

РУКОВОДСТВО ПО ЕЖЕДНЕВНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ



БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ INDESIT

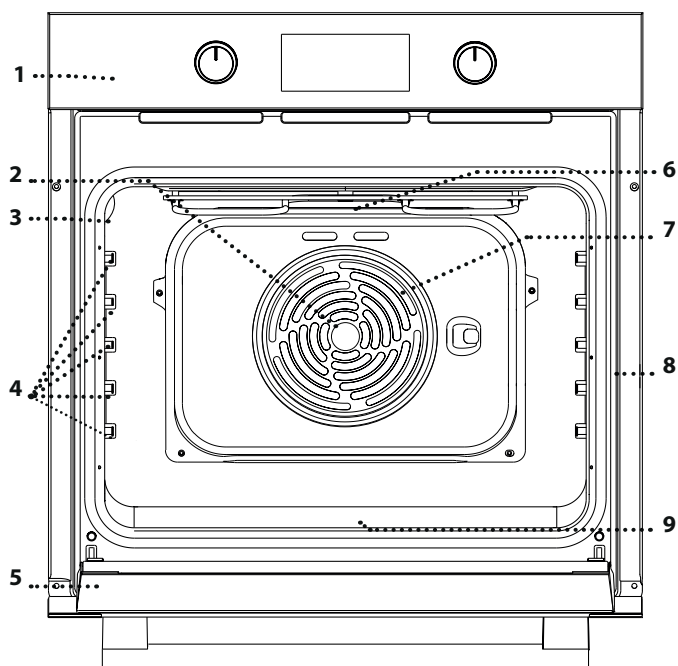
Чтобы получать расширенную помощь и поддержку, зарегистрируйте свое изделие по адресу www.indesit.com/register



Вы также можете загрузить инструкции по безопасности и руководство "Использование и уход" с нашего веб-сайта docs.indesit.eu, руководствуясь указаниями, приведенными в конце буклета.

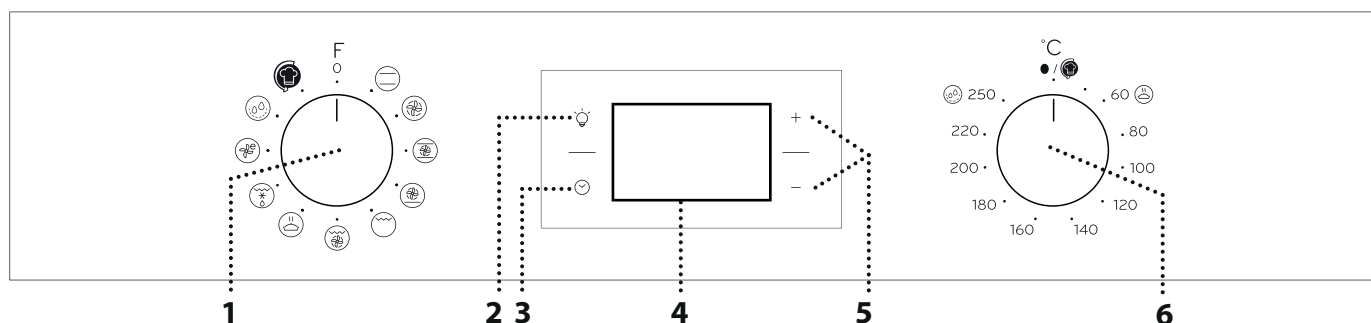
! Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите руководство "Здоровье и безопасность".

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Вентилятор
3. Лампа
4. Боковые решетки
(уровень указан на внутренней стенке шкафа)
5. Дверца
6. Верхний нагревательный элемент/гриль
7. Круглый нагревательный элемент для кругового нагрева
(не виден)
8. Паспортная табличка
(не снимать)
9. Нижний нагревательный элемент
(не виден)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. РУЧКА ВЫБОРА

Включение духовки путем выбора режима. Поверните ручку в положение 0, чтобы выключить печь.

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

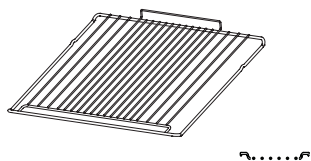
5. КНОПКИ РЕГУЛИРОВКИ

Изменение настроек времени приготовления.

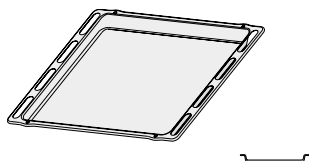
6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

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

РЕШЕТКА



ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



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 как можно дальше по направляющим.

Другие принадлежности, такие как противень, вставляются и задвигаются в горизонтальном положении по направляющим.

• Для удобства очистки духовки направляющие решетки можно снять с боковых стенок.

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 поддон для сбора соков. Разместите поддон на любом уровне под решеткой и влейте в него 200 мл питьевой воды.



GRATIN

Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего сока: Разместите поддон на любом уровне под решеткой и влейте 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

Этот режим рекомендуется, прежде всего, для быстрого приготовления полуфабрикатов (замороженных или частично приготовленных). Самые лучшие результаты достигаются при размещении продуктов непосредственно на решетке. Режим не требует предварительного нагрева.



КОНВЕКЦИЯ ЭКО

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 воды в нижнюю часть духовки. Включайте режим, только когда духовка холодная.



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

1. УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ

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



Установите значение минут кнопками + или — и нажмите  для подтверждения. Начнут мигать две цифры минут. Установите значение минут кнопками + или — и нажмите  для подтверждения.

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

2. ПРОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ

Материалы новой духовки и остатки веществ, используемых в процессе производства, могут выделять запахи: 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 требуемого режима: Загорается дисплей, и раздается звуковой сигнал.



2. ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА

РУЧНОЙ РЕЖИМ

Для включения выбранного режима установите требуемую 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 в положении  / . Вы можете задать время приготовления, время окончания (только если задано время приготовления) и настроить таймер.

TURN & GO

Для запуска режима "Turn & Go" поверните *ручку выбора* на соответствующий значок. При этом оставьте *ручку термостата* в положении  / . Чтобы завершить процесс приготовления, поверните *ручку выбора* на "O".

Примечание: Можно задать время окончания и настроить таймер. Для достижения наилучших результатов при использовании режима "Turn & Go" придерживайтесь рекомендаций в отношении веса продуктов, представленных в следующей таблице.

Продукт	Рецепт	Вес (кг)
Мясо	Жаркое из телятины, ростбиф из говядины, средней прожарки	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
	Овощное тимбале	1,5 - 2,5
Соленые пироги	Киш лорен / флан	1,0 - 1,5
Макароны	Лазанья / Тимбале из макарон или риса	1,5 - 2,0
Десерты	Пирог из дрожжевого теста / Бисквитный торт / Сливовый пирог	0,9 - 1,2
	Печеные яблоки	1,0 - 1,5
Хлеб	Батон	0,5 - 0,6
	Плетенка	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 ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перед программированием процесса приготовления необходимо выбрать режим.

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ

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



Установите длительность приготовления с помощью кнопки **+** или **-** и подтвердите значение нажатием кнопки .

Включите режим, повернув *ручку термостата* на требуемую температуру: Раздается звуковой сигнал, и на дисплее появляется указание, что процесс приготовления завершен.

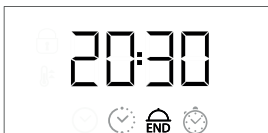
Примечание: Для отмены заданной длительности приготовления нажимайте  до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать значок . После этого нажмите **-** для сброса времени на "00:00". Это время приготовления включает в себя прогрев.

ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ/ ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

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



Установите время окончания с помощью кнопок **+** или **-** и нажимайте  для подтверждения. Включите режим, повернув *ручку термостата* на требуемую температуру: Режим будет приостановлен и продолжен автоматически по истечении времени, рассчитанного с учетом заданного вами времени.



Примечание: Для сброса настройки выключите духовку, повернув ручку выбора в положение "0".

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Раздается звуковой сигнал, и на дисплее появляется указание, что режим завершен.



Поверните *ручку выбора* на другой режим или в положение "0" для выключения духовки.

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  до тех пор, пока на дисплее не начнут мигать значок  и "00:00".



Установите необходимое время с помощью кнопок **+** или **-** и нажимайте  для подтверждения.

В момент окончания обратного отсчета раздается звуковой сигнал.

Примечание: Для отмены таймера продолжайте нажимать  до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать значок . После этого нажмите **-** для сброса времени на "00:00".

РЕЖИМ "HYDROCLEANING"

Для включения режима "Hydrocleaning" налейте на дно духовки 200 мл питьевой воды и поверните ручку выбора и ручку термостата на значок .

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

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



Примечание: 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
Пироги из дрожжевого теста		Да	160 - 180	30 - 90	2 / 3 
		Да	160 - 180	30 - 90	4 1  
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый торт)		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  
Хлеб		Да	180 - 200	30 - 80	4 2  
Замороженная пицца		Да	220 - 250	15 - 25	3 
		Да	250	10 - 20	3 
		Да	230 - 250	10 - 25	4 2  
Соленые 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		Да	190 - 200	20-30	3 
		Да	180 - 190	20 - 40	4 2  
		Да	180 - 190	20 - 40	5 3 1   
Замороженная лазанья		Нет	200 - 220	30 - 50	3 
Лазанья / паста / каннеллони / фланы		Да	190 - 200	45 - 65	2 

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
Фаршированные овощи (томаты, цуккини, баклажаны)		Да	180 - 200	50 - 70	2
Хлебные тосты		5'	250	2 - 6	5
Рыбное филе / стейки		—	230 - 250	15-30*	4 3
Колбаски / шашлык / ребрышки / рубленые котлеты		—	250	15-30*	5 4
Жареный цыпленок 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
Овощной гратен		—	200 - 210	25 - 55	3
Мясо и картофель		Да	190 - 200	45-100***	4 1
Рыба с овощами		Да	180	30-50***	4 1
Лазанья и мясо		Да	200	50-100***	4 1
Полный обед: Фруктовый пирог (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: помещайте продукты в духовку и устанавливайте длительность приготовления только после достижения требуемой 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 рецептов, протестированных для сертификационных органов согласно стандарту IEC 60350-1 содержится в руководстве "Использование и уход", доступном на веб-сайте **docs.indesit.eu**

РЕЖИМЫ	Обычный 	Grill 	Gratin 	Pizza 	Multilevel 	XL Cooking 	Freasy Cook 	Принуд.под.возд.Эко 
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетка 	Форма для выпечки или вставной противень на решетке 	Вставной противень/поддон или форма для выпечки на решетке 	Поддон/вставной противень 	Поддон/вставной противень с 200 мл воды 			

Не используйте пароочистители.

Используйте защитные рукавицы.

Необходимые операции выполняйте только тогда, когда духовка холодная.

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, после чего очистите ее, желательно пока она еще теплая, от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи. Для удаления конденсата, возникающего в результате приготовления продуктов с большим содержанием воды, дождитесь полного охлаждения духовки, а затем протрите ее стенки салфеткой или губкой.

Отключите духовку от электросети.

Не используйте абразивные губки, стальные мочалки, агрессивные и абразивные моющие средства, так как они могут повредить поверхности прибора.

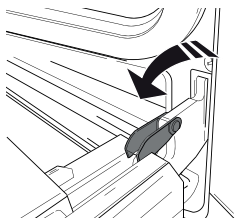
. Для оптимальной очистки внутренних поверхностей используйте режим "Hydrocleaning".
 . Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
 . Чтобы облегчить очистку стекла, дверцу можно легко снять и установить на место .
 • Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить вниз для удобства очистки 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

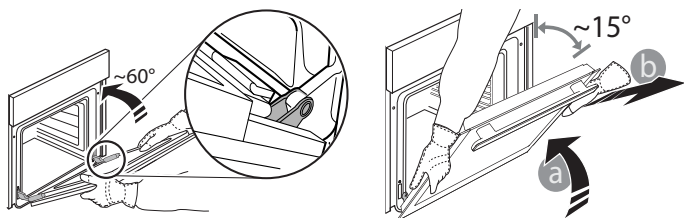
Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными рукавицами. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

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.

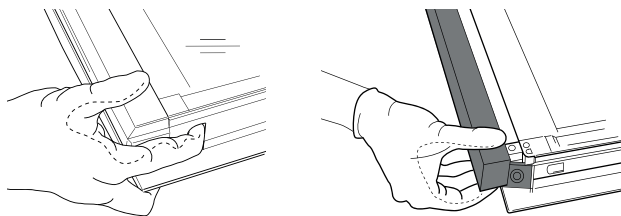
3. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

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.

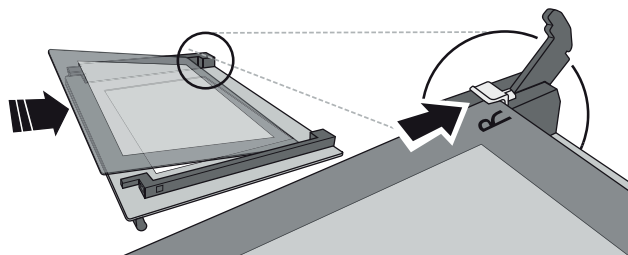
CLICK&CLEAN - ОЧИСТКА СТЕКЛА

1. Когда дверца снята и лежит на мягкой поверхности ручкой вниз, одновременно нажмите два фиксатора и снимите верхний край дверцы, потянув его на себя.



2. Поднимите внутреннее стекло, крепко удерживая его обеими руками, затем снимите и положите на мягкую поверхность.

3. Для правильной установки внутреннего стекла дверцы на место проверьте, чтобы символ "R" был виден 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.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовка не работает.	Прибор отсоединен от электросети. Ошибка.	Убедитесь, что духовка включена в сеть. Выключите и снова включите духовку, и проверьте, не прекратились ли неполадки.
На дисплее отображается буква "F", за которой следует некоторое число.	Ошибка программного обеспечения.	Обратитесь в ближайший Сервисный центр. Сообщите число, следующее за буквой "F".

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В таблице указан оптимальный режим для приготовления блюда на одном или нескольких уровнях одновременно. Указанная длительность приготовления отсчитывается от момента помещения приготавливаемого блюда в духовку. Время предварительного нагрева (если предусмотрен) не учитывается. Приведенные значения длительности и температуры являются ориентировочными. Реальные значения зависят от количества продуктов и используемой посуды. Начинайте с самых малых 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

В режиме "Multilevel" можно готовить несколько различных продуктов одновременно (например, рыбу и овощи) на разных уровнях духовки. 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 нашем веб-сайте **docs.indesit.eu**

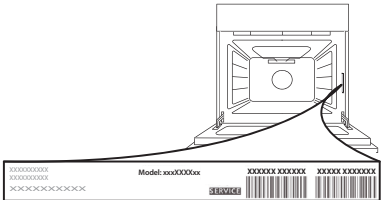
СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА "ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД"

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



ОБРАЩЕНИЕ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Контактная информация представлена в гарантийном буклете. При обращении в наш Сервисный центр, сообщите коды, указанные на паспортной табличке изделия.



> Также можно получить руководство, обратившись в наш Сервисный центр

