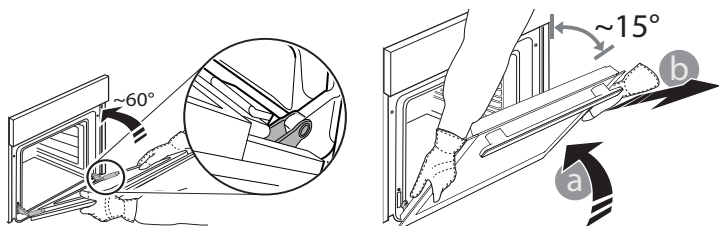
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

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.

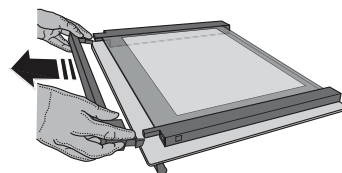
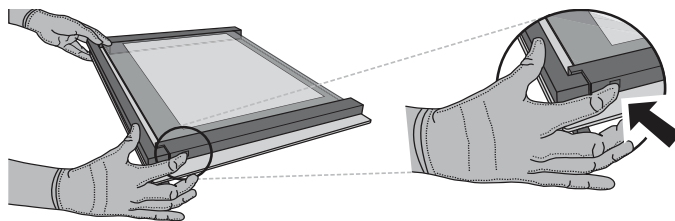
4. Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее.

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.

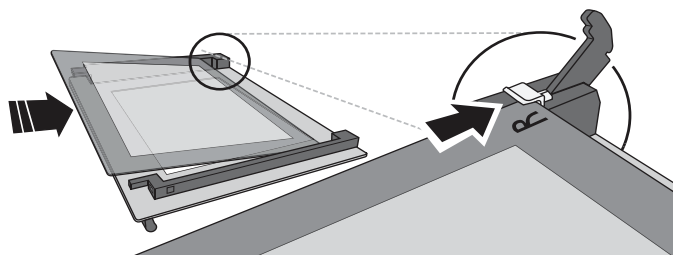
ЩЕЛКНИТЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ - ОЧИСТКА СТЕКЛА

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. 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

| 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. |

ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

 [www](http://www.docs.indesit.eu) Полный перечень технических характеристик изделия, включающий показатели энергоэффективности, доступен на сайте docs.indesit.eu

СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА “ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД”

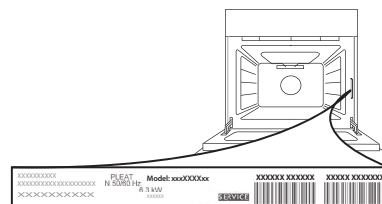
>  [www](http://www.docs.indesit.eu) Загрузите руководство “Использование и уход” с нашего сайта docs.indesit.eu (используйте этот QR-код), указав коммерческий код изделия.



> 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.



400010892264

Напечатано в Италии