



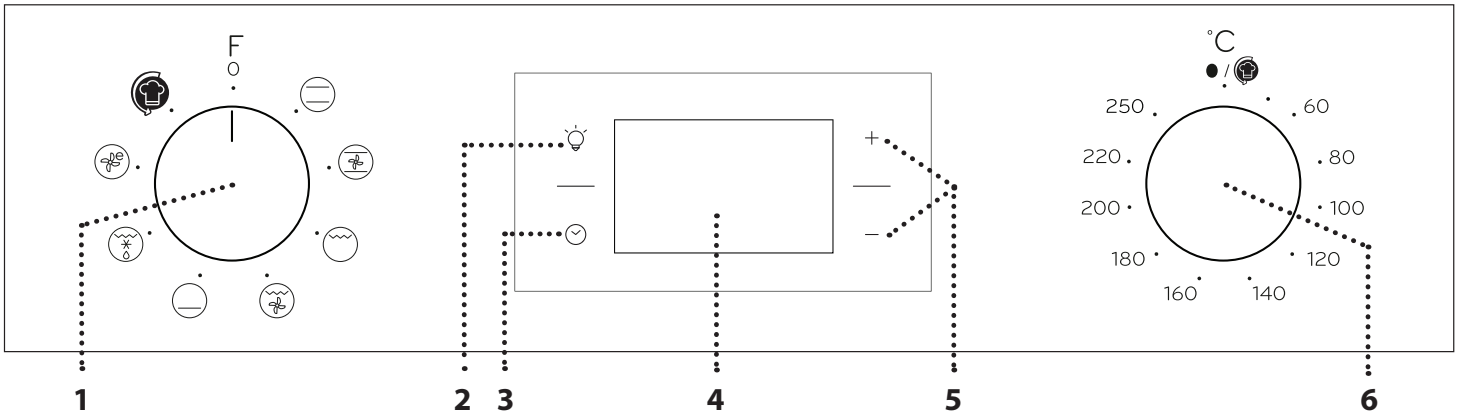
**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN INDESIT-PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register) an



**Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.**

**BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS**



**1. AUSWAHLKNOPF**

Zum Einschalten des Ofens durch Funktionsauswahl. Auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

**2. LAMPEN**

Bei eingeschaltetem Ofen drücken, um die Lampe im Garraum ein- oder auszuschalten.

**3. EINSTELLEN DER UHRZEIT**

Für den Zugang zu Garzeiteinstellungen, Startverzögerung und Timer. Zur Anzeige der Zeit, wenn der Ofen ausgeschaltet ist.

**4. DISPLAY**

**5. EINSTELLTASTEN**

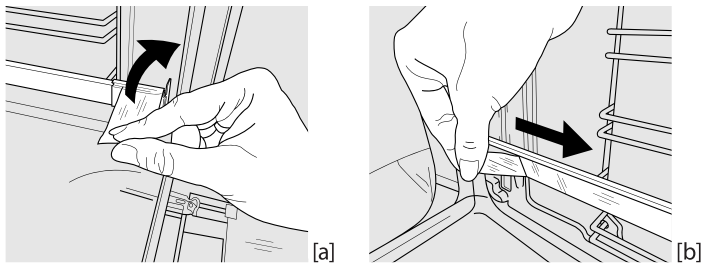
Zum Ändern der Garzeiteinstellungen

**6. THERMOSTATREGLER**

Drehen, um die gewünschte Temperatur bei Aktivierung der manuellen Funktionen auszuwählen. Für die „Turn & Go“ Funktion auf ●/☉ halten.

**BACKAUSZÜGE UND SEITENGITTER**

Vor Gebrauch des Backofens das Schutzband [a] entfernen und anschließend die Schutzfolie [b] von den Backauszügen.

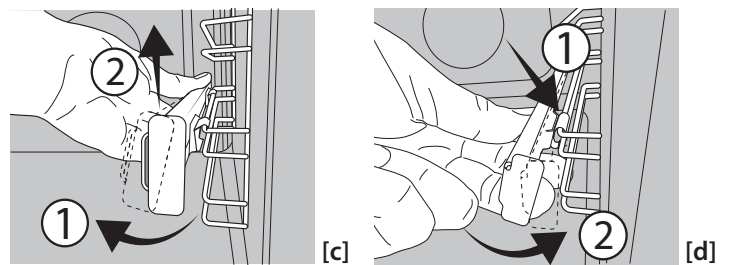


**ENTFERNEN DER BACKAUSZÜGE [c]**

Ziehen Sie am unteren Teil des Backauszugs, um die unteren Haken (1) auszuhaken. Ziehen Sie die Backauszüge nach oben und entfernen Sie sie aus den oberen Haken (2).

**ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE [d]**

Haken Sie die oberen Haken an den Seitengittern (1) ein. Drücken Sie dann den unteren Teil der Backauszüge gegen die Seitengitter, bis die unteren Haken einrasten (2).



**ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER**

1. Um die Seitengitter zu entfernen, greifen Sie den äußeren Teil des Gitters fest und ziehen Sie es zu sich hin, um die Halterung und die zwei inneren Stifte aus dem Gehäuse herauszuziehen.  
2. Um die Seitengitter wieder anzubringen, positionieren Sie sie in der Nähe des Garraums und führen Sie zunächst die beiden Stifte in ihre Aufnahme ein. Als nächstes positionieren Sie den äußeren Teil in die Nähe seiner Aufnahme, setzen Sie die Halterung ein und drücken Sie fest auf die Wand des Garraums, um sicherzustellen, dass die Seitengitter ordnungsgemäß befestigt ist.

**ERSTER GEBRAUCH**

**1. EINSTELLEN DER UHRZEIT**

Wenn den Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Zeit eingestellt werden: ☹ drücken, bis das Symbol ☹ erscheint und die beiden Ziffern für die Stunden auf dem Display zu blinken beginnen.



Mit + oder - die Stunde einstellen und ☹ zur Bestätigung drücken. Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken. Mit + oder - die Minuten einstellen und ☹ zur Bestätigung drücken.

Bitte beachten: Wenn das Symbol ☹ blinkt, zum Beispiel nach längerem Stromausfall, müssen Sie die Zeit zurückstellen.






**2. AUFHEIZEN DES OFENS**





Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen. Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen.

Den Ofen auf 250° C etwa eine Stunde lang aufheizen. Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein.

Bitte beachten: Es wird empfohlen, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

# FUNKTIONEN UND TÄGLICHER GEBRAUCH

-  **OBER- & UNTERHITZE**  
Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.
-  **BACKEN MIT UMLUFT**  
Um auf maximal zwei Einschubebenen gleichzeitig zu garen. Es wird empfohlen, die Position des Backblechs nach der Hälfte der Garzeit zu wechseln.
-  **GRILL**  
Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung eines Backblechs zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.
-  **GRATIN**  
Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung eines Backblechs zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.
-  **UNTERHITZE**  
Diese Funktion verwenden, um den Boden der Speisen zu bräunen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 1./2. Garebene zu geben. Diese Funktion kann auch für langsames Garen verwendet werden, wie für Gemüse- und Fleisचेintöpfe; Verwenden Sie in diesem Fall die 3. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.

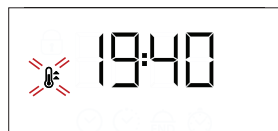
-  **FREASY COOK**  
Alle Heizelemente und der Lüfter schalten sich ein und garantieren eine dauerhafte und gleichmäßige Wärmeverteilung im Ofen. Beim Programm Freasy Cook ist kein Vorheizen des Backofens nötig. Es eignet sich besonders zum schnellen Garen von Fertiggerichten (tiefgekühlt oder nicht). Die besten Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie nur einen Rost verwenden.
-  **ECO UMLUFT**  
Zum Garen von Braten und gefüllten Bratenstücken auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser ECO-Funktion bleibt die Beleuchtung während des Garvorgangs ausgeschaltet, aber sie kann durch Drücken der Taste  wieder eingeschaltet werden.
-  **TURN & GO**  
Diese Funktion wählt automatisch die ideale Temperatur und Zeit zum Backen zahlreicher Rezepte aus, darunter Fleisch, Fisch, Nudeln, Desserts und Gemüse. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist.



## 1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Um eine Funktion auszuwählen, den *Auswahlknopf* auf das Symbol für die gewünschte Funktion drehen: die Anzeige leuchtet auf und ein Signalton ertönt.

## 2. EINE FUNKTION AKTIVIEREN

Um die Funktion zu aktivieren, müssen Sie den *Thermostatregler* auf die gewünschte Temperatur drehen.






Um die Funktion jederzeit zu unterbrechen, den Ofen ausschalten, den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf  und  drehen.

Bitte beachten: Während dem Garen können Sie die Funktion ändern, indem Sie den *Auswahlknopf* drehen oder die Temperatur durch Drehen des *Thermostatreglers* anpassen.

Die Funktion startet nicht, wenn der *Thermostatregler* auf 0 °C steht. Sie können die Garzeit, das Garzeitende (nur wenn eine Garzeit ausgewählt wurde) und einen Timer einstellen.

## **TURN & GO**

Um die „Turn & Go“-Funktion zu aktivieren, den *Auswahlknopf* auf das entsprechende Symbol drehen und den *Thermostatregler* auf dem Symbol /  lassen.



Zum Beenden des Garvorgangs, den *Auswahlknopf* anschalten „“.

Bitte beachten: Sie können die Garzeit, das Garzeitende und einen Timer einstellen. Um beste Garergebnisse mit der „Turn & Go“-Funktion zu erhalten, verwenden Sie die empfohlenen Gewichte für jede Speise, wie in der folgenden Tabelle angegeben.


Lebensmittel	Rezept	Gewicht (kg)
Fleisch	Kalbsbraten, Roastbeef englisch	0,6 - 0,7
	Hähnchen / Lammkeule in Stücken	1,0 - 1,2
Fisch	Lachsfilet / gebackener Fisch (ganz)	0,9 - 1,0
	Fisch in Folie gebacken	0,8 - 1,0
Gemüse	Gefülltes Gemüse	1,8 - 2,5
	Gemüsetorte	1,5 - 2,5
Salzige Kuchen	Quiche Lorraine / Pudding	1,0 - 1,5

Nudelgerichte	Lasagne / Pastete aus Nudeln oder Reis	1,5 - 2,0
Backwaren/ Torten	Hefekuchen / Marmorkuchen	0,9 - 1,2
	Backäpfel	1,0 - 1,5
Brot	Brotlaib	0,5 - 0,6
	Gebäckstangen	0,5 - 0,8

## 3. VORHEIZEN UND RESTWÄRME

Sobald die Funktion aktiviert ist, geben ein Signalton und ein blinkendes Symbol  auf der Anzeige an, dass das Vorheizen aktiviert wurde. Nach dieser Phase, ertönt ein akustisches Signal und das feststehende Symbol  auf dem Display zeigen an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat: An diesem Punkt die Speise in den Ofen stellen und den Garvorgang fortsetzen.

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben.



Nach dem Garvorgang und bei ausgeschalteter Funktion, kann das Symbol , selbst nachdem sich das Kühlgebläse ausgeschaltet hat, weiter auf dem Display sichtbar bleiben, um die Restwärme im Garraum anzuzeigen.

Bitte beachten: Der Zeitraum, nach dem sich das Symbol ausschaltet, variiert, da dies von einer Reihe von Faktoren wie Raumtemperatur und verwendeter Funktion abhängt. Auf jeden Falls sollte das Gerät als ausgeschaltet betrachtet werden, wenn der Zeiger am *Auswahlknopf* auf „0“ steht.


## 4. PROGRAMMIERTES GAREN

Vor dem Start des programmierten Garens müssen Sie eine Funktion auswählen.

### DAUER

 solange drücken, bis das Symbol  und „00:00“ auf der Anzeige blinkt.



+ oder - zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, anschließend  zur Bestätigung drücken.



Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.

Hinweise: Um die eingestellte Garzeit zu ändern, ☺ gedrückt halten, bis das Symbol ⌚ auf der Anzeige blinkt, dann mit — die Garzeit auf „00:00“ zurückstellen. Diese Garzeit enthält eine Vorheizphase.

**PROGRAMMIERUNG DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG**  
Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, kann die Aktivierung der Funktion durch die Programmierung der Abschaltzeit verzögert werden: ☺ drücken, bis das Symbol ⌚ und die aktuelle Zeit auf der Anzeige blinken.



oder + verwenden — zum Einstellen der Abschaltzeit und ☺ zur Bestätigung drücken.

Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Die Funktion ist angehalten, bis sie automatisch nach der berechneten Zeit startet, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

Hinweise: Um die Einstellung abzubrechen, den *Auswahlknopf* auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

Hinweise: Die Startvorwahl zum Starten der Funktion ist für Grill- und Turbo Grill-Funktionen nicht verfügbar.

## GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN.)	EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		Ja	170	30 - 50	2 
		Ja	160	30 - 50	2 
		Ja	160	40 - 60***	4 1 
Plätzchen (Kekse), Törtchen		Ja	160	25 - 35	3 
		Ja	160	25 - 35	3 
		Ja	150	20 - 35***	4 2 
Pizza / Fladenbrot		Ja	190 - 250	15 - 50	1/2 
		Ja	190 - 250	20 - 50***	4 2 
Lasagne / Überbackene Nudeln/ Cannelloni / Kuchen		Ja	190 - 200	45 - 65	2 
Lamm/Kalb/ Rind/Schwein 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3 
Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2 
Fisch gebacken/in Folie 0,5 kg (Filets, ganz)		Ja	170 - 190	30 - 45	2 
Getoastetes Brot		5'	250	2 - 6	5 
Bratkartoffeln		Ja	200 - 210	35 - 55 **	3 

\*\*Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden (bei Bedarf).

\*\*\* Vertauschen Sie die Einschubebenen nach halber Garzeit.

Die Einschubebene wird auf der Wand des Garraums angezeigt.

## ENDE DES GARVORGANGS

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass die Funktion beendet ist.



Den *Auswahlknopf* drehen, um eine andere Funktion auszuwählen, oder auf „0“ drehen, um den Ofen auszuschalten.

Bitte beachten: Wenn der Timer aktiviert ist, zeigt die Anzeige abwechselnd „END“ und die verbleibende Zeit an.

## 5. TIMER EINSTELLEN

Diese Option unterbricht oder programmiert nicht das Garen, aber ermöglicht es Ihnen die Anzeige als Timer zu verwenden, sowohl wenn eine Funktion aktiviert ist als auch bei ausgeschaltetem Ofen.

☺ solange drücken, bis das Symbol ⌚ und „00:00“ auf der Anzeige blinkt.





+ oder — zum Einstellen der gewünschten Zeit verwenden und ☺ zur Bestätigung drücken.

Es ertönt ein akustisches Signal, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

Hinweise: Um den Timer abzubrechen, ☺ gedrückt halten, bis das Symbol ⌚ zu blinken beginnt, dann mit — die Zeit auf „00:00“ zurückstellen.

▼ Die vollständige Gebrauchsanleitung für die Tabelle der erprobten Rezepte, die für die Zertifizierungsstellen in

Übereinstimmung mit der IEC-Norm 60350-1 zusammengestellt wurden, auf [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) runterladen.

ZUBERHÖRTEILE	 Rost	 Backform oder Kuchenform auf Rost	 Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost	 Fettpfanne / Backblech	 Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser
---------------	--	---	---	--	--

## REINIGUNG UND PFLEGE

**Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass der Ofen abgekühlt ist.**

**Keine Dampfreiniger verwenden.**

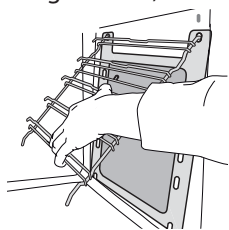
**Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können.**

**Schutzhandschuhe tragen. Vor dem Ausführen beliebiger Wartungsarbeiten muss der Ofen von der Stromversorgung getrennt sein.**

### SELBSTREINIGENDE KATALYTISCHE WÄNDE

Der Ofen könnte mit katalytischen Auskleidungen ausgestattet, welche die Reinigung des Garraums, dank ihrer speziellen selbstreinigenden Beschichtung, die hochporös ist und in der Lage ist, Fett und Schmutz aufzunehmen, vereinfachen. Diese Wände sind an den Laufschienen angebracht: Beim erneuten Positionieren und Anbringen der Laufschienen, sicherstellen, dass die Haken im oberen Bereich in die entsprechenden

Öffnungen in den Wänden eingehängt sind.



Um die selbstreinigenden Eigenschaften der katalytischen Wände bestmöglich zu nutzen, wird empfohlen, den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C aufzuheizen. Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein. Dann den Ofen abkühlen lassen, bevor verbleibende Speisereste mit einem nicht scheuernden Schwamm entfernt werden.

Bitte beachten: Keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, harte Bürsten, Topfkratzer oder Backofensprays verwenden, da dadurch die katalytische Emaillierung beschädigt werden und die selbstreinigenden Eigenschaften beeinträchtigt werden können. Bitte unseren Kundendienst kontaktieren, wenn Ersatzwände erforderlich sind.

## LÖSEN VON PROBLEMEN

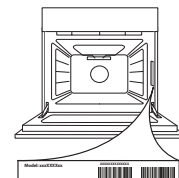
Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Backofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an.	Softwareproblem.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und den Buchstaben oder die Nummer nach dem Buchstaben „F“ angeben.

▼ Für weitere Informationen über Ihr Produkt die vollständige Gebrauchsanleitung auf [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) runterladen



**Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:**

- Besuchen Sie unsere Internetseite [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)
- Verwenden Sie den QR-Code
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (Siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



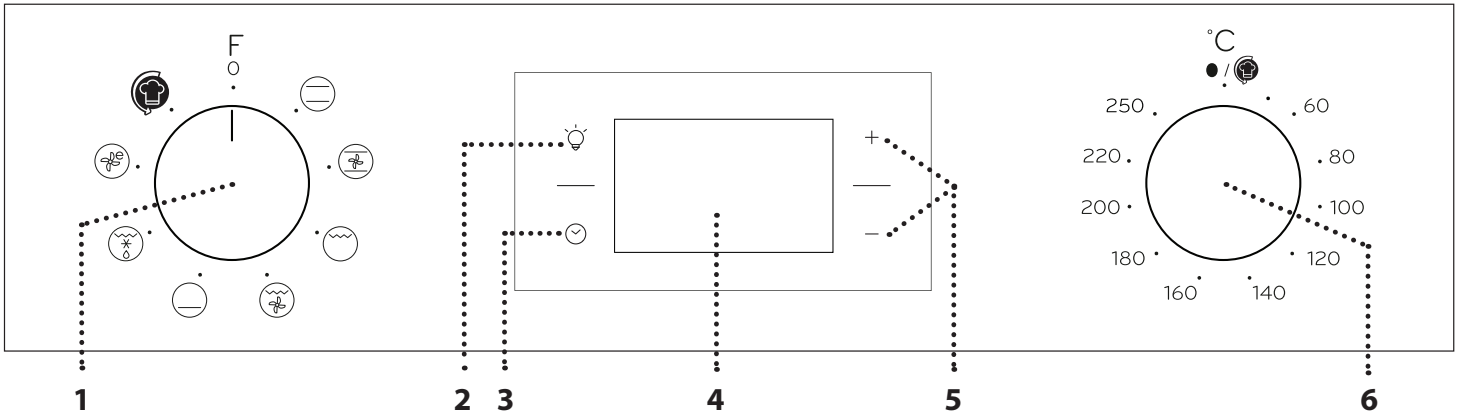


**WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN PRODUCT INDESIT**  
 Voor een meer volledige assistentie kunt u uw apparaat registreren op [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



**Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.**

## BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL



### 1. SELECTIEKNOP

Om de oven in te schakelen door het selecteren van een functie.  
 Op 0 zetten om de oven uit te schakelen.

### 2. LAMP

Druk erop als de oven is ingeschakeld om de lamp in de ovenruimte in of uit te schakelen.

### 3. DE TIJD INSTELLEN

Voor toegang tot de instellingen van de bereidingstijd, uitgestelde start en kookwekker.

Om de tijd weer te geven wanneer de oven is uitgeschakeld.

### 4. DISPLAY

### 5. REGELKNOPPEN

Voor het wijzigen van de bereidingstijd

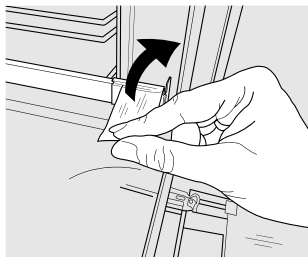
### 6. THERMOSTAATKNOP

Draai om de gewenste temperatuur te selecteren wanneer handmatige functies ingesteld worden.

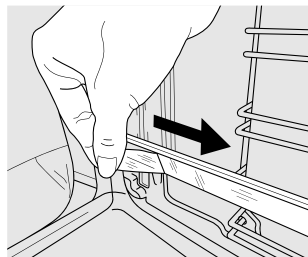
Laat de knop staan op ●/⊕ voor de functie "Turn & Go".

## SCHUIFRAILS EN ROOSTERGELEIDERS

Verwijder vóór het gebruik van de oven de beschermtape [a] en de beschermende folie [b] van de schuifrails.



[a]



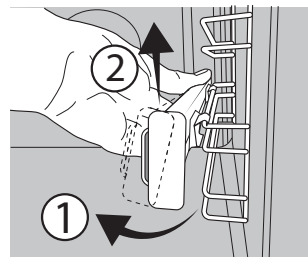
[b]

### DE SCHUIFRAILS VERWIJDEREN [c]

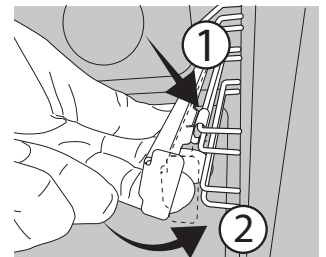
Trek aan het onderste deel van de schuifrail om de onderste haakjes (1) los te halen en trek de schuifrail naar boven, zodat ook de bovenste haakjes (2) loskomen.

### DE SCHUIFRAILS WEER AANBRENGEN [c]

Haak de bovenste haakjes vast aan de roostergeleiders (1) en druk vervolgens het onderste deel van de schuifrail tegen de roostergeleiders, totdat de onderste haakjes vastklikken (2).



[c]



[d]

### DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

1. Verwijder de roostergeleiders door het buitenste deel van de geleider stevig vast te pakken en naar u toe te trekken, zodat de steun en de twee interne pinnen uit hun behuizing komen.

2. Plaats de geleiders in de buurt van de opening en schuif de twee pinnen in hun behuizing, om de roostergeleiders weer terug te zetten. Plaats vervolgens het buitenste deel in de buurt van de behuizing, plaats de steun en druk stevig richting de wand van de opening om te zorgen dat de geleider goed vastzit.

## EERSTE GEBRUIK

### 1. DE TIJD INSTELLEN

Stel de tijd in wanneer u de oven voor de eerste keer aan zet: Druk op ⊖ tot het pictogram ⊕ en de twee cijfers van de uren beginnen knipperen op het display.



Gebruik + of - om de uren in te stellen en druk op ⊕ om te bevestigen. Op het display gaan de twee cijfers die de minuten aangeven knipperen. Gebruik + of - om de minuten in te stellen en druk op ⊕ om te bevestigen.

Let op: Wanneer het pictogram ⊕ knippert, bijvoorbeeld na een langdurige stroomuitval, moet de tijd gereset worden.






### 2. DE OVEN VERWARMEN


Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Het is raadzaam om de oven leeg te verhitten voordat u de oven daadwerkelijk in gebruik neemt, om mogelijke luchtjes te verwijderen.

Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant. Verwarm de oven tot 250°C gedurende ongeveer één uur. De oven moet leeg zijn gedurende deze tijd.

Let op: Het is raadzaam om de ruimte na het eerste gebruik van het apparaat te luchten.

## FUNCTIES & DAGELIJKS GEBRUIK

-  **CONVENTIONEEL**  
Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.
-  **TURBO HETE LUCHT**  
Om tegelijkertijd op maximaal twee roosters te bereiden. Verwissel halverwege de bereiding de positie van de ovenplaten.
-  **GRILL**  
Voor het grillen van steaks, kebab en worst, het gratineren van groenten of het roosteren van brood. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de bakplaat te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.
-  **GRATIN**  
Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Er wordt geadviseerd de bakplaat te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.
-  **ONDERWARMTE**  
Gebruik deze functie om de onderzijde van de gerechten goudbruin te bakken. Het is raadzaam voedsel op de 1e/2e steunhoogte te plaatsen. De functie kan ook worden gebruikt voor langzaam koken, zoals groenten- en vleesstoofschotels; gebruik in dit geval de derde steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.

-  **FREASY COOK**  
Alle verwarmingselementen en de ventilator gaan aan en garanderen zo een correcte en uniforme verspreiding van de warmte in de hele oven. Voorverwarmen is niet nodig in deze modaliteit. Deze modaliteit is vooral aangewezen voor het snel bereiden van voorverpakte etenswaren (diepgevroren of voorgekookt). De beste resultaten worden verkregen wanneer maar één niveau tegelijk gebruikt wordt.
-  **ECO CONVECTIEBAKKEN**  
Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Door zachte, intermitterende luchtcirculatie wordt voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt. Wanneer deze functie in gebruik is zal het ECO licht tijdens de bereiding uitgeschakeld blijven, maar het kan weer tijdelijk worden ingeschakeld door te drukken op .
-  **TURN & GO**  
Deze functie selecteert automatisch een ideale temperatuur en tijd voor het bereiden van een groot aantal recepten zoals vlees, vis, pasta, zoetigheden en groenten. Activeer de functie wanneer de oven koud is.


### 1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Om een functie te selecteren, draai de *keuzeknop* op het symbool van de gewenste functie: de display licht op en er is een geluidssignaal hoorbaar.

### 2. EEN FUNCTIE INSCHAKELEN

Om de geselecteerde functie te starten, draai de *thermostaatknop* op de gewenste temperatuur.



Om de functie te onderbreken, zet de oven uit, draai de *keuzeknop* en de *thermostaatknop* op  en .

Let op: Tijdens de bereiding kan de functie gewijzigd worden door de *keuzeknop* te draaien of de temperatuur te regelen met de *thermostaatknop*. De functie zal niet starten als de *thermostaatknop* op 0 °C staat. U kunt het einde van de bereiding (alleen wanneer een bereidingstijd ingesteld wordt) en een kookwekker selecteren.

### **TURN & GO**



Om de functie "Turn & Go" te starten, selecteert u de functie door de *keuzeknop* op het bijbehorende pictogram te draaien. Laat de *thermostaatknop* op het pictogram / staan. Om de bereiding te eindigen, zet de *keuzeknop* op "0".

Let op: U kunt het einde van de bereiding en een kookwekker selecteren. Om de beste resultaten te verkrijgen met de functie "Turn & Go", volg de aanbevolen gewichten voor elk soort van etenswaar in de volgende tabel.


Gerecht	Recept	Gewicht (kg)
Vlees	Gebraden kalfsvlees, Rosbief rosé	0,6 - 0,7
	Kip / Lamsbout in stukken	1,0 - 1,2
Vis	Zalmfilet / Gebakken vis (heel)	0,9 - 1,0
	Vis in papillote	0,8 - 1,0
Groenten	Gevulde groenten	1,8 - 2,5
	Groentetaart	1,5 - 2,5
Hartige taarten	Quiche lorraine / Flan	1,0 - 1,5
Pasta	Lasagne / Pasta- of rijsttimbaaltje	1,5 - 2,0
Gebak	Gerezen taart / Plumcake	0,9 - 1,2
	Gebakken appels	1,0 - 1,5

Brood	Heel brood	0,5 - 0,6
	Baguettes	0,5 - 0,8

### 3. VOORVERWARMEN EN RESTWARMTE

Zodra de functie gestart is, klinkt een geluidssignaal en knippert het pictogram  op de display om aan te geven dat het voorverwarmen begonnen is. Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont het vaste pictogram  op de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft: plaats het voedsel in de oven en ga verder met het bereiden.

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijke resultaat van de bereiding.

Nade bereiding kan het pictogram  zichtbaar blijven op het display, ook nadat de koelventilator is uitgeschakeld, om aan te geven dat de ovenruimte nog warm is.

Let op: Hoe lang het pictogram blijft branden hangt af van meerdere factoren, zoals de omgevingstemperatuur en de gebruikte functie. Het product kan als uitgeschakeld worden beschouwd wanneer de wijzer van de *keuzeknop* op "0" staat.




### 4. PROGRAMMEREN VAN DE BEREIDING

Selecteer een functie om de bereiding te programmeren.


**DUUR**

Blijf drukken op  tot het pictogram  en "00:00" knipperen op de display.





Gebruik  of  om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op  om te bevestigen.


Activeer de functie door de *thermostaatknop* te draaien op de gewenste temperatuur: er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is.

Opmerkingen: Om de ingestelde bereidingstijd te annuleren, blijf drukken op  tot het pictogram  begint te knipperen op de display, en gebruik dan  om de bereidingstijd te resetten op "00:00". Deze bereidingstijd behelst een voorverwarmingsfase.




**PROGRAMMEREN VAN EINDE BEREIDING/ UITGESTELDE START**  
 Nadat een bereidingstijd ingesteld is, kan de start uitgesteld worden door de eindtijd te programmeren: druk op  tot het pictogram  en de huidige tijd beginnen knipperen op de display.



Gebruik  $+$  of  $-$  om de gewenste eindtijd van de bereiding te regelen en druk op  om te bevestigen.

Activeer de functie door de *thermostaatknop* te draaien op de gewenste temperatuur: de functie blijft in pauze en start automatisch na een periode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het door u gekozen tijdstip.

Opmerkingen: Om de instelling te annuleren, zet de oven uit door de *keuzeknop* in de stand  te draaien.

Opmerkingen: Startuitstel is niet beschikbaar voor de functies Grill en Turbo Grill.

#### EINDE BEREIDINGSTIJD

Er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de functie klaar is.





Draai de *keuzeknop* om een andere functie te selecteren of in de stand "0" om de oven uit te zetten.

Let op: Als de kookwekker actief is, toont de display "END" afgewisseld met de resterende tijd.

#### 5. INSTELLEN VAN DE TIMER

Deze optie stopt of start de bereiding niet maar geeft u de mogelijkheid om de display te gebruiken als kookwekker (timer), zowel wanneer een functie actief is als wanneer de oven uit staat.

Blijf drukken op  tot het pictogram  en "00:00" knipperen op de display.


































Gebruik  $+$  of  $-$  om de tijd te regelen en druk op  om te bevestigen.

U hoort een geluidssignaal eens de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

Opmerkingen: Om de kookwekker te annuleren, druk op  tot het pictogram  knippert en gebruik dan  $-$  om de tijd te resetten op "00:00".

## BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Luchtig gebak		Ja	170	30 - 50	2 
		Ja	160	30 - 50	2 
		Ja	160	40 - 60***	4  1 
Koekjes / taartjes		Ja	160	25 - 35	3 
		Ja	160	25 - 35	3 
		Ja	150	20 - 35***	4  2 
Pizza's/focaccia's		Ja	190 - 250	15 - 50	1/2 
		Ja	190 - 250	20 - 50***	4  2 
Lasagne / gebakken pasta / cannelloni / kleine vlaaien		Ja	190 - 200	45 - 65	2 
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3 
Kip / Konijn / Eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2 
Vis in de oven/in folie 0,5 kg (filet, heel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2 
Geroosterd brood		5'	250	2 - 6	5 
Geb. aardappelen		Ja	200 - 210	35 - 55 **	3 

\*\*Draai het voedsel na twee derde van de bereidingstijd om (indien nodig).

\*\*\* Verwissel de steunhoogtes halverwege de bereiding.

Het niveau staat aangegeven op de wand van de bereidingsruimte.

De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase: het is aangeraden het voedsel in de oven te doen en de bereidingstijd pas in te stellen nadat de gewenste temperatuur bereikt is.

Download de volledige handleiding van [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) voor de tabel met geteste recepten, ingevuld voor de certificatieoverheden in overeenstemming met de norm IEC 60350-1.

ACCESSOIRES	 Rooster	 Bakplaat of taartvorm op het rooster	 Bakplaat/Druipplaat of ovenschaal op rooster	 Druipplaat / Ovenschaal	 Druipplaat / Ovenschaal met 200 ml water
-------------	---	--	--	---	--

## REINIGEN EN ONDERHOUD

**Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.**

**Gebruik geen stoomreinigers.**

**Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen. Draag beschermende**

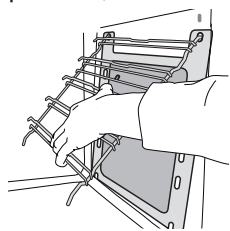
**handschoenen.**

**De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.**

### KATALYTISCHE PANELEN

Deze oven kan uitgerust zijn met speciale katalytische panelen, waardoor de ovenruimte gemakkelijker te reinigen is dankzij de speciale zelfreinigende coating, die zeer poreus is en vet en vuil kan opnemen.

Deze voeringen zitten op de roostergeleiders: Wanneer de roostergeleiders opnieuw worden geplaatst en vastgezet zorg er dan voor dat de haken aan de bovenkant worden in de daarvoor bestemde openingen in de voeringen worden geplaatst.



Om optimaal gebruik te maken van de zelfreinigende eigenschappen van de katalytische panelen raden we aan de oven te verwarmen tot 200 °C gedurende ongeveer een uur. De oven moet leeg zijn gedurende deze tijd. Laat de oven daarna afkoelen en gebruik een niet-schurende spons om eventuele etensresten te verwijderen.

Let op: Bijtende of schurende reinigingsmiddelen, ruwe borstels, pannensponsjes of ovensprays kunnen het katalytische oppervlak beschadigen, waardoor dit zijn zelfreinigende eigenschappen verliest. Neem contact op met onze Consumentenservice wanneer u de voeringen wilt vervangen.

## STORINGEN VERHELPE

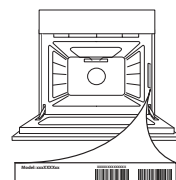
Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer.	Softwareprobleem.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice en vermeld de letter of het nummer dat volgt op de letter "F".

▼ Download de volledige handleiding van [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) voor meer informatie over uw product



**Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u op:**

- Onze website [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)
- Gebruik makend van de QR-code
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.





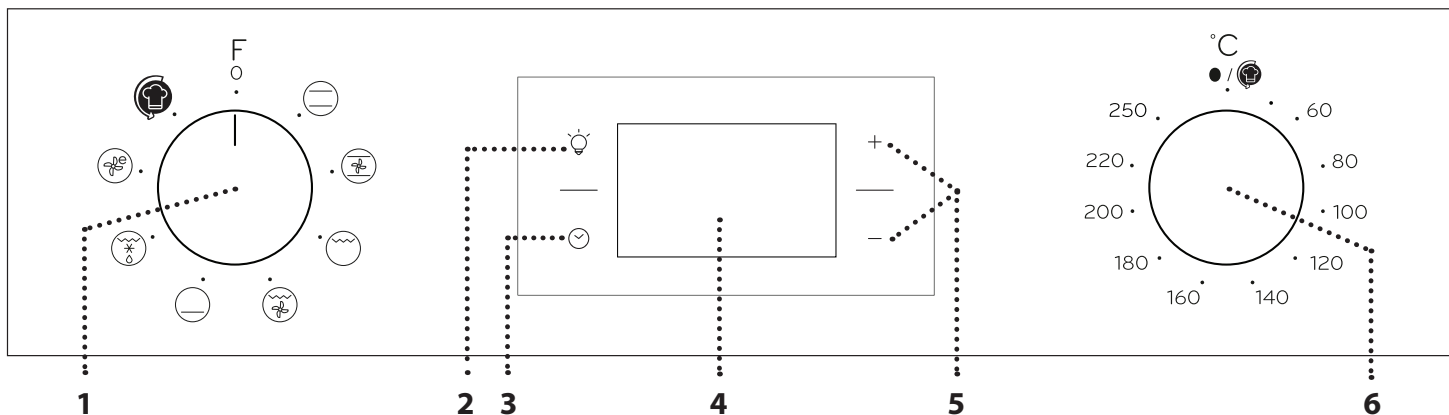
**БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА INDESIT**

За да получавате по-пълно съдействие, регистрирайте Вашия уред на [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



**Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.**

**ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ**



**1. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН ЗА ИЗБИРАНЕ**

За включване на фурната с избиране на функция.

Завъртете на 0 позиция за изключване на фурната.

**2. ОСВЕТЛЕНИЕ**

При включена фурна натиснете, за да включите или изключите осветлението на фурната.

**3. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА**

За достъп до настройките на време за готвене, отложен старт и таймер.

За извеждане на часа, когато фурната е изключена.

**4. ДИСПЛЕЙ**

**5. БУТОНИ ЗА РЕГУЛИРАНЕ**

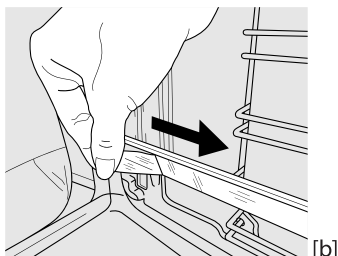
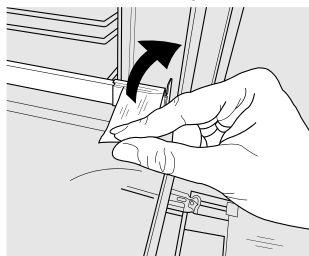
За промяна на настройките на време за готвене

**6. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН НА ТЕРМОСТАТА**

Завъртете, за да изберете необходимата температура при активиране на ръчни функции. За функцията "Turn & Go" оставете на

**ПЛЪЗГАЩИ СЕ ВОДЕЩИ ЕЛЕМЕНТИ И ВОДАЧИ**

Преди да използвате фурната, отстранете предпазната лента [a] и след това предпазното фолио [b] от плъзгачите.

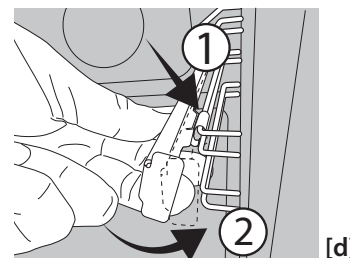
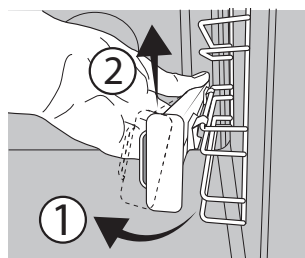


**СВАЛЯНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ [c]**

Изтеглете долната част на плъзгача за разкачане на долните куки (1) и изтеглете плъзгачите нагоре, като ги свалите от горните куки (2).

**ПОВТОРЕН МОНТАЖ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ [d]**

Закачете горните куки върху водачите (1), след което натиснете долната част на плъзгачите към водачите докато долните куки не прищракат (2).



**ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ**

1. За да извадите водача, хванете здраво външната част на водача и го издърпайте към себе си, за да откачите опората и двата вътрешни щифта от гнездото им.

2. За да поставите отново водачите, разположете ги близо до вътрешната част на фурната и първо вкарайте двата щифта в гнездата им. След това разположете външната част близо до гнездото ѝ поставете опората и я натиснете към вътрешната стена, за да сте сигурни, че водачите са добре закрепени.

**ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПРЪВ ПЪТ**

**1. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА**

Когато включите уреда за първи път, трябва да сверите часовника: Натискайте , докато иконата и двете цифри за часа започнат да мигат на дисплея.



Чрез + или - сверете часа и потвърдете с . Двете цифри за минутите ще започнат да мигат. Чрез + или - сверете минутите и потвърдете с .

Моля, имайте предвид: Когато иконата мига, например след дълго прекъсване на захранването, ще трябва да нулирате времето.






**2. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА**





Новата фурна може да изпуска миризми, останали от процеса на нейното производство: това е напълно нормално. Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагреете празна, за да премахнете остатъчните миризми.

Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности. Загрейте фурната до 250°C за около час. В това време фурната трябва да е празна.

Моля, имайте предвид: След първото използване на уреда се препоръчва да проветрите помещението.

## ФУНКЦИИ И ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

-  **КОНВЕНЦИОНАЛНО**  
За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.
-  **ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ**  
За готвене на максимум два рафта едновременно.  
Добре е да се смени позицията на тавите за печене, след като половината от времето за готвене изтече.
-  **ГРИЛ**  
За печене на грил на стекове, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуков огретен и препичане на хляб.  
Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за печене, за да събирате отделяните сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода.
-  **ОГРЕТЕН**  
За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тавата за печене, за да събирате отделяните при готвенето сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода.
-  **ДОЛНО НАГРЯВАНЕ**  
Използвайте тази функция, за да може ястията да хванат коричка отдолу. Препоръчва се поставяне на храната на 1-вото/2-рото ниво. Тази функция може също така да се използва за бавно готвене на храни като зеленчуци и задушени ястия с месо; В този случай използвайте 3-то ниво. Не е необходимо предварително загряване на фурната.

-  **FREASY COOK**  
Всички нагревателни елементи и вентилаторът се включват, осигурявайки постоянно и равномерно разпределяне на топлината във фурната. За този режим на готвене не е необходимо предварително загряване. Този режим се препоръчва особено за бързо приготвяне на пакетирани храни (замразени или полуготови). Най-добри резултати се постигат, ако готвите само на един рафт.
-  **ЕКО ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ**  
За печене на едно ниво на парчета месо с плънка или без. Прекомерното изсъхване на храната се предотвратява поради слабата, прекъсваща от време на време циркулация на въздуха. При използване на тази функция ЕКО лампичката не свети по време на готвенето, но може да се включи отново чрез натискане на бутон .
-  **TURN & GO**  
Тази функция автоматично избира идеалната температура и време за печене на широк избор от ястия, включващи месо, риба, паста, сладки и зеленчуци. Активирайте функцията, когато фурната е студена.



### 1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

За да изберете функция, завъртете *бутона за избиране* до символа за необходимата функция: чува се звуков сигнал и дисплей светва.



### 2. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ


За да стартирате избраната функция, завъртете *бутона на термостата* за задаване на необходимата температура.



За да спрете функцията по всяко време, изключете фурната и завъртете *бутона за избиране* и *бутона на термостата* до  и . Моля имайте предвид: По време на готвене можете да промените функцията, като завъртите бутон за избиране или да регулирате температурата, като завъртите бутон на термостата. Функцията ще се стартира само ако бутонът на термостата е на 0°C. Можете да зададете времето за готвене, крайния час за готвене (само ако зададете време за готвене) и таймер.

### TURN & GO



За да стартирате функцията "Turn & Go", изберете функцията, като завъртите бутон за избиране на съответната икона, като в същото време бутонът на термостата трябва да е върху  /  иконата.

За край на готвенето завъртете бутон за избиране на . Моля имайте предвид: Можете да зададете крайния час за готвене и таймер. За да получите най-добри резултати от готвенето с функцията "Turn & Go", спазвайте препоръчаното тегло за всеки вид храна, дадено в следващата таблица.


Храна	Рецепта	Тегло (кг)
Месо	Печено телешко, Печено говеждо сурово	0,6 - 0,7
	Пиле / Агнешко бутче на парчета	1,0 - 1,2
Риба	Филе от сьомга / Печена риба (цяла)	0,9 - 1,0
	Риба, обвита в хартия за печене	0,8 - 1,0
Зеленчуци	Пълнени зеленчуци	1,8 - 2,5
	Зеленчуков пай	1,5 - 2,5
Солени кейкове	Киш Лорен / Плодова пита	1,0 - 1,5


Паста	Лазаня / Тимбал от паста или ориз	1,5 - 2,0
Сладкиши	Кейк с листи от тесто / Кейк от сливи	0,9 - 1,2
	Печени ябълки	1,0 - 1,5
Хляб	Самун хляб	0,5 - 0,6
	Багети	0,5 - 0,8

### 3. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ И ОСТАТЪЧНА ТОПЛИНА

След стартиране на функцията се чува звуков сигнал и на дисплея се показва мигаща икона , показваща, че фазата на предварително загряване е активирана. Когато тази фаза приключи, се чува звуков сигнал и иконата  свети непрекъснато на дисплея, за да покаже, че фурната е достигнала зададената температура: на този етап поставете продуктите във фурната и продължете с готвенето.

Моля, имайте предвид: Ако поставите храната във фурната, преди предварителното загряване да завърши, резултатът от готвенето може да не е задоволителен.

След края на готвенето и при деактивирана функция иконата  може да продължи да се показва на дисплея, дори след като вентилаторът за охлаждане се е изключил, за да укаже, че във фурната има остатъчна топлина.

Моля, имайте предвид: Времето, след което иконата изгасва, е различно, защото зависи от редица фактори, като околната температура и използваната функция. Във всички случаи уредът трябва да се смята за изключен, когато показалецът на бутон за избиране сочи към .




### 4. ПРОГРАМИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

Ще е необходимо да изберете функция, преди да стартирате програмирането на готвенето.

#### ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ




Натискайте , докато иконата  и „00:00“ започнат да мигат на дисплея.





Чрез  или  изберете необходимото време за готвене и след това натиснете  за потвърждение.






За да активирате функцията, завъртете *бутона на термостата* до необходимата температура: чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че готвенето е завършено.

Забележки: За да отмените зададеното време за готвене, натискайте , докато иконата  започне да мига на дисплея, след което с помощта на  нулирайте времето за готвене до „00:00“. Времето за готвене не включва фаза на подгряване.

**ПРОГРАМИРАНЕ НА КРАЙНИЯ ЧАС НА ГОТВЕНЕ/ ОТЛОЖЕН СТАРТ**  
След като зададете време за готвене можете да отложите старта на функцията, като програмирате крайния час: натискайте , докато иконата  и текущия час започнат да мигат на дисплея.




























Чрез  или  задайте часа, в който искате да завърши готвенето, и потвърдете с .

За да активирате функцията, завъртете *бутона на термостата* до необходимата температура: функцията ще остане на пауза, докато стартира автоматично след периода от време, който е изчислен, за да завърши готвенето в зададения час.

Забележки: За да отмените настройката, изключете фурната, като завъртите *бутона за избиране* на позиция .

Забележки: Стартирането със закъснение не се предлага за функциите Grill и Turbo Grill.

## ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИНУТИ)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове с мая		Да	170	30 - 50	2 
		Да	160	30 - 50	2 
		Да	160	40 - 60***	4  1 
Бисквити/тарталети		Да	160	25 - 35	3 
		Да	160	25 - 35	3 
		Да	150	20 - 35***	4  2 
Пица / фокача		Да	190 - 250	15 - 50	1/2 
		Да	190 - 250	20 - 50***	4  2 
Лазаня / Печена паста / канелони / крем карамел		Да	190 - 200	45 - 65	2 
Агнешко/Телешко/Говеждо/ Свинско 1 кг		Да	190 - 200	80 - 110	3 
Пилешко / Заешко / Патешко 1 кг		Да	200 - 230	50 - 100	2 
Печена риба/Риба в хартия за печене 0,5 кг филе, цяла)		Да	170 - 190	30 - 45	2 
Препечен хляб		5'	250	2 - 6	5 
Печени картофи		Да	200 - 210	35 - 55 **	3 

\*\* Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене.

\*\*\* Сменете нивата при изтичане на половината от времето за готвене.

Нивото е указано на стената на отделението за готвене.

## КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

Чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че функцията е завършена.





Завъртете *бутона за избиране*, за да изберете друга позиция, или на позиция "0", за да изключите фурната.




Моля, имайте предвид: Ако таймерът работи, на дисплея ще се редува END и оставащото време.

## 5. НАСТРОЙКА НА ТАЙМЕРА




Тази опция не прекъсва или програмира готвенето, но ви позволява да използвате дисплея като таймер по време на работеща функция или при изключена фурна.

Натискайте , докато иконата  и „00:00“ започнат да мигат на дисплея.








Чрез  или  задайте необходимото време и потвърдете с .

Когато зададеното време изтече, ще се чуе звуков сигнал.

Забележки: За да отмените таймера, натискайте , докато иконата  започне да мига, след което с помощта на  нулирайте времето до „00:00“.

▼ Свалете пълното ръководство за употреба и поддръжка от [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) за таблицата с изпитани рецепти, съставена

за сертифицираните органи в съответствие със стандарт IEC 60350-1.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	 Решетъчен рафт	 Тава за печене или форма за кейк на решетъчния рафт	 Тава за печене/Тава за отцеждане или съд за печене на решетъчния рафт	 Тава за отцеждане / Тава за печене	 Тава за отцеждане / Тава за печене с 200 мл вода
----------------	---	--	--	---	---

## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

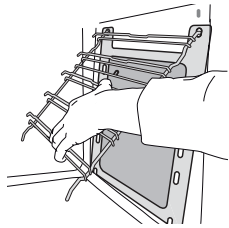
**Преди да пристъпите към поддръжка или почистване на фурната, се убедете, че не е гореща. Не използвайте уреди за почистване с пара.**

**Не използвайте стоманена вълна, стъргалки или абразивни/корозивни почистващи препарати, тъй като те могат да повредят повърхностите на уреда. Носете**

**предпазни ръкавици. Фурната трябва да се изключи от електрическата мрежа преди извършване на каквито и да било дейности по поддръжка.**

### КАТАЛИТИЧНИ ПАНЕЛИ

Тази фурна е оборудвана със специални каталитични панели, които улесняват почистването на отделенията за готвене благодарение на специалното самопочистващо покритие, което е много поресто и може да абсорбира мазнини и замърсявания. Панелите са свързани с носачите за полиците: Когато размествате и закрепвате носачите за полиците, се уверете, че куките отгоре са вмъкнати в съответните отвори в панелите.



За да се възползвате най-добре от самопочистващите свойства на каталитичните панели, препоръчваме да нагреете фурната до 200°C за около час. В това време фурната трябва да е празна. След това оставете фурната да се охлади и с неабразивна гъба премахнете останалите замърсявания от храната.

Моля имайте предвид: Използването на корозивни или абразивни препарати, груби четки, тел за търкане или спрейове за фурна, може да повреди каталитичната повърхност и да влоши самопочистващите ѝ свойства. Свържете се с отдела за следпродажбено обслужване при необходимост от замяна на панелите.

## ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

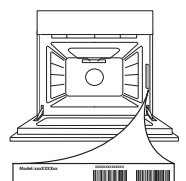
Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
На дисплея се изписва буквата F и число.	Проблем с програмното осигуряване.	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване и съобщете буквата или цифрата след "F".

▼ За допълнителна информация изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)



**Фирмените политики, стандартната документация и допълнителна информация за уреда можете да намерите, като:**

- Посетите нашия уебсайт [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)
- Използвате QR кода
- Като алтернатива можете да се **свържете с отдела за следпродажбено обслужване** (вижте телефонния номер в гаранционната книжка). При контакт с отдела за следпродажбено обслужване съобщавайте кодовете, посочени на идентификационната табелка на Вашия уред.

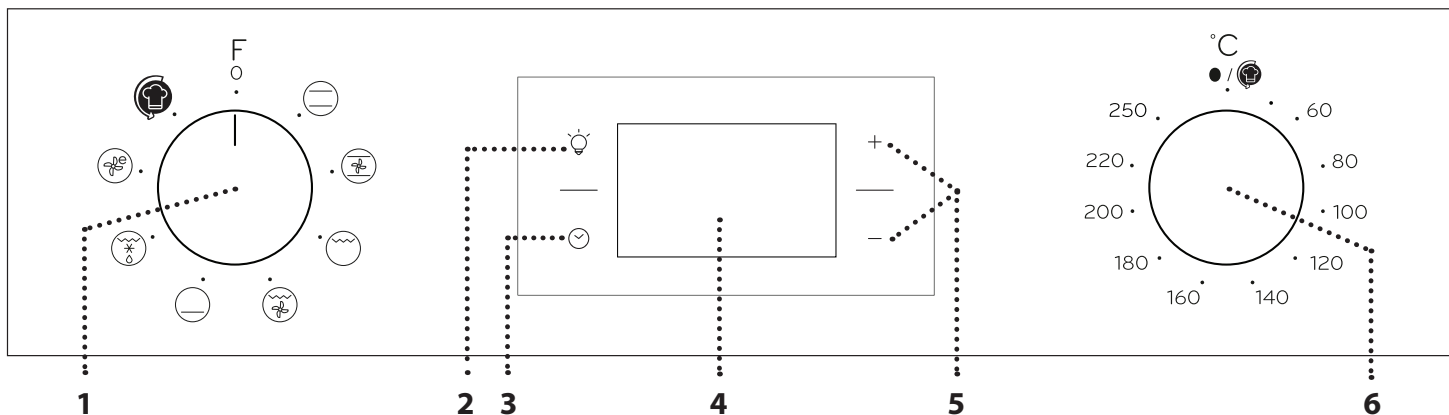


**ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI  
PROIZVODA INDESIT**

Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj uređaj na adresi [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



**Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.**

**OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE****1. GUMB ZA ODABIR**

Za uključivanje pećnice odabirom funkcije.

Okrenite u položaj **O** za isključivanje pećnice.

**2. SVJETLO**

Kada je pećnica uključena, pritisnite kako biste uključili ili isključili žarulju odjeljka.

**3. POSTAVLJANJE VREMENA**

Za pristupanje postavkama vremena pečenja, odgođenog pokretanja i mjerača vremena.

Za prikaz vremena kada je pećnica isključena.

**4. ZASLON****5. GUMBI ZA PODEŠAVANJE**

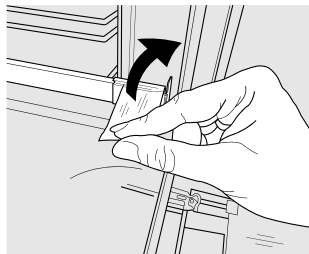
Za promjenu postavki vremena pripreme jela

**6. GUMB TERMOSTATA**

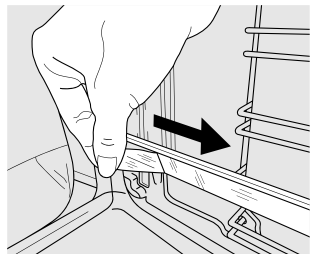
Okrenite kako biste odabrali potrebnu temperaturu prilikom uključivanja funkcija kojima se ručno upravlja. Za funkciju "Turn & Go" zadržite

**KLIZNE VODILICE I VODILICE REŠETKI**

Prije upotrebe pećnice uklonite zaštitnu traku [a], a zatim skinite zaštitnu foliju [b] s kliznih vodilica.



[a]



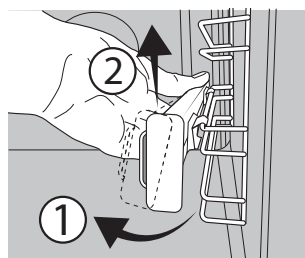
[b]

**UKLANJANJE KLIZNIH VODILICA [c]**

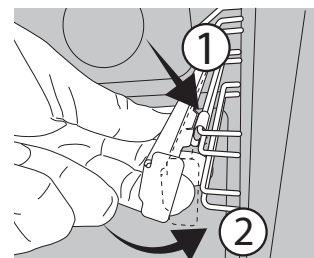
Povucite donji dio klizne vodilice da biste odvojili donje kuke (1) i klizne vodilice povucite prema gore skidajući ih s gornjih kuka (2).

**PONOVNO POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA [d]**

Zakvačite gornje kuke na vodilice rešetki (1) pa zatim pritisnite donji dio kliznih vodilica na vodilice rešetki sve dok donje kuke ne kliknu (2).



[c]



[d]

**SKIDANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI**

1. Vodilice rešetki skinite tako da čvrsto uhvatite vanjski dio vodilice i povučete je prema sebi da biste potporu i dva interna zatika izvukli iz ležišta.

2. Ponovno ih postavite tako da ih postavite blizu unutrašnjosti i najprije umetnete dva zatika u njihova ležišta. Zatim vanjski dio postavite u blizinu njegovog ležišta, umetnete nosač i čvrsto ga pritisnete prema stijenci unutrašnjosti da biste provjerili je li vodilica rešetke dobro učvršćena.

**PRVA UPOTREBA****1. POSTAVLJANJE VREMENA**

Morat ćete postaviti vrijeme kada prvi put uključujete uređaj: pritisnite i držite tako sve dok ikona i dvije znamenke sata ne počnu treperiti na zaslonu.



Upotrijebite **+** ili **-** za postavljanje sata i pritisnite za potvrdu. Dvije znamenke minuta započet će treperiti. Upotrijebite **+** ili **-** za postavljanje minuta i pritisnite za potvrdu.

Napominjemo: Kada ikona treperi, primjerice nakon duljeg nestanka struje, morat ćete ponovno postaviti vrijeme.

**2. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE**






Nova pećnica može ispuštati mirise koji su nastali tijekom proizvodnje: to je potpuno uobičajeno. Stoga preporučujemo da prije početka pripreme jela zagrijete praznu pećnicu kako bi se uklonili mogući neugodni mirisi.

Uklonite zaštitne kartone ili prozirne folije iz pećnice i izvadite pribor koji se nalazi u pećnici.

Otprilike jedan sat pećnicu zagrijavajte na 250 °C. Za to vrijeme pećnica mora biti prazna.

Napominjemo: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

## FUNKCIJE I SVAKODNEVNA UPOTREBA

-  **KONVENKCIJSKO**  
Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.
-  **KONVEKCIJSKO PEČENJE**  
Za istovremeno pečenje na najviše dvije razine. Bilo bi dobro da zamijenite položaj plitica za pečenje na polovici pečenja.
-  **GRILL**  
Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za pečenje za sakupljanje sokova koji nastaju tijekom pečenja: pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.
-  **GRATIN**  
Za roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za pečenje za sakupljanje sokova koji nastaju tijekom pečenja: pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.
-  **GRIJANJE S DNA**  
Upotrebljavajte ovu funkciju kako biste zapekli dno jela. Preporučujemo da jelo stavite na 1./2. razinu za kuhanje. Funkciju možete upotrijebiti i za sporo kuhanje hrane poput povrtnih i mesnih gulaša; u tom slučaju upotrijebite 3. razinu za kuhanje. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati.

### 1. ODABERITE FUNKCIJU

Funkciju odaberite tako da okrenete *gumb za odabir* prema simbolu funkcije koju trebate: uključit će se zaslon i oglasit će se zvučni signal.

### 2. UKLJUČIVANJE FUNKCIJE

Funkciju koju ste odabrali pokrenite tako da okrenete *gumb termostata* kako biste postavili traženu temperaturu.



Funkciju možete prekinuti u bilo kojem trenutku tako da isključite pećnicu, okrenete *gumb za odabir* i *gumb termostata* na **O** i **●**.

Napominjemo: Tijekom pečenja možete promijeniti funkciju okretanjem gumba za odabir ili podesiti temperaturu okretanjem gumba termostata. Funkcija će započeti samo ako je gumb termostata na 0 °C. Možete postaviti vrijeme kuhanja, vrijeme završetka kuhanja (samo ako ste postavili vrijeme kuhanja) i mjerač vremena.

### **TURN & GO - UKLJUČI I KRENI**

Funkciju "Turn & Go" uključite okretanjem gumba u položaj odgovarajuće ikone, a gumb termostata ostavite u položaju ikone **●** / **●**.

Pripremu završite okretanjem gumba za odabir u položaj "O".


Napominjemo: Možete postaviti vrijeme završetka pripreme i mjerač vremena. Za ostvarivanje najboljih rezultata pripremanja hrane pomoću funkcije "Turn & Go" pridržavajte se predloženih težina za sve vrste namirnica u sljedećoj tablici.

Namirnica	Recept	Težina (kg)
Meso	Pečena teletina, slabije pečena govedina	0,6 - 0,7
	Piletina/Komadi janjećeg buta	1,0 - 1,2
Riba	Fileti lososa/Pečena riba (cijela)	0,9 - 1,0
	Riba u ovitku	0,8 - 1,0
Povrće	Punjeno povrće	1,8 - 2,5
	Povrtna pita	1,5 - 2,5
Slani kolači	Quiche lorraine / otvorena pita	1,0 - 1,5
Tjestenina	Lasagne / složenac od tjestenine ili riže	1,5 - 2,0

### **FREASY COOK**

Uključuju se svi grijači i ventilator koji jamče stalnu i ravnomjernu raspodjelu topline u pećnici. Zagrijavanje nije potrebno za ovaj način pripreme hrane. Ovaj se način tada posebice preporučuje za brzu pripremu polugotovih proizvoda (zamrznutih ili unaprijed pripremljenih). Najbolji se rezultati postižu pečenjem na samo jednoj razini.

### **KONVEKCIJSKO PEČENJE ECO**



Za pečenje pečenki i punjenih komada mesa na jednoj rešetki. Pretjerano isušivanje namirnica spriječeno je blagim, intervalnim kruženjem zraka. Kada je ova ECO funkcija u upotrebi, svjetlo će ostati isključeno tijekom pečenja, no može se ponovno uključiti pritiskom na .

### **TURN & GO - UKLJUČI I KRENI**


Ova funkcija automatski odabire idealnu temperaturu i vrijeme pečenja za cijeli niz recepata uključujući meso, ribu, tjesteninu, kolače i povrće. Funkciju uključite dok je pećnica hladna.

Kolači	Kolači od dizanog tijesta/kolači sa šljivama	0,9 - 1,2
	Pečene jabuke	1,0 - 1,5
Kruh	Štruca kruha	0,5 - 0,6
	Bageti	0,5 - 0,8

### 3. ZAGRIJAVANJE I PREOSTALA TOPLINA

Nakon pokretanja funkcije zvučni signal i ikona  koja treperi na zaslonu označavaju da je uključena faza zagrijavanja pećnice. Po završetku te faze, zvučni signal i stalno uključena ikona  na zaslonu označit će da je pećnica dosegla postavljenu temperaturu: tada stavite jelo u unutrašnjosti i nastavite s pečenjem.

Napominjemo: Postavljanje namirnica u pećnicu prije završetka zagrijavanja može nepovoljno utjecati na završne rezultate pečenja.



Nakon završetka pripreme hrane i isključenja funkcije, ikona  može i dalje biti vidljiva na zaslonu čak i nakon što se ventilator isključi, što znači da u pećnici još ima zaostale topline.

Napominjemo: Vrijeme nakon kojega se ikona isključuje, različito je jer ovisi o nizu čimbenika, kao što su temperatura okoline i funkciji koja je bila u upotrebi. U svakom slučaju, proizvod se smatra isključenim kad je strelica na gumbu za odabir okrenuta na "0".

### 4. PROGRAMIRANJE PEČENJA

Trebat ćete odabrati funkciju prije no što započnete s programiranim pečenjem.




#### TRAJANJE

Držite pritisnutim  sve dok ikona  i "00:00" započnu treperiti na zaslonu.





Upotrijebite  ili  za postavljanje potrebnog vremena pečenja i pritisnite  za potvrdu.

Funkciju uključite okretanjem *gumba termostata* na potrebnu temperaturu: oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je pečenje završeno.


Napomene: Kako biste poništili vrijeme pečenja koja ste postavili, pritisnite  sve dok ikona  započne treperiti na zaslonu, a zatim upotrijebite  za ponovno postavljanje vremena kuhanja na "00:00". To vrijeme kuhanja uključuje fazu predgrijanja.



## PROGRAMIRANJE VREMENA ZAVRŠETKA PEČENJA/ ODGODE POČETKA

Nakon postavljanja vremena pripreme hrane, pokretanje funkcije može se odgoditi programiranjem vremena završetka: pritisnite  sve dok ikona  i trenutno vrijeme započnu treperiti na zaslonu.



Upotrijebite **+** ili **-** za postavljanje željenog vremena završetka i pritisnite  za potvrdu.

Funkciju uključite okretanjem *gumba termostata* na potrebnu temperaturu: funkcija se privremeno prekida dok se automatski ne uključi nakon isteka izračunatog vremena kako bi pečenje završilo u vrijeme koje ste postavili.

Napomene: Postavku poništite tako da isključite pećnicu okretanjem *gumba za odabir* u položaj .

Napomene: Funkcija odgode pokretanja nije dostupna za funkcije Roštilj i Turbo roštilj.

## ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je funkcija završena.





Okrenite *gumb* za *odabir* kako biste odabrali drugu funkciju ili u položaj **O** kako biste isključili pećnicu.


Napominjemo: Ako je uključen mjerač vremena, na zaslonu će se naizmjenično prikazivati "END" i preostalo vrijeme.

## 5. POSTAVLJANJE MJERAČA VREMENA



Ta opcija ne prekida ili programira pečenje, ali omogućuje vam da zaslon upotrebljavate kao mjerač vremena dok je funkcija uključena ili kada je pećnica isključena.

Držite pritisnutim  sve dok ikona  i "00:00" započnu treperiti na zaslonu.

























Upotrijebite **+** ili **-** za postavljanje vremena i pritisnite  za potvrdu.

Kada mjerač vremena završi s odbrojanjem odabranog trajanja oglasit će se zvučni signal.

Napomene: Mjerač vremena poništite tako da držite pritisnuto  dok ikona  ne počne treperiti, a zatim upotrijebite **-** za ponovno postavljanje vremena na "00:00".

## TABLICA KUHANJA

RECEPT	FUNKCIJA	PRETHODNO ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Kolači od dizanog tijesta		Da	170	30 – 50	2 
		Da	160	30 – 50	2 
		Da	160	40 - 60***	4  1 
Keksi/voćne tortice		Da	160	25 – 35	3 
		Da	160	25 – 35	3 
		Da	150	20 - 35***	4  2 
Pizza/Focaccia		Da	190 – 250	15 – 50	1/2 
		Da	190 – 250	20 - 50***	4  2 
Lazanje/zapečena tjestenina/ Cannelloni/pite		Da	190 – 200	45 – 65	2 
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		Da	190 – 200	80 – 110	3 
Pile / zec / patka 1 kg		Da	200 – 230	50 – 100	2 
Pečena riba/en papillote 0,5 kg (file, cijela)		Da	170 - 190	30 - 45	2 
Prepečeni kruh		5'	250	2 – 6	5 
Pečeni krumpir		Da	200 – 210	35 – 55 **	3 

\*\* Okrenite hranu na dvije trećine pečenja (po potrebi).






\*\* Promijenite razinu kad je napola ispečeno.

Razina je označena na stijenci odjeljka za pečenje.

Navedeno vrijeme ne uključuje fazu zagrijavanja pećnice: preporučujemo da namirnice stavite u pećnicu i vrijeme pečenja

postavite tek kada se dosegne potrebna temperatura.

▼ Vodič za upotrebu i održavanje preuzmite na [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) kako biste dobili tablicu isprobanih recepata sastavljenu za ovlaštena tijela za certificiranje u skladu s normom IEC 60350-1.

DODATNI PRIBOR	 Rešetka	 Pečenje jela ili plitica za pečenje na rešetki	 Plitica za pečenje/plitica za skupljanje suvišne tekućine ili lim za pečenje na žičanoj rešetki	 plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	 Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje s 200 ml vode
----------------	--	---	--	---	---

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

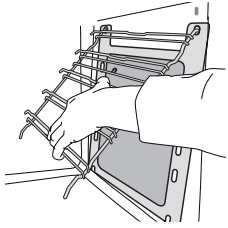
**Provjerite je li se uređaj ohladio prije obavljanja zahvata održavanja ili čišćenja.**  
**Nemojte upotrebljavati parne čistače.**

**Nemojte upotrebljavati čeličnu vunu, abrazivne žice ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer bi to moglo oštetiti površine uređaja. Nosite**

**zaštitne rukavice. Pećnicu morate iskopčati iz napajanja prije bilo kakvih zahvata održavanja.**

### KATALITIČKE PLOČE

Ova je pećnica opremljena posebnim katalitičkim folijama kako bi se olakšalo čišćenje odjeljka za kuhanje zahvaljujući njihovom posebnom premazu s funkcijom samočišćenja koji je visoko porozan i može upiti masnoću i prljavštinu. Te su ploče postavljene na vodilice rešetki: prilikom premještanja i ponovnog postavljanja vodilica rešetki provjerite jesu li kukice na vrhu umetnute u odgovarajuće otvore na pločama.



Kako biste na najbolji način iskoristili svojstva samočišćenja katalitičkih ploča preporučujemo da pećnicu oko jedan sat zagrijavate na 200 °C. Za to vrijeme pećnica mora biti prazna. Zatim pustite da se pećnica ohladi prije no što uklonite ostatke jela neabrazivnom spužvom.

Napominjemo: Upotreba nagrizajućih ili abrazivnih sredstava za čišćenje, hrapavih četki, sredstva za ribanje ili raspršivača za čišćenje pećnice mogla bi oštetiti katalitičku površinu i uništiti njena svojstva samočišćenja. Obratite se našem postprodajnom servisu ako trebate zamjenske ploče.

## RJEŠAVANJE PROBLEMA

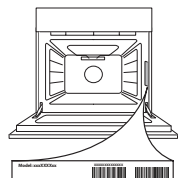
Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.
Ako zaslon pokazuje slovo "F" iza kojeg slijedi broj.	Softverski problem.	Obratite se najbližem postprodajnom servisnom centru i navedite broj koji se nalazi iza slova "F".

▼ Preuzmite cijeli Vodič za upotrebu i održavanje sa stranice [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) da biste dobili više informacija o proizvodu



**Pravila, standardne dokumente i dodatne informacije o proizvodu možete pronaći tako:**

- posjetite naše web-mjesto [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)
- upotrebom QR koda
- Možete i **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj telefona potražite u knjižici jamstva). Kada se obraćate našem postprodajnom servisu navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.





DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK

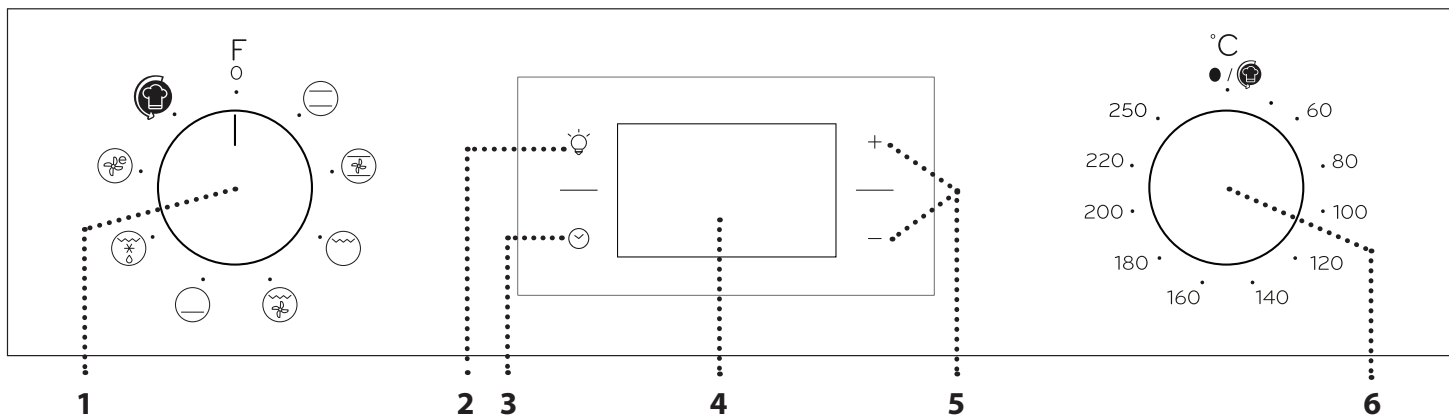
ZNAČKY INDESIT

Přejete-li si získat komplexnější podporu, zaregistrujte si svůj výrobek na [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní pokyny.

## POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



### 1. OVLADAČ VÝBĚRU

Pro zapínání trouby výběrem funkce. Přejete-li si troubu vypnout, otočte do polohy O.

### 2. SVĚTLO

Když je trouba zapnutá, stisknutím tlačítka se zapíná nebo vypíná světlo vnitřního prostoru.

### 3. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

Pro přístup k nastavení doby přípravy, odloženého startu a časovače. Pro zobrazení času u vypnuté trouby.

### 4. DISPLEJ

### 5. TLAČÍTKA NASTAVENÍ

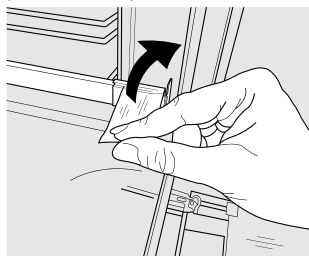
Pro změnu nastavení doby přípravy

### 6. OVLADAČ TERMOSTATU

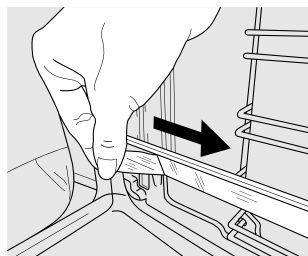
Otočením se volí teplota při aktivaci manuálních funkcí. Pokud jde o funkci „Turn & Go“, podržte stisknuté tlačítko

## VÝSUVNÉ LIŠTY A VODICÍ DRÁŽKY

Před použitím trouby odstraňte z výsuvných lišt ochrannou pásku [a] a poté ochrannou fólii [b].



[a]



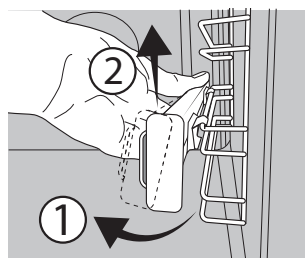
[b]

### VIJMUTÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [c]

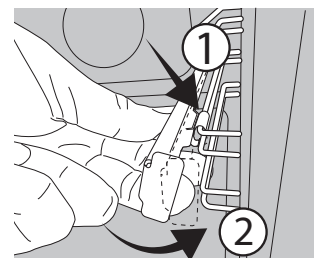
Zatáhněte za spodní část výsuvné lišty, aby došlo k vyháknutí ze spodních háčků (1) a následně zatáhněte směrem nahoru, čímž dojde k vysazení z horních háčků (2).

### OPĚTOVNÉ NASAZENÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [d]

Zahákněte horní háčky za vodicí drážku (1) a následně oproti ní zatlačte spodní část výsuvné lišty, dokud spodní háčky nezacvaknou (2).



[c]



[d]

### DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH DRÁŽEK

1. Pro demontáž bočních vodicích mřížek pevně uchopte vnější část mřížky a vytáhněte ji směrem k sobě. Tím se uvolní podpěry a dva vnitřní háčky z příslušných otvorů.

2. Při vracení vodicích mřížek na místo nejprve zasuňte háčky do příslušných otvorů. Poté nastavte vnější část k příslušnému otvoru, zasuňte podpěru a pevně zatlačte směrem ke stěně trouby, aby se vodicí mřížky zajistily na místě.

## PRVNÍ POUŽITÍ

### 1. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

Při prvním zapnutí spotřebiče budete muset nastavit čas: Podržte , dokud na displeji nezačne blikat ikona a dvě číslice nastavení hodin.



Pro nastavení hodin použijte + nebo - a pro potvrzení stiskněte . Na displeji začnou blikat dvě číslice nastavení minut. Pro nastavení minut použijte + nebo - a pro potvrzení stiskněte .






Upozornění: Když bliká ikona , např. v důsledku delšího výpadku elektrického proudu, budete muset čas nastavit znovu.


### 2. ZAHŘÁTÍ TROUBY



Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev. Před započatím vaření tedy doporučujeme zahřát prázdnou troubu za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu. Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství. Zahřívejte troubu na 250 °C po dobu přibližně jedné hodiny. V této době musí být trouba prázdná.


Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

## FUNKCE A KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

-  **TRADIČNÍ**  
Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.
-  **KONVEKČNÍ PEČENÍ**  
Pro pečení na maximálně dvou úrovních současně.  
V polovině doby pečení doporučujeme prohodit polohu plechů.
-  **GRIL**  
Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání či gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme používat plech na pečení: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštem a přidejte 500 ml pitné vody.
-  **GRATINOVÁNÍ**  
K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat).  
K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat plech na pečení: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštem a přidejte 500 ml pitné vody.
-  **VYHRÍVÁNÍ DOLNÍ ČÁSTI**  
Tuto funkci použijte k zhnědnutí spodku pokrmu.  
Doporučujeme používat 1./2. úroveň drážek. Tuto funkci lze využít rovněž k pomalé tepelné úpravě jako např. u zeleniny a dušeného masa; i v tomto případě použijte 3. úroveň drážek.  
Troubu není třeba předehřívát.

 **FREASY COOK**  
Všechny topné články a ventilátor se zapnou, čímž je zaručeno trvalé a rovnoměrné rozložení tepla v celém prostoru trouby. Pro tuto pečicí funkci není třeba troubu předehřívát. Tuto funkci doporučujeme používat především pro rychlou přípravu balených polotovarů (zmrazených nebo předvařených). Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud použijete pouze jeden rošt.

 **TRADIČNÍ PEČENÍ – ÚSPORNÝ REŽIM (ECO)**  
Pro pečení pečeně a nadívaného masa na jedné úrovni. Díky pozvolné a střídavé cirkulaci vzduchu je jídlo chráněno před nadměrným vysušením. Je-li tato úsporná funkce EKO používána, kontrolka zůstane po celou dobu přípravy vypnutá. Během pečení je ale možné ji opět zapnout stisknutím .

 **TURN & GO**  
Tato funkce automaticky vybírá ideální teplotu a dobu pečení u široké škály receptů, včetně přípravy masa, ryb, těstovin, moučníků a zeleniny. Před spuštěním cyklu musí trouba vychladnout.

### 1. ZVOLTE FUNKCI

Funkci zvolte otočením *ovladače výběru* na symbol požadované funkce: Rozsvítí se displej a zazní zvukový signál.

### 2. AKTIVUJTE FUNKCI



Pro spuštění zvolené funkce nastavte požadovanou teplotu otočením *ovladače termostatu*.



Pro přerušeni funkce kdykoli vypněte troubu, otočte *ovladačem výběru a knoflíkem termostatu* na  a .

Upozornění: Během pečení můžete změnit funkci otočením *ovladače výběru* nebo upravit teplotu otočením *ovladače termostatu*. Funkce se nespustí, pokud *ovladač termostatu* je na 0 °C. Můžete nastavit dobu přípravy, čas ukončení (pouze nastavíte-li dobu přípravy) a časovač.

### **TURN & GO**



Funkci „Turn & Go“ spustíte tak, že otočíte výběrovým knoflíkem na příslušnou ikonu a kolečko termostatu ponecháte v poloze  / .

Přejete-li si pečení ukončit, otočte výběrovým knoflíkem na „0“.


Upozornění: Můžete nastavit čas ukončení a časovač. Pro dosažení co nejlepších výsledků s funkcí „Turn & Go“ dodržujte doporučení týkající se hmotnosti potravin, která naleznete v následující tabulce.

Jídlo	Recept	Hmotnost (kg)
Maso	Telecí pečeně / krvavý rostbíf	0,6–0,7
	Kuře / jehněčí kýta – kousky	1,0–1,2
Ryby	Filet z lososa / pečená ryba (vcelku)	0,9–1,0
	Ryba pečená v papilotě	0,8–1,0
Zelenina	Plněná zelenina	1,8–2,5
	Zeleninový koláč	1,5–2,5
Slané koláče	Lotrinský koláč / pečený puding (Flan)	1,0–1,5
Těstoviny	Lasagne / těstovinový nebo rýžový timbál	1,5–2,0
Cukroví	Kynutý koláč / švestkový koláč	0,9–1,2
	Pečená jablka	1,0–1,5
Chléb (pečivo)	Bochník chleba	0,5–0,6
	Bagety	0,5–0,8

### 3. PŘEDEHŘEV A ZBYTKOVÉ TEPLLO

Jakmile se funkce spustí, zvukový signál a blikající ikona  na displeji indikují, že fáze předehřívání byla aktivována. Na konci této fáze zazní zvukový signál a ikona  na displeji indikuje dosažení nastavené teploty: V tomto okamžiku vložte jídlo do trouby a pokračujte v pečení.

Upozornění: Vložení jídla do trouby před uplynutím doby předehřevu může nežádoucím způsobem ovlivnit konečný výsledek.

Po dokončení vaření a deaktivaci funkce může zůstat ikona  viditelná na displeji, a to i po vypnutí chladicího ventilátoru, na znamení toho, že je v prostoru trouby stále zbytkové teplo.

Upozornění: Doba, po které se ikona vypne, závisí na celé řadě faktorů, jako je teplota okolního prostředí či použitá funkce. V každém případě je spotřebič vypnutý, pokud je ukazatel na volicím knoflíku otočen do polohy „0“.




### 4. PROGRAMOVÁNÍ PEČENÍ

Před zahájením naprogramování vaření musíte zvolit funkci.




#### DOBA TRVÁNÍ

Tiskněte , dokud na displeji nezačne blikat ikona  a „00:00“.





K nastavení požadované doby přípravy použijte  nebo , poté potvrďte stisknutím .

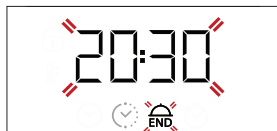
Aktivujte funkci otočením *ovladače termostatu* na požadovanou teplotu: Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.


Poznámky: Zrušit nastavenou dobu pečení lze stisknutím , dokud na displeji nezačne blikat ikona , poté tlačítkem  vynulujte dobu pečení na „00:00“. Tato doba pečení zahrnuje fázi předehřevu.




## NAPROGRAMOVÁNÍ ČASU UKONČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

Po nastavení doby přípravy je možné odložit spuštění funkce naprogramováním času ukončení: Stiskněte , dokud na displeji nezačne blikat ikona  a aktuální čas.



K nastavení požadovaného času ukončení přípravy použijte **+** nebo **-** a potvrzení proveďte stiskem .

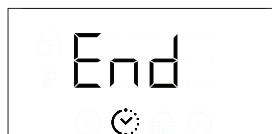
Aktivujte funkci otočením *ovladače termostatu* na požadovanou teplotu: Funkce je pozastavena a spustí se automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.

Poznámky: Pokud chcete nastavení zrušit, vypněte troubu otočením *ovladače výběru* do polohy .

Poznámky: Funkce odloženého startu není k dispozici pro funkce Gril a Turbo Gril.

### KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že funkce je ukončena.



Otočením *ovladače výběru* zvolte jinou funkci, nebo nastavením „0“ vypněte troubu.


Upozornění: Je-li aktivní časovač, na displeji se střídavě zobrazuje „END“ a zbývající čas.

### 5. NASTAVENÍ ČASOVAČE



Tato volba nepřerušuje nebo nenastavuje vaření, ale umožní vám použít displej jako časovač, buď během aktivní funkce, nebo u vypnuté trouby.

Tiskněte , dokud na displeji nezačne blikat ikona  a „00:00“.


































K nastavení času použijte **+** nebo **-** a proveďte potvrzení stisknutím .

Po ukončení odpočítávání zvoleného času samostatného časového spínače bude znít akustický signál.

Poznámky: Časovač zrušíte tak, že podržíte , dokud nezačne blikat ikona , poté tlačítkem **-** vynulujete čas na „00:00“.

## TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče		Ano	170	30–50	2 
		Ano	160	30–50	2 
		Ano	160	40 - 60***	4  1 
Čajové pečivo / ovocné koláčky		Ano	160	25–35	3 
		Ano	160	25–35	3 
		Ano	150	20 - 35***	4  2 
Pizza/Focaccia (typ chlebového pečiva)		Ano	190–250	15–50	1/2 
		Ano	190–250	20 - 50***	4  2 
Lasagne / zapečené těstoviny/ cannelloni/pudingy		Ano	190–200	45–65	2 
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		Ano	190–200	80–110	3 
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200–230	50–100	2 
Pečená ryba / v papilotě 0,5 kg (filety, vcelku)		Ano	170–190	30–45	2 
Opečený chléb		5'	250	2–6	5 
Opékané brambory		Ano	200–210	35–55 **	3 






\*\* Ve dvou třetinách pečení jídlo obraťte (v případě potřeby).

\*\*\* V polovině doby pečení úrovně vyměňte.

Úroveň je vyznačena na stěně vnitřního prostoru trouby.

Uvedená doba nezahrnuje fázi předehřevu: Doporučujeme vložit pokrm do trouby a nastavit dobu přípravy až po dosažení požadované teploty.

▼ Stáhněte si Návod k použití a údržbě z *webových stránek docs.indesit.eu*, kde se nachází i přehled odzkoušených receptů sestavených pro potřeby certifikačních orgánů v souladu se standardem IEC 60350-1.

PŘÍSLUŠENSTVÍ					
	Rošt	Plech na pečení nebo dortová forma na roštu	Plech na pečení / odkapávací plech na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech / plech na pečení se 200 ml vody

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

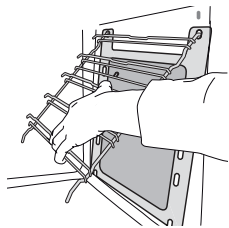
**Před prováděním jakékoliv údržby a čištění se ujistěte, že trouba stihla vychladnout.  
Nepoužívejte parní čističe.**

**Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky ani abrazivní/žíravé prostředky, neboť by tím mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.**

**Používejte bezpečnostní rukavice. Před prováděním jakékoliv údržby musí být trouba odpojena od elektrické sítě.**

### KATALYTICKÉ PANELE

Tato trouba může být vybavena speciálními katalytickými vložkami, které usnadňují čištění vnitřní části trouby díky speciálnímu samočisticímu povrchu, jež je vysoce porézní a schopný pohlcovat mastnotu a nečistotu.



Tyto panely jsou upevněny k vodicím mřížkám: Při vkládání a následném upevňování vodicích mřížek dbejte na to, aby háčky na horní části zapadly do příslušných otvorů v panelech.

Pro co nejlepší využití samočisticích vlastností katalytických panelů doporučujeme zahřívání trouby na 200 °C pro dobu přibližně jedné hodiny. V této době musí být trouba prázdná. Poté, před odstraňováním veškerých zbytků jídel pomocí jemné houbičky, nechte troubu vychladnout.

Vezměte prosím na vědomí: Používání agresivních nebo abrazivních čisticích prostředků, drsných kartáčků, drátěnek nebo sprejů do trouby by mohlo poškodit katalytický povrch a zničit jeho samočisticí vlastnosti. Potřebujete-li náhradní panely, obraťte se na naše středisko poprodejních služeb.

## ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

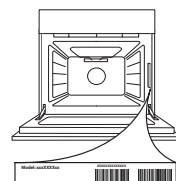
Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem.	Softwarový problém.	Kontaktujte nejbližší středisko poprodejních služeb a uveďte písmeno nebo číslo, které následuje za písmenem „F“.

▼ Pro více informací o výrobku si stáhněte kompletního průvodce Použití a údržba z webových stránek [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)



**Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete na webových stránkách:**

- navštívením našich webových stránek [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu);
- pomocí naskenování QR kódu;
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.

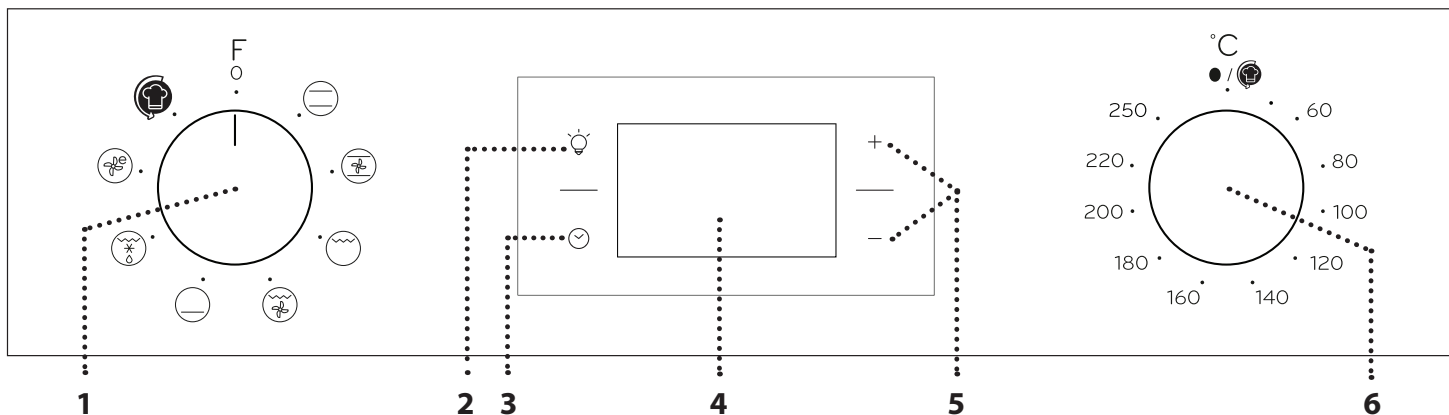


**TAK FORDI DU HAR KØBT ET INDESIT PRODUKT**

Registrér venligst dit produkt på [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register), for at modtage en mere komplet assistance



Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

**BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET****1. VÆLGEKNAP**

Bruges til at tænde og slukke for ovnen, ved at vælge en funktion. Sluk for ovnen, ved at dreje knappen over på 0.

**2. OVNLYS**

Tryk med ovnen tændt for at tænde eller slukke for lyset i ovnrømmet.

**3. INDSTILLING AF KLOKESLÆT**

Adgangsgivende til indstilling af tilberedningstid, udskudt start og minutur. Til visning af klokkeslættet når ovnen er slukket.

**4. DISPLAY****5. JUSTERINGSKNAPPER**

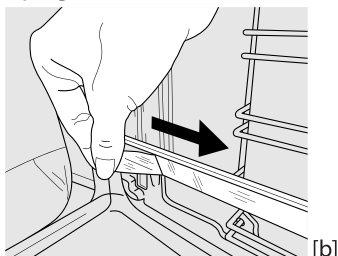
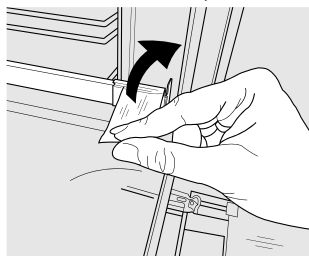
Til ændring af tilberedningstidens indstillinger

**6. TERMOSTATKNAP**

Drej herpå, for at vælge den ønskede temperatur, når de manuelle funktioner aktiveres. Hold den, for "Turn & Go" funktionen, på

**GLIDSKINNER OG STYRESKINNER**

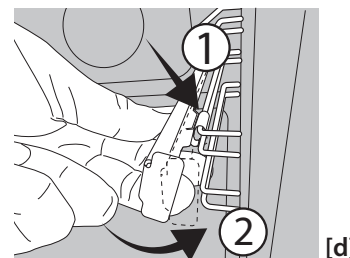
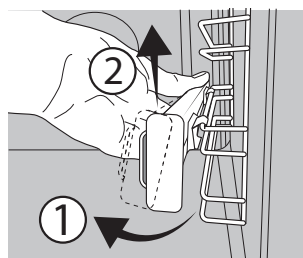
Fjern den beskyttende tape [a] før ovnen tages i brug og aftag herefter den beskyttende folie [b] på glideskinnerne.

**UDTAGNING AF GLIDSKINNERNE [c]**

Træk den nedre del af glideskinnen for at frakoble de nedre kroge (1) og træk glideskinnerne opad så de løftes fri af de øvre kroge (2).

**GENMONTERING AF GLIDSKINNERNE [d]**

Sæt de øvre kroge fast på rillerne (1) og tryk herefter den nedre del af glideskinnerne imod rillerne indtil de nedre kroge klikker (2).

**AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE**

- Rillerne kan tages ud ved at tage forsvarligt fat om den ydre del af skinnen og trække den mod dig selv så understøtningen og de to interne stifter trækkes ud af sædet.
- Rillerne genmonteres ved at anbringe dem ved ovnrømmet og starte med at sætte de to stifter i deres sæder. Placér herefter den udvendige del ved dets sæde, indsæt understøtningen og tryk med fast hånd i retning af siden af ovnrømmet, for at være sikker på at rillen er forsvarligt fastgjort.

**FØRSTEGANGSBRUG****1. INDSTILLING AF KLOKESLÆT**

Det er nødvendigt, at indstille klokkeslættet første gang, man tænder for apparatet: Tryk på indtil ikonet og timerens to cifre begynder at blinke på displayet.



Benyt + eller - til at indstille timerne og tryk på for at bekræfte. Minutternes to cifre begynder at blinke. Benyt + eller - til at indstille minutterne, og tryk på for at bekræfte.

Bemærk: Når ikonet blinker, for eksempel efter et længerevarende strømsvigt, vil du skulle genindstille klokkeslættet.

**2. VARM OVNE**






En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: Det er helt normalt. Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden.





Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud.

Opvarm ovnen til 250 °C i cirka en time. Ovnen skal være tom i dette tidsrum.

Bemærk: Det anbefales at udlufte rummet, efter du bruger apparatet for første gang.

## FUNKTIONER & DAGLIG BRUG

-  **OVER-/UNDERVARME**  
Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.
-  **VARMLUFTSBAGNING**  
Til tilberedning på højst to plader på samme tid. Det er en god ide at bytte om på bagepladernes placering, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.
-  **GRILL**  
Til grilning af bøffer, kebab og medisterpølse, til gratinering af grøntsager og ristning af brød. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en bradepande til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.
-  **GRATIN**  
Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en bradepande til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.
-  **UNDERVARME**  
Brug denne funktion til at brune bunden af retterne. Det anbefales at anbringe maden på 1. eller 2. ribbe. Funktionen kan også anvendes til langsom tilberedning af f.eks. grøntsager og ragout; brug den 3. ribbe til dette formål. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

-  **FREASY COOK**  
Alle varmelementerne og blæseren tændes, hvilket sikrer en konsistent og ensartet varmefordeling i hele ovnen. Forvarmning er ikke nødvendig til denne tilberedningsmetode. Denne metode er særlig velegnet til hurtig tilberedning af færdigretter (frosne eller forkogte). Man opnår de bedste resultater, hvis man kun bruger en ribbe.
-  **ØKO VARMLUFTSBAGNING**  
Til tilberedning af hele stege og farserede stege på én ribbe. Maden udgår at tørre for meget ud med skånsom, intermitterende luftcirkulation. Når denne ØKO-funktion er i brug, er lyset slukket under hele tilberedningen, men kan tændes igen ved at trykke på .
-  **TURN & GO**  
Denne funktion vælger automatisk en ideel temperatur og varighed til tilberedning af en række opskrifter, heriblandt kød, fisk, pasta, kager og grøntsager. Ovnens skal være kold, når funktionen aktiveres.



### 1. VÆLG EN FUNKTION

Man vælger en funktion, ved at dreje *vælgeknappen* over på den ønskede funktions symbol: Displayet tænder og der lyder et signal.

### 2. AKTIVERING AF EN FUNKTION

Drej på *termostatknappen* for at indstille den ønskede temperatur og starte den valgte funktion.





Funktionen kan når som helst afbrydes, ved at dreje *vælgeknappen* og *termostatknappen* over på  og .

Bemærk: Under tilberedningen kan man ændre funktionen, ved at dreje på *vælgeknappen*, eller justere temperaturen, ved at dreje på *termostatknappen*.

Funktionen starter ikke, hvis termostatknappen står på 0 °C. Man kan indstille tilberedningstiden, tilberedningens sluttid (kun hvis man indstiller en tilberedningstid) og timeren.

### TURN & GO

Vælg funktionen "Turn & Go" ved at dreje *vælgeknappen* over på det relevante ikon, mens *termostatknappen* står på ikonet , for at starte denne funktion.



Drej *vælgeknappen* over på , for at afslutte tilberedningen.

Bemærk: Man kan indstille tilberedningens sluttid og timeren. Følg de anbefalede vægtangivelser, for de forskellige fødevarer i den nedenstående tabel, for at opnå de bedste resultater med funktionen "Turn & Go".


Madvare	Opskrift	Vægt (kg)
Kød	Kalvesteg, Oksesteg rød	0,6 - 0,7
	Kylling / Udskåret lammekølle	1,0 - 1,2
Fisk	Laksefilet / fisk (hel)	0,9 - 1,0
	Fisk i fad	0,8 - 1,0
Grøntsager	Fyldte grøntsager	1,8 - 2,5
	Vegetartærte	1,5 - 2,5
Madtærter	Quiche lorraine / Tærte	1,0 - 1,5
Pasta	Lasagne / Ovnret med pasta eller ris	1,5 - 2,0
Bagning	Kager med hævemiddel / Plumkage	0,9 - 1,2
	Bagte æbler	1,0 - 1,5

Brød	Brød	0,5 - 0,6
	Flute	0,5 - 0,8

### 3. FORVARMNING OG RESTVARME

Når funktionen starter, lyder der et signal og et blinkende ikon  på displayet angiver, at forvarmningsfasen er aktiveret. Når denne fase er afsluttet, lyder der et signal, og det fast lysende ikon  på displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur: Sæt nu retten i ovnen, og begynd tilberedningen.

Bemærk: Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket på en negativ måde.

Efter tilberedning og med funktionen deaktiveret, kan ikonet  stadig være synligt på displayet, selv efter køleblæseren er slukket, for at indikere at der er restvarme i rummet.

Bemærk: Tiden efter hvor ikonet slukket varierer, fordi det afhænger af flere faktorer, såsom omgivelsestemperatur og hvilken funktion der er brugt. Men produktet ses som værende slukket, når pilen på *vælgeknappen* står på "0".

### 4. PROGRAMMERING AF TILBEREDNING

Du skal vælge en funktion, før du kan begynde at programmere tilberedningen.



VARIGHED

Hold  trykket indtil ikonet  og "00:00" begynder at blinke på displayet.





Anvend  eller  til at indstille den ønskede tilberedningstid og tryk herefter på  for at bekræfte.


Aktivér funktionen ved at dreje *termostatknappen* over på den ønskede temperatur: Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.

Bemærk: Du kan slette den indstillede tilberedningstid ved at holde  trykket indtil ikonet  begynder at blinke på displayet; brug herefter  til at nulstille tilberedningstiden til "00:00". Denne tilberedningstid omfatter en forvarmningsfase.

## PROGRAMMERING AF TILBEREDNINGENS SLUTTID/ UDSKUDT START

Efter indstilling af en tilberedningstid kan funktionens start udskydes ved at programmere sluttiden: Tryk på  indtil ikonet  og det nuværende klokkeslæt begynder at blinke på displayet.



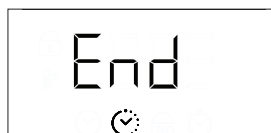
Anvend  $+$  eller  $-$  til at vælge det klokkeslæt, du ønsker at afslutte tilberedningen på, og tryk på , for at bekræfte. Aktivér funktionen ved at dreje *termostatknappen* over på den ønskede temperatur: Funktionen forbliver i pausetilstand, indtil den automatisk starter efter den beregnede periode for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.

Bemærk: Indstillingen kan slettes ved at slukke for ovnen, ved at dreje *vælgeknappen* over i positionen "O".

Bemærk: Funktionen Udskudt start står ikke til rådighed for Grill og Turbo Grill funktionerne.

### ENDT TILBEREDNING

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at funktionen er færdig.





Drej på *vælgeknappen*, for at vælge en anden funktion, eller over på positionen "O", for at slukke ovnen.


Bemærk: Hvis minuturet er aktiveret viser displayet "END" skiftevis med den tilbageværende tid.

### 5. INDSTILLING AF TIMEREN

Denne funktion hverken afbryder eller programmerer tilberedningen, men lader dig bruge displayet som et minutur, enten under en aktiv funktion eller når ovnen er slukket.

Hold  trykket indtil ikonet  og "00:00" begynder at blinke på displayet.


































Brug  $+$  eller  $-$  for at indstille det ønskede klokkeslæt, og tryk på  for at bekræfte.

Der lyder et signal, når minuturet er færdig med nedtællingen til det valgte tidspunkt.

Bemærk: Minuturet nulstilles ved at holde  trykket indtil ikonet  begynder at blinke; brug herefter  $-$  til at nulstille tiden til "00:00".

## TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN)	NIVEAU OG TILBEHØR
Kager med hævemiddel		Ja	170	30 - 50	2 
		Ja	160	30 - 50	2 
		Ja	160	40 - 60***	4  1 
Småkager/portionstærter		Ja	160	25 - 35	3 
		Ja	160	25 - 35	3 
		Ja	150	20 - 35***	4  2 
Pizza/Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	1/2 
		Ja	190 - 250	20 - 50***	4  2 
Lasagne / Bagt pasta / Cannelloni / Grønsagstærter		Ja	190 - 200	45 - 65	2 
Lammekød / kalvekød / oksekød / svinekød 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3 
Kylling, kanin, and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2 
Fisk i fad 0,5 kg (fileter, hele)		Ja	170 - 190	30 - 45	2 
Ristet brød		5'	250	2 - 6	5 
Steg kartofler		Ja	200 - 210	35 - 55 **	3 

\*\*Vend maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).






\*\*\* Byt om på ribberne efter halvdelen af tilberedningstiden.

Niveauet vises på væggen i ovnrummet.

Tilberedningens anførte varighed inkluderer ikke forvarmingsfasen: Vi anbefaler, at retten først sættes i ovnen, og at tilberedningstiden først indstilles, når den ønskede temperatur er nået.

Download den komplette Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) med tabellen over afprøvede opskrifter, der er udarbejdet til certificeringsmyndighederne i overensstemmelse med standarden IEC 60350-1.



TILBEHØR	 Rist	 Bradepande eller kageform på risten	 Bradepande / Dryppebakke eller bageform på risten	 Dryppebakke / bradepande	 Dryppebakke / Bradepande med 200 ml vand
----------	--	---	---	--	--

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

**Sørg for, at ovnen er kold, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.**

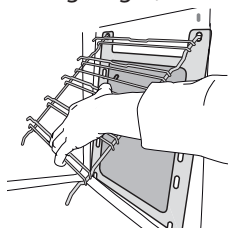
**Brug ikke damprensere.**

**Brug ikke metalsvampe, skuremidler eller slibende/ætsende rengøringsmidler, da disse kan beskadige apparatets overflader. Brug**

**beskyttelseshandsker. Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.**

### KATALYTUSJE PANELE

Denne ovn kan være udstyret med specielle katalytiske belægninger, som letter rengøring af ovnrummet i kraft af deres specielle, selvrensende beklædning, der er meget porøse og i stand til at absorbere fedt og snavs. Disse paneler er fastgjort til skinnerne: Sørg for at kroene for oven anbringes i de korrekte huller i panelerne, når skinnerne sættes på plads igen.



Vi anbefaler at varme ovnen op til 200 °C i cirka en time, for at få det bedste ud af de katalytiske panelers selvrensningsegenskaber. Ovnens skal være tom i dette tidsrum. Derefter skal ovnen afkøle inden resterende madrester fjernes ved brug af en blød svamp, som ikke ridser.

Bemærk: Brug af skrappe eller ridsende rengøringsmidler, grove børster, grydesvampe eller ovnrens, kan beskadige den katalytiske overflade og kompromittere dens selvrensende egenskaber. Kontakt venligst vores serviceafdeling, hvis du har behov for nye paneler.

## FEJLFINDING

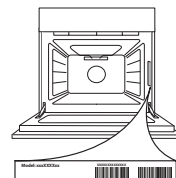
Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen varmer ikke op.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et nummer.	Softwareproblem.	Kontakt det nærmeste servicecenter og angiv det bogstav eller nummer, der står efter bogstavet "F".

▼ Download den komplette brugs- og plejevejledning fra [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) for flere oplysninger om dit produkt



**Policer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:**

- Besøge vores website [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)
- Ved hjælp af QR-koden
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.



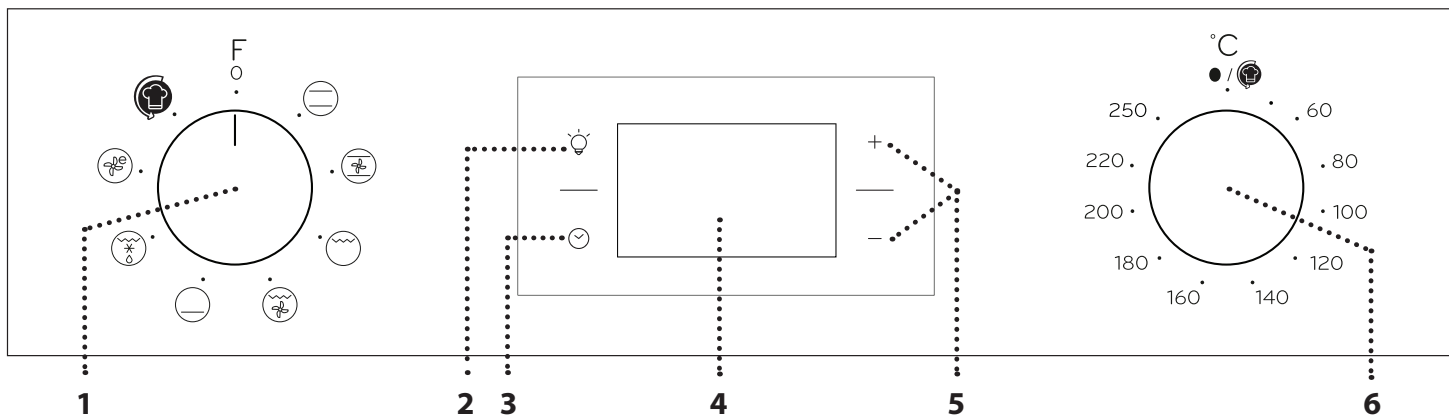


**TÄNAME TEID INDESITI TOOTE OSTU EEST**  
Põhjalikuma klienditoe jaoks registreerige toode  
aadressil [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



**Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi  
ohutusjuhend.**

## JUHTPANEELI KIRJELDUS



### 1. VALIKUNUPP

Ahju sisselülitamiseks ja funktsiooni valimiseks.

Ahju väljalülitamiseks keerake nupp asendisse **O**.

### 2. VALGUSTUS

Kui ahi on sisse lülitatud, saate seda vajutades lülitada sisse või välja ahju valgustuse.

### 3. KELLAAJA SEADISTAMINE

See on küpsetusaja, viitkäivituse ja taimer määramiseks.

Kui ahi on välja lülitatud, näitab see kellaega.

### 4. KUVA

### 5. SEADENUPUD

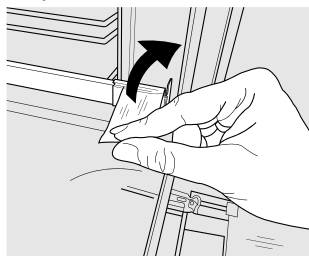
Küpsetusaja sätete muutmiseks

### 6. TERMOSTAADINUPP

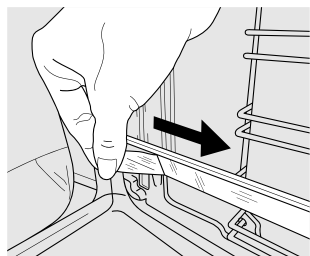
Seda pöörates saate käsifunktsioone aktiveerides valida soovitud temperatuuri. "Turn & Go" funktsiooni sisselülitamiseks hoidke sees .

## LIUGSIINID JA RIULIJUHIKUD

Enne ahju kasutamist eemaldage siinidelt kaitseteip [a] ja seejärel kaitsefoolium [b].



[a]



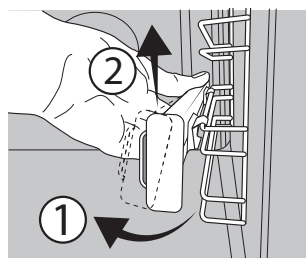
[b]

### LIUGSIINIDE EEMALDAMINE [c]

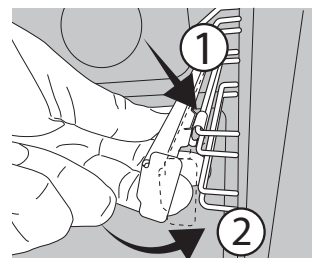
Tõmmake liugsiini alumisest osast, et see alumiste konksude (1) küljest lahti tuleks, ja seejärel tõmmake liugsiine üles, et need ülemiste konksude (2) küljest eemaldada.

### LIUGSIINIDE TAGASI PAIGALDAMINE [d]

Kinnitage ülemised konksud riulijuhikute (1) külge ja seejärel vajutage liugsiinide alumist osa vastu riulijuhikuid, kuni alumised konksud klõpsuga paika kinnituvad (2).



[c]



[d]

### RIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

1. Haarake riulisiinide eemaldamiseks kindlalt siini välisosast ja tõmmake seda enda poole, et eemaldada tugi ja kaks sisemist tihvti oma pesadest.

2. Riulisiinide ümber paigutamiseks hoidke neid avause lähedal ja sisestage esmalt kaks tihvti pesadesse. Seejärel viige väline osa pesa juurde, sisestage tugi ja vajutage tugevalt õõnsuse seinale, et veenduda, et riulisiin on kindlalt kinni.

## ESMAKORNE KASUTAMINE

### 1. KELLAAJA SEADISTAMINE

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata kella-aeg: Hoidke all nuppu , kuni ekraanil hakkavad vilkuma ikoon ja kaks numbrit.



Tundide seadmiseks vajutage nuppu **+** või **-** ja kinnitamiseks vajutage nuppu . Hakkab vilkuma kahekohaline minutite näidik. Minutite seadmiseks vajutage **+** või **-** ja kinnitamiseks vajutage .

Pange tähele: Kui ikoon vilgub (näiteks pärast pikka voolukatkestust), peate kellaaja uuesti määrama.

### 2. AHJU KUUMUTAMINE






Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu: see on täiesti tavapärane. Soovitame seetõttu enne esimest küpsetamist ahju tühjalt kuumutada, et eemalduksid võimalikud lõhnad.

Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud.

Kuumutage ahju umbes üks tund temperatuuril 250 °C. Ahi peab sel ajal olema tühi.

Pange tähele: Pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.

## FUNKTSIOONID JA IGAPÄEVANE KASUTAMINE

-  **TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE**  
Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.
-  **KONVEKTSIOONKÜPSETUS**  
Kuni kahel tasandil korraga küpsetamiseks. Soovitav on küpsetusplaatide asetus umbes poole küpsetamise ajal omavahel vahetada.
-  **GRILLIMINE**  
Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovime asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks küpsetusplaadi: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml vett.
-  **GRATÄÄN**  
Suurte lihatükkide (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada küpsetusmahlade kogumiseks küpsetusplaadi: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml vett.
-  **ALUMINE KUUMUTUS**  
Kasutage seda funktsiooni roogade altpoolt pruunistamiseks. Toit on soovitatav asetada 1./2. küpsetustasandile. Funktsiooni saab kasutada ka aeglaseks küpsetamiseks, näiteks köögiviljade ja lihahautiste valmistamiseks; sel juhul kasutage 3. küpsetustasandit. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.



### 1. FUNKTSIOONI VALIMINE

Funktsiooni valimiseks pöörake *valikunupp* soovitud funktsiooni asendisse: süttib tabloo ja kõlab helisignaali.

### 2. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

Valitud funktsiooni käivitamiseks pöörake *termostaadinuppu*, et määrata soovitud temperatuur.





Funktsiooni katkestamiseks suvalisel hetkel lülitage ahi välja, keerake *valikunupp* ja *termostaadinupp* asenditesse  ja .

Pange tähele: Küpsetamise ajal saab funktsiooni muuta, pöörates valikunuppu või muutes temperatuuri termostaadinupuga.

Funktsioon ei käivitu, kui termostaadinupp on asendis 0 °C. Saate määrata küpsetusaja, küpsetamise lõpuaja (ainult siis, kui määrate küpsetusaja) ja taimeri.





### **TURN & GO**

Funktsiooni „Turn & Go“ käivitamiseks suunake valikunupp asjakohasele ikoonile, jättes termostaadinupu ikoonile  / . Küpsetamise lõpetamiseks, pöörake valikunupp asendisse „0“.


Pange tähele: Saate määrata küpsetamise lõpuaja ja taimeri.


Funktsiooniga „Turn & Go“ parima küpsetustulemuse saamiseks kasutage järgmises tabelis toodud toitade soovitatud koguseid.

Toit	Retsept	Kaal (kg)
Liha	Vasikapraad, poolküps veisepraad	0,6 - 0,7
	Tükeldatud kana / lambakoot	1,0 - 1,2
Kala	Lõhefilee / küpsetatud kala (terve)	0,9 - 1,0
	Kala küpsetuspaberis	0,8 - 1,0
Köögiviljad	Täidetud köögiviljad	1,8 - 2,5
	Köögiviljapirukas	1,5 - 2,5
Soolased pirukad	Lotringi pirukas / lahtine pirukas	1,0 - 1,5
Pasta	Lasanje / pasta- või riisitimbal	1,5 - 2,0
Kondiitritooted	Pärmitainast kook / ploomitort	0,9 - 1,2
	Küpsetatud õunad	1,0 - 1,5
Leib	Saiapäts	0,5 - 0,6
	Bagetid	0,5 - 0,8


-  **FREASY COOK**  
Ventilaatori kütteleendid lülituvad sisse, mis tagab soojust ühtlase jaotumise kogu ahjus. Selle küpsetamisrežiimi puhul ei ole ahju vaja eelnevalt sooja panna. Seda režiimi soovitakse kasutada eelkõige pakendatud toidu kiireks küpsetamiseks (külmutatud või pooltooted). Parima tulemuse saavutamiseks kasutada ainult ühte küpsetusresti.
-  **ECO CONVECTION BAKE (ÖKOKONVEKTSIOONKÜPSETUS)**  
Ühes tükis praadide või täidisega lihalõikude küpsetamine ühel tasandil. Örn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist. Selle ökofunktsiooni kasutamisel ei sütti tuli ECO, kuid selle saab sisse lülitada, vajutades nuppu .
-  **TURN & GO**  
Selle funktsiooni abil valitakse automaatselt ideaalne küpsetustemperatuur ja -aeg eri retseptide jaoks, muu hulgas liha-, kala-, pastatoidud, magusad küpsetised ja köögiviljad. Käivitage funktsioon, kui ahi on külm.

### 3. EELKUUMUTAMINE JA JÄÄKKUUMUS

Kui funktsioon käivitub, antakse helisignaali ja ekraanil vilkuma ikooniga  märku, et eelsoojenduse etapp on aktiveeritud.

Kui eelsoojendus on lõppenud, kõlab helisignaali ja püsivalt põlev ikoon  ekraanil annab teada, et ahi on jõudnud seatud temperatuurini: nüüd asetage toit ahju ja alustage küpsetamist.

Pange tähele: Kui panete toidu ahju enne eelkuumutamise lõppemist, võib see küpsetustulemusele halvasti mõjuda.


Pärast küpsetamist, kui funktsioon on inaktiveeritud, võib ikoon  ekraanil nähtavaks jääda, isegi kui jahutusventilaator on välja lülitunud, et viidata sektsioonis esinevale jääkkuumusele.

Pange tähele: Aeg, mille järel ikoon välja lülitub, oleneb erinevatest teguritest, nagu keskkonnatemperatuur ja kasutatav funktsioon. Toote võib igal juhul lugeda väljalülitatuks, kui valikunupu osuti on asendis „0“.




### 4. KÜPSETAMISE PROGRAMMEERIMINE

Küpsetamise programmeerimiseks tuleb kõigepealt valida mõni funktsioon.




#### KESTUS



Hoidke nuppu  all, kuni ekraanil hakkab vilkuma  ikoon ja „00:00“.




Määrake nupuga  või  vajalik küpsetusaeg ning vajutage kinnituseks nuppu .

Aktiveerige funktsioon, pöörates *termostaadinupu* vajalikule temperatuurile: kõlab helisignaali ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud.

Märkused: Määratud küpsetusaja tühistamiseks hoidke nuppu  all, kuni ikoon  hakkab ekraanil vilkuma. Seejärel kasutage nuppu , et määrata küpsetusajaks „00:00“. See küpsetusaeg sisaldab ka eelsoojenduse etappi.

KÜPSETAMISE LÕPUAJA/ VIITKÄIVITUSE PROGRAMMEERIMINE  
 Kui küpsetusaeg on määratud, saab funktsiooni käivitamise aega edasi lükata, programmeerides selle lõpuaja: vajutage nuppu , kuni ekraanil hakkab vilkuma ikoon  ja praegune kellaeg.



Küpsetamise lõpuaja seadmiseks kasutage nuppu  $+$  või  $-$  ja kinnitamiseks vajutage .

Aktiveerige funktsioon, pöörates *termostaadinupu* vajalikule temperatuurile: funktsioon jääb ootele ja hakkab tööle automaatselt pärast arvutatud aja möödumist, et küpsetamine lõpeks seatud ajal.

Märkused: Selle sätte tühistamiseks lülitage ahi välja, pöörates *valikunupu* asendisse "0".

Märkused: Käivitamise viivitusfunktsioon ei ole grilli ja turbogrilli funktsioonide jaoks saadaval.

#### KÜPSETAMISE LÕPP

Kõlab helisignaali ja ekraan annab teada, et funktsiooni töö on lõppenud.





Pöörake *valikunuppu*, et valida teine funktsioon, või valige asend „0” ahju väljalülitamiseks.


Pange tähele: Kui taimer on aktiivne, kuvatakse tablool vaheldumisi teksti END ja järelejäänud aega.

#### 5. TAIMERI SEADMINE

See valik ei katkesta ega programmeeri küpsetamist, kuid võimaldab teil kasutada ekraani taimerina (nii funktsiooni töötamise ajal kui ka siis, kui ahi on välja lülitatud).

Hoidke nuppu  all, kuni ekraanil hakkab vilkuma  ikoon ja „00:00”.


































Vajaliku aja seadmiseks kasutage nuppu  $+$  või  $-$  ja kinnitamiseks vajutage .

Kui taimer on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaali.

Märkused: Taimeri tühistamiseks hoidke nuppu  all, kuni ikoon  hakkab vilkuma. Seejärel lähtestage nupuga  $-$  aeg väärtusele „00:00”.

## KÜPSETUSTABELID

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERatuur (°C)	KESTUS (MIN)	TASE JA TARVIKUD
Pärmitainast koogid		Jah	170	30 - 50	2 
		Jah	160	30 - 50	2 
		Jah	160	40 - 60***	4  1 
Küpsised / korvikesed		Jah	160	25 - 35	3 
		Jah	160	25 - 35	3 
		Jah	150	20 - 35***	4  2 
Pitsa/focaccia		Jah	190 - 250	15 - 50	1/2 
		Jah	190 - 250	20 - 50***	4  2 
Lasanje / küpsetatud pasta / kannelloonid / karamellipuding		Jah	190 - 200	45 - 65	2 
Lammas/vasikas/veis/siga 1 kg		Jah	190 - 200	80 - 110	3 
Kana/küülik/part 1 kg		Jah	200 - 230	50 - 100	2 
Küpsetatud kala / en papillote 0,5 kg (filee, terve kala)		Jah	170 - 190	30 - 45	2 
Röstitud sai/leib		5'	250	2 - 6	5 
Ahjukartulid		Jah	200 - 210	35 - 55 **	3 






\*\* Vajadusel pöörake toit ümber pärast 2/3 küpsetusaja möödumist.

\*\*\* Vahetage tasemeid poole küpsetusaja möödudes.

Tase on toodud küpsetussektiooni seinal.

Märgitud küpsetusaeg ei sisalda eelsoojenduse aega: soovime panna toidu ahju ja määrata küpsetusaja alles pärast vajaliku temperatuuri saavutamist.

▼ Laadige kasutus- ja hooldusjuhend alla veebisaidilt [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu). Sellest leiab kontrollitud retseptide tabeli, mis on loodud sertifitseerimisasutuse jaoks vastavalt standardile IEC 60350-1.

TARVIKUD	 Traatrest	 Ahjunõud või küpsetuspann restil	 Ahjunõud / nõrgumispann või küpsetuspann restil	 Nõrgumispann / küpsetusplaat	 Nõrgumispann / küpsetusplaat 200 ml veega
----------	---	--	---	--	---

## PUHASTAMINE JA HOOLDUS

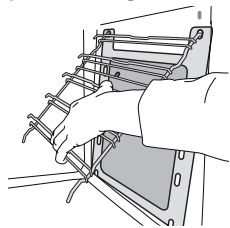
**Enne hooldamist või puhastamist veenduge, et ahi on maha jahtunud. Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.**

**Ärge kasutage traatnuustikut, abrasiivseid küürimispastasid ega abrasiivseid/söövitavaid puhastusvahendeid, kuna need**

**võivad kahjustada seadme pinda. Kandke kaitsekindaid. Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.**

### KATALÜÜTILISED PANEELID

Ahi võib olla varustatud spetsiaalsete katalüütiliste paneelidega, mis hõlbustavad ahju sisemuse puhastamist.



Neil on eriline, väga poorne isepuhastuv kattekiht, mis suudab imada rasva ja tahma.

Paneelid on kinnitatud riiulisiinidele. Riiulisiinide ümbertõstmisel ja nende uuesti paigaldamisel veenduge, et ülaosas olevad konksud oleksid korralikult paneelide vastavates

aukudes.

Katalüütiliste paneelide isepuhastustoime tõhusaks kasutamiseks soovitame ahju kuumutada umbes tund aega 200 °C juures. Ahi peab sel ajal olema tühi. Enne järelejäänud toidujääkide eemaldamist pehme švammiga laske ahjul maha jahtuda.

Pange tähele: Ärge kasutage söövitavaid või abrasiivseid pesuvahendeid, karedat harja, terasharja või ahjupihuseid, mis võivad katalüütilist pinda kahjustada ja selle enesepuhastusvõime rikkuda. Kui vajate asenduspaneele, pöörduge teenindusse.

## VEAOTSING

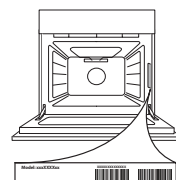
Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number.	Tarkvara viga.	Võtke ühendust lähima hoolduskeskusega ja öelge neile tähele F järgnev täht või number.

▼ Toote kohta lisateabe saamiseks laadige veebisaidilt [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) alla täielik kasutus- ja hooldusjuhend



**Poliitikate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:**

- Külastage veebisaiti [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)
- QR-koodi kasutamine
- Teise võimalusena **võtke ühendust meie müügijärgse teeninduskeskusega** (vt telefoninumbrit garantiikirjas). Kui võtate ühendust müügijärgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.





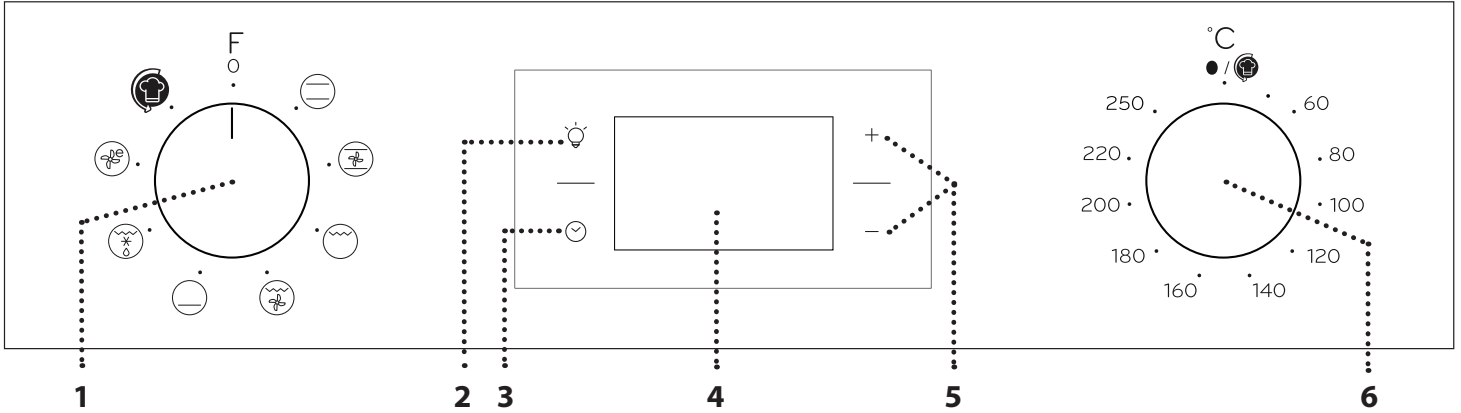


**KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT INDESIT-TUOTTEEN**  
Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessa [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



**Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.**

## KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



### 1. VALINTANUPPI

Kytkee uunin päälle valitsemalla toiminnon.

O-asentoon kääntäminen laittaa uunin pois päältä.

### 2. VALO

Uunin ollessa päällä painaminen sytyttää tai sammuttaa uunitilan lampun.

### 3. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Tarvitaan kypsennysaikojen, viivästetyn käynnistyksen ja ajastimen asettamiseen. Kun uuni ei ole päällä, näyttää ajan.

### 4. NÄYTTÖ

### 5. SÄÄTÖPAINIKKEET

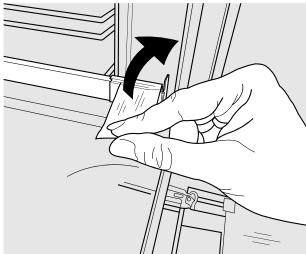
Muuttaa kypsennysajan asetukset

### 6. LÄMPÖTILAN VALITSIN

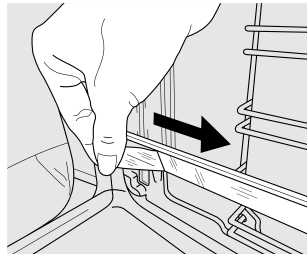
Kääntämällä valitaan haluttu lämpötila manuaalisia toimintoja aktivoitaessa. "Turn & Go" -toimintoa varten pidä kohdassa ●/●.

## LIUKUKISKOT JA HYLLYKKÖOHJAIMET

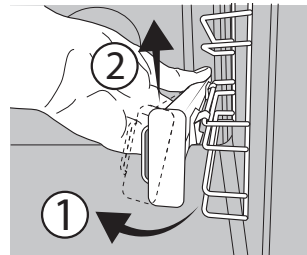
Ennen uunin käyttämistä on poistettava suojateippi [a] ja sitten suojakalvo [b] liukukiskoilta.



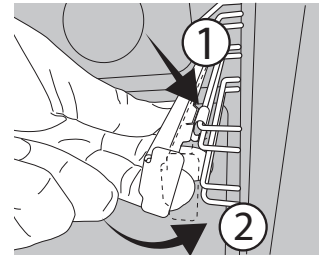
[a]



[b]



[c]



[d]

### LIUKUKISKOJEN POISTAMINEN [c]

Vedä liukukiskon alaosaa alakoukujen (1) irrottamiseksi ja vedä liukukiskoja ylöspäin irrottaen ne yläkoukuista (2).

### LIUKUKISKOJEN LAITTAMINEN TAKAISIN [d]

Kiinnitä yläkoukut hyllykköohjaimiin (1) ja paina sitten liukukiskojen alaosaa hyllykköohjaimia vasten, kunnes alakoukut naksahtavat (2).

## HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

1. Hyllykköohjaimet irrotetaan tarttumalla tukevasti ohjaimen ulkopuoliseen osaan ja vetämällä sitä itseäsi kohden tuen ja kahden sisätapin irrottamiseksi sijoiltaan.

2. Hyllykköohjaimet asetetaan takaisin paikalleen asettamalla ne uunitilan lähelle ja laittamalla ensin kaksi tappia paikoilleen. Seuraavaksi ulkopuolinen osa sijoitetaan lähelle sille tarkoitettua tilaa, tuki asetetaan paikalleen, ja painetaan tukevasti uunitilan seinää kohden, jotta hyllykköohjain tulee tukevasti paikalleen.

## ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

### 1. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran, on tehtävä kelloasetukset: Paina kunnes kuvake ja kaksi tuntia tarkoittavaa merkkiä alkavat vilkkua näytöllä.

Aseta tunnit + tai -painikkeella ja vahvasta painamalla . Kaksi minuuttia tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua. Aseta minuutit + tai -painikkeella ja vahvasta painamalla .



Huomaa: Kun -kuvake vilkkuu, esimerkiksi pitemmän sähkökatkon jälkeen, aika on asetettava uudelleen.






### 2. LÄMMITÄ UUNI

Uudesta uunista saattaa tulla valmistuksesta jääneitä voimakkaita tuoksuja: tämä on täysin normaalia. Suosittelemme tämän vuoksi, että lämmität uunin tyhjänä ennen ruoan valmistamista mahdollisten tuoksujen poistamiseksi. Poista mahdollinen suojapahvi tai kalvo uunista ja poista myös kaikki sen sisällä olevat varusteet.

Lämmitä uunia 250 °C:seen noin tunnin ajan. Tänä aikana uunin tulee olla tyhjä.

Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

## TOIMINNOT & PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

-  **PERINTEINEN**  
Kaikenlaisten ruokien kypsentyminen yhdellä tasolla.
-  **PERINTEINENLEIVONTA**  
Korkeintaan kahdella tasolla kypsentyminen samanaikaisesti. Vinkkinä kerrotaan, että leivinpeltien paikkoja on hyvä vaihtaa kypsennyksen puolivälissä.
-  **GRILLI**  
Pihvien, kebablihan ja makkaroitten tai kasvisgratiinien grillaukseen tai leivän paahtamiseen. Lihaa grillattaessa suosittelemme käyttämään leivinpeltiä valuvien nesteiden keräämiseksi: aseta pelti mille tahansa ritilän alla olevalle tasolle ja lisää 500 ml juomakelpoista vettä.
-  **GRATIINI**  
Suurten lihanpalojen paahtamiseen (jalat, paahtopaisti, kana). Suosittelemme käyttämään leivinpeltiä valuvien nesteiden keräämiseksi: aseta pelti mille tahansa ritilän alla olevalle tasolle ja lisää 500 ml juomakelpoista vettä.
-  **ALALÄMPÖ**  
Käytä tätä toimintoa ruokien pohjan ruskistamiseen. Ruoka on suositeltavaa asettaa kannatintasolle 1 tai 2. Tätä toimintoa voidaan käyttää myös hitaaseen kypsyttämiseen esimerkiksi vihanneksille ja lihapadoille; käytä tässä tapauksessa kannatintasoa 3. Uunia ei tarvitse esilämmittää.

### 1. VALITSE JOKIN TOIMINTO

Haluamasi toiminto valitaan kääntämällä *valintanuppi* kyseisen toiminnon symbolin kohdalle: näyttöön tulee valo ja kuuluu äänimerkki.

### 2. AKTIVOI TOIMINTO

Valitsemasi toiminto käynnistetään kääntämällä *lämpötilan valitsin* halutun lämpötilan kohdalle.



Toiminto voidaan keskeyttää milloin tahansa sammuttamalla uuni, kääntäen *valintanupin* ja *lämpötilan valitsimen* asentoon **0** ja **●**.

Huomaa: Kypsennyksen aikana voit vaihtaa toiminnon kääntämällä *valintanuppi* tai säätää lämpötilaa kääntämällä *lämpötilan valitsinta*. Toiminto ei käynnisty, jos lämpötilan valitsin on kohdassa 0 °C. Voit asettaa kypsennysajan, kypsennyksen päättymisajan (vain, jos olet asettanut kypsennysajan) sekä ajastimen.

### **TURN & GO**

“Turn & Go” -toiminto käynnistetään valitsemalla se kääntäen *valintanuppi* kyseisen kuvakkeen päälle, pitäen *lämpötilan valitsimen* **●**/**●** -kuvakkeen kohdalla. Kypsennys lopetetaan kääntämällä *valintanuppi* kohtaan “0”.


Huomaa: Voit asettaa kypsennyksen päättymisajan ja ajastimen. Saat parhaat kypsennystulokset “Turn & Go”-toiminnosta noudattamalla kullekin ruokatyyppille seuraavassa taulukossa suositeltuja painoja.

Ruoka	Resepti	Paino (kg)
Liha	Vasikanpaisti, raaka paahtopaisti	0,6 - 0,7
	Broileri / Lampaanviulu paloina	1,0 - 1,2
Kala	Lohifile / Paistettu (kokonainen) kala	0,9 - 1,0
	Foliossa paistettu kala	0,8 - 1,0
Vihannekset	Täytetyt vihannekset	1,8 - 2,5
	Kasvispiiras	1,5 - 2,5
Suolaiset piiraat	Kinkkujuustopiiras / Vihanneslaatikko	1,0 - 1,5
Pasta	Lasagne / Pasta- tai riisitimbaali	1,5 - 2,0

### **FREASY COOK**

Kaikki lämpövastukset ja puhallin käynnistyvät taaten lämmön kunnollisen ja tasaisen jakautumisen uunissa. Esikuumentaminen ei ole tarpeen tässä kypsennystavassa. Tämä kypsennystapa on erityisesti suositeltu valmisruokien nopeaan kypsentyttämiseen (pakastetut ruoat tai puolivalmisteet). Parhaat tulokset saadaan käyttämällä vain yhtä kypsennystasoa.

### **ECO-PERINTEINEN LEIVONTA**



Kypsentää tavallisia tai täytettyjä paisteja yhdellä tasolla. Ruoka ei kuiva liikaa hellän ja jaksollisen ilmankierron ansiosta. Tämän säästötoiminnon aikana valo pysyy sammuneena kypsennyksen ajan, mutta se voidaan laittaa uudelleen päälle painamalla .

### **TURN & GO**


Tämä toiminto valitsee automaattisesti monille erilaisille liha-, kala-, pasta- ja vihannesruoille sekä makeille ruoille sopivimman lämpötilan ja ajan. Aktivoi toiminto, kun uuni on kylmä.

Leivonnaiset	Hiivalla kohotettu kakku / Luumukakku	0,9 - 1,2
	Uniomenat	1,0 - 1,5
Leipä	Leipä, limppu	0,5 - 0,6
	Patonki	0,5 - 0,8

### 3. ESIKUUMENNUS JA JÄLKILÄMPÖ

Kun toiminto käynnistyy, kuuluu äänimerkki ja näytöllä vilkkuva kuvake  ilmoittaa, että esikuumentusvaihe on käynnistynyt. Tämän vaiheen lopussa kuuluu äänimerkki ja vilkkumaton kuvake  näytöllä ilmoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan: nyt voit laittaa ruoan uuniin ja aloittaa kypsennyksen.

Huomaa: Ruoan laittaminen uuniin ennen esilämmitystä saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen.

Kypsennyksen jälkeen ja kun toiminto on kytketty pois, kuvake  saattaa jäädä näkyviin näytölle senkin jälkeen kun jäähdytyspuhallin on sammunut; sen tarkoituksena on ilmoittaa, että osastossa on jälkilämpöä.

Huomaa: Kuvakkeen sammumisaika vaihtelee, sillä se riippuu eri tekijöistä, kuten esimerkiksi ympäristön lämpötilasta ja käytetystä toiminnosta. Joka tapauksessa tuotteen katsotaan olevan pois päältä kun *valintanupin* osoitin on kohdassa “0”.


### 4. KYSPENNYKSEN OHJELMOINTI

Ennen kypsennyksen ohjelmoinnin aloittamista on valittava toiminto.



#### KESTO

Pidä painettuna  kunnes  -kuvake ja “00:00” alkavat vilkkua näytöllä.





Aseta haluamasi kypsennysaika käyttämällä **+** tai **-** ja vahvista sitten painamalla .


Käynnistä toiminto kääntämällä *lämpötilan valitsin* haluamasi lämpötilan kohdalle: kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päättynyt.

Huomautuksia: Asetettu kypsennysaika peruutetaan painamalla  kunnes  -kuvake alkaa vilkkua näytöllä, minkä jälkeen kypsennysaika asetetaan arvoon “00:00” käyttäen **-** -painiketta. Tämä kypsennysaika sisältää esikuumentusvaiheen.

## KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAJAN / VIIVÄSTETYN KÄYNNISTYKSEN OHJELMOIMINEN

Kun kypsennysaika on asetettu, toiminnon käynnistymistä voidaan viivyttää ohjelmoimalla sen päättymisaika: paina  kunnes  kuvake ja nykyinen kellonaika alkavat vilkkua näytöllä.



Valitse haluamasi kypsennyksen päättymisaika **+**- tai **-**-painikkeella ja vahvista sitten painamalla .

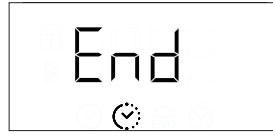
Käynnistä toiminto kääntämällä *lämpötilan valitsin* haluamasi lämpötilan kohdalle: toiminto jää taukotilaan kunnes se käynnistyy automaattisesti kypsennyksen asetetun päättymisaajan perusteella lasketun odotusajan kuluttua.

Huomautuksia: Asetus peruutetaan sammuttamalla uuni kääntämällä *valintanuppi* asentoon **O**.

Huomautuksia: Toiminnon alkamisviive ei ole käytettävissä grilli- ja turbogrillitoiminnoissa.

## KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN



Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että toiminto on päättynyt.




Valitse jokin toinen toiminto kääntämällä *valintanuppi* tai sammuta uuni asettamalla se asentoon **O**.

Huomaa: Jos ajastin on päällä, näytössä näkyy "END" vuorotellen jäljelläolevan ajan kanssa.

## 5. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Tämä vaihtoehto ei keskeytä tai ohjelmoi kypsennystä, mutta sen ansiosta voit käyttää näyttöä ajastimena, joko jonkin toiminnon ollessa päällä tai uunin ollessa sammuneena. Pidä painettuna  kunnes -kuvake ja "00:00" alkavat vilkkua näytöllä.

















Aseta haluamasi aika **+**- tai **-**-painikkeella ja vahvista painamalla .

Äänimerkki ilmoittaa, kun ajastin on lopettanut asetetun ajan käänteisen laskennan.

Huomautuksia: Ajastin peruutetaan pitämällä painettuna  kunnes  kuvake alkaa vilkkua, aseta sitten aika takaisin arvoon "00:00" **-**-painikkeella.

## KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN)	TASO JA VARUSTEET
Kohoavat kakut		Kyllä	170	30 - 50	2
		Kyllä	160	30 - 50	2
		Kyllä	160	40 - 60***	4 1
Pikkuleivät/tortut		Kyllä	160	25 - 35	3
		Kyllä	160	25 - 35	3
		Kyllä	150	20 - 35***	4 2
Pizza/Focaccia		Kyllä	190 - 250	15 - 50	1/2
		Kyllä	190 - 250	20 - 50***	4 2
Lasagne / Uunipasta / cannelloni / paahdovanukkaat		Kyllä	190 - 200	45 - 65	2
Lammas/vasikka/nauta/porsas 1 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 110	3
Broileri/kani/ankka 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	2
Uunissa / foliossa paistettu kala 0,5 kg (filee, kokonainen)		Kyllä	170 - 190	30 - 45	2
Paahdettu leipä		5'	250	2 - 6	5
Uunissa paistetut perunat		Kyllä	200 - 210	35 - 55 **	3

\*\* Käännä ruokaa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3 (jos tarpeen).

\*\*\* Vaihda tasoja kypsennyksen puolivälissä.

Taso ilmoitetaan kypsennystilan seinässä.

Ilmoitettuun aikaan ei sisälly esikuumennusvaihetta: suosittelemme laittamaan ruoan uuniin ja asettamaan kypsennysajan vasta kun tarvittava lämpötila on saavutettu.

▼ Lataa käyttö- ja huolto-opas kokonaisuudessaan sivustolta [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) ja saat testattujen reseptien taulukon; se on koottu standardin IEC 60350-1 vaatimusten mukaisesti sertifiointiviranomaisille.

VARUSTEET	 Ritilä	 Leivinnastia tai kakkuvuoka ritilällä	 Leivinpelti / Uunipannu tai leivinnastia ritilän päällä	 Uunipannu/uunivuoka	 Uunipannu / leivinpelti ja 200 ml vettä
-----------	--	---	---	---	---

## PUHDISTUS JA HUOLTO

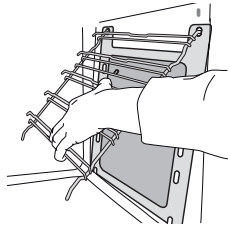
**Varmista, että uuni on jäähtynyt, ennen kuin aloitat huolto- tai puhdistustoimenpiteet. Älä käytä höyrypuhdistimia.**

**Älä käytä teräsvillaa, hankaussieniä tai hankausaineita/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne saattavat vaurioittaa laitteen pintaa. Käytä**

**suojakäsineitä. Uuni on kytkettävä irti sähköverkosta ennen minkään tyyppisten huoltotöiden aloittamista.**

### KATALYTTISET PANEELIT

Tämä uuni on saatettu varustaa erityisellä katalyyttisellä vuorauksella, joka erityisen itsepuhdistuvan pinnoituksensa ansiosta helpottaa kypsennystilan puhdistamista; pinnoitteen huokoisuus imee rasvaa ja likaa.



Paneelit on asennettu hyllykköohjainten varaan: Kun hyllykköohjaimia siirretään ja asetetaan takaisin paikalleen, on varmistettava, että yläosan koukut tulevat niille tarkoitettuihin aukkoihin paneeleissa.

Katalyyttisten paneelien itsepuhdistusominaisuudet toimivat parhaiten, kun uuni lämmitetään 200 °C:een noin tunniksi. Tänä aikana uunin tulee olla tyhjä. Anna uunin sitten jäähtyä ennen kuin pyyhit ruoantähteet naarmuttamattomalla sienellä.

Huomaa: Syövyttävien tai hankaavien puhdistusaineiden, karkeiden harjojen, kattilasienien tai uuninpuhdistussuihkeiden käyttäminen saattaa vahingoittaa katalyyttistä pintaa ja heikentää itsepuhdistusominaisuuksia. Ota yhteyttä huoltopalveluun, jos tarvitset vaihtopaneeleja.

## VIANETSINTÄ

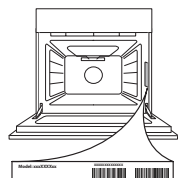
Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Uuni ei toimi.	Sähkökatkos. Kytkeytynyt irti verkkovirrasta.	Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. Kytke uuni pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkista, onko vika poistunut.
Näytölle ilmestyy "F"-kirjain ja numero.	Ohjelmistossa on ongelma.	Ota yhteyttä lähimpään huoltopalveluliikkeeseen ja ilmoita "F"-kirjaimen jäljessä oleva kirjain tai numero.

▼ Lataa käyttö- ja huolto-opas kokonaisuudessaan sivustolta [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) saadaksesi lisätietoja tuotteestasi



**Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:**

- Verkkosivustolta [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)
- QR-koodin käyttö
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjastasi). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.

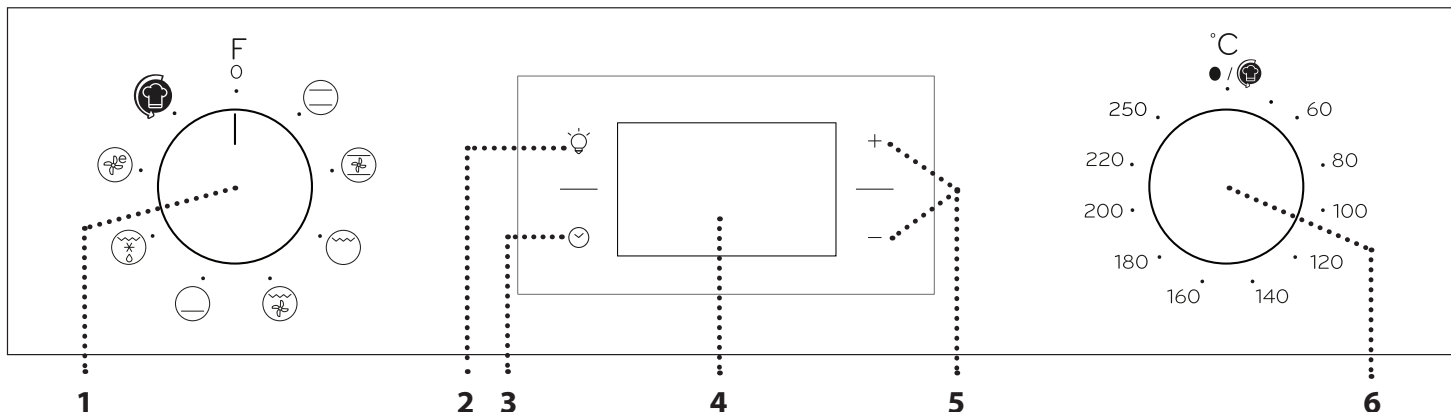


**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ INDESIT**

Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



**Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.**

**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ****1. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ**

Για την ενεργοποίηση του φούρνου επιλέγοντας μια λειτουργία. Περιστρέψτε στη θέση 0 για απενεργοποίηση του φούρνου.

**2. ΦΩΣ**

Με το φούρνο αναμμένο, πιάστε και ανάψτε ή σβήστε το φως στο θάλαμο του φούρνου.

**3. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ**

Για πρόσβασης στις ρυθμίσεις χρόνου ψησίματος, καθυστέρηση έναρξης και χρονοδιακόπτη. Για εμφάνιση της ώρας όταν ο φούρνος είναι σβηστός.

**4. ΟΘΟΝΗ****5. ΚΟΥΜΠΙΑ ΡΥΘΜΙΣΗΣ**

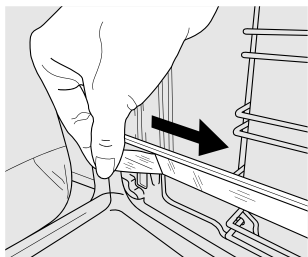
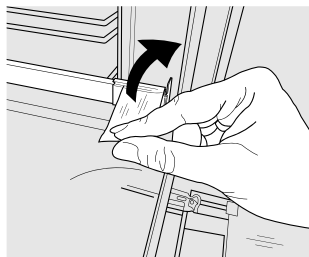
Για αλλαγή των ρυθμίσεων ψησίματος

**6. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ**

Περιστρέψτε τον για να επιλέξετε τη θερμοκρασία που επιθυμείτε όταν ενεργοποιείτε τις μη αυτόματες λειτουργίες. Για τη λειτουργία "Turn & Go" συνεχίστε στο ●/⊙.

**ΣΥΡΟΜΕΝΑ ΑΥΛΑΚΙΑ ΟΛΙΣΘΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΔΗΓΟΙ ΡΑΦΙΩΝ**

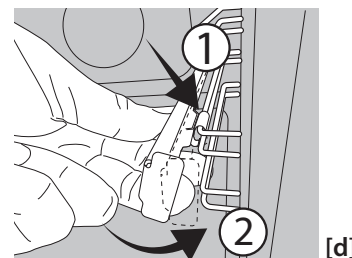
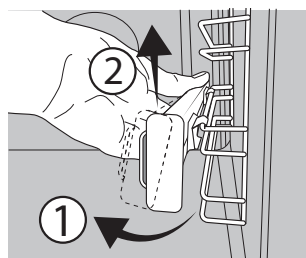
Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο, αφαιρέστε την προστατευτική ταινία [a] και στη συνέχεια αφαιρέστε το προστατευτικό φύλλο [b] από τα αυλάκια ολίσθησης.

**ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΑΥΛΑΚΙΩΝ ΟΛΙΣΘΗΣΗΣ [c]**

Τραβήξτε το κάτω μέρος του αυλακιού ολίσθησης για να αποσυνδέσετε τα κάτω άγκιστρα (1) και τραβήξτε τα αυλάκια ολίσθησης προς τα πάνω, αφαιρώντας τα από τα άνω άγκιστρα (2).

**ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΑΥΛΑΚΙΩΝ ΟΛΙΣΘΗΣΗΣ [d]**

Αγκιστρώστε τα άνω άγκιστρα στους οδηγούς ραφιών (1) και στη συνέχεια πιάστε το κάτω μέρος των αυλακίων ολίσθησης κόντρα στους οδηγούς ραφιών, έως ότου ακουστεί το κλικ από τα κάτω άγκιστρα (2).

**ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ**

1. Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών, πιάστε σταθερά το εξωτερικό τμήμα του οδηγού και τραβήξτε το προς το μέρος σας για να αφαιρέσετε το στήριγμα και τους δύο εσωτερικούς πείρους από την υποδοχή.  
2. Για να επανατοποθετήσετε τους οδηγούς ραφιών, τοποθετήστε τους κοντά στην κοιλότητα και αρχικά εισαγάγετε τους δύο πείρους στις υποδοχές τους. Στη συνέχεια, τοποθετήστε το εξωτερικό μέρος κοντά στην υποδοχή, τοποθετήστε το στήριγμα και πιάστε σταθερά προς το τοίχωμα της κοιλότητας για να βεβαιωθείτε ότι ο οδηγός του ραφιού είναι σταθεροποιημένος καλά.

**ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ****1. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ**

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε τη γλώσσα και την ώρα όταν ανάψτε τη συσκευή για πρώτη φορά: Πατήστε το ☹️ έως ότου το εικονίδιο ☺️ και τα δύο ψηφία της ώρας αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το + ή - για να ρυθμίσετε την ώρα και πιάστε το ☺️ για επιβεβαίωση. Τα δύο ψηφία των λεπτών θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Χρησιμοποιήστε το + ή - για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πιάστε το ☺️ για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Όταν το εικονίδιο ☺️ αναβοσβήνει, για παράδειγμα έπειτα από μεγάλες διακοπές ρεύματος, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε ξανά την ώρα.

**2. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ**






Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής: Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές.





Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα.

Ζεστάνετε το φούρνο στους 250 °C για περίπου μία ώρα. Ο φούρνος κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας πρέπει να είναι άδειος. Σημείωση: Συνιστάται να αερίσετε το χώρο μετά τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά.



## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΚΑΙ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

-  **ΨΗΣΙΜΟ ΠΑΝΩ ΚΑΤΩ**  
Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.
-  **ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ**  
Για ψήσιμο σε δύο ράφια το πολύ ταυτόχρονα. Μια καλή ιδέα είναι να αλλάξετε τη θέση των ταψιών ψησίματος στη μέση του ψησίματος.
-  **ΓΚΡΙΑ**  
Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Όταν ψήνετε κρέας στο grill, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το ταψί ψησίματος για τη συλλογή των χυμών ψησίματος. Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.
-  **GRATIN**  
Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπιφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το ταψί ψησίματος για τη συλλογή των χυμών ψησίματος. Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.
-  **ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ**  
Χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για ροδοκοκκίνισμα της κάτω πλευράς του φαγητού. Συνιστάται να τοποθετήσετε το φαγητό στο 1ο/2ο επίπεδο. Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για αργό μαγείρεμα, όπως για λαχανικά και στιφάδο. Στην περίπτωση αυτή, χρησιμοποιήστε το 3ο επίπεδο. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.

-  **FREASY COOK**  
Όλες οι αντιστάσεις και ο ανεμιστήρας ενεργοποιούνται, εξασφαλίζοντας την κατανομή της θερμότητας σταθερά και ομοιόμορφα σε όλο το φούρνο. Η προθέρμανση δεν είναι απαραίτητη για το συγκεκριμένο τρόπο ψησίματος. Αυτή τη λειτουργία συνιστάται ειδικότερα για το γρήγορο ψήσιμο προσυσκευασμένων τροφίμων (κατεψυγμένων ή προμαγειρεμένων). Τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται αν χρησιμοποιήσετε μόνο μία σχάρα.
-  **ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ**  
Για το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλέτων κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Το στέγνωμα του φαγητού αποτρέπεται με διακεκομμένη, απαλή κυκλοφορία αέρα. Όταν χρησιμοποιείται αυτή η λειτουργία ECO, το φως παραμένει σβηστό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος αλλά μπορείτε να το ανάψετε ξανά πιέζοντας το .
-  **TURN & GO**  
Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και το χρόνο για το ψήσιμο πολλών συνταγών που περιλαμβάνουν κρέας, ψάρι, ζυμαρικά, γλυκά και λαχανικά. Ενεργοποιεί τη λειτουργία όταν ο φούρνος είναι κρύος.



### 1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Για να επιλέξετε μια λειτουργία, περιστρέψτε το *κουμπί επιλογής* στο σύμβολο για τη λειτουργία που απαιτείται: η οθόνη θα ανάψει και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.

### 2. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ



Για να ξεκινήσετε τη λειτουργία που επιλέξατε, γυρίστε τον *επιλογέα θερμοστάτη* για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία που επιθυμείτε.



Για να διακόψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή, σβήστε το φούρνο, περιστρέψτε το *κουμπί επιλογής* και τον *επιλογέα θερμοστάτη* στο  και .

Σημείωση: Κατά τη διάρκεια ψησίματος μπορείτε να αλλάξετε τη λειτουργία περιστρέφοντας το *κουμπί επιλογής* ή να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία περιστρέφοντας τον *επιλογέα θερμοστάτη*. Η λειτουργία θα ξεκινήσει μόνο αν ο *επιλογέας θερμοστάτη* βρίσκεται σε 0 °C. Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος, το χρόνο τέλους ψησίματος (μόνο εάν ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος) και το χρονοδιακόπτη.

### **TURN & GO**



Για να εκκινήσετε τη λειτουργία "Turn & Go", επιλέξτε την περιστρέφοντας το *κουμπί επιλογής* στο αντίστοιχο εικονίδιο, διατηρώντας το *κουμπί θερμοστάτη* στο εικονίδιο  / . Για να τερματιστεί το ψήσιμο, περιστρέψτε το *κουμπί επιλογής* στο εικονίδιο "0".

Σημείωση: Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο τέλους ψησίματος και το χρονοδιακόπτη. Για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα στο ψήσιμο με τη λειτουργία "Turn & Go", τηρήστε το προτεινόμενο βάρος για κάθε είδους φαγητό στον παρακάτω πίνακα.


Φαγητό	Συνταγή	Βάρος (κιλά)
Κρέας	Ψητό μοσχάρι, ροσμπίφ	0,6 - 0,7
	Κοτόπουλο / Μπούτι αρνιού σε κομμάτια	1,0 - 1,2
Ψάρια	Σολωμός φιλέτο / Ψάρι ψητό (ολόκληρο)	0,9 - 1,0
	Ψάρι σε λαδόκολλα	0,8 - 1,0
Λαχανικά	Γεμιστά λαχανικά	1,8 - 2,5
	Πίτα λαχανικών	1,5 - 2,5

Αλλυρά κέικ	Κις λορέν / Φλαν	1,0 - 1,5
Ζυμαρικά	Λαζάνια / Timbale με ζυμαρικά ή ρύζι	1,5 - 2,0
Ζύμη	Κέικ με μαγιά / Κέικ δαμάσκηνα	0,9 - 1,2
	Ψητά μήλα	1,0 - 1,5
Ψωμί	Φρατζόλα	0,5 - 0,6
	Μπαγκέτες	0,5 - 0,8

### 3. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ ΚΑΙ ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ

Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, ένα ηχητικό σήμα και ένα εικονίδιο που αναβοσβήνει  στην οθόνη υποδεικνύουν ότι η φάση προθέρμανσης ενεργοποιήθηκε. Στο τέλος αυτής της φάσης, ένα ηχητικό σήμα και μια σταθερή εικόνα  στην οθόνη θα υποδεικνύουν ότι ο φούρνος έφτασε στη θερμοκρασία του. Στο σημείο αυτό, τοποθετήστε το φαγητό μέσα και προχωρήστε στο μαγείρεμα.

Σημείωση: Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό μαγείρεμα.

Μετά το ψήσιμο και με τη λειτουργία απενεργοποιημένη, το εικονίδιο  μπορεί να παραμείνει ορατό στην οθόνη ακόμα και μετά την απενεργοποίηση του ανεμιστήρα ψύξης για να υποδείξει ότι υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα στο θάλαμο.

Σημείωση: Ο χρόνος μετά τον οποίο το εικονίδιο απενεργοποιείται ποικίλλει επειδή εξαρτάται από μια σειρά παραγόντων όπως η θερμοκρασία περιβάλλοντος και η λειτουργία που χρησιμοποιείται. Σε κάθε περίπτωση, το προϊόν θα πρέπει να θεωρείται ότι είναι απενεργοποιημένο όταν ο δείκτης στον διακόπτη επιλογής βρίσκεται στο "0".




### 4. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Θα χρειαστεί να επιλέξετε μια λειτουργία πριν ξεκινήσετε τον προγραμματισμό ψησίματος.

#### ΔΙΑΡΚΕΙΑ

Συνεχίστε να πιέζετε το  έως ότου το εικονίδιο  και το "00:00" αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το  ή το  για να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος και πατήστε το  για επιβεβαίωση.

Ενεργοποιήστε τη λειτουργία στρέφοντας τον *επιλογή θερμοστάτη* στην επιθυμητή θερμοκρασία: Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε.

Σημειώσεις: για να ακυρώσετε το χρόνο ψησίματος που επιλέξατε, συνεχίστε να πιέζετε το έως ότου το εικονίδιο αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη, στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το για να επαναφέρετε το χρόνο στο "00:00". Ο χρόνος ψησίματος περιλαμβάνει μια φάση προθέρμανσης.

#### ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ ΤΕΛΟΥΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ/ΕΝΑΡΞΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ

Μετά τη ρύθμιση του χρόνου ψησίματος, η έναρξη της λειτουργίας μπορεί να καθυστερήσει προγραμματίζοντας τον χρόνο τέλους: Πιέστε το έως ότου το εικονίδιο και η τρέχουσα ώρα αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το ή το για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να τελειώσει το μαγείρεμα και πιέστε το για επιβεβαίωση.

Ενεργοποιήστε τη λειτουργία στρέφοντας τον *επιλογή θερμοστάτη* στην επιθυμητή θερμοκρασία: Η λειτουργία θα παραμείνει σε αναμονή έως ότου ξεκινήσει αυτόματα μετά από το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε προκειμένου να τερματιστεί το μαγείρεμα στο χρόνο που επιλέξατε.

Σημειώσεις: Για να ακυρώσετε τη ρύθμιση, σβήστε το φούρνο περιστρέφοντας το *κουμπι επιλογής* στη θέση .

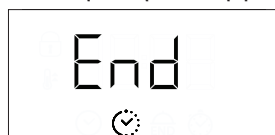
Σημειώσεις: Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης δεν είναι διαθέσιμη για τις λειτουργίες Grill και Turbo Grill.

#### ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κέικ που φουσκώνουν		Ναι	170	30 - 50	2
		Ναι	160	30 - 50	2
		Ναι	160	40 - 60***	4  1
Μπισκότα/τάρτες		Ναι	160	25 - 35	3
		Ναι	160	25 - 35	3
		Ναι	150	20 - 35***	4  2
Πίτσα/Φοκάτσια		Ναι	190 - 250	15 - 50	1/2
		Ναι	190 - 250	20 - 50***	4  2
Λαζάνια / ζυμαρικά φούρνου / Κανελόνια / Φλαν		Ναι	190 - 200	45 - 65	2
Αρνί/Μοσχάρι/Βοδινό/Χοιρινό 1 κιλό		Ναι	190 - 200	80 - 110	3
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg		Ναι	200 - 230	50 - 100	2
Ψάρι στο φούρνο/σε λαδόκολλα 0,5 kg (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	170 - 190	30 - 45	2
Ψημένο ψωμί		5'	250	2 - 6	5
Ψητές πατάτες		Ναι	200 - 210	35 - 55 **	3

#### ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι η λειτουργία ολοκληρώθηκε.



Περιστρέψτε το *κουμπι επιλογής* για να επιλέξετε μια διαφορετική λειτουργία ή στη θέση "0" για να σβήσετε το φούρνο.

Σημείωση: Αν ο χρονοδιακόπτης είναι ενεργός, στην οθόνη εμφανίζεται το "END" εναλλασσόμενο με τον απομένοντα χρόνο.

#### 5. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Αυτή η επιλογή δεν διακόπτει ή προγραμματίζει το ψήσιμο αλλά επιτρέπει τη χρήση της οθόνης ως χρονομετρητή, είτε όταν η λειτουργία είναι ενεργή είτε όταν ο φούρνος είναι σβηστός. Συνεχίστε να πιέζετε το έως ότου το εικονίδιο και το "00:00" αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το ή το για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη ώρα και πατήστε το για επιβεβαίωση.

Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα μόλις ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

Σημειώσεις: Για να ακυρώσετε το χρονοδιακόπτη, συνεχίστε να πιέζεται το έως ότου το εικονίδιο αρχίσει να αναβοσβήνει, στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το για να επαναφέρετε το χρόνο στο "00:00".

\*\* Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος (αν είναι απαραίτητο).

\*\*\* Αλλάξτε σχάρες στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος.

Το επίπεδο υποδεικνύεται στο τοίχωμα του θαλάμου ψησίματος.

Ο υποδεικνυόμενος χρόνος δεν περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης: συνιστάται να τοποθετείτε το φαγητό στο

φούρνο και να ρυθμίζετε το χρόνο ψησίματος μόνο αφού ο φούρνος φτάσει στην απαιτούμενη θερμοκρασία.

▼ Κατεβάστε τον πλήρη "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) για τον πίνακα δοκιμασμένων συνταγών, που καταρτίζεται για τις αρχές πιστοποίησης σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ	 Σχάρα	 Ταψί ψησίματος ή ταψί για κέικ πάνω στη σχάρα	 Ταψί ψησίματος /Λιποσυλλέκτης ή ταψί ψησίματος στη σχάρα	 Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	 Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος με 200 ml νερό
----------	--	--	---	---	--

## ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

**Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν προχωρήσετε σε συντήρηση ή καθαρισμό.**

**Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.**

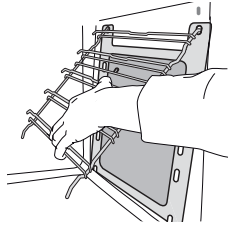
**Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματάκια ή λειαντικά/διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής. Φοράτε**

**προστατευτικά γάντια.**

**Η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.**

### ΚΑΤΑΛΥΤΙΚΑ ΠΑΝΕΛ

Ο φούρνος εξοπλίζεται με ειδική καταλυτική επένδυση που διευκολύνει τον καθαρισμό του θαλάμου μαγειρέματος χάρη στην ειδική αυτοκαθαριζόμενη



επίστρωση, η οποία είναι εξαιρετικά πορώδης και είναι σε θέση να απορροφήσει τα λίπη και τη βρωμιά. Αυτά τα καπάκια εφαρμόζονται στους οδηγούς ραφιών:

Όταν επανατοποθετείτε και επαναπροσαρμόζετε τους οδηγούς ραφιών, να βεβαιώνετε ότι οι γάντζοι στην κορυφή είναι τοποθετημένοι στις κατάλληλες οπές στα καπάκια.

Για την καλύτερη χρήση των ιδιοτήτων αυτοκαθαρισμού των καπακιών, σας προτείνουμε να ζεστάνετε το φούρνο στους 200 °C για περίπου μία ώρα. Ο φούρνος κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας πρέπει να είναι άδειος. Στη συνέχεια αφήστε το φούρνο να κρυώσει πριν καθαρίσετε τα υπολείμματα τροφών με ένα μη διαβρωτικό σφουγγαράκι.

Σημείωση: Η χρήση διαβρωτικών ή αποξεστικών ουσιών, χοντρές βούρτσες, ξύστρες για πουρί ή σπρέι φούρνου που μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην καταλυτική επιφάνεια και να καταστρέψουν τις ιδιότητες αυτόματου καθαρισμού της. Αν απαιτείται αντικατάσταση των καπακιών, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών.

## ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

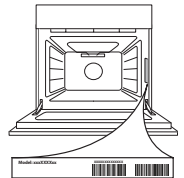
Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό.	Πρόβλημα λογισμικού.	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε το γράμμα ή τον αριθμό που ακολουθεί το γάμμα "F".

▼ Κατεβάστε τον πλήρη Οδηγό χρήσης και φροντίδας από την ιστοσελίδα [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το προϊόν



**Μπορείτε να βρείτε πολιτικές, τυπική τεκμηρίωση και πρόσθετες πληροφορίες προϊόντος:**

- Την ιστοσελίδα μας [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)
- Χρησιμοποιώντας τον κωδικό QR
- Εναλλακτικά, **μπορείτε να επικοινωνήσετε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών** (βλ. τηλεφωνικό αριθμό στο βιβλιαράκι εγγύησης). Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, αναφέρατε τους κωδικούς που αναγράφονται στην ετικέτα αναγνώρισης προϊόντος.

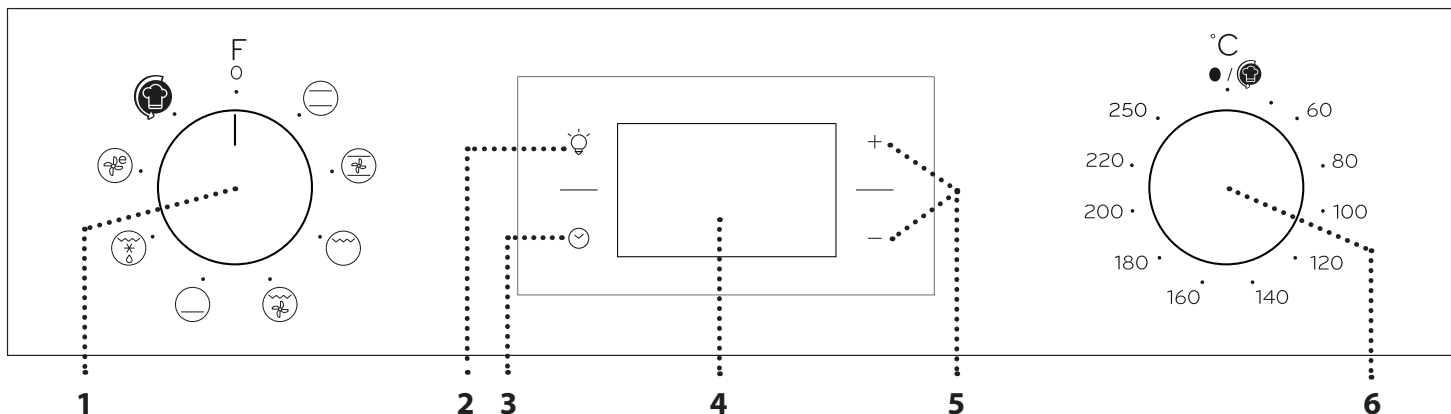


**KÖSZÖNJÜK, HOGY AZ INDESIT TERMÉKÉT VÁLASZTotta**

Ahhoz, hogy átfogóbb támogatásban részesüljön, kérjük, regisztrálja készülékét a [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register) oldalon!



**A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.**

**A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA****1. VÁLASZTÓGOMB**

Funkció kiválasztása és a sütő bekapcsolása.

A sütő kikapcsolásához forgassa O állásba.

**2. VILÁGÍTÁS**

Bekapcsolt sütőnél nyomja meg a sütőtér világításának be- vagy kikapcsolásához.

**3. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA**

A sütési idő, a késleltetett indítás és az időzítő beállítására szolgál.

Kikapcsolt sütőnél a pontos időt jelzi.

**4. KIJELZŐ****5. BEÁLLÍTÓGOMBOK**

A sütési idő beállításainak megváltoztatására szolgál

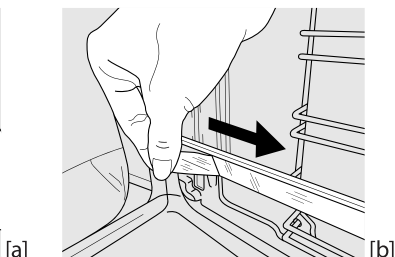
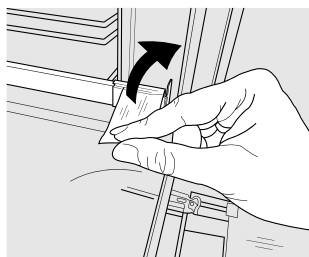
**6. HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÓ GOMB**

Manuális funkciók használatakor forgassa el a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.

A „Turn & Go” funkció használatához hagyja a gombot ●/☉ állásban.

**KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK ÉS POLCVEZETŐK**

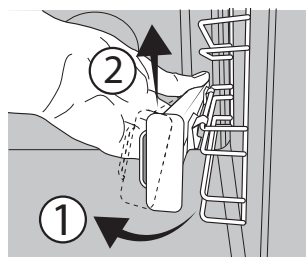
Mielőtt a sütőt használja, vegye ki a védőszalagot [a], majd a védőfóliát [b] a kihúzható sínekről.

**KIHÚZHATÓ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA [c]**

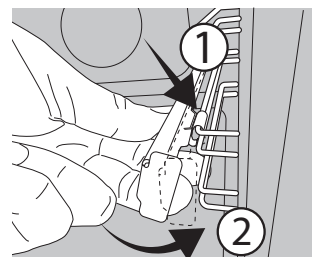
Húzza meg a kihúzható sínek alsó részét, hogy kioldhassa az alsó kampókat (1), majd húzza meg a kihúzható síneket felfelé, hogy távolíthassa őket a felső kampókból (2).

**KIHÚZHATÓ SÍNEK VISSZAHELYEZÉSE [d]**

Akassza rá a felső kampókat a kihúzható sínekre (1), majd nyomja a kihúzható sínek alsó részét a polcvezetékhez, majd az alsó kampók a helyükre nem kerülnek (2).



[c]



[d]

**A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE**

1. A vezetősínek eltávolításához fogja meg határozottan a vezetősín külső részét, majd húzza maga felé, hogy kiakassza a támasztót és a két belső rögzítőpecket az illesztékből.

2. A vezetősín visszahelyezéséhez illesse a sít a mélyedéshez, és először a két rögzítőpecket pattintsa a helyükre. Ezután illesse a sín külső részét az illesztékéhez, tegye helyére a támasztót, majd határozottan tolja a sütőtér fala felé, hogy a vezetősín megfelelően rögzítve legyen.

**ELSŐ HASZNÁLAT****1. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA**

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a pontos időt: Nyomja meg és tartsa lenyomva az ☹ gombot, amíg az ☹ ikon és az órát jelző két számjegy villogni nem kezd a kijelzőn.



A + és — gombokkal állítsa be a kívánt órát, és nyomja meg a ☹ gombot a jóváhagyáshoz. A kijelzőn villogni kezd a percek jelző két számjegy. A + vagy a — gombbal állítsa be a kívánt percet, és nyomja

meg a ☹ gombot a jóváhagyáshoz.

Ne feledje: Ha az ☹ ikon villog (pl. hosszabb áramkimaradás után), újra be kell állítani az időt.

**2. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE**

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagokat bocsáthat ki: ez teljesen normális. Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében.






Távolítson el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítson el minden tartozékot a belsejéből.

Működtesse a sütőt 250 °C-on kb. egy órán át. Ezalatt a sütő legyen üres.

Ne feledje: A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.



## MINDENNAPI HASZNÁLAT / FUNKCIÓK

-  **ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS**  
Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.
-  **LÉGKEVERÉSES SÜTÉS**  
Egyszerre legfeljebb két szinten történő sütéshez. A sütés felénél ajánlott felcserélni a sütőtepsiket.
-  **GRILL**  
Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpíritás. Javasoljuk, hogy hús grillezésekor a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtéséhez használja a sütőtepsit: helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.
-  **GRATIN**  
Nagy egybesült húskok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Javasoljuk, hogy a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtéséhez használja a sütőtepsit: helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.
-  **ALSÓ MELEGÍTÉS**  
Ez a funkció az ételek felületének pirosra sütésére szolgál. Javasoljuk, hogy az ételt az 1./2. szintre helyezze. Ez a funkció használható lassú sütéshez, pl. zöldségek, raguk sütéséhez is; ez esetben használja a 3. szintet. A sütőt nem szükséges előmelegíteni.

### 1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

Funkció kiválasztásához forgassa a *választógombot* a kívánt funkciót jelző szimbólumra: a kijelző kigyullad, és hangjelzés hallatszik.

### 2. FUNKCIÓ BEKAPCSOLÁSA

A kiválasztott funkció indításához forgassa el a *hőmérséklet-szabályozó gombot*, és állítsa be a kívánt hőmérsékletet.



A funkciót bármikor megszakíthatja, ha kikapcsolja a sütőt, a *választógombot* a **O**, a *hőmérséklet-szabályozó gombot* pedig a **●** állásba forgatja.

Ne feledje: Sütés közben is módosítható a funkció a választógomb elforgatásával, illetve a hőmérséklet a hőmérséklet-szabályozó gomb elforgatásával.

A funkció nem kapcsol be, ha a hőmérséklet-szabályozó gomb 0 °C-ra van állítva. Beállítható a sütési idő, a sütési idő vége (csak akkor, ha beállítja a sütési időt) és az időzítő.

### **TURN & GO**

A „Turn & Go” funkció indításához állítsa a választógombot a megfelelő szimbólumra úgy, hogy a hőmérséklet-szabályozó gomb a **●**/**●** ikonon maradjon.

A sütés befejezéséhez forgassa a választógombot „**O**” állásba.


Ne feledje: Beállítható a sütési idő vége és az időzítő. A „Turn & Go” funkcióval elérhető legjobb sütési eredmény érdekében kövesse az alábbi táblázatban a különböző ételtípusokhoz megadott súlyokat.

Étel	Recept	Súly (kg)
Húskok	Borjúsült, marhasült angolosan	0,6-0,7
	Darabolt csirkehús/báránycomb	1,0-1,2
Hal	Lazacfilé/ (egészben) sült hal	0,9-1,0
	Sütőpapírban sült hal	0,8-1,0
Zöldségek	Töltött zöldség	1,8-2,5
	Zöldséges pite	1,5-2,5
Sós sütemények	Quiche lorraine/felfújt	1,0-1,5
Főtt tészta	Lasagne/sült tészta vagy rizs	1,5-2,0
Torták	Kelt tésztás sütemény/szilvatorta	0,9-1,2
	Sült alma	1,0-1,5

### **FREASY COOK**

Az összes fűtőelem és a ventilátor bekapcsol, így a hő egyenletesen oszlik el a sütőben. Ennél a sütési módnál nincs szükség előmelegítésre. Ez az üzemmód kifejezetten ajánlott előre csomagolt (fagyasztott vagy elősütött) ételek gyors sütéséhez. A legjobb megoldás akkor érhető el, ha egyetlen szinten süt.

### **ECO LÉGKEVERÉSES SÜTÉS**



Sültek és töltött sültek egyetlen szinten történő sütéséhez. A kíméletes, szakaszos hőlégbefúvás megakadályozza az étel túlzott mértékű kiszáradását. Az ECO funkció használatkor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt, de újra bekapcsolható a  gombbal.

### **TURN & GO**


Ezzel a funkcióval számos recepthez (hús-, hal-, tésztaételhez, desszertekhez, zöldségekhez) automatikusan beállítható az optimális hőmérséklet és sütési idő. A funkciót akkor kapcsolja be, ha a sütő kihűlt.

Kenyér	Kenyér, vekni	0,5-0,6
	Baguette	0,5-0,8

### 3. ELŐMELEGÍTÉS ÉS MARADÉK HŐ

A funkció indulása után hangjelzés és a kijelzőn látható  ikon villogása jelzi, hogy az előmelegítés szakasz bekapcsolt. A szakasz végén hangjelzés és a kijelzőn világító  ikon jelzi, hogy a sütő elérte a megadott hőmérsékletet: ekkor helyezze be az ételt, és kezdje el a sütést.

Ne feledje: Ha az ételt az előmelegítési fázis befejezése előtt teszi a sütőbe, a sütési eredmény elmaradhat a várttól.



Az ételkészítés után kikapcsolt funkcióval az  ikon továbbra is látható marad a kijelzőn akkor is, ha a hűtőventilátor kikapcsol, így jelzi, hogy a rekeszben maradék hő van.

Megjegyzés: Az az idő, amely után az ikon kikapcsol, eltérő lehet, mivel számos tényezőtől függ, mint például a környezeti hőmérséklet és a használt funkció. Mindenesetre a terméket akkor kell kikapcsolniak tekinteni, amikor a jelzés a választógombon a **0**-án áll.


### 4. PROGRAMOZOTT SÜTÉS

A programozott sütés indítása előtt ki kell választani egy funkciót.



#### IDŐTARTAM

Nyomja meg és tartsa lenyomva az  gombot, amíg az  ikon és a „00:00” érték villogni nem kezd a kijelzőn.





Állítsa be a kívánt sütési időt a **+** és **-** gombokkal, majd nyomja meg az  gombot a jóváhagyáshoz.

Kapcsolja be a funkciót: forgassa el a *hőmérséklet-szabályozó gombot* a kívánt hőmérsékletre: hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött.




Megjegyzés: A beállított sütési idő törléséhez nyomja meg és tartsa lenyomva az  gombot, amíg az  ikon villogni nem kezd a kijelzőn, majd a **-** gombbal törölje a sütési időt („00:00” érték). A sütési időbe beleszámít az előmelegítési szakasz.




## A SÜTÉSI IDŐ VÉGE / A KÉSLELTETÉS BEÁLLÍTÁSA

A sütési idő beállítását követően késleltethető a funkció bekapcsolása úgy, hogy megadjuk a befejezési időt: nyomja meg és tartsa lenyomva az  gombot, amíg a  ikon és az aktuális idő villogni nem kezd a kijelzőn.



Állítsa be a sütési idő végét a  és  gombokkal, és nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz.

Kapcsolja be a funkciót: forgassa el a *hőmérséklet-szabályozó gombot* a kívánt hőmérsékletre: A funkció szünetel, majd automatikusan bekapcsol, amikor letelik a sütés megadott befejezési időpontja alapján kiszámított időtartam.

Megjegyzés: A beállítás törléséhez kapcsolja ki a sütőt úgy, hogy a *választ gombot*  állásba forgatja.

Megjegyzés: A késleltetett indítás funkció nem elérhető a Grillezés és Turbo Grillezés funkciókhoz.

## A SÜTÉS VÉGE

Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a funkció befejeződött.





Forgassa el a *választógombot* egy másik funkció kiválasztásához vagy a sütő kikapcsolásához („O” állás).




Ne feledje: Ha az időzítő aktív, a kijelzőn felváltva látszik az „END” felirat és a hátralevő idő.

## 5. AZ IDŐZÍTŐ BEÁLLÍTÁSA




Ez a beállítás nem a sütés megszakítására vagy beprogramozására szolgál, hanem segítségével a kijelző időzítőként használható (aktív funkció vagy kikapcsolt sütő mellett).

Nyomja meg és tartsa lenyomva az  gombot, amíg az  ikon és a „00:00” érték villogni nem kezd a kijelzőn.


































Állítsa be az időt a  és  gombokkal, és nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz.

Amikor az időzítőn beállított időtartam letelik, hangjelzés lesz hallható.

Megjegyzés: Az időzítő kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva az  gombot, amíg az  ikon villogni nem kezd, majd a  gombbal törölje az időt („00:00” érték).

## SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Kelt tészták		Igen	170	30 - 50	2 
		Igen	160	30 - 50	2 
		Igen	160	40 - 60***	4  1 
Kekszek/aprósütemények		Igen	160	25-35	3 
		Igen	160	25-35	3 
		Igen	150	20 - 35***	4  2 
Pizza/Focaccia		Igen	190-250	15 - 50	1/2 
		Igen	190-250	20 - 50***	4  2 
Lasagne / Sült tésztaétel / cannelloni / flan		Igen	190 - 200	45 - 65	2 
Bárány/borjú/marha/sertés 1 kg		Igen	190 - 200	80 - 110	3 
Csirke/nyúl/kacsa 1 kg		Igen	200 - 230	50 - 100	2 
Sült/sütőpapírban készült hal 0,5 kg (filé, egész)		Igen	170 - 190	30 - 45	2 
Pirított kenyér		5'	250	2 - 6	5 
Sült burgonya		Igen	200-210	35 - 55 **	3 






\*\* Fordítsa meg az ételt a sütési idő kétharmadánál (ha szükséges).

\*\*\* A sütés felénél cserélje meg a szinteket.

A szint jelzése a sütőtér oldalán látható.

A jelzett időbe nem számít bele az előmelegítési szakasz: javasoljuk, hogy csak azt követően helyezze az ételt a sütőbe és állítsa be a sütési időt, hogy a sütő elérte a kívánt hőmérsékletet.

▼ Töltse le a Használati és kezelési útmutatót a [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) oldalról, ahol megtalálja a kipróbált receptek táblázatát, amelyet az engedélyező hatóságok számára állítottunk össze az IEC 60350-1 európai szabványnak megfelelően.

TARTOZÉKOK	 Sütőrács	 Sütőedény vagy sütőforma a sütőrácson	 Sütőtepsi/cseppfelfogó tálca vagy sütőforma a sütőrácson	 Cseppfelfogó tálca / Sütéményes tepsi	 Cseppfelfogó tálca / sütőtepsi 200 ml vízzel
------------	---	--	---	--	---

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

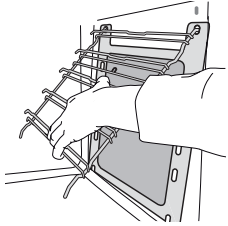
**Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka előtt győződjön meg arról, hogy a sütő teljesen kihűlt. Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.**

**Ne használjon fémből készült vagy egyéb súrolópárnát vagy maró/súroló hatású tisztítószeret, mert ezek károsíthatják a készülék felületeit.**

**Viseljen védőkesztyűt. A sütőt bármilyen karbantartási munka előtt le kell választani az elektromos hálózatról.**

### KATALITIKUS PANELEK

Ez a sütő olyan speciális katalitikus panelekkel is rendelkezhet, amelyek megkönnyítik a sütőréz tisztítását a speciális öntisztító bevonatnak köszönhetően. Ez a különösen porózus anyag felszívja a zsírt és az egyéb szennyeződésekkel. A panelek a vezetősínekhez illeszkednek: Amikor kiveszi, majd visszahelyezi a vezetősíneket, ügyeljen arra, hogy a felső kampók beakadjanak a panelek megfelelő mélyedéseibe.



Annak érdekében, hogy a katalitikus panelek öntisztító képessége maximálisan érvényesüljön, javasoljuk, hogy működtesse a sütőt kb. egy órán keresztül 200 °C-on. Ezalatt a sütő legyen üres. Ezután hagyja lehűlni a sütőt, majd távolítsa el az ételmaradékokat egy nem súroló szivaccsal.

Ne feledje: Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret, durva keféket, edénysúrolót vagy sütőtisztító spray-t, mivel ezek károsíthatják a katalitikus felületet és annak öntisztító képességét. Ha új paneleket van szüksége, forduljon vevőszolgálatunkhoz.

## HIBAELHÁRÍTÁS

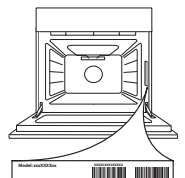
Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A sütő nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A kijelzőn az „F” betű és egy szám látszik.	Szoftverhiba.	Hívja a vevőszolgálatot, és diktálja be az „F” betű után látható betűt vagy számot.

▼ A termékkel kapcsolatos további információkért töltse le a teljes Használati és kezelési útmutatót a [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) weboldalról



**A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk az alábbi elérhetőségeken találhatóak:**

- a [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) honlapon
- a QR-kód segítségével
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.





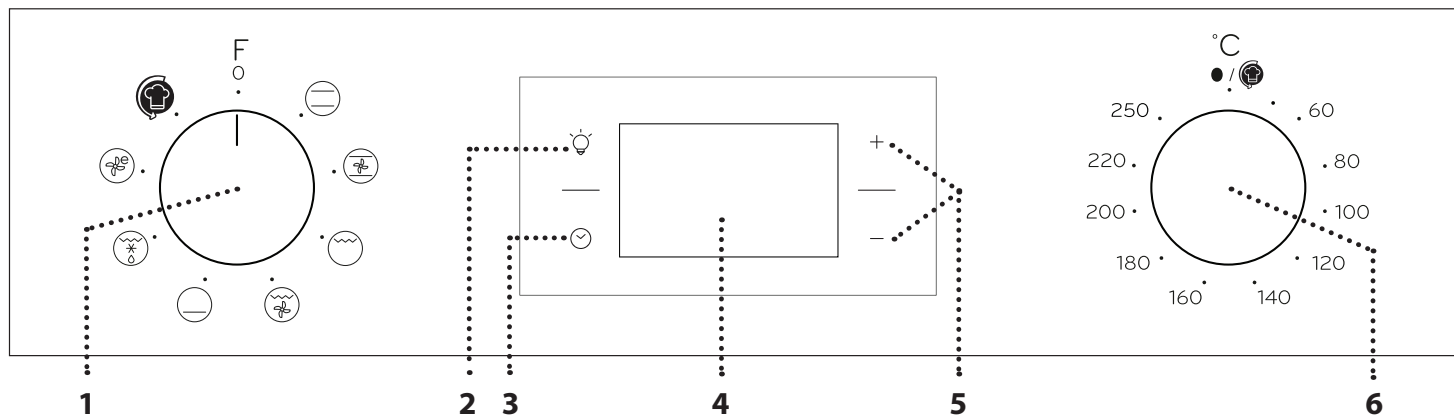
**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES INDESIT IZSTRĀDĀJUMU**

Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



**Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.**

**VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS**



**1. ATLASES SLĒDZIS**

Lai ieslēgtu cepeškrāsni, izvēloties funkciju. Pagrieziet stāvokli O, lai izslēgtu cepeškrāsni.

**2. APGAISMOJUMS**

Kad krāsns ir ieslēgta, nospiediet, lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns nodalījuma apgaismojumu.

**3. LAIKA IESTATĪŠANA**

Lai piekļūtu gatavošanas laika iestatījumiem, aizkavētajai palaišanai un taimerim. Lai parādītu laiku, kad krāsns ir izslēgta.

**4. DISPLEJS**

**5. PIELĀGOŠANAS POGAS**

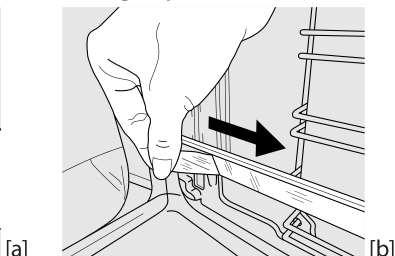
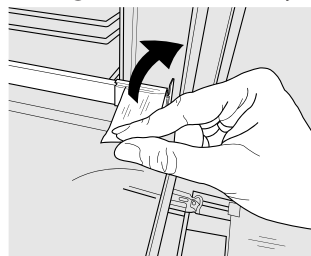
Lai mainītu gatavošanas laika iestatījumus

**6. TERMOSTATA SLĒDZIS**

Pagrieziet, lai atlasītu vēlamu temperatūru manuālajām funkcijām. Funkcijai „Turn & Go” saglabājiēt ●/⊙.

**SLĪDOŠĀS SLIECES UN PLAUKTU STIPRINĀJUMI**

Pirms krāsns lietošanas no slīdošajām sliecēm noņemiet aizsarglenti [a] un tad noņemiet aizsargfoliju [b].

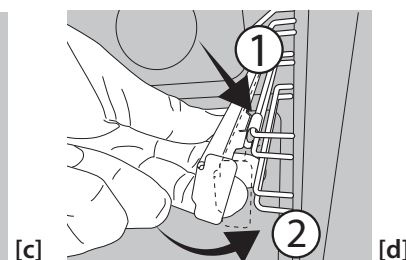
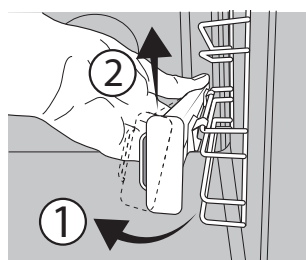


**SLĪDOŠO SLIEČU IZŅEMŠANA [c]**

Pavelciet slīdošās slieces apakšdaļu, lai atvienotu apakšējos āķus (1), un velciet slīdošās slieces uz augšu, noņemot tās no augšējiem āķiem (2).

**SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA [d]**

Ieāķējiet augšējos āķus plaukta vadotnēs (1), tad spiediet slīdošo slieču apakšdaļu pret plauktu vadotnēm, līdz apakšējie āķi fiksējas (2).



**PLAUKTU VADOTŅU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA**

1. Lai izņemtu plauktu vadotnes, stingri satveriet vadotnes ārējo daļu un velciet to virzienā pie sevis, izvelkot balstu un abas iekšējās tapas no fiksatora.

2. Lai novietotu plauktu vadotnes citā stāvoklī, novietojiet tās pie iedobes un vispirms ievietojiet fiksatorā abas tapas. Pēc tam novietojiet pie fiksatora ārējo daļu, ievietojiet balstu un stingri spiediet pret iedobes sienu, pareizi fiksējot plaukta vadotni.

**PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE**

**1. LAIKA IESTATĪŠANA**

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jāiestata laiks: Nospiediet ⊙, līdz displejā sāk mirgot ⊙ ikona un divi skaitļi, kas apzīmē stundas.

Izmantojiet + vai - , lai iestatītu stundas, un nospiediet ⊙, lai apstiprinātu. Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmēs minūtes. Izmantojiet + vai - , lai iestatītu minūtes, un nospiediet ⊙, lai apstiprinātu.



Lūdzu, ņemiet vērā! Ja mirgo ⊙ ikona, piemēram, pēc ilgstoša energoapgādes pārtraukuma, būs nepieciešams atkārtoti iestatīt laiku.

**2. IESILDĪET CEPEŠKRĀSNI**


Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tā ir parasta parādība. Pirms sākat gatavot, ieteicams iesildīt tukšu cepeškrāsni, lai tādējādi atbrīvotos no iespējama nevēlama aromāta.


Noņemiet no cepeškrāsns visus kartona aizsargmateriālus un caurspīdīgo plēvi, kā arī izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.


Karsējiet cepeškrāsni 250 °C temperatūrā apmēram vienu stundu. Šajā laikā krāsnij jābūt tukšai.


Lūdzu, ņemiet vērā! Pirms pirmās cepeškrāsns lietošanas reizes ieteicams izvēdināt telpu.


## FUNKCIJAS UN IKDIENAS LIETOŠANA

 **STANDARTA REŽĪMS**  
Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.

 **CEPŠANA AR KONVEKCIJU**  
Lai vienlaikus gatavot uz ne vairāk kā diviem plauktiem. Ir ieteicams gatavošanas laikā vidū samainīt cepšanas traukus vietām.

 **GRILS**  
Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet cepešpannu, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens.

 **GRATIN**  
Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Izmantojiet cepešpannu, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens.

 **APAKŠĒJĀ KARSĒŠANA**  
Izmantojiet šo funkciju pēc gatavošanas, lai apbrūninātu ēdiena apakšu. Ēdienu ieteicams novietot 1./2. gatavošanas līmenī. Šī funkcija izmantojama arī lēnai gatavošanai, piemēram, gatavojot dārzeņu un gaļas sautējumus; šādā gadījumā izmantojiet 3. gatavošanas līmeni. Cepeškrāsnī nav nepieciešams priekšlaicīgi uzkarstēt.



### 1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Lai atlasītu vēlamo funkciju, pagrieziet *atlasē slēdzi* uz attiecīgās funkcijas simbolu: iedegsies displejs un tiks atskaņots skaņas signāls.

### 2. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA



Lai palaistu atlasīto funkciju, pagrieziet *termostata slēdzi*, lai iestatītu vēlamu temperatūru.



Lai jebkurā laikā pārtrauktu funkcijas darbību, izslēdziet cepeškrāsnī, pagrieziet *atlasē slēdzi* un *termostata slēdzi* stāvoklī  un .

Lūdzu, ņemiet vērā: Gatavošanas laikā varat mainīt funkciju, pagriežot atlasē slēdzi, vai pielāgot temperatūru, pagriežot termostata slēdzi. Funkcija sāks darboties tikai tad, ja termostata slēdzis būs pagriezts 0 °C. Varat iestatīt gatavošanas laiku un gatavošanas beigu laiku (tikai tad, ja iestatīts gatavošanas laiks) un taimerī.

### **TURN & GO**

Lai palaistu funkciju "Turn & Go", atlasiet to, pagriežot atlasē slēdzi līdz attiecīgai ikonai, turot termostata slēdzi pie  /  ikonās.

Lai pabeigtu gatavošanu, pagrieziet atlasē slēdzi stāvoklī "0".


Lūdzu, ņemiet vērā: Varat iestatīt gatavošanas beigu laiku un taimerī. Lai panāktu labākos gatavošanas rezultātus, izmantojot funkciju "Turn & Go", ievērojiet ieteiktās svara mērvienības gatavošanas tabulā katram ēdienam.

Produkti	Recepte	Svars (kg)
Gaļa	Cepta teļa gaļa, cepta liellopu gaļa (asiņaina)	0,6 - 0,7
	Vista/jēra ciskas gabali	1,0 - 1,2
Zivs	Laša fileja/cepta zivs (vesela)	0,9 - 1,0
	Zivs pagatavota pergamentā	0,8 - 1,0
Dārzeņi	Pildīti dārzeņi	1,8 - 2,5
	Dārzeņu pīrāgs	1,5 - 2,5
Sālās kūkas	Lotringas pīrāgs/augļu torte	1,0 - 1,5
Makaronu izstrādājumi	Lazanja/makaronu vai rīsu timbale	1,5 - 2,0

### **FREASY COOK**

Tiek ieslēgti visi sildelementi un ventilators, nodrošinot pastāvīgu un vienmērīgu siltuma izplatīšanos pa visu cepeškrāsnī. Šim gatavošanas režīmam priekšsildīšana nav nepieciešama. Šis režīms ir īpaši ieteicams pusfabrikātu (saldētu vai iepriekš gatavotu) ātrai pagatavošanai. Labāko rezultātu iespējams sasniegt, izmantojot tikai vienu no plauktiem.

### **ECO CONVECTION BAKE (EKO CEPŠANA AR KONVEKCIJU)**



Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Maiga un intermitējoša gaisa plūsma neļauj produktiem izžūt. Izmantojot šo EKO funkciju, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā, taču to var īslaicīgi ieslēgt, nospiežot .

### **TURN & GO**


Šī funkcija automātiski atlasa piemērotāko temperatūru un laiku, lai pagatavotu dažādus ēdienus, tostarp gaļu, zivis, makaronus, desertus un dārzeņus. Aktivizējiet funkciju, kad krāsns ir auksts.

Mīklas izstrādājumi	Rauga mīklas kūka/plūmjū kūka	0,9 - 1,2
	Cepti āboli	1,0 - 1,5
Maize	Maizes klaips	0,5 - 0,6
	Bagetes	0,5 - 0,8

### 3. PRIEKŠSILDĪŠANA UN ATLIKUŠAIS SILTUMS

Tiklīdz funkcija būs atlasīta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā sāks mirgot  ikona kas norādīs uz to, ka priekšsildīšana ir aktivizēta. Tiklīdz šī fāze būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā iedegsies  ikona, kas norādīs uz to, ka krāsns ir uzkaršis līdz noteiktajai temperatūrai: ievietojiet produktus un sāciet gatavošanu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ievietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšana ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu.



Pēc gatavošanas un funkcijas izslēgšanas ikona  displejā joprojām var būt redzama — pat pēc dzesēšanas ventilatora izslēgšanas, lai norādītu, ka cepeškrāsnī vēl arvien ir atlikušais siltums.

Lūdzu, ņemiet vērā: Laiks, pēc kāda ikona izslēdzas, ir atkarīgs no dažādiem faktoriem, piemēram, vides temperatūras un izmantotās funkcijas. Jebkurā gadījumā cepeškrāsnī jāuzskata par izslēgtu, kad rādītājs uz atlasē slēdža ir stāvoklī "0".




### 4. GATAVOŠANAS IEPROGRAMMĒŠANA

Pirms gatavošanas ieprogrammēšanas jums jāatlasa vēlamā funkcija.




#### DARBĪBAS LAIKS

Turpiniet spiest , līdz displejā sāk mirgot ikona  un "00:00".




Izmantojiet  vai , lai atlasītu vēlamo gatavošanas laiku, bet pēc tam nospiediet , lai apstiprinātu.

Lai palaistu atlasīto funkciju, pagrieziet *termostata slēdzi* līdz vēlamai temperatūrai: kad gatavošana pabeigta, tiks ieslēgts skaņas signāls un displejā būs redzams paziņojums.

Piezīmes: Lai atceltu iestatīto gatavošanas laiku, turpiniet spiest , līdz displejā sāk mirgot , bet pēc tam lietojiet , lai iestatītu gatavošanas laiku uz „00:00”. Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze.

## GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA/AIZKAVĒTĀS PALAIŠANAS IEPROGRAMMĒŠANA

Daudzās funkcijās pēc gatavošanas laika iestatīšanas varat aizkavēt programmas palaišanu, iestatot gatavošanas beigu laiku: nospiediet ☺, līdz displejā sāk mirgot ikona  un pašreizējais laiks.



Izmantojiet + vai - lai iestatītu vēlamu gatavošanas beigu laiku, un nospiediet ☺, lai apstiprinātu.

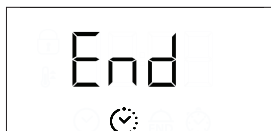
Lai palaistu atlasīto funkciju, pagrieziet *termostata slēdzi* līdz vēlamai temperatūrai: funkcija tiks apturēta, taču tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos jūs noteiktajā laikā, funkcija sāks automātiski darboties.

Piezīmes: Lai atceltu iestatījumu, izslēdziet cepeškrāsni, pagriežot *atlasē slēdzi* stāvoklī ○

Piezīmes: Grila un Turbo grila funkcijām nav pieejama darbības uzsākšanas aizkave.

## GATAVOŠANAS BEIGAS

Tiklīdz funkcijas darbība būs beigusies, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā būs redzams paziņojums.




Pagrieziet *atlasē slēdzi*, lai atlasītu citu funkciju, vai iestatiet to stāvoklī "○", lai izslēgtu krāsni.

Lūdzu, ņemiet vērā! Ja ir aktivizēts taimeris, displejā uz maiņām parādīsies uzraksts "END" un atlikušais laiks.

## 5. TAIMERA IESTATĪŠANA

Šī iespēja nepārtrauc un neietekmē gatavošanu, bet gan ļauj displeju izmantot kā taimeris, vai nu tad, kad aktivizēta kāda funkcija, vai tad, kad cepeškrāsns ir izslēgta.

Turpiniet spiest ☺, līdz displejā sāk mirgot ikona  un "00:00".


































Izmantojiet + vai - lai iestatītu vēlamu laiku, un nospiediet ☺, lai apstiprinātu.

Kad taimeris beigs laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls.

Piezīmes: Lai atceltu taimeris, turpiniet spiest ☺, līdz displejā sāk mirgot  ikona, bet pēc tam lietojiet -, lai iestatītu laiku uz "00:00".

## GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪT	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	LĪMENIS UN PIEDERUMI
Kūkas no raudzētas mīklas		Jā	170	30 - 50	2 
		Jā	160	30 - 50	2 
		Jā	160	40 - 60***	4  1 
Cepumi/groziņi		Jā	160	25-35	3 
		Jā	160	25-35	3 
		Jā	150	20 - 35***	4  2 
Pica/fokača		Jā	190 - 250	15-50	1/2 
		Jā	190-250	20 - 50***	4  2 
Lazanja/makaronu sacepums/ kaneloni/augļu pīrāgi		Jā	190-200	45-65	2 
Jēra gaļa/teļa gaļa/liellopa gaļa/cūkgaļa 1 kg		Jā	190-200	80-110	3 
Vistas/truša/pīles gaļa 1 kg		Jā	200-230	50-100	2 
Cepta zivs/papīrā pagatavota zivs, 0,5 kg (fileja, vesela)		Jā	170-190	30-45	2 
Graudzēta maize		5'	250	2-6	5 
Cepti kartupeļi		Jā	200-210	35-55**	3 

\*\* Ja nepieciešams, apgrieziet produktus uz otru pusi, kad pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika.

\*\*\* Gatavošanas laika vidū apmainiet plauktus vietām.

Līmenis norādīts uz gatavošanas nodalījuma sienas.

Darbības laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze: ievietot produktus cepeškrāsnī un iestatīt gatavošanas laiku ieteicams tikai tad, kad krāsns sasniegusi vēlamu temperatūru.

▼ Lejupielādējiet lietošanas un apkopes pamācību no vietnes [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu), lai saņemtu pārbaudītu recepšu tabulu, kas ir saskaņota ar sertificēšanas iestādēm un atbilst standartam IEC 60350-1.



PIEDERUMI	 Stieplu plaukts	 Cepešpanna vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	 Cepešpanna/notekaplatē vai cepšanas trauks uz stieplu plaukta	 Šķidrumu savākšanas paplatē/cepešpanna	 Notekaplatē/cepešpanna ar 200 ml ūdens
-----------	---	--	---	--	--

## TĪRĪŠANA UN APKOPE

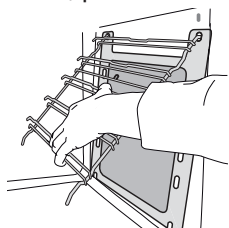
**Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārlicinieties, ka tā ir atdzisusi. Neizmantojiet tvaika tīrītājus.**

**Neizmantojiet metāla sūkļus, abrazīvus priekšmetus un abrazīvus/kodīgus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt ierīces virsmas. Izmantojiet**

**virtuves cimdus. Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas, mikroviļņu krāsns ir jāatvieno no elektrotīkla.**

### KATALĪTISKIE PANEĻI

Šo cepeškrāsns var aprīkot ar īpašām katalītiskajām plātnēm, kuras, pateicoties to paštīrošajam pārklājumam, kas ir ļoti porains un spēj absorbēt taukus un netīrumus, ļauj vieglāk iztīrīt gatavošanas nodalījumu. Šīs plātnes ir piestiprinātas plauktu stiprinājumiem: Mainot plauktu stiprinājumu pozīciju un ievietojot tos atpakaļ, pārlicinieties, ka augšējie āķi ir ieāķēti attiecīgajos plātņu caurumos.



Lai nodrošinātu labāko katalītisko paneļu paštīrošo īpašību sniegumu, krāsns ieteicams uzsildīt līdz 200 °C uz aptuveni vienu stundu. Šajā laikā krāsnij jābūt tukšai. Pēc tam ļaujiet krāsnij atdzist un tikai tad iztīriet ēdienu atliekas, izmantojot maigu sūkli.

Lūdzu, ņemiet vērā: kodīgi un abrazīvi tīrīšanas līdzekļi, cietas birstes, asi sūkļi vai krāsns aerosoli var sabojāt katalītisko virsmu un ietekmēt ierīces paštīrošās īpašības. Ja nepieciešama plātņu nomaiņa, lūdzu, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.

## PROBLĒMU NOVĒRŠANA

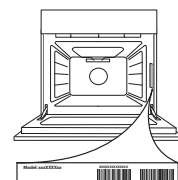
Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Cepeškrāsns nedarbojas.	Strāvas pārrāvums. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrības padevei. Izslēdziet cepeškrāsns un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts „F” un skaitlis.	Programmatūras problēma.	Sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas servisu un nosauciet skaitli, kas norādīts pēc burta „F”.

▼ Lejupielādējiet lietošanas un apkopes pamācību no vietnes [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu), lai uzzinātu vairāk par savu izstrādājumu



**Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija par produktu ir pieejama:**

- Apmeklējiet mūsu vietni [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)
- QR koda izmantošana
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas apkopes dienestu** (tālruna numurs norādīts garantijas bukletā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.





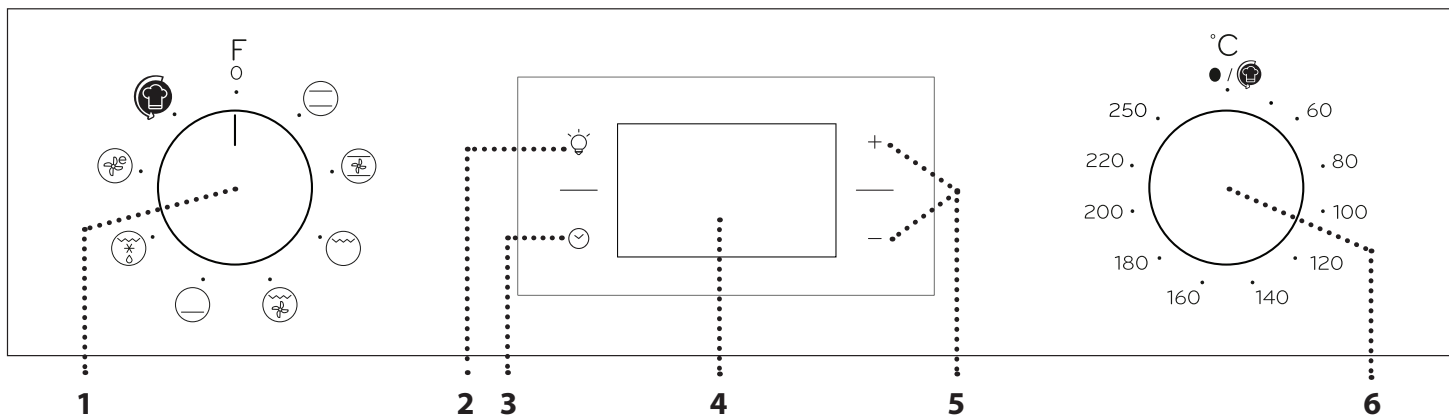
**DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „INDESIT“ GAMINĮ**

Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



**Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.**

**VALDYMO PULTO APRAŠYMAS**



**1. PASIRINKIMO RANKENĖLĖ**

Naudojama įjungti orkaitę ir pasirinkti funkciją.

Pasukite į padėtį O ir išjunkite orkaitę.

**2. ŠVIESA**

Kai orkaitė įjungta, paspauskite ir įjunkite arba išjunkite orkaitės lempuotę.

**3. LAIKO NUSTATYMAS**

Įjungiami gaminimo laiko nustatymai, atidėtas paleidimas ir laikmatis.

Kai orkaitė išjungta, rodomas laikas.

**4. EKRANAS**

**5. REGULIAVIMO MYGTUKAI**

Naudojami keisti gaminimo laiko nustatymus

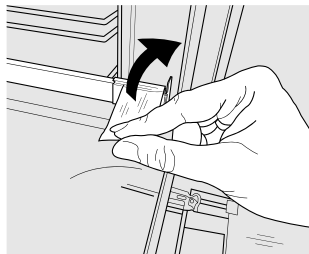
**6. TERMOSTATO RANKENĖLĖ**

Pasukite ir pasirinkite reikiamą temperatūrą, kai naudojate neautomatines funkcijas.

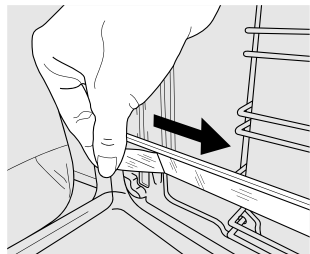
Naudojama su funkcija „Turn & Go“

**SLANKIOJANČIOS GROTELĖS IR SKERSINĖS GROTELĖS**

Prieš pradėdami naudotis orkaite pašalinkite apsauginę plėvelę [a] ir nuo slankiojančių grotelių pašalinkite apsauginę foliją [b].



[a]



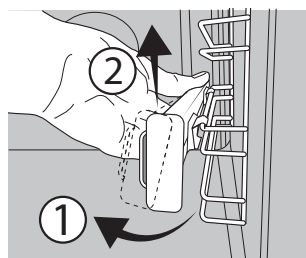
[b]

**SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS [c]**

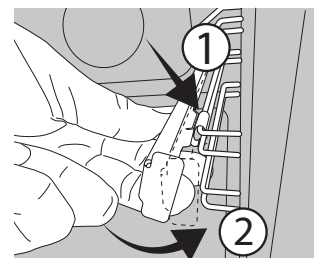
Patraukite apatinę slankiojančių grotelių dalį, kad atkabintumėte apatinius kabliukus (1), tada traukite slankiojančias grotelles aukštyn ir nuimkite jas nuo viršutinių kabliukų (2).

**SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS [d]**

Užkabinkite viršutinius kabliukus ant skersinių grotelių (1), tada spauskite apatinę slankiojančių grotelių dalį link skersinių grotelių, kol užsifiksuos apatiniai kabliukai (2).



[c]



[d]

**SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS**

1. Jei norite išimti skersines grotelles, tvirtai suimkite išorinę kreipiamosios dalį ir trūktelėkite į save, kad ištrauktumėte atramą ir du vidinius kaiščius.

2. Jei norite vėl įdėti skersines grotelles, pridėkite jas prie angos ir įstatykite du kaiščius į jiems skirtas vietas. Pridėkite išorinę dalį prie jos vietos, įstatykite atramą ir tvirtai spustelėkite prie sienelės, kad skersinės grotelės tinkamai užsifikuotų.

**NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ**

**1. LAIKO NUSTATYMAS**

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti laiką: Spauskite , kol ekrane ims mirksėti piktograma ir du valandų skaitmenys.



Naudodamiesi + arba — nustatykite valandas ir patvirtinkite paspausdami . Ekrane mirksės du minutėms skirti skaitmenys. Naudodamiesi + arba — nustatykite minutes ir patvirtinkite

paspausdami .

Atkreipkite dėmesį. Kai mirksi piktograma , pvz., atsinaujinus elektros tiekimui, jums reikės nustatyti laiką iš naujo.






**2. ĮKAITINKITE ORKAITĘ**

Iš naujos orkaitės gali sklįsti nuo gamybos likęs kvapas: Tai visiškai normalu. Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradėdami gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę.

Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus. Įkaitinkite orkaitę iki 250 °C ir palikite veikti apie valandą. Tuo metu orkaitė turi būti tuščia.

Atkreipkite dėmesį. Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

## FUNKCIJOS IR KASDIENIS NAUDOJIMAS

-  **TRADICINIS GAMINIMAS**  
Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.
-  **KONVEKCINIS KEPIMAS**  
Galima gaminti įvairaus tipo maistą ant maks. dviejų lentynėlių vienu metu. Įpusėjus gaminimą rekomenduojame sukeisti kepimo skardas vietomis.
-  **KEPINTUVAS**  
Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Jei kepatė mėsą ant grotelių, rekomenduojame naudoti kepimo padėklą, kuriame susirinktų kepsnio sultys: skysčių surinkimo padėklą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į jį 500 ml geriamojo vandens.
-  **APKEPAS**  
Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojame naudoti kepimo padėklą, kuriame susirinktų kepsnio sultys: skysčių surinkimo padėklą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į jį 500 ml geriamojo vandens.
-  **APATINIS ŠILDYMAS**  
Šią funkciją naudokite maisto apačiai paskrudinti. Rekomenduojama maistą statyti ant 1 / 2 kepimo lentynėlės. Šią funkciją taip pat galima naudoti lėtam gaminimui, pvz., daržovių ir mėsos troškiniams; tokiu atveju reikia naudoti 3 kepimo lentynėlę. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.



### 1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Norėdami pasirinkti reikiamą funkciją, sukite *pasirinkimo rankenėlę* iki reikiamos funkcijos simboliu: įsijungs ekranas ir pasigirs garso signalas.

### 2. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

Norėdami įjungti pasirinktą funkciją, sukite *termostato rankenėlę* ir nustatykite reikiamą temperatūrą.



Funkciją galima pertraukti bet kuriuo metu – išjunkite orkaitę, pasukite *pasirinkimo rankenėlę* ir *termostato rankenėlę* į padėtis  ir .

Atkreipkite dėmesį. Šį nustatymą galite keisti gaminimo metu pasukdami pasirinkimo rankenėlę arba reguliuoti temperatūrą pasukdami termostato rankenėlę.

Funkcija nepasileis, jei termostato rankenėlė bus padėtyje „0 °C“. Jūs galite nustatyti gaminimo laiką, gaminimo pabaigos laiką (kai nustatytas gaminimo laikas) ir laikmatį.

### **TURN & GO**

Norėdami įjungti „Turn & Go“ funkciją, pasirinkite ją pasukdami pasirinkimo rankenėlę iki atitinkamos piktogramos, o termostato rankenėlė turi būti ties  /  piktograma. Baigiant gaminti, pasirinkimo rankenėlę pasukite ties „0“.


Atkreipkite dėmesį. Jūs galite nustatyti gaminimo pabaigos laiką ir laikmatį. Siekdami geriausių gaminimo rezultatų naudojant funkciją „Turn & Go“, laikykitės lentelėje siūlomų maisto produktų svorių.

Maistas	Receptas	Svoris (kg)
Mėsa	Veršienos, jautienos kepsnys, puskepis	0,6–0,7
	Vištiena / ėriuko koja gabalais	1,0–1,2
Žuvis	Lašišos filė / Kepta žuvis (visa)	0,9–1,0
	Žuvis folijoje	0,8–1,0
Daržovės	Įdarytos daržovės	1,8–2,5
	Daržovių apkepas	1,5–2,5
Sūrūs pyragai	Lotaringiškas apkepas / pyragas su vaisiais	1,0–1,5
Makaronai	Lazanija / makaronų ar ryžių pyragas	1,5–2,0

### „FREASY COOK“ GAMINIMAS

Veikia visi kaitinimo elementai ir ventiliatorius, kad būtų tolygiai paskirstomas karštas oras visoje orkaitės kameroje. Naudojant šį gaminimo režimą orkaitės įkaitinti nebūtina. Šį režimą rekomenduojama naudoti gaminant pusgaminius arba šaldytą maistą. Geriausių rezultatų pasiekama naudojant tik kepimo grotelės.

### ECO CONVECTION BAKE (EKO KONVEKCINIS KEPIMAS)



Tinka gaminant didelius mėsos ir didelius mėsos gabalus su įdaru ant vienos lentynėlės. Gaminamam maistui neleidžia išdžiūti kintamas oro srautas. Kai naudojama EKO funkcija, lemputė lieka išjungta viso gaminimo metu, tačiau ją galima laikinai įjungti paspaudus .

### TURN & GO


Ši funkcija automatiškai parenka optimalius temperatūros ir gaminimo laiko nustatymus, tinkamus įvairiems mėsos, žuvies, makaronų, saldėsių ir daržovių patiekalams gaminti. Aktyvinkite funkciją, kai orkaitė atvėsusi.

Pyragaičiai	Mieliniai pyragai / slyvų pyragas	0,9–1,2
	Kepti obuoliai	1,0–1,5
Duona	Duonos kepalas	0,5–0,6
	Pranc. batonas	0,5–0,8

### 3. IŠANKSTINIS ĮKAITINIMAS IR LIKUTINĖ ŠILUMA

Kai funkcija jau veikia, pasigirsta garso signalas, o ekrane mirksinti piktograma  nurodo, kad vykdomas įkaitinimas. Pasibaigus šiai fazei, pasigirs garso signalas, o piktograma  ekrane nurodo, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą: tuo metu sudėkite maistą į orkaitę ir tęskite gaminimą.

Atkreipkite dėmesį: Jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu.

Pasibaigus gaminimo procesui ir išjungus funkciją, ekrane net ir išsijungus aušinimo ventiliatoriui gali būti ir toliau matoma  piktograma, kuri nurodo, kad skyriuje dar yra likutinės šilumos.

Atkreipkite dėmesį: Piktogramos išsijungimo laikas skiriasi ir priklauso nuo įvairių faktorių, tokių kaip kambario temperatūra ir naudota funkcija. Bet kuriuo atveju, gaminys laikomas išjungtu, jei pasirinkimo rankenėlės indikatorius nustatytas į padėtį „0“.

### 4. GAMINIMO PROGRAMAVIMAS

Jums reikės pasirinkti funkciją prieš pradėdant gaminimo programavimą.




#### TRUKMĖ

Spauskite , kol ekrane ims mirksėti piktograma  ir „00:00“.




Naudodamiesi  arba  nustatykite reikiamą gaminimo laiko trukmę, tada paspausdami  patvirtinkite.

Norėdami įjungti funkciją, sukite *termostato rankenėlę* ir nustatykite reikiamą temperatūrą: pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas.

Pastabos: Jei norite atšaukti nustatytą gaminimo laiką, spauskite , kol ekrane mirksės piktograma ; tada naudodamiesi  nustatykite „00:00“ gaminimo laiką. Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė.

## GAMINIMO PABAIGOS LAIKO / ATIDĖTO PALEIDIMO PROGRAMAVIMAS

Nustačius gaminimo laiką galima atidėti funkcijos paleidimą užprogramavus gaminimo pabaigos laiką: spauskite ☺, kol ekrane ims mirksėti piktograma  ir dabartinis laikas.



Naudodamiesi + arba - nustatykite gaminimo pabaigos laiką, o paspausdami ☺ patvirtinkite.

Norėdami įjungti funkciją, sukite *termostato rankenėlę* ir nustatykite reikiamą temperatūrą: funkcija bus pristabdyta, kol automatiškai įsijungs praėjus tiek laiko, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.

Pastabos: Jei norite atšaukti nustatymą, išjunkite orkaitę pasukdami *pasirinkimo rankenėlę* į padėtį 0.

Pastabos: Pradžios atidėjimo funkcija neveikia naudojant kepimo ant grotelių ir intensyvaus kepimo funkcijas.

## GAMINIMO PABAIGA


Garsinis signalas ir informacija ekrane praneš apie gaminimo pabaigą.



Sukite *pasirinkimo rankenėlę*, kad pasirinktumėte kitą funkciją, arba nustatykite ją į padėtį „0“ ir išjunkite orkaitę.

Atkreipkite dėmesį. Jei veikia laikmatis, ekrane bus pakaitomis rodomi „END“ ir likęs laikas.

## 5. LAIKMAČIO NUSTATYMAS

Ši parinktis suteikia galimybę naudotis ekranu kaip laikmačiu, kai veikia gaminimo funkcija arba orkaitė yra išjungta. Spauskite ☺, kol ekrane ims mirksėti piktograma  ir „00:00“.


































Naudodamiesi + arba - nustatykite laiką, o paspausdami ☺ patvirtinkite.

Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, išgirsite garso signalą.

Pastabos: Jei norite atšaukti laikmatį, spauskite ☺, kol ekrane mirksės piktograma , tada naudodamiesi - nustatykite „00:00“ laiką.

## GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LYGIS IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai		Taip	170	30–50	2 
		Taip	160	30–50	2 
		Taip	160	40 - 60***	4  1 
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai		Taip	160	25–35	3 
		Taip	160	25–35	3 
		Taip	150	20 - 35***	4  2 
Pica / fokačija		Taip	190 - 250	15–50	1/2 
		Taip	190 - 250	20 - 50***	4  2 
Lazanija / makaronų apkepas / įdaryti makaronai (vamzdeliai) / apkepas su vaisiais ar sūriu		Taip	190–200	45–65	2 
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		Taip	190–200	80–110	3 
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	200–230	50–100	2 
Kepta žuvis / žuvis folijoje 0,5 kg (filė, visa)		Taip	170–190	30–45	2 
Skrudinta duona		5'	250	2–6	5 
Keptos bulvės		Taip	200–210	35–55 **	3 






\*\* Praėjus dviem trečdaliams ruošimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).

\*\*\* Praėjus pusei gaminimo laiko pakeiskite kepimo skardos lygį.

Lygis rodomas ant kepimo skyriaus sienelės.

Į trukmę neįeina įkaitinimo fazės laikotarpis: rekomenduojame sudėti maistą į orkaitę ir nustatyti gaminimo laiką tik orkaitei pasiekus reikiamą temperatūrą.

▼ Naudojimo ir priežiūros vadovą atsisiųskite iš [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) ir peržiūrėkite patikrintų receptų lentelę, sudarytą sertifikuotų institucijų vadovaujantis IEC 60350-1 standartu.

PRIEDAI	 Grotelės	 Kepimo skarda arba pyragų forma ant grotelių	 Kepimo / skysčių surinkimo skarda arba pyragų forma ant grotelių	 Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	 Skysčių surinkimo / kepimo skarda su 200 ml vandens
---------	---	---	---	---	--

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

**Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.**

**Nenaudokite valymo garais įrenginių.**

**Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius. Mūvėkite**

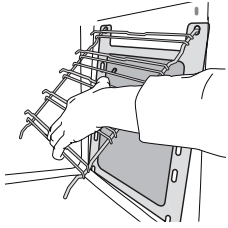
**apsaugines pirštines.**

**Prieš vykdant bet kokius priežiūros darbus, orkaitę būtina atjungti nuo elektros tinklo.**

### KATALIZINIAI ĮDĖKLAI

Šioje orkaitėje gali būti naudojami kataliziniai įdėklai, kurie palengvina kepimo skyriaus valymą, nes yra padengti specialia savaime nusivalančia danga, kuri be viso to yra poringa ir geba sugerti riebalus ir nešvarumus.

Šie įdėklai tvirtinami prie skersinių grotelių. Jei pakeičiate skersinių grotelių padėtį ir vėl jas įstatote, įsitikinkite, kad viršutiniai kabliukai įstatyti į atitinkamas angas įdėkluose.



Norint suaktyvinti katalizinio įdėklo savaiminio valymosi savybes, orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 200 °C ir palikti veikti apytikriai vieną valandą. Tuo metu orkaitė turi būti tuščia. Palaukite, kol orkaitė atvės ir tik tada pašalinkite maisto likučius kempine.

Atkreipkite dėmesį, naudojant koroziją sukeliančias ar abrazyvias valymo priemones, kietus šepetėlius, puodų šveitiklius ar orkaitės purškiklius galima pažeisti katalizinį paviršių, dėl ko pablogės jo savaiminio valymosi savybės. Dėl įdėklų pakeitimo kreipkitės į techninės priežiūros centrą.

## GEDIMŲ ŠALINIMAS

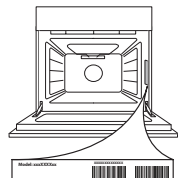
Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Orkaitę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane rodoma raidė „F“ su skaičiais.	Programinės įrangos problema.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite raidę arba skaičių po raidės „F“.

▼ Naudojimo ir priežiūros vadovą atsisiųskite iš [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) dėl išsamesnės gaminio informacijos



**Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti atlikdami toliau nurodytus veiksmus:**

- Apsilankę svetainėje adresu [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)
- Naudodami QR kodą
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



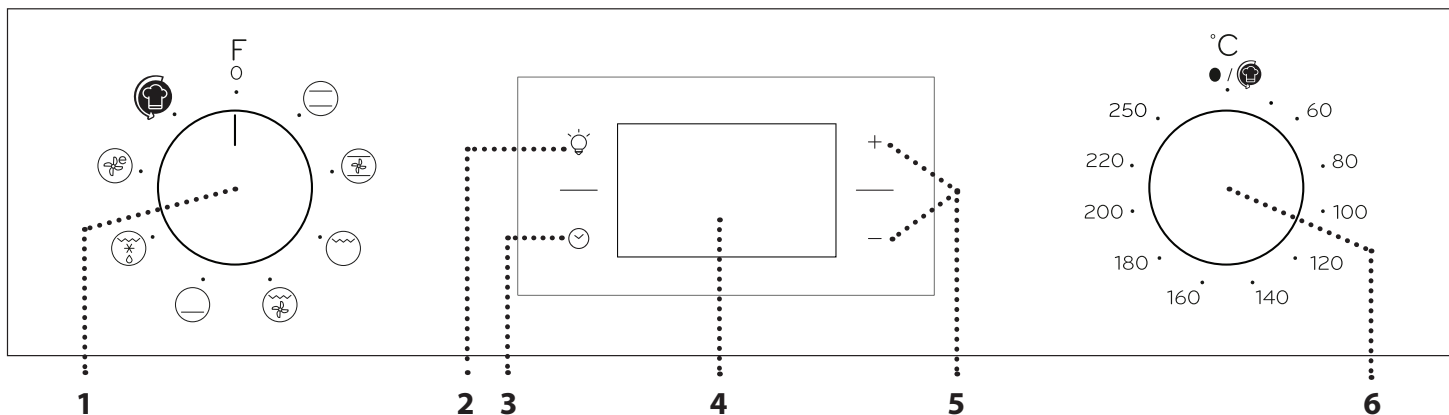


**TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET INDESIT-PRODUKT**

For å motta mer fullstendig assistanse, vennligst registrer produktet ditt på [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



**Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.**

**BESKRIVELSE AV KONTROLLPANELET****1. BRYTER FOR VALG**

For å slå på ovnen ved å velge en funksjon.  
Vri til **O** posisjonen for å slå av ovnen.

**2. LYS**

Når ovnen er slått på, trykk for å slå lampen i ovnsrommet på eller av.

**3. INNSTILLING AV TID**

For å få tilgang til innstillingene av steketid, utsatt start og timer.  
For å vise tiden når ovnen er avslått.

**4. DISPLAY****5. REGULERINGSKNAPPER**

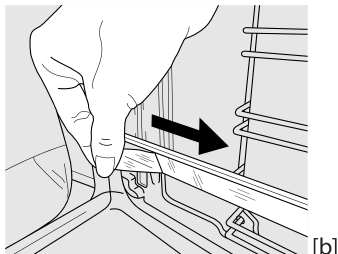
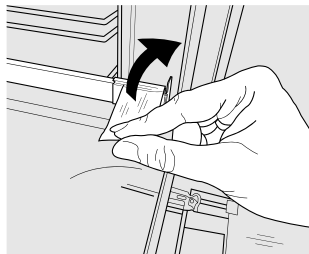
For å endre innstillingene for tilberedningstid

**6. TERMOSTATBRYTER**

Vri for å velge temperaturen du ønsker når du aktiverer de manuelle funksjonene.  
For "Turn & Go"-funksjonen hold på

**GLIDSKINNER OG HYLLENES SPOR**

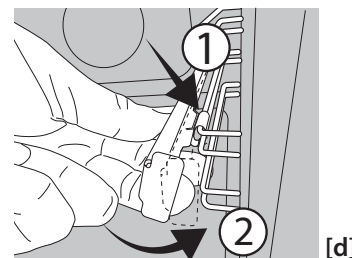
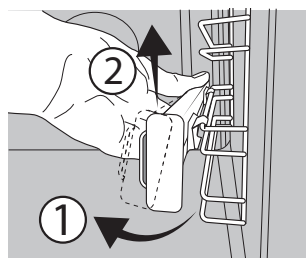
Før du tar i bruk ovnen, fjern den beskyttende tapen [a] og fjern deretter den beskyttende folien [b] fra glideskinnene.

**FJERNING AV GLIDSKINNENE [c]**

Trekk i den nedre delen av glideskinnen for å koble fra de nedre krokene (1) og trekk glideskinnene oppover, for å fjerne dem fra de øvre krokene (2).

**NY MONTERING AV GLIDSKINNENE [d]**

Fest de øvre krokene i hyllenes spor (1) trykk deretter den nedre delen av glideskinnene mot hyllenes spor, til de nedre krokene hektes på plass ved et klikk (2).

**DEMONTERING OG INSTALLASJON AV HYLLENES SPOR**

1. For å fjerne hyllenes spor, ta godt tak i den utvendige delen av skinnen, og dra den mot deg for å ta ut støtten og de to interne stiftene fra feste.

2. For å plassere hyllenes spor tilbake på plass, plasser de nær hulrommet og sett de to stiftene inn i de tilhørende festene. Plasser deretter den eksterne delen nær festet, sett inn støtten, og trykk bestemt mot veggen i ovnsrommet for å sikre at hyllens spor er godt festet.

**FØRSTE GANGS BRUK****1. STILLE INN TIDEN**

Du må stille inn tiden når du slår apparatet på for første gang: Trykk på helt til ikonet og de to sifrene for time begynner å blinke på display.



Bruk + eller - for å stille inn timen og trykk på for å bekrefte. De to sifrene minuttene vil begynne å blinke. Bruk + eller - for å stille inn minuttene og trykk på for å bekrefte.

Merk: Når ikonet blinker, for eksempel etter lengre strømbrudd, må du stille inn tiden på nytt.

**2. VARM OVNE**





En ny ovn vil kanskje gi fra seg lukt som har blitt igjen etter produksjonen: dette er helt normalt. Før du begynner å tilberede mat, anbefaler vi derfor at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt. Fjern eventuell beskyttende papp eller gjennomsiktig film fra ovnen og fjern eventuelle tilbehør i den.

Varm ovnen til 250 °C i omtrent én time. I løpet av denne tiden må ovnen være tom.

Merk: Det er lurt å lufte rommet etter bruker apparatet for første gang.

## FUNKSJONER & DAGLIG BRUK

-  **TRADISJONELL**  
For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun én rille.
-  **KONVEKSJONSBAKING**  
For å steke på maksimalt to rister samtidig. Det er en god idé og bytte posisjonen til bakebrettene halvveis under steking.
-  **GRILL**  
For grilling av biff, kebab og pølser, tilberedning av grønnsaker au gratin eller ristet brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke et bakebrett for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.
-  **GRATIN**  
For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke et bakebrett for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.
-  **UNDERVARME**  
Bruk denne funksjonen for å brune bunnen av rettene. Det anbefales å sette maten inn på 1./2. nivå. Funksjonen kan også benyttes ved langsom steking, som grønnsaker og kjøttstuing; bruk i dette tilfellet 3. nivå. Ovnens trenger ikke å forvarmes.

-  **FREASY COOK (TILBEREDNING AV FROSNE MATVARER)**  
Alle varmelementene og viften slår seg på, og garanterer jevn og enhetlig fordeling av varmen i hele ovnen. Det er ikke nødvendig med forvarming for denne tilberedningsmåten. Denne modaliteten anbefales spesielt for rask tilberedning av ferdigpakket mat (frosne eller ferdiglaget). De beste resultatene oppnås dersom du bruker kun én rille.
-  **ECO-OVER/UNDERVARME**  
For tilberedning av ovnsstekte steker og stuede kjøttstykker på ett enkelt nivå. Mat forhindres fra å tørke ut for mye ved hjelp av en mild, forbigående luftsirkulasjon. Når denne ECO funksjonen er i bruk, vil lyset være slått av under hele tilberedningen, men det kan slås på igjen ved å trykke på .
-  **TURN & GO**  
Denne funksjonen velger automatisk en ideell temperatur og tid for baking av en rekke oppskrifter inkludert, kjøtt, fisk, pasta, kaker og grønnsaker. Aktiver funksjonen når ovnen er avkjølt.



### 1. VELG EN FUNKSJON

For å velge funksjonen, vri *knotten for valg* til symbolet til funksjonen du ønsker: display tennes og du vil høre et akustisk signal.

### 2. AKTIVER EN FUNKSJON

For å starte funksjonen du har valgt, vri *termostatknotten* for å stille inn temperaturen du ønsker.



For å avbryte funksjonen til enhver tid, slå av ovnen, vri på *knotten for valg* og *termostatknotten* til  og .

Merk: Under tilberedningen kan du endre funksjonen ved å vri *knotten for valg* eller regulere temperaturen ved å vri på *termostatbryteren*. Funksjonen vil ikke starte dersom *termostatbryteren* er på 0 °C. Du kan stille inn tilberedningstiden, tilberedningens sluttid (kun dersom du stiller inn tilberedningstiden) og et varselur.

### **TURN & GO**



For å starte "Turn & Go"-funksjonen, velg funksjonen ved å vri *knotten for valg* til det aktuelle ikonet, ved å holde *termostatbryteren* på / ikonet.

For å avslutte tilberedningen, vri *knotten for valg* på "0".


Merk: Du kan stille inn tilberedningens sluttid og varseluret. For å oppnå best mulig tilberedningsresultat ved å benytte funksjonen "Turn & Go", følg de anbefalte veide mengdene for hver type mat i tabellen nedenfor.

Mat	Oppskrift	Vekt (kg)
Kjøtt	Lammestek, Roastbiff rå	0,6 - 0,7
	Kylling / Lammelår i stykker	1,0 - 1,2
Fisk	Laksefilet / Bakt fisk (hel)	0,9 - 1,0
	Fisk en papillote	0,8 - 1,0
Grønnsaker	Fylte grønnsaker	1,8 - 2,5
	Grønnsakspai	1,5 - 2,5
Salte kaker	Quiche lorraine / Flan	1,0 - 1,5
Pasta	Lasagne / Timballo av pasta eller ris	1,5 - 2,0
Bakverk	Gjærbakst / Plumkake	0,9 - 1,2
	Bakte epler	1,0 - 1,5
Brød	Brødskive	0,5 - 0,6
	Baguettes	0,5 - 0,8

### 3. FORVARMING OG RESTVARME

Når funksjonen starter, vil et akustisk signal og et blinkende ikon  på display indikere at fasen for forvarming er aktivert. På slutten av denne fasen, vil et akustisk signal og det faste ikonet  på display indikerer at ovnen har nådd innstilt temperatur: på dette punktet kan maten legges inn og fortsett med tilberedningen.

Merk: Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet.



Etter steking og med funksjonen deaktivert, er det mulig at ikonet  fortsatt er synlig på display selv etter at viftene for nedkjøling er slått av for å indikere at det er restvarme igjen i ovnsrommet.

Merk: Hvor lang tid det tar etter at ikonet slukkes varierer fordi det avhenger av en rekke faktorer som omgivelsestemperaturen og hvilken funksjon som er brukt. Uansett må produktet anses å være av når pekeren på *knotten for valg* står på "0".




### 4. PROGRAMMERING AV TILBEREDNING

Du må velge en funksjon før du starter og programmere tilberedningen.




VARIGHET

Hold nede  helt til  ikonet og "00:00" starter å blinke på display.





Bruk  eller  for å stille inn steketiden du ønsker, trykk deretter  for å bekrefte.


Aktiver funksjonen ved å vri på *termostatbryteren* til temperaturen du ønsker: Et lydsignal høres, og displayet vil indikere at matlagingen er ferdig.

Anmerkninger: For å slette tilberedningstiden du stilte inn, hold nede  helt til  ikonet begynner å blinke på display, bruk deretter  for å stille tilberedningstiden tilbake til "00:00". Denne tilberedningstiden inkluderer en fase for forvarming.

## PROGRAMMERING AV TIDSPUNKT FOR AVSLUTTET TILBEREDNING/ UTSATT START

Etter at en steketid er stilt inn, kan start av funksjonen utsettes ved å programmere tiden for avsluttet steking: trykk  helt til  ikonet og den aktuelle tiden starter å blinke på display.



Bruk  $+$  eller  $-$  for å velge når du ønsker steking skal avsluttes og trykk på  for å bekrefte.

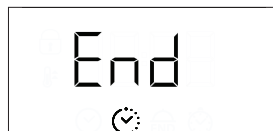
Aktiver funksjonen ved å vri på *termostatbryteren* til temperaturen du ønsker: funksjonen vil stå på pause helt til den starter automatisk etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har angitt.

Anmerkninger: For å slette innstillingen, slå av ovnen ved å vri *knotten for valg* til posisjonen "O".

Anmerkninger: Funksjonen utsatt start er ikke tilgjengelig for funksjonene Grill og Turbo Grill.

### ENDT STEKING

Du vil høre et akustisk signal og display vil indikere at funksjonen er avsluttet.





Vri på *knotten for valg* for å velge en annen funksjon eller til posisjon "O" for å slå av ovnen.


Merk: Dersom timer er aktiv, vil display vise "END" vekselvis med tiden som gjenstår.

### 5. INNSTILLING AV TIMER

Denne opsjonen avbryter ikke et stekeprogram men tillater deg å bruke display som en timer, enten mens en funksjon er aktiv eller når ovnen er slått av.

Hold nede  helt til  ikonet og "00:00" starter å blinke på display.


































Bruk  $+$  eller  $-$  for å stille inn tiden du trenger og trykk på  for å bekrefte.

Et lydsignal vil høres når varseluret har avsluttet nedtellingen.

Anmerkninger: For å slette timer, hold nede  helt til  ikonet begynner å blinke, bruk deretter  $-$  for nullstille tiden til "00:00".

## TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN)	NIVÅ OG TILBEHØR
Gjærkaker		Ja	170	30 - 50	2 
		Ja	160	30 - 50	2 
		Ja	160	40 - 60***	4 1  
Kjeks/småkaker		Ja	160	25 - 35	3 
		Ja	160	25 - 35	3 
		Ja	150	20 - 35***	4 2  
Pizza/focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	1/2 
		Ja	190 - 250	20 - 50***	4 2  
Lasagne / Bakt pasta / Cannelloni / Flan		Ja	190 - 200	45 - 65	2 
Lammekjøtt / kalvekjøtt / storfekjøtt / svinekjøtt 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3 
Kylling/kanin/and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2 
Bakt fisk/en papillote 0,5 kg (fillet, hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2 
Ristet brød		5'	250	2 - 6	5 
Stekte poteter		Ja	200 - 210	35 - 55 **	3 

\*\* Snu maten når 2/3 av tiden er gått (hvis nødvendig).






\*\*\* Bytt nivåene etter halv tilberedningstid.

Nivået indikeres på veggen i ovnsrommet.

Tiden som indikeres inkluderer ikke fasen for forvarming:

vi anbefaler at du setter maten i ovnen og stiller inn tilberedningstiden kun etter at temperaturen som kreves, er nådd.

▼ Last ned Bruk- og vedlikeholdsveiledningen fra [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) for tabellen over testede oppskrifter, fylt ut for sertifiseringsorganet i samsvar med standardene IEC 60350-1.

TILBEHØR	 Rist	 Bakebrett eller bakeform på risten	 Bakebrett / Langpanne eller bakebrett på risten	 Langpanne/Bakebrett	 Langpanne / Bakebrett med 200 ml vann
----------	---	---	--	--	--

## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

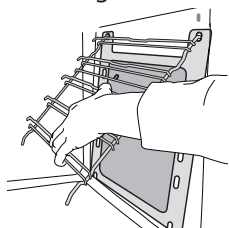
**Pass på at ovnen er avkjølt før du utfører vedlikehold eller rengjøring. Bruk ikke damprengjøringsutstyr.**

**Bruk ikke stålull, skuresvamper eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate. Bruk vernehansker.**

**Ovnen må alltid frakobles strømmettet før du utfør noe vedlikeholdsarbeid.**

### KATALYTISKE PANEL

Denne ovnen kan være utstyrt med en spesiell katalytisk kledning som letter rengjøring av ovnsrommet takket være dets spesielle selvrensende belegg, som er svært porøs og i stand til å absorbere fett og sot.



Disse panelene er monterte på ristskinnene: Når du plasserer og monterer ristskinnene tilbake på plass, påse at krokene på toppen er festet inn i de riktige hullene i panelene.

For å utnytte de selvrensende egenskapene til de katalytiske panelene best mulig, anbefaler vi å varme opp ovnen til 200° C i omtrent en time. I løpet av denne tiden må ovnen være tom. La deretter ovnen kjøles ned før du fjerner gjenværende matrester ved å benytte en ikke-slipende svamp.

Merk: Ved å benytte etsende eller slipende produkter, stive børster, gryteskrubb eller ovnspray, kan en skade de katalytiske overflatene og frata dem den selvrensende evnen. Vennligst ta kontakt med vår Ettersalg-service dersom du ønsker å skifte ut panelene.

## FEILSØKING

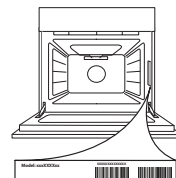
Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrudd. Den er koplet fra nettet.	Kontroller at det ikke er strømbrudd og påse at ovnen er tilkoblet strømmettet. Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et nummer.	Programvareproblem.	Ta kontakt med nærmeste Ettersalgsservicecenter og oppgi bokstaven eller nummeret som følger bokstaven "F".

▼ Last ned den fullstendige Bruk- og vedlikeholdsveiledningen fra [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) for ytterligere informasjon om produktet ditt



**Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du finne ved å:**

- Ved å besøke vårt nettsted [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)
- Ved å benytte QR-koden
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.

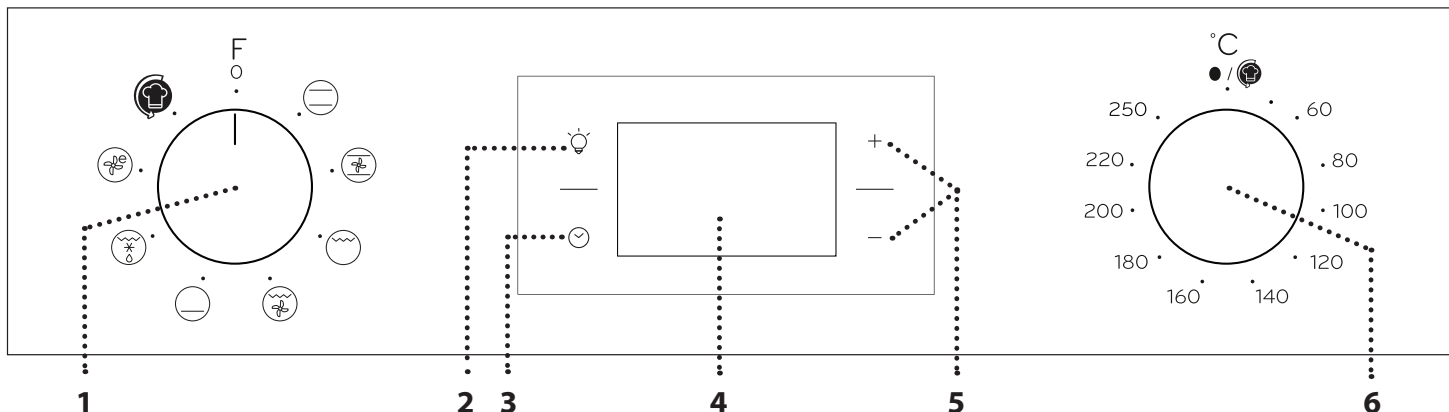


**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU INDESIT**

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



**Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.**

**OPIS PANELU STEROWANIA****1. POKRĘTŁO WYBORU**

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Obrócić do pozycji **O**, aby wyłączyć urządzenie.

**2. OŚWIETLENIE**

Naciśnięcie tego przycisku przy włączonej kuchence powoduje włączenie lub wyłączenie lampki w komorze piekarnika.

**3. USTAWIANIE ZEGARA**

Służy do zmiany ustawień czasu pieczenia, opóźnionego startu i czasomierza. Gdy piekarnik jest wyłączony, wyświetla godzinę.

**4. WYŚWIETLACZ****5. PRZYCISKI USTAWIEŃ**

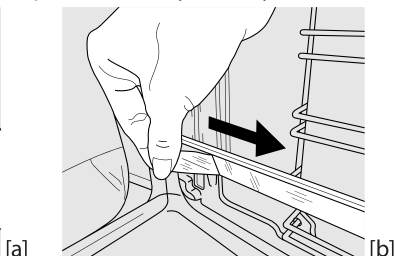
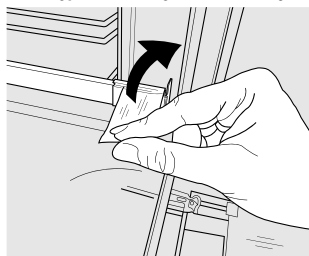
Służą do zmiany ustawień czasu pieczenia

**6. POKRĘTŁO TERMOSTATU**

W przypadku funkcji ustawianych ręcznie, obrócić, aby wybrać żądaną temperaturę. Aby ustawić funkcję "Turn & Go", należy przytrzymać

**PROWADNICE WYSUWANE I DRABINKI METALOWE**

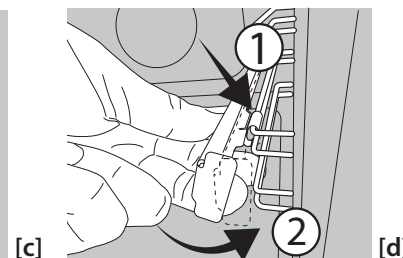
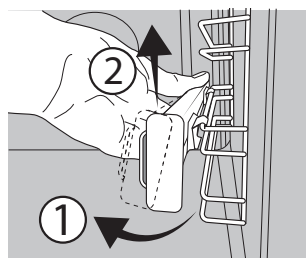
Przed użyciem piekarnika usunąć taśmę ochronną [a], a następnie folię ochronną [b] z prowadnic wysuwanych.

**DEMONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [c]**

Pociągnąć dolną część prowadnicy wysuwanej, aby odcepić dolne haki (1) i pociągnąć prowadnicę wysuwane do góry, zdejmując je z górnych haków (2).

**PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [d]**

Zawiesić górne haki na prowadnicach półek (1), a następnie docisnąć dolną część prowadnic wysuwanych do prowadnic półek, aż zaczepty dolne zatrzasną się (2).

**WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ DRABINEK**

1. Aby wyjąć drabinkę, należy mocno złapać zewnętrzną część drabinek i pociągnąć ją do siebie, wyjmując z osadzenia wspornik i dwie wewnętrzne blokady.

2. Aby ponownie zamontować drabinkę, należy umieścić je w pobliżu komory i włożyć dwie blokady w osadzenia. Następnie należy umieścić część zewnętrzną w osadzeniu, zamontować wspornik i mocno docisnąć w stronę ścianki komory, aby upewnić się, że drabinki są odpowiednio zabezpieczone.

**PIERWSZE UŻYCIĘ****1. USTAWIANIE ZEGARA**

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić czas: Naciskać do czasu, aż na wyświetlaczu będzie migać ikona i dwie cyfry godziny.



Użyć **+** lub **-**, by ustawić godzinę, a następnie zatwierdzić wciskając . Zaczną migać dwie cyfry minut. Za pomocą **+** lub **-** ustawić minuty i nacisnąć , aby potwierdzić.

Uwaga: Gdy na wyświetlaczu miga ikona , co może się zdarzyć na przykład wskutek dłuższej przerwy w dostawie prądu, należy ponownie ustawić czas.

**2. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA**

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko całkowicie normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zaleca się rozgrzanie pustego piekarnika, co ułatwi pozbycie się niepożądanego zapachu.






Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria.





Rozgrzać piekarnik do 250° C na około godzinę. W tym czasie piekarnik musi być pusty.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.



## FUNKCJE URZĄDZENIA I CODZIENNA EKSPLOATACJA

-  **KONWENCJONALNE**  
Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.
-  **PIECZENIE KONWEKCYJNE**  
Do jednoczesnego pieczenia na maksymalnie dwóch półkach. Zaleca się zamianę położenia blach po upływie połowy czasu pieczenia.
-  **GRILL**  
Do grillowania steków, kebabów i kielbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się stosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.
-  **ZAPIEKANKA**  
Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.
-  **GRZAŁKA DOLNA**  
Używać tej funkcji do przyrumieniania powierzchni potraw. Zaleca się umieszczenie potrawy na pierwszym lub drugim poziomie pieczenia. Funkcji tej można również użyć do wolnego pieczenia np. gulaszu mięsnego lub warzywnego; w tym przypadku potrawę należy umieścić na trzecim poziomie. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

-  **FREASY COOK**  
Włączone zostają wszystkie elementy grzejne i wentylator urządzenia, gwarantując stałe i równomierne rozprowadzanie ciepła w komorze piekarnika. Przy tym trybie pieczenia nie jest wymagana faza nagrzewania wstępnego. Ten tryb jest szczególnie zalecany do szybkiego pieczenia żywności paczkowanej (mrożonej lub podgotowanej). Najlepsze rezultaty uzyskuje się używając tylko jednego rusztu do pieczenia.
-  **PIECZ. KONWEKCYJNE ECO**  
Do pieczenia i nadziewanych kawałków mięsa na jednym ruszcie. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem, dzięki delikatnemu, przerywanemu obiegowi powietrza. Gdy ta funkcja jest używana, kontrolka ECO pozostaje wyłączona przez cały czas pieczenia, ale można ją na jakiś czas włączyć z powrotem, naciskając .
-  **TURN & GO**  
Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i czas pieczenia wielu przepisów np. na mięsa, ryby, makarony, słodczyce i warzywa. Funkcję tę należy włączać, gdy piekarnik jest zimny.



### 1. WYBIERANIE FUNKCJI

Aby wybrać funkcję, należy obrócić *pokrętkę wyboru* do pozycji zaznaczonej symbolem żądanej funkcji: wyświetlacz zaświeci się i będzie słychać sygnał dźwiękowy.

### 2. WŁĄCZANIE FUNKCJI




Aby włączyć wybraną funkcję, należy obrócić *pokrętkę termostatu*, by ustawić żądaną temperaturę.



Aby wyłączyć funkcję, ustawić *pokrętkę wyboru funkcji* oraz *pokrętkę termostatu* odpowiednio w położeniach  oraz . Uwaga: Podczas pieczenia można zmienić funkcję za pomocą pokrętki wyboru lub zmienić ustawioną temperaturę za pomocą pokrętki termostatu.

Funkcja nie włączy się, jeśli pokrętkę termostatu ustawione jest na 0 °C. Można ustawić czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia (tylko jeśli ustawiono czas pieczenia) i czasomierz.

### **TURN & GO**



Aby uruchomić funkcję „Turn & Go”, wybrać funkcję, ustawiając pokrętkę wyboru na odpowiednią ikonę, upewniając się, że pokrętkę termostatu pozostaje ustawione na ikonie /. Aby zakończyć pieczenie, obrócić pokrętkę wyboru do pozycji .

Uwaga: Można ustawić czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia i timer. Aby uzyskać najlepsze rezultaty przy użyciu funkcji „Turn & Go”, należy przestrzegać sugerowanych gramatur każdego rodzaju potrawy, zamieszczonych w poniższej tabeli.


Potrawa	Przepis	Waga (kg)
Mięso	Pieczeń jagnięca, Befszyk krwisty	0,6 - 0,7
	Kurczak / Udziec barani w kawałkach	1,0 - 1,2
Ryby	Łosoś pieczony / Ryba pieczona (w całości)	0,9 - 1,0
	Ryba pieczona w papierze	0,8 - 1,0
Warzywa	Warzywa faszerowane	1,8 - 2,5
	Tarta warzywna	1,5 - 2,5
Słone ciasta	Placek lotaryński / Baza do ciasta	1,0 - 1,5
Makarony	Lasagne / Zapiekanki timbale z makaronu lub ryżu	1,5 - 2,0

Ciasta kruche	Ciasto drożdżowe / Ciasto śliwkowe	0,9 - 1,2
	Pieczone jabłka	1,0 - 1,5
Chleb	Bochenek chleba	0,5 - 0,6
	Bagietki	0,5 - 0,8

### 3. PODGRZEWANIE WSTĘPNE I CIEPŁO RESZTKOWE

Kiedy funkcja zostanie uruchomiona, odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona , poinformują, że została włączona faza nagrzewania wstępnego. Pod koniec tej fazy odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona , poinformują, że została osiągnięta ustawiona temperatura: W tym momencie należy umieścić potrawę w piekarniku i rozpocząć jej pieczenie.

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw.



Po zakończeniu pieczenia i przy wyłączonej funkcji, ikona  może pozostać widoczna na wyświetlaczu nawet po wyłączeniu wentylatora chłodzącego i sygnalizować, że w komorze znajduje się resztkowe ciepło.

Uwaga: Czas, po którym ikona się wyłącza, jest różny, ponieważ zależy od szeregu czynników, takich jak temperatura otoczenia i używana funkcja. W każdym razie, produkt należy uznać za wyłączony, gdy wskaźnik na pokrętkę wyboru znajduje się w pozycji  „0”.




### 4. PROGRAMOWANIE PIECZENIA

Przed rozpoczęciem programowania pieczenia należy wybrać funkcję.




#### CZAS TRWANIA

Nacisnąć i przytrzymać , aż żądana ikona  i migające „00:00” pojawią się na wyświetlaczu.





Za pomocą  lub  ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając .


Włączyć funkcję, ustawiając pokrętkę termostatu na żądaną temperaturę: sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.


Uwagi: Aby anulować ustawienie czasu pieczenia, nacisnąć i przytrzymać , aż ikona  zacznie migać na wyświetlaczu, a następnie za pomocą przycisku  zresetować czas pieczenia do postaci „00:00”. Ten czas pieczenia zawiera fazę nagrzewania wstępnego.

## PROGRAMOWANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/ OPÓŹNIONY START

Po ustawieniu czasu pieczenia można opóźnić włączenie funkcji, programując jej czas zakończenia: nacisnąć , do czasu aż na wyświetlaczu pojawi się ikona  i będzie migać aktualny czas.



Za pomocą  $\pm$  lub  $\ominus$  ustawić czas i potwierdzić przyciskiem . Włączyć funkcję, ustawiając  *pokrętko termostatu* na żadaną temperaturę: funkcja pozostanie zatrzymana do czasu jej automatycznego uruchomienia po upływie czasu obliczonego tak, by pieczenie zakończyło się o ustawionej godzinie.

Uwagi: Aby anulować ustawienie, wyłączyć piekarnik, ustawiając  *pokrętko wyboru* na pozycji .

Uwagi: Funkcja opóźnienia startu nie jest dostępna dla funkcji Grill i Turbo Grill.

### KONIEC PIECZENIA



Kiedy funkcja zakończy się, będzie słycać sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże odpowiedni komunikat.





Obrócić  *pokrętko wyboru*, by wybrać inną funkcję, lub do pozycji "0", by wyłączyć piekarnik.

Uwaga: Jeśli czasomierz jest włączony, wyświetlacz będzie pokazywał komunikat „END” lub czas pozostały do końca cyklu pieczenia.



### 5. USTAWIANIE PROGRAMATORA CZASOWEGO

Ta opcja nie przerywa pieczenia ani nie programuje go, pozwala tylko używać wyświetlacza jako czasomierza, zarówno gdy włączona jest jakaś funkcja, jak i kiedy piekarnik jest wyłączony. Nacisnąć i przytrzymać , aż żądana ikona  i migające "00:00" pojawią się na wyświetlaczu.


































Gdy na ekranie miga ikona , użyć  $\pm$  lub  $\ominus$ , by ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając .

Gdy tylko zakończy się odliczanie wybranego czasu, urządzenie wyda charakterystyczny sygnał dźwiękowy.

Uwagi: Aby anulować ustawienie czasomierza, nacisnąć  i przytrzymać, aż ikona  zacznie migać, a następnie za pomocą przycisku  $\ominus$  zresetować ustawienia czasu do "00:00".

## TABELA PIECZENIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN)	POZIOM I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe		Tak	170	30 - 50	2 
		Tak	160	30 - 50	2 
		Tak	160	40 - 60***	4  1 
Krucze ciasteczka/Rogaliki		Tak	160	25 - 35	3 
		Tak	160	25 - 35	3 
		Tak	150	20 - 35***	4  2 
Pizza/Focaccia		Tak	190 - 250	15 - 50	1/2 
		Tak	190 - 250	20 - 50***	4  2 
Lasagne / Zapiekaný makaron / Cannelloni / Zapiekaný		Tak	190 - 200	45 - 65	2 
Jagnięcina / cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg		Tak	190 - 200	80 - 110	3 
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		Tak	200 - 230	50 - 100	2 
Ryba pieczona/en papillote 0,5 kg (filet, w całości)		Tak	170 - 190	30 - 45	2 
Tosty		5'	250	2 - 6	5 
Pieczone ziemniaki		Tak	200 - 210	35 - 55 **	3 






\*\* Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

\*\*\* Zamienić poziomy położenia półek w połowie pieczenia.

Poziom jest zaznaczony na ścianie komory piekarnika.

Podany czas nie uwzględnia fazy nagrzewania wstępnego: zaleca się umieszczenie potrawy w piekarniku i ustawienie czasu pieczenia dopiero po osiągnięciu żądanej temperatury.

▼ Pobrać Instrukcję obsługi i konserwacji ze strony [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu), aby uzyskać dostęp do tabeli sprawdzonych przepisów, opracowanej przez ośrodki certyfikacji, zgodnie ze standardem IEC 60350-1.

AKCESORIA	 Ruszt	 Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie	 Blacha do pieczenia / Blacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	 Blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia	 Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia napełniona 200 ml wody
-----------	--	---	---	---	--

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

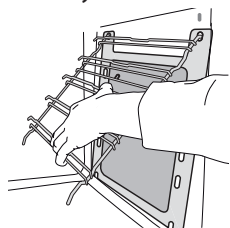
**Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł. Nie stosować urządzeń czyszczących parą.**

**Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia. Używać rękawic ochronnych.**

**Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że piekarnik został odłączony od zasilania.**

### PANELE KATALITYCZNE

Piekarnik może być wyposażony w specjalne panele katalityczne ułatwiające czyszczenie komory piekarnika dzięki specjalnej samoczyszczącej powłoce, która jest wysoce porowata i może absorbować tłuszcz i brud. Panele te są zamontowane na przewodnicach półek: W przypadku zmiany położenia i ponownego zamontowania przewodnic półek, należy upewnić się, czy znajdujące się w górnej części haki zostały umieszczone w



odpowiednich otworach paneli.

Aby móc jak najlepiej wykorzystać samoczyszczące właściwości paneli katalitycznych, zaleca się nagrzanie piekarnika do temperatury 200°C przez około godzinę. W tym czasie piekarnik musi być pusty. Następnie pozostawić piekarnik do ostygnięcia przed usunięciem wszelkich pozostałych resztek jedzenia przy użyciu nierysującej gąbki.

Uwaga: Nie stosować detergentów antykorozyjnych lub ściernych, twardych szczotek lub szorstkich gąbek do mycia naczyń ani środków w aerozolu do mycia piekarników, ponieważ mogłyby one uszkodzić powierzchnię katalityczną i pozbawić ją właściwości samoczyszczących. Jeśli potrzebne będą panele zamienne, prosimy skontaktować się z serwisem technicznym.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

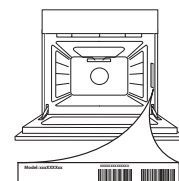
Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie sieci elektrycznej i czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci elektrycznej. Wyłączyć piekarnik i uruchomić go ponownie, aby sprawdzić czy usterka nadal występuje.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba.	Problem związany z oprogramowaniem.	Skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem technicznym i podać numer następujący po literze „F”.

▼ Więcej informacji znajduje się w Instrukcjach obsługi i konserwacji, które można pobrać ze strony [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)



**Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:**

- Odwiedzając naszą stronę internetową [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)
- Używając kodu QR
- Ewentualnie można, **skontaktować się naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.

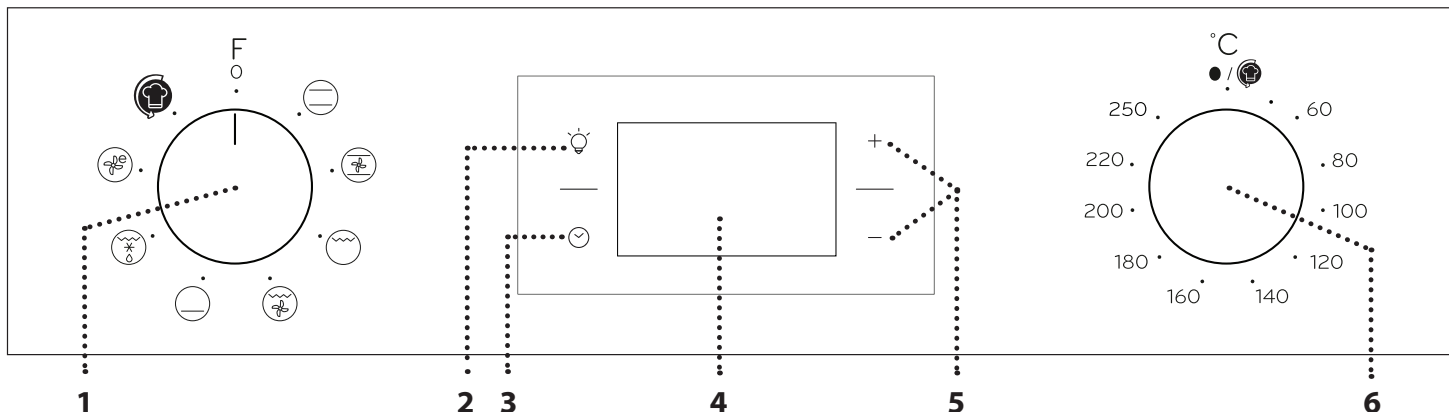


**VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS INDESIT**

Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

**DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ****1. BUTONUL DE SELECTARE**

Pentru pornirea cuptorului prin selectarea unei funcții.  
Rotiți în poziția O.

**2. LUMINĂ**

Cu cuptorul pornit, apăsați pentru a aprinde sau stinge lampa din interiorul compartimentului cuptorului.

**3. SETAREA OREI**

Pentru accesarea setărilor duratei de preparare, pornirii temporizate și a temporizatorului.  
Pentru afișarea orei când cuptorul este oprit.

**4. AFIȘAJ****5. BUTOANE DE REGLARE**

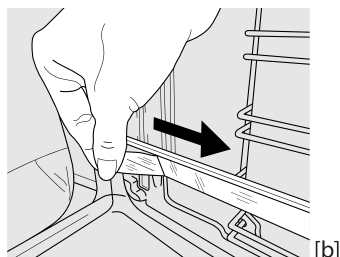
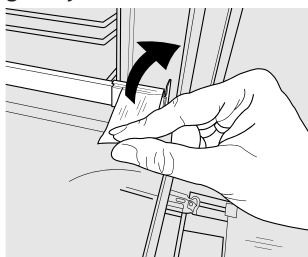
Pentru modificarea setărilor duratei de preparare

**6. BUTONUL TERMOSTATULUI**

Rotiți pentru a selecta temperatura dorită la activarea funcțiilor manuale.  
Pentru funcția „Turn & Go”, mențineți apăsat

**GHIDAJE CULISANTE ȘI GHIDAJE PENTRU GRĂȚAR**

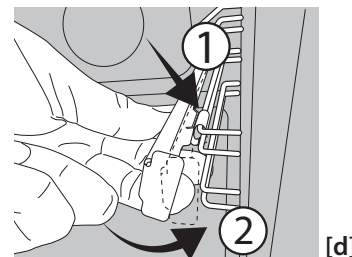
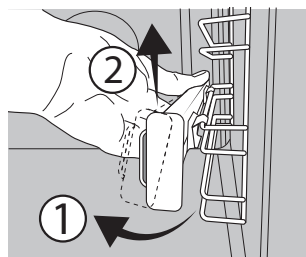
Înainte de a utiliza cuptorul, îndepărtați banda de protecție a acestuia [a], apoi îndepărtați folia de protecție [b] de pe ghidajele culisante.

**DEMONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE [c]**

Trageți de partea inferioară a ghidajului culisant pentru a decupla cârligele inferioare (1) și trageți ghidajele culisante în sus, scoțându-le din cârligele superioare (2).

**REMONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE [d]**

Prindeți cârligele superioare pe ghidajele pentru grătar (1), apoi apăsați partea inferioară a ghidajelor culisante pe ghidajele pentru grătar, până când cârligele inferioare se cuplează sonor (2).

**DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂȚAR**

1. Pentru a scoate ghidajele pentru grătar, apucați ferm de partea exterioară a ghidajului și trageți-l spre dumneavoastră pentru a scoate suportul și cei doi pini interiori din locaș.  
2. Pentru a re poziționa ghidajele pentru grătar, poziționați-le în apropierea cavității și introduceți mai întâi cei doi pini în locașurile aferente. Apoi, poziționați partea exterioară lângă locașul său, introduceți suportul și apăsați ferm spre peretele cavității pentru a vă asigura că ghidajul pentru grătar este fixat corespunzător.

**PRIMA UTILIZARE****1. SETAREA OREI**

Vă trebui să setați ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată: Apăsați pe până când pictograma și cele două cifre aferente orei încep să clipească pe afișaj.



Utilizați + sau - pentru a seta ora și apăsați pe pentru a confirma. Cele două cifre aferente minutelor vor începe să clipească. Utilizați + sau - pentru a seta minutele și apăsați pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: Când pictograma clipește, de exemplu, după întreruperi îndelungate ale alimentării electrice, va fi necesar să resetați ora.

**2. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL**






Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute. Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia.





Încălziți cuptorul la 250 °C timp de aproximativ o oră. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp.

Vă rugăm să rețineți: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.



## FUNCȚII ȘI UTILIZAREA ZILNICĂ

-  **CONVENȚIONAL**  
Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.
-  **COACERE PRIN CONVECȚIE**  
Pentru prepararea pe maxim două niveluri în același timp. Este recomandat să interschimbați poziția tăvilor de copt la jumătatea duratei de preparare.
-  **GRILL**  
Pentru prepararea la grill a medalișoarelor, frigăruilor și cărnaților, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carne, vă recomandăm să utilizați o tavă de copt pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.
-  **GRATINARE**  
Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, mușchi de vită, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de copt pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.
-  **REZISTENȚA INFERIOARĂ**  
Utilizați această funcție pentru a rumeni partea inferioară a preparatelor. Se recomandă amplasarea alimentelor pe primul sau al 2-lea nivel. Această funcție poate fi utilizată și pentru prepararea lentă, de exemplu, în cazul tocănițelor de legume sau cu carne; în acest caz, utilizați nivelul 3. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.

-  **FREASY COOK**  
Toate rezistențele și ventilatorul sunt activate, garantând distribuția constantă și uniformă a căldurii în întregul cuptor. Preîncălzirea nu este necesară pentru acest mod de preparare. Acest mod se recomandă în special pentru prepararea rapidă a semipreparatelor (congelate sau preparate în prealabil). Puteți obține rezultate optime dacă folosiți un singur nivel de preparare.
-  **COACERE CONVECȚIE ECO**  
Pentru prepararea fripturilor simple și a fripturilor umplute, pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulației delicate și intermitente a aerului. Atunci când se utilizează funcția ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul procesului de preparare, dar poate fi aprinsă din nou prin apăsarea pe .
-  **TURN & GO**  
Această funcție selectează în mod automat o temperatură și o durată ideale pentru prepararea unei game largi de rețete, inclusiv carne, pește, paste, prăjituri și legume. Activați funcția când cuptorul este rece.



### 1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII

Pentru a selecta o funcție, rotiți *butonul de selectare* către simbolul aferent funcției dorite: Afișajul se va ilumina și va fi emis un semnal sonor.

### 2. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII

Pentru a porni o funcție pe care ați selectat-o, rotiți *butonul termostatului* pentru a seta temperatura dorită.




Pentru a întrerupe funcția în orice moment, opriți cuptorul, rotiți *butonul de selectare* și *butonul termostatului* la  și .

Vă rugăm să rețineți: În timpul procesului de preparare, puteți modifica funcția rotind *butonul de selectare* sau puteți regla temperatura rotind *butonul termostatului*.

Funcția nu va porni dacă *butonul termostatului* este orientat spre 0 °C. Puteți seta durata de preparare, ora de finalizare a procesului de preparare (numai dacă setați o durată de preparare) și un temporizator.

### **TURN & GO**

Pentru a porni funcția „Turn & Go”, selectați funcția rotind *butonul de selectare* la pictograma aferentă, menținând *butonul termostatului* îndreptat spre pictograma .



Pentru a finaliza prepararea, rotiți *butonul de selectare* pe „0”.

Vă rugăm să rețineți: Puteți seta ora de finalizare a preparării și temporizatorul. Pentru a obține rezultate optime în timpul folosirii funcției „Turn & Go”, respectați greutatea recomandată pentru fiecare tip de aliment din tabelul următor.


Alimente	Rețetă	Greutate (kg)
Carne	Friptură de vițel, mușchi de vită, în sânge	0,6 - 0,7
	Carne de pui/pulpă de miel tăiată în bucăți	1,0 - 1,2
Pește	File de somon/pește la cuptor (întreg)	0,9 - 1,0
	Pește în papiotă	0,8 - 1,0
Legume	Legume umplute	1,8 - 2,5
	Tartă cu legume	1,5 - 2,5
Plăcinte	Quiche Lorraine/budincă	1,0 - 1,5
Paste făinoase	Lasagna/timbală de paste sau orez	1,5 - 2,0

Produse de patiserie	Tort dospit/plumchec	0,9 - 1,2
	Mere coapte	1,0 - 1,5
Pâine	Franzelă	0,5 - 0,6
	Baghete	0,5 - 0,8

### 3. PREÎNCĂLZIREA ȘI CĂLDURA REZIDUALĂ

Odată ce funcția pornește, activarea etapei de preîncălzire este anunțată prin emiterea unui semnal sonor și clipirea pictogramei  pe afișaj. La finalul acestei etape, atingerea temperaturii setate în interiorul cuptorului este anunțată prin emiterea unui semnal sonor și prezentarea fixă a pictogramei  pe afișaj: În acest moment, introduceți alimentele și începeți procesul de preparare.

Vă rugăm să rețineți: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final.



După preparare și cu funcția dezactivată, pictograma  ar putea rămâne în continuare vizibilă pe afișaj chiar și după oprirea ventilatorului de răcire, pentru a indica faptul că în interiorul aparatului încă mai există căldură reziduală.

Vă rugăm să rețineți: Durata de timp după care pictograma se dezactivează variază deoarece depinde de o serie de factori precum temperatura ambientală și funcția utilizată. În orice caz, se poate considera că aparatul este dezactivat atunci când indicatorul de pe *butonul de selectare* se află în dreptul simbolului „0”.




### 4. PROGRAMAREA PREPARĂRII

Va trebui să selectați o funcție înainte de a putea să porniți programarea preparării.

#### DURATĂ




apăsați în mod repetat pe  până când pictograma  și cifrele „00:00” încep să clipească pe afișaj.





Utilizați  sau  pentru a seta durata de preparare dorită, apoi apăsați pe  pentru a confirma.

Activați funcția rotind *butonul termostatului* la temperatura dorită: Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată finalizarea procesului de preparare.






Note: Pentru a anula durata de preparare setată, apăsați în mod repetat pe  până când pictograma  începe să clipească pe afișaj, apoi utilizați  pentru a reseta durata de preparare la „00:00”. Durata de preparare cuprinde o etapă de preîncălzire.

#### PROGRAMAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/PORNIRII TEMPORIZATE

După setarea unei durate de preparare, pornirea funcției poate fi temporizată prin programarea orei de finalizare a preparării: Apăsați pe  până când pictograma  și ora curentă încep să clipească pe afișaj.



Utilizați  sau  pentru a seta ora dorită pentru finalizarea duratei de preparare și apăsați pe  pentru a confirma.

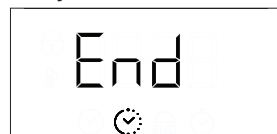
Activați funcția rotind *butonul termostatului* la temperatura dorită: funcția va rămâne întreruptă până la pornirea automată după o perioadă de timp care a fost calculată astfel încât prepararea să fie finalizată la ora setată.

Note: Pentru a anula setarea, opriți cuptorul rotind *butonul de selectare* în poziția .

Note: Întârzierea de pornire a funcționalității nu este disponibilă pentru funcțiile Grill și Turbo Grill.

#### FINALIZAREA PREPARĂRII



Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată finalizarea funcției.






Rotiți *butonul de selectare* pentru a selecta o funcție sau poziție diferită „0” pentru a opri cuptorul.




Vă rugăm să rețineți: Dacă temporizatorul este activ, afișajul va prezenta mesajul „END” alternativ cu durata de timp rămasă.

#### 5. SETAREA TEMPORIZATORULUI













Această opțiune nu întrerupe sau programează prepararea, dar vă permite să utilizați afișajul pe post de temporizator, atât în timp ce o funcție este activă, cât și atunci când cuptorul este oprit. apăsați în mod repetat pe  până când pictograma  și cifrele „00:00” încep să clipească pe afișaj.



Utilizați  sau  pentru a seta ora și apăsați pe  pentru a confirma. Se va emite un semnal sonor odată ce temporizatorul a finalizat număratoarea inversă a duratei de timp selectate.

Note: Pentru a anula temporizatorul, apăsați în mod repetat pe  până când pictograma  începe să clipească, apoi utilizați  pentru a reseta ora la „00:00”.

## TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
Torturi dospite		Da	170	30 - 50	2 
		Da	160	30 - 50	2 
		Da	160	40 - 60***	4  1 
Biscuiți/Tarte mici		Da	160	25 - 35	3 
		Da	160	25 - 35	3 
		Da	150	20 - 35***	4  2 
Pizza/Focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	1/2 
		Da	190 - 250	20 - 50***	4  2 
Lasagna / paste la cuptor / cannelloni / budinci		Da	190 - 200	45 - 65	2 
Miel/vițel/vită/porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3 
Pui/iepure/rață 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	2 
Pește la cuptor/în papiotă 0,5 kg (fileuri, întreg)		Da	170 - 190	30 - 45	2 
Pâine prăjită		5'	250	2 - 6	5 
Cartofi copti		Da	200 - 210	35 - 55 **	3 

\*\* Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).






\*\*\* Schimbați nivelurile la jumătatea procesului de coacere.

Nivelul este indicat pe peretele compartimentului pentru preparare.

Durata de timp indicată nu cuprinde etapa de preîncălzire: Este recomandat să introduceți alimentele în cuptor și să setați

durata de preparare numai după atingerea temperaturii dorite.

▼ Descărcați ghidul de utilizare și întreținere de pe [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) pentru a consulta tabelul cu rețete testate, prevăzut pentru autoritățile de certificare în conformitate cu standardul IEC 60350-1.

ACCESORII	 Grătar metalic	 Vas de copt sau formă pentru prăjituri pe grătarul metalic	 Tavă de copt/tavă de colectare a picăturilor sau vas de copt, pe grătarul metalic	 Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	 Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt cu 200 ml de apă
-----------	--	--	---	--	---

## CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

**Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare. Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.**

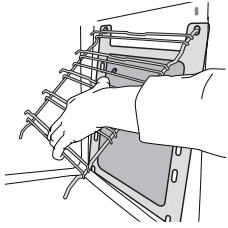
**Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului. Purtați mănuși de protecție.**

**Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.**

### PANOURI CATALITICE

Acest cuptor poate fi dotat cu garnituri catalitice speciale care facilitează curățarea compartimentului pentru preparare, datorită stratului special cu autocurățare, deosebit de poros și care absoarbe grăsimea și murdăria.

Aceste panouri sunt montate pe ghidajele grătarului: La re poziționarea și remontarea ghidajelor pentru grătar, asigurați-vă că clemele din partea superioară sunt introduse în orificiile corespunzătoare din panouri.



Pentru utilizarea optimă a proprietăților de autocurățare ale panourilor catalitice, vă recomandăm să încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp. Apoi, lăsați cuptorul să se răcească înainte de îndepărtarea oricăror resturi de alimente cu ajutorul unui burete non-abraziv.

Vă rugăm să rețineți: Folosind agenți de curățare corozivi sau abrazivi, perii aspre, bureți de sârmă sau sprayuri pentru cuptor, puteți deteriora suprafața catalitică și puteți compromite proprietățile de autocurățare. Vă rugăm să contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare dacă este necesară înlocuirea panourilor.

## REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

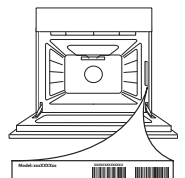
Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Înteruperea curentului electric. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Oprii și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr.	Problemă de software.	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare și precizați litera sau numărul care este prezentat(ă) după litera „F”.

▼ Descărcați ghidul de utilizare și întreținere complet de la adresa [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) pentru informații suplimentare despre produs



**Politicile, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:**

- Vizitând site-ul nostru web [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)
- Utilizând codul QR
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.

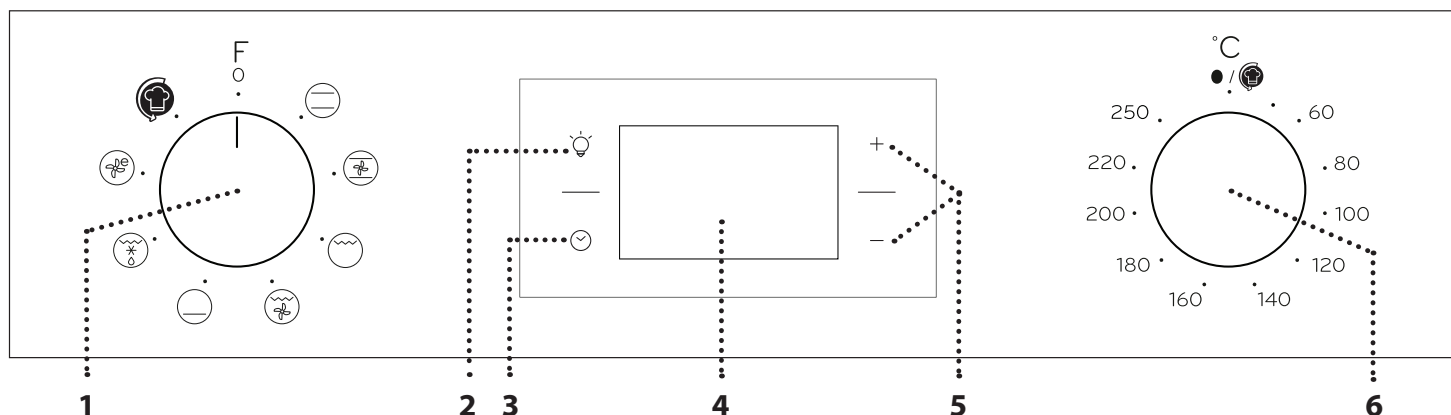


**ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK INDESIT**

Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



**Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte Bezpečnostné pokyny.**

**OPIS OVLÁDACIEHO PANELA****1. VOLIACI GOMBÍK**

Na zapnutie rúry voľbou funkcie. Rúru vypnete otočením ovládača do polohy O.

**2. OSVETLENIE**

Keď je rúra zapnutá, stlačením zapnete alebo vypnete osvetlenie rúry.

**3. NASTAVENIE ČASU**

Na nastavenie času prípravy jedla, odloženého štartu a časomeru. Na zobrazenie času, keď je rúra vypnutá.

**4. DISPLEJ****5. NASTAVOVACIE TLAČIDLÁ**

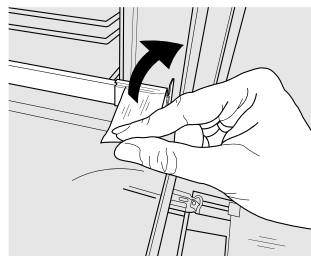
Na zmenu nastavenia doby prípravy jedla

**6. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU**

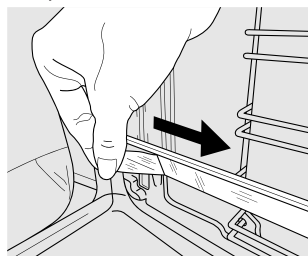
Otočením si zvolíte požadovanú teplotu pri aktivovaní manuálnych funkcií. Pre funkciu „Turn & Go“ držte stlačené

**POSUVNÉ BEŽCE A VODIACE LIŠTY NA POLICE**

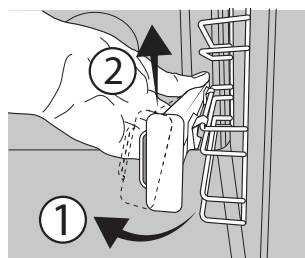
Pred použitím rúry odstráňte ochrannú pásku [a] a potom stiahnite ochrannú fóliu [b] z posuvných bežcov.



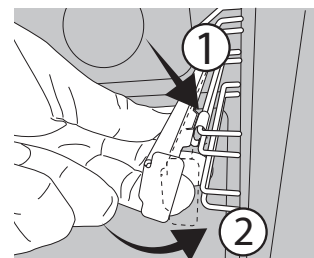
[a]



[b]



[c]



[d]

**VYBRATIE POSUVNÝCH BEŽCOV [c]**

Potiahnite spodnú časť posuvného bežca, čím odpojíte spodné háčiky (1), a potiahnite posuvné bežce nahor a vyťahnite ich z horných háčikov (2).

**NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV [d]**

Zaveste horné háčiky na vodiace lišty (1), potom potlačte spodnú časť posuvných bežcov proti vodiacim lištám, až spodné háčiky kliknú (2).

**VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LIŠT**

1. Ak chcete vodiace lišty vybrať, pevne uchopte vonkajšiu časť lišty, potiahnite ju k sebe, aby ste vytiahli podperu a dva vnútorné kolíky z otvorov.

2. Ak ich chcete zasa nasadiť, priložte ich k priestoru rúry a najprv zasuňte oba kolíky do otvorov. Potom umiestnite vonkajšiu časť k otvoru, zasuňte podperu a pevne zatlačte k stene priestoru rúry tak, aby bola vodiaca lišta pevne osadená.

**PRVÉ POUŽITIE****1. NASTAVENIE ČASU**

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas: Stláčajte dovtedy, kým na displeji nezačne blikať ikonka a dve číslice označujúce hodiny.



Pomocou + alebo - nastavte hodinu a stlačte na potvrdenie. Začnú blikať číslice označujúce minúty. Pomocou + alebo - nastavte minúty a stlačte na potvrdenie.

Upozornenie: Keď blikať ikonka , napríklad po dlhšom výpadku prúdu, bude potrebné resetovať čas.

**2. ZOHREJTE RÚRU**






Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali od výroby: Je to úplne normálne. Preto ešte skôr, ako v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.

Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo.

Zohrievajte rúru na 250 °C zhruba jednu hodinu. Rúra musí byť pritom prázdna.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

## FUNKCIE A KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

-  **TRADIČNÉ**  
Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.
-  **KONVEKČNÉ PEČENIE**  
Na pečenie na maximálne dvoch úrovniach súčasne. Je dobré v polovici pečenia vymeniť polohu plechov na pečenie.
-  **GRIL**  
Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte plech na pečenie na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.
-  **GRATIN**  
Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbif, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.
-  **SPODNÝ OHREV**  
Použite túto funkciu na zapečenie spodnej časti jedál. Jedlo vám odporúčame umiestniť na 1./2. úroveň. Túto funkciu môžete použiť aj na pomalé pečenie, ako napríklad zeleniny, a na dusenie mäsa; v takomto prípade umiestnite jedlo na 3. úroveň. Rúru netreba predhrievať.



### 1. VYBERTE FUNKCIU

Ak chcete vybrať funkciu, otočte *voliacim gombíkom* na symbol požadovanej funkcie: Displej sa rozsvieti a ozve sa zvukový signál.

### 2. AKTIVOVANIE FUNKCIE



Na spustenie vybranej funkcie otočte *gombíkom termostatu* a nastavte požadovanú teplotu.



Ak chcete funkciu kedykoľvek prerušiť, vypnite rúru, otočte *voliacim gombíkom* a *gombíkom termostatu* na  a .

Upozornenie: Počas pečenia môžete funkciu zmeniť otočením voliaceho gombíka alebo upraviť teplotu otočením gombíka termostatu. Funkcia sa nespustí, ak je gombík termostatu na 0 °C. Môžete nastaviť dobu pečenia, čas ukončenia pečenia (iba ak nastavujete dobu pečenia) a časomer.

### TURN & GO

Ak chcete spustiť funkciu „Turn & Go“, zvolte funkciu otočením voliaceho gombíka na príslušnú ikonku a gombík termostatu ponechajte na ikonke  / .


Ak chcete prípravu jedla ukončiť, otočte *voliaci gombík* na „0“. Upozornenie: Môžete nastaviť čas ukončenia pečenia a časomer. Ak chcete s použitím funkcie „Turn & Go“ dosiahnuť najlepšie výsledky, dodržujte pri každom jedle odporúčané hmotnosti podľa nasledujúcej tabuľky.

Jedlo	Recept	Hmotnosť (kg)
Mäso	Pečená teľacina, krvavý roastbeef	0,6 – 0,7
	Kurča / kúsky jahňacieho stehna	1,0 – 1,2
Ryby	Filety z lososa/ Pečené ryby (celé)	0,9 – 1,0
	Ryby pečené v aloballe	0,8 – 1,0
Zelenina	Plnená zelenina	1,8 – 2,5
	Zeleninový koláč	1,5 – 2,5
Slané koláče	Slaná torta Lorraine/Nákyp	1,0 – 1,5
Cestoviny	Lasagne/Zapekané cestoviny alebo ryža vo formičke	1,5 – 2,0
Sladké koláče	Kysnuté koláče/Slivkový koláč	0,9 – 1,2
	Pečené jablká	1,0 – 1,5

### FREASY COOK

Všetky ohrevné články a ventilátor sa zapnú, čím je zaručené stále rovnomerné rozptýlenie tepla v rúre. Pri tomto režime prípravy jedla nie je nutný predohrev. Tento režim sa zvlášť odporúča na rýchlu prípravu balených jedál (mrazených alebo predvarených). Najlepšie výsledky získate, ak používate iba jednu úroveň.

### EKO KONVEKČNÉ PEČENIE



Na pečenie mäsa i plnených kusov mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedla. Pri používaní tejto EKO funkcie zostane svetielko počas pečenia vypnuté, ale možno ho znova zapnúť stlačením .

### TURN & GO


Táto funkcia automaticky zvolí ideálnu teplotu a čas pečenia pre celú škálu receptov, vrátane mäsa, rýb, cestovín, zákuskov a zeleniny. Funkciu aktivujte, keď je rúra studená.

Chlieb	Bochník chleba	0,5 – 0,6
	Bagety	0,5 – 0,8

### 3. PREDHRIEVANIE A ZVYŠKOVÉ TEPLLO

Keď sa funkcia spustí, zvukový signál a blikajúca ikonka  na displeji informujú, že bola aktivovaná fáza predhrievania. Po skončení tejto fázy zvukový signál a svietiaci ikonka  na displeji informujú, že rúra dosiahla nastavenú teplotu: Vložte jedlo do rúry a pokračujte v pečení.

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok.

Po skončení prípravy jedla a deaktivovaní funkcie môže ikonka  na displeji naďalej svietiť aj po vypnutí chladiaceho ventilátora, čo znamená, že vnútri rúry je ešte zvyškové teplo.

Upozornenie: Čas, za ktorý ikona zhasne, môže byť rôzny v závislosti od radu faktorov, ako je napr. okolitá teplota a použitá funkcia. V každom prípade spotrebič treba považovať za vypnutý, keď je ukazovateľ voliaceho gombíka na značke „0“.



### 4. PROGRAMOVANIE PEČENIA

Pred programovaním pečenia si musíte zvoliť funkciu.

#### TRVANIE

Stlačajte , až kým na displeji nezačne blikat ikonka  a „00:00“.




Pomocou  alebo  nastavte čas pečenia a potom stlačte  na potvrdenie.

Funkciu aktivujete otočením *gombíka termostatu* na požadovanú teplotu: Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že pečenie je ukončené.

Poznámky: Ak chcete zrušiť nastavenú dobu pečenia, stlačte , až kým na displeji nezačne blikat ikonka , potom pomocou  resetujte dobu pečenia na „00:00“. V tomto čase pečenia je zahrnutá aj fáza predhrievania.

## PROGRAMOVANIE ČASU UKONČENIA PEČENIA/POSUNUTÉHO ŠTARTU

Po nastavení doby pečenia možno funkciu odložiť naprogramovaním času jej ukončenia: Stlačíte ☺, kým na displeji nezačne blikať ikonka  a aktuálny čas.



Pomocou + alebo - nastavte želany čas ukončenia pečenia a stlačte ☺ na potvrdenie.

Funkciu aktivujete otočením gombíka termostatu na požadovanú teplotu: Funkcia zostane pozastavená, až kým sa nespustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.

Poznámky: Ak chcete nastavenie zrušiť, vypnite rúru otočením voliaceho gombíka do polohy 0.

Poznámky: Funkcia odloženého spustenia nie je dostupná pre funkcie Gril a Turbo Gril.

### UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že funkcia je ukončená.



Otočte voliacim gombíkom na inú funkciu alebo do polohy „0“, čím rúru vypnete.

Upozornenie: Ak je časomer aktivovaný, na displeji sa zobrazí „END“ striedavo so zostávajúcim časom.

### 5. NASTAVENIE ČASOVAČA


Táto možnosť nepreruší program pečenia, ale umožní vám použiť displej ako časomer, buď v priebehu funkcie, alebo keď je rúra vypnutá.

Stlačíte ☺, až kým na displeji nezačne blikať ikonka  a „00:00“.


































Pomocou + alebo - nastavte požadovaný čas a stlačte ☺ na potvrdenie.

Keď časomer dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.

Poznámky: Časovač zrušíte stláčaním ☺, až kým ikonka  nezačne blikať, potom pomocou - resetujte čas na „00:00“.

## TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče		Áno	170	30 – 50	2 
		Áno	160	30 – 50	2 
		Áno	160	40 - 60***	4  1 
Sušienky/košíčky		Áno	160	25 – 35	3 
		Áno	160	25 – 35	3 
		Áno	150	20 - 35***	4  2 
Pizza/Focaccia		Áno	190 – 250	15 – 50	1/2 
		Áno	190 – 250	20 - 50***	4  2 
Lasagne/zapekané cestoviny/cannelloni/flan		Áno	190 – 200	45 – 65	2 
Jahňacina/teľacina/hovädzie/bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	3 
Kurča/králik/kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	2 
Pečené ryby/ryby pečené v alobale 0,5 kg (filety, celé)		Áno	170 – 190	30 – 45	2 
Opečený chlieb		5'	250	2 – 6	5 
Pečené zemiaky		Áno	200 – 210	35 – 55 **	3 

\*\* Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

\*\*\* Po uplynutí polovice času pečenia vymeňte úroveň.






Úroveň je uvedená na stene vnútri rúry.

Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhrievania:

Odporúčame vložiť jedlo do rúry a nastaviť dobu pečenia až po dosiahnutí požadovanej teploty.

▼ Stiahnite si kompletný návod na používanie a údržbu na [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu), kde je tabuľka testovaných receptov zostavených pre certifikačné orgány podľa normy IEC 60350-1.



PRÍSLUŠENSTVO	 Drôtený rošt	 Nádoba na pečenie alebo tortová forma na rošte	 Plech na pečenie/Odkvapkováca nádobka alebo nádobka na pečenie na rošte	 Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	 Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie s 200 ml vody
---------------	---	--	--	---	--

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

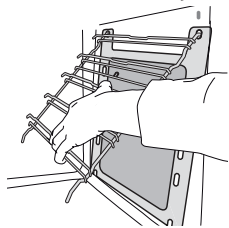
**Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla. Nepoužívajte parné čističe.**

**Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.**

**Používajte ochranné rukavice. Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.**

### KATALYTICKÉ PANELE

Táto rúra by mohla byť vybavená špeciálnou katalytickou vložkou uľahčujúcou čistenie vnútra rúry vďaka špeciálnej samočistiacej vrstve, ktorá je veľmi pórovitá a absorbuje masť a nečistoty. Tieto panely sú vsadené do vodiacich líšt: Pri premiestňovaní a opätovnom zasúvaní vodiacich líšt dbajte, aby háčiky navrchu zapadli do príslušných otvorov v paneloch.



Pre najlepšie využitie samočistiacich vlastností katalytických panelov odporúčame zohrievať rúru na 200 °C zhruba jednu hodinu. Rúra musí byť pritom prázdna. Potom nechajte rúru vychladnúť a odstráňte zvyšky jedla pomocou neabrazívnej špongie.

Upozornenie: používaním korozívnych alebo abrazívnych čistiacich prostriedkov, drsných kief, drôteniek na riad alebo sprejov na čistenie rúry by sa mohli poškodiť katalytické panely a ich samočistiace vlastnosti. V prípade, že potrebujete panely vymeniť, obráťte sa na náš popredajný servis.

## RIEŠENIE PROBLÉMOV

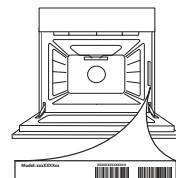
Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo.	Softvérový problém.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte písmeno alebo číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“.

▼ Ak potrebujete ďalšie informácie o výrobku, stiahnite si kompletný návod na používanie a ošetrovanie na stránke [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)



**Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:**

- Navštívte našu webovú stránku [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)
- Pomocou QR kódu
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (Telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.

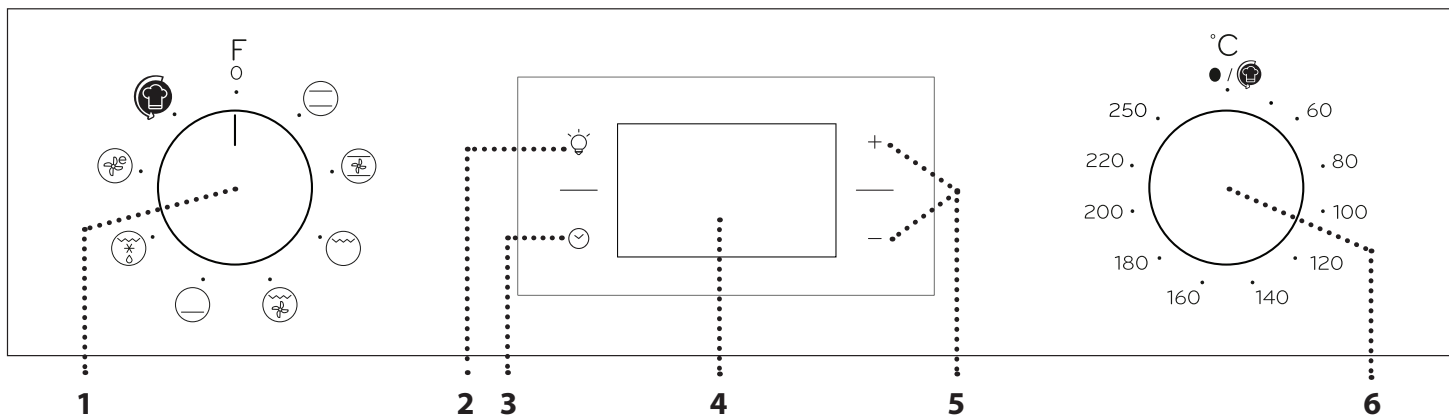


**HVALA, DA STE KUPILI IZDELEK ZNAMKE INDESIT**

Aparat registrirajte na spletni strani [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register), da vam bomo lahko nudili celovit servis in podporo



**Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.**

**OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE****1. IZBIRNI GUMB**

Za vklop pečiice z izbiro funkcije.  
Za izklop pečiice zavrtite gumb v položaj O.

**2. LUČ**

Ko je pečiica vklopljena, s pritiskom na ta gumb vklopite ali izklopite osvetlitev notranjosti pečiice.

**3. NASTAVITEV ČASA**

Za dostop do nastavitve časa priprave, zamika vklopa in časovnika.  
Za prikaz časa, ko je pečiica izklopljena.

**4. ZASLON****5. NASTAVITVENA GUMBA**

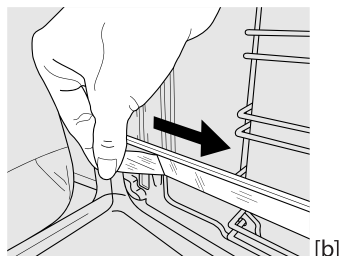
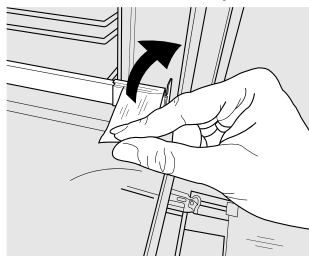
Za spreminjanje nastavitve časa priprave

**6. VRTLJIVI GUMB ZA NASTAVITEV TEMPERATURE**

Ko vklopite ročne funkcije, gumb zavrtite v položaj zelene temperature.  
Za funkcijo „Turn & Go“ uporabite

**DRSNA VODILA IN VODILA ZA PEKAČE**

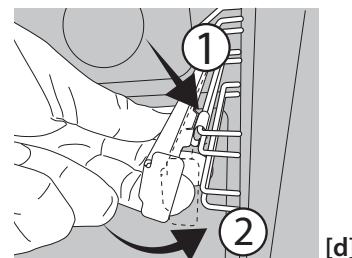
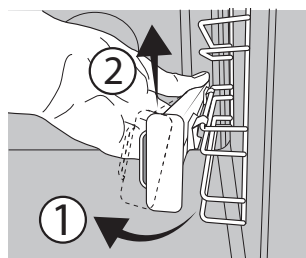
Pred uporabo pečiice z drsnih vodil odstranite zaščitni trak [a] in nato še zaščitno folijo [b].

**DEMONTAŽA DRSNIH VODIL [c]**

Povlecite spodnji del drsnega vodila, da odklopite zatiče (1) in nato povlecite drsna vodila navzgor, da jih odstranite z zgornjih zatičev (2).

**MONTAŽA DRSNIH VODIL [d]**

Zgornje zatiče pritrдите na drsna vodila (1) in nato spodnji del drsnih vodil potisnite proti vodilu, da se spodnji zatiči pritrđijo (2).

**ODSTRANJEVANJE IN PONOVO VSTAVLJANJE VODIL ZA PEKAČE**

- Če želite odstraniti vodila za pekače, čvrsto primite zunanji del vodila in ga potegnite proti sebi, tako da iz luknj izvlečete nosilec in dva notranja zatiča.
- Če želite vodila za pekače ponovno vstaviti, jih postavite blizu vdolbine in najprej v ustrezni luknji vstavite dva zatiča. Nato blizu ustrezne luknje postavite zunanji del, vstavite nosilec in močno pritisnite proti steni vdolbine tako, da se prepričate, da je vodilo pravilno pritrjeno.

**PRVA UPORABA****1. NASTAVITEV ČASA**

Ko aparat prvič vklopite, morate nastaviti čas: Pritisnite , dokler ne začnejo utripati simbol in številki za ure na zaslonu .



Uporabite + ali - za nastavitve ure in pritisnite za potrditev. Številki za minute začnejo utripati. Uporabite + ali - za nastavitve minut in pritisnite za potrditev.

Opomba: Ko simbol utripa, na primer po daljšem izpadu električnega toka, boste morali znova nastaviti čas.






**2. OGREVANJE PEČICE**

Nova pečiica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno. Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejete prazno pečiico, da tako odstranite vse morebitne vonjave.

S pečiice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor. Pustite delovati pečiico pri 250 °C približno eno uro. V tem času mora biti pečiica prazna.

Opomba: Po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor namestitve.

## FUNKCIJE IN VSAKODNEVNA UPORABA

-  **KLASIČNO**  
Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.
-  **VENTILACIJSKA PEKA**  
Za pripravo na največ dveh nivojih hkrati. Po preteku polovice časa priprave, spremenite položaj pekača.
-  **ŽAR**  
Za pripravo zrezkov, ražnjičev in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha. Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje sokov: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.
-  **GRATINARANA**  
Za peko velikih kosov mesa (stegno, goveja pečenka, piščanec). Priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje sokov: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.
-  **SPODNJI GRELNIK**  
To funkcijo uporabite za porjavitve jedi s spodnje strani. Priporočamo, da hrano postavite na 1. ali 2. višino. Ta funkcija je prav tako primerna za počasno pripravo, npr. za zelenjavo in enolončnice; v tem primeru uporabite 3. višino. Pečice ni treba predhodno segreti.



### 1. IZBIRA FUNKCIJE

Za izbiro funkcije zavrtite *izbirni gumb* v položaj zelene funkcije: zaslon zasveti in oglasi se zvočni signal.

### 2. VKLOP FUNKCIJE

Za zagon izbrane funkcije zavrtite *gumb za nastavitev temperature*, da nastavite želeno temperaturo.





Za prekinitev funkcije lahko kadar koli izklopite pečico in zavrtite *izbirni gumb* ter *gumb za nastavitev temperature* v položaja  in .

Opomba: med pripravo hrane lahko funkcijo spremenite tako, da zavrtite *izbirni gumb* ali da spremenite temperaturo z gumbom za nastavitev temperature.

Funkcija se ne bo zagnala, če je gumb za nastavitev temperature v položaju za 0 °C. Nastavite lahko čas priprave, čas konca priprave (samo, če nastavite čas priprave) in časovnik.

### **TURN & GO**

Za vklop funkcije „Turn & Go“ izberite funkcijo tako, da zavrtite *izbirni gumb* na ustrežno ikono in ohranite vrtljiv gumb termostata na ikoni  / .

Za končanje pečenja zavrtite *izbirni gumb* na „0“.


Opomba: nastavite lahko čas konca priprave in časovnik. Za doseganje najboljših možnih rezultatov priprave jedi s funkcijo „Turn & Go“ upoštevajte priporočene teže za vsako vrsto živil, ki so navedene v naslednji preglednici.

Živilo	Recept	Teža (kg)
Meso	Telečja pečenka, goveja pečenka (malo pečena)	0,6–0,7
	Piščanec/jagnječje stegno v kosih	1,0–1,2
Ribe	File lososa/pečena riba (cela)	0,9–1,0
	Riba, pečena v lastnem soku	0,8–1,0
Zelenjava	Polnjena zelenjava	1,8–2,5
	Zelenjavna pita	1,5–2,5
Slane torte	Narastek s šunko in sirom/kolač	1,0–1,5
Testenine	Lazanja/narastek iz riža ali testenin	1,5–2,0
Peciva	Kvašeno pecivo/slivov kolač	0,9–1,2
	Pečena jabolka	1,0–1,5

### **FREASY COOK**

Vklopijo se vsi grelni elementi in ventilator, kar zagotovi konsistentno in enakomerno porazdelitev toplote po celi pečici. Za ta način peke ni potrebno predhodno segrevanje pečice. Način je še zlasti priporočljiv za hitro prečenje predpripravljene hrane (zamrznjene ali delno pripravljene). Najboljše rezultate boste dosegli z uporabo le ene police za pečenje.

### **VENTILACIJSKA PEKA ECO**



Za pripravo pečen in polnjenih pečen na eni višini. Hrana se ne bo prekomerno izsušila, saj za njeno pripravo skrbi nežno in občasno kroženje zraka. Ko uporabljate funkcijo ECO, je lučka med pripravo hrane ugasnjena. Lahko jo prižgete s pritiskom na .

### **TURN & GO**


Ta funkcija samodejno izbere idealno temperaturo in čas za pečenje številnih receptov, vključno z mesom, ribami, testeninami, pecivi in zelenjavo. Program vklopite šele, ko se pečica ohladi.

Kruh	Štruca kruha	0,5–0,6
	Bagete	0,5–0,8

### 3. PREDGRETJE IN PREOSTALA TOPLOTA

Ko se funkcija zažene, zvočni signal in utripajoč simbol  na zaslonu naznanita vklop predgretja. Po zaključenem predgretju zvočni signal in svetleča ikona  na zaslonu naznanita, da se je pečica ogrela na nastavljeno temperaturo: v tem trenutku položite hrano v aparat in nadaljujte s pripravo.

Opomba: če živila v pečico položite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končni rezultat priprave hrane.



Po zaključku priprave in pri izklopljeni funkciji lahko simbol  ostane viden na zaslonu tudi po izklopu ventilatorja za ohlajanje, kar pomeni, da je v notranjosti preostala toplota.

Opomba: Čas, po katerem se simbol izklopi, je različen, saj je odvisen od vrste dejavnikov, kot so temperatura okolice in uporabljena funkcija. V vsakem primeru velja, da je izdelek izključen, ko je kazalec na izbirnem gumbu v položaju „0“.




### 4. NASTAVITEV PRIPRAVE HRANE

Pred nastavitvijo priprave hrane morate izbrati funkcijo.




#### TRAJANJE



Pritiskajte , dokler na zaslonu ne začneta utripati simbol  in prikaz „00:00“.

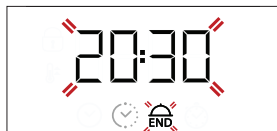



Uporabite  ali , da nastavite zelen čas priprave, in nato pritisnite , da izbiro potrdite.

Funkcijo vklopite tako, da *gumb za nastavitev temperature* zavrtite v položaj zelene temperature: zasliši se zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo, da je priprava hrane končana.

Opombe: da prekinete nastavljeni čas priprave, pritisnite , dokler simbol  ne začne utripati na zaslonu. Nato z gumbom  ponastavite čas priprave na „00:00“. Čas priprave vključuje predgretje.

**NASTAVITEV ČASA KONCA PRIPRAVE HRANE/ZAMIKA VKLOPA**  
 Ko ste nastavili čas priprave, lahko začetek funkcije zamaknete tako, da nastavite čas konca priprave: držite , dokler na zaslonu ne začneta utripati simbol  in trenutni čas.



Za nastavev časa konca priprave pritisnite **+** ali **-** in za potrditev .

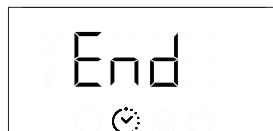
Funkcijo vklopite tako, da **gumb za nastavev temperature** zavrte v položaj zelene temperature: funkcija ostane v načinu premora, dokler se samodejno ne zažene po preteku časa, ki je bil izračunan tako, da bo jed gotova ob nastavljenem času.

Opombe: za preklic nastavitve, pečico izklopite tako, da **izbirni gumb** zavrte v položaj „0“.

Opombe: Zamik zagona ni na voljo za funkciji Žar in Hitri žar.

#### KONEC PRIPRAVE HRANE

zasliši se zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo, da je funkcija končana.





**Izbirni gumb** zvrte, da izberete drugo funkcijo ali izklopite pečico, za kar ga zavrte v položaj „0“.


Opomba: če je časovnik vklopljen, se na zaslonu izmenično prikazujeta beseda „END“ in preostali čas.

#### 5. NASTAVITEV ČASOVNIKA

Ta možnost ne prekine ali nastavi programa priprave hrane, ampak omogoči uporabo zaslona kot časovnika, in sicer bodisi med trajanjem funkcije bodisi ob izklopljeni pečici.

Pritisnite , dokler na zaslonu ne začneta utripati simbol  in prikaz „00:00“.



Za nastavev zelenega časa pritisnite **+** ali **-** in za potrditev . Ko se nastavljen čas izteče, se zasliši zvočni signal.

Opomba: za preklic časovnika pritisnite , dokler simbol  ne začne utripati. Nato z gumbom **-** ponastavite čas na „00:00“.

## PREGLEDNICA PRIPRAVE JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	VIŠINA IN PRIBOR
Kvašeno pecivo		Da	170	30–50	 2
		Da	160	30–50	 2
		Da	160	40 - 60***	 4  1
Piškoti/kolački		Da	160	25–35	 3
		Da	160	25–35	 3
		Da	150	20 - 35***	 4  2
Pica/fokača		Da	190–250	15–50	 1/2
		Da	190–250	20 - 50***	 4  2
Lazanja/pečene testenine/ kaneloni/flan		Da	190–200	45–65	 2
Jagnjetina/teletina/govedina/svinjina 1 kg		Da	190–200	80–110	 3
Piščanec/kunec/raca 1 kg		Da	200–230	50–100	 2
Riba, pečena v lastnem soku 0,5 kg (fileji, cela)		Da	170–190	30–45	 2
Popečen kruh		5'	250	2–6	 5
Pečen krompir		Da	200–210	35–55 **	 3






\*\* Hrano po potrebi obrnite po dveh tretjinah časa priprave.

\*\*\* Po polovici časa priprave zamenjajte višino.

Višina je navedena na steni v notranjosti aparata.

Prikazan čas ne vključuje predgretja: počakajte, da se pečica segreje na zeleno temperaturo, in šele nato položite hrano v pečico ter nastavite čas priprave.

▼ Za preglednico preizkušenih receptov, ki je bila sestavljena za certifikacijske organe v skladu s standardom IEC 60350-1, prenesite popolna Navodila za uporabo in vzdrževanje s spletne strani [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu).

PRIBOR	 Rešetka	 Posoda za peko ali tortni model na rešetki	 Univerzalni pekač/prestrezni pekač ali posoda za peko na rešetki	 Prestrezni pekač/univerzalni pekač	 Prestrezni pekač/pekač z 200 ml vode
--------	--	---	---	---	---

## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

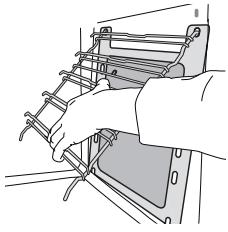
**Pred vzdrževanjem ali čiščenjem se prepričajte, da se je pečica ohladila. Ne uporabljajte parnih čistilcev.**

**Ne uporabljajte jeklenih gobic, abrazivnih čistilnih gobic ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali**

**površine aparata. Uporabljajte zaščitne rokavice. Pred vzdrževalnimi deli pečico vedno odklopite iz električnega omrežja.**

### KATALITIČNE PLOŠČE

Pečica je lahko opremljena s posebnimi katalitičnimi oblogami, ki lajšajo čiščenje notranjosti pečice zaradi samočistilne prevleke, ki je visokoporozna in vpija maščobo ter umazanijo. Te plošče so pritrjene na vodila za pekače: ko premikate in nato znova nameščate vodila za pekače, se prepričajte, da sta kavlja na zgornjem delu ustrezno vstavljena v luknji v ploščah.



Da bi kar najbolje izkoristili samočistilne sposobnosti katalitičnih plošč, priporočamo, da pustite pečico približno eno uro delovati pri 200 °C. V tem času mora biti pečica prazna. Nato počakajte, da se pečica ohladi, preden odstranite morebitne ostanke hrane z neabrazivno čistilno gobico.

Opomba: uporaba korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev, grobih krtač, čistil za pekače ali razpršil za čiščenje pečic lahko poškoduje katalitične površine in zmanjša njihove samočistilne sposobnosti. Če potrebujete nadomestne plošče, se obrnite na našo servisno službo.

## ODPRAVLJANJE TEŽAV

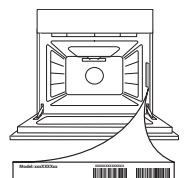
Motnja	Možen vzrok	Rešitev
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka.	Motnja programske opreme.	Obrnite se na najbližjo servisno službo in navedite črko ali številko, ki sledi črki „F“.

▼ Za dodatne informacije o izdelku prenesite navodila za uporabo in vzdrževanje s spletne strani [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)



**Pravila uporabe, standardna dokumentacija in dodatne informacije o izdelkih so na voljo na:**

- z obiskom naše spletne strani [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)
- z uporabo kode QR
- **Obrnete se lahko tudi na našo servisno službo** (telefonske številke so navedene v servisni knjižici). Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.







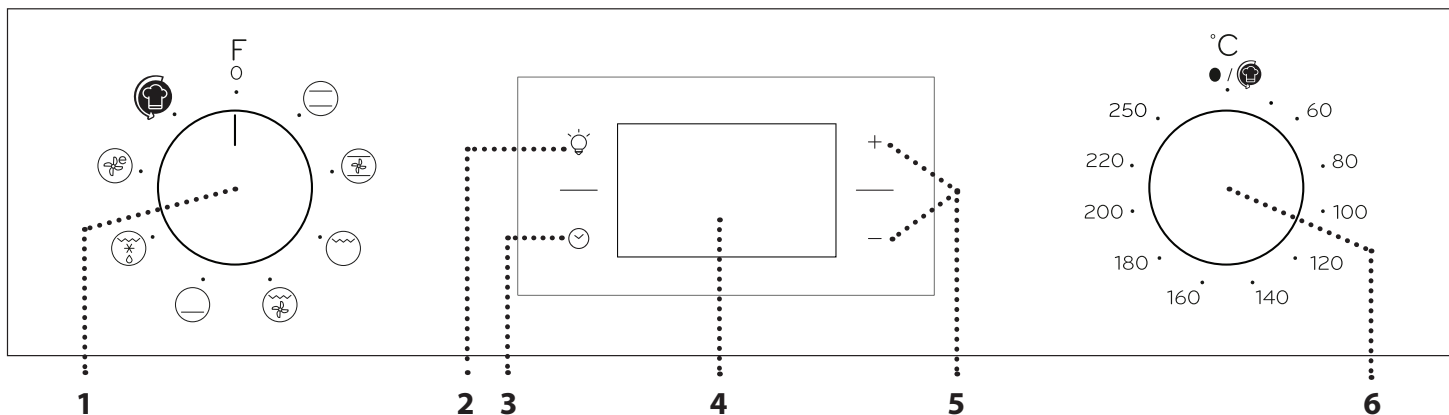
### TACK FÖR ATT DU HAR VALT EN INDESIT-PRODUKT

För en bättre kundservice, registrera din apparat på [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

## BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



### 1. VÄLJARRATT

För att sätta på ugnen genom att välja en funktion.

Vrid till läget O för att stänga av ugnen.

### 2. BELYSNING

När ugnen är avstängd, tryck på knappen för att tända eller släcka ugnslampan.

### 3. STÄLLA KLOCKAN

För att komma till ugnsklockans inställningar, fördröjd start och timer.

För att visa tiden när ugnen är avstängd.

### 4. DISPLAY

### 5. JUSTERINGSKNAPPAR

För att ändra inställningen av tillagningstiden

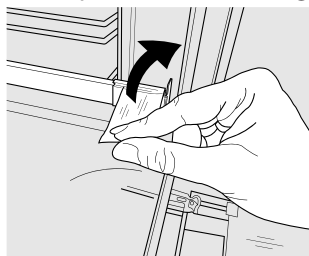
### 6. TERMOSTATRATT

Vrid för att välja önskad temperatur när de manuella funktionerna aktiveras.

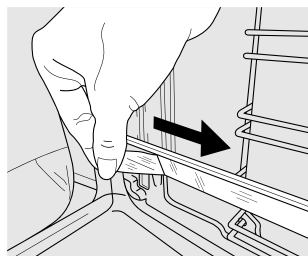
Använd läget ●/☉ för att använda funktionen Turn & Go.

## GLIDSKENOR OCH UGNSSTEGAR

Innan ugnen används ska man ta bort skyddstejpen [a] och sedan plastfilmen [b] från glidskenorna.



[a]



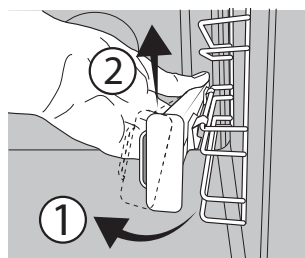
[b]

### TA BORT GLIDSKENORNA [c]

Dra i den nedre delen av glidskenan för att koppla loss de nedre krokarna (1) och dra glidskenorna uppåt så att de avlägsnas från de övre krokarna (2).

### SÄTTA TILLBAKA GLIDSKENORNA [d]

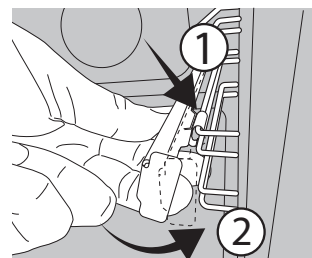
Häka fast de övre krokarna på ugnsstegen (1) och tryck sedan den nedre delen av glidskenan mot ugnsstegen tills de nedre krokarna klickar fast (2).



1

2

[c]



1

2

[d]

### TA BORT OCH MONTERA UGNSSTEGARNA

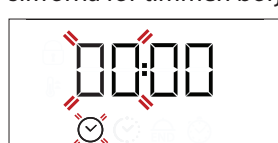
1. För att ta bort ugnsstegarna ska man ta ett stadigt tag i ugnsstegens yttre del och dra den mot dig så att hållaren och de två inre tapparna lossnar från sätet.

2. För att sätta tillbaka ugnsstegarna placerar man dem nära ugnsväggen och sätter först in de två tapparna i deras säten. Placera sedan den yttre delen nära dess säte, för in hållaren och tryck kraftigt mot ugnsväggen för att säkerställa att ugnsstegen sitter fast ordentligt.

## ANVÄNDNING FÖRSTA GÅNGEN

### 1. STÄLLA KLOCKAN

Du kommer att behöva ställa in tiden när du slår på apparaten för första gången: Tryck på ☹ tills ikonen ☺ och de två siffrorna för timmen börjar blinka på displayen.



Använd + eller - för att ställa in timmen och tryck på ☺ för att bekräfta. De två siffrorna för minuterna börjar blinka. + ☹ - Använd eller för att ställa in minuterna och tryck på ☺ för att bekräfta.






Observera: När ikonen ☹ blinkar, till exempel efter långa strömavbrott, måste tiden återställas.

### 2. VÄRM UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga dina rätter, rekommenderar vi därför att du värmer den tomma ugnen först för att ta bort eventuella lukter. Ta bort eventuell skyddskartong eller plastfilm från ugnen och avlägsna eventuella tillbehör från dess insida. Värm ugnen till 250 °C i minst en timme. Ugnen måste vara tom när detta görs.

Observera: Vi rekommenderar att man vädrar rummet efter att ha använt apparaten för första gången.

## FUNKTIONER OCH DAGLIG ANVÄNDNING

-  **ÖVER/UNDERVÄRME**  
För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.
-  **CONVECTION BAKE (ÖVER/UNDERVÄRME & FLÄKT)**  
För tillagning på max. två plan samtidigt. Det är en bra idé att växla plats på bakplåtarna halvvägs genom tillagningen.
-  **GRILL**  
För att grilla stekar, kebab och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd. Vid grillning av kött rekommenderar vi att använda en långpanna för att samla upp stekskyn: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.
-  **GRATÄNG**  
För ugnstekning av stora köttstycken (ben, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att använda en långpanna för att samla upp stekskyn: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.
-  **NEDRE UGNSELEMENT**  
Använd denna funktion för att bryna undersidan av maträtterna. Vi råder till att placera maten på 1:a eller 2:a ugnsfalsen. Funktionen kan också användas för långkok, såsom grönsaker och köttgrytor. Använd i så fall den 3:e ugnsfalsen. Du behöver inte värma upp ugnen.



### 1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

För att välja en funktion, vrid *väljarratten* till symbolen för önskad funktion: Displayen tänds och en ljudsignal avges.

### 2. AKTIVERA EN FUNKTION


För att starta den valda funktionen, vrid *termostatratten* för att ställa in önskad temperatur.



För att avbryta funktionen när som helst, stäng av ugnen, vrid *väljarratten* och *termostatratten* till  och .

Observera: Under tillagningen kan du byta funktion genom att vrida *väljarratten* eller justera temperaturen genom att vrida *termostatratten*. Funktionen startar inte om *termostatratten* står på 0 °C. Du kan ställa in tillagningstiden, tillagningens sluttid (bara om du ställer in en tillagningstid) och en timer.

### **TURN & GO**

För att starta funktionen "Turn & Go", välj funktionen genom att vrida *väljarratten* till motsvarande ikon och hålla kvar *termostatratten* på ikonen .

För att avsluta tillagningen, vrid *väljarratten* till "0".


Observera: Du kan ställa in tillagningens sluttid och en timer. Följ de bästa matlagingsresultaten med funktionen "Turn & Go" genom att följa de föreslagna vikterna för varje slags rätter i följande tabell.

Mat	Recept	Vikt (kg)
Kött	Grillat kalvkött, Rostbiff blodig	0,6 - 0,7
	Kyckling / Lammlägg i bitar	1,0 - 1,2
Fisk	Laxfiléer / Ugnstekta fisk (hel)	0,9 - 1,0
	Inbakad fisk	0,8 - 1,0
Grönsaker	Fyllda grönsaker	1,8 - 2,5
	Grönsakspaj	1,5 - 2,5
Pajer	Quiche lorraine / Flan	1,0 - 1,5
Pasta	Lasagne / Gratäng av pasta eller ris	1,5 - 2,0
Bakverk	Tårtor / Plum cake	0,9 - 1,2
	Ugnsbakade äpplen	1,0 - 1,5
Bröd	Limpa bröd	0,5 - 0,6
	Baguette	0,5 - 0,8

### **FREASY COOK**

Alla värmeelement och fläkten slås på för att garantera att värmen sprids ut jämnt över hela ugnen. Föruppvärmning behöver inte göras för denna typ av tillagning. Detta funktionsläge rekommenderas särskilt för snabb tillagning av förpackad mat (fryst eller färdiglagad). Bästa resultat erhålls om du bara använder ett galler.



### **ECO ÖVER/UNDERV. & FLÄKT**

För tillagning av köttbitar och fyllda stekar på en enda fals. Med hjälp av en försiktig, intermittent luftcirkulation hindras maten från att torka ut alltför mycket. När ECO-funktionen används kommer lampan att vara släckt under tillagningen, men kan tändas tillfälligt igen genom att trycka på .


### **TURN & GO**

Denna funktion väljer automatiskt den perfekta temperaturen och tiden för att laga många olika rätter såsom kött, fisk, pasta, efterrätter och grönsaker. Aktivera funktionen när ugnen har svalnat.

### 3. FÖRVARMNING OCH RESTVÄRME

När funktionen startar avges en ljudsignal och en blinkande ikon  på displayen anger att förvärmningsfasen har aktiverats. När denna fas är klar avges en ljudsignal och den fasta ikonen  på displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur: Lägg in maten och fortskrid med tillagningen.

Observera: Att placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet.

Efter tillagning och med funktionen inaktiverad kan ikonen  fortsätta att visas på displayen även efter att kylfläkten har stängts av för att indikera att det finns kvar värme i ugnen.

Observera: Tiden efter vilken ikonen stängs av varierar eftersom det beror på ett antal faktorer som t.ex. omgivningstemperatur och funktion. I vilket fall som helst bör produkten anses vara avstängd när visaren på väljarknappen står på "0".




### 4. PROGRAMMERA TILLAGNINGEN

Du måste välja en funktion innan du kan programmera tillagningen.

#### TIDSLÄNGD


Håll  intryckt tills ikonen  och "00:00" börjar blinka på displayen.

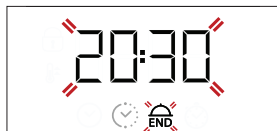


Använd  eller  för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på  för att bekräfta.

Aktivera funktionen genom att vrida *termostatratten* till önskad temperatur: En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.

Anmärkning: För att radera den inställda tillagningstiden, tryck på  tills ikonen  börjar blinka på displayen och använd sedan  för att återställa tillagningstiden på "00:00". Denna tillagningstid inbegriper en förvärmningsfas.

**PROGRAMMERA TILLAGNINGENS SLUTTID/ FÖRDRÖJD START**  
När en tillagningstid har ställts in kan funktionen fördröjas genom att programmera dess sluttid: Tryck på ☹ tills ikonen  och aktuell tid börjar blinka på displayen.



Använd + eller - för att ställa in tiden som du vill att tillagningen ska vara klar på och tryck på ☹ för att bekräfta. Aktivera funktionen genom att vrida *termostatratten* till önskad temperatur: Funktionen förblir pausad och startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.

Anmärkning: För att radera inställningen, stäng av ugnen genom att vrida *väljarratten* till läge 0.

Anmärkning: Funktionen fördröjd start är inte tillgänglig för funktionerna Grill och Turbo Grill.

#### TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att funktionen är klar.



Vrid *väljarratten* för att välja en annan funktion eller till läget "0" för att stänga av ugnen.

Observera: Om timern är aktiv kommer det att stå "END" omväxlande med återstående tid på displayen.

#### 5. STÄLLA IN TIMERN

Detta alternativ kommer inte att avbryta eller programmera tillagningen, men tillåter dig att använda displayen som en timer, antingen medan en funktion är aktiv eller när ugnen är avstängd.

Håll ☹ intryckt tills ikonen  och "00:00" börjar blinka på displayen.





















Använd + eller - för att ställa in önskad tid och tryck på ☹ för att bekräfta.

En ljudsignal avges när timern har slutat räkna ner den valda tiden.

Anmärkning: För att radera timern, håll ☹ intryckt tills ikonen  börjar blinka. Använd sedan - för att nollställa tiden till "00:00".

## TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Jästa kakor		Ja	170	30 - 50	2 
		Ja	160	30 - 50	2 
		Ja	160	40 - 60***	4  1 
Småkakor		Ja	160	25 - 35	3 
		Ja	160	25 - 35	3 
		Ja	150	20 - 35***	4  2 
Pizza/Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	1/2 
		Ja	190 - 250	20 - 50***	4  2 
Lasagne / Pastagrätäng / cannelloni / Pajer		Ja	190 - 200	45 - 65	2 
Lamm/kalv/nöt/fläsk 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3 
Kyckling / kanin / anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2 
Ugnsbakad fisk/inbakad fisk 0,5 (filé eller hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2 
Rostat bröd		5'	250	2 - 6	5 
Ugnsstekt potatis		Ja	200 - 210	35 - 55 **	3 

\*\* Vänd maten efter två tredjedelar av tiden (vid behov).

\*\*\* Byt nivåer halvvägs genom tillagningen.

Nivån anges på väggen i ugnsutrymmet.

Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas. Vi rekommenderar att lägga in maten i ugnen och ställa in tillagningstiden först när den önskade temperaturen har uppnåtts.

▼ Ladda ner den kompletta användnings- och skötselhandboken från [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) för tabellen över testade recept som har sammanställts för certifikatufärdare i enlighet med standard IEC 60350-1.

TILLBEHÖR	 Galler	 Bakform eller tårtform på galler	 Bakplåt/Långpanna eller bakplåt på galler	 Långpanna/Bakplåt	 Långpanna/Bakplåt med 200 ml vatten
-----------	--	--	---	---	---

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

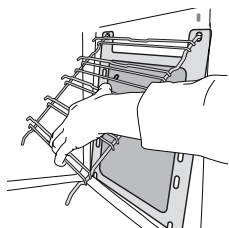
Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring. Använd inte ångtvätt.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor. Ha på dig skyddshandskar.

Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

### KATALYTISKA PANELER

Denna ugn kan förses med en särskild katalytisk beklädnad som underlättar rengöringen av ugnsutrymmet tack vare deras självrengörande beläggning, som är porös och kapabel att absorbera fett och smuts.



Dessa paneler är monterade på sidostegarna: När sidostegarna placeras och sedan monteras tillbaka ska man kontrollera att hakarna längst upp är införda i de avsedda hålen i panelerna.

För optimal användning av de katalytiska panelernas självrengörande egenskaper rekommenderar vi att värma ugnen till 200 °C i cirka en timme. Ugnen måste vara tom när detta görs. Låt sedan ugnen svalna innan kvarvarande matrester avlägsnas med en icke-repande svamp.

Observera: Använd aldrig slipande eller frätande rengöringsmedel, hårda borstar, stålull eller ugnrensningsspray, eftersom dessa kan skada de katalytiska panelernas förmåga till självrengöring. Kontakta vår kundservice om du behöver ersättningspaneler.

## FELSÖKNING

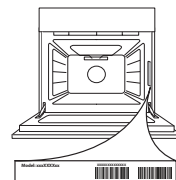
Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Frånkopplad från elnätet.	Kontrollera att ström finns och att ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer.	Programvaruproblem.	Kontakta närmaste kundservice och ange bokstaven eller numret som följer bokstaven "F".

▼ Ladda ner den kompletta användnings- och skötselhandboken från [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) för mer information om din produkt



**Policyer, standarddokumentation och ytterligare produktinformation hittar du på:**

- Gå in på vår webbplats [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)
- Använda QR-koden
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



 **INDESIT**



400011649036