

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

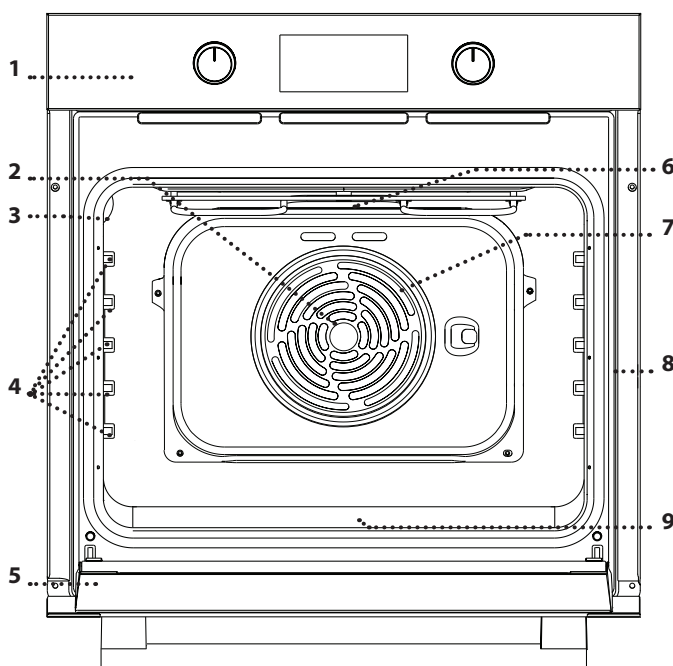


Ви можете завантажити інструкції з техніки безпеки й посібник з експлуатації та догляду, відвідавши наш веб-сайт docs.indesit.eu та дотримуючись інструкцій на зворотньому боці цього буклету.



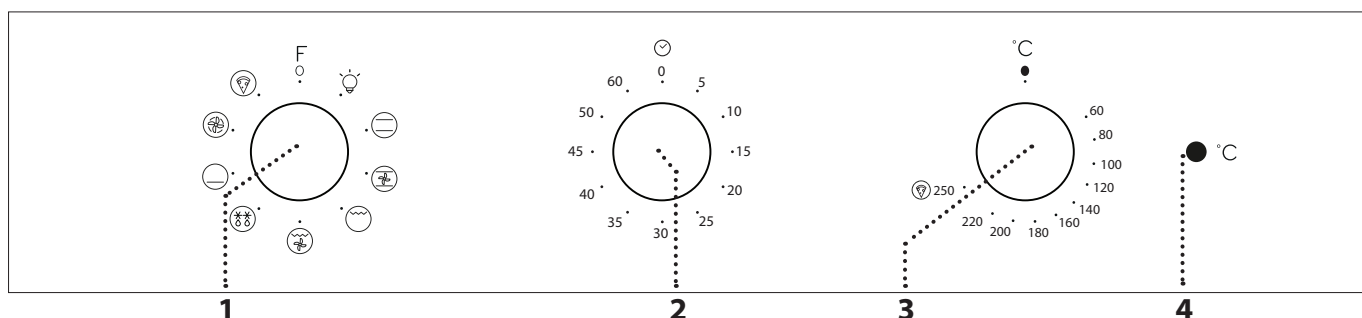
**Перед використанням приладу уважно прочитайте посібник
«Техніка безпеки та охорона здоров'я».**

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Лампочка
4. Напрявні для решітки (рівень вказано на стінці робочої камери)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент/гриль
7. Круговий нагрівальний елемент (невидимий)
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 O/F.

2. РУЧКА ТАЙМЕРА

Дозволяє зручно використовувати таймер. Не перериває та не активує готування.

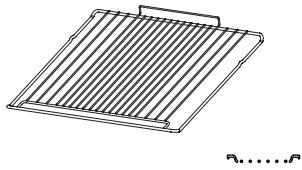
3. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверніть для вибору потрібної температури й активації вибраної функції.

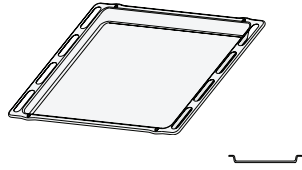
4. ІНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ

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

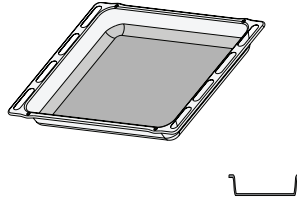
РЕШІТКА



ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



ЛОТОК (ЗА НАЯВНОСТІ)



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 нахилою 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: щоб вийняти, потягніть напрямні решітки.

ФУНКЦІЇ



ВИМК.

Для вимкнення духової шафи.



СВІТЛО

Для вмикання світла у відділенні.



ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці. Рекомендовано розмістити продукти на другому рівні.



ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

Для приготування м'яса або випікання пирогів з соковитою начинкою на одній полиці.



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 (ніжки, ростбиф, курчата). 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.



НИЖНЄ НАГРІВАННЯ

Для підрум'янювання страви знизу. Функцію також можна використовувати для повільного готування, для кінцевого приготування дуже рідких страв (солодких або несолодких) або для загустіння соусів чи підливок.



БАГАТОРІВНЕВЕ ПРИГОТУВАННЯ

Для приготування різних страв, для яких потрібна однакова температура приготування, на кількох полицях (максимум три) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.



PIZZA

Для випікання піци та фокача різних типів і розмірів. Рекомендовано розмістити продукти на другому рівні. Перед готуванням прогрійте духову шафу.

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.

Увага! 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 **O** та **●**.

3. ФАЗА ПОПЕРЕДНЬОГО 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.

. 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, поверніть *ручку таймера* і встановіть потрібну тривалість. Коли відлік буде завершено, пролунає звуковий сигнал.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС (ХВ.)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Пироги з дріжджового тіста		Так	150 – 170	30 – 90	2 
		Так	160 – 180	30 – 90	4  1 
Пиріг із начинкою (чізкейк, штрудель, фруктовий пиріг)		Так	160 – 200	35 – 90	2 
		Так	160 – 200	40 - 90	4  2 
Печиво/тарталетки		Так	160 - 180	20 - 45	3 
		Так	150 – 170	20 - 45	4  2 
		Так	150 – 170	20 - 45	5  3  1 
Заварні тістечка		Так	180 - 210	30 - 40	3 
		Так	180 – 200	35—45	4  2 
Безе		Так	90	150 – 200	3 
		Так	90	140 - 200	4  2 
		Так	90	140 - 200	5  3  1 
Піца / фокача		Так	190 – 250	15 – 50	1 / 2 
		Так	190 – 250	20 – 50	4  2 
Хлібна булочка (80г)		Так	180 – 200	30 – 45	2 
Буханець хлібу (500г)		Так	180	50 – 70	1/2 
Хліб		Так	180 – 200	30 - 80	4  2 
Заморожена піца		Так	250	10 – 20	3 
		Так	230 - 250	10 -25	4  2 
Солоні пироги (овочевий пиріг, пиріг кіш)		Так	180 – 200	30 – 45	2 
		Так	180 – 200	35—50	4  2 
		Так	180 – 200	35—50	5  3  1 
Воловани / печиво з листкового тіста		–	190 – 200	20 – 30	3 
		–	180 – 190	20 - 40	4  2 
		–	180 – 190	20 - 40	5  3  1 

ФУНКЦІЇ	 Традиційний режим	 Гриль	 Запікання	 Pizza	 Багаторівневе приготування	 Випікання з конвекцією
ПРИЛАДДЯ	 Решітка	 Форма для випікання або форма для тортів на решітці	 Деко для випікання / Піддон або форма для випічки на решітці	 Піддон / деко для випікання	 Піддон / деко для випікання з 200 мл води	

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС (ХВ.)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги		Так	190 – 200	45 – 65	2
Ягнятина/телятина/ яловичина/ свинина 1 кг		Так	190 – 200	80 – 110	3
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)		–	180 – 200	150 – 200	2
Запечена риба/у пергаменті (філе, ціла)		Так	170 – 190	30 – 45	2
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 – 200	50 – 70	2
Підсмажений хліб		–	250	2 – 6	5
Рибне філе / скибки		–	250	15 - 30*	4 3
Ковбаски/кебаби/ реберця/гамбургери		–	250	15 - 30*	5 4
Смажене курча 1-1,3 кг		Так	200 – 220	60 - 80**	2 1
Ростбіф із кров'ю (1 кг)		Так	200	35 - 50**	3
Нога ягняти / гомілка		Так	200	60 - 90**	3
Смажена картопля		Так	200 – 220	35 - 55**	3
Овочева запіканка		–	190 – 200	25 – 55	3
М'ясо та картопля		Так	190 – 200	45 - 100***	4 1
Риба й овочі		Так	180	30 - 50***	4 1
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 100***	4 1
Повноцінна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	180 – 190	40 - 120***	5 3 1

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).

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

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	Гриль	Запікання	Pizza	Багаторівневе приготування	Випікання з конвекцією
ПРИЛАДДЯ						
	Решітка	Форма для випікання або форма для тортів на решітці	Деко для випікання / Піддон або форма для випічки на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон / деко для випікання з 200 мл води	

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 «Багаторівневе приготування» («Multilevel») дозволяє одночасно готувати різні справи (наприклад, рибу й овочі) на різних полицях. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ

Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.

Під час виконання будь-яких операцій використовуйте захисні рукавички.

Виконуйте необхідні операції, коли духова 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 мікроволокон. 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 поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою ганчіркою з мікроволокон.

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.

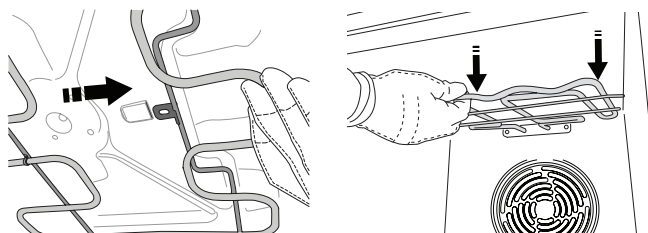
- Для полегшення очищення скла дверцят легко знімаються і потім встановлюються на місце .
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.
- Для очищення верхньої панелі духової шафи верхній нагрівальний елемент гриля можна опустити.

ПРИЛАДДЯ

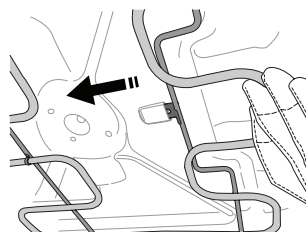
Замочуйте аксесуари у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Рештки їжі можна видалити щіткою або губкою.

ОПУЩЕННЯ ВЕРХНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА

1. Витягніть нагрівальний елемент з його гнізда, а потім опустіть його.

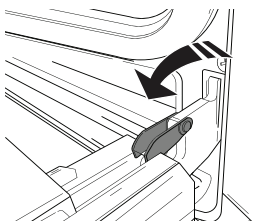


2. Щоб встановити нагрівальний елемент на місце, підніміть його угору, трохи потягніть до себе і переконайтеся, що опорний виступ надійно зафіксовано.

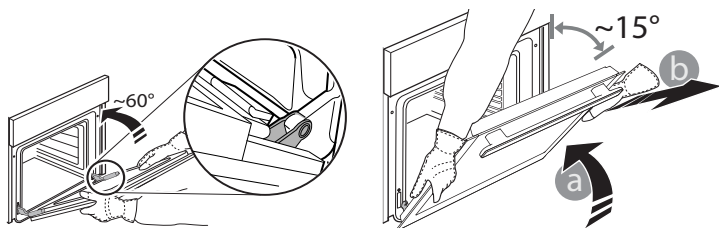


ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть 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.

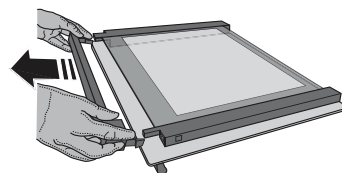
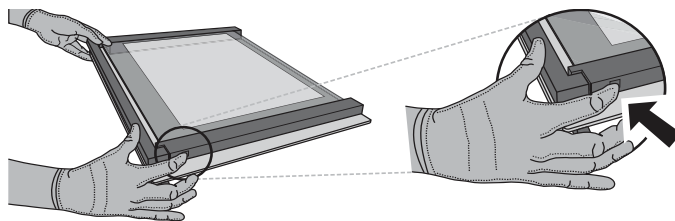
3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину у пазі.

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.

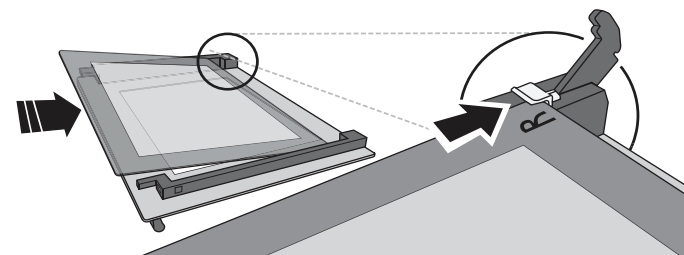
НАТИСНІТЬ ЩОБ ОЧИСТИТИ - ОЧИЩЕННЯ СКЛА

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 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 дверцята, 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, зникла несправність чи ні.

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»

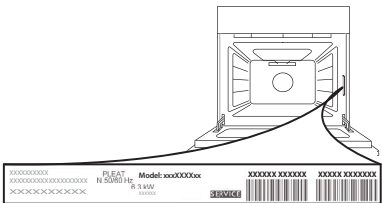
>  Завантажте «Довідник із використання та догляду» з нашого веб-сайту **docs.indesit.eu** (можна використати цей QR-код), вказавши комерційний код виробу.



> 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.



400011511081

Надруковано в Італії

