

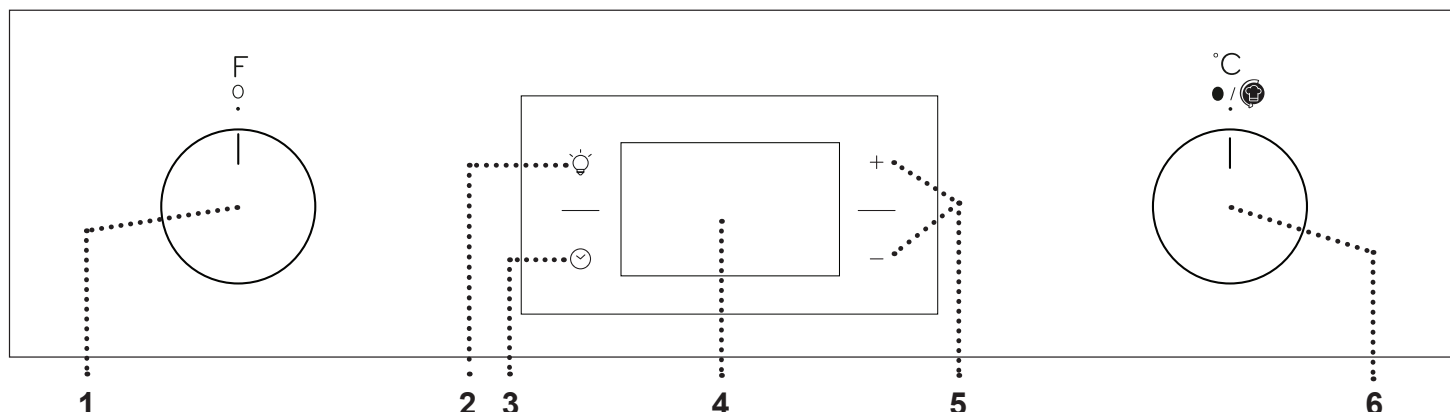


**INDESIT ӨНІМІН ТАҢДАҒАНЫҢЫЗ ҮШІН
АЛҒЫСЫМЫЗДЫ БІЛДІРЕМІЗ**
Толығырақ көмек алу үшін, құрылғыңызды
www.indesit.com/register сайтына тіркеңіз



**Құрылғыны пайдаланбас бұрын Қауіпсіздік
нұсқаулығын мұқият оқыңыз.**

БАСҚАРУ ПАНЕЛІНІҢ СИПАТТАМАСЫ



1. ТАҢДАУ ТЕТІГІ

Функцияны таңдау арқылы пешті қосуға арналған. Пешті өшіру үшін **O** бағытына бұраңыз.

2. ШАМ

Пеш қосулы болған кезде, пеш бөлігі шамын қосу не өшіру үшін басыңыз.

3. УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

Пісіру уақыты параметрлерін ашуға, кешіктіріп іске қосуға және таймерге арналған. Пеш өшірулі болған кезде уақытты көрсетуге арналған.

4. ДИСПЛЕЙ

5. РЕТТЕУ ТҮЙМЕЛЕРІ

Пісіру уақыты параметрлерін өзгертуге арналған

6. ТЕРМОЭЛЕМЕНТ ТЕТІГІ

Қолмен басқарылатын функцияларды іске қосып жатқан кезде сізге қажет температураны таңдау үшін бұраңыз. “Turn & Go” функция үшін **●/●** ұстаныңыз.

Назар аударыңыз: Тетіктерді жылжытуға болады. Ортадағы тетіктерді басқан кезде олар ашылады.

АЛҒАШҚЫ РЕТ ПАЙДАЛАНУ

1. УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

Құрылғыны алғаш рет қосқан кезде уақытты орнату қажет: **⌚** белгішесі мен **⌚** сағатты көрсететін екі сан жыпылықтағанша басыңыз. Сағатты орнату үшін **+** немесе **-** пайдаланыңыз және растау үшін **⌚** түймесін басыңыз. Минуттарды көрсететін екі сан жыпылықтай бастайды. Минутты

орнату үшін **+** немесе **-** пернесін пайдаланыңыз және растау үшін **⌚** басыңыз.

Назар аударыңыз: **⌚** белгішесі жыпылықтап жатқан кезде (мысалы, ұзақ уақыт бойы электр қуаты болмаған

соң) уақытты қайта орнату қажет болады.

2. ПЕШТІ ҚЫЗДЫРУ

Жаңа пештен өндіріс барысынан қалған иіс шығуы мүмкін: бұл әбден қалыпты жағдай. Тамақ пісірмес бұрын, кез келген иістерді жою үшін, пешті алдын ала қыздыру қажет. Пештен кез келген қорғаныс картондарды немесе мөлдір таспаларды алыңыз және ішінен кез келген керек-жарақтарды шығарыңыз. Пешті 250 °C температурада бір сағаттай қыздырыңыз. Осы уақыт барысында пеш бос болуы керек. Назар аударыңыз: Құрылғыны алғаш рет пайдаланғаннан кейін бөлмені желдетіп алған дұрыс.

ФУНКЦИЯЛАР & КҮНДЕЛІКТІ ҚОЛДАНЫС

⌚ ДӘСТҮРЛІ

Кез келген тамақ түрін тек бір сәреде пісіруге арналған.

⌚ КОНВЕКЦИЯЛЫҚ ПЕШ

Бір уақытта екі сәреде пісіруге арналған. Тамақ пісіру барысында пісіру науасының орнынан жартылай ауыстырып отырған жөн.

⌚ ГРИЛЬ

Стейк, кәуап пен шұжық қуыруға, ұнға аунатылған көкөніс пісіруге немесе нанды қызартып қуыруға арналған. Етті грильде қуыру кезінде тағам сөлін жинау үшін тамшы науасын пайдалану ұсынылады: Науаны торлы сөрелің астындағы кез келген деңгейге орнатып, 500 мл ауыз су құйыңыз.

⌚ БҰҚТЫРМА

Үлкен ет кесектерін (жілік, қуырылған сиыр еті, тауық еті) қуыруға арналған. Тағам сөлін жинау үшін пісіру науасын пайдалану ұсынылады: Науаны торлы сөрелің астындағы кез келген деңгейге орнатып, 500 мл ауыз су құйыңыз.

⌚ FREASY COOK

Қыздыру элементтердің бәрі және желдеткіштер іске қосылып, міндетті түрде және біркелкі бүкіл пеште таратылуын жылытатуына көпідік етеді. Алдын ала қыздыру пісіру режиміне қажет емес. Бұл режим жартылай дайын өнімді жылдам пісіру үшін арнайы ұсынылған (мұздатылған немесе жартылай дайын). Тамаша нәтижеге қол жеткізуге үшін тек-қана тағам сөрелі қолданыңыз.

⌚ ЭКО КОНВЕКЦИЯЛЫҚ ПІСІРУ

Отқа пісірілетін етті және жіліктерді бір сәреде пісіруге арналған. Тағамдар жеңіл ауа ағынының көмегімен құрғап кетуден сақталады. Осы ЭКО функциясы пайдаланылған кезде, тамақ пісіру барысында шам өшірілген күйде қалады, бірақ оны түймесін басу арқылы қайта іске қосуға болады.

⌚ HYDROCLEANING (ГИДРОТАЗАЛАУ)

Осы арнайы төменгі температурада тазалау циклі кір мен тамақ қалдықтарын оңай кетіруге мүмкіндік

береді. Пештің табанына 200 мл ауыз су құйыңыз да, функцияны 90°C температурада 35' пайдаланыңыз. Пеш суық болғанда функцияны іске қосыңыз да, цикл аяқталғаннан кейін 15' суытып қойыңыз.

1. ФУНКЦИЯНЫ ТАҢДАУ

Функцияны таңдау үшін таңдау тетігін сізге қажет функцияға қарай бұраңыз: дисплей жанады және дыбысты сигнал шығады.

2. ФУНКЦИЯНЫ ІСКЕ ҚОСУ

Таңдалған функцияны іске қосу мақсатында, қажетті температураны орнату үшін термостат тетігін бұраңыз.



Функцияны кез келген уақытта үзу үшін, пешті сөндіріңіз де, таңдау тетігі мен термостат тетігін 0 және 0-ке қарай бұраңыз.

Назар аударыңыз: Тамақ пісіру кезінде таңдау тетігін бұрау арқылы осы функцияны өзгерте аласыз немесе термостат тетігін бұрау арқылы температураны реттей аласыз. Бұл функция термостат тетігі 0°C мәнінде тұрған кезде ғана іске қосылады. Сіз тамақ пісіру уақытын, пісірудің аяқталу уақытын (тек тамақ пісіру уақытын орнатсаңыз ғана) және таймерді орната аласыз.

TURN & GO (БҰР ЖӘНЕ АЛҒА)

Turn & Go" функциясын бастау үшін, таңдау тетігін сәйкес белгішіне бұрып, функцияны таңдаңыз, термостат тетігін 0/0-ке белгішісінде сақтаңыз. Пісіруді аяқтау үшін, "0" таңдау тетігін бұраңыз.

Назар аударыңыз: Тамақ пісірудің аяқталу уақытын және таймерді орната аласыз. Пісірудің тамаша нәтижеге қол жеткізу үшін "Turn & Go" (Бұр және Алға) функцияны қолдаңыз, әр тамақтың түріне арналған салмақтар ұсынылған кестесің қолдаңыз.

Тағам	Рецепт	Салмақ (кг)
Ет	Қуырылған бұзау, Қуырылған сиыр еті	0,6 - 0,7
	Тауық / Қойдың саның кесектері	1,0 - 1,2
Балық	Албырт кесектері/ Тұмшалап пісірілген балық (тұтас)	0,9 - 1,0
	Қағазға оралған балық	0,8 - 1,0
Көкөністер	Тартылған көкөністер	1,8 - 2,5
	Көкөністер бөліші	1,5 - 2,5
Тұзды бөліштер	Киш-лорен/ Ашық бөліш	1,0 - 1,5
Паста	Лазанья / Паста немесе күріштен тимбале	1,5 - 2,0
Тәтті тағамдар	Қалған кекстер/ Мейізбен кекстер	0,9 - 1,2
	Пісірілген алмалар	1,0 - 1,5
Нан	Бөлке нан	0,5 - 0,6
	Багеттер	0,5 - 0,8

3. АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ ЖӘНЕ ҚАЛДЫҚ ҚЫЗУ

Осы функция іске қосылған соң болатын дыбысты сигналдың шығуы және дисплейдегі белгішінің жыпылықтауы алдын ала қыздыру кезеңінің іске қосылғанын көрсетеді. Осы кезеңнің соңында дыбысты сигнал шығуы мен дисплейде белгішінің тұрақты



TURN & GO (БҰР ЖӘНЕ АЛҒА)

Бұл функция кен диапазон рецептер ішінде ет, балық, паста, тәттілермен және көкөністерден тұратын пісіруге қолайлы температура мен пісіру уақытын автоматты түрде таңдайды. Пеш суыған кезде функцияны белсендіріңіз.

жануы пештің орнатылған температураға жеткенін көрсетеді: осы кезде тағамды ішіне салып, пісіруді жалғастырыңыз.

Назар аударыңыз: Алдын ала қыздыру аяқталмай тұрып, тағамды пешке салу, пісіру нәтижесіне теріс әсер етуі мүмкін.

Ас әзірлеп болған соң және функция өшірулі болғанда, белгісі суыту желдеткіші өшірілген соң да, дисплей бетінде көрініп тұрады, ол пеш ішінде әлі де қалдық қызу қалғандығын білдіреді.

Назар аударыңыз: Белгінің сөніп қалу уақыты өзгеріп отырады, себебі бұл қоршаған орта температурасы және қолданылған функция секілді бірнеше факторға байланысты. Қалай болғанда да, таңдау тетігінің көрсеткіші "0" күйінде тұрғанда ғана құрылғыны сөнді деп есептеуге болады.

4. ПІСІРУДІ БАҒДАРЛАМАЛАУ

Пісіруді бағдарламалау алдында функцияны таңдауыңыз керек.

ҰЗАҚТЫҒЫ

түймесін дисплейде белгішесі мен "00:00" саны жыпылықтай бастағанша басып тұрыңыз.



Пісірудің қажет уақытын таңдау үшін + немесе - түймесін пайдаланыңыз және түймесін басыңыз. Функцияны термостат тетігін қажетті температураға бұрау арқылы іске қосыңыз: дыбыстық сигнал беріліп, дисплейде пісірудің аяқталғаны көрсетіледі.

Ескертпелер: Орнатылған пісіру уақытынан бас тарту үшін, түймесін белгішесі дисплейде жыпылықтай бастағанша басып тұрыңыз да, пісіру уақытын "00:00" уақытына орнату үшін - түймесін пайдаланыңыз. Бұл пісіру уақытында алдын ала қыздыру кезеңі бар.

ПІСІРУДІ АЯҚТАУ УАҚЫТЫН БАҒДАРЛАМАЛАУ/ КЕШІКТІРІП БАСТАУ

Тамақ пісіру уақыты орнатылған соң, аяқталу уақытын бағдарламалау арқылы бастау функциясын кешіктіріп іске қосылу режиміне орнатуға болады: түймесін дисплейде белгішесі мен ағымдағы уақыт жыпылықтай бастағанша басып тұрыңыз.



Пісіру аяқталуы тиіс уақытты орнату үшін + немесе - түймелерін пайдаланыңыз және растау үшін түймесін басыңыз.

Функцияны термостат тетігін қажетті температураға бұрау арқылы іске қосыңыз: функция орнатылған уақытқа сәйкес пісіру үшін есептелген уақыттан кейін автоматты түрде қосылмағанша кідірілген күйінде қалады.

Ескертпелер: Орнатудан бас тарту үшін, таңдау тетігін 0 бағытына бұрау арқылы өшіріңіз.

Ескертпелер: Іске қосуды кешіктіру функциясы "Гриль" және "Турбо гриль" функциялары үшін қол жетімді емес.

ПІСІРУДІҢ СОҢЫ

Дыбысты сигнал шығады және дисплей функцияның аяқталғанын көрсетеді.



Басқа функция таңдау үшін *таңдау тетігін* бұраңыз немесе “О” күйіне пешті өшіру үшін бұраңыз.

Назар аударыңыз: Егер таймер белсенді болса, дисплейде “END”(АЯҚТАЛУ) хабары қалған уақытпен бірге көрсетіледі.

5. ТАЙМЕРДІ ОРНАТУ

Бұл опция пісіруге кедергі жасамайды немесе оны бағдарламаламайды, бірақ функция белсенді болғанда немесе пеш өшкенде сізге дисплейді таймер ретінде қолдануға мүмкіндік береді. ⌚ түймесін дисплейде ⌚ белгішесі мен “00:00” саны жыпылықтай бастағанша басып тұрыңыз.



Қажетті уақытты орнату үшін + немесе — пайдаланып, растау үшін ⌚ түймесін басыңыз. Таңдалған уақыт санауы біткеннен кейін таймер аяқталып, дыбыстық сигнал беріледі.

Ескертпелер: Таймерден бас тарту үшін, ⌚ түймесін ⌚ белгішесі жыпылықтауды бастағанша басып тұрып, — түймесін уақытты “00:00” күйіне қайта орнату үшін пайдаланыңыз.

ПІСІРУ КЕСТЕСІ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦИЯ	АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ҰЗАҚТЫҒЫ (МИН)	ДЕҢГЕЙ ЖӘНЕ КЕРЕК-ЖАРАҚТАР
Ашыған қамырдан жасалған тәтті тоқаштар		Иә	170	30 - 50	2
		Иә	160	30 - 50	2
		Иә	160	40 - 60***	4 1
Бисквиттер / шағын торттар		Иә	160	25 - 35	3
		Иә	160	25 - 35	3
		Иә	150	20 - 35***	4 2
Пицца/фокаччо		Иә	190 - 250	15 - 50	1/2
		Иә	190 - 250	20 - 50***	4 2
Лазаньи / пісірілген паста / каннеллони / фландар		Иә	190 - 200	45 - 65	2
Қой / бұзау / сиыр / шошқа еті 1 кг		Иә	190 - 200	80 - 110	3
Тауық / Қоян / Үйрек 1 кг		Иә	200 - 230	50 - 100	2
Тұмшапешке пісірілген балық / қағазға оралған тағам 0,5 кг (қоң ет, бүтін)		Иә	170 - 190	30 - 45	2
Қуырылған нан		5'	250	2 - 6	5
Қуырылған картоптар		Иә	200 - 210	35 - 55 **	3

** Қажет болса, пісіру кезінде тағамды үштен екі айналымға аударыңыз (қажет болса).

*** Пісіру кезінде деңгейлерді жартылай ауыстырыңыз.

Деңгей пісіру бөлігінің қабырғасында көрсетілген.

Көрсетілген уақыт алдын ала қыздыру кезеңін қамтымайды: тамақты тұмшапешке салып, пісіру уақытын тек қажетті температураға қол жеткізілген кезде орнатқан жөн.

➤ Сертификаттау мекемелері үшін IEC 60350-1 стандартына сәйкес құрастырылған рецепттер кестесін алу үшін Пайдалану және күтіп ұстау нұсқаулығын **docs.indesit.eu** веб-торабынан жүктеп алыңыз.

КЕРЕК-ЖАРАҚТАР					
	Сым сөре	Сымды сөредегі нан пісіру науасы немесе торт қалыбы	Сымды сөредегі пісіру науасы/тамшы науасы немесе нан табағы	Тамшы науасы / Пісіру науасы	Тамшы науасы / 200 мл су құйылған пісіру науасы

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Кез келген техникалық қызмет көрсету немесе тазалаудан бұрын пештің суығанына көз жеткізіңіз.

Бумен тазартқыштарды пайдаланбаңыз.

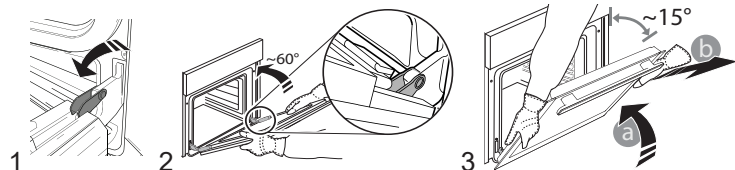
Торлы ысқыштар, абразивті тазартқыш құралдар немесе абразивті/коррозиялы тазартқыш құралдар пайдаланбаңыз, себебі олар құрылғының бетін зақымдауы мүмкін. Қорғағыш

қолғаптарын киіңіз.

Техникалық қызмет көрсетуден бұрын пеш қуат көзінен ажыратылуы тиіс.

ЕСІКТІ АЛУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ОРНАТУ

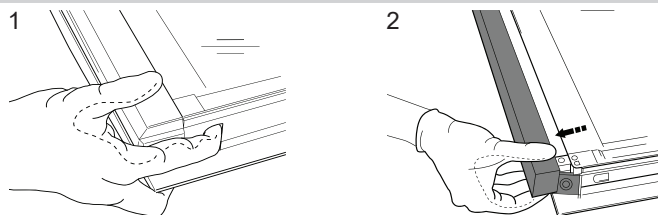
Есікті алу үшін оны толығымен ашыңыз және ілмектері құлыпталмаған күйінде болмайынша төмендетіңіз (1). Есікті мүмкіндігінше мықтап жабыңыз (2). Есікті екі қолыңызбен мықтап ұстаңыз - оны тұтқасынан ұстауға болмайды. Есік (3) орнынан (b) босамағанша оны жоғары қарай (a) тартумен қатар жабуды жалғастырыңыз.



Есікті жұмсақ бетке салып, бір жаққа орнатыңыз. Есікті пешке қарай жылжытып, ілгектерді ұяшықтарына сәйкестендіріп, жоғарғы бөлігін ойықтарына бекітіп қайта орнатыңыз. Есікті төмендетіңіз және толығымен ашыңыз. Қысқыштарды бастапқы орнына түмендетіңіз: олардың толығымен төмендетілгеніне көз жеткізіңіз. Есікті жауып көріңіз және оның басқару тақтасымен турланатынына көз жеткізіңіз. Егер тура болмаса, жоғарыдағы қадамдарды қайталап шығыңыз.

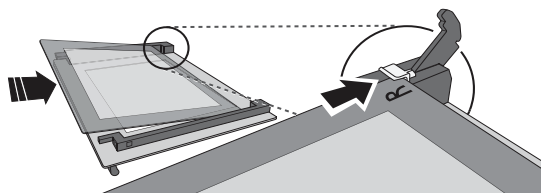
CLICK & CLEAN - ШЫНЫНЫ ТАЗАЛАУ

Есікті алып, тұтқасын төмен қарату арқылы жұмсақ жерге қойған соң, екі қатайту қысқышын (1) бір уақытта басыңыз және есіктің жоғарғы жиегін өзіңізге қарай тарту арқылы алыңыз (2).



Ішкі әйнекті екі қолыңызбен көтеріп, мықтап ұстаңыз, оны шығарып алыңыз да, тазаламас бұрын жұмсақ бетке қойыңыз.

Ішкі әйнекті дұрыстап қайта қою үшін, “R” жазуы сол жақ бұрышта көрінетініне және тазаланатын бет (басылып шығарылмаған) жоғары қарап тұрғанына көз жеткізіңіз. Әуелі шынының “R” әрпімен көрсетілген ұзын жағын тіреуіш ұяларға енгізіп, содан кейін орнына қарай төмендетіңіз.



Жоғарғы жиекті қайта бекітіңіз: сырт еткен дыбыс дұрыс орналасқанның белгісі. Есікті қайта бекітпес бұрын мөрдің қорғалғанына көз жеткізіңіз.

АҚАУЛАРДЫ ШЕШУ

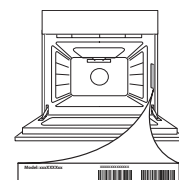
Ақау	Мүмкін себебі	Шешімі
Пеш жұмыс істемейді.	Қуат іркілісі. Қуат көзінен ажыратылды.	Розеткада тоқ бар-жоғын және тұмшапеш электр көзіне жалғанғанын не жалғанбағанын тексеріңіз. Пешті өшіріңіз және қайта қосыңыз, сосын ақаудың кеткенін не кетпегенін тексеріңіз.
Дисплейде “F” әрпінен кейін сан көрсетіледі.	Бағдарламалық қамтым ақауы.	Ең жақын Кепілді қызмет көрсету орталығына хабарласып, “F” әрпінен кейін келетін әріпті немесе санды айтыңыз.

▼ Қосымша ақпарат алу үшін Пайдалану және Күтіп ұстау нұсқаулығын docs.indesit.eu сайтынан жүктеп алыңыз



Нормативтік құжаттарды, стандарт бойынша және өнім туралы толық ақпаратты мына жерден таба аласыз:

- Біздің веб-сайтымызды docs.indesit.eu қараңыз
- Құрылғының QR кодын қолданыңыз
- Немесе, **біздің Кепілдік бойынша қызмет көрсету орталығымызға хабарласыңыз** (телефон нөмірін кепілдеме шарттарынан қараңыз). Кепілдік бойынша қызмет көрсету орталығына хабарласқанда, өнімнің техникалық кестесінде көрсетілген кодтарды хабарлаңыз.



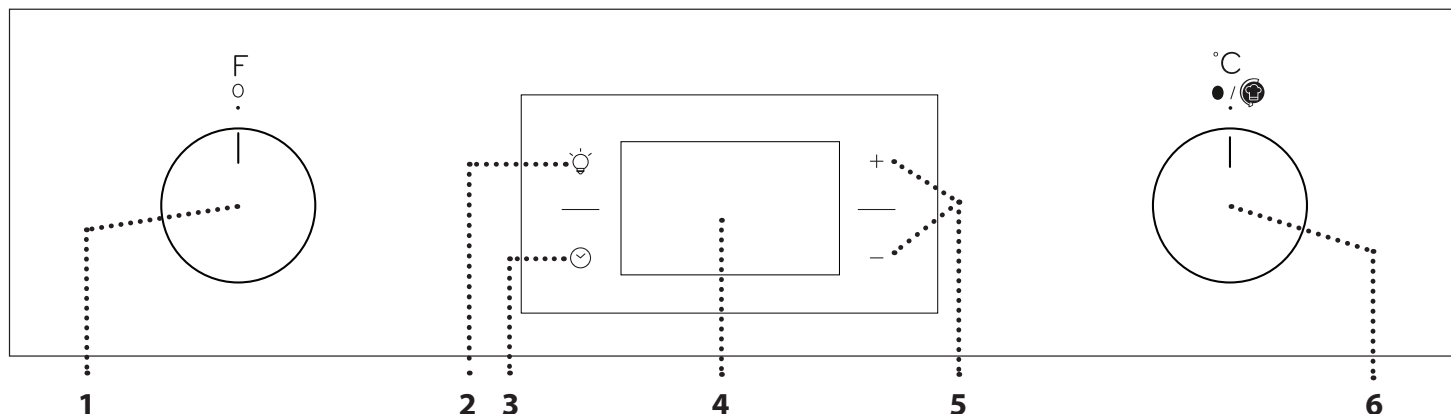

**БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ
ИЗДЕЛИЯ МАРКИ INDESIT**

Для получения более полной технической поддержки зарегистрируйте свой прибор на веб-сайте **www.indesit.com/register**



Перед началом использования прибора внимательно прочтите инструкцию по безопасности.

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



1. РУЧКА ВЫБОРА

Для включения духового шкафа путем выбора режима.

Чтобы выключить духовой шкаф, поверните ручку в положение **O**.

2. ПОДСВЕТКА

При включенном духовом шкафу нажмите, чтобы включить или выключить лампочку в духовом шкафу.

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 активации режима «Turn & Go» проверните ручку до **●/⌚**.

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

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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 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

Новый духовой шкаф может являться источником запахов, связанных с процессом производства: это нормальное явление. Перед началом приготовления блюд рекомендуется прогреть пустой духовой шкаф для удаления возможных остаточных запахов.

Снимите с духового шкафа защитный картон и прозрачную пленку, извлеките все принадлежности.

Прогрейте духовку при температуре 250 °C в течение примерно одного часа. Духовка должна быть пустой.

Примечание: После первого использования печи рекомендуется проветрить помещение.

РЕЖИМЫ И ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



КОНВЕКЦИЯ

Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.



ВЫПЕКАНИЕ С КОНВЕКЦИЕЙ

Режим для приготовления блюд на не более чем двух уровнях одновременно. Полезный совет: в середине приготовления можно поменять противни местами.



ГРИЛЬ

Режим для приготовления на гриле стейков, кебабов, колбасок, овощных graten и хлебных тостов. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать вставной противень для сбора сока: поставьте сковороду на любой уровень под решеткой и добавьте 500 мл питьевой воды.



ГРАТЕН

Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Рекомендуется использовать вставной противень для сбора стекающего сока: поставьте сковороду на любой уровень под решеткой и добавьте 500 мл питьевой воды.



FREASY COOK

В этом режиме работают все нагревательные элементы и вентилятор, что обеспечивает равномерное распределение тепла в духовке. Режим не требует предварительного нагрева. Он особенно рекомендован для быстрого приготовления полуфабрикатов (замороженных или частично приготовленных). Самые лучшие результаты достигаются при размещении продуктов непосредственно на решетке.



ВЫПЕЧ. С ПОДРУМЯН. 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 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, подождав 15 мин.

1. ВЫБОР РЕЖИМА

Для выбора режима поверните ручку выбора на символ необходимого режима: загорится дисплей, затем раздастся звуковой сигнал.

2. ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА

Для включения выбранного режима установите нужную температуру, повернув ручку термостата.



Чтобы прервать действие режима в любой момент времени, выключите духовку, повернув ручку выбора и ручку термостата на 0 и 0.

Примечание: Во время приготовления можно изменить режим ручкой выбора или отрегулировать температуру ручкой термостата. Режим не включится, если ручка термостата находится на 0 °C. 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 / 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 в отношении 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
Макароны	Лазанья / Тимбале 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 И ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО

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 духовой шкаф до завершения предварительного прогрева может ухудшить результат приготовления.



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.

После завершения приготовления и при отключенной функции символ может продолжать отображаться на дисплее даже после того, как охлаждающий вентилятор выключился, чтобы указать, что в отделении сохраняется остаточное тепло. Примечание: время, в течение которого символ гаснет, варьируется, потому что оно зависит от ряда факторов, таких как температура окружающей среды и используемая функция. В любом случае изделие считается выключенным, когда указатель на ручке выбора находится в положении «0».

4. 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: Раздастся звуковой сигнал, и на дисплее будет указано, что приготовление закончено.

Примечания: Для отмены заданной длительности приготовления нажимайте, пока не начнет мигать значок. Затем с помощью сбросьте время до «00:00». Это время приготовления включает в себя прогрев.

ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

После задания времени приготовления включение режима можно отложить, запрограммировав время 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 сброса настройки выключите духовку, повернув ручку выбора в положение 0. Примечания: Функция отложенного старта недоступна для режимов гриль и турбогриль.

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 «0», чтобы выключить духовку.

Примечание: если таймер активен, на дисплее будут поочередно появляться надпись «END» и оставшееся время.

5. 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 духовой шкаф выключен.

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



Установите необходимое время кнопками  и  и нажимайте  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)	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста		Да	170	30 - 50	2 
		Да	160	30 - 50	2 
		Да	160	40 - 60***	4  1 
Печенье/тарталетки		Да	160	25 - 35	3 
		Да	160	25 - 35	3 
		Да	150	20 - 35***	4  2 
Пицца/Фокачча		Да	190 - 250	15 - 50	1/2 
		Да	190 - 250	20 - 50***	4  2 
Лазанья / запеченная паста / каннеллони / фланы		Да	190 - 200	45 - 65	2 
Баранина/телятина/говядина/свинина 1 кг		Да	190 - 200	80 - 110	3 
Курица/кролик/утка 1 кг		Да	200 - 230	50 - 100	2 
Запеченная рыба/в фольге 0,5 кг (филе, целиком)		Да	170 - 190	30 - 45	2 
Хлебные тосты		5'	250	2-6	5 
Печеный картофель		Да	200 - 210	35 - 55 **	3 

** Переверните блюдо по истечении двух третей от общего времени приготовления (если необходимо).

*** Поменяйте местами уровни в середине процесса приготовления.

Уровень указан на внутренней стенке шкафа.

Указанное время не включает в себя прогрев духового шкафа: Помещайте продукты в духовой шкаф и задавайте длительность приготовления только после достижения необходимой температуры.

▼ Скачайте полное руководство «Использование и уход» на сайте docs.indesit.eu. В руководстве представлена таблица рецептов, протестированных для сертификационных органов согласно стандарту IEC 60350-1.

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

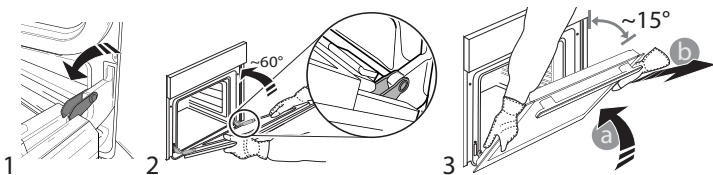
ОЧИСТКА И УХОД

Перед началом любых действий по очистке и уходу дайте духовому шкафу остыть.
Не используйте пароочистители.

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

защитные перчатки.
Отключите духовой шкаф от электросети перед выполнением любых действий по обслуживанию.

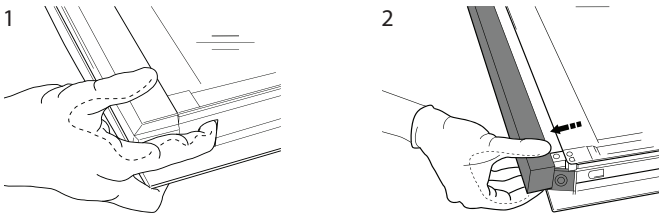
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ
Для снятия дверцы полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки (1). Прикройте дверцу, насколько это возможно (2). Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Просто снимите дверцу (3): для этого продолжайте ее прикрывать и одновременно потяните вверх (a), пока она не выйдет из пазов (b).



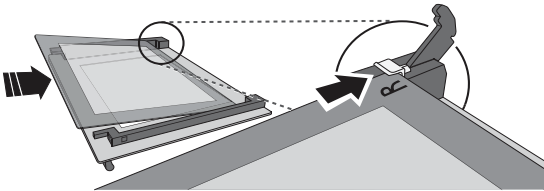
Положите дверцу на мягкую поверхность. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда. Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее. Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора. Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если нет, повторите приведенные выше шаги.

CLICK & CLEAN - ОЧИСТКА СТЕКЛА

Когда дверца снята и лежит на мягкой поверхности ручкой вниз, одновременно нажмите два фиксатора (1) 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.
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.



Зафиксируйте верхний край: Щелчок означает правильную установку. Перед установкой дверцы проверьте целостность уплотнения.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

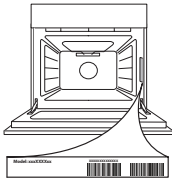
Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Печь не работает.	Отсутствует напряжение в сети. Прибор отсоединен от электросети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовой шкаф включен в сеть. Выключите и снова включите духовой шкаф и проверьте, не исчезла ли неисправность.
На дисплее 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".

Скачайте полное руководство «Использование и уход» на сайте docs.indesit.eu, чтобы получить более подробную информацию об изделии



С нормативными документами, стандартами и дополнительной информацией о продукте можно ознакомиться по следующим ссылкам:

- Посетите наш веб-сайт docs.indesit.eu
- Используйте QR-код
- Или обратитесь в наш Сервисный центр (Номер телефона указан в гарантийном талоне). При обращении в наш Сервисный центр сообщите коды, указанные на паспортной табличке изделия.





ДЯКУЄМО, ЩО ПРИДБАЛИ ВИРІБ ФІРМИ

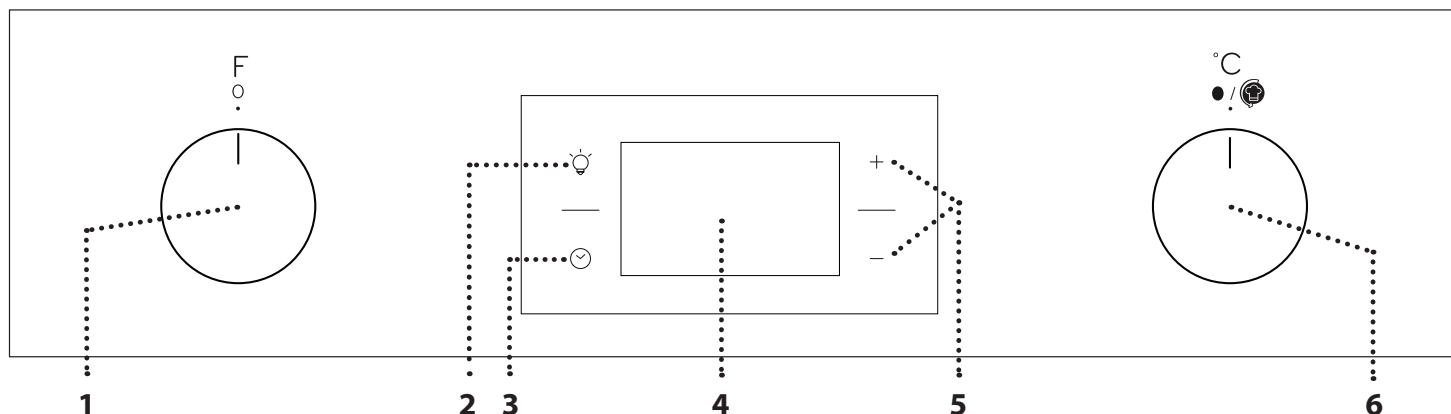
INDESIT

Для отримання більш повної допомоги
зареєструйте свій виріб на сайті
www.indesit.com/register



Перед використанням пристрою уважно прочитайте
інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКА ВИБОРУ

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

2. СВІТЛО

Коли духову шафу увімкнена, натисніть сюди, щоб увімкнути або вимкнути лампу відсіку.

3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

Для доступу до налаштувань часу приготування, затримки запуску і таймера. Для відображення часу, коли духову шафу вимкнено.

4. ДИСПЛЕЙ

5. КНОПКИ РЕГУЛЮВАННЯ

Для зміни налаштувань часу приготування

6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверніть, щоб обрати бажану температуру, коли активовано функції ручного режиму.

Для використання функції «Turn & Go» утримуйте на позначці ●/⦿.

Зверніть увагу: Ручки висувуються.

Натисніть на центр ручки, щоб висунути її назовні.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

При першому увімкненні приладу необхідно встановити час: Натискайте ⌚, поки значок ⌚ та дві цифри годин не почнуть блимати на дисплеї. За допомоги кнопки + або — встановіть



значення годин і натисніть ⌚ для підтвердження. Почнуть блимати дві цифри хвилин. За допомоги кнопок + або — встановіть значення хвилини та натисніть кнопку ⌚ для підтвердження.

Зверніть увагу: Якщо значок ⌚ блимає, наприклад, після тривалих перебоїв у подачі електроенергії, необхідно

встановити час.

2. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

Нова духову шафу може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю. 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 все приладдя.

Нагрійте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години. При цьому духову шафу має бути порожньою.

Зверніть увагу: Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ФУНКЦІЇ І ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

- СТАНДАРТНИЙ**
Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.
- ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ**
Можна одночасно готувати максимум на двох полицях. У середині процесу приготування бажано поміняти місцями деко для випікання.
- ГРИЛЬ**
Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і гринок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати деко для випікання, щоб збирати сік, який витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налийте у нього 500 мл питної води.
- ЗАПІКАНКА**
Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбів, курчат). Рекомендуємо використовувати деко для випікання, щоб збирати сік, який витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налийте у нього 500 мл питної води.
- FREASY COOK**
Залучені усі нагрівальні елементи та вентилятор, завдяки чому забезпечується постійний рівномірний розподіл тепла по всій духовій шафі. Для цього режиму готування попереднє підігрівання не є обов'язковим. Цей режим рекомендується особливо для приготування розфасованих харчових продуктів (заморожених або попередньо приготованих). Ви можете отримати найкращі результати, використовуючи лише одну полицю для приготування.
- ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ ЕКО**
Для приготування печені та фаршированих шматків м'яса на одній полиці. Їжу захищає від надмірного пересихання періодична легка циркуляція повітря. При використанні функції «ЕКО» індикатор залишається вимкненим протягом готування, але його можна знову увімкнути, натиснувши кнопку ⌚.
- HYDROCLEANING**
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 °С. Активуйте цю функцію, коли духова шафа охолоне та дайте їй охолонути протягом 15 хвилин після закінчення циклу.

1. ВИБЕРІТЬ ФУНКЦІЮ

Щоб обрати функцію, встановіть *ручку вибору* на символ, що відповідає бажаній функції: Засвітіться дисплей і пролунає звуковий сигнал.

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 *ручку вибору* і *ручку термостата* на значок та .

Зверніть увагу: Під час приготування можна змінити функцію, повертаючи *ручку вибору*, або відрегулювати температуру, повертаючи *ручку термостата*. Виконання функції почнеться, коли *ручку термостата* встановлено на 0° С. Можна налаштувати час готування, час завершення готування (тільки у разі встановлення часу готування) і таймер.

TURN & GO

Щоб запустити функцію «Turn & Go», оберіть функцію, повернувши регулятор вибору до відповідної позначки та утримуючи *ручку термостата* на символі / . Для завершення приготування поверніть регулятор вибору в положення “0”.

Зверніть увагу: Можна встановити час завершення готування і таймер. Для отримання найкращих результатів з функцією «Turn & Go» дотримуйтеся запропонованої ваги для кожного виду страв, поданих у наступній таблиці.

Продукт	Рецепт	Маса (кг)
М'ясо	Запечена телятина, ростбіф з кров'ю	0,6 - 0,7
	Курча / ніжка ягняти шматочками	1,0 - 1,2
Риба	Філе лосося / запечена риба (ціла)	0,9 - 1,0
	Риба в пергаменті	0,8 - 1,0
Овочі	Фаршировані овочі	1,8 - 2,5
	Овочевий пиріг	1,5 - 2,5
Солоні пироги	Кіш лорен / кастард	1,0 - 1,5
Макарони	Лазанья / тімбаль з пасти або рису	1,5 - 2,0
Випічка	Дріжджовий пиріг / кекс з родзинками	0,9 - 1,2
	Печені яблука	1,0 - 1,5
хліб	Хлібина	0,5 - 0,6
	Багети	0,5 - 0,8

3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ І ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО

Коли почнеться виконання функції, звуковий сигнал і блимаючий значок на дисплеї вкажуть на те, що активовано фазу попереднього підігріву. У кінці цієї фази пролунає звуковий сигнал і значок на дисплеї почне постійно світитися, це вказуватиме на те, що духова шафа досягла заданої температури: У цей момент покладіть їжу всередину і переходьте до готування.

TURN & GO

Ця функція автоматично обирає ідеальну температуру та час для випікання різноманітних страв, включаючи м'ясо, рибу, пасту, солодощі та овочі. Увімкніть функцію, коли духова шафа холодна.

Зверніть увагу: Якщо покласти продукти в духову шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.

Після завершення приготування і при відключеній функції значок може залишатися видимим на дисплеї навіть після того, як охолоджувальний вентилятор вимкнувся, щоб вказати, що у відділенні залишається залишкове тепло. Зверніть увагу: Час, протягом якого значок відключається, варіюється, тому що він залежить від ряду факторів, таких як температура навколишнього середовища і функція, що використовується. У будь-якому разі вибір вважається вимкненим, коли покажчик на ручці вибору знаходиться в положенні «0».

4. ПРОГРАМУВАННЯ ГОТУВАННЯ

Перед початком програмування готування необхідно вибрати функцію.

ТРИВАЛІСТЬ

Натисніть і утримуйте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок і «00:00».



За допомогою кнопки або встановіть бажаний час готування, потім натисніть для підтвердження. Активуйте функцію, встановивши *ручку термостата* на бажану температуру: Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що приготування їжі завершено.

Примітки: Щоб скасувати встановлений час готування, натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок , потім за допомогою кнопки скиньте час готування на значення “00:00”. Цей час готування включає фазу попереднього нагрівання.

ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ/ ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

Після встановлення часу готування початок виконання функції може бути відкладено за рахунок програмування часу завершення її виконання: Натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок і значення поточного часу запуску.



За допомогою кнопки або встановіть бажаний час завершення готування і натисніть для підтвердження. Активуйте функцію, встановивши *ручку термостата* на бажану температуру: Функцію буде призупинено до її автоматичного запуску після періоду часу, який розраховано так, щоб закінчити приготування у встановлений час.

Примітки: Для скасування цього налаштування вимкніть духову шафу, встановивши *ручку вибору* у положення .

Примітки: Функція затримки запуску недоступна для функцій «Гриль» та «Турбогриль».

ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що виконання функції завершено.



Поверніть *ручку вибору*, щоб обрати іншу функцію, або у положення «О», щоб вимкнути духову шафу.

Зверніть увагу: Якщо таймер увімкнений, на дисплеї поперемінно з'являтиметься напис «END» та час, що залишився.

5. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

Ця опція не перериває та не програмує функції готування, але дозволяє використовувати дисплей для відображення таймера під час виконання функції або коли духову шафу вимкнено.

Натисніть і утримуйте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок  і «00:00».



За допомогою кнопки  або  встановіть бажаний час і натисніть  для підтвердження.

Після того як таймер завершить зворотний відлік обраного часу, пролунає звуковий сигнал.

Примітки: Щоб вимкнути таймер, натискайте кнопку , поки значок  не почне блимати, потім за допомогою кнопки  скиньте час до значення «00:00».

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста		Так	170	30 – 50	
		Так	160	30 – 50	
		Так	160	40 - 60***	 
Печиво/тарталетки		Так	160	25 - 35	
		Так	160	25 – 35	
		Так	150	20 - 35***	 
Піца / фокача		Так	190 - 250	15 - 50	
		Так	190 – 250	20 - 50***	 
Лазанья / запечена паста / каннеллоні / відкриті пироги		Так	190 - 200	45 - 65	
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина 1 кг		Так	190 - 200	80 - 110	
Курятина/кролятина/качати́на (1 кг)		Так	200 - 230	50 - 100	
Запечена риба / у пергаменті 0,5 кг (філе, ціла)		Так	170 - 190	30 – 45	
Підсмажений хліб		5'	250	2 – 6	
Смажена картопля		Так	200 - 210	35 – 55 **	

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

*** Поміняйте місцями рівні після половини часу приготування.

Рівень вказано на стінці робочої камери.

Відображається час, який не враховує фазу попереднього підігрівання: Рекомендуємо класти їжу до духової шафи і встановлювати час готування тільки після досягнення необхідної температури.

▼ Завантажте повний «Довідник із використання та догляду» з веб-сайту docs.indesit.eu, щоб отримати таблицю перевірених рецептів, складену для органів сертифікації згідно зі стандартом IEC 60350-1.

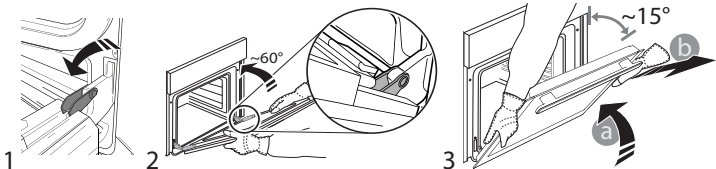
ПРИЛАДДЯ					
	Решітка	Форма для випікання або форма для тортів на решітці	Деко для випікання/ лоток або форма для випікання на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон / деко для випікання з 200 мл води

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духову шафу охолола.
Забороняється застосовувати парочистувачі.

Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні приладу. Надягайте захисні рукавички.
Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

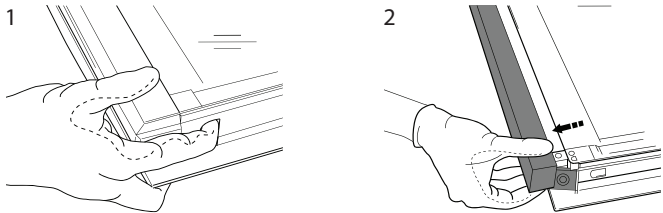
ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ
Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опускайте засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування (1). Зачиніть дверцята до упору (2). Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята (3), зачіняйте і водночас тягніть їх угору (а), поки вони не вивільняться із опорних місць.



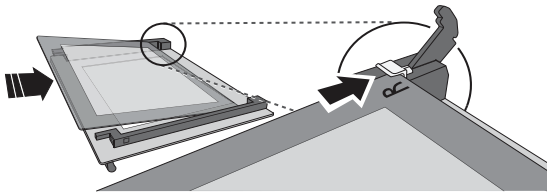
Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину у пази. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте описані вище кроки.

CLICK & CLEAN – ОЧИЩЕННЯ СКЛА

Коли знімете дверцята і покладете їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть два фіксатори (1) і зніміть верхню кромку дверцят, потягнувши їх на себе (2).



Підніміть і міцно утримуйте внутрішнє скло обома руками, для очищення зніміть і покладіть його на м'яку поверхню. Щоб правильно встановити внутрішнє скло на місце, переконайтеся, що символ «R» видно у лівому куті, а прозора поверхня (без зображень) знаходиться зверху. Спочатку вставте довгу сторону скла, позначену символом «R» в опорні гнізда, потім опустіть його у потрібне положення.



Встановіть на місце верхню кромку: Клацання свідчить про правильне устанавлення. Перш ніж встановити дверцята, переконайтеся у надійності ущільнення.

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, зникла несправність чи ні.
На дисплеї відображається літера F і число після неї.	Програмна проблема.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування і повідомте літеру або число, яке відображається після літери «F».

Завантажте повний «Довідник із використання та догляду» з веб-сайту **docs.indesit.eu** для отримання додаткової інформації про ваш виріб



З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про продукт можна ознайомитися за адресою:

- Відвідайте наш веб-сайт **docs.indesit.eu**
- Використайте QR-код
- Або **зверніться до нашої служби післяпродажного обслуговування клієнтів** (Номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на табличці з паспортними даними виробу.

