

КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО



БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ INDESIT

Чтобы получить расширенную помощь и поддержку, зарегистрируйте свое изделие по адресу www.indesit.com/register

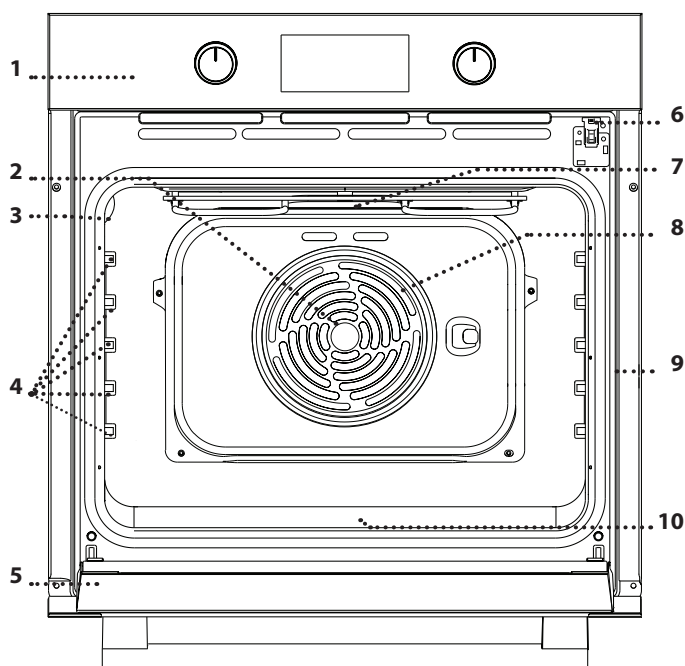


Вы также можете загрузить инструкцию по безопасности и руководство "Использование и уход" с нашего сайта docs.indesit.eu, следуя указаниям, приведенным на обратной стороне этого буклета.



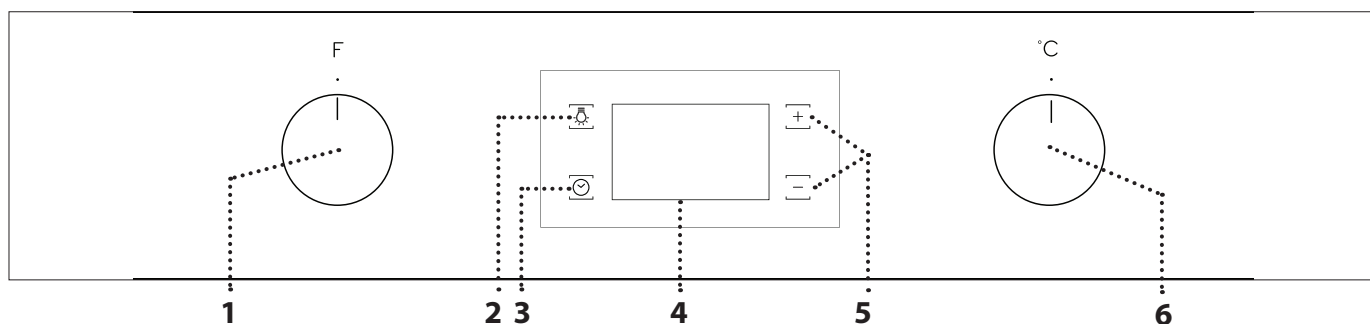
Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите руководство «Здоровье и безопасность».

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Вентилятор
3. Лампа
4. Направляющие для противней (уровень указан на внутренней стенке шкафа)
5. Дверца
6. Блокировка дверцы (блокирует дверцу во время автоматической чистки и некоторое время после нее)
7. Верхний нагревательный элемент / гриль
8. Кольцевой нагревательный элемент (не виден)
9. Паспортная табличка (не снимать)
10. Нижний нагревательный элемент (не виден)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. РУЧКА ВЫБОРА

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

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

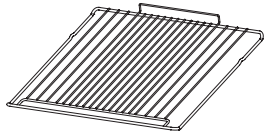
5. КНОПКИ РЕГУЛИРОВКИ
Изменение настроек времени приготовления.

6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

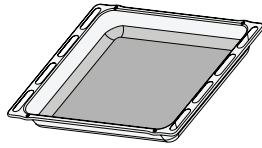
Поверните, чтобы выбрать необходимую температуру в ручном режиме. Для режима "Turn & Go" оставьте ручку на ●.

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

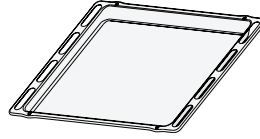
РЕШЕТКА



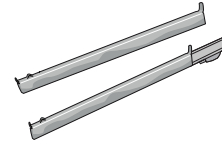
ПОДДОН (ПРИ НАЛИЧИИ)



ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



ВЫДВИЖНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ (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.
- Телескопические направляющие могут устанавливаться на любой уровень.

РЕЖИМЫ

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 готовить разные блюда одновременно без переноса запахов.

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, цыпленка). 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

ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА ДУХОВКИ



Режим для очистки духовки от загрязнений, образующихся в процессе приготовления продуктов, под действием очень высокой температуры (примерно 400° C).

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 ВРЕМЕНИ


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





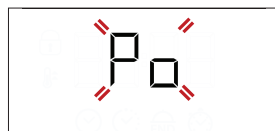
Установите значение часа кнопками  и  и нажмите  для подтверждения. Начнут мигать две цифры минут. Установите значение минут кнопками  и  и нажмите  для подтверждения.




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

2. УСТАНОВИТЕ УРОВЕНЬ ПОТРЕБЛЯЕМОЙ МОЩНОСТИ

Духовка запрограммирована для работы при напряжении в сети менее 2,9 кВт (Lo): Чтобы использовать духовку при напряжении в сети выше 3 кВт (Hi), необходимо изменить настройки. Чтобы перейти к меню для изменения настроек, поверните ручку выбора на значок , а затем поверните ее назад к значку 0.

Сразу после этого нажмите и удерживайте  и  в течение пяти секунд.



Измените настройки с помощью кнопок  и , а затем нажмите и удерживайте кнопку  не менее двух секунд для подтверждения.

3. 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 введите 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 0. 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 0.


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.

| 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 |
| Макаронь | 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 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* до необходимой температуры: 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* до необходимой температуры: 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".


. АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА

Не прикасайтесь к духовке во время цикла пиролиза.

Держите детей и животных вдали от духовки во время и после цикла пиролиза (пока помещение не будет проветрено).




































































Перед запуском этой функции выньте из духовки все принадлежности (включая направляющие решетки). Если духовка установлена под варочной панелью, выключите все горелки или электроконфорки на время самоочистки.

Для более качественной очистки удалите крупные загрязнения влажной губкой, прежде чем запускать цикл пиролиза. Рекомендуется использовать режим пиролиза, только если прибор сильно загрязнен или выделяет неприятные запахи в процессе приготовления пищи.






Чтобы активировать функцию автоматической очистки, поверните ручку выбора и ручку термостата к значку . Функция будет активирована автоматически, дверца будет заблокирована, и будет выключен свет внутри духовки: На дисплее отображается время, оставшееся до конца, сменяющееся надписью Pyro.

По завершении цикла дверца остается заблокированной до тех пор, пока температура внутри не достигнет безопасного уровня. Проветривайте помещение во время и после завершения цикла пиролиза.

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 | 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   |
| |  | 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 / каннеллони / фланы |  | Да | 190 - 200 | 45 - 65 | 2  |

| РЕЖИМЫ |  |  |  |  |  |  |  |
|--------|---|---|---|---|---|---|---|
| | Обычный | Grill | Gratin | Pizza | Multilevel | XL cooking | Конвекция Эко |

| ПРИНАДЛЕЖНОСТИ |  |  |  |  |  |
|----------------|---|---|---|---|---|
| | Решетка | Форма для выпечки или противень на решетке | Вставной противень / поддон, противень 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 |
|---|-------|---------|------------------|--------------------|--------------------------|
| 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 |
| Фарширов. овощи (томаты, цуккини, баклажаны) | | Да | 180 - 200 | 50 - 70 | 2 |
| Хлебные тосты | | - | 250 | 2 - 6 | 5 |
| Рыба 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 продукт 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 | XL cooking | Конвекция Эко |
| ПРИНАДЛЕЖНОСТИ | | | | | | | |
| | Решетка | Форма для выпечки или противень на решетке | Вставной противень / поддон, противень 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 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.

Если на внутренних поверхностях есть въевшееся загрязнение, для оптимальных результатов рекомендуется запустить функцию автоматической очистки.

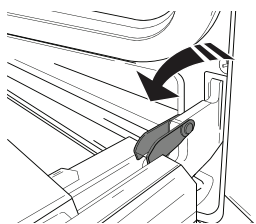
- Чтобы облегчить очистку стекла, дверцу можно легко снять и установить на место .
- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

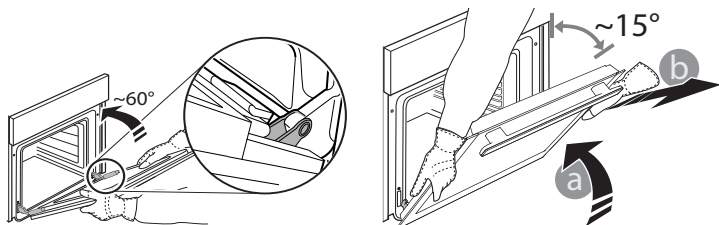
Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными перчатками. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

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 (a), пока она не выйдет из пазов (b).



Положите дверцу на мягкую поверхность.

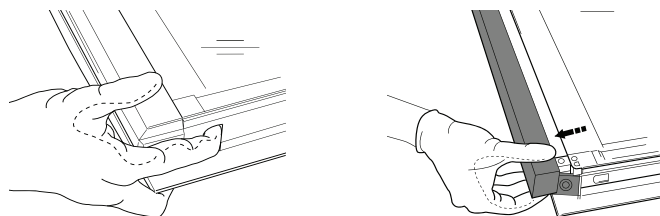
3. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

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.

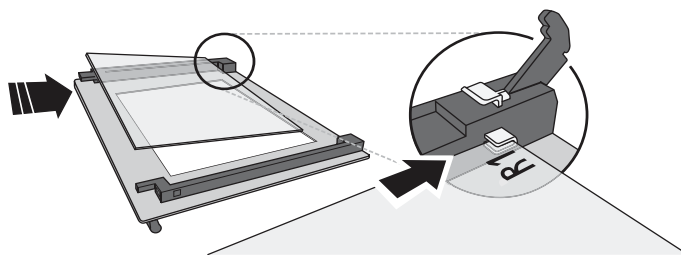
ЩЕЛКНИТЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ - ОЧИСТКА СТЕКЛА

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. Установите промежуточное стекло (обозначено 1R), прежде чем устанавливать внутреннее стекло: 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. Повторите эту процедуру для обоих стекол.



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 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

СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА "ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД"

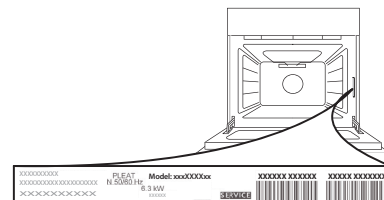
>  Загрузите руководство "Использование и уход" с нашего сайта docs.indesit.eu (используйте этот QR-код), указав коммерческий код изделия.



> 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.



400010897220/B

Напечатано в Италии

