

# 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)

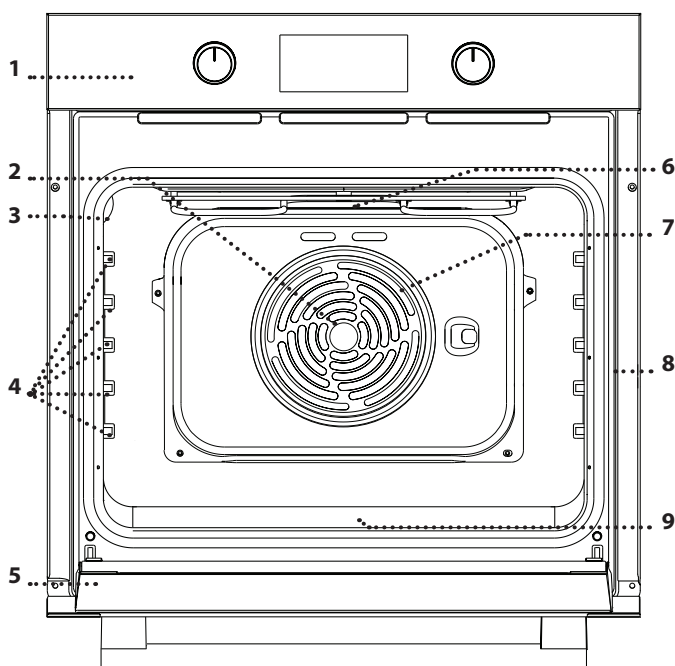


Вы также можете загрузить инструкцию по безопасности и руководство "Использование и уход" с нашего сайта [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu), следуя указаниям, приведенным на обратной стороне этого буклета.



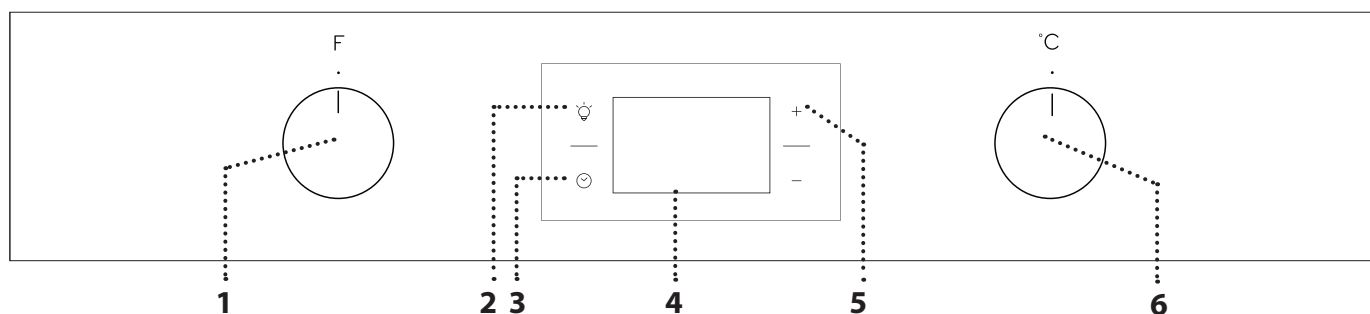
**Перед использованием прибора внимательно прочтите руководство "Здоровье и безопасность".**

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. 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 в положение 0.

### 2. СВЕТ

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

### 3. УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО 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 & Go" оставьте ручку на ●.

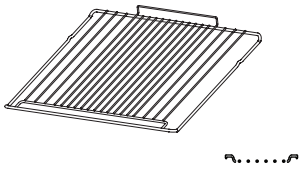
Примечание: Ручки являются утапливаемыми. Чтобы выдвинуть ручку, нажмите на ее центр.

# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

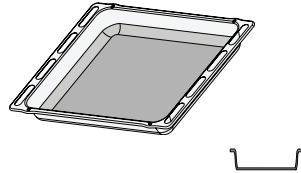


Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)

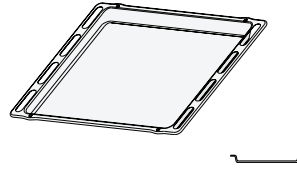
## РЕШЕТКА



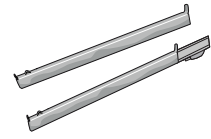
## ПОДДОН (ПРИ НАЛИЧИИ)



## ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



## ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ



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.
- Телескопические направляющие могут устанавливаться на любой уровень.

## 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.

### MULTILEVEL

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

### XL COOKING

Режим для приготовления больших кусков мяса (более 2,5 кг). Переворачивайте мясо в процессе приготовления, чтобы оно одинаково подрумянилось со всех сторон. Также рекомендуется регулярно поливать мясо жиром, чтобы предотвратить его пересыхание.

### PIZZA

Режим для выпекания пиццы и хлебобулочных изделий разного вида и размера. 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.


### СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА

Режим для быстрого подъема дрожжевого теста. Для получения качественного теста не используйте режим, если духовка не остыла после приготовления.

### 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

Режим для приготовления жаркого и фаршированного мяса на одном уровне. Деликатная прерывистая циркуляция воздуха предотвращает пересушивание продуктов. Во время приготовления в режиме ЭКО лампа 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, подождяв 15 мин.

### 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 часа.



Установите значение часа 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 250 °C в течение часа, используя режим "XL Cooking". 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 окончания 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* в положении .

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
Макаронны	Лазанья / Тимбале из макарон или риса	1,5 - 2,0
Выпечка	Пирог из дрожжевого теста / Кекс с изюмом	0,9 - 1,2
	Печенье яблоки	1,0 - 1,5
Хлеб	Буханка хлеба	0,5 - 0,6
	Багеты	0,5 - 0,8


### СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА

Для включения режима "Сохранение тепла" поверните *ручку термостата* на соответствующий символ. Режим не включится, если для духовки установлена другая температура (или если текущая температура духовки превышает 65°C).

Примечание: Можно задать время приготовления, время окончания (только если задано время приготовления) и настроить таймер.

### 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. Раздается 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  и текущее время.



Установите время окончания кнопками  $+$  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 отмены 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 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)	ПРОДОЛЖИТЕЛЬ-НОСТЬ (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	40 - 90	4 2  
Печенье / небольшие торты		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  
		Да	180 - 200	35 - 45	5 3 1   
Безе		Да	90	150-200	3 
		Да	90	140-200	4 2  
		Да	90	140-200	5 3 1   
Пицца / хлеб		Да	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Да	190 - 250	20 - 50	4 2  
Замороженная пицца		Да	250	10 - 20	3 
		Да	230-250	10-25	4 2  
Пироги (овощной пирог, киш)		Да	180 - 200	40 - 55	3 
		Да	180 - 200	45 - 60	4 2  
		Да	180 - 200	45 - 60	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   
Лазанья / паста / каннелони / фланы		Да	190 - 200	45 - 65	2 

РЕЖИМЫ							
	Обычный	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Конвекция

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 (°C)	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
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		-	190 - 200	100 - 160	2 
Запеченная рыба / в фольге (филе, целиком)		Да	170 - 190	30 - 50	2 
Фаршированные овощи (томаты, цуккини, баклажаны)		Да	180 - 200	50 - 70	2 
Хлебные тосты		-	250	2-6	5 
Рыбное филе/стейки		-	230-250	20-30*	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 
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 
Жаркое/фаршированное мясо		-	170 - 180	100 - 150	2 

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](http://docs.indesit.eu).

РЕЖИМЫ							
	Обычный	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Конвекция
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		

# ЧИСТКА И УХОД



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

**Не используйте пароочистители.  
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 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".

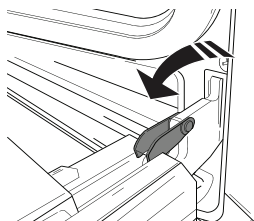
- Чтобы облегчить очистку стекла, дверцу можно легко снять и установить на место .
- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить вниз для удобства чистки верхней панели духовки. Вытяните нагревательный элемент из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

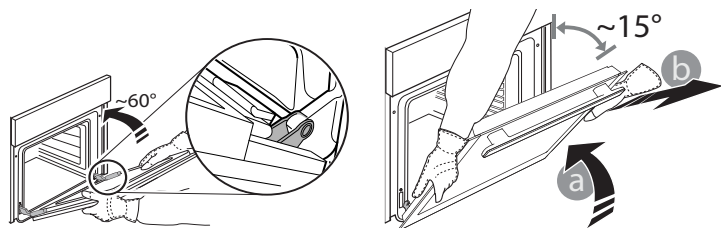
Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными перчатками. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

## 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 (а), 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.

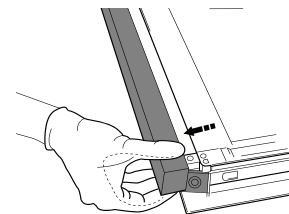
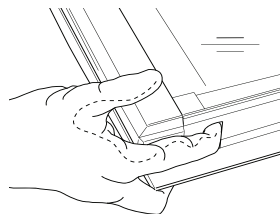
**4.** Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее. Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.

**5.** Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если нет,

повторите приведенные выше шаги.

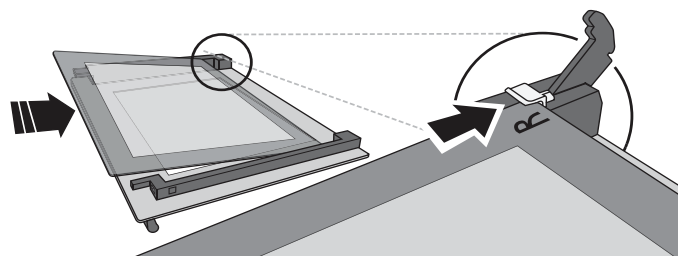
## ЩЕЛКНИТЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ - ОЧИСТКА СТЕКЛА

**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](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 печь 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](http://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 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.

### ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

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

### СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА "ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД"

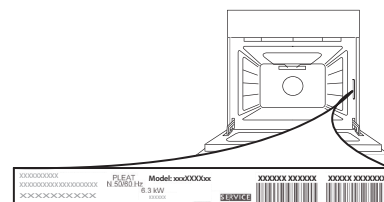
>  Загрузите руководство "Использование и уход" с нашего сайта [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) (используйте этот QR-код), указав коммерческий код изделия.



> 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.



400010892961/B

Напечатано в Италии

