

КҮНДЕЛІКТІ АНЫҚТАМАЛЫҚ НҰСҚАУЛЫҚ



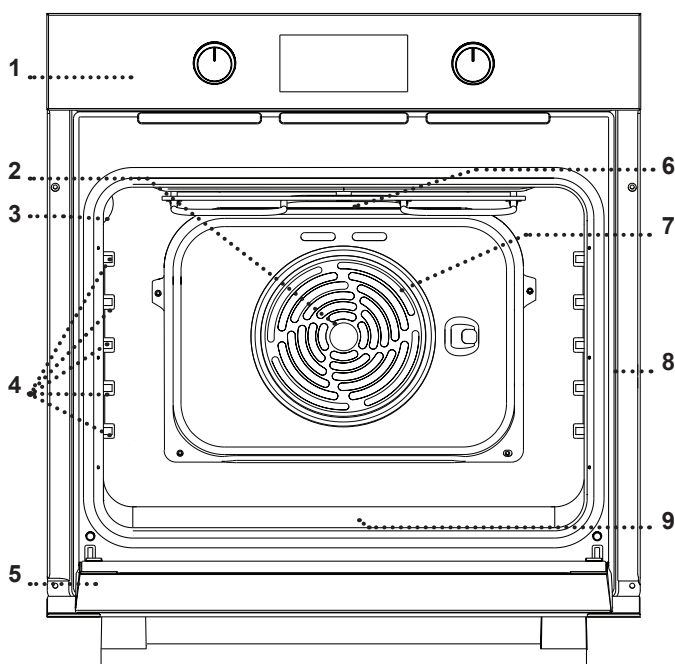
**INDESIT ӨНІМІН ТАҢДАҒАНЫҢЫЗ
ҮШІН АЛҒЫСЫМЫЗДЫ БІЛДІРЕМІЗ**
Қосымша көмек пен анықтама алу үшін
өніміңізді www.indesit.com/register
торабында тіркеңіз



Қауіпсіздік туралы нұсқауларды және
Пайдалану мен күтіп ұстау нұсқаулығын
біздің docs.indesit.eu веб-сайтымызға
кіріп, осы кітапшаның артқы жағындағы
нұсқаулардың көмегімен жүктеп алуға
болады.

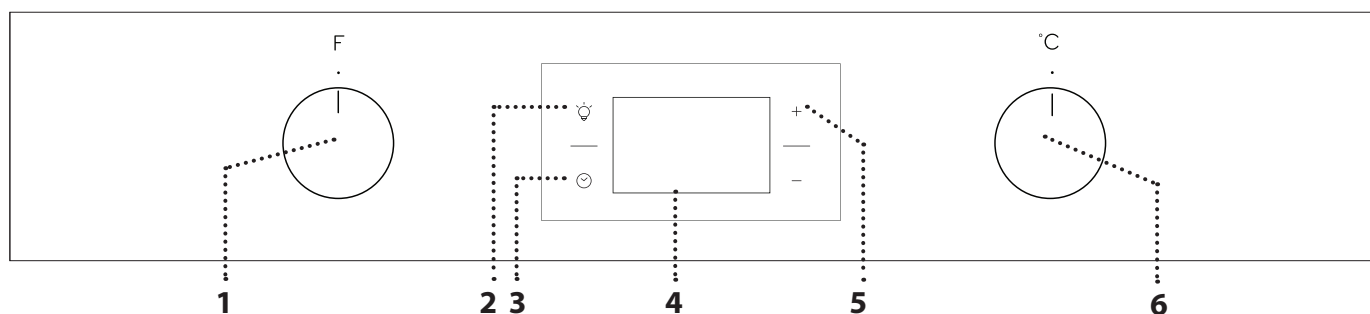
! Аспапты пайдалану алдында Денсаулық пен Қауіпсіздік нұсқаулығын мұқият оқыңыз.

ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ



1. Басқару тақтасы
2. Желдеткіш
3. Шам
4. Сөре бағыттауыштары (деңгей пісіру бөлігінің қабырғасында көрсетілген)
5. Есік
6. Үстіңгі қыздыру элементі/ гриль
7. Дискілік қыздыру элементі (көрінбейді)
8. Нөмірлік тақтайша (алып тастамаңыз)
9. Төменгі қыздыру элементі (көрінбейді)

БАСҚАРУ ТАҚТАСЫ



1. ТАҢДАУ ТЕТІГІН

Функцияны таңдау арқылы пешті қосуға арналған. Пешті өшіру үшін 0 бағытына бұраңыз.

2. ШАМ

Пеш өшірулі 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

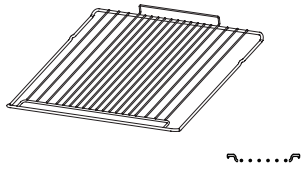
Пісіру уақыты параметрлерін өзгертуге арналған.

6. ТЕРМОЭЛЕМЕНТ ТЕТІГІ

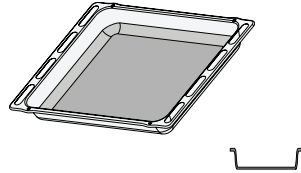
Қолмен басқарылатын функцияларды іске қосып жатқан кезде сізге қажет температураны таңдау үшін бұраңыз. "Turn & Go" функция үшін ● ұстаныңыз.

Ескеріңіз: Тетіктерді жылжытуға болады. Ортадағы тетіктерді басқан кезде олар ашылады.

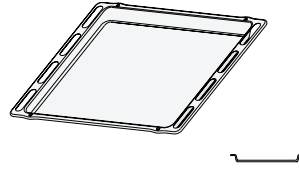
ТОР СӨРЕ



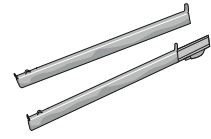
ТАМШЫ НАУАСЫ (ЕГЕР БАР БОЛСА)



НАН ПІСІРУ НАУАСЫ



ЖЫЛЖЫМАЛЫ СӨРЕЛЕР



Керек-жарақтардың саны мен түрі сатып алынған үлгіге қарай басқаша болуы мүмкін. Басқа керек-жарақтарды Сатылымнан кейінгі Қызмет ішінен бөлек сатып алуға болады.

КЕРЕК- ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ

• Сым сөрени қалаған деңгейге аздап жоғары қарай шалқайтып ұстап және әуелі көтеріңкі артқы жағын (жоғары қаратып) төменге қоя отырып салыңыз. Сосын оны текше бағыттауышы бойымен тірелген жеріне шейін көлденең сырғытыңыз. Пісіру табағы сияқты басқа керек-жарақтар сөре

бағыттауыштарының бойымен көлбеу сырғыту арқылы салынады.

• Тазалауды оңайлату үшін сөре бағыттауыштарды алып тастауға болады. Өз орнынан алып шығу үшін оларды тартыңыз.
• Сырғымалы сөрелер кез келген деңгейге орнатыла алады.

ФУНКЦИЯЛАР

СТАНДАРТТЫ

Кез келген тамақ түрін тек бір сөреде пісіруге арналған.

КӨП ДЕҢГЕЙЛІ

Бір уақытта бірнеше сөрелерде (ең көбі үш сөре) бірдей температураны қажет ететін тағамдарды пісіруге арналған. Бұл функцияны бір тағамнан басқасына иісін тасымалдатпай түрлі тағамдарды пісіруге пайдалануға болады.

XL COOKING

Еттің үлкен кесектерін (2,5 кг-нан көп) пісіруге арналған. Еттің екі жағы да біркелкі қуырылуы үшін оны пісіру барысында аударып отыру қажет. Жіліктің шамадан тыс құрғап кетуін болдырмау үшін қажетінше суғару ұсынылады.

PIZZA

Көлемі және түрлері әр түрлі пицца мен тағам пісіру үшін. Тамақ пісіру барысында пісіру науасының орнынан жартылай ауыстырып отырған жөн.

GRILL

Стейк, кәуап және шұжықтарды қуыру, ұнға аунатылған көкөністерді пісіру немесе нанды қатыруға арналған. Етті грильге қуыру кезінде тағам сәлін жинау үшін тамшы науасын пайдалану ұсынылады: науаны торлы сөрениң астындағы кез келген деңгейге орнатып, 200 мл ауыз су құйыңыз.

GRATIN

Үлкен ет кесектерін (жіліктер, қуырылған сиыр еті, тауық) қуыруға арналған. Тағам сәлін жинау үшін пісіру науасын пайдалану ұсынылады: науаны торлы сөрениң астындағы кез келген деңгейге орнатып, 200 мл ауыз су құйыңыз.

ЖЫЛЫ КҮЙДЕ САҚТАУ

Тәтті немесе тұщы қамырды жылдамырақ ашытуға арналған. Ашыту сапасын сақтау үшін пісіру циклынан кейін пеш әлі де ыстық тұрса, функцияны қоспаңыз.

FREASY COOK

Қыздыру элементтердің бәрі және желдеткіштер іске қосылып, міндетті түрде және біркелкі бүкіл пеште таратылуын жылытатуына кепілдік етеді. Алдын алақыздыру 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 сөрени қолдаңыз.

ЭКО КҮШТІ АУА

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

HYDROCLEANING

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.

TURN & GO

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.

ҚҰРЫЛҒЫНЫ АЛҒАШ 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.

Ескеріңіз: ⏰ белгішесі жыпылықтап жатқан кезде (мысалы, ұзақ уақыт бойы электр қуаты болмаған соң) уақытты қайта орнату қажет болады.

2. ПЕШТІ ҚЫЗДЫРУ

Жаңа пештен өндіріс барысында қалып қойған иіс шығуы мүмкін: бұл қалыпты жағдай. Тамақ пісірмес бұрын, кез келген иістерді жою үшін пешті алдын ала қыздыру қажет. Пештен кез келген қорғағыш картондарды немесе мөлдір таспаларды алыңыз және ішінен кез келген керек-жарақтарды шығарыңыз.

Пешті 250°C-та шамамен бір сағат қыздырыңыз, ол үшін “XL Cooking” функциясын пайдаланған дұрыс. Осы уақыт барысында пеш бос болуы керек. Функцияны дұрыс орнату үшін нұсқауларды орындаңыз.

Ескеріңіз: Құрылғыны алғаш рет пайдаланудан кейін бөлмені желдету ұсынылады.

КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ

1. ФУНКЦИЯНЫ ТАҢДАУ

Функция таңдау үшін *таңдау тетігін* сізге қажет функцияға қарай бұраңыз: Дисплей жанады және дыбысты сигнал шығады.



2. ФУНКЦИЯНЫ ІСКЕ ҚОСУ

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



Ескеріңіз: Тамақ пісіру кезінде *таңдау тетігін* бұрау арқылы осы функцияны өзгерте аласыз немесе *термостат тетігін* бұрау арқылы температураны реттей аласыз.

Функция іске қосылмайды егер *термостат тетігі* ● қосылғанға дейін. Сіз тамақ пісіру уақытын, пісірудің аяқталу уақытын (тек тамақ пісіру уақытын орнатсаңыз ғана) және таймерді орната аласыз.

TURN & GO


“Turn & Go” функцияны бастау үшін, керек тақтада функцияны таңдаңыз *таңдау тетігін* бұрыңыз, *термостат тетігінің* ● позицияда сақтаңыз.

Пісіруді аяқтау үшін, *таңдау тетігін* 0 бұрыңыз.

Ескеріңіз: Тамақ пісірудің аяқталу уақытын және таймерді орната аласыз.


Пісірудің тамаша нәтижеге қол жеткізу үшін “Turn & Go” 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 бәліші	1,5 - 2,5
Тұзды бәліштер	Киш-лорен/ ашық бәліш	1,0 - 1,5
Паста	Лазанья / паста немесе күріштен тимбале	1,5 - 2,0
Pastry (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

KEEP WARM (ЖЫЛЫ КҮЙДЕ САҚТАУ) 
“Keep Warm” (Жылы күйде сақтау) функциясын іске қосу үшін, *термостат тетігін* қатысты белгіге бұраңыз; егер пеш басқа температураға орнатылса (әлде пештің ішкі температурасы 65°C жоғары), бұл функция іске қосылмайды.

Ескеріңіз: Сіз тамақ пісіру уақытын, пісірудің аяқталу уақытын (тек тамақ пісіру уақытын орнатсаңыз ғана) және таймерді орната аласыз.

3. АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ

Осы функция іске қосылған соң болатын дыбысты сигналдың шығуы және дисплейдегі  белгісінің жыпылықтауы алдын ала қыздыру кезеңінің іске қосылғанын көрсетеді.

Осы кезеңнің соңында дыбысты сигнал шығуы мен дисплейде  белгісінің тұрақты жануы пештің орнатылған температураға жеткенін көрсетеді: осы кезде тағамды ішіне салып, пісіруді жалғастырыңыз.

Ескеріңіз: Алдын ала қыздырудың аяқталуына дейін тағамды пешке салу пісірудің нәтижесіне теріс әсер етуі мүмкін.


. ПІСІРУДІ БАҒДАРЛАМАЛАУ

Пісіруді бағдарламалау алдында функцияны таңдауыңыз керек.



ҰЗАҚТЫҒЫ

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





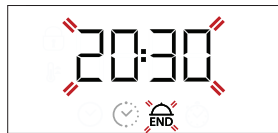
Пісірудің қажет уақытын таңдау үшін **+** немесе **-** түймесін пайдаланыңыз және  түймесін басыңыз.


Функцияны *термостат тетігін* қажетті температураға бұрау арқылы іске қосыңыз: Дыбысты сигнал шығады және дисплей пісірудің аяқталғанын көрсетеді.

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.

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 “0” күйіне пешті өшіру үшін бұраңыз.


Ескеріңіз: Егер таймер белсенді болса, дисплейде “END” хабары қалған уақытпен бірге көрсетіледі.



. 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  е “00:00” 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)	ҰЗАҚТЫҚ (МИН)	ДЕҢГЕЙ ЖӘНЕ КЕРЕК-ЖАРАҚТАР
Ашытқы қамырынан жасалған тоқаштар		Иә	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Иә	160 - 180	30 - 90	4  1 
Толтырмасы бар торт (чизкейк, штрудель, жеміс бөліш)		Иә	160 - 200	35 - 90	2 
		Иә	160 - 200	40 - 90	4  2 
Бисквиттер/шағын торттар		Иә	160 - 180	20 - 45	3 
		Иә	150 - 170	20 - 45	4  2 
		Иә	150 - 170	20 - 45	5  3  1 
Кремді бөлішкелер		Иә	180 - 210	30 - 40	3 
		Иә	180 - 200	35 - 45	4  2 
		Иә	180 - 200	35 - 45	5  3  1 
Безе		Иә	90	150 - 200	3 
		Иә	90	140 - 200	4  2 
		Иә	90	140 - 200	5  3  1 
Пицца/нан		Иә	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Иә	190 - 250	20 - 50	4  2 
Қатырылған пицца		Иә	250	10 - 20	3 
		Иә	230 - 250	10 - 25	4  2 
Тұзды бөліштер (көкөніс бөліші, киш)		Иә	180 - 200	40 - 55	3 
		Иә	180 - 200	45 - 60	4  2 
		Иә	180 - 200	45 - 60	5  3  1 
Волован/қатпарлы қамыр қытырлақтары		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	20 - 40	4  2 
		-	180 - 190	20 - 40	5  3  1 
Лазанья/паста/каннеллонни/ашық бөліштер		Иә	190 - 200	45 - 65	2 

ФУНКЦИЯЛАР							
	Дәстүрлі	Grill	Gratin	Pizza	Көп деңгейлі	XL cooking	Эко желдетіп пісіру

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

РЕЦЕПТ	ФУНКЦИЯ	АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ҰЗАҚТЫҚ (МИН)	ДЕҢГЕЙ ЖӘНЕ КЕРЕК-ЖАРАҚТАР
Қой/бұзау/сиыр/шошқа 1 кг		Иә	190 - 200	80 - 110	3
Қабықты қуырылған шошқа еті 2 кг		Иә	180 - 190	110 - 150	2
Тауық/қоян/үйрек 1 кг		Иә	200 - 230	50 - 100	2
Күркетауық/қаз 3 кг		-	190 - 200	100 - 160	2
Тұмшашешке пісірілген балық / қағазға оралған тағам (қоң ет, бүтін)		Иә	170 - 190	30 - 50	2
Тартылған көкөністер (қызанақтар, кәділер, кәді)		Иә	180 - 200	50 - 70	2
Қуырылған нан		-	250	2 - 6	5
Балық еті/бөліктер		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Шұжықтар/кәуап/қабырғалар/гамбургерлер		-	250	15 - 30*	5 4
Қуырылған тауық 1-1,3 кг		Иә	200 - 220	55 - 70**	2 1
Қуырылған сиыр етінің кесіндісі 1 кг		Иә	200 - 210	35 - 50**	3
Қозы жіліктері/сирақ		Иә	200 - 210	60 - 90**	3
Қуырылған картоптар		Иә	200 - 210	35 - 55**	3
Көкөністі көміш		-	200 - 210	25 - 55	3
Ет және картоп		Иә	190 - 200	45 - 100***	4 1
Балық және көкөністер		Иә	180	30 - 50***	4 1
Лазанья және ет		Иә	200	50 - 100***	4 1
Толық тамақ: Жеміс бәліші (5-деңгей)/лазанья (3-деңгей)/ет (1-деңгей)		Иә	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Қуырылған ет/толтырмасы бар қуырылған жіліктер		-	170 - 180	100 - 150	2

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

* Пісіру барысында тағамды жартылай аударыңыз.

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

***Болжамды уақыт ұзақтығы: Тағамды пештен өз қалауыңызға сәйкес әр түрлі уақытта алуға болады.

IEC 60350 -1 стандартына сәйкес жиналған және тексерілген Пайдалану және күтіп ұстау нұсқаулығында берілген рецепттер кестесін docs.indesit.eu веб-торабынан жүктеп алыңыз

ФУНКЦИЯЛАР							
Дәстүрлі	Grill	Gratin	Pizza	Көп деңгейлі	XL cooking	Эко желдетіп пісіру	
КЕРЕК-ЖАРАҚТАР							
Сым сөре	Тор сөресіне қойылған нан пісіру науасы немесе торт қалыбы	Сымды сөредегі тамшы науасы/нан пісіру немесе пеш науасы	Тамшы науасы / пісіру науасы	200 мл су құйылған пісіру табағы			

ҚҰРЫЛҒЫҒА ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

Пайдалану және күтіп ұстау нұсқаулығын
docs.indesit.eu веб-сайтынан жүктеп алыңыз

Бумен тазалау құрылғыларын пайдаланбаңыз.

Барлық жұмыстар кезінде қорғаныш қолғаптарын пайдаланыңыз.

Қажетті әрекеттерді пеш салқын болған кезде орындаңыз.

Құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз.

Ысқыш, қатты тазалағыштарды немесе абразивті/коррозиялық тазалау заттарын пайдаланбаңыз, бұлар құрылғының бетін зақымдауы мүмкін.

СЫРТҚЫ БЕТТЕР

Сулы микроталшықты матамен беттерді тазалаңыз. Олар қатты кір болса, бейтарап тазалағыштың бірнеше тамшысын қосыңыз. Құрғақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз. Коррозиялық немесе абразивті тазалау құралдарын пайдаланбаңыз. Егер осы заттардың кез келгені күтпеген жерден құрылғының беттерімен байланысқа түссе, оны дереу дымқыл микрофибра шүберегімен дереу тазалаңыз.

ІШКИ БЕТТЕР

• Әр пайдаланудан кейін пешті суытып, тағам қалдықтарын немесе шашырауларды жою үшін құрылғы сәл жылы болғанында тазалаңыз. Тағам пісірудің нәтижесі ретінде түзілген кез келген конденсатты құрғату үшін пешті толығымен суытыңыз да, матамен немесе ысқышпен сүртіңіз. Ішкі беттерді барынша жақсы сүрту

үшін “Hydrocleaning” функциясын іске қосыңыз.

• Шыныны тазалау үшін есікті оңай алып-салуға болады.



• Есіктегі шыны тиісті тазалау сұйықтығымен тазалануы тиіс.

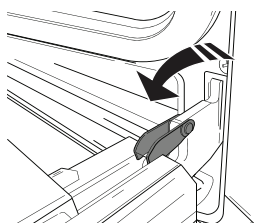
• Грильдің жоғарғы қыздыру элементін пештің жоғарғы панелін тазалау мақсатында төмендетуге болады: Қыздыру элементін ұясынан шығарып алыңыз да, төмендетіңіз. Қыздыру элементін орнына қайта қою үшін оны жоғары көтеріп, өзіңізге қарай сәл тартыңқыраңыз да, ілгекті тіреуіштің дұрыс орнында екеніне көз жеткізіңіз.

КЕРЕК ЖАРАҚТАР

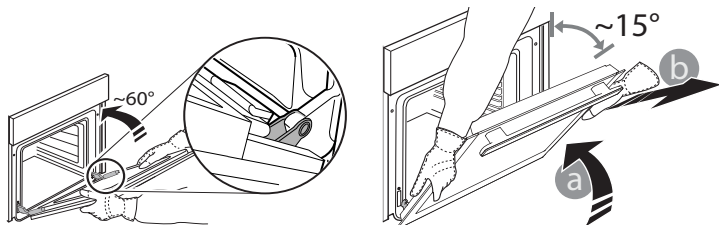
Қосымша құралдарды пайдаланған соң ыдыс жуғыш сабынсу қосылған суға батырыңыз, олар әлі де ыстық болса, қолғаппен ұстаңыз. Тағам қалдықтарын жуғыш шөткемен немесе жекемен тазалауға болады.

ЕСІКТІ АЛУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ОРНАТУ

1. Есікті алу үшін оны толығымен ашыңыз және ілмектері құлыпталмаған күйінде болмайынша төмендетіңіз.



2. Есікті мүмкіндігінше мықтап жабыңыз. Есікті екі қолыңызбен мықтап ұстаңыз – оны тұтқасынан ұстауға болмайды. Есік орнынан (b) босамағанша оны жоғары қарай (a) тартумен қатар жабуды жалғастырыңыз.



Есікті жұмсақ бетке салып, бір жаққа орнатыңыз.

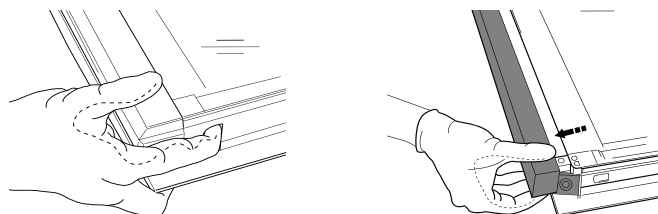
3. Есікті пешке қарай жылжытып, ілгектерді ұяшықтарына сәйкестендіріп, жоғарғы бөлігін ойықтарына бекітіп қайта орнатыңыз.

4. Есікті төмендетіңіз және толығымен ашыңыз. Қысқыштарды бастапқы орнына түмендетіңіз: Олардың толығымен төмендетілгеніне көз жеткізіңіз.

5. Есікті жауып көріңіз және оның басқару тақтасымен турланатынына көз жеткізіңіз. Егер тура болмаса, жоғарыдағы қадамдарды қайталап шығыңыз.

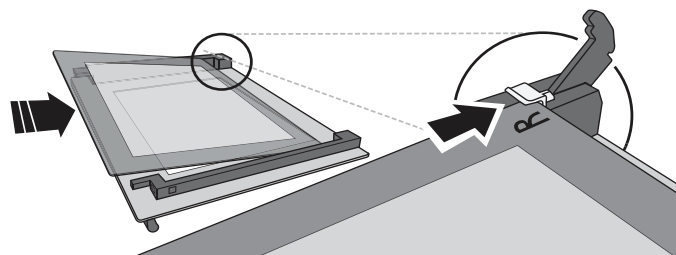
ТАЗАЛА УШІН БАСУ - ӘЙНЕКТІ ТАЗАЛАУ

1. Есікті алып, тұтқасын төмен қарату арқылы жұмсақ жерге қойған соң, екі қатайту қысқышын 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.

3. 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 (a) енгізіп, содан кейін орнына (b) қарай төмендетіңіз.



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

Ақаулық	Мүмкін себебі	Шешімі
Пеш жұмыс істемейді.	Қуат іркілісі. Қуат көзінен ажыратылды.	Розеткада ток бар-жоғын және духовка электр көзіне жалғанғанын не жалғанбағанын тексеріңіз. Пешті өшіріңіз және қайта қосыңыз, сосын ақаулықтың 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.
Дисплей анық емес мәтінді көрсетеді және сынған сияқты.	Басқа тіл жиынтығы.	Сізге жақын орналасқан Клиенттерге Сатудан кейінгі Қызмет көрсету Орталығына хабарласыңыз.

ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР



Пайдалану және күтіп ұстау нұсқаулығын
docs.indesit.eu веб-сайтынан жүктеп алыңыз

ПІСІРУ КЕСТЕСІН ОҚУ

Тағамның әр түрін пісіру үшін кестеде үздік пайдаланылатын функция, керек-жарақтар және деңгей көрсетілген.
Пісіру уақыты алдын ала жылытуды ескермегенде тағам пешке салынған уақыттан басталады (талап етілген орында).
Пісіру температуралары мен уақыттары тек шамамен берілген және олар тамақ мөлшеріне және қолданылатын қосымша құрал түріне байланысты болады. Ең төменгі ұсынылған параметрлерді пайдаланыңыз және тағам пісіруге жеткіліксіз болған кезде жоғары мәндерге жылжытыңыз. Қамтамасыз етілген аксессуарларды, қара түсті металл торт пішіндерін және пеш науаларын пайдаланыңыз. Сонымен қатар, пирекс немесе қыш табалары мен керек-жарақтарды пайдалана аласыз, бірақ пісіру уақыттары аздап ұзаратынын ескеріңіз.

БІР УАҚЫТТА ӘР ТҮРЛІ ТАМАҚ ПІСІРУ

"Көп деңгейлі" функциясы түрлі тағамдарды (балық және көкөністер) түрлі сәрелерде бәр уақытта пісіруге мүмкіндік береді. Қысқа пісіру уақытын қажет ететін тамақты алып тастап, ұзақ пісіру уақытын қажет ететін тамақты пешке салыңыз.

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ТЕХНИКАЛЫҚ ПАРАҚШАСЫ

Осы құрылғының қуат бойынша деректері жазылған техникалық парақшасын docs.indesit.eu веб-сайтынан жүктеп алуға болады

ПАЙДАЛАНУ ЖӘНЕ КҮТІМ НҰСҚАУЛЫҒЫН ЖҮКТЕП АЛУ

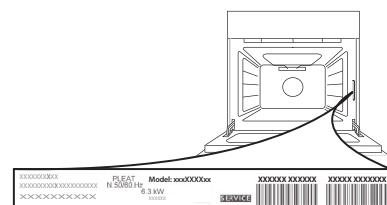
> Құрылғының коммерциялық кодын көрсете отырып, Пайдалану мен күтіп ұстау нұсқаулығын біздің docs.indesit.eu веб-сайтынан жүктеп алыңыз (осы QR кодын пайдалануға болады).



> Немесе Кепілді Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

КЕПІЛДІК БОЙЫНША ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ОРТАЛЫҒЫНА ХАБАРЛАСУ

Біздің байланыс ақпаратымызды кепілдік нұсқаулығынан табуға болады. Кепілді қызмет көрсету орталығына хабарласқан кезде, өнімнің техникалық кестесінде көрсетілген кодтарды айтыңыз.



400011597580

Италияда басып шығарылған



КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО



БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ INDESIT

Для получения более полной технической поддержки зарегистрируйте ваш прибор на www.indesit.com/register

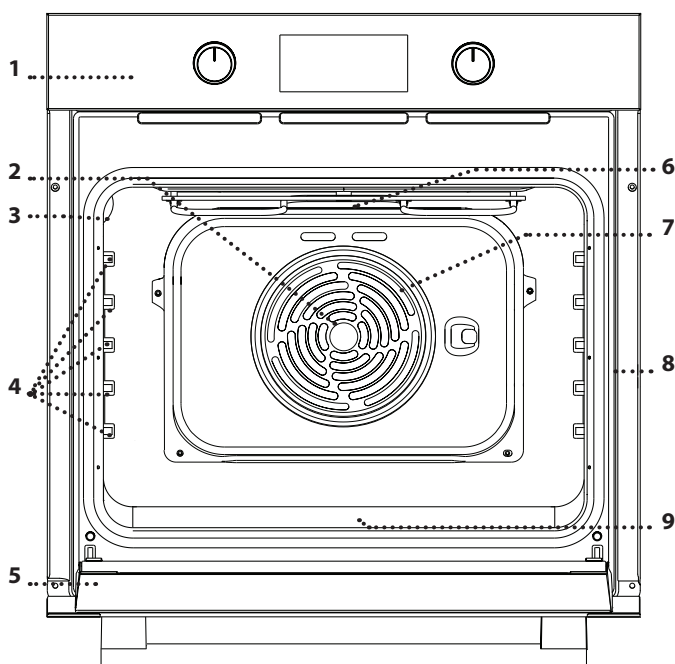


Вы также можете загрузить инструкцию по безопасности и руководство "Использование и уход" с нашего сайта docs.indesit.eu, следуя указаниям, приведенным на обратной стороне этого буклета.



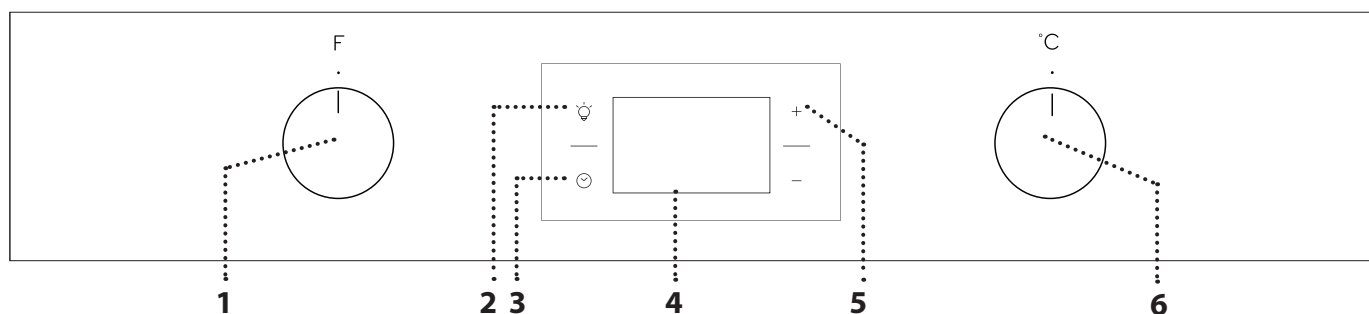
Перед использованием прибора внимательно прочтите руководство "Здоровье и безопасность".

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Вентилятор
3. Лампа
4. Направляющие для противней (уровень указан на внутренней стенке шкафа)
5. Дверца
6. Верхний нагревательный элемент / гриль
7. Кольцевой нагревательный элемент (не виден)
8. Паспортная табличка (не снимать)
9. Нижний нагревательный элемент (не виден)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. РУЧКА ВЫБОРА

Включение духовки путем выбора режима. Чтобы выключить духовку, поверните в положение 0.

2. СВЕТ

Когда духовка включена, нажмите, чтобы включить или выключить лампочку в духовке.

3. УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО 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 режима "Turn & Go" оставьте ручку на ●.

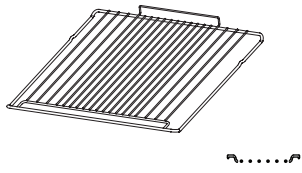
Примечание: Ручки являются утапливаемыми. Чтобы выдвинуть ручку, нажмите на ее центр.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

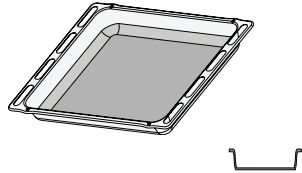


Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с docs.indesit.eu

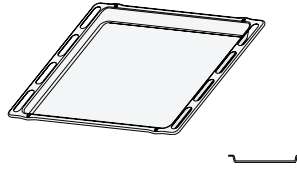
РЕШЕТКА



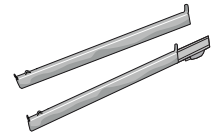
ПОДДОН (ПРИ НАЛИЧИИ)



ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ



Количество и тип принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели. Дополнительные принадлежности можно приобрести в Сервисном центре.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

• Вставьте решетку на нужный уровень, слегка приподняв ее передний край и опирая задний край на направляющие. Затем сдвиньте ее горизонтально по направляющим как можно дальше.

Другие принадлежности, такие как противень, вставляются и задвигаются в горизонтальном

положении по направляющим.

• Для удобства чистки духовки направляющие можно снять: потяните направляющие на себя, чтобы извлечь их из гнезд.

• Телескопические направляющие могут устанавливаться на любой уровень.

РЕЖИМЫ



Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с docs.indesit.eu

ОБЫЧНЫЙ

Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.

MULTILEVEL

Режим для приготовления блюд при одинаковой температуре сразу на нескольких уровнях (не более трех). Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда без переноса запахов с одного на другой.

XL COOKING

Режим для приготовления больших кусков мяса (более 2,5 кг). Переворачивайте мясо в процессе приготовления, чтобы оно одинаково подрумянилось со всех сторон. Также рекомендуется регулярно поливать мясо жиром, чтобы предотвратить его пересыхание.

PIZZA

Режим для выпекания пиццы и хлебобулочных изделий разного вида и размера. Полезный совет: в середине приготовления можно поменять противни местами.

GRILL

Режим для приготовления на гриле бифштексов, шашлыка, колбасок, овощных запеканок и хлебных тостов. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать вставной противень для сбора сока: разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 200 мл питьевой воды.

GRATIN

Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыпленка). Рекомендуется использовать вставной противень для сбора стекающего сока: разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 200 мл питьевой воды.

СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА

Режим для быстрого подъема дрожжевого теста. Для получения качественного теста не используйте режим, если духовка не остыла после приготовления.

FREASY COOK

В этом режиме работают все нагревательные элементы и вентилятор, что обеспечивает равномерное распределение тепла в духовке. Режиму не требуется предварительный нагрев. Он особенно рекомендован для быстрого приготовления полуфабрикатов (замороженных или частично приготовленных). Наилучшие результаты достигаются при размещении продуктов непосредственно на решетке.

КОНВЕКЦИЯ ЭКО

Режим 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, подождяв 15 мин.

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.


ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО 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 часа 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

Новая духовка может являться источником запахов, связанных с процессом производства. Это нормальное явление.

Перед началом приготовления блюд рекомендуется прогреть пустую духовку для удаления возможных остаточных запахов.

Удалите с духовки защитный картон и прозрачную пленку, выньте все принадлежности.

Прогрейте духовку при 250 °C в течение часа, используя режим "XL Cooking". Духовка должна быть пустой.

Задайте правильный режим, следуя инструкциям.

Примечание: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. ВЫБОР РЕЖИМА

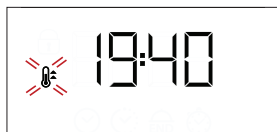
Для выбора режима поверните *ручку выбора* на значок необходимого режима: Загорится дисплей, и раздастся звуковой сигнал.




2. ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА

РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ


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



Примечание: Во время приготовления можно изменить режим *ручкой выбора* или отрегулировать температуру *ручкой термостата*.

Режим не запустится, если *ручка термостата* находится на . 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* в положении .

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 касательно веса продуктов, представленных в следующей таблице.


Приготавливаемое 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
	Печенье яблоки	1,0 - 1,5
Хлеб	Буханка хлеба	0,5 - 0,6
	Багеты	0,5 - 0,8


СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА

Для включения режима "Сохранение тепла" поверните *ручку термостата* на соответствующий символ. Режим не включится, если для духовки установлена другая температура (или если текущая температура духовки превышает 65°C).

Примечание: Можно задать время приготовления, время окончания (только если задано время приготовления) и настроить таймер.

3. ПРОГРЕВ

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 духовку до завершения прогрева может ухудшить кулинарный результат.


. 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. Раздается звуковой сигнал, и на дисплее будет указано, что приготовление закончено.

Примечания: Для удаления заданного времени приготовления нажимайте  до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать , затем с помощью $-$ сбросьте значение времени приготовления до "00:00". Это время приготовления включает в себя прогрев.

ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ/ ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

После задания времени приготовления, включение режима можно отложить путем программирования времени окончания: Нажимайте , пока на дисплее не начнут мигать значок  и текущее время.



Установите время окончания кнопками $+$ или $-$ и нажмите  для подтверждения.

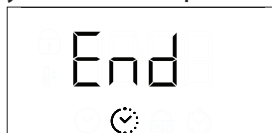
Включите режим, повернув *ручку термостата* на необходимую температуру. Режим стартует автоматически по истечении паузы, рассчитанной таким образом, чтобы процесс приготовления завершился к заданному вами времени.

Примечания: Для отмены настройки выключите духовку, повернув *ручку выбора* в положение 0 .

Функция отложенного старта недоступна для режимов гриль и турбогриль.

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Раздается 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.

. УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

Эта функция не прерывает и не запускает процесс приготовления: она лишь позволяет использовать дисплей в качестве таймера, когда включен какой-либо режим или когда духовка выключена.

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



Установите необходимое время кнопками $+$ и $-$ и нажмите  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)	ПРОДОЛЖИТЕЛЬ-НОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста		Да	160 - 180	30 - 90	2/3
		Да	160 - 180	30 - 90	4 1
Пирог с начинкой (творожный пирог, штрудель, фруктовый пирог)		Да	160 - 200	35 - 90	2
		Да	160 - 200	40 - 90	4 2
Печенье / небольшие торты		Да	160 - 180	20 - 45	3
		Да	150-170	20 - 45	4 2
		Да	150-170	20 - 45	5 3 1
Пирожные из заварного теста		Да	180-210	30 - 40	3
		Да	180 - 200	35 - 45	4 2
		Да	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Безе		Да	90	150-200	3
		Да	90	140-200	4 2
		Да	90	140-200	5 3 1
Пицца / хлеб		Да	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Да	190 - 250	20 - 50	4 2
Замороженная пицца		Да	250	10 - 20	3
		Да	230-250	10-25	4 2
Пироги (овощной пирог, киш)		Да	180 - 200	40 - 55	3
		Да	180 - 200	45 - 60	4 2
		Да	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Волованы / печенье из слоеного теста		-	190 - 200	20 - 30	3
		-	180 - 190	20 - 40	4 2
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Лазанья / паста / каннелони / фланы		Да	190 - 200	45 - 65	2

РЕЖИМЫ							
	Обычный	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Конвекция

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

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Баранина / телятина / говядина / свинина 1 кг		Да	190 - 200	80 - 110	3
Жареная свинина с хрустящей корочкой 2 кг		Да	180 - 190	110 - 150	2
Курица / кролик / утка 1 кг		Да	200 - 230	50 - 100	2
Индейка / гусь 3 кг		-	190 - 200	100 - 160	2
Запеченная рыба / в фольге (филе, целиком)		Да	170 - 190	30 - 50	2
Фаршированные овощи (томаты, цуккини, баклажаны)		Да	180 - 200	50 - 70	2
Хлебные тосты		-	250	2-6	5
Рыбное филе/стейки		-	230-250	20-30*	4 3
Колбаски / шашлык / ребрышки / рубленые котлеты		-	250	15-30*	5 4
Курица-гриль 1-1,3 кг		Да	200 - 220	55-70**	2 1
Ростбиф с кровью 1 кг		Да	200 - 210	35-50**	3
Ножка ягненка/рулька		Да	200 - 210	60-90**	3
Печеный картофель		Да	200 - 210	35-55**	3
Овощная запеканка		-	200 - 210	25 - 55	3
Мясо и картофель		Да	190 - 200	45-100***	4 1
Рыба и овощи		Да	180	30-50***	4 1
Лазанья и мясо		Да	200	50-100***	4 1
Полный обед: Фрукт. пирожки (уровень 5)/лазанья (уровень 3)/мясо (уровень 1)		Да	180 - 190	40-120***	5 3 1
Жаркое/фаршированное мясо		-	170 - 180	100 - 150	2

Указанное время не включает в себя прогрев духовки: Помещать в духовку продукты и задавать время приготовления рекомендуется только после достижения необходимой температуры.

* Переверните продукт в середине процесса приготовления.

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

*** Время указано приблизительно: блюдо можно вынуть из духовки позже или раньше в зависимости от ваших личных предпочтений.

Таблица протестированных рецептов для сертификационных органов согласно стандарту IEC 60350-1 содержится в руководстве "Использование и уход", доступном на docs.indesit.eu.

РЕЖИМЫ							
	Обычный	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Конвекция
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	 Решетка	 Противень или форма для выпечки на решетке	 Вставной противень / поддон или форма для выпечки на решетке	 Поддон / вставной противень	 Поддон / вставной противень	 Поддон / вставной противень с 200 мл воды	

ЧИСТКА И УХОД



Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с docs.indesit.eu

**Не используйте пароочистители.
Используйте защитные перчатки.**

**Необходимые операции
выполняйте, только когда духовка
холодная.**

Отключите прибор от электросети.

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

ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

Протирайте поверхности прибора влажной салфеткой из микроволокна. При сильном загрязнении добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным pH. Протрите поверхности насухо сухой тканью. Не пользуйтесь агрессивными или абразивными моющими средствами. При случайном попадании таких средств на поверхность прибора немедленно протрите его влажной салфеткой из микроволокна.

ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

• После каждого использования дайте духовке остыть и очистите ее (желательно пока она еще теплая) от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи. Для удаления конденсата, образующегося при приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги, дождитесь полного охлаждения духовки и протрите ее салфеткой или губкой. Для оптимальной очистки

внутренних поверхностей включите режим "Hydrocleaning".

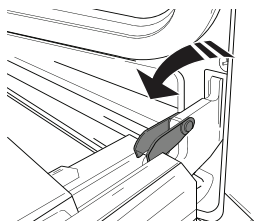
- Чтобы облегчить очистку стекла, дверцу можно легко снять и установить на место .
- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить вниз для удобства чистки верхней панели духовки. Вытяните нагревательный элемент из гнезда, а затем опустите его вниз. Чтобы вернуть нагревательный элемент в рабочее положение, поднимите и немного вытяните его на себя, а затем вставьте планку крепления в соответствующее гнездо.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

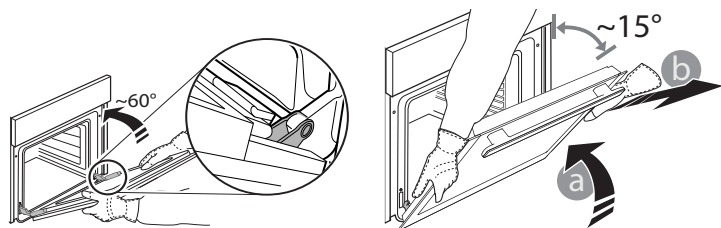
Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными перчатками. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

1. Для снятия дверцы полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки.



2. Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу: для этого продолжайте ее прикрывать и одновременно потяните вверх (а), пока она не выйдет из пазов (b).



Положите дверцу на мягкую поверхность.

3. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

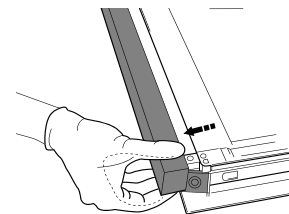
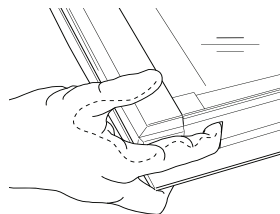
4. Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее. Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.

5. Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если нет,

повторите приведенные выше шаги.

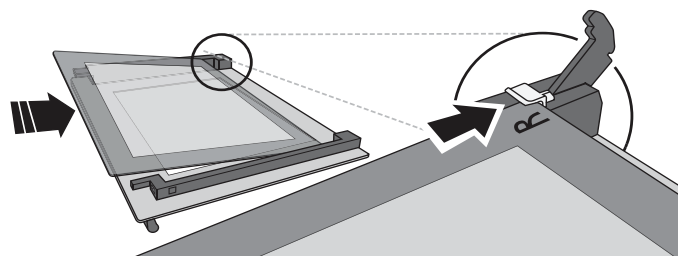
ЩЕЛКНИТЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ - ОЧИСТКА СТЕКЛА

1. Когда дверца снята и лежит на мягкой поверхности ручкой вниз, одновременно нажмите два фиксатора и снимите верхний край дверцы, потянув его к себе.



2. Поднимите внутреннее стекло, крепко удерживая его обеими руками, затем снимите и положите на мягкую поверхность.

3. 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.



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

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с docs.indesit.eu

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовка не работает.	Отсутствует напряжение в сети. Прибор отсоединен от электросети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что печь включена в сеть. Выключите и снова включите печь и проверьте, не прекратились ли неполадки.
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".
На дисплее отображается нечеткий текст и кажется, что он неисправен.	Установлен другой язык.	Обратитесь в ближайший сервисный центр.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с docs.indesit.eu


КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В таблице указаны наилучшие режимы, принадлежности и уровни для приготовления различных типов продуктов. Указанная продолжительность приготовления отсчитывается от момента помещения блюда в духовку. Время предварительного нагрева (если он предусмотрен) не учитывается. Значения температуры и длительности приготовления являются ориентировочными и зависят от количества продукта и используемых принадлежностей. Начинайте с самых низких рекомендованных настроек, и, если блюдо окажется не готовым, переходите к более высоким настройкам. Используйте входящие в комплект принадлежности, отдавайте предпочтение формам для выпечки и противням из темного металла. Вы также можете использовать посуду из жаропрочного стекла или керамики. При этом учитывайте, что продолжительность приготовления в ней немного увеличивается.


ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД

Режим "Multilevel" позволяет готовить различные продукты (например, рыбу и овощи) на нескольких уровнях одновременно. Выньте из духовки блюда с меньшим временем приготовления и оставьте блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

 Полный перечень технических характеристик изделия, включающий показатели энергоэффективности, доступен на сайте docs.indesit.eu

СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА "ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД"

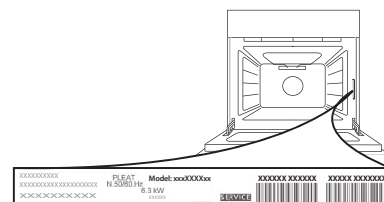
>  Загрузите руководство "Использование и уход" с нашего сайта docs.indesit.eu (используйте этот QR-код), указав коммерческий код изделия.



> Руководство можно также получить, обратившись в наш Сервисный центр.

ОБРАЩЕНИЕ В СЕРВИС

Контактная информация представлена в гарантийном буклете. При обращении в наш Сервисный центр, сообщите коды, указанные на паспортной табличке изделия.



400011597580

Италияда басып шығарылған



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

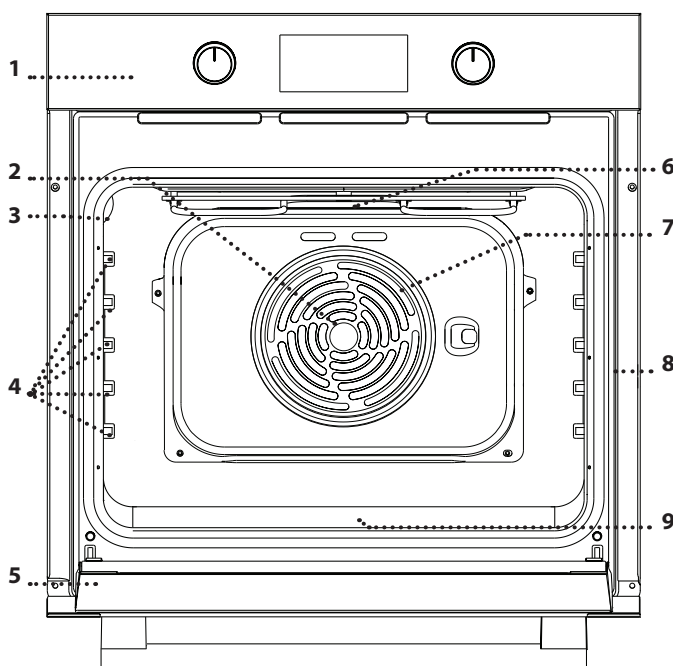


Ви можете завантажити інструкції з техніки безпеки й посібник з експлуатації та догляду, відвідавши наш веб-сайт docs.indesit.eu та дотримуючись інструкцій на зворотньому боці цього буклету.



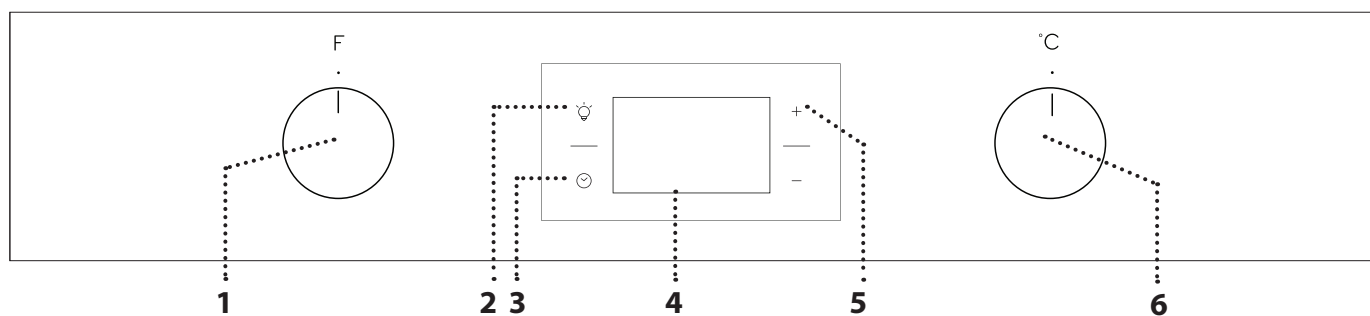
Перед використанням приладу уважно прочитайте посібник «Техніка безпеки та охорона здоров'я».

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 0.

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

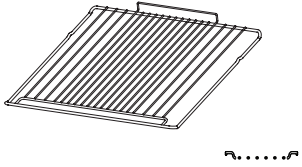
5. КНОПКИ РЕГУЛЮВАННЯ
Для змінення налаштувань часу приготування.

6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

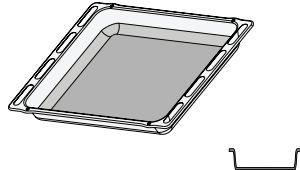
Поверніть, щоб обрати бажану температуру, коли активовано функції ручного режиму. Для використання функції «Turn & Go» утримуйте на позначці ●.

Увага! Ручки висувуються. Натисніть на центр ручки, щоб висунути її назовні.

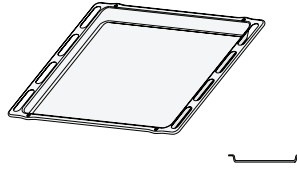
РЕШІТКА



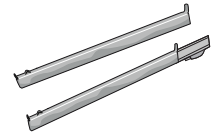
ЛОТОК (ЗА НАЯВНОСТІ)



ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



КОВЗНІ ПОЛИЦІ



Кількість та тип приладдя може відрізнятись 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.
- Ковзні полиці можна виймати або встановлювати на будь-якому рівні.

ФУНКЦІЇ



ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.



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.



XL COOKING

Для готування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Рекомендуємо повертати м'ясо під час готування, щоб усі боки підсмажувалися рівномірно. Також рекомендуємо час від часу поливати шматок м'яса соусом, щоб він не був надто сухим.



PIZZA

Для випікання піци та хліба різних типів і розмірів. У середині процесу приготування бажано поміняти місцями деко для випікання.



GRILL

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

Для смаження великих шматків м'яса (ніжки, ростбіф, 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.



ПІДІГРІВАННЯ

Для сприяння ефективному підніманню солодкого або пікантного тіста. Для забезпечення якісного піднімання не вмикайте цю функцію, якщо духова шафа й досі гаряча після циклу готування.



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.



ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ 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 °C. Активуйте цю функцію, коли духова шафа охолоне та дайте їй охолонути протягом 15 хвилин після закінчення циклу.





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.


ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

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. Використовуйте **+** або **-**, щоб встановити хвилини, та натисніть  для підтвердження.

Увага! Якщо значок  блимає, наприклад, після тривалих перебоїв у подачі електроенергії, необхідно встановити час.

2. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

Нова духовна 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 «XL Cooking». При цьому піч має бути порожньою.

Дотримуйтеся інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

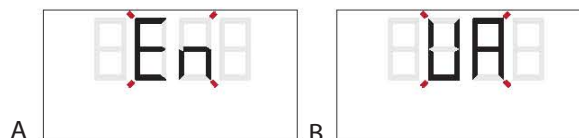
Увага! Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.




3. ВСТАНОВИТЬ УКРАЇНСЬКУ МОВУ

Щоб змінити налаштування мови дисплея:

- Поверніть ручку вибору в положення **0**
- Поверніть ручку вибору за годинниковою стрілкою, щоб вибрати першу доступну функцію приготування.
- Поверніть ручку вибору назад у положення **0**
- Натисніть і утримуйте піктограму , доки не почуєте звуковий сигнал, а потім відпустіть її.
- Тричі натисніть піктограму .

Після звукового сигналу відображається і блимає поточна мова, англійська (A) або українська (B).



Використовуйте кнопки піктограм ,  щоб вибрати бажану мову, а потім утримуйте натиснутою , щоб підтвердити, доки не почуєте звуковий сигнал, який вказує на те, що мова встановлена.

Зверніть увагу: Якщо виконання описаних вище дій займе у вас занадто багато часу і ви перервете налаштування мови, можливо, потрібно буде запустити його знову.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

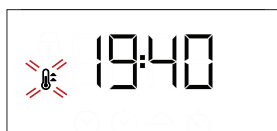
Щоб обрати функцію, встановіть *ручку вибору* на символ, що відповідає бажаній функції: Засвітиться дисплей і пролунає звуковий сигнал.




2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ


РУЧНА ФУНКЦІЯ

Для початку виконання обраної функції поверніть *ручку термостата*, щоб встановити бажану температуру.



Зверніть увагу. Під час приготування можна змінити функцію, повертаючи *ручку вибору*, або відрегулювати температуру, повертаючи *ручку термостата*. Функція не буде запущена, якщо *ручка термостата* знаходиться в положенні . 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* в положенні . 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, ростбїф з кров'ю	0,6 - 0,7
	Курча / нїжка ягняти шматочками	1,0 - 1,2
Риба	Фїле лосося / запечена риба (цїла)	0,9 - 1,0
	Риба в пергаментї	0,8 - 1,0
Овочї	Фаршированї овочї	1,8 - 2,5
	Овочевий пирїг	1,5 - 2,5
Солонї пироги	Кїш лорен / кастард	1,0 - 1,5
Макарони	Лазанья / тїмбаль з пасти або рису	1,5 - 2,0
Pastry (Випїчка)	Дрїжджовий пирїг / кекс з родзинками	0,9 - 1,2
	Печенї яблука	1,0 - 1,5
Хлїб	Хлїбина	0,5 - 0,6
	Багети	0,5 - 0,8



ПІДІГРІВАННЯ

Щоб розпочати виконання функції «Підігрівання», встановіть *ручку термостата* на відповідний символ; Якщо у духовій шафі встановлено іншу температуру (або якщо температура порожнини перевищує 65°C), функція не запуститься.

Увага! Можна налаштувати час готування, час завершення готування (тільки у разі встановлення часу готування) і таймер.

3. ПРОГРІВАННЯ

Коли почнеться виконання функції, звуковий сигнал і блимаючий значок на дисплеї будуть вказувати 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.

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

. 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 допомоги 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 допомоги 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 допомоги 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 . 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 «0», щоб вимкнути духову шафу.

Увага! Якщо таймер увімкнений, на дисплеї попеременно з'являтиметься напис «END» та час, що залишився.

. 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. Натискайте поки позначка є "00:00" та "00:00" не почне блимати на дисплеї.










































































За допомоги 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 допомоги кнопки — скиньте час до значення «00:00».

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Пироги з дріжджового тіста		Так	160 - 180	30 - 90	2/3 
		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  
		Так	180 - 200	35 - 45	5 3 1   
Безе		Так	90	150 - 200	3 
		Так	90	140 - 200	4 2  
		Так	90	140 - 200	5 3 1   
Піца / хліб		Так	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Так	190 - 250	20 - 50	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	40 - 55	3 
		Так	180 - 200	45 - 60	4 2  
		Так	180 - 200	45 - 60	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   
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 

ФУНКЦІЇ							
	Традиційно	Grill	Gratin	Pizza	Багаторівневе приготування	XL cooking	Примусова вентиляція еко

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
Курятина/кролятина/качатина 1 кг		Так	200 – 230	50 – 100	2
Індичка / гуска 3кг		–	190 – 200	100 - 160	2
Запечена риба/у пергаменті (філе, ціла)		Так	170 – 190	30 - 50	2
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 – 200	50 – 70	2
Підсмажений хліб		-	250	2 - 6	5
Рибне філе / скибки		—	230 - 250	20 - 30*	4 3
Ковбаски/кебаби/ поребрина/гамбургери		–	250	15 - 30*	5 4
Смажене курча 1-1,3 кг		Так	200 – 220	55 - 70**	2 1
Ростбіф із кров'ю 1 кг		Так	200 - 210	35 - 50**	3
Нога ягняти / гомілка		Так	200 - 210	60 - 90**	3
Смажена картопля		Так	200 - 210	35 - 55**	3
Овочева запіканка		—	200 - 210	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
Смажене м'ясо/фаршировані шматки м'яса		—	170 - 180	100 - 150	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).

***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							
	Традиційно	Grill	Gratin	Pizza	Багаторівневе приготування	XL cooking	Примусова вентиляція еко
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 Й 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 серветкою.

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.

Активуйте функцію «Hydrocleaning» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь.

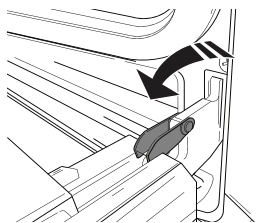
- Для полегшення очищення скла дверцята легко знімаються і потім встановлюються на місце 
- Скло дверцят мийте відповідним рідким м'яким засобом.
- Для очищення верхньої панелі духової шафи верхній нагрівальний елемент гриля можна опустити: витягніть нагрівальний елемент з його гнізда, а потім опустіть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

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.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

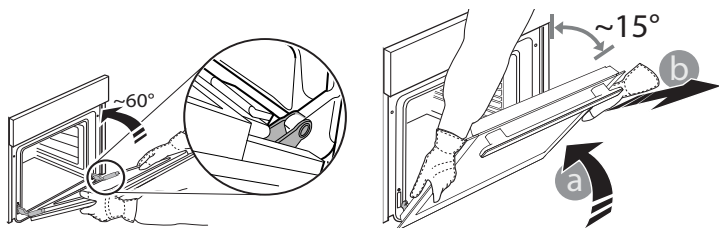
1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



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.

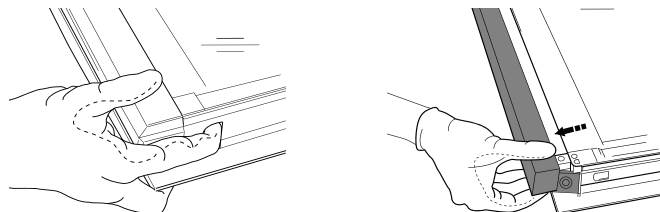
3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину у пазі.

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.

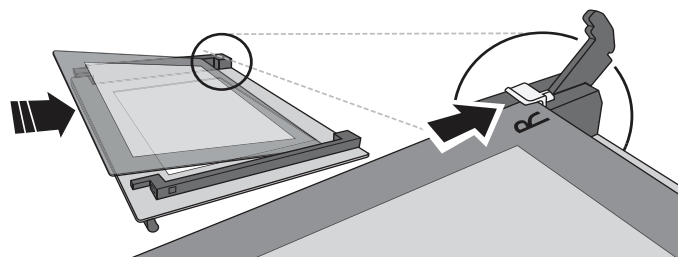
НАТИСНІТЬ ЩОБ ОЧИСТИТИ - ОЧИЩЕННЯ СКЛА

1. Коли знімете дверцята і покладете їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть два фіксатора 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, а прозора поверхня (без зображень) знаходиться зверху. 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, чи не зникла несправність.
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».
На дисплеї відображається нечіткий текст, здається, дисплей зламався.	Встановіть іншу мову.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів.

КОРИСНІ ПОРАДИ



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

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці наведені найкращі функції, приладдя та рівні для приготування різних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Указані температура та час готування орієнтовні; вони можуть залежати від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте 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.

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»

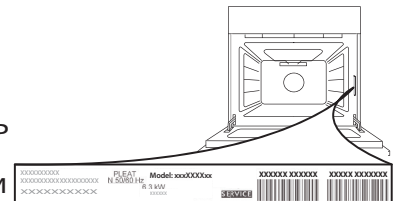
> Завантажте «Довідник із використання та догляду» з нашого веб-сайту docs.indesit.eu (можна використати цей QR-код), вказавши комерційний код виробу.



> 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.



400011597580

Италияда басып шығарылған

