

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

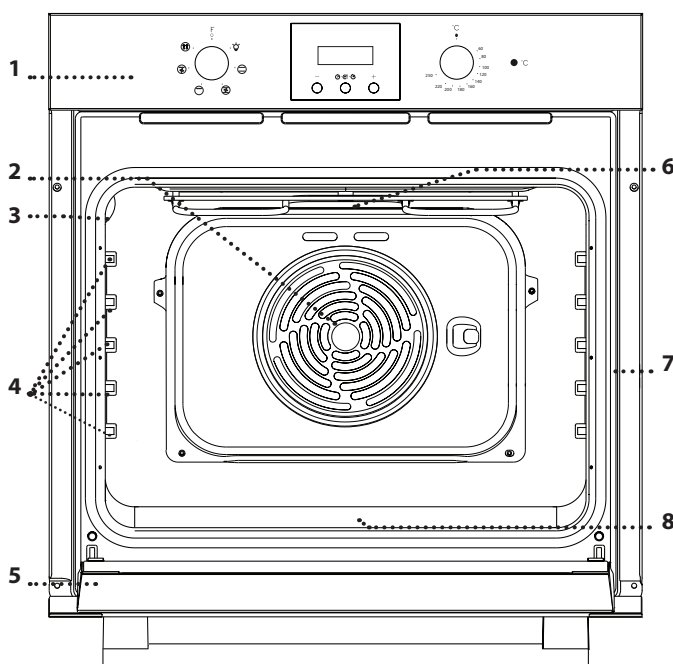


Ви можете завантажити інструкції з техніки безпеки й посібник з експлуатації та догляду, відвідавши наш веб-сайт docs.indesit.eu та дотримуючись інструкцій на зворотньому боці цього буклету.



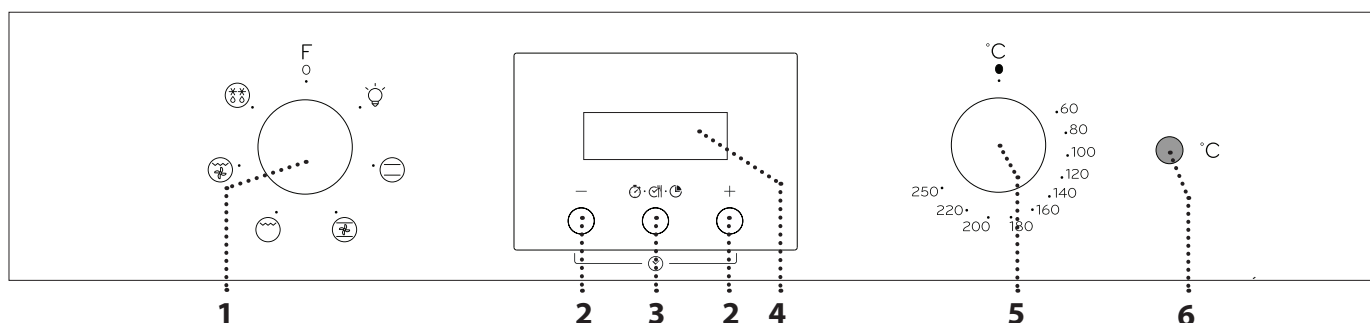
**Перед використанням приладу уважно прочитайте посібник
«Техніка безпеки та охорона здоров'я».**

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Лампочка
4. Напрямні для решітки
(рівень вказано на стінці
робочої камери)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний
елемент / гриль
7. Ідентифікаційна табличка
(не знімати)
8. 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 O/F.

2. КНОПКИ «+» І «-»

Для зменшення або збільшення значення, що відображається на дисплеї.

3. КНОПКА ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Для вибору різних параметрів: тривалості, часу завершення готування, таймера.

4. ДИСПЛЕЙ

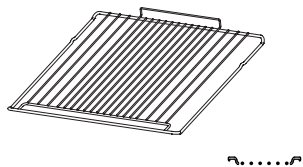
5. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверніть ручку, щоб встановити бажану температуру.

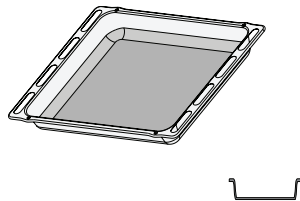
6. ІНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ

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

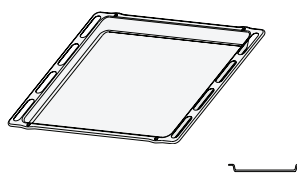
РЕШІТКА



ЛОТОК (ЗА НАЯВНОСТІ)



ЛИСТ ДЛЯ ВИПІКАННЯ



Кількість та тип приладдя може відрізнятися залежно від придбаної моделі. Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ

• Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахиленою вгору, і натисніть на підняту задню сторону (спрямовану вгору) донизу. Потім посувайте її горизонтально уздовж напрямної решітки до упору.

Інше приладдя, таке як деко для випікання, вставляйте горизонтально, посуваючи його уздовж напрямних для решітки.

Можна вийняти напрямні для решітки, щоб полегшити очищення духової шафи: потягніть їх, щоб вийняти.

ФУНКЦІЇ



ВИМК.

Для вимкнення духової шафи.



СВІТЛО

Для вмикання світла у відділенні.



ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці. Краще використовувати 2-гу полицю.



ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

Для випікання пирогів з соковитою начинкою на одній полиці. Цю функцію можна також застосовувати для готування на двох полицях. Міняйте положення страв для рівномірнішого приготування.



GRILL (ГРИЛЬ)

Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і грінок. 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 налейте у нього 200 мл питної води.



GRATIN (ЗАПІКАННЯ)

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курок). Рекомендуємо використовувати деко для випікання, щоб збирати сік, який витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 200 мл питної води.



РОЗМОРОЖУВАННЯ

Для швидкого розморожування їжі.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

При першому увімкненні приладу необхідно встановити час: на дисплеї з'являтимуться написи «0.00» та «AUTO».



Щоб задати час доби, одночасно натисніть кнопки — та +: Встановіть час доби за допомогою кнопок + і —.

Увага! Щоб змінити час доби пізніше (наприклад, після тривалих перебоїв у подачі електроенергії), слід скинути час, одночасно натиснувши кнопки — і +.

2. НАЛАШТУВАННЯ ТОНУ

Обравши бажане значення часу, натисніть кнопку встановлення часу: На дисплеї з'явиться "ton 1".



Щоб вибрати тон, натисніть кнопку —, потім натисніть кнопку встановлення часу для підтвердження.

Увага! Щоб змінити налаштування пізніше, одночасно натисніть кнопки — і + та виконайте операції, які наведено вище.

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 *ручку вибору* і *ручку термостату* на значок 0 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.

3. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

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.

Увага! Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ПРОГРАМУВАННЯ ГОТУВАННЯ

Після вибору й активації функції можна встановити тривалість.

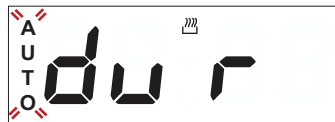


ТРИВАЛІСТЬ

Натисніть щонайменше на 2 секунди кнопку встановлення часу: з'явиться символ 🔔.



Знову натисніть кнопку встановлення часу: на дисплеї почергово відображається «DUR» та «0.00» і блимає «AUTO».



Встановіть тривалість за допомогою кнопок + і —. Через кілька секунд на дисплеї з'явиться час доби, а напис «AUTO» 🔔 продовжуватиме світитися, підтверджуючи налаштування.



Увага! Щоб переглянути, скільки ще часу буде тривати готування, щонайменше на 2 секунди натисніть **кнопку встановлення часу**.

Щоб змінити його (за необхідності), знову натисніть ту ж кнопку і за допомогою кнопок + та — змініть тривалість.

ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

Коли готування буде завершено, символ  згасне, пролунає звуковий сигнал та блиматиме напис «AUTO».



Щоб відключити звуковий сигнал, натисніть будь-яку кнопку.

Поверніть ручку функції і *ручку термостату* у положення 0 та ●, потім щонайменше на 2 секунди натисніть **кнопку встановлення часу**, щоб вимкнути духову шафу.

ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ/ ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

Після вибору тривалості натисніть **кнопку встановлення часу**: на дисплеї спочатку з'явиться напис «END», потім буде відображено час закінчення готування, а потім почне блимати напис «AUTO».



Натисніть кнопку +, щоб вибрати бажаний час завершення готування.

Через кілька секунд на дисплеї з'явиться час доби, символ  згасне, а напис «AUTO» продовжуватиме світитися, підтверджуючи налаштування.



Увага! Щоб переглянути час закінчення готування і за необхідності змінити його значення, на 2 секунди натисніть **кнопку встановлення часу**, потім знову натисніть її двічі.

Функцію буде призупинено, поки не засвітиться символ , духову шафу автоматично працюватиме у вибраному режимі готування після періоду часу, який розраховано так, щоб закінчити приготування у встановлений час.



НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

Ця опція не перериває та не активує готування, але дозволяє використовувати дисплей для відображення таймера, коли функцію активовано або коли духову шафу вимкнено.

Щоб активувати таймер, щонайменше на 2 секунди натисніть **кнопку встановлення часу**: на дисплеї блиматиме символ .



Встановіть бажану тривалість за допомогою кнопок + і —: зворотній відлік почнеться через кілька секунд.



На дисплеї з'явиться час доби, а символ  продовжуватиме світитися, підтверджуючи налаштування таймера.

Увага! Щоб переглянути зворотній відлік і за необхідності змінити час, знову щонайменше на 2 секунди натисніть **кнопку встановлення часу**.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Пироги з дріжджового тіста		Так	150 - 170	30 - 90	2 
		Так	150 - 170	30 - 90 ***	4 1  
Пиріг із начинкою (чізкейк, штрудель, фруктовий пиріг)		Так	160 - 200	35 - 90	2 
		Так	160 - 200	35 - 90 ***	4 2  
Печиво/тарталетки		Так	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Так	150 - 170	20 - 40 ***	4 2  
Заварні тістечка		Так	180 - 200	40 - 60	2 
		Так	170 - 190	35 - 50 ***	4 2  
Безе		Так	90	150 - 200	2 
		Так	90	140 - 200 ***	4 2  
Піца / Фокача		Так	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Так	200 - 240	15 - 30 ***	4 2  
Хлібна булочка 80 г		Так	180 - 200	30 - 45	2 
Буханець хлібу 500 г		Так	180	50 - 70	1 / 2 
Хліб		Так	180 - 200	30 - 80 ***	4 2  
Заморожена піца		Так	250	10 - 20	2 
		Так	250	10 - 20 ***	4 2  
Солоні пироги (овочевий пиріг, пиріг кіш)		Так	180 - 200	30 - 45	2 
		Так	170 - 190	40 - 60 ***	4 2  
Воловани / печиво з листкового тіста		Так	190 - 200	20 - 30	2 
		Так	180 - 190	15 - 40 ***	4 2  
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги		Так	190 - 200	45 - 65	2 
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина 1 кг		Так	190 - 200	80 - 110	2 
ФУНКЦІЇ	 Традиційний режим	 ГРИЛЬ	 ЗАПІКАННЯ	 Випікання з конвекцією	
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

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг		Так	180 - 190	110 - 150	2
Курятина/кролятина/качати́на (1 кг)		Так	200 - 230	50 - 100	2
Індичка/гуска (3 кг)		Так	180 - 200	150 - 200	2
Запечена риба / у пергаменті 0,5 кг (філе, ціла)		Так	170 - 190	30 - 45	2
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 - 200	50 - 70	2
Підсмажений хліб		5'	250	2 - 6	5
Рибне філе / скибки		5'	250	15 - 30 *	4 3
Ковбаски/кебаби/поребри́на/гамбургери		5'	250	15 - 30 *	5 4
Смажене курча 1-1,3 кг		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Ростбіф із кров'ю (1 кг)		-	200	35 - 50 **	3
Нога ягняти / гомілка		-	200	60 - 90 **	3
Смажена картопля		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Овочева запіканка		-	200 - 220	25 - 55	3
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 100 ****	4 1
М'ясо та картопля		Так	190 - 200	45 - 100 ****	4 1
Риба й овочі		Так	180	30 - 50 ****	4 2

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

* Переверніть страву через половину часу приготування.

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

*** Поміняйте місцями рівні після половини часу приготування.

**** Передбачувана тривалість: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку. Поміняйте місцями полицки через дві третини часу приготування, якщо необхідно.

На сайті **docs.indesit.eu** завантажте «Довідник із використання та догляду», де ви знайдете таблицю перевірених рецептів, складену для органів сертифікації згідно зі стандартом IEC 60350-1.

ФУНКЦІЇ				
	Традиційний режим	Grill	Gratin	Випікання з конвекцією
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

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ



Завантажте «Довідник із використання та догляду» з веб-сторінки **docs.indesit.eu**, щоб отримати більше інформації

Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.

Під час виконання будь-яких операцій використовуйте захисні рукавички.

Виконуйте необхідні операції, коли духовна шафа холодна.

Від'єднайте прилад від джерела живлення.

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

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

Протирайте поверхні вологою тканиною з мікрОВОлокна. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою ганчіркою.

Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні 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.

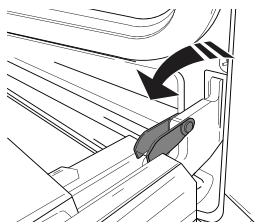
- Для полегшення очищення скла дверцят можна легко зняти і потім встановити на місце.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.
- Для очищення верхньої панелі духової шафи верхній нагрівальний елемент гриля можна опустити: витягніть нагрівальний елемент з його гнізда, а потім опустіть його. Щоб встановити нагрівальний елемент на місце, підніміть його угору, трохи потягніть до себе і переконайтеся, що опорний виступ надійно зафіксовано.

ПРИЛАДДА

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

ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

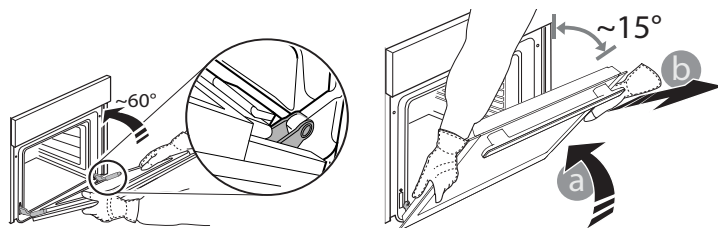
1. Щоб зняти дверцят, повністю відчиніть їх і опускайте засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



2. Зачиніть дверцят до упору.

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

Щоб зняти дверцят, зачіняйте і водночас тягніть їх угору (а), поки вони не вивільняться із опорних місць.



Покладіть зняті дверцят на м'яку поверхню.

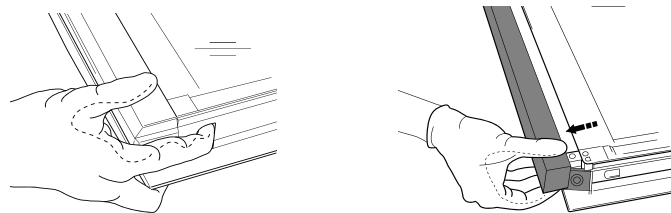
3. Щоб встановити дверцят на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину у пазі.

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

5. Спробуйте зачинити дверцят і перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте описані вище кроки.

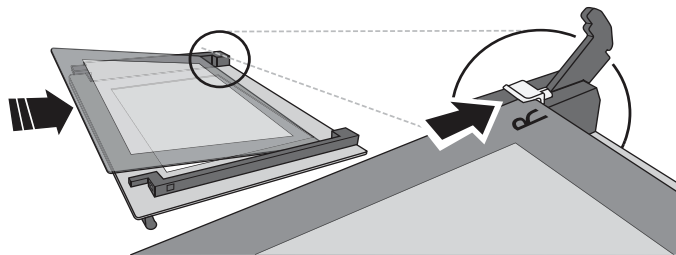
НАТИСНІТЬ ЩОБ ОЧИСТИТИ - ОЧИЩЕННЯ СКЛА

1. Коли знімете дверцят і покладете їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть два фіксатори 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.

3. Щоб правильно встановити внутрішнє скло на місце, переконайтеся, що символ «R» видно у лівому куті. Спочатку вставте довгу сторону скла, позначену символом «R» в опорні гнізда, потім опустіть його у потрібне положення.



4. Встановіть на місце верхню кромку: Клацання свідчить про правильне установлення. Перш ніж встановити дверцят, переконайтеся у надійності ущільнення.

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



Завантажте «Довідник із використання та догляду» з веб-сторінки **docs.indesit.eu**, щоб отримати більше інформації

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.

КОРИСНІ ПОРАДИ



Завантажте «Довідник із використання та догляду» з веб-сторінки **docs.indesit.eu**, щоб отримати більше інформації

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці наведено найкращі функції, аксесуари 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 аксесуари з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випікання та деко 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

Функція «Випікання з конвекцією» дозволяє одночасно готувати різні страви (наприклад, рибу та овочі) на різних полицях. Поміняйте місцями полиці через дві третини часу приготування, якщо необхідно. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

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»

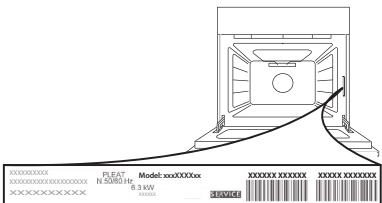
> Завантажте «Довідник із використання та догляду» з нашого веб-сайту **docs.indesit.eu** (можна використати цей QR-код), вказавши комерційний код виробу.



> 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 таблиці з паспортними даними виробу.



400011511039

Надруковано в Італії

