

# ЩОДЕННИЙ ДОВІДНИК ПОСІБНИК



## ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ INDESIT

Щоб отримати докладнішу допомогу та підтримку, зареєструйте свій виріб на сайті за посиланням [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)

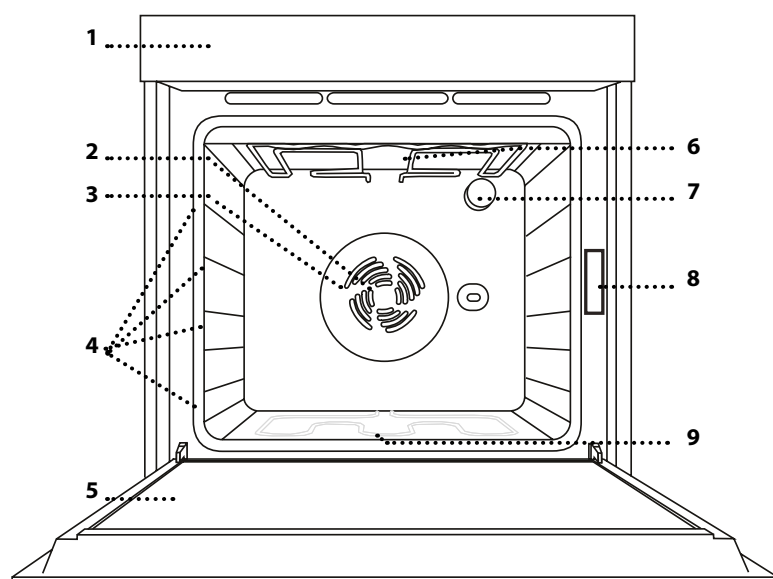


Ви можете завантажити інструкції з техніки безпеки й посібник з експлуатації та догляду, відвідавши наш веб-сайт [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) та дотримуючись інструкцій на зворотньому боці цього буклету.



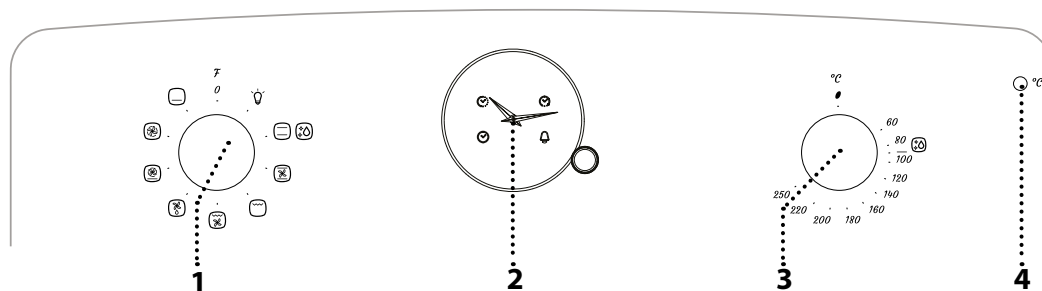
**Перед використанням приладу уважно прочитайте посібник «Техніка безпеки та охорона здоров'я».**

## ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Круговий нагрівальний елемент (невидимий)
4. Напрявні для решітки (рівень вказано на передній стороні духової шафи)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент/гриль
7. Лампочка
8. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
9. Нижній нагрівальний елемент (невидимий)

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



### 1. РУЧКА ВИБОРУ

Щоб увімкнути духову шафу, оберіть будь-яку функцію. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть кнопку у положення 0.

### 2. АНАЛОГОВИЙ ГОДИННИК

### 3. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

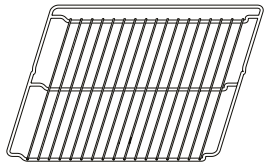
Поверніть для вибору потрібної температури й активації вибраної функції.

### 4. ІНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ

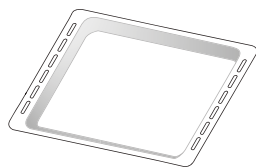
Вмикається під час процесу нагрівання. Вимикається, коли потрібну температуру досягнуто.

# ACCESSORIES

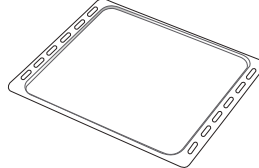
## РЕШІТКА



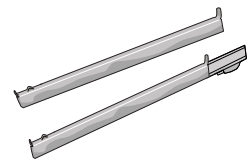
## ПІДДОН\*



## ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ\*



## ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ\*



\* Доступно лише на деяких моделях

Кількість та тип приладдя може відрізнятися залежно від придбаної моделі.

Інші види приладдя не входять до комплекту постачання, проте їх можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

## ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

Вставте решітку горизонтально за допомогою напрямних для решітки таким чином, щоб бік із піднятими краями був повернутий догори.

Інше приладдя, таке як піддон і деко для випікання, вставляється горизонтально, так само як решітка.

## ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

• Щоб вийняти ці напрямні для решітки, зніміть кріпильні гвинти (за наявності) з обох боків за допомогою монетки або інструмента. Підніміть напрямні та витягніть їх нижню частину з кріплення: Тепер напрямні для решітки можна зняти.

• Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх до верхнього гнізда. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для приготування, а потім опустіть на місце у нижньому гнізді. Замініть кріпильні гвинти.

## ФУНКЦІЇ



### ВИМК.

Для вимкнення духової шафи.



### СВІТЛО

Для вмикання світла у відділенні.



### ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.



### HYDROCLEANING

(ДОСТУПНО ЛИШЕ НА ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

Дія пари, що вивільнюється у цьому спеціальному низькотемпературному циклі чищення, дозволяє легко видаляти бруд і залишки їжі. Налийте 200 мл питної води на дно духової шафи та активуйте функцію на 35 хвилин за температури 90 °C. Активуйте цю функцію, коли духовка охолоне та дайте їй охолонути протягом 15 хвилин після закінчення циклу.



### ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

Для приготування м'яса та пирогів із начинкою (пікантних або солодких) на одній, а піци — на одній або двох полицях. Завдяки цій функції на ваших стравах утвориться приваблива та смачна золотиста скоринка. Під час приготування їжі на двох рівнях іноді перевертайте страви, щоб вони просмажувалися більш рівномірно.



### GRILL

Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.



### GRATIN

Для смаження великих шматків м'яса. Рекомендуємо використовувати деко, щоб збирати сік, який витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.



### РОЗМОРОЖУВАННЯ

Для швидкого розморожування їжі.



### ТУРБОВЕНТИЛЯТОР

Для страв з хрустким низом та м'яким верхом. Є ідеальним для приготування пирогів з рідкою начинкою без необхідності у попередньому приготуванні основи на окремій полиці.



### БАГАТОРІВНЕВЕ ПРИГОТУВАННЯ

Для одночасного приготування різних страв, що потребують однакової температури, на двох полицях (наприклад, риби, овочів, пирогів). Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.



### НИЖНЄ НАГРІВАННЯ

Використовуйте цю функцію після приготування, щоб підрум'янити нижню частину страви. Рекомендується ставити їжу на рівень 1 або 2. Цю функцію можна також використовувати для повільного готування.

# ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

Нова духову шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: Це цілком нормально.

Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї усе приладдя.

Нагрійте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години, бажано з використанням функції «Випікання з конвекцією». При цьому піч має бути порожньою.

Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.



Зверніть увагу: Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

## ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

### 1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Щоб обрати функцію, встановіть ручку вибору на символ, що відповідає бажаній функції.

### 2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

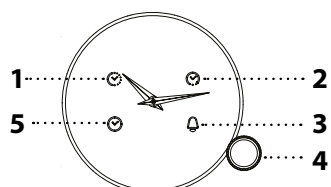
Для початку виконання обраної функції поверніть ручку термостата, щоб встановити бажану температуру. Щоб перервати виконання функції у будь-який час, вимкніть духову шафу, поверніть регулятор вибору і ручку термостату на значок  та .

### 3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ

Коли функцію буде активовано, увімкнеться індикатор термостата, сигналізуючи про те, що почався процес попереднього нагрівання. В кінці цього процесу індикатор термостата вимкнеться, що свідчитиме про те, що духову шафу досягла встановленої температури: У цей момент покладіть їжу всередину і переходьте до готування.


Увага! Якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.

### . АНАЛОГОВИЙ ГОДИННИК





1. Значок початку часу приготування
2. Значок завершення часу приготування
3. Значок устанавлення таймера
4. Голівка заведення годинника
5. Значок устанавлення часу доби

### . УСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ ДОБИ

Натискайте голівку заведення годинника чотири рази, поки на дисплеї не почне блимати значок . Поверніть ручку для встановлення поточного часу. Після цього підтвердьте значення часу, натиснувши голівку заведення годинника.

Увага! Установлення часу здійснюється при першому використанні, а також після перебоїв з енергопостачанням.





### . ВСТАНОВЛЕННЯ ТРИВАЛОСТІ ПРИГОТУВАННЯ

Для встановлення тривалості слід задати час завершення приготування. Після вибору функції та налаштування температури відповідно до ваших потреб двічі натискайте на голівку заведення годинника, поки на дисплеї не почне блимати значок . Повертайте голівку заведення годинника для встановлення часу завершення готування, після чого задайте тривалість приготування. Натисніть голівку заведення годинника для підтвердження вибору та початку приготування: коли час приготування завершиться, пролунає звуковий сигнал та почне блимати значок .


Зверніть увагу: Мінімальний час, який можна встановити, становить 2 хвилини. Щоб перевірити налаштування часу завершення приготування, натисніть голівку заведення годинника один раз протягом процесу готування. Щоб скасувати налаштування до завершення приготування, натисніть та не відпускайте голівку заведення годинника протягом 5 секунд: духову шафу автоматично повернеться до ручного режиму приготування.

Коли процес приготування завершиться, натисніть та не відпускайте голівку заведення годинника протягом 5 секунд, щоб вимкнути звуковий сигнал. Після цього натисніть голівку заведення годинника ще раз, щоб скасувати всі налаштування та повернутися до ручного режиму приготування.

### . ПРИГОТУВАННЯ ЗА ПРОГРАМОЮ

Ви можете відкласти запуск функції, встановивши час початку приготування. Після вибору функції та налаштування температури відповідно до ваших потреб натисніть голівку заведення годинника один раз. На дисплеї почне блимати значок : повертайте голівку заведення годинника для встановлення часу початку приготування, після чого натисніть голівку для підтвердження. На дисплеї почне блимати значок : повертайте голівку заведення годинника для встановлення часу завершення приготування, після чого натисніть голівку для запуску програми. Обидва значки  та  світлитимуться, поки не почнеться цикл приготування.

### . ТАЙМЕР

Коли духову шафу вимкнено, аналоговий годинник можна використовувати як таймер зворотного відліку. Щоб запустити цю функцію, переконайтеся, що духову шафу вимкнено, і натисніть голівку заведення годинника тричі: на дисплеї почне блимати значок . Повертайте голівку заведення годинника для встановлення бажаної тривалості приготування, після чого натисніть голівку для запуску таймера. Коли відлік буде завершено, пролунає звуковий сигнал.

Зверніть увагу: Мінімальний час, який можна встановити, становить 2 хвилини. Щоб вимкнути таймер до завершення його відліку, натисніть та не відпускайте голівку заведення годинника протягом 5 секунд. Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть голівку заведення годинника один раз.

# ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
<b>Пироги з дріжджового тіста</b>		Так	160 – 180	35 - 55	2 
		Так	150 – 170	30 – 90	3 1 
<b>Пироги з начинкою</b> (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)		Так	150 - 190	30 - 85	2 
		Так	150 - 190	35 – 90	3 1 
<b>Печиво / тарталетки</b>		Так	170 - 180	15 - 40	3 
		Так	150 - 175	20 - 45	3 1 
<b>Заварні тістечка</b>		Так	180	30 - 40	3 
		Так	170 – 190	35 - 45	3 1 
<b>Безе</b>		Так	90	120 - 130	3 
		Так	90	130 - 150	3 1 
<b>Хліб / піца / фокача</b>		Так	190 - 250	15 - 50	2 
		Так	190 - 250	25 - 50	3 1 
<b>Заморожена піца</b>		Так	250	10 - 15	2 
		Так	250	10 – 20	3 1 
<b>пиріг, кіш-лорен)</b> (овочевий пиріг, кіш-лорен)		Так	175 - 200	40 - 50	2 
		Так	175 - 190	50 - 65	3 1 
<b>Воловани / печиво з листкового тіста</b>		Так	180 – 200	20 – 30	3 
		Так	175 - 200	25 - 45	3 1 
<b>Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги</b>		Так	190 – 200	40 - 65	2 
<b>Ягнятина / телятина / яловичина / свинина</b> 1 кг		Так	190 – 200	90 - 110	2 
<b>Курятина / кролятина / качатина</b> 1 кг		Так	190 – 200	65 - 85	2 
<b>Індичка / гуска</b> (3 кг)		Так	190 – 200	140 - 180	1 / 2 
<b>Запечена риба / у пергаменті</b> (філе, ціла)		Так	180 – 200	40 – 60	2 
<b>Фаршировані овочі</b> (помідори, кабачки, баклажани)		Так	175 - 200	50 - 60	2 
<b>Тост</b>		Так	200	2 - 5	4 
<b>Рибне філе / стейки</b>		Так	200	30 - 40 *	4 3 

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Ковбаски / кебаби / поребрини / гамбургери		Так	200	30 - 50 *	4 3  
Смажене курча 1-1,3 кг		–	200	55 - 70 *	2 1  
Ростбіф із кров'ю 1 кг		–	200	35 - 50 **	2 
Ніжка ягняти / гомілки		–	200	60 - 90 **	2 
Смажена картопля		–	200	45 - 55 **	2 
Овочева запіканка		–	200	20 - 30	2 
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 100 ***	3 1  
М'ясо з картоплею		Так	200	45 - 100 ***	3 1  
Риба та овочі		Так	175	30 - 50 ***	3 1  

\* Переверніть страву через половину часу приготування.

\*\*Переверніть страву через дві третини часу приготування (якщо необхідно).

\*\*\* Передбачувана тривалість часу: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

ФУНКЦІЇ	 Традиційно	 Grill	 Gratin	 Багаторівневе приготування	 Випікання з конвекцією
ПРИЛАДДЯ	 Решітка	 Форма для випікання тортів на решітці	 Піддон/деко для випікання або форма для випічки на решітці	 Піддон / деко для випікання	 Піддон з 500 мл води

# КОРИСНІ ПОРАДИ

## ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці наведені найкращі функції, приладдя та рівні для приготування різних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Указані температура та час готування орієнтовні; вони можуть залежати від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте приладдя з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випічки та череням темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та аксесуарами із пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

## ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

За допомогою функції «Багаторівневе приготування» можна одночасно готувати різні страви, які потребують однакової температури (наприклад: рибу й овочі), використовуючи різні полиці. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

# ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

**Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духову шафу охолола.**

**Забороняється застосовувати пароочисники.**

**Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхню приладу.**

**Надягайте захисні рукавички.**

**Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.**

## ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протирайте поверхні вологою тканиною з мікрОВОлокна. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.
- Не користуйтеся корозійними або абразивними засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхню приладу, негайно зітріть їх вологою ганчіркою з мікрОВОлокна.

## ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою.

- Скля дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.
- Для полегшення чищення дверцят духової шафи можна знімати

## ПРИЛАДДЯ

Замочуйте аксесуари у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити за допомогою щітки або губки.

## ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

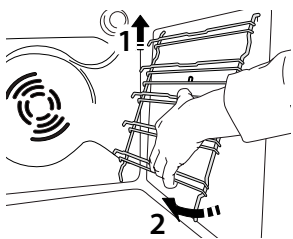
1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

Зверніть увагу: Використовуйте лише галогенові лампи типу G9, 20-40 Вт/230 В, Т 300 °С. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова ЕС 244/2009). Лампи можна придбати в Центрі післяпродажного обслуговування.  
- Якщо використовуються галогенні лампи, не торкайтеся їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити лампу. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

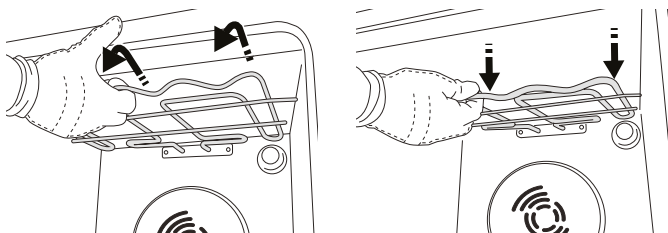


## ОПУСКАННЯ ВЕРХЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТУ (ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

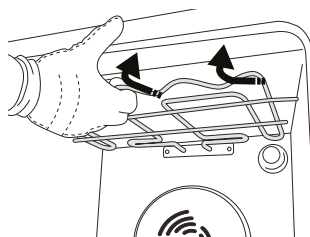
1. Зніміть бічні напрямні для решітки.



2. Трохи витягніть нагрівальний елемент і опустіть його.

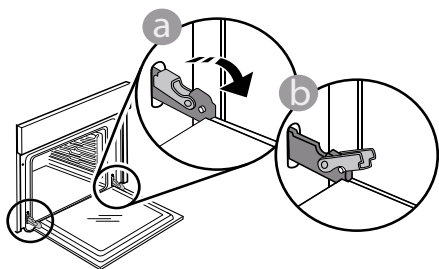


3. Щоб перемістити нагрівальний елемент, підніміть його, трохи потягнувши на себе, і переконайтеся, що він спирається на бокові опори.



## ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

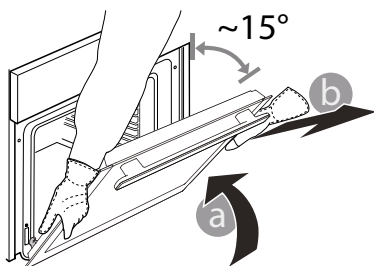
1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опускайте засувки, поки вони не будуть знаходитися в положенні розблокування.



2. Зачиніть дверцята до упору.

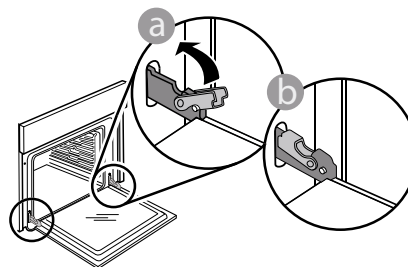
Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку.

Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і водночас потягніть їх угору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.



3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину в пазі.

4. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.




Легко натисніть, щоб переконаватися, що засувки перебувають у правильному положенні.

5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте наведені вище кроки: Якщо дверцята не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.


# ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі.  Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити чи несправність залишилася.

## ДОВІДКОВИЙ ЛИСТОК ТЕХНІЧНИХ ДАНИХ

 Повні технічні характеристики виробу, які містять показники енергоефективності для цього приладу, можна завантажити з веб-сайту **docs.indesit.eu**

## ЯК ОТРИМАТИ «ДОВІДНИК ІЗ ВИКОРИСТАННЯ ТА ДОГЛЯДУ»

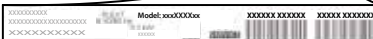
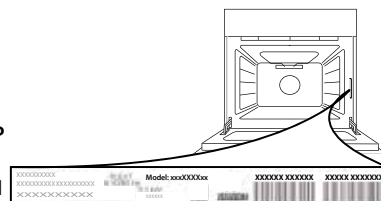
>  Завантажте «Довідник із використання та догляду» з нашого веб-сайту **docs.indesit.eu** (можна використати цей QR-код), вказавши комерційний код виробу.



> Або зверніться до нашої служби післяпродажного обслуговування клієнтів.

## ЗВЕРНЕННЯ ДО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ

Контактну інформацію можна знайти в гарантійному керівництві. У разі звернення до центру післяпродажного обслуговування вкажіть коди, які наведено на табличці з паспортними даними виробу.



400011123806

Надруковано в Італії