

# 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)

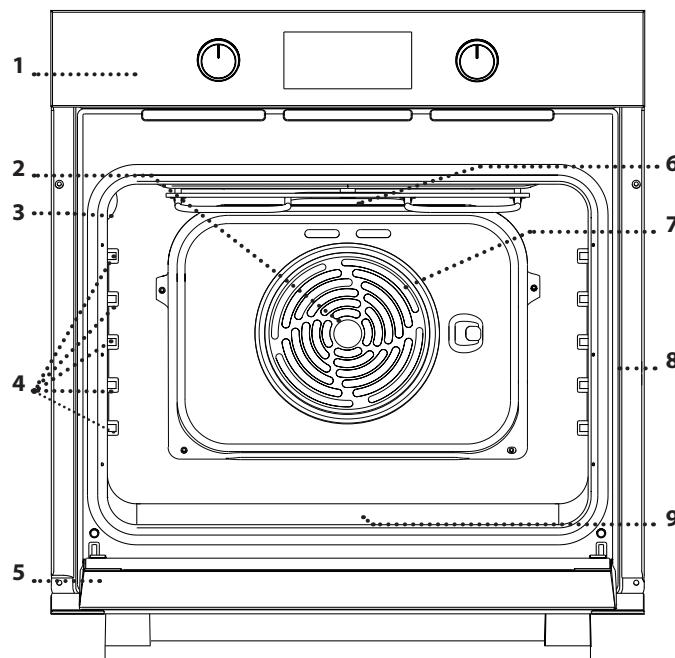


Вы также можете загрузить инструкцию по безопасности и руководство "Использование и уход" с нашего сайта [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu), следуя указаниям, приведенным на обратной стороне этого буклета.



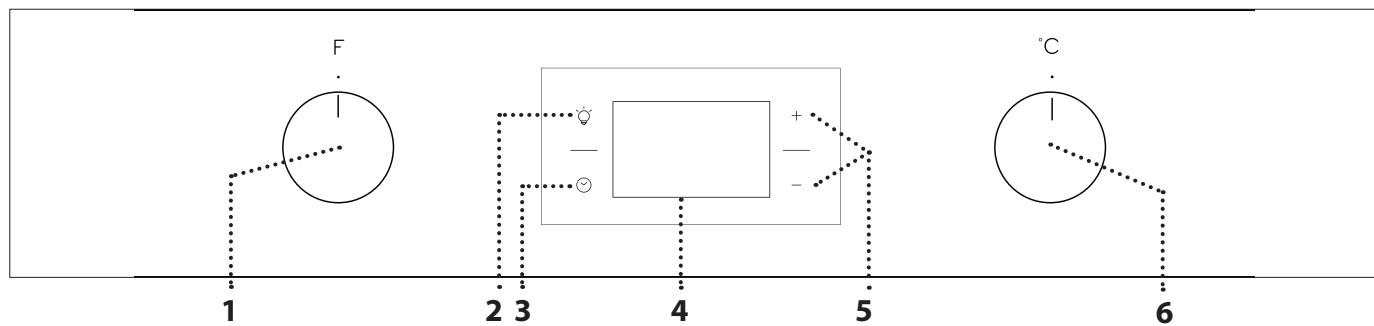
**Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите руководство «Здоровье и безопасность».**

## 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 печи 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.

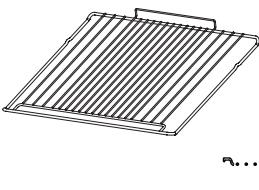
### 6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

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

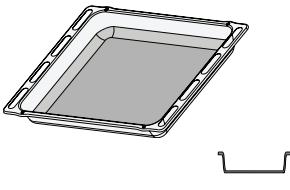
Примечание: Ручки являются утапливающимися. Чтобы выдвинуть ручку, нажмите на ее центр.



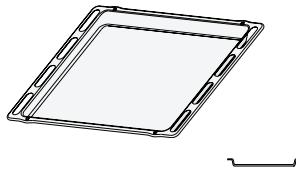
## РЕШЕТКА



## 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



### 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 остывала 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. Запустите режим, только когда духовка холодная. После завершения режима дайте духовке остыть, подождав 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 ВРЕМЕНИ

При первом включении прибора необходимо установить время: Нажмите 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 печь для удаления возможных остаточных запахов.

Удалите с печи защитный картон и прозрачную пленку, выньте из печи 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, следя инструкциям.

Примечание: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## 1. ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ

Для выбора режима поверните ручку выбора на значок необходимого режима: Загорается дисплей, и раздается 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.



Для запуска режима "Turn & Go" 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 & 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 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 / Тимбale из макарон или риса	1,5 - 2,0
Выпечка	Пирог из дрожжевого теста / Кекс с изюмом	0,9 - 1,2
	Запеченные яблоки	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 ГОТОВКИ

Перед программированием приготовления необходимо выбрать режим.

### ДЛИТЕЛЬНОСТЬ

Нажмите , пока на дисплее не начнут мигать значок  и "00:00".



Установите время приготовления кнопками + или — и нажмите  для подтверждения.

Включите режим, повернув ручку терmostата на необходимую температуру: Раздастся звуковой сигнал, и на дисплее будет указано, что приготовление закончено.

Примечания: Для удаления заданного времени приготовления нажмайте  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: Нажмите , пока на дисплее не начнут мигать значок  и текущее время.



Установите время окончания кнопками + или — и нажмите  для подтверждения.

Включите режим, повернув ручку терmostата 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.

Нажмите , 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 нажмайте , пока не начнет мигать значок , затем с помощью — сбросьте время до "00:00".

## . РЕЖИМ "HYDROCLEANING"

Для включения режима "Hydrocleaning" налейте на дно духового шкафа 200 мл питьевой воды и поверните *ручку выбора* и *ручку терmostата* до значка .

Примечание: Во время очистки положение значка не соответствует фактической температуре.

**Режим включится автоматически:** На дисплее отображается время, оставшееся до конца, периодически сменяющееся надписью "HYD".



Просьба иметь в виду: Можно запрограммировать только время окончания режима. Продолжительность автоматически устанавливается на 35 минут.

# ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
<b>Пироги из дрожжевого теста</b>		Да	170	30 - 50	
		Да	160	40 - 60	
<b>Пирог с начинкой</b> (творожный пирог, штрудель, фруктовый пирог)		Да	160 - 200	35 - 90	
		Да	160 - 200	40 - 90	
<b>Печенье / пирожные</b>		Да	160 - 180	20 - 45	
		Да	150 - 170	20 - 45	
		Да	150-170	20 - 45	
<b>Пирожные из заварного теста</b>		Да	180-210	30 - 40	
		Да	180 - 200	35 - 45	
		Да	180 - 200	35 - 45	
<b>Безе</b>		Да	90	150 - 200	
		Да	90	140 - 200	
		Да	90	140 - 200	
<b>Пицца / хлеб</b>		Да	190 - 250	15 - 50	
		Да	190 - 250	20 - 50	
<b>Замороженная пицца</b>		Да	250	10 - 20	
		Да	230 - 250	10 - 25	
<b>Пироги</b> (овощной пирог, киш)		Да	180 - 200	40 - 55	
		Да	180 - 200	45 - 60	
		Да	180 - 200	45 - 60	
<b>Волованы / печенье из слоеного теста</b>		-	190 - 200	20 - 30	
		-	180 - 190	20 - 40	
		-	180 - 190	20 - 40	
<b>Лазанья / паста / каннеллони / фланы</b>		Да	190 - 200	45 - 65	

<b>РЕЖИМЫ</b>								
	Обычный	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Конвекция Эко	
<b>ПРИНАДЛЕЖНОСТИ</b>			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
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 - 45	2
Фаршированные овощи (томаты, цуккини, баклажаны)		Да	180 - 200	50 - 70	2
<b>Хлебные тосты</b>		-	250	2 - 6	5
<b>Рыбное филе/стейки</b>		-	230 - 250	20 - 45	4 3
<b>Колбаски/шашлык/ребрышки/рубленые котлеты</b>		-	250	15 - 30*	5 4
<b>Курица-гриль 1-1,3 кг</b>		Да	200 - 220	55-70**	2 1
<b>Ростбиф с кровью 1 кг</b>		Да	200 - 210	35 - 50**	3
<b>Ножка ягненка/рулька</b>		Да	200 - 210	60 - 90**	3
<b>Печенный картофель</b>		Да	200 - 210	35 - 55**	3
<b>Овощная запеканка</b>		-	200 - 210	25 - 55	3
<b>Мясо и картофель</b>		Да	190 - 200	45-100***	4 1
<b>Рыба и овощи</b>		Да	180	30 - 50***	4 1
<b>Лазанья и мясо</b>		Да	200	50 - 100***	4 1
<b>Полный обед:</b> Фрукт. пирожки (уровень 5)/лазанья (уровень 3)/мясо (уровень 1)		Да	180 - 190	40-120***	5 3 1
<b>Жаркое/фаршированное мясо</b>		-	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 Эко	
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.**  
**Все манипуляции с духовкой выполнайте в защитных рукавицах.**

**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 поверхности насухо сухой тканью. Не пользуйтесь агрессивными или абразивными моющими средствами. При случайном попадании таких средств на поверхность прибора немедленно протрите ее 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".

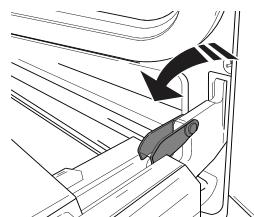
- Чтобы облегчить очистку стекла, дверцу можно легко снять и установить на место.
- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить вниз для удобства чистки верхней панели духовки. Вытяните нагревательный элемент из гнезда,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

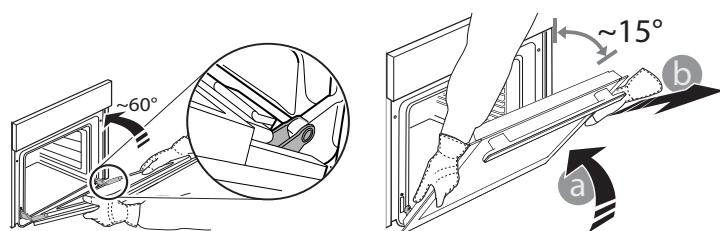
Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными рукавицами. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

## 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.

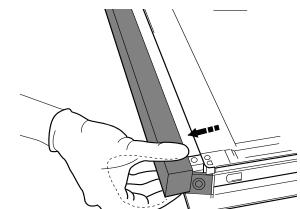
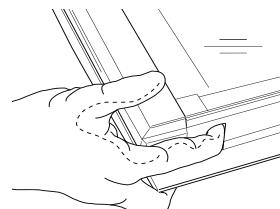
**3.** Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

**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.

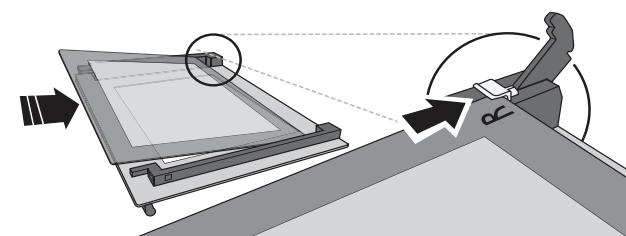
## CLICK & CLEAN - ОЧИСТКА СТЕКЛА

**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](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 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 "Поддумывание" 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](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.

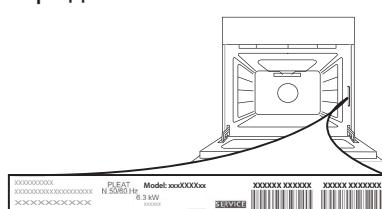
> Руководство можно также получить, обратившись в наш Сервисный центр.



### ОБРАЩЕНИЕ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Контактная информация представлена в гарантийном буклете.

При обращении в наш Сервисный центр, сообщите коды, указанные на паспортной табличке изделия.



400011191478/B

Напечатано в Италии