

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

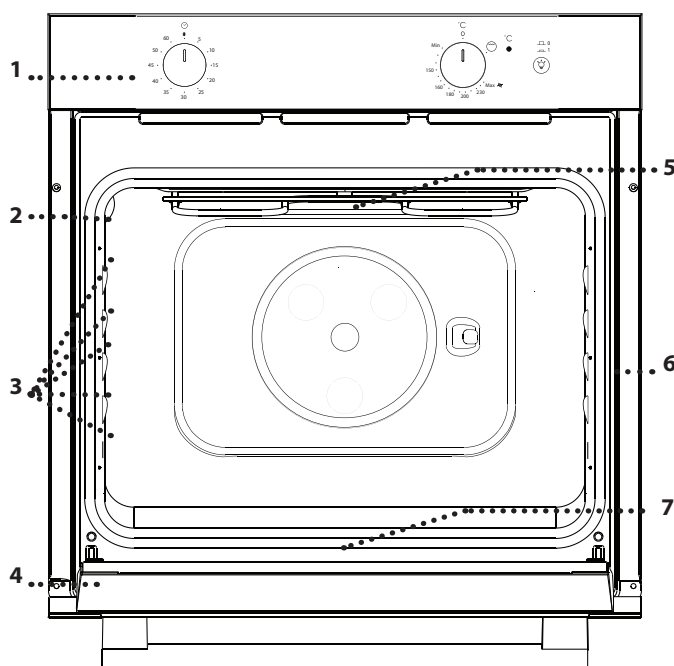


Ви можете завантажити інструкції з техніки безпеки й посібник з експлуатації та догляду, відвідавши наш веб-сайт docs.indesit.eu та дотримуючись інструкцій на зворотньому боці цього буклету.



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

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Лампочка
3. Напрямні для решітки
(рівень вказано на стінці відсіку для готування)
4. Дверцята
5. Верхній нагрівальний елемент / гриль
6. Ідентифікаційна табличка
(не знімати)
7. Конфорка
(прихована)

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКА ТАЙМЕРА

Використовується для налаштування таймеру. Не розпочинає та не припиняє приготування.

2. РУЧКА РЕГУЛЮВАННЯ

Для увімкнення печі, регулювання температури та вибору функції "Гриль". Щоб вимкнути духову шафу, поверніть кнопку у положення 0.

3. СВІТЛОДІЮДНИЙ ІНДИКАТОР ГРИЛЮ

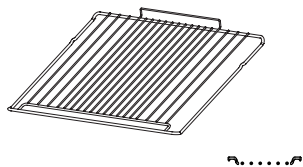
Починає світитися, коли використовується гриль.

4. КНОПКА ОСВІТЛЕННЯ

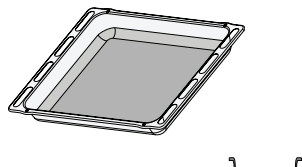
Натисніть для увімкнення (1) або вимкнення (0) світла.

АКСЕСУАРИ

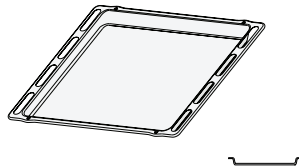
РЕШІТКА



ПІДДОН (ЗА НАЯВНОСТІ)

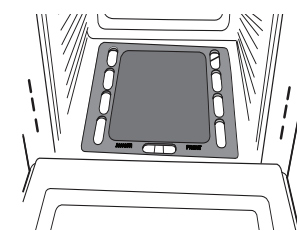


ЛИСТ ДЛЯ ВИПІКАННЯ



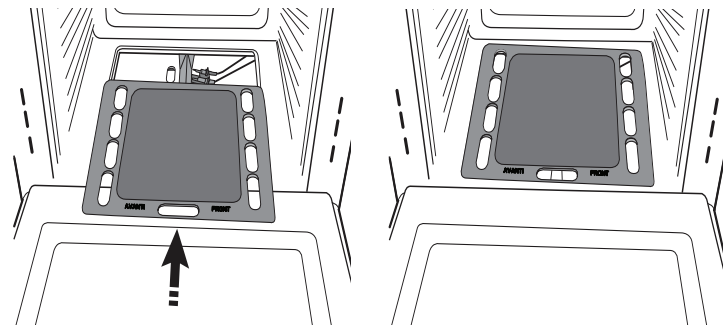
Кількість приладдя може бути різною, залежно від моделі, яку ви придбали.
Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВСТАНОВЛЕННЯ КРИШКИ НА КОНФОРКУ



Щоб правильно встановити кришку на конфорку, розмістіть її на дні відсіку для готування.

Встановіть її так, щоб слова "AVANTI - FRONT" були спрямовані назовні та так, щоб кришка не могла рухатися вбік, коли вона опущена на своє місце.



ВСТАВЛЕННЯ РЕШІТКИ І ІНШИХ 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 напрямних так далеко, як це можливо.

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

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

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.
Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

Примітки: Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

. УВІМКНЕННЯ ПЕЧІ

Тримаючи дверцята печі закритими, натисніть та поверніть регулятор на максимальну позначку температури Max . Потримайте регулятор кілька секунд, поки піч не увімкнеться.

Електронний регулятор увімкнення не можна натискати та утримувати більше ніж 15 секунд.

Щоб змінити температуру, поверніть *регулятор* до бажаної температури.

○ Min . . 150 . . 160 . . 180 . . 200 . 230 . Max 

Якщо ви бажаєте припинити приготування у будь-який момент та вимкнути піч, поверніть *регулятор* у положення ○.

Якщо піч не вмикається або раптово вимикається, поверніть регулятор назад у положення ○, відкрийте дверцята печі та почекайте принаймні одну хвилину перед тим, як повторно увімкнути піч.

ФУНКЦІЯ «ГРИЛЬ»

Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і грінок.
Рекомендовано ставити продукти на 5-у полицю.
Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо користуватися піддоном для збирання соку.
Розташуйте його на 4-й полиці та налейте приблизно 200 мл питної води.

Прогрійте духову шафу протягом 3–5 хвилин. Під час готування дверцята духової шафи мають залишатися закритими.

Рожен для смаження (за наявності) можна використовувати з цією функцією.

Для вибору функції "Гриль", поверніть *регулятор* до символу .

Щойно функція запускається, світлодіодний індикатор починає світитися, повідомляючи про активацію функції.

. 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.

Поверніть ручку-регулятор за годинниковою стрілкою до упору, потім оберіть бажаний час приготування, повернувши регулятор проти годинникової стрілки: Після того як таймер завершить зворотний відлік обраного часу, пролунає звуковий сигнал.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Пироги з дріжджового тіста	-	10'	160-180	40 - 90	4 
Пиріг із начинкою (чізкейк, штрудель, фруктовий пиріг)	-	10'	170 - 190	40 - 90	4 
Печиво/тарталетки	-	10'	160-180	25 - 45	4 
Заварні тістечка	-	10'	180-200	30 - 50	4 
Піца/хліб	-	10'	190 - 210	30 - 50	4 
Хліб	-	10'	180-200	30 - 80	3 
Заморожена піца	-	10'	МАКС	10 - 20	4 
Пікантні пироги (овочевий пиріг, пиріг кіш)	-	10'	180-200	40 - 70	4 
Воловани / печиво з листкового тіста	-	10'	180-200	20 - 40	4 
Лазанья / запечена паста / трубочки з тіста з начинкою / відкритий пиріг	-	10'	190 – 200	55 - 65	3 
Ягнятина/телятина/ яловичина/ свинина 1 кг	-	10'	190 - 200	50 - 90	3 
Курятина/кролятина/качати́на (1 кг)	-	10'	190 - 200	55 - 100	3 
Індичка/гуска (3 кг)	-	10'	190 - 200	150 - 200	3 
Запечена риба / у пергаменті 0,5 кг (філе, ціла)	-	10'	170 - 190	30 – 45	4 
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)	-	10'	180-200	50 – 70	4 
Смажена картопля	-	10'	190 - 210	60 - 80	3 
Підсмажений хліб		5'	250	2 – 6	5 
Рибне філе / скибки		-	230 - 250	15 - 30 *	4  3 
Ковбаски/кебаби/ поребри́на/гамбургери		-	250	15 – 30 *	5  4 

* Переверніть страву, коли мине половина часу приготування

Завантажте «Довідник із використання та догляду» на сайті **docs.indesit.eu**, де ви знайдете 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 або форма для випічки на решітці	 Деко для випікання / піддон	 Деко для випікання або піддон з 200 мл води
ФУНКЦІЇ	 Гриль				

КОРИСНІ ПОРАДИ

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці вказано, які функції найкраще пасують до певних типів страв, що готуються на одній полиці. Час готування починається з моменту, коли продукти поставлено в духову шафу, без урахування часу попереднього прогрівання (якщо необхідно). Указані температура та час готування є орієнтовними і залежать від кількості продуктів і типу аксесуарів, що застосовуються. 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, виготовленими в Китаї або з пірексу, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою. Для досягнення найкращих результатів уважно дотримуйтеся рекомендацій щодо вибору аксесуарів та їхнього розташування в шафі, наведених у таблиці приготування.

ДЕСЕРТИ

- Використовуйте листи для випічки темного кольору й обов'язково ставте їх на решітку, що входить до комплекту постачання.
- Щоб перевірити готовність пирога з кислого тіста, уставте дерев'яну паличку в центр пирога. Якщо паличка вийде чистою, пиріг готовий.
- Якщо ви використовуєте форми для випічки з антипригарним покриттям, не змащуйте країв, оскільки пиріг може піднятися нерівномірно довкола країв.
- Якщо виріб «роздувається» під час випікання, наступного разу використовуйте нижчу температуру та спробуйте додавати менший об'єм рідини або перемішувати суміш обережніше.

М'ЯСО

- Використовуйте будь-який піддон або посуд із пірексу, що підходить за розміром для шматка м'яса, який потрібно приготувати. При смаженні шматків м'яса краще додавати трохи бульйону на дно посуду, змочуючи ним м'ясо під час готування для кращого смаку. Зверніть увагу, що під час цієї операції утворюється пара. Коли смажена готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10–15 хвилин або загорніть в алюмінієву фольгу.
- Якщо ви хочете приготувати м'ясо на грилі, вибирайте шматки однакової товщини по всій довжині, щоб вони рівномірно засмажилися. Дуже товсті шматки м'яса потрібно готувати довше. Щоб м'ясо не пригоряло ззовні, опустіть решітку нижче, щоб їжа знаходилася подалі від гриля. Переверніть м'ясо через дві третини часу готування. Відчиняйте дверцята з обережністю, оскільки з духової шафи виходитиме пара. Щоб зібрати соки, що витікають зі страви під час готування, рекомендуємо поставити піддон з 0,5 л питної води безпосередньо під решіткою, на якій готується страва. Доливайте воду за необхідності.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ

Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.

Під час виконання будь-яких операцій використовуйте захисні рукавички.

Виконуйте необхідні операції, коли духову шафу холодна.

Від'єднайте прилад від джерела живлення.

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

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протирайте поверхні вологою тканиною з мікроволокон. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. Протріть їх насухо за допомогою сухої тканини.
- 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 мікроволокон.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання, залиште духову шафу охолонути і потім очистіть її, поки вона ще тепла, щоб видалити відкладення або плями, викликані залишками їжі. Щоб висушити конденсат, що утворився в результаті приготування їжі з високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім протріть її тканиною або губкою.

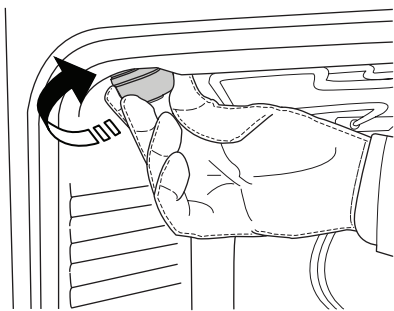
- Для полегшення очищення скла дверцят можна легко зняти і потім встановити на місце.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.

ПРИЛАДДЯ

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.

ЗАМІНА ЛАМПИ

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



3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

Увага! Використовуйте галогенові лампи типу G9, 25 Вт / 230 В, T300 °C.

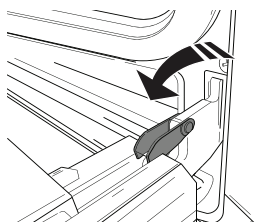
Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова ЄС 244/2009).

Лампи можна придбати в Центрі післяпродажного обслуговування.

— Не торкайтеся ламп оголеними руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити їх. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

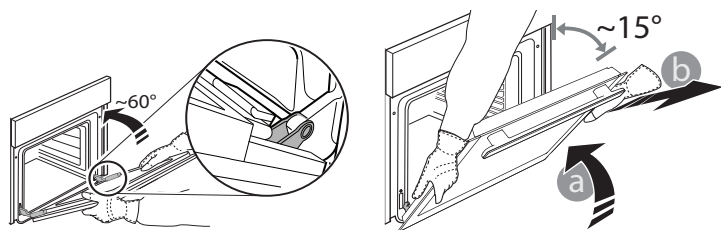
1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опускайте засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



2. Зачиніть дверцята до упору.

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

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



Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

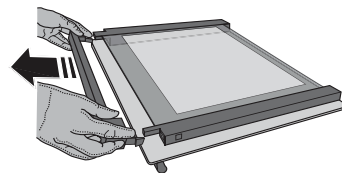
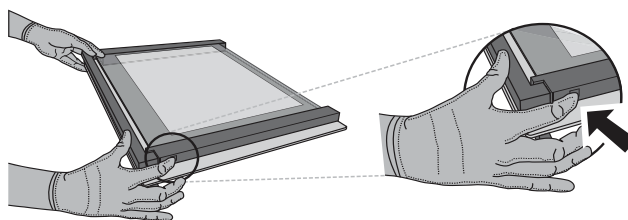
3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель відповідно до їхніх пазів та закріпіть верхню частину у пази.

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

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

НАТИСНІТЬ ЩОБ ОЧИСТИТИ - ОЧИЩЕННЯ СКЛА

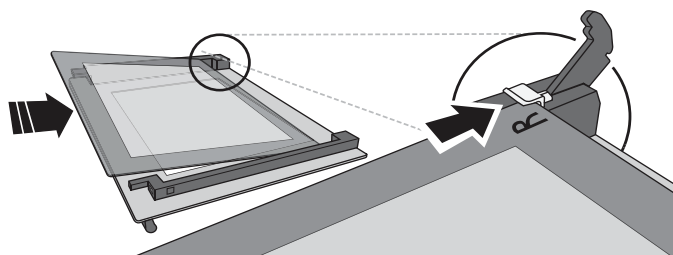
1. Коли знімете дверцята і покладете їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть два фіксатори і зніміть верхню кромку дверцят, потягнувши їх на себе.



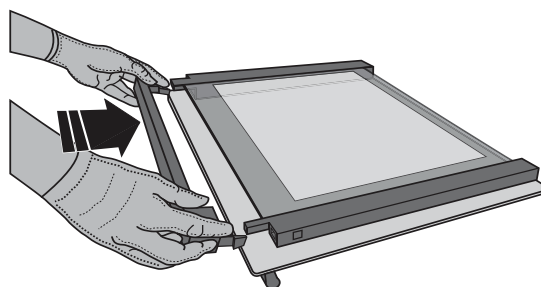
2. Підніміть і міцно утримуйте внутрішнє скло обома руками, для очищення зніміть і покладіть його на м'яку поверхню.

3. Щоб правильно встановити внутрішнє скло на місце, переконайтеся, що у лівому куті видно символ «R».

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 встановлення. Перш ніж встановити дверцята, переконайтеся у надійності ущільнення.



ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Піч або конфорка не вмикається.	Відключення живлення.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі.
	Від'єднання від електромережі.	Почекайте хоча б одну хвилину, і тоді спробуйте знову увімкнути піч та подивитись, чи зберігається ця проблема.
	Припиняється постачання газу.	Переконайтеся, щоб газовий кран на вході до печі був відкритий, або щоб газовий балон (якщо використовується) був не пустий.
	Процес увімкнення відбувається неправильно.	Почекайте хоча б одну хвилину, а потім повторіть кроки, описані в розділі "Щоденне використання".

У разі виникнення проблем поверніть регулятор назад у положення **O** та відкрийте дверцята печі.

ДОВІДКОВИЙ ЛИСТОК ТЕХНІЧНИХ ДАНИХ

 [www](http://www.docs.indesit.eu) Паспорт виробу, який містить дані з електроспоживання для цього приладу, можна завантажити з веб-сайту **docs.indesit.eu**

ЯК ОТРИМАТИ «ДОВІДНИК ІЗ ВИКОРИСТАННЯ ТА ДОГЛЯДУ»

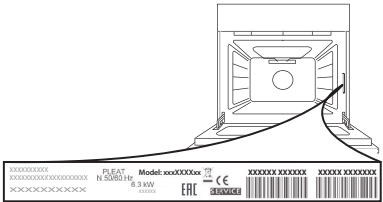
>  [www](http://www.docs.indesit.eu) Завантажте «Довідник із використання та догляду» з нашого веб-сайту **docs.indesit.eu** (можна використати цей QR-код), вказавши комерційний код продукту.



> Або зверніться до нашої служби післяпродажного обслуговування клієнтів.

ЗВЕРНЕННЯ ДО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ

Контактну інформацію можна знайти в гарантійному керівництві. Звертаючись до нашого центру післяпродажного обслуговування клієнтів, повідомте коди, зазначені на ідентифікаційній табличці вашого виробу.



400010893813

Надруковано в Італії

