



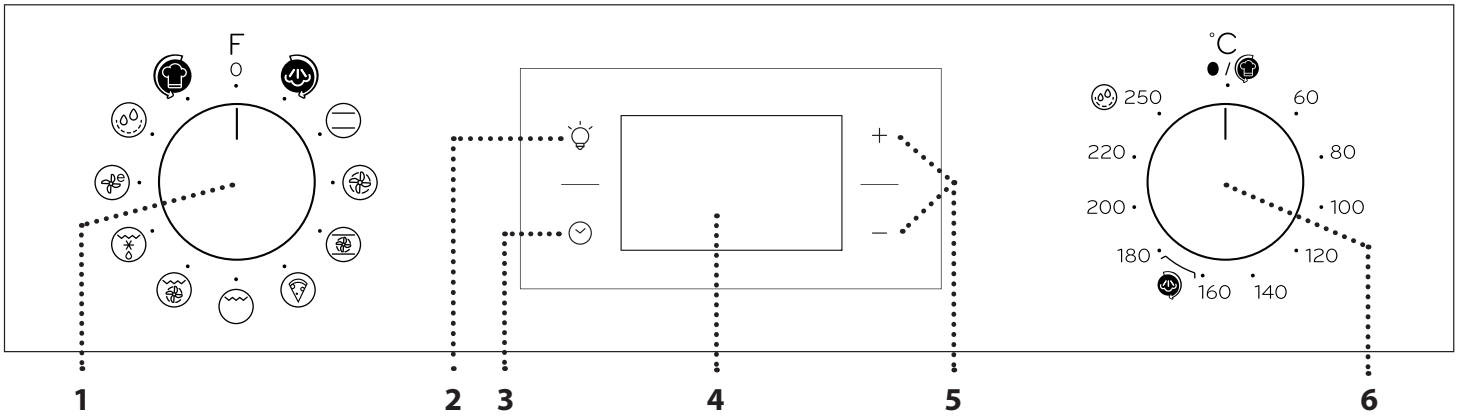
MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT INDESIT

Afin de recevoir une assistance plus complète, merci d'enregistrer votre produit sur www.indesit.com/register



Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction.
Tournez à la position **O** pour éteindre le four.

2. ÉCLAIRAGE

Lorsque le four est allumé, appuyez sur pour allumer ou éteindre la lampe du compartiment du four.

3. RÉGLAGE DE L'HEURE

Pour accéder les réglages pour le temps de cuisson, le départ différé, et la minuterie.
Pour afficher l'heure lorsque le four est éteint.

4. ÉCRAN

5. BOUTONS DE RÉGLAGES

Pour changer les réglages du temps de cuisson

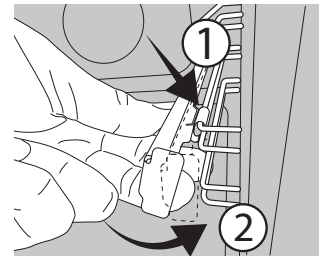
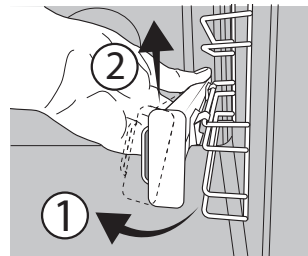
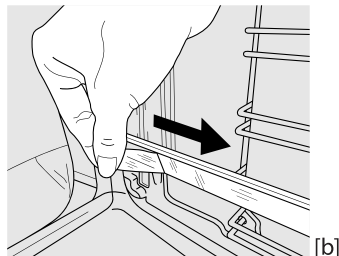
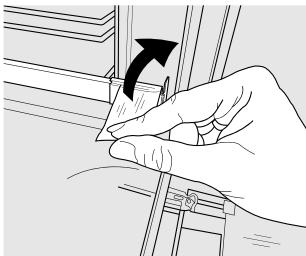
6. BOUTON DU THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée lorsque vous utilisez les fonctions manuelles.
Pour utiliser la fonction Turn&Go , pour utiliser la fonction Turn&Go Steam .

Remarque : Les boutons sont escamotables. Appuyez au centre des boutons pour les faire sortir.

PATINS COULISSANTES ET SUPPORTS DE GRILLES

Avant d'utiliser le four, enlevez la bande de protection [a] puis enlevez (2) la feuille de protection [b] des grilles coulissantes.



ENLÈVEMENT DES PATINS COULISSANTS [c]

Tirez la partie inférieure du patin coulissant pour détacher les crochets inférieurs (1) et tirez les patins coulissants vers le haut, en les détachant des crochets supérieurs (2).

REPOSE DES PATINS COULISSANTS [d]

Accrochez les crochets supérieurs des supports de grille (1), puis appuyez sur la partie inférieure des patins coulissants contre les supports de grille, jusqu'à ce que les crochets inférieurs s'enclenchent

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

1. Pour enlever les supports de grille, agrippez fermement la partie externe du support et tirez-le vers vous pour sortir le support et les deux goupilles internes de leur appui.
2. Pour replacer les supports de grille, placez-les près de la cavité et insérez en premier les deux goupilles dans leur appui. Ensuite, placez la partie externe près de son appui, insérez le support, et appuyez fermement vers la paroi pour s'assurer que le support est bien inséré.

PREMIÈRE UTILISATION

1. RÉGLAGE DE L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : Appuyez sur jusqu'à ce que le voyant et les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Utilisez + ou - pour régler l'heure et appuyez sur pour confirmer. Les deux chiffres des minutes clignotent. Utilisez + ou - pour régler les minutes et appuyez sur pour confirmer.

Remarque : Lorsque le voyant clignote (par exemple après des pannes de courant prolongées), vous devrez régler l'heure de nouveau.

2. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les éventuelles odeurs.

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.
Chauffez le four à 250 °C pendant environ une heure. Le four doit être vide durant cette opération.

Remarque : Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

FNCTIONS ET UTILISATION QUOTIDIENNE



TURN&GO STEAM

La fonction Turn&Go Steam permet d'obtenir d'excellentes performances grâce à la présence de vapeur pendant le cycle de cuisson. Cette fonction gère automatiquement la température idéale pour la cuisson d'une vaste gamme de recettes ; les temps de cuisson des principaux plats sont indiqués dans le tableau de cuisson correspondant. Activez toujours la fonction vapeur lorsque le four est froid, et après avoir versé 200 ml d'eau potable au fond de la cavité.



CONVENTIONNELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



MULTI-NIVEAU

Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.



XL COOKING

Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Nous vous conseillons de retourner la viande durant la cuisson pour s'assurer que les deux côtés brunissent de façon égale. Nous vous conseillons d'arroser le rôti de temps en temps pour éviter qu'il ne s'assèche.



PIZZA

Pour cuire différents types et tailles de pain et de pizza. Nous vous conseillons d'échanger la position des plaques de cuisson à la mi-cuisson.



GRILL

Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une plaque de cuisson pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur

n'importe quel niveau sous la grille métallique.



GRATIN

Pour rôti de grosses pièces de viande (cuisses, rosbif, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.



« FREASY COOK »

Tous les éléments chauffants et le ventilateur s'allument, permettant une distribution constante et uniforme de la chaleur dans le four. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour ce mode de cuisson. Ce mode est particulièrement utile pour la cuisson plus rapide de repas pré-emballés (surgelé ou pré-cuit). Vous obtenez de meilleurs résultats si vous utilisez une seule grille.



ÉCO AIR PULSÉ

Pour cuire les rôtis farcis et les rôtis sur une seule grille. Les aliments de s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque vous utilisez la fonction ÉCO, le voyant reste éteint durant la cuisson, mais peut être rallumé temporairement en appuyant sur .



HYDROCLEANING

L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Versez 200 ml d'eau potable au fond du four et utilisez la fonction pendant 35' à 90°C. Lancez la fonction lorsque le four est froid et laissez-le refroidir 15' une fois le cycle terminé.



TURN & GO

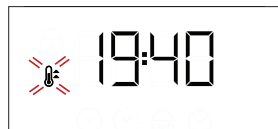
Cette fonction sélectionne automatiquement la température et le temps idéals pour la cuisson d'une grande variété de recettes, incluant la viande, le poisson, les pâtes, les desserts, et les légumes. Activez la fonction lorsque le four est froid.

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée : l'écran s'allume et un signal sonore retentit.

2. ACTIVER UNE FONCTION

Pour lancer la fonction que vous avez sélectionnée, tournez le *bouton du thermostat* pour régler la température requise.



Pour interrompre la fonction en tout temps ou éteindre le four, tournez le *bouton de sélection* et le *bouton de thermostat* à et .

Remarque : Lors de la cuisson, vous pouvez changer la fonction en tournant le bouton de sélection ou ajuster la température en tournant le bouton du thermostat.

La fonction ne démarre pas tant que le bouton du thermostat est sur 0°C. Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

TURN & GO

Pour lancer la fonction « Turn & Go », sélectionnez la fonction en tournant le bouton de sélection sur l'icône correspondante, en maintenant le bouton de thermostat sur l'icône / .

Pour interrompre la cuisson, tournez le bouton de sélection sur « ».

Remarque : Vous pouvez régler le temps de fin de cuisson et la minuterie. Pour obtenir les meilleurs résultats avec la fonction « Turn & Go », observez les poids suggérés pour chaque type d'aliments dans le tableau suivant.

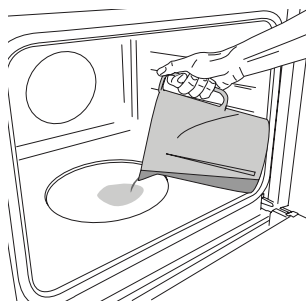
Aliments	Recette	Poids (kg)
Viande	Rôti d'agneau, rôti de bœuf saignant	0,6 - 0,7
	Poulet / gigot d'agneau en morceaux	1,0 - 1,2
Poisson	Filet de saumon / poisson au four (entier)	0,9 - 1,0
	Poisson en papillote	0,8 - 1,0

Légumes	Légumes farcis	1,8 - 2,5
	Tarte aux légumes	1,5 - 2,5
Quiches et tartes salées	Quiche lorraine / Tarte	1,0 - 1,5
Pâtes	Lasagne / Timbale de pâtes ou de riz	1,5 - 2,0
Gâteaux	Gâteau à la levure / gâteau aux prunes	0,9 - 1,2
	Pommes au four	1,0 - 1,5
Pain	Pain (miche)	0,5 - 0,6
	Baguettes	0,5 - 0,8



TURN&GO STEAM

Pour démarrer la fonction Turn&Go Steam, versez 200 ml d'eau potable dans le fond du four. Sélectionnez la fonction en tournant le bouton de



sélection dans le sens des aiguilles d'une montre sur l'icône correspondante, et le bouton de thermostat dans n'importe quelle position entre 160 et 180°C (comme suggéré par l'icône).


La fonction démarrera et l'écran affichera l'heure du jour. Aucun préchauffage n'est nécessaire. Pour interrompre la cuisson, tournez le bouton de sélection sur « ».

Veillez noter : Pour régler une durée spécifique, selon le tableau de cuisson correspondant, suivez les instructions au paragraphe « Programmation de la cuisson ».

3. PRÉCHAUFFAGE ET CHALEUR RÉSIDUELLE

Une fois que la fonction est activée, un signal sonore et un voyant qui clignote à l'écran confirmant que la phase de préchauffage est activée. À la fin de cette phase, un signal sonore et un voyant stable indique que le four a atteint la température désirée : vous pouvez alors placer les aliments à l'intérieur et commencer la cuisson.

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.



Après la cuisson et avec la fonction désactivée, le voyant  peut rester visible sur l'écran même après que le ventilateur de refroidissement s'est éteint pour indiquer qu'il y a de la chaleur résiduelle dans le compartiment.

Veillez noter : Le temps nécessaire pour que l'icône s'éteigne varie car cela dépend d'une série de facteurs tels que la température ambiante et la fonction utilisée. Dans tous les cas, le produit doit être considéré comme éteint lorsque le curseur sur le bouton de sélection est sur « 0 ».




4. PROGRAMMER LA CUISSON

Vous devez sélectionner une fonction avant de pouvoir lancer un programme de cuisson.




DURÉE

Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le voyant  et « 00:00 » clignotent à l'écran.





Utilisez  ou  pour régler la durée de cuisson et appuyez sur  pour confirmer.

Lancez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée: un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.




Remarque : Pour annuler le temps de cuisson, appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant  clignote dur l'écran, utilisez ensuite  pour remettre le temps de cuisson à « 00:00 ».

» Ce temps de cuisson inclut la phase de préchauffage.

PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON/DÉPART DIFFÉRÉ

Après avoir réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le début de la fonction en programmant le temps de fin de cuisson : appuyez sur  jusqu'à ce que l'icône  et l'heure actuelle clignotent à l'écran.






















Utilisez  ou  pour régler la durée de cuisson et appuyez sur  pour confirmer.

Lancez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée: la fonction reste en veille et démarre automatiquement après la période d'attente calculée pour que la cuisson se termine à l'heure désirée.

Remarque : Pour annuler le réglage, éteindre le four en tournant le *bouton de sélection* à la position « 0 ».

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (° C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	170	30 - 50	2 
		Oui	160 - 180	30 - 90	4  1 
Biscuits/tartelettes		Oui	160	25 - 35	3 
		Oui	160	25 - 35	3 
		Oui	150	35 - 45	4  2 
Pizza/Focaccia		Oui	190 - 250	15 - 50	1/2 
		Oui	190 - 250	20 - 50	4  2 
Lasagne / Pâte cuite / Cannellonis / Flans		Oui	190 - 200	45 - 65	2 

Le démarrage différé de la fonctionnalité n'est pas disponible pour les fonctions Grill et Turbo-grill.

FIN DE CUISSON

Un signal sonore se fait entendre et l'écran s'illumine pour indiquer que la fonction est terminée.





Tournez le *bouton de sélection* pour sélectionner une différente fonction ou le placer à la position « 0 » pour éteindre le four.




Remarque : Si la minuterie est activée, l'écran affiche « END » en alternance avec le temps restant.

5. RÉGLER LA MINUTERIE

Cette option n'interrompt pas ou ne programme pas la cuisson, mais permet d'utiliser l'écran comme minuterie, durant le fonctionnement d'une fonction ou quand le four est éteint.

Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le voyant  et « 00:00 » clignotent à l'écran.




Utilisez  ou  pour régler l'heure désirée et appuyez sur  pour confirmer.

Un signal sonore se fait entendre lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

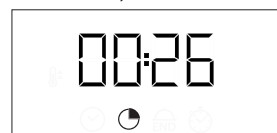
Remarque : Pour annuler la minuterie, appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant  clignote, utilisez ensuite  pour remettre le temps à « 00:00 ».

6. FONCTION HYDROCLEANING

Pour lancer la fonction de nettoyage « Hydrocleaning », versez 200 ml d'eau potable dans le fond du four, tournez ensuite le bouton de sélection et le bouton du thermostat sur le voyant .

Remarque : La position de l'icône ne correspond pas à la température atteinte lors du cycle de nettoyage.

La fonction s'active automatiquement : l'écran affiche le temps restant avant la fin, en alternance avec « HYD ».



Remarque : Il est seulement possible de programmer la fin de cette fonction. La durée est automatiquement réglée à 35 minutes.

Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	
Poulet / lapin / canard, 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	
Poisson au four/en papillote 0,5 kg (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 45	
Pain grillé		5'	250	2 - 6	
Pom. terre rôties		Oui	200 - 210	35 - 55 **	

** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

Le temps indiqué n'inclut pas la phase de préchauffage : nous vous conseillons de placer les aliments dans le four et de régler le temps de cuisson seulement après avoir atteint la température requise.

▼ Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien sur docs.indesit.eu pour obtenir le tableau de recettes testées, établi pour les autorités de certification, conformément à la norme IEC 60350-1.

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite / plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau

TABLE DE CUISSON TURN&GO STEAM

ALIMENTS	RECETTE	QUANTITÉ	TEMPS (min)	ACCESSOIRES	NIVEAU	EAU
PAIN	Petits pains	80-100 g	30 - 45		2	200 ml
	Pain carré	300-500 g	40 - 60			
	Pain	500g-2 kg	50 - 100			
	Baguettes	200-300 g	30 - 45			
VIANDE	Rôti	1 kg	60 - 110			
	Côtes	500g-1,5 kg	50 - 75			
	Poulet	1-1,5 kg	55 - 80			
	Poulet/Dinde	3 kg	100 - 140			
POISSON	Filet de steak	0,5-2 cm	15 - 25			
	Filet de steak	2-4 cm	20 - 35			
	Poisson entier	300 - 600 g	20 - 30			
	Poisson entier	600 -1200 g	25 - 45			
LÉGUMES	Pommes de terre vapeur	0,5-1,5 kg	45 - 60			
	Piments farcis	1-2 kg	35 - 55			
	Brocolis à la vapeur	0,3-1 kg	30 - 50			
	Courgettes à la vapeur	0,5-1,5 kg	30 - 50			
PÂTISSERIES	Biscuits	Un plateau	25 - 35			
	Muffin	30-60 g	25 - 45			
	Génoise	500-700 g	30 - 50			
	Tarte	un moule	35 - 55			

Démarrez la fonction TURN&GO VAPEUR uniquement quand le four est froid. L'ouverture de la porte et l'ajout d'eau pendant la cuisson peuvent avoir un effet négatif sur le résultat final de la cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

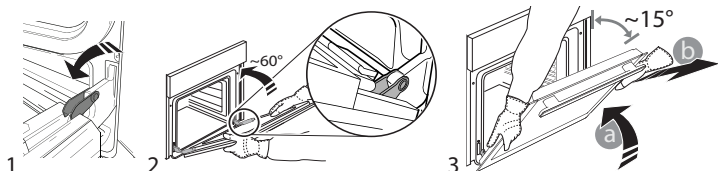
Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.
N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil. Utilisez des gants de

protection.
L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés (1). Fermez la porte le plus possible (2). Tenez la porte fermement avec les deux mains : ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte (3) en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).

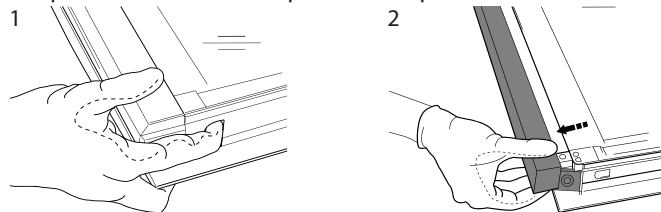


Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple. Réinstallez

la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : assurez-vous de les abaisser complètement. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

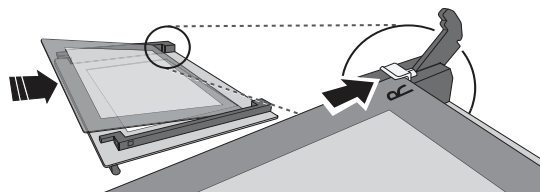
CLICK & CLEAN - NETTOYER LA VITRE

Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures (1) en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en la tirant vers vous (2).



Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

Pour bien replacer la vitre intérieure, assurez-vous que le « R » est visible dans le coin gauche et que la surface claire (pas d'imprimée) est placée vers le haut. En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place.



Remplacez le bord supérieur : un déclic indique le positionnement correct. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.

DÉPANNAGE

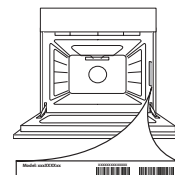
Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Problème de logiciel.	Contactez le Service après-vente le plus proche et mentionnez la lettre ou le numéro suivant la lettre « F ».
L'écran indique un texte difficile à lire et semble cassé.	Une autre langue est paramétrée.	Contactez votre Centre de service après-vente le plus proche.

▼ Pour plus d'information sur notre produit, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien complet sur docs.indesit.eu



Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :

- En visitant notre site Internet docs.indesit.eu
- En utilisant le code QR
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.





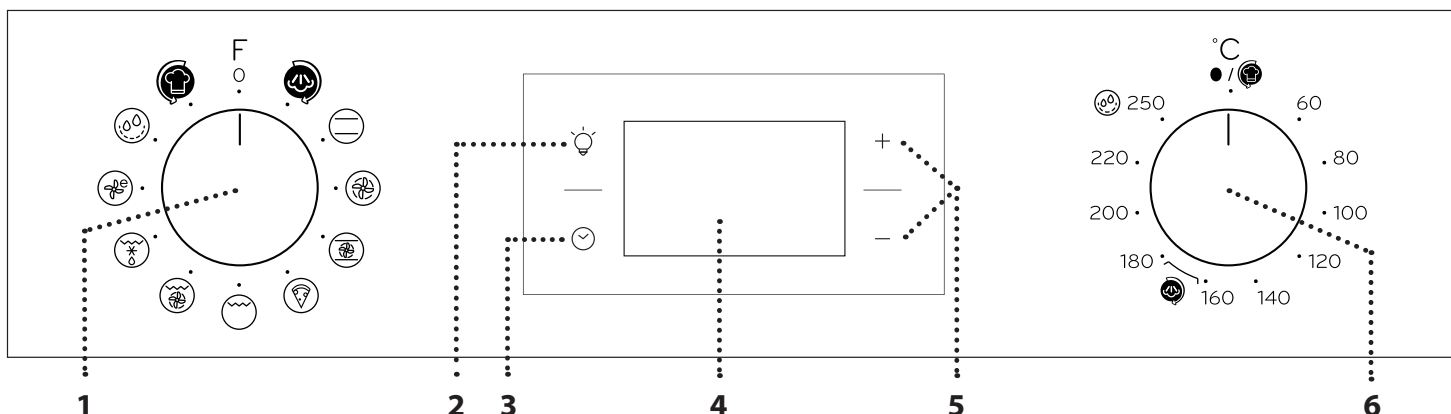
WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN PRODUCT INDESIT

Voor een meer volledige assistentie kunt u uw apparaat registreren op www.indesit.com/register



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 **O** zetten om de oven uit te schakelen.

2. LAMP

Druk op met ingeschakelde oven 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

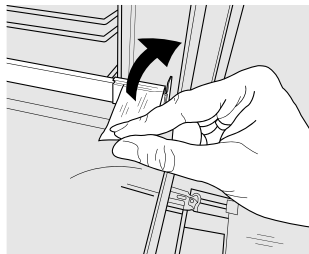
6. THERMOSTAATKNOP

Draai om de gewenste temperatuur te selecteren wanneer handmatige functies ingesteld worden. Gebruik voor de functie Turn & Go, gebruik voor de functie Turn & Go Steam.

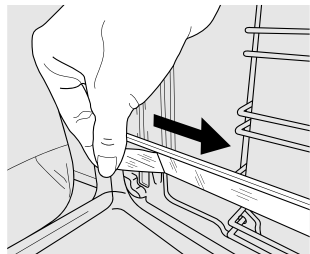
Let op: De knoppen zijn verzonken. Druk op het midden van de knop om ze uit hun zitting te laten komen.

SCHUIFRAILS EN ROOSTERGELEIDERS

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



[a]



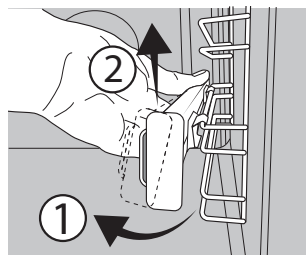
[b]

DE SCHUIFRAILS VERWIJDEREN [c]

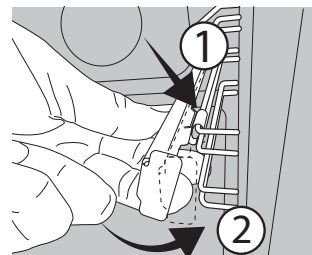
Trek aan het onderste deel van de schuifrail om de onderste haakjes (1) los te halen en trek de schuifrail naar boven, zodat ook de bovenste haakjes (2) loskomen.

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



TURN & GO STEAM

De functie Turn & Go Steam zorgt voor uitstekende resultaten dankzij het gebruik van stoom bij de bereiding. Deze functie regelt automatisch de ideale temperatuur voor het bereiden van een groot aantal recepten; de bereidingstijden van de belangrijkste gerechten staan in de bijbehorende tabel. Schakel de stoomfunctie altijd in terwijl de oven koud is. Giet eerst 200 ml drinkwater in de bodem van de ovenruimte.



CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.



MEER NIVEAUS

Om verschillende soorten voedsel te bereiden met dezelfde bereidingstemperatuur op verschillende niveaus (maximaal drie) tegelijk. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.



XL COOKING

Voor het braden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Het is raadzaam om het vlees tijdens de bereiding te draaien, zodat beide kanten gelijkmatig bruin worden. Het is ook raadzaam om het stuk vlees zo vochtig mogelijk te houden, om te voorkomen dat het teveel uitdroogt.



PIZZA

Voor het bakken van verschillende soorten en formaten pizza en brood. 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.



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 HETE LUCHT

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 .



HYDROCLEANING

Door de werking van de stoom die tijdens deze speciale reinigingscyclus op lage temperatuur vrijkomt, kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Doe 200 ml drinkbaar water onder in de oven en gebruik de functie gedurende 35' op 90°C. Activeer de functie wanneer de oven koud is en laat 15' afkoelen na afloop van de cyclus.



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 " ".

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.

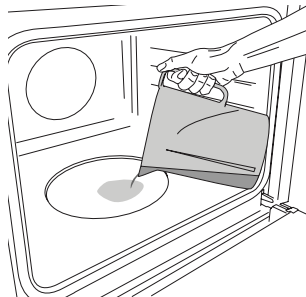
Gerecht	Recept	Gewicht (kg)
Vlees	Gebraden kalfsvlees, Rosbief rosé	0,6 - 0,7
	Kip / Lamsbout in stukken	1,0 - 1,2
Vis	Zalmfilet / Gebakken vis (heel)	0,9 - 1,0
	Vis in papillote	0,8 - 1,0

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



TURN & GO STEAM

Giet 200 ml drinkwater in de bodem van de ovenruimte voordat u de functie Turn & Go Steam start. Selecteer de functie door de keuzeknop



rechtsom naar het bijbehorende pictogram te draaien en de thermostaatknop tussen 160 en 180 °C te zetten (zoals voorgesteld door het pictogram).

De functie start en het display toont de huidige tijd. Voorverwarmen is niet nodig. Om de bereiding te eindigen, zet de keuzeknop op " ".

Let op: Volg de instructies in de paragraaf "Programmeren van de bereiding" om een specifieke duur in te stellen volgens de bereidingstabel.

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 uiteindelijk 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 voorverwarmingfase.

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.

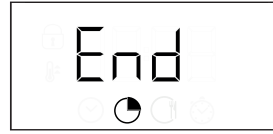
BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Luchtig gebak		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160 - 180	30 - 90	4 1
Koekjes / taartjes		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	150	35 - 45	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

Startuutstel 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".

6. FUNCTIE HYDRO CLEAN

Om de functie "Hydro cleaning" te starten, giet 200 ml drinkwater op de bodem van de oven en draai vervolgens de keuzeknop en de thermostaatknop op het pictogram .

Let op: De positie van het pictogram komt niet overeen met de temperatuur die bereikt wordt tijdens de reinigingscyclus.

De functie wordt automatisch ingeschakeld: Op het display wordt de resterende tijd tot het einde weergegeven, afgewisseld met "HYD".



Let op: Alleen de eindtijd van de functie kan geprogrammeerd worden. De maximale duur is automatisch ingesteld en bedraagt 35 minuten.

Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Kip / Konijn / Eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Vis in de oven/in folie 0,5 kg (filet, heel)		Ja	170 - 190	30 - 45	
Geroosterd brood		5'	250	2 - 6	
Geb. aardappelen		Ja	200 - 210	35 - 55 **	

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

BEREIDINGSTABEL TURN&GO STEAM

GERECHT	RECEPT	HOEEVEELHEID	TIJD (min)	ACCESSOIRES	NIVEAU	WATER
BROOD	Kleine broden	80 - 100 g	30 - 45		2	200 ml
	Sandwichbrood in bakblik	300-500 g	40 - 60			
	Brood	500 g-2 kg	50 - 100			
	Baguettes	200-300 g	30 - 45			
VLEES	Braadstuk	1 kg	60 - 110			
	Spareribs	500 g-1,5 kg	50 - 75			
	Gevogelte	1-1,5 kg	55 - 80			
	Kip/Kalkoen	3 kg	100 - 140			
VIS	Haasbiefstuk	0,5 - 2 cm	15 - 25			
	Haasbiefstuk	2 - 4 cm	20 - 35			
	Hele vis	300 - 600 g	20 - 30			
	Hele vis	600 - 1200 g	25 - 45			
GROENTEN	Gestoomde aardappelen	0,5 - 1,5 kg	45 - 60			
	Gevulde Paprika's	1-2 kg	35 - 55			
	Gestoomde broccoli	0,3-1 kg	30 - 50			
	Gestoomde Courgette	0,5 - 1,5 kg	30 - 50			
GEBAK	Koekjes	een bakplaat	25 - 35			
	Muffin	30-60 g	25 - 45			
	Luchtige cake	500-700 g	30 - 50			
	Taart	een bakblik	35 - 55			

Start de functie TURN & GO STEAM alleen als de oven koud is. Het openen van de deur en het bijvullen van water tijdens de bereiding kan een nadelig effect hebben op het uiteindelijke resultaat.

REINIGEN EN ONDERHOUD

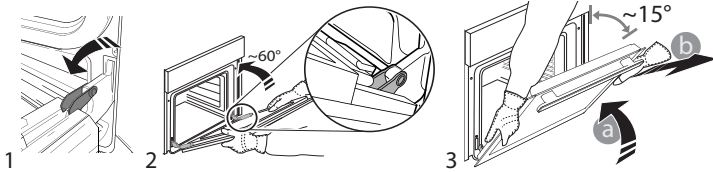
Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.
Gebruik geen stoomreinigers.

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.

DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

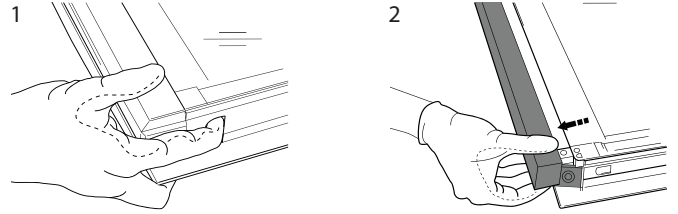
Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn (1). Sluit de deur zo ver mogelijk (2). Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur (3) door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken (a) totdat hij uit zijn zitting (b) loskomt.



Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten. Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen.

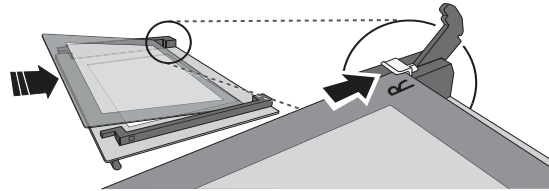
CLICK & CLEAN - DE RUIT REINIGEN

Verwijder de deur en leg die neer op een zacht oppervlak met de handgreep naar onder toe. Druk tegelijk op de twee clips (1) en verwijder de bovenrand van de deur door het naar u toe te trekken (2).



Hef en hou de binnenruit stevig vast met beide handen, verwijder het en leg het op een zacht oppervlak vooraleer het te reinigen.

Om de binnenruit correct terug te plaatsen, zorg ervoor dat "R" zichtbaar is in de linkerhoek en het onbedrukte oppervlak naar boven gericht is. Breng eerst de lange zijde van de ruit aangegeven met "R" in de zittingen, en breng de ruit omlaag tot die op zijn plek komt.



Plaats de bovenrand terug: een klik geeft aan dat hij goed zit. Zorg ervoor dat de afdichting goed zit vooraleer de deur terug te plaatsen.

STORINGEN VERHELPEN

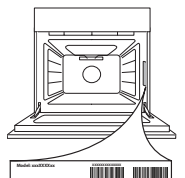
Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de 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".
De tekst op het display is onduidelijk, het display lijkt kapot te zijn.	Er is een andere taal ingesteld.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Klantenservice.

▼ Download de volledige handleiding van docs.indesit.eu voor meer informatie over uw product



Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u op:

- Onze website 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.





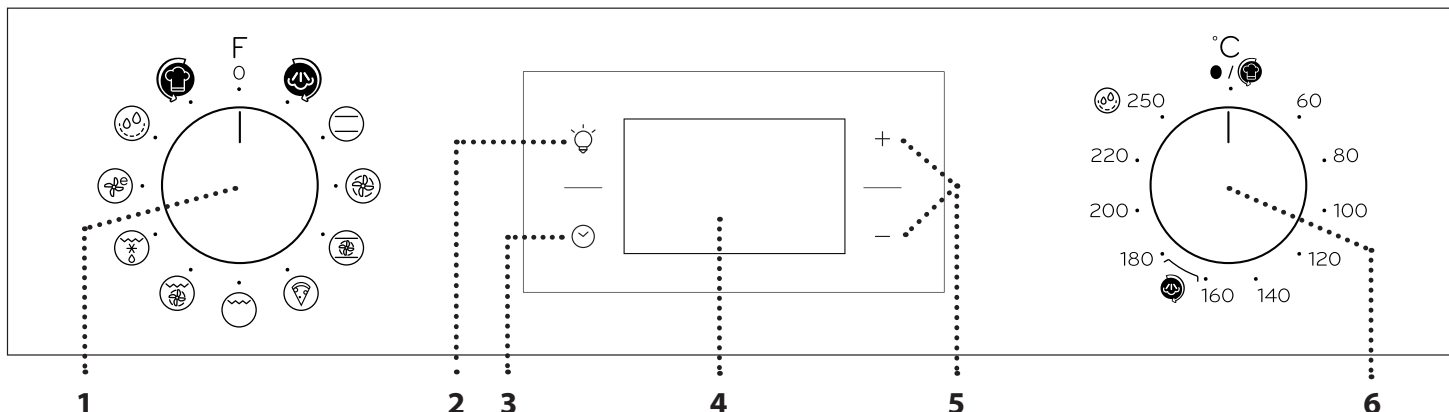
БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА INDESIT

За да получавате по-пълно съдействие, регистрирайте Вашия уред на www.indesit.com/register



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 лампата 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

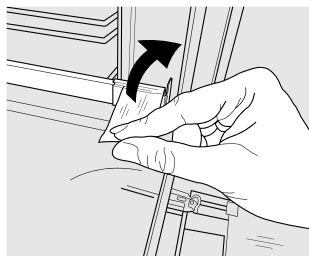
6. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН НА ТЕРМОСТАТА

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

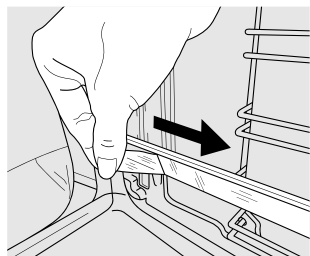
Моля имайте предвид: Въртящите се бутони са прибиращи се. Натиснете бутона в средата и той ще изскочи.

ПЛЪЗГАЩИ СЕ ВОДЕЩИ ЕЛЕМЕНТИ И ВОДАЧИ

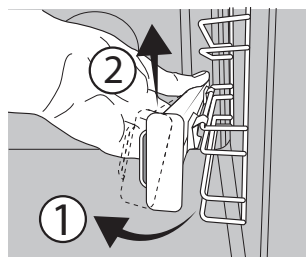
Преди да използвате фурната, отстранете предпазната лента [a] и след това предпазното фолио [b] от плъзгачите.



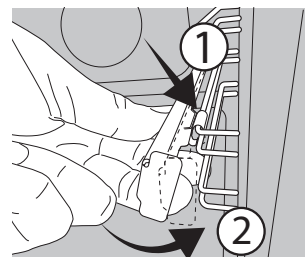
[a]



[b]



[c]



[d]

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 нагreete 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



TURN&GO STEAM

Функцията Turn&Go Steam позволява да постигнете отлични резултати благодарение на пускането на пара по време на програмата за готвене. Тази функция намества автоматично идеалната температура за приготвяне на широк набор от рецепти; времевата за приготвяне на основните ястия са дадени в съответната готварска таблица. Винаги активирайте функцията пара, когато фурната е студена и след като сте налили 200 мл питейна вода в долната част на фурната.



КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.



MULTILEVEL

За едновременно готвене на няколко ястия (най-много три) при една и съща температура на различни нива. Тази функция може да се използва за готвене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата.



XL COOKING

За печене на едри парчета месо (над 2,5 кг). Препоръчваме да обръщате месото по време на готвенето, за да се опече еднакво от двете страни. Препоръчваме също от време на време да поливате месото, за да не стане прекалено сухо.



ПИЦА

За печене на пица и хляб с различни видове и размери. 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.



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 ФОРСИРАН ВЪЗДУХ

За печене на едно ниво на парчета месо с пълнка 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



HYDROCLEANING

Действието на парата, която се пуска по време на този специален цикъл на почистване, позволява лесното почистване на замърсявания и остатъци от храна. Налейте 200 мл питейна вода на дъното на фурната и използвайте функцията за 35 минути на 90°C. Активирайте функцията, когато фурната е студена, и я оставете да се охлади за 15 минути след завършване на цикъла.



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 бутон за избиране до символа за необходимата функция: чува се звук от сигнал и дисплеят 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 бутона за избиране или да регулирате температурата, като завъртите бутона 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 бутона за избиране на съответната икона, като в същото време бутонът на термостата трябва да е върху / иконата.

За край на готвенето завъртете бутона 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.

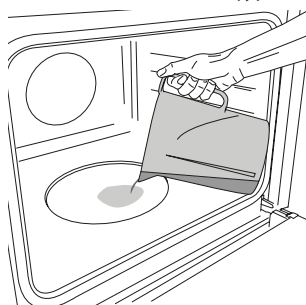
Храна	Рецепта	Тегло (кг)
Месо	Печено телешко, Печено говеждо сурово	0,6 - 0,7
	Пиле / Агнешко бутче на парчета	1,0 - 1,2
Риба	Филе от сьомга / Печена риба (цяла)	0,9 - 1,0
	Риба, обвита в хартия за печене	0,8 - 1,0

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



TURN&GO STEAM

За да стартирате функцията Turn&Go Steam, налейте 200 мл питейна вода на дъното на фурната. Изберете функцията, като завъртите бутона за избиране по посока на часовниковата




стрелка до съответната икона и бутона на термостата до някоя позиция между 160 и 180°C (според предложеното от иконата). Функцията ще стартира и на дисплея ще се покаже точният час. Не е необходимо предварително загряване. За край на готвенето завъртете бутона за избиране на .

Моля имайте предвид: За да зададете конкретно времетраене съгласно готварската таблица, следвайте инструкциите в раздел "Програмиране на готвенето".

3. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ И ОСТАТЪЧНА ТОПЛИНА

След стартиране на функцията се чува звук от сигнал и на дисплея се показва мигаща икона , показваща, че фазата на предварително загряване е активирана. Когато тази фаза приключи, се чува звук от 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 бутона за избиране сочи към "0".




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 .

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИНУТИ)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове с мая		Да	170	30 - 50	2 
		Да	160 - 180	30 - 90	4 1  
Бисквити/тарталети		Да	160	25 - 35	3 
		Да	160	25 - 35	3 
		Да	150	35 - 45	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 

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

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.

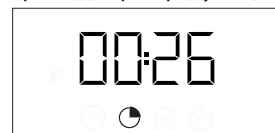
Забележки: За да отмените таймера, натискайте , докато иконата  започне да мига, след което с помощта на  нулирайте времето до „00:00“.

6. ФУНКЦИЯ HYDROCLEANING

За да активирате функцията за почистване "Hydrocleaning", налейте 200 мл питейна вода на дъното на фурната и завъртете *бутона за избиране* и *бутона на термостата* към иконата .

Моля имайте предвид: Позицията на иконата не съответства на достигнатата температура по време на цикъла на почистване.

Функцията се активира автоматично: дисплеят показва оставащото време до края, редуващо се с "HYD".



Моля имайте предвид: За тази функция може да се програмира само крайният час. Продължителността е зададена автоматично на 35 минути.

Пилешко / Заешко / Патешко 1 кг		Да	200 - 230	50 - 100	
Печена риба/Риба в хартия за печене 0,5 кг филе, цяла)		Да	170 - 190	30 - 45	
Препечен хляб		5'	250	2 - 6	
Печени картофи		Да	200 - 210	35 - 55 **	

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

Посочената продължителност не включва фазата на предварително загряване: препоръчваме продуктите да се поставят във фурната и времето за готвене да се зададе едва след достигане на необходимата температура.

▼ Свалете пълното ръководство за употреба и поддръжка от 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

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА ЗА ФУНКЦИЯТА TURN&GO STEAM

ХРАНА	РЕЦЕПТА	КОЛИЧЕСТВО	ВРЕМЕ (мин)	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	НИВО	ВОДА
ХЛЯБ	Малки хлебчета	80-100 г	30 - 45		2	200 мл
	Сандвичово руло във форма за печене	300-500 г	40 - 60			
	Хляб	500 г-2 кг	50 - 100			
	Багети	200-300 г	30 - 45			
МЕСО	Печено	1 кг	60 - 110			
	Ребра	500 г-1,5 кг	50 - 75			
	Пиле	1-1,5 кг	55 - 80			
	Пиле / Пуйка	3 кг	100 - 140			
РИБА	Филе стек	0,5-2 см	15 - 25			
	Филе стек	2-4 см	20 - 35			
	Цяла риба	300 - 600 г	20 - 30			
	Цяла риба	600 -1200 г	25 - 45			
ЗЕЛЕНЧУЦИ	Картофи на пара	0,5-1,5 кг	45 - 60			
	Пълнени чушки	1-2 кг	35 - 55			
	Броколи на пара	0,3-1 кг	30 - 50			
	Тиквички на пара	0,5-1,5 кг	30 - 50			
СЛАДКИ	Бисквитки	една тава	25 - 35			
	Мъфин	30-60 г	25 - 45			
	Пандишпанов кейк	500-700 г	30 - 50			
	Тарт	форма за печене	35 - 55			

Стартирайте функцията TURN&GO STEAM само когато фурната е студена. Отварянето на вратичката и доливането на вода по време на готвене може да окаже неблагоприятен ефект върху крайния резултат от готвенето.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

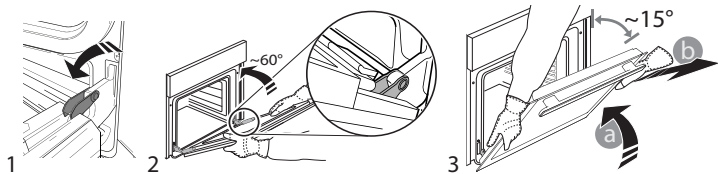
Преди да пристъпите към поддръжка или почистване на фурната, се убедете, че не е гореща. Не използвайте уреди за почистване с пара.

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.

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

За да свалите вратичката, отворете я напълно и завъртете фиксаторите в отворено положение (1). Затворете вратичката, доколкото е възможно (2). Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката). Просто откачете вратичката (3), като я затворите още малко и същевременно я изтеглите нагоре (а), за да излезе от гнездата (b).

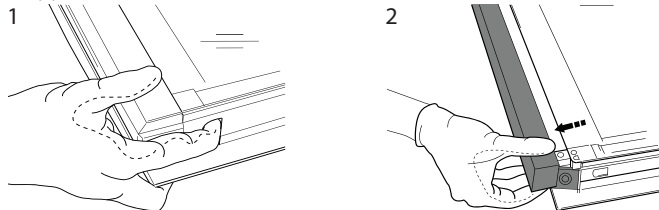


Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

За да поставите вратичката, първо я приблизете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част. Спуснете вратичката надолу и я отворете докрай. Завъртете фиксаторите до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са завъртени докрай. Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на таблото за управление. Ако това не се случи, повторете посочените по-горе стъпки.

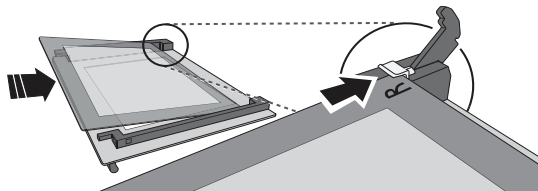
CLICK & CLEAN - ПОЧИСТВАНЕ НА СТЪКЛОТО

След сваляне на вратичката и облягането ѝ на мека повърхност с дръжката надолу, едновременно натиснете двете задържащи щипки (1) и отстранете горния ръб на вратичката, като го дръпнете към себе си (2).



Повдигнете и хванете здраво вътрешното стъкло с две ръце, извадете го и го поставете върху мека повърхност, преди да го почиствате.

За да поставите вътрешното стъкло правилно, се уверете че буквата "R" се вижда в левия ъгъл и прозрачната повърхност (без печат) е насочена нагоре. Първо поставете дългата страна на стъклото, обозначена с R, в поддържащите гнезда, след това го спуснете на място.



Закрепете горния ръб: позиционирането е правилно, когато чуете щракване. Уверете се, че уплътнението е надеждно, преди да поставите вратичката.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

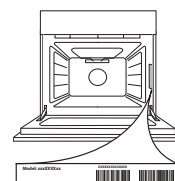
Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
На дисплея се изписва буквата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

▼ За допълнителна информация изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от docs.indesit.eu



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

- Посетите нашия уебсайт 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.

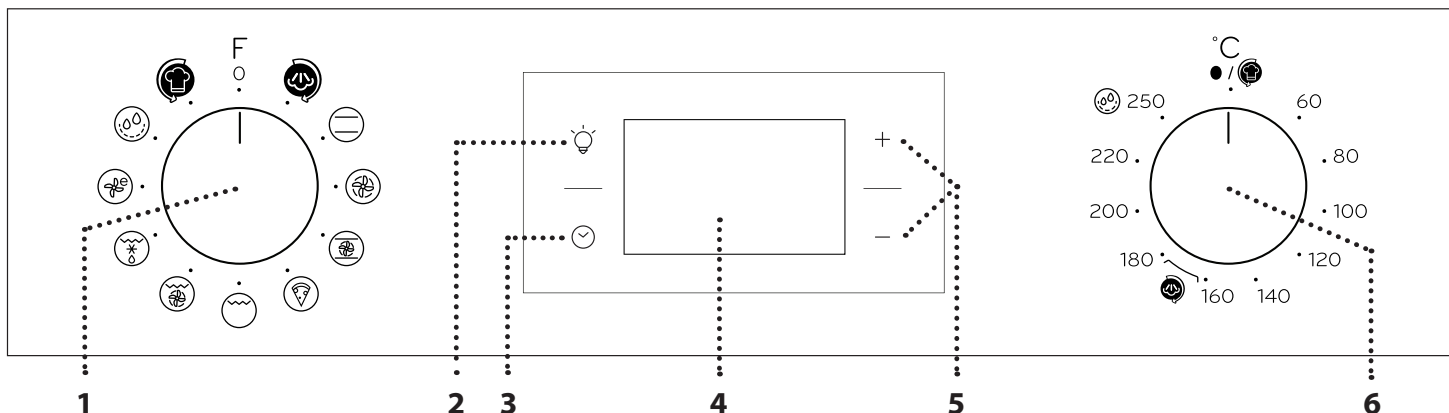


**ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI
PROIZVODA INDESIT**

Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj uređaj na adresi www.indesit.com/register



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 da biste uključili ili isključili svjetlo u pećnici.

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

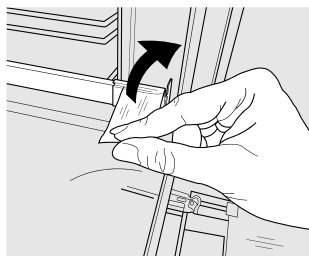
6. GUMB TERMOSTATA

Okrenite kako biste odabrali potrebnu temperaturu prilikom uključivanja funkcija kojima se ručno upravlja. Za funkciju Turn & Go - uključite i krenite, koristite , a za funkciju Turn & Go Steam - uključite i krenite s parom .

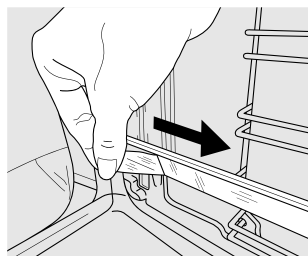
Napominjemo: Gumbi se izvlače nakon pritiska. Pritisnite gumb na sredini kako bi iskočili.

KLIZNE VODILICE I VODILICE REŠETKI

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



[a]



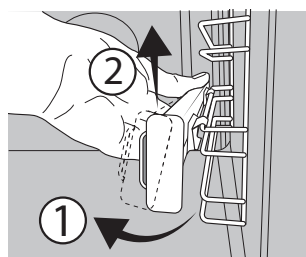
[b]

UKLANJANJE KLIZNIH VODILICA [c]

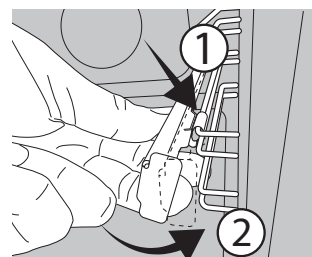
Povucite donji dio klizne vodilice da biste odvojili donje kuke (1) i klizne vodilice povucite prema gore skidajući ih s gornjih kuka (2).

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 minuta 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



TURN&GO STEAM - UKLJUČI I KRENI S PAROM

Funkcija Turn&Go Steam - Uključi i kreni s parom, omogućava postizanje odličnih rezultata zahvaljujući pari u ciklusu pripremanja hrane. Ova funkcija automatski upravlja idealnom temperaturom za pripremu hrane po velikom broju recepata; vremena pripreme glavnih jela prikazana su u odgovarajućoj tablici pripreme. Aktivirajte funkciju pare kad je pećnica hladna i nakon što ste ulili 200 ml pitke vode na dno unutrašnjosti.



KONVENKIJSKO

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.



MULTILEVEL

Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko policama (maksimalno tri). Ova funkcija može se upotrebljavati za kuhanje različitih vrsta hrane, a da se mirisi ne prenose s jedne vrste hrane na drugu.



XL COOKING

Za pečenje velikih komada mesa (većih od 2,5 kg).

Preporučujemo da meso okrećete tijekom pečenja kako biste osigurali da se obje strane ravnomjerno zapeku. Preporučujemo i da meso često premazujete kako bi se izbjeglo da se pretjerano isuši.



PIZZA

Za pečenje različitih vrsta i veličina pizza i kruha. 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.



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.



ECO TERMOVENTILACIJA

Za pečenje pečenki i punjenih komada mesa na jednoj rešetki.

Pretjerano isušivanje namirnica spriječeno je blagim, intervalnim kruženjem zraka. Kada je ova EKO funkcija u upotrebi, svjetlo će ostati isključeno tijekom pečenja, no može se ponovno uključiti pritiskom na .



HYDROCLEANING

Djelovanje pare otpuštene tijekom ovog posebnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi omogućuje lako otklanjanje prljavštine i ostataka hrane. Ulijte 200 ml pitke vode na dno pećnice i na 35' upotrijebite funkciju na 90 °C. Uključite funkciju dok je pećnica hladna i ostavite da se, po završetku ciklusa, hladi 15'.



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.

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 i .

Napominjemo: Tijekom pečenja možete promijeniti funkciju okretanjem gumb 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 mjerac 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 "0".

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

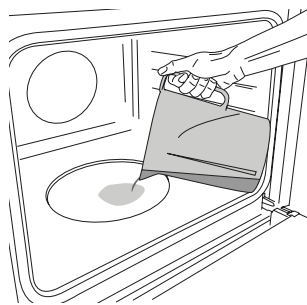
Namirnica	Recept	Težina (kg)
Meso	Pečena teletina, slabije pečena govedina	0,6 - 0,7
	Piletina/Komadi janjećeg buta	1,0 - 1,2
Riba	Fileti lososa/Pečena riba (cijela)	0,9 - 1,0
	Riba u ovitku	0,8 - 1,0
Povrće	Punjeno povrće	1,8 - 2,5
	Povrtna pita	1,5 - 2,5
Slani kolači	Quiche lorraine / otvorena pita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

Tjestenina	Lasagne / složenac od tjestenine ili riže	1,5 - 2,0
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



TURN&GO STEAM - UKLJUČI I KRENI S PAROM

Za početak funkcije Turn&Go Steam, ulijte 200 ml pitke vode na dno pećnice. Funkciju odaberite okretanjem gumba za odabir u smjeru



kazaljke na satu na odgovarajuću ikonu, a zatim okrenite gumb termostata u bilo koji položaj između 160 i 180°C (kako je predloženo ikonom).

Funkcija će se uključiti, a na zaslonu će se prikazati trenutno vrijeme. Nije potrebno zagrijavanje. Pripremu završite okretanjem gumba za odabir u položaj "0".

Napominjemo: Za postavljanje trajanja, sukladno odgovarajućoj tablici pripreme hrane, pogledajte upute u odlomku "Programiranje pečenja".

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 .

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  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 odbrojavanjem 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".

6. FUNKCIJA HYDROCLEANING

Funkciju čišćenja "Hydrocleaning" uključite tako da ulijete 200 ml pitke vode na dno pećnice, zatim okrenete gumb za odabir i gumb termostata na ikonu .




















Napominjemo: Položaj ikone ne odgovara temperaturi koja se doseže tijekom ciklusa čišćenja.

Funkcija će se automatski uključiti: na zaslonu se prikazuje vrijeme preostalo do završetka naizmjenično s "HYD".



Napominjemo: može se programirati samo vrijeme završetka ove funkcije. Trajanje se automatski postavlja na 35 minuta.

TABLICA KUHANJA

RECEPT	FUNKCIJA	PRETHODNO ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Kolači od dizanog tijesta		Da	170	30 - 50	
		Da	160 - 180	30 - 90	 
Keksi/voćne tortice		Da	160	25 - 35	
		Da	160	25 - 35	
		Da	150	35 - 45	 
Pizza/Focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	
		Da	190 - 250	20 - 50	 
Lazanje/zapečena tjestenina/ Cannelloni/pite		Da	190 - 200	45 - 65	

Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		Da	190 – 200	80 – 110	
Pile / zec / patka 1 kg		Da	200 – 230	50 – 100	
Pečena riba/en papillote 0,5 kg (file, cijela)		Da	170 - 190	30 - 45	
Prepečeni kruh		5'	250	2 – 6	
Pečeni krumpir		Da	200 – 210	35 – 55 **	

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

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 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

TURN&GO STEAM TABLICA PRIPREME HRANE

NAMIRNICA	RECEPT	KOLIČINA	VRIJEME (min)	DODATNI PRIBOR	RAZINA	VODA
 KRUH	Peciva	80 - 100 g	30 - 45		2	 200 ml
	Sendvič kruh u kalupu	300 - 500 g	40 – 60			
	Kruh	500 g - 2 kg	50 – 100			
	Bageti	200 - 300 g	30 - 45			
 MESO	Roast (Pečenja)	1 kg	60 - 110			
	Rebra	500 g - 1,5 kg	50 - 75			
	Piletina	1 - 1,5 kg	55 - 80			
	Piletina / Puretina	3 kg	100 - 140			
 RIBA	Filet mignon	0,5 - 2 cm	15 - 25			
	Filet mignon	2 - 4 cm	20 - 35			
	Cijela riba	300 – 600 g	20 – 30			
	Cijela riba	600 -1200 g	25 – 45			
 POVRĆE	Krumpir pripremljen na pari	0,5 - 1,5 kg	45 – 60			
	Punjene paprike	1 - 2 kg	35 – 55			
	Brokula pripremljena na pari	0,3 - 1 kg	30 – 50			
	Tikvice pripremljene na pari	0,5 - 1,5 kg	30 – 50			
 SLASTICE	Cookies (Kolačići)	plitica	25 – 35			
	Mufin	30 - 60 g	25 – 45			
	Biskvit	500 - 700 g	30 – 50			
	Pita	kalup	35 – 55			

Funkciju TURN&GO STEAM pokrenite samo kad je pećnica hladna. Otvaranje vrata i dolijevanje vode tijekom pripreme hrane mogu nepovoljno utjecati na završne rezultate.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Provjerite je li se uređaj ohladio prije obavljanja zahvata održavanja ili čišćenja.

Ne upotrebljavajte parne čistače.

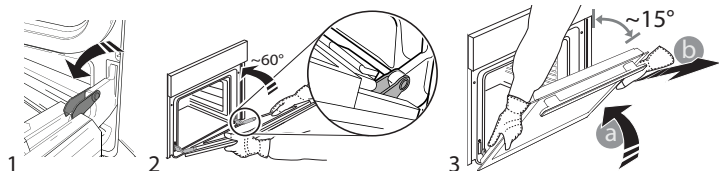
Ne upotrebljavajte čeličnu vunu, abrazivne žice ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer bi to moglo oštetiti površinu uređaja. Nosite

zaštitne rukavice.

Pećnicu morate iskopčati iz napajanja prije bilo kakvih zahvata održavanja.

SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

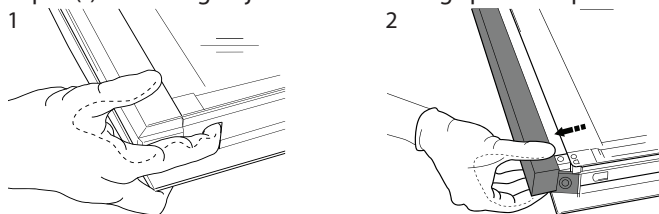
Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbavljanje (1). Zatvorite vrata koliko god to možete (2). Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata (3) jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore (a) dok se ne otpuste iz svog ležišta (b).



Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu. Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište. Spustite vrata pa ih otvorite do kraja. Šarke spustite u njihov početni položaj; provjerite jeste li ih do kraja spustili. Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake.

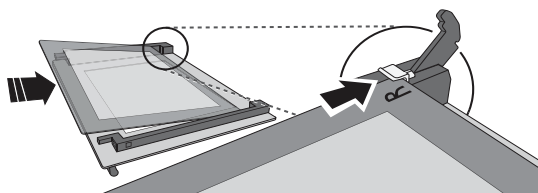
CLICK & CLEAN – ČIŠĆENJE STAKLA

Nakon skidanja vrata i njihovog postavljanja na meku površinu s ručkom okrenutom prema dolje, istovremeno pritisnite dvije pričvrzne kopče (1) i izvadite gornji rub vrata tako da ga povučete prema sebi (2).



Podignite i čvrsto uhvatite unutarnje staklo s obje ruke, izvadite ga i postavite na meku površinu prije čišćenja.

Za ispravno postavljanje unutarnjeg stakla provjerite može li se oznaka "R" pročitati u lijevom kutu i je li jasna površina (neispisana) okrenuta prema gore. Umetnite dugu stranu stakla označenu slovom "R" u potporna ležišta, pa je zatim spustite u položaj.



Namjestite gornji rub: Klik će označiti točno postavljanje. Provjerite je li brtva pričvršćena prije ponovnog postavljanja vrata.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

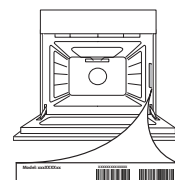
Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.
Ako zaslon pokazuje slovo "F" iza kojeg slijedi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

▼ Preuzmite cijeli Vodič za upotrebu i održavanje sa stranice 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
- 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

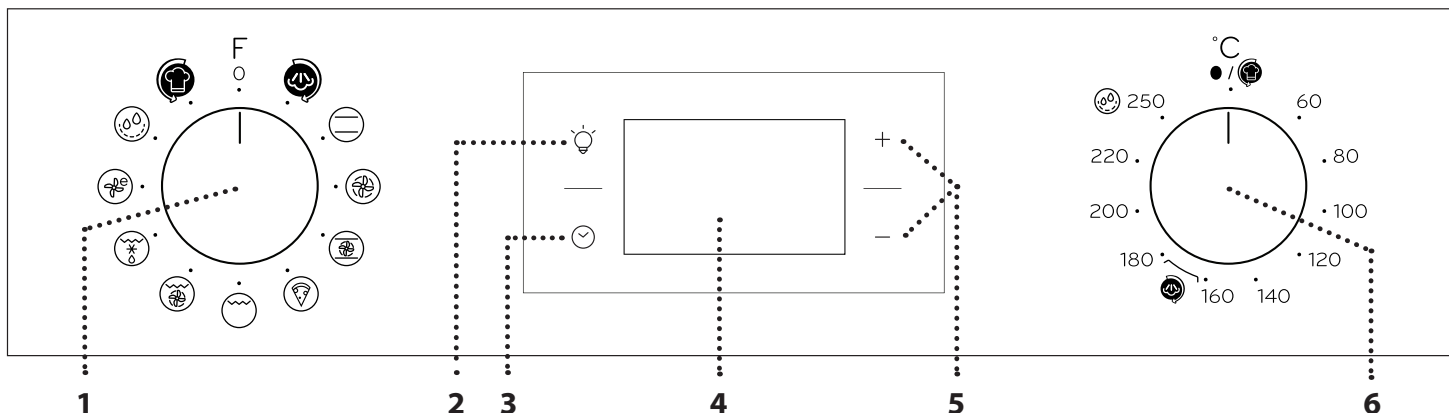
ZNAČKY INDESIT

Přejete-li si získat komplexnější podporu, zaregistrujte si svůj výrobek na www.indesit.com/register



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

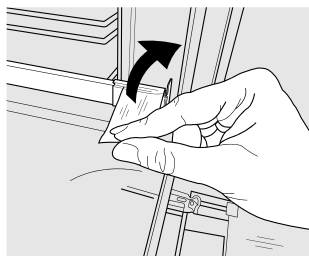
Otočením se volí teplota při aktivaci manuálních funkcí.

Pro funkci „Turn & Go“ použijte , pro funkci „Turn & Go Steam“ použijte .

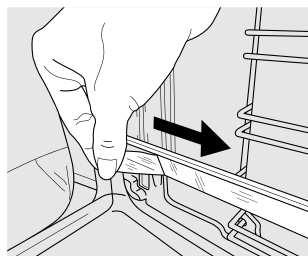
Upozornění: Ovladače jsou zamačkávací. Stisknete-li je uprostřed, vyskočí ven.

VÝSUVNÉ LIŠTY A VODICÍ DRÁŽKY

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



[a]



[b]

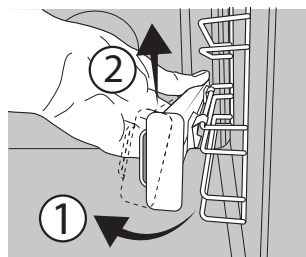
VYJMUTÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [c]

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).

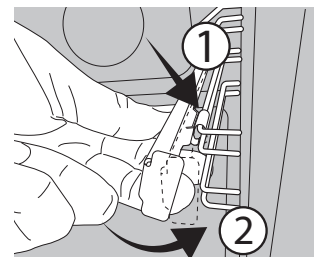
OPĚTOVNÉ NAsAZENÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [d]

Zahákněte horní háčky za vodící 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 vodících 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 vrácení vodících 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 vodící 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



TURN & GO STEAM

Funkce „Turn & Go Steam“ umožňuje dosáhnout vynikajícího výkonu díky přítomnosti páry ve varném cyklu. Tato funkce automaticky řídí ideální teplotu pro přípravu nejrůznějších receptů; doby vaření hlavních pokrmů jsou uvedeny v příslušné tabulce. Funkci páry aktivujte vždy, je-li trouba studená, a na dno trouby nalijete 200 ml pitné vody.



TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.



MULTILEVEL

Pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na několika výškových úrovních současně (maximálně třech). U této funkce nedochází k vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídly.



XL COOKING

Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Během přípravy doporučujeme masem otáčet, aby bylo zajištěno důkladné a rovnoměrné zhnědnutí na obou stranách. Rovněž doporučujeme maso často podlévat, aby nedošlo k jeho přílišnému vysušení.



PIZZA

K pečení pizzy a chleba různých druhů a velikostí. Doporučujeme prohodit polohu plechů v polovině doby pečení.



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.



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 předehřívat. Tuto funkci doporučujeme používat především pro rychlou přípravu balených polotovarů (zmrazených nebo předvařených). Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud použijete pouze jeden rošt.



EKO HORKÝ VZDUCH

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



HYDROCLEANING

Působení páry, která se uvolňuje při tomto čisticím cyklu za nízké teploty, umožňuje snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Na dno trouby nalijte 200 ml pitné vody a na 35 minut zapněte funkci na teplotu 90 °C. Funkci zapínejte, jakmile se trouba ochladí, a po skončení cyklu ji nechejte ještě 15 minut ochlazovat.



TURN & GO

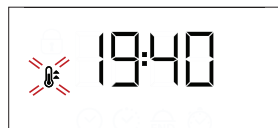
Tato funkce automaticky vybírá ideální teplotu a dobu pečení u široké škály receptů, včetně přípravy masa, ryb, těstovin, moučníků a zeleniny. Před spuštěním cyklu musí trouba vychladnout.

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 přerušení 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.

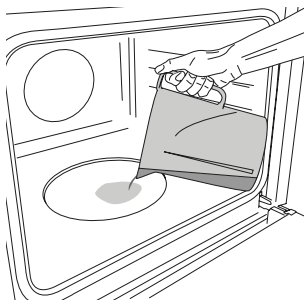
Jídlo	Recept	Hmotnost (kg)
Maso	Telecí pečeně / krvavý rostbíf	0,6–0,7
	Kuře / jehněčí kýta – kousky	1,0–1,2
Ryby	Filet z lososa / pečená ryba (vcelku)	0,9–1,0
	Ryba pečená v papilotě	0,8–1,0
Zelenina	Plněná zelenina	1,8–2,5
	Zeleninový koláč	1,5–2,5

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



TURN & GO STEAM

Pro spuštění funkce „Turn & Go Steam“ nalijte na dno trouby 200 ml pitné vody. Funkci zvolte otáčením *ovladače výběru* ve směru hodinových ručiček na příslušnou ikonu a *ovladače termostatu* do libovolné polohy mezi 160 a 180 °C (podle příslušné ikony). Funkce se spustí a na displeji se zobrazí aktuální denní čas. Předehřev není nutný. Přejete-li si pečení ukončit, otočte výběrovým knoflíkem na „0“.



Upozornění: Pro nastavení zvláštní doby trvání podle příslušné tabulky postupujte podle pokynů v odstavci „Naprogramování vaření“.

3. PŘEDEHŘEV A ZBYTKOVÉ TEPLo

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 .

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 nepřeruší 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 $-$ vynulujte čas na „00:00“.

6. FUNKCE HYDROCLEANING

Za účelem aktivace funkce „Hydrocleaning“ nalijte 200 ml pitné vody na dno trouby, poté otočte *ovladač výběru* a *ovladač termostatu* na ikonu .






















Upozornění: Poloha ikony neodpovídá teplotě dosahované během cyklu čištění.

Funkce se aktivuje automaticky: Na displeji se střídavě zobrazuje doba zbývající do konce cyklu a „HYD“.



Upozornění: Je pouze možné naprogramovat čas ukončení této funkce. Doba trvání je automaticky nastavena na 35 minut.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče		Ano	170	30 - 50	2 
		Ano	160 - 180	30 - 90	4 1  
Čajové pečivo / ovocné koláčky		Ano	160	25 - 35	3 
		Ano	160	25 - 35	3 
		Ano	150	35 - 45	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	
Pečená ryba / v papilotě 0,5 kg (filety, vcelku)		Ano	170 - 190	30 - 45	
Opečený chléb		5'	250	2 - 6	
Opékané brambory		Ano	200 - 210	35 - 55 **	

** Ve dvou třetinách pečení jídlo obraťte (v případě potřeby).
Uvedená doba nezahrnuje fázi předehřevu: Doporučujeme vložit pokrm do trouby a nastavit dobu přípravu 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

TABULKA VAŘENÍ TURN&GO STEAM

JÍDLO	RECEPT	MNOŽSTVÍ	ČAS (min)	PŘÍSLUŠENSTVÍ	ÚROVEŇ	VODA
CHLÉB (PEČIVO)	Malé pečivo	80–100 g	30–45		2	200 ml
	Sendvič ve formě	300–500 g	40–60			
	CHLÉB (pečivo)	500 g až 2 kg	50–100			
	Bagety	200–300 g	30–45			
MASO	Pečené	1 kg	60–110			
	Žebírka	500 g až 1,5 kg	50–75			
	Drůbež	1–1,5 kg	55–80			
	Kuře/krůta	3 kg	100–140			
RYBA	Plátek masa	0,5–2 cm	15–25			
	Plátek masa	2–4 cm	20–35			
	Celá ryba	300–600 g	20–30			
	Celá ryba	600–1 200 g	25–45			
ZELENINA	Brambory v páře	0,5–1,5 kg	45–60			
	Plněné papriky	1–2 kg	35–55			
	Brokolice v páře	0,3–1 kg	30–50			
	Cukety v páře	0,5–1,5 kg	30–50			
PEČIVO	Sušenky	plech	25–35			
	Mufiny	30–60 g	25–45			
	Piškotový koláč	500–700 g	30–50			
	Koláč	plech	35–55			

Funkci TURN & GO STEAM používejte pouze při studené troubě. Otevření dveří a přidání vody během pečení může mít nepříznivý vliv na konečný výsledek.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

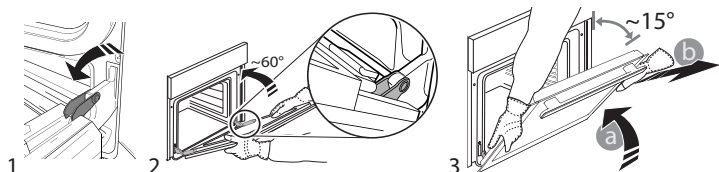
**Před prováděním jakékoliv údržby a čištění se ujistěte, že trouba stihla vychladnout.
Nepoužívejte parní čističe.**

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

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

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

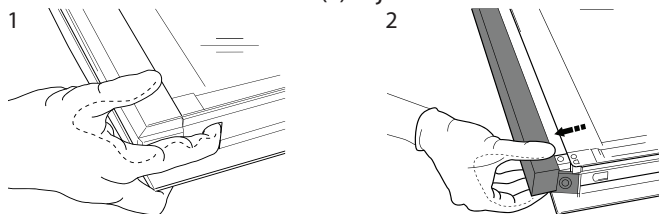
Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění (1). Dvířka pečlivě uzavřete (2). Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka (3) snadno vysadíte tak, že je budete zavírat a současně za ně táhnout (a), dokud se neuvolní z usazení (b).



Odložte dvířka na stranu na měkký povrch. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je zcela otevřete. Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz. Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte.

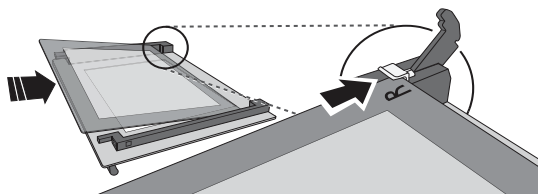
CLICK & CLEAN – ČIŠTĚNÍ SKLA

Vysazená dvířka položte na měkký povrch madlem dolů. Následně současně stiskněte obě zajišťovací pojistky (1) a zatažením směrem k sobě (2) sejmete horní lištu dvířek.



Zvedněte a pevně držte vnitřní sklo oběma rukama, přeneste sklo na měkký povrch. Poté začněte s čištěním.

Pro správné opětné nasazení vnitřního skla zkontrolujte, zda v levém rohu vidíte „R“ a čistý (nepotíštěný) povrch směřuje nahoru. Nejprve zasadte delší stranu skla označenou písmenem „R“ do rámečku a poté sklo sklopte do správné polohy.



Namontujte horní lištu: zacvaknutí indikuje správnou montáž. Před nasazením dvířek zkontrolujte těsnění.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

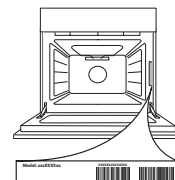
Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem.	Softwarový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

▼ Pro více informací o výrobku si stáhněte kompletního průvodce Použití a údržba z webových stránek docs.indesit.eu



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

- navštívením našich webových stránek 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.



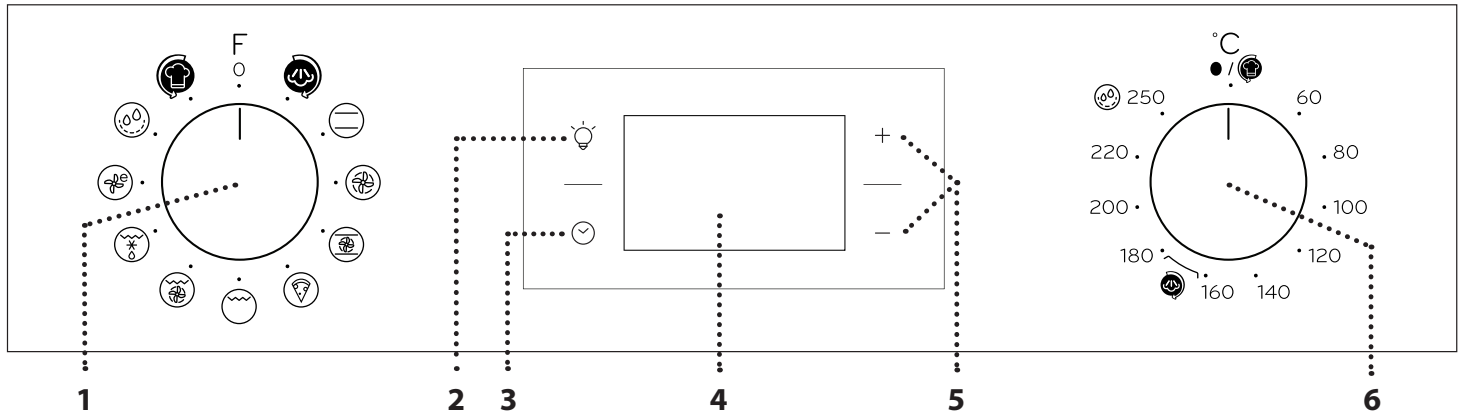


TÄNAME TEID INDESITI TOOTE OSTU EEST
Põhjalikuma klienditoe jaoks registreerige toode
aadressil www.indesit.com/register



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

JUHTPANEELI KIRJELDUS



1. VALIKUNUPP

Ahju sisselülitamiseks ja funktsiooni valimiseks.
Ahju väljalülitamiseks keerake nupp asendisse 0.

2. VALGUSTUS

Kui ahi on sisse lülitatud, vajutage ahju valgustuse sisse- või väljalülitamiseks nuppu

3. KELLAAJA SEADISTAMINE

See on küpsetusaja, viitkäivituse ja taimeri määramiseks.
Kui ahi on välja lülitatud, näitab see kellaega.

4. KUVA

5. SEADENUPUD

Küpsetusaja sätete muutmiseks

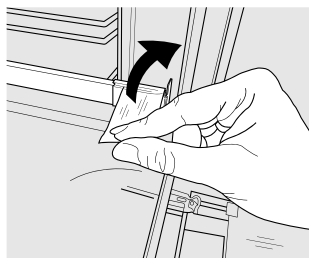
6. TERMOSTAADINUPP

Seda pöörates saate käsifunktsioone aktiveerides valida soovitud temperatuuri. Funktsiooni Turn & Go jaoks kasutage valikut , funktsiooni Turn&Go Steam valikut .

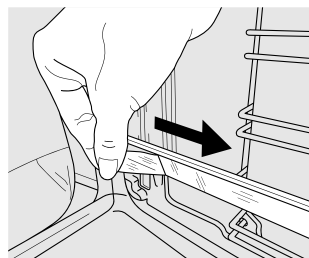
Pange tähele: Nupud liiguvad väljapoole. Vajutage keskel olevaid nuppe ning need klõpsavad välja.

LIUGSIINID JA RIIULIJUHIKUD

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



[a]



[b]

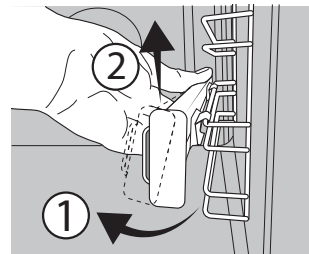
LIUGSIINIDE EEMALDAMINE [c]

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

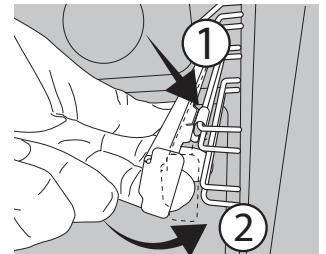
LIUGSIINIDE TAGASI PAIGALDAMINE [d]

Kinnitage ülemised konksud riulijuhikute (1) külge ja seejärel vajutage liugsiinide alumist osa vastu riulijuhikuid, kuni

alumised konksud klõpsuga paika kinnituvad (2).



[c]



[d]

RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

- Haarake riulisiinide eemaldamiseks kindlalt siini välisosast ja tõmmake seda enda poole, et eemaldada tugi ja kaks sisemist tihvti oma pesadest.
- 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 kellaeg: 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 volukatkestust), 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



TURN&GO STEAM

Funktsiooniga Turn&Go Steam on võimalik saavutada suurepärase tulemus, kasutades küpsetustsüklis auru. See funktsioon reguleerib automaatselt optimaalset küpsetustemperatuuri erinevate retseptide tarbeks; Põhiroogade küpsetusajad on toodud asjakohases küpsetustabelis. Enne aurufunktsiooni aktiveerimist peab ahi olema külm ja süvendisse peab olema kallatud 200 ml joogivett.



TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.



MITMIKTASAND

Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks mitmel erineval tasandil (kuni kolmel), mis vajavad valmimiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegselt küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.



XL COOKING

Suurte lihatükkide (üle 2,5 kg) küpsetamine. Soovitame liha küpsetamise ajal ümber pöörata, et mõlemad pooled ühtlaselt pruunistuksid. Samuti soovitame liha mõne aja tagant leemega üle valada, et see ära ei kuivaks.



PITSA

Mitut tüüpi ja suuruses pizza ning saia küpsetamiseks. Soovitav on küpsetusplaatide asetuse umbes poole küpsetamise ajal omavahel vahetada.



GRILLIMINE

Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovitame 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.



FREASY COOK

Ventilaatori kütteleendid lülituvad sisse, mis tagab soojuse ühtlase jaotumise kogu ahjus. Selle küpsetamisrežiimi puhul ei ole ahju vaja eelnevalt sooja panna. Seda režiimi soovitatakse kasutada eelkõige pakendatud toidu kiireks küpsetamiseks (külmutatud või pooltooted). Parima tulemuse saavutamiseks kasutada ainult ühte küpsetusrestit.



SÄÄSTLIK SUNDÕHK

Ühes tükis praadide või täidisega lihalõikude küpsetamine ühel tasandil. Õrn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist. Selle ökofunktsiooni kasutamisel ei sütti tuli ECO, kuid selle saab sisse lülitada, vajutades nuppu



HYDROCLEANING

Spetsiaalne puhastustsükl, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab kõrbenud rasva- ja toidupritsmete eemaldamist. Valage 200 ml vett ahju põhja ning kasutage funktsiooni 35' temperatuuril 90 °C. Käivitage funktsioon, kui ahi on külm ja laske tsükli lõppemisel jahtuda kuni 15'.



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.

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 *termostaadinuppu* 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 toitude soovitatud koguseid.

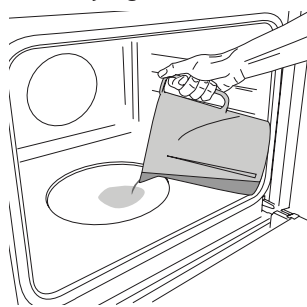
Toit	Retsept	Kaal (kg)
Liha	Vasikapraad, poolküps veisepraad	0,6 - 0,7
	Tükeldatud kana / lambakoot	1,0 - 1,2
Kala	Lõhefilee / küpsetatud kala (terve)	0,9 - 1,0
	Kala küpsetuspaberis	0,8 - 1,0
Köögiviljad	Täidetud köögiviljad	1,8 - 2,5
	Köögiviljapirukas	1,5 - 2,5

Soolased pirukad	Lotringi pirukas / lahtine pirukas	1,0 - 1,5
Pasta	Lasanje / pasta- või riisitambal	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



TURN & GO STEAM

Funktsiooni Turn&Go Steam käivitamiseks kallake ahju põhja 200 ml joogivett. Keerake valikunupp päripäeva asjakohasele ikoonile



ja termostaadinupp vahemikku 160 kuni 180 °C (olenevalt ikooni soovituselt).

Funktsioon lülitub sisse ja ekraanil kuvatakse kella-aeg. Eelkuumutamine ei ole vajalik. Küpsetamise lõpetamiseks, pöörake valikunupp asendisse „0“.

Pange tähele: Küpsetustabeli järgi täpse kestuse määramiseks järgige juhtnööre jaotises „Küpsetamise programmeerimine“.

3. EELKUUMUTAMINE JA JÄÄKKUUMUS

Kui funktsioon käivitub, antakse helisignaali ja ekraanil vilkuva 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, on 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 helisignaal 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  all, 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 arvatud aja möödumist, et küpsetamine lõpeks seatud ajal.

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

Käivitamise viivitusfunktsioon ei ole grilli ja turbogrilli funktsioonide jaoks saadaval.

KÜPSETAMISE LÕPP

Kõlab helisignaal 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 helisignaal.

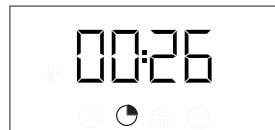
Märkused: Taimeri tühistamiseks hoidke nuppu  all, kuni ikoon  hakkab vilkuma. Seejärel lähtestage nupuga  aeg väärtusele „00:00“.

6. FUNKTSIOON HYDROCLEANING

Puhastusfunktsiooni „Hydrocleaning“ aktiveerimiseks valage ahju põhja 200 ml joogivett, seejärel keerake valikunupp ja termostaadinupp ikoonile .




















Pange tähele: Ikoonide asetus ei märgi puhastussükli jooksul saavutatavat temperatuuri.

Funktsioon käivitub automaatselt: Ekraanil kuvatakse lõpuni jäänud aeg, mis vaheldub tekstiga „HYD“.



Pange tähele: Selle funktsiooni puhul võimalik programmeerida ainult lõpuaega. Kestuseks on automaatselt määratud 35 minutit.

KÜPSETUSTABELID

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERatuur (°C)	KESTUS (MIN)	TASE JA TARVIKUD
Pärmitainast koogid		Jah	170	30 - 50	2 
		Jah	160-180	30-90	4  1 
Küpsised / korvikesed		Jah	160	25 - 35	3 
		Jah	160	25 - 35	3 
		Jah	150	35-45	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	
Kana/küülik/part 1 kg		Jah	200 - 230	50 - 100	
Küpsetatud kala / en papillote 0,5 kg (filee, terve kala)		Jah	170 - 190	30 - 45	
Röstitud sai/leib		5'	250	2 - 6	
Ahjukartulid		Jah	200 - 210	35 - 55 **	

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

TURN&GO STEAM: KÜPSETUSTABEL

TOIT	RETSEPT	KOGUS	AEG (min)	TARVIKUD	TASE	VESI
 LEIB	Leivakesed	80–100 g	30 - 45		2	 200 ml
	Võileiva viil ahjuvormis	300–500 g	40 - 60			
	Leib	500 g kuni 2 kg	50 - 100			
	Bagetid	200–300 g	30 - 45			
 LIHA	Praeliha	1 kg	60 - 110			
	Ribid	500g kuni 1,5 kg	50 - 75			
	Kana	1–1,5 kg	55 - 80			
	Kana/Kalkun	3 kg	100 - 140			
 KALA	Praefilee	0,5–2 cm	15–25			
	Praefilee	2–4 cm	20 - 35			
	Terve kala	300–600 g	20 - 30			
	Terve kala	600–1200 g	25 - 45			
 KÖÖGIVIL- JAD	Aurutatud kartulid	0,5–1,5 kg	45 - 60			
	Täidetud paprika	1–2 kg	35 - 55			
	Aurutatud brokoli	0,3–1 kg	30 - 50			
	Aurutatud suvikõrvits	0,5–1,5 kg	30 - 50			
 PAGARITOO- TED	Cookies	alus	25 - 35			
	Muffin	30–60 g	25 - 45			
	Biskviitkook	500–700 g	30 - 50			
	Tort	vorm	35 - 55			

Käivitage funktsioon TURN&GO STEAM vaid siis, kui ahi on külm. Ukse avamine ja vee lisamine küpsetamise ajal võib lõpptulemusele halvasti mõjuda.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

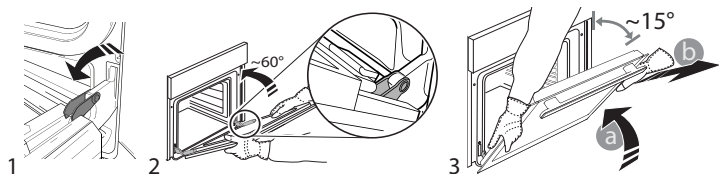
Enne hooldamist või puhastamist veenduge, et ahi on maha jahtunud. Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.

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.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

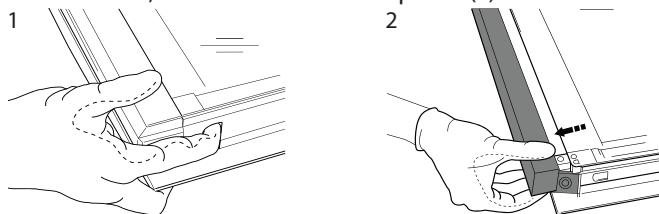
Ukse eemaldamiseks tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti (1). Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik (2). Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Ukse (3) eemaldamiseks lükake seda kinni, tõmmates samal ajal ülespoole (a), kuni see oma pesast (b) lahti tuleb.



Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pessa. Laske uks alla ja seejärel avage täielikult. Langetage fiksaatorid algasendisse tagasi: veenduge, et need liiguvad lõpuni alla. Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid.

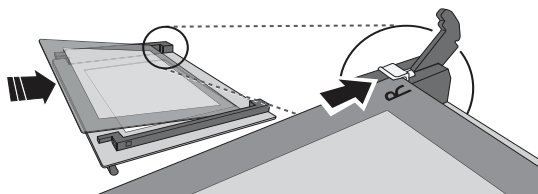
CLICK & CLEAN – KLAASI PUHASTAMINE

Eemaldage uks ja pange see pehmele pinnale, käepide allpool. Vajutage korraka kaht kinnitusklambrit (1) ja eemaldage ukse ülemine serv, tõmmates seda enda poole (2).



Hoidke sisemist klaasi kindlalt mõlema käega ja tõstke see üles, eemaldage ukse küljest ja pange puhastamiseks pehmele pinnale.

Sisemise klaasi õigeks paigaldamiseks veenduge, et R-tähed oleks vasakpoolses nurgas näha ja puhas pind (tekstita) oleks üleval. Kõigepealt pange klaasi pikk külg (märgitud R-tähedega) tugelele, seejärel langetage see paika.



Paigaldage ülemine serv: klamber näitab õiget asendit. Enne ukse ahju ette panemist kontrollige, kas tihend on korralikult oma kohal.

VEAOTSING

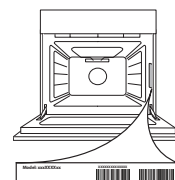
Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number.	Tarkvara viga.	Võtke ühendust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

▼ Toote kohta lisateabe saamiseks laadige veebisaidilt docs.indesit.eu alla täielik kasutus- ja hooldusjuhend



Poliitikate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

- Küllastage veebisaiti 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.





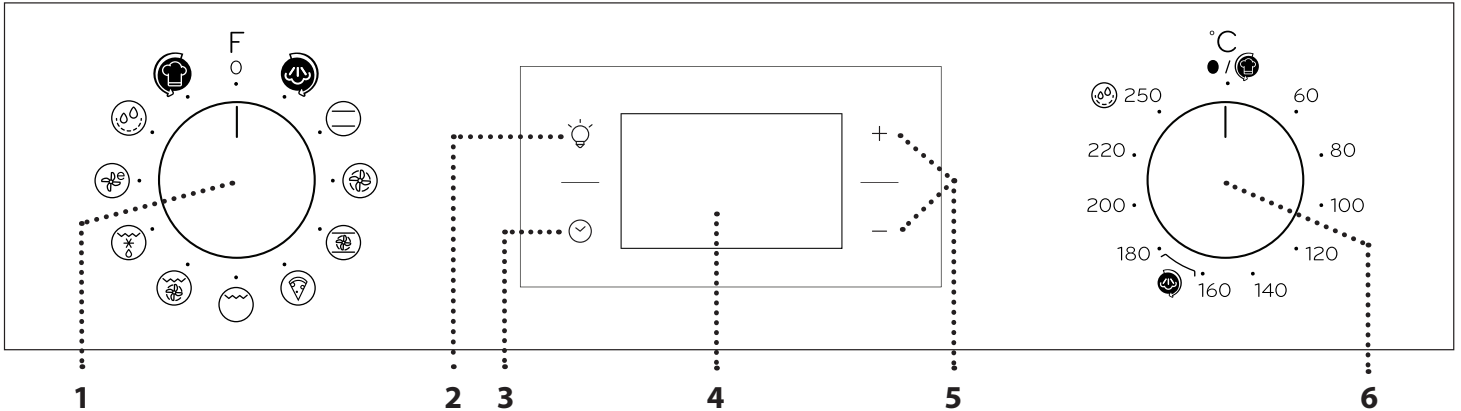
KÖSZÖNJÜK, HOGY AZ INDESIT TERMÉKÉT VÁLASZTotta

Ahhoz, hogy átfogóbb támogatásban részesüljön, kérjük, regisztrálja készülékét a 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 állásba.

2. VILÁGÍTÁS

Bekapcsolt sütőnél nyomja meg a -ot 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. KIJELEZŐ

5. BEÁLLÍTÓGOMBOK

A sütési idő beállításainak megváltoztatására szolgál

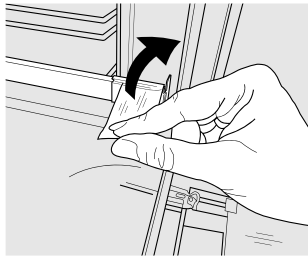
6. HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÓ GOMB

Manuális funkciók használatakor forgassa el a kívánt hőmérséklet kiválasztásához. A Turn & Go funkcióhoz használja a -ot, a Turn & Go Steam funkcióhoz pedig használja a .

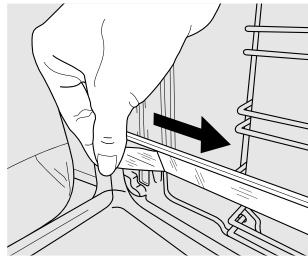
Megjegyzés: A gombok süllyesztett kivitelűek. A helyükről való kiemeléshez középen kell megnyomni őket.

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK ÉS POLCVEZETŐK

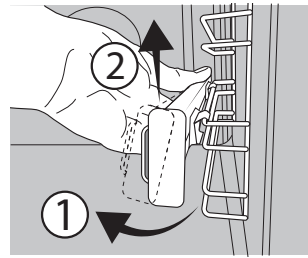
Mielőtt a sütőt használja, vegye ki a védőszalagot [a], majd a védőfóliát [b] a kihúzható sínekről.



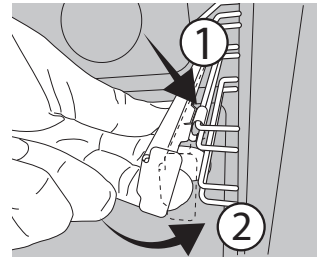
[a]



[b]



[c]



[d]

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).

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 illessze a sín a mélyedéshez, és először a két rögzítőpecket pattintsa a helyükre. Ezután illessze 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, majd nyomja meg a gombot a jóváhagyáshoz. A kijelzőn villogni kezd a percet jelző két számjegy. A vagy a gombbal állítsa be a kívánt percet, majd nyomja meg a gombot

a jóváhagyáshoz.

Megjegyzés: 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 távolítsa el minden tartozékot a belsejéből. Működtesse a sütőt 250 °C-on kb. egy órán át. Ezalatt a sütő legyen üres.

Megjegyzés: A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

MINDENNAPI HASZNÁLAT / FUNKCIÓK



TURN&GO STEAM

A Turn&Go Steam funkcióval kiváló teljesítmény érhető el annak köszönhetően, hogy az ételkészítési ciklusban gőzt is használ. Ez a funkció automatikusan kezeli az ideális hőmérsékletet sokféle recept elkészítéséhez; a főbb ételek ételkészítési idejei a kapcsolódó ételkészítési táblázatban láthatóak. Mindig akkor kapcsolja be a gőz funkciót, amikor a sütő hideg, miután beleöntött 200 ml csapvizet az aljára.



ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.



SÜTÉS TÖBB SZINTEN

Ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek több (legfeljebb három) szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval elkerülhető, hogy különböző ételek egyszerre történő sütésekor azok átvegyék egymás szagát.



XL COOKING

Nagyobb darab (2,5 kg feletti) húsok sütése. Javasoljuk a hús forgatását a sütés ideje alatt, hogy mindkét fele egyenletesen megbarnuljon. A hús többszöri meglocsolását is ajánljuk a túlzott kiszáradása elkerülése érdekében.



PIZZA

Különböző típusú és méretű kenyerek és pizzák sütéséhez. A sütés felénél ajánlott felcserélni a sütőtepsiket.



GRILLFŰTŐTEST

Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpírtás. 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 húsok 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.



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 HŐLÉGBEFŰVÁS

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



HYDROCLEANING

Ez egy speciális, alacsony hőmérsékleten zajló, gőzkiereszteséssel történő tisztítási ciklus, amely megkönnyíti a lerakódások eltávolítását. Öntsön 200 ml vizet a sütő aljára, majd indítson el egy 35 perces ciklust 90 °C-on. A funkciót akkor kapcsolja be, ha a sütő kihűlt. A sütőt a ciklus végén 15 percig hagyja hűlni.



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.

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.

Megjegyzés: 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.

Megjegyzés: 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.

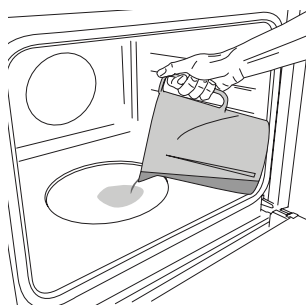
Étel	Recept	Súly (kg)
Húsok	Borjúsült, marhasült angolosan	0,6-0,7
	Darabolt csirkehús/báránycomb	1,0-1,2
Hal	Lazacfilé/ (egészben) sült hal	0,9-1,0
	Sütőpapírban sült hal	0,8-1,0

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



TURN&GO STEAM

A Turn&Go Steam funkció elindításához öntsön 200 ml ivóvizet a sütő alsó részére. Válassza ki a funkciót a választógombot az óramutató



járáásával megegyező irányba elforgatva a megfelelő ikonra, és a termosztát gombját bármely helyzetbe 160 és 180°C közé (ahogy az ikon mutatja).

A funkció elindul, és a kijelző mutatni fogja az aktuális időpontot. Előmelegítésre nincs szükség. A sütés befejezéséhez forgassa a választógombot „**O**” állásba.

Megjegyzés: A speciális időtartamhoz a kapcsolódó ételkészítési táblázatnak megfelelően, kövesse az "Ételkészítés Programozása" című fejezetben megadott

utasításokat.

3. ELŐMELEGÍTÉS ÉS MARADÉK HŐ

A funkció indulása után hangjelzés és a kijelzőn látható **⏸** ikon villogása jelzi, hogy az előmelegítés szakasz bekapcsol. 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 sütsőt.

Megjegyzés: 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 kikapcsoltnak 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, majd nyomja meg az ☺ 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 választógombot 0 állásba forgatja.

A késleltetett indítás funkció nem elérhető a Grillezés és Turbó Grillezés funkciókhoz.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Kelt tészták	☺	Igen	170	30 - 50	2 ☺
	☺	Igen	160 - 180	30 - 90	4 1 ☺ ☺
Kekszek/aprósütemények	☺	Igen	160	25-35	3 ☺
	☺	Igen	160	25-35	3 ☺
	☺	Igen	150	35-45	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 ☺

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 („0” állás).

Megjegyzés: Ha az időzítő aktív, a kijelzőn felváltva látszik az „END” felirat és a hátralévő 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, majd nyomja meg az ☺ gombot a jóváhagyáshoz.

Amikor az időzítőn beállított időtartam letelik, hangjelzés lesz hallható.

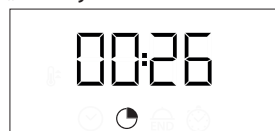
Megjegyzés: Az időzítő kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva az ☺ gombot, amíg az 🕒 ikon villogni nem kezd, majd a - gombbal törölje az időt („00:00” érték).

6. HYDROCLEANING FUNKCIÓ

A „Hydrocleaning” tisztítási funkció bekapcsolásához öntsön 200 ml csapvizet a sütő aljára, majd állítsa a választógombot és a hőmérséklet-szabályozó gombot a 🕒 ikonra.

Megjegyzés: Az ikon helyzete nem a tisztítási ciklus során elért hőmérsékletet jelzi.

A funkció automatikusan bekapcsol: a kijelzőn a hátralévő idő és a „HYD” jelzés felváltva látható.



Megjegyzés: Ennél a funkciónál csak a befejezési idő állítható be. Az automatikusan beállított időtartam 35 perc.

Bárány/borjú/marha/sertés 1 kg		Igen	190 - 200	80 - 110	
Csirke/nyúl/kacsa 1 kg		Igen	200 - 230	50 - 100	
Sült/sütőpapírban készült hal 0,5 kg (filé, egész)		Igen	170 - 190	30 - 45	
Pírtott kenyér		5'	250	2 - 6	
Sült burgonya		Igen	200-210	35 - 55 **	

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

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 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 / sütőtepsi	Cseppfelfogó tálca / sütőtepsi 200 ml vízzel

TURN&GO STEAM ÉTELKÉSZÍTÉSI TÁBLÁZAT

ÉTEL	RECEPT	MENNYISÉG	IDŐ (perc)	TARTOZÉKOK	SZINT	VÍZ
 KENYÉR	Kis kenyerek	80-100 g	30 - 45		2	 200 ml
	Szendvicstenyérformában	300-500 g	40 - 60			
	Kenyer	500 g-2 kg	50 - 100			
	Baguette	200-300 g	30 - 45			
 HÚS	Sült	1 kg	60 - 110			
	Oldalas	500g-1,5 kg	50 - 75			
	Csirke	1 -1,5 kg	55 - 80			
	Csirke/Pulyka	3 kg	100-140			
 HAL	Marhasült	0,5-2 cm	15-25			
	Marhasült	2-4 cm	20 - 35			
	Egész hal	300- 600 g	20 - 30			
	Egész hal	600-1200 g	25 - 45			
 ZÖLDSÉGEK	Párolt burgonya	0,5-1,5 kg	45 - 60			
	Töltött paprika	1-2 kg	35-55			
	Párolt broccoli	0,3-1 kg	30 - 50			
	Párolt zucchini	0,5-1,5 kg	30 - 50			
 APRÓSÜTE- MÉNYEK	Aprósütemények	tepsi	25-35			
	Muffin	30-60 g	25 - 45			
	Piskóta	500-700 g	30 - 50			
	Torta	egy forma	35-55			

A TURN&GO STEAM funkciót csak akkor indítsa el, ha a sütő hideg. Ha sütés közben kinyitja az ajtót, és utántölti a vizet, az kedvezőtlenül befolyásolhatja a sütési eredményt.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

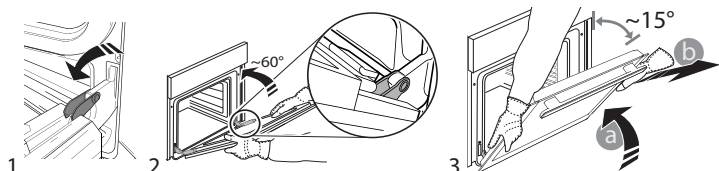
Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka előtt győződjön meg arról, hogy a sütő teljesen kihűlt. Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.

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.

AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

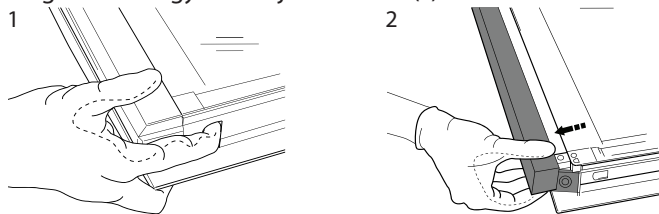
Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallanttyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek (1). Csukja be az ajtót, amennyire tudja (2). Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút. Egyszerűen vegye le az ajtót (3) úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg felfelé húzza (a), amíg ki nem ugrik az illesztésből (b).



Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületre. Helyezze vissza az ajtót úgy, hogy a sütő felé mozdítja, illessze a zsanérok kampóit a helyükre, és rögzítse a felső részt a helyén. Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen. Engedje le a kallanttyúkat az eredeti helyzetükbe: fontos, hogy teljesen leengedje őket. Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem sikerül, ismételje meg a fenti lépéseket.

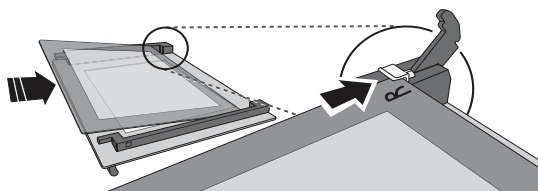
CLICK & CLEAN - AZ ÜVEG TISZTÍTÁSA

Vegye le az ajtót, és helyezze puha felületre fogantyúval lefelé. Ezután egyszerre nyomja be a két rögzítőkapcsot (1), majd húzza maga felé és vegye le az ajtó felső élet (2).



Két kézzel emelje meg és tartsa erősen a belső üveget, majd vegye ki, és a tisztításhoz helyezze egy puha felületre.

A belső üveg megfelelő visszahelyezéséhez ellenőrizze, hogy az „R” jelzés látható-e a bal sarokban, és az üres (minta nélküli) felület van-e felül. Először az üveg „R” betűvel jelölt, hosszú oldalát csúsztassa be a tartóelemekbe (a), majd engedje le az alsó helyzetbe (b).



Szerelje vissza a felső élet: a megfelelő helyzetet kattánás jelzi. Az ajtó visszaszerelése előtt ellenőrizze, hogy a tömítés a helyén van-e.

HIBAELHÁRÍTÁS

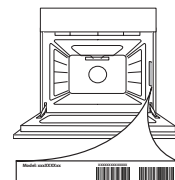
Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A sütő nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A kijelzőn az „F” betű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

▼ A termékkel kapcsolatos további információkért töltse le a teljes Használati és kezelési útmutatót a docs.indesit.eu weboldalon!



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

- a 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.





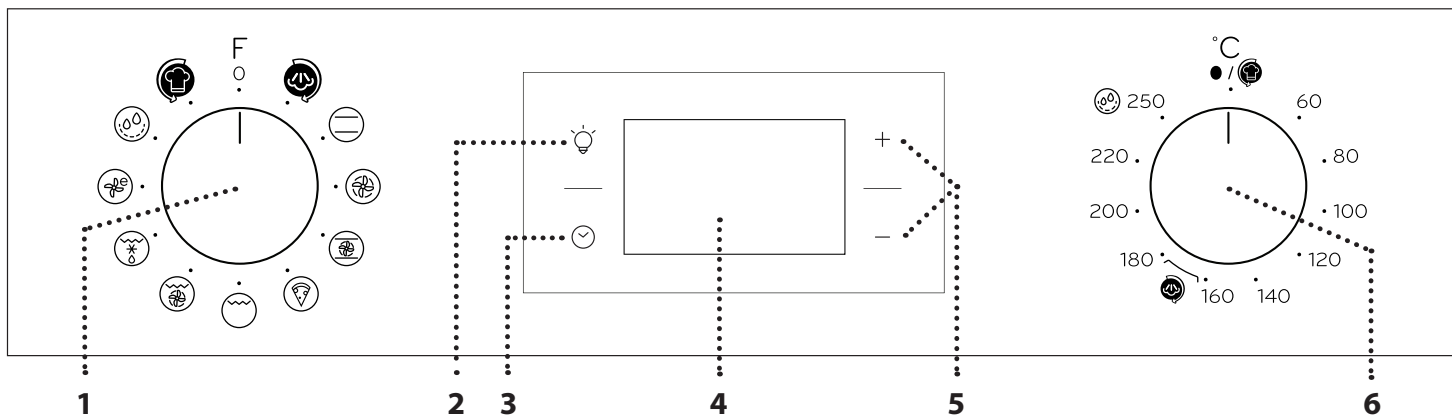
PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES INDESIT IZSTRĀDĀJUMU

Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē www.indesit.com/register



Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.


VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. ATLASĒS SLĒDZIS

Lai ieslēgtu cepeškrāsni, izvēloties funkciju. Pagrieziet stāvoklī **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

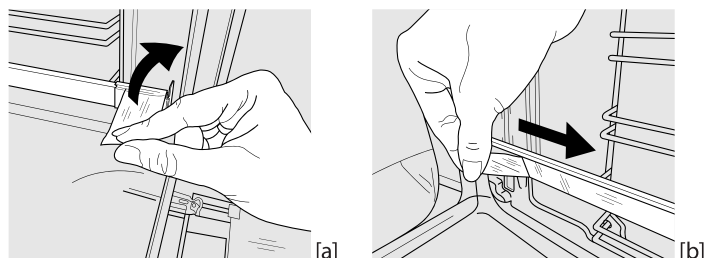
6. TERMOSTATA SLĒDZIS

Pagrieziet, lai atlasītu vēlamu temperatūru manuālajām funkcijām. Lai izmantotu funkciju Turn & Go, lietojiet ; funkcijai Turn & Go Steam izmantojiet .

Lūdzu, ņemiet vērā! Slēdži ir izvelkami. Nospiediet slēdžus to vidusdaļā, un tie izbīdīsies uz āru.

SLĪDOŠĀS SLIECES UN PLAUKTU STIPRINĀJUMI

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



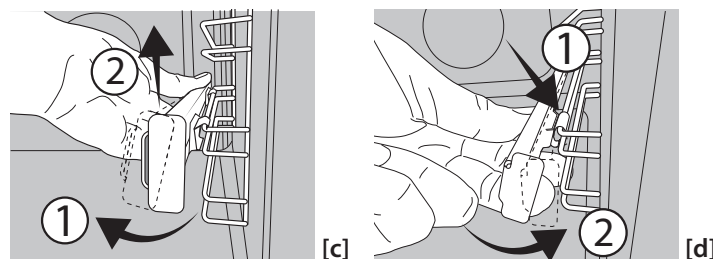
SLĪDOŠO SLIEČU IZŅEMŠANA [c]

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]

Ieļķējiet augšējos āķus plaukta vadotnēs (1), tad spiediet slīdošo slieču apakšdaļu pret plaukta vadotnēm, līdz apakšējie āķi

fiksējas (2).





PLAUKTU VADOTŅU IZŅEMŠANA UN IEVIETOŠANA

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



2. Lai novietotu plaukta 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 caurspidīgo 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



TURN&GO STEAM

Funkcija Turn&Go Steam ļauj nodrošināt izcilu veiktspēju, jo gatavošanas laikā tiek izmantots tvaiks. Šī funkcija automātiski iestata piemērotāko gatavošanas temperatūru atbilstoši dažādajām kulinārijas receptēm; pamatēdienu gatavošanas laiki ir norādīti attiecīgajā gatavošanas tabulā. Vienmēr ieslēdziet tvaika funkciju, kad cepeškrāsns ir auksts un 200 ml dzeramā ūdens iepildīts cepeškrāsns nodalījuma apakšā.

STANDARTA REŽĪMS

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

MULTILEVEL

Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk nekā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.

XL COOKING

Lai pagatavotu lielus gaļas gabalus (smaigākus par 2,5 kg). Lai nodrošinātu, ka gaļa ir vienmērīgi brūna no abām pusēm, gatavošanas laikā to ieteicams apgriezt. Tāpat ieteicams sadiegt gaļas gabalus, lai neļautu tiem pārmēri izžūt.

PICA

Lai ceptu dažādu veidu un izmēru picas un maizi. Ir ieteicams gatavošanas laika vidū samainīt cepešpannas vietām.

GRILS

Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzenus 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.

FREASY COOK

Tiek ieslēgti visi sildelementi un ventilators, nodrošinot pastāvīgu un vienmērīgu siltuma izplatīšanos pa visu cepeškrāsni. 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.

EKO PIESPIEDU GAISA PLŪSMA

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

HIDROTĪRĪŠANAS FUNKCIJA

Šī īpašā funkcija darbojas ar zemu temperatūru, un tās laikā radītais tvaiks ļauj viegli notīrīt netīrumus un ēdienu pārpalikumus. Ievietojiet cepeškrāsns apakšā 200 ml dzeramā ūdens un ieslēdziet funkciju uz 35 minūtēm pie 90°C. Aktivizējiet funkciju, kad krāsns ir auksta, un ļaujiet tai atdzist 15 minūtes pēc tam, kad ir beidzies cikls.



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 auksta.

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 cepeškrāsni, 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 / ikonai.

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

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

Dārzeni	Pildīti dārzeni	1,8 - 2,5
	Dārzeņu pīrāgs	1,5 - 2,5
Sāļās kūkas	Lotringas pīrāgs/augļu torte	1,0 - 1,5
Makaronu izstrādājumi	Lazanja/makaronu vai rīsu timbale	1,5 - 2,0
Miklas izstrādājumi	Rauga miklas kūka/plūmju kūka	0,9 - 1,2
	Cepti āboli	1,0 - 1,5
Maize	Maizes klaips	0,5 - 0,6
	Bagetes	0,5 - 0,8

TURN & GO STEAM

Lai palaistu funkciju Turn & Go Steam, iepildiet cepeškrāsns apakšā 200 ml dzeramā ūdens. Atlasiet funkciju, griežot atlasē slēdzi


pulksterrādītāja kustības virzienā līdz jebkuram stāvoklim diapazonā no 160 līdz 180 °C (vadoties pēc ikonas). Funkcija tiks palaista, un displejā būs redzams pašreizējais pulksteņa laiks. Priekšsildīšana nav nepieciešama. Lai pabeigtu gatavošanu, pagrieziet atlasē slēdzi stāvoklī "O".

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai iestatītu konkrētu ilgumu saskaņā ar attiecīgo gatavošanas tabulu, ievērojiet norādījumus sadaļā "Gatavošanas ieprogrammēšana".

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 uzkarusis 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 cepeškrāsns 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  ikona, 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 vēlamo 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 cepeškrāsnī, pagriežot *atlasē slēdzi* stāvoklī .

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪT	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	LĪMENIS UN PIEDERUMI
Kūkas no raudzētas mīklas		Jā	170	30 - 50	2 
		Jā	160-180	30 - 90	4  1 
Cepumi/groziņi		Jā	160	25-35	3 
		Jā	160	25-35	3 
		Jā	150	35-45	4  2 
Pica/fokača		Jā	190 - 250	15-50	1/2 
		Jā	190 - 250	20 - 50	4  2 

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 "0", lai izslēgtu krāsnī.


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 vēlamo 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".

6. HIDROTĪRĪŠANAS FUNKCIJA

Lai ieslēgtu "hidrotīrīšanas" funkciju, iepildiet cepeškrāsnī apakšā 200 ml dzeramā ūdens, tad pagrieziet atlasē slēdzi un termostata slēdzi līdz  ikonai.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ikonas atrašanās vieta neatbilst temperatūrai, kas sasniegta gatavošanas cikla laikā.

Funkcija tiks aktivizēta automātiski: displejā pārmaiņus tiks parādīts atlikušais laiks līdz funkcijas izpildes beigām un norāde "HYD".



Lūdzu, ņemiet vērā: Iespējams ieprogrammēt tikai šīs funkcijas beigu laiku. Darbības laiks tiek automātiski iestatīts uz 35 minūtēm.

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.

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

▼ Lejupielādējiet lietošanas un apkopes pamācību no vietnes docs.indesit.eu, lai saņemtu pārbaudītu receptu tabulu, kas ir saskaņota ar sertificēšanas iestādēm un atbilst standartam IEC 60350-1.

PIEDERUMI	Stieplu plaukts	Cepešpanna vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	Cepešpanna/notekaplāte vai cepšanas trauks uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas plāte/cepešpanna	Notekaplāte/cepešpanna ar 200 ml ūdens
-----------	-----------------	--	---	--------------------------------------	--

TURN&GO STEAM GATAVOŠANAS TABULA

PRODUKTI	RECEPTĒ	DAUDZUMS	LAIKS (min.)	PIEDERUMI	LĪMENIS	ŪDENS
MAIZE	Smalkmaizītes	80-100 g	30-45		2	200 ml
	Sviestmaize folijā	300-500 g	40 - 60			
	Maize	500g-2 kg	50-100			
	Bagetes	200-300 g	30-45			
GAĻA	Cepetis	1 kg	60-110			
	Riņņas	500g-1,5 kg	50 - 75			
	Vista	1-1,5 kg	55 - 80			
	Vista/Titars	3 kg	100-140			
ZIVS	Zivs steiks	0,5-2 cm	15-25			
	Zivs steiks	2-4 cm	20 - 35			
	Vesela zivs	300- 600 g	20 - 30			
	Vesela zivs	600 -1200 g	25 - 45			
DĀRZENĪ	Tvaicēti kartupeļi	0,5-1,5 kg	45-60			
	Pildīta paprika	1-2 kg	35 - 55			
	Tvaicēti brokoļi	0,3-1 kg	30 - 50			
	Tvaicēts cukini	0,5-1,5 kg	30 - 50			
SMALKMAI-ZĪTES	Cepumi	aplāte	25-35			
	Mafini	30-60 g	25 - 45			
	Biskvītkūka	500-700 g	30 - 50			
	Pīrāgi	veidne	35 - 55			

Aktivizējiet TURN&GO STEAM funkciju, kad krāsns ir auksta. Gatavošanas laikā atverot ierīces durvis un papildinot ūdeni, var tikt ietekmēts gatavošanas rezultāts.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

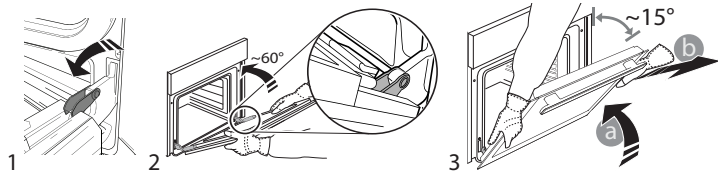
Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārliedzieties, ka tā ir atdzisusi. Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

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.

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

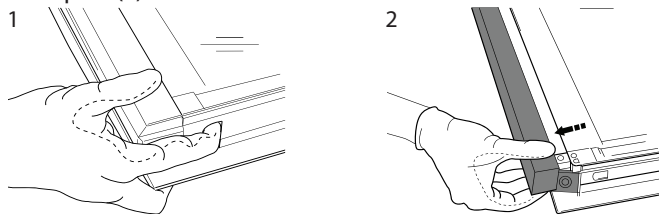
Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā (1). Pilnībā aizveriet durvis (2). Ar abām rokām stingri turiet durvis — neceliet tās aiz roktura. Vienkārši izņemiet durvis (3), turpinot tās aizvērt un vienlaikus velkot uz augšu (a), līdz tās ir izņemtas no vietas (b).



Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīksta pamatnes. Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsns, novietojot eņģu āķus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu paredzētajā vietā. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet fiksatorus sākotnējā stāvoklī: pārliedzieties, ka tie pilnībā nolaižas. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliedzieties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tas nenotiek, atkārtojiet augstāk minētos soļus.

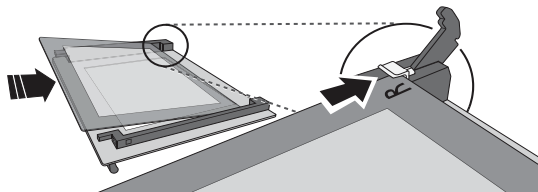
CLICK & CLEAN – STIKLA TĪRĪŠANA

Pēc durvju izņemšanas un novietošanas uz mīksta virsmas, ar rokturi vērstu leju, vienlaikus uzspiediet uz abiem stiprinājumiem (1), lai noņemtu durvju augšmalu, velkot to uz savu pusi (2).



Paceliet un stingri turiet iekšējo stiklu ar abām rokām, izņemiet to un pirms tīrīšanas novietojiet uz mīksta virsmas.

Lai pareizi ievietotu atpakaļ stiklu, pārliedzieties, ka kreisajā stūrī ir redzams burts „R” un gludā virsma (bez apdrukas) ir vērsta uz augšu. Vispirms stiprinājumos ievietojiet stikla garāko malu, kas apzīmēta ar „R”, bet pēc tam nolaidiet to līdz galam.



Uzlieciet augšējo malu: klikšķis norādīs uz pareizu novietojumu. Pirms atkārtotas durvju ievietošanas, pārliedzieties, vai blīvējums ir novietots pareizi.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

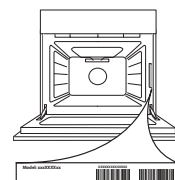
Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Cepeškrāsns nedarbojas.	Strāvas pārrāvums. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrības padevei. Izslēdziet cepeškrāsns un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams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

▼ Lejupielādējiet lietošanas un apkopes pamācību no vietnes 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
- 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.





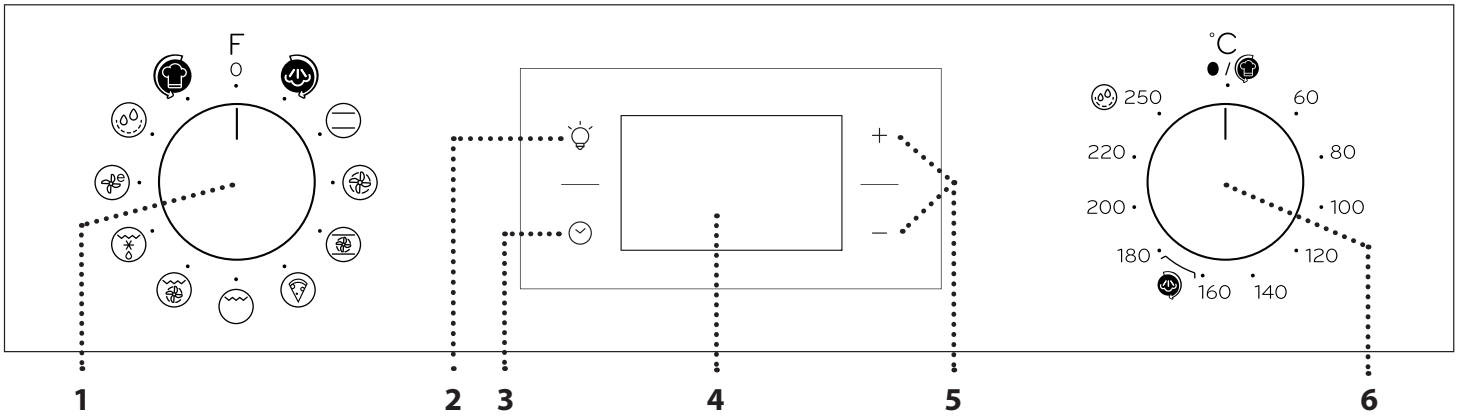
DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „INDESIT“ GAMINĮ

Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje www.indesit.com/register



Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



1. PASIRINKIMO RANKENĖLĖ

Naudojama krosnei įjungti ir funkcijai pasirinkti. Pasukite į padėtį O ir išjunkite orkaitę.

2. ŠVIESA

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

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

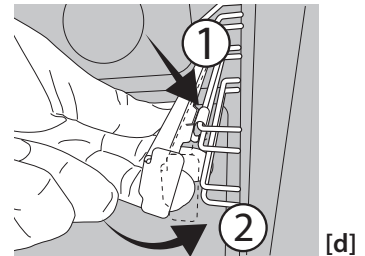
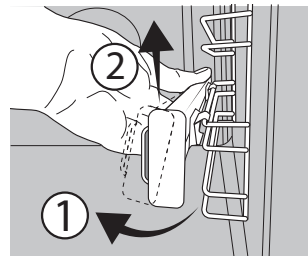
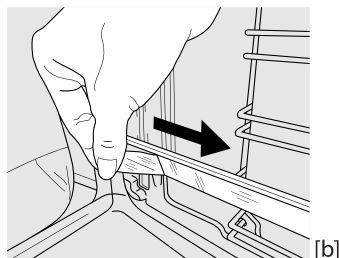
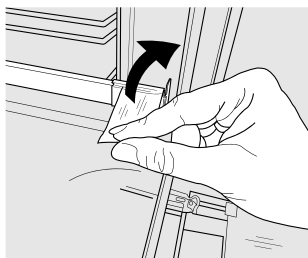
6. TERMOSTATO RANKENĖLĖ

Pasukite ir pasirinkite reikiamą temperatūrą, kai naudojate neautomatines funkcijas. Jei norite įjungti funkciją „Turn&Go“, naudokite , jei norite įjungti funkciją „Turn&Go Steam“, naudokite .

Atkreipkite dėmesį. Valdymo rankenėlės yra ištraukiamos. Paspauskite rankenėlės vidurį ir ji iššoks.

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS IR SKERSINĖS GROTELĖS

Prieš pradėdami naudotis orkaitė pašalinkite apsauginę plėvelę [a] ir nuo slankiojančių grotelių pašalinkite apsauginę foliją [b]. kol užsifikuos apatiniai kabliukai (2).



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,

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 skersinę grotelę, 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 skliti 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

GAMINIMAS NAUDOJANT GARUS „TURN&GO STEAM“
Naudodami funkciją „Turn&Go Steam“ pasikiesite puikių rezultatų, nes gaminimo ciklo metu yra naudojami garai. Ši funkcija automatiškai parenka tinkamiausią temperatūrą ruošiant įvairiausius patiekalus; pagrindinių patiekalų gaminimo laikas yra nurodytas gaminimo lentelėje. Garų funkciją visada įjunkite tik kai orkaitė yra šalta, ir tik įpylę 200 ml geriamojo vandens į apačioje esančią ertmę.

TRADICINIS GAMINIMAS
Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

KELI PATIEKALAI
Keliems patiekalams, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra, ant kelių (daugiausia trijų) lentynų gaminimas tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.


XL GAMINIMAS
Didelių mėsos gabalų (sveriančių daugiau nei 2,5 kg) kepimas. Kad abi gabalo pusės tolygiai apskrustų, įpusėjus gaminimui, mėsą rekomenduojama apversti. Taip pat rekomenduojama gaminimo metu mėsą subadyti, kad ji per daug neišdžiūtų.

PICA
Kepti skirtingų rūšių picoms ir duonai. Įpusėjus gaminimui galima pakeisti kepimo skardos padėtį.

KEPINTUVAS
Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Jei kepate 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.

„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“ PRIVERSTINĖ ORO CIRKULIACIJA
Tinka gaminant didelius mėsos ir didelių 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 .

HYDROCLEANING
Šio specialaus valymo žemoje temperatūroje ciklo metu leidžiami garai, kad būtų lengviau pašalinti nešvarumus ir maisto likučius. Orkaitės dugne įpilkite 200 ml geriamojo vandens ir naudokite šią funkciją su 35° ir 90 °C nustatymais. Aktyvinkite funkciją, kai orkaitė atvėsusi; baigę gaminti palaukite 15 min.

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.

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Norėdami pasirinkti reikiamą funkciją, sukite *pasirinkimo rankenėlę* iki reikiamos funkcijos simbolio: 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 **O** 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 „O“.

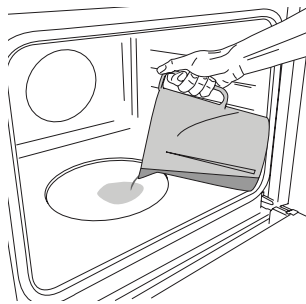
Atkreipkite dėmesį. Jūs galite nustatyti gaminimo pabaigos laiką ir laikmatį. Siekdami geriausių gaminimo rezultatų naudojant funkciją „Turn & Go“, laikykites lentelėje siūlomų maisto produktų svarių.

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
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

GAMINIMAS NAUDOJANT GARUS „TURN&GO STEAM“



Jei norite įjungti funkciją „Turn&Go Steam“, orkaitės apačioje įpilkite 200 ml geriamojo vandens. Sukdami pasirinkimo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę pasirinkite funkciją, o termostato rankenėlę nustatykite į be kurią reikiamą padėtį nuo 160 iki 180 °C (kaip parodyta piktogramoje). Funkcija bus įjungta, o ekrane bus rodomas esamas laikas. Išankstinis įkaitinimas nereikalingas. Baigiant gaminti, pasirinkimo rankenėlę pasukite ties „O“.




programavimas“.

Atkreipkite dėmesį. Jei norite nustatyti tam tikrą trukmę pagal gaminimo lentelę, vadovaukitės instrukcijomis, kurios pateikiamos skyriuje „Gaminimo

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 ventilatoriui 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“.

GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LYGIS IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai		Taip	170	30–50	2 
		Taip	160–180	30–90	4  1 
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai		Taip	160	25–35	3 
		Taip	160	25–35	3 
		Taip	150	35–45	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 

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

GAMINIMO PABAIGA

Garso 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 naudoti 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.

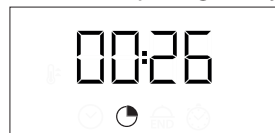
Pastabos. Jei norite atšaukti laikmatį, spauskite , kol ekrane mirksės piktograma , tada naudodamiesi $-$ nustatykite „00:00“ laiką.

6. „HYDROCLEANING“ FUNKCIJA

Kad suaktyvintumėte „Hydrocleaning“ valymo funkciją, įpilkite 200 ml geriamojo vandens į orkaitės apačią, tada pasukite pasirinkimo rankenėlę ir termostato rankenėlę ties  piktograma.

Atkreipkite dėmesį. Piktogramos padėtis neatitinka temperatūros, pasiektos valymo ciklo metu.

Funkcija bus aktyvinta automatiškai: ekrane pakaitomis bus rodomas iki pabaigos likęs laikas ir „HYD“.



Atkreipkite dėmesį. Galima užprogramuoti tik šios funkcijos pabaigos laiką. Trukmė automatiškai nustatoma 35 minutės.

Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	200–230	50–100	
Kepta žuvis / žuvis folijoje 0,5 kg (filė, visa)		Taip	170–190	30–45	
Skrudinta duona		5'	250	2–6	
Keptos bulvės		Taip	200–210	35–55 **	

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



„TURN&GO STEAM“ GAMINIMO LENTELĖ

MAISTAS	RECEPTAS	KIEKIS	LAIKAS (min.)	PRIEDAI	LYGIS	VANDUO
 DUONA	Duonelės	80–100 g	30–45		2	 200 ml
	Sumuštinų kepaliukas formoje	300–500 g	40–60			
	Duona	500 g – 2 kg	50–100			
	Pranc. batonas	200–300 g	30–45			
 MĖSA	Kepsnys	1 kg	60–110			
	Šonkauliukai	500 g – 1,5 kg	50–75			
	Paukštiena	1–1,5 kg	55–80			
	Višta / kalakutas	3 kg	100 - 140			
 ŽUVIS	Filė gabaliukai	0,5–2 cm	15–25			
	Filė gabaliukai	2–4 cm	20–35			
	Žuvis	300–600 g	20–30			
	Žuvis	600–1200 g	25–45			
 DARŽOVĖS	Garais apdorotos bulvės	0,5–1,5 kg	45–60			
	Įdaryti pipirai	1–2 kg	35–55			
	Garais apdoroti brokoliai	0,3–1 kg	30–50			
	Garais apdorotos cukinijos	0,5–1,5 kg	30–50			
 PYRAGAIČIAI	Sausainiai	padėklas	25–35			
	Bandelė	30–60 g	25–45			
	Biskv. pyragas	500–700 g	30–50			
	Pyragas	skarda	35–55			

TURN&GO STEAM funkciją galima įjungti tik kai orkaitė yra šalta. Jei atidarysite dureles ir papildysite vandens, kai vyksta maisto gaminimas, galite nusivilti galutiniu gaminimo rezultatu.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

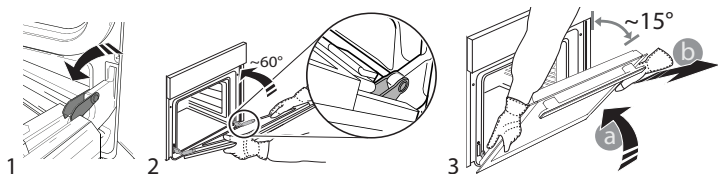
Prieš vykdami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso. Nenaudokite valymo garais įrenginių.

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.

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

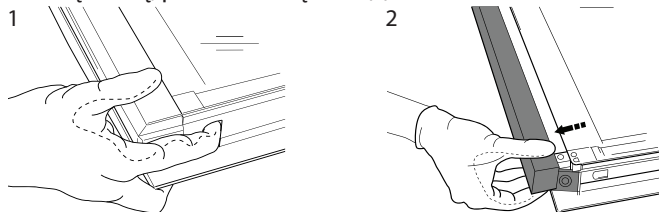
Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kad jie būtų atlaisvinimo padėtyje (1). Tvirtai uždarykite dureles (2). Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos. Išimkite dureles (3) atlikdami jų uždarymo veiksmą ir tuo pačiu metu šiek tiek traukdami į viršų (a), kad ištrauktumėte jas iš tvirtinimo vietos (b).



Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksatarius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus.

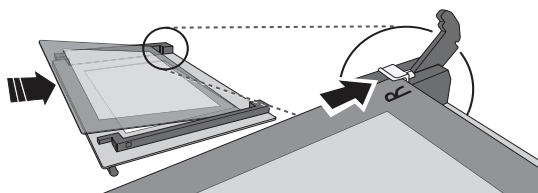
CLICK & CLEAN – STIKLO VALYMAS

Išimtas dureles padėkite ant minkšto paviršiaus rankenėle į apačią, tuomet vienu metu paspauskite du fiksatorius (1) ir išimkite viršutinį durelių kraštą, patraukdami į save (2).



Pakelkite ir tvirtai laikykite vidinį stiklą abejomis rankomis, o prieš valant padėkite ant minkšto paviršiaus.

Kad tinkamai įstatytumėte vidinį stiklą, patikrinkite, ar matote „R“ kairiajame kampe, o nuvalytas paviršius yra nukreiptas į viršų. Pirmiausia į vietą įstatykite „R“ pažymėtą ilgąjį stiklo kraštą, tada jį nuleiskite.



Įstatykite viršutinį kraštą: tinkamai įstačius turi pasigirsti spragtelėjimas. Prieš įstatant dureles patikrinkite, ar tarpiklis yra vietoje.

GEDIMŲ ŠALINIMAS

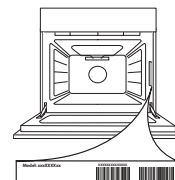
Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Orkaitę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane rodoma raidė „F“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

▼ Naudojimo ir priežiūros vadovą atsisiųskite iš 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
- 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.

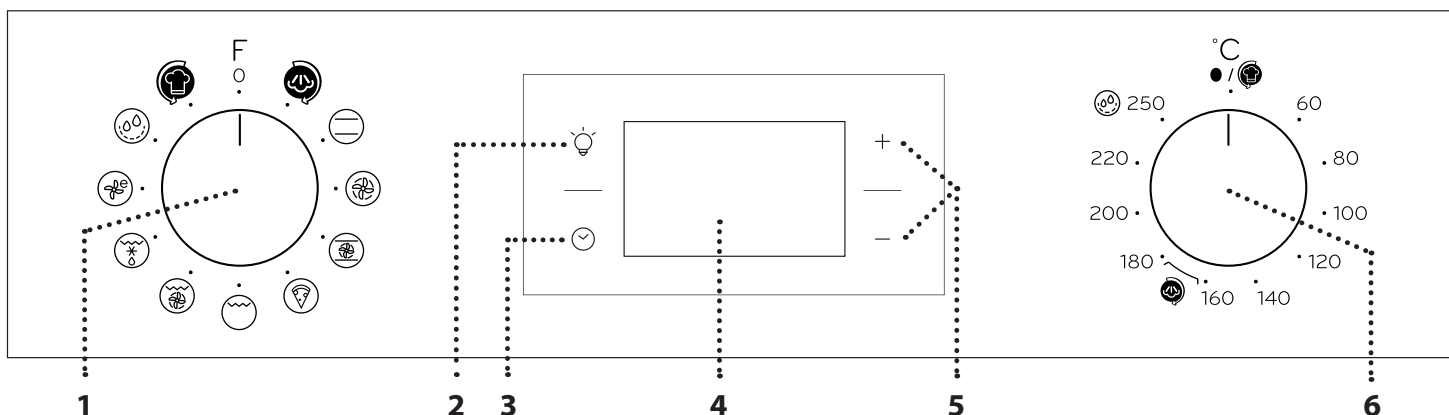


**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU INDESIT**

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie 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

Przy włączonym piekarniku, nacisnąć , aby włączyć lub wyłączyć lampkę 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 USTAWIENÍ**

Służą do zmiany ustawień czasu pieczenia

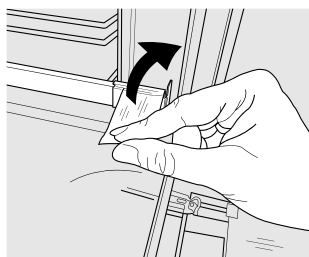
6. POKRĘTŁO TERMOSTATU

W przypadku funkcji ustawianych ręcznie, obrócić, aby wybrać żądaną temperaturę. Aby włączyć funkcję Turn & Go, użyć , aby użyć funkcji Turn & Go Steam użyć .

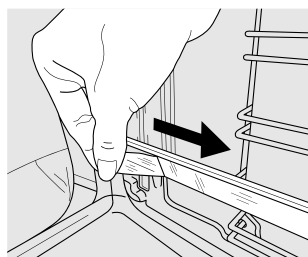
Uwaga: Pokręta są chowane. Pokrętko wysuwa się po naciśnięciu jego środka.

PROWADNICE WYSUWANE I DRABINKI METALOWE

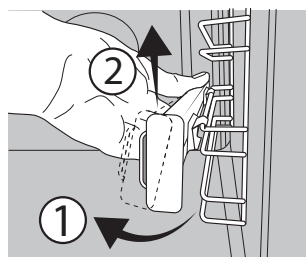
Przed użyciem piekarnika usunąć taśmę ochronną [a], a następnie folię ochronną [b] z prowadnic wysuwanych.



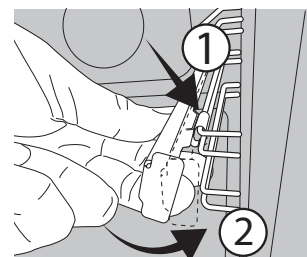
[a]



[b]



[c]



[d]

DEMONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [c]

Pociągnąć dolną część prowadnicy wysuwanej, aby odciągnąć 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 zaczepy 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 drabinka są odpowiednio zabezpieczone.

PIERWSZE UŻYCIE**1. USTAWIANIE ZEGARA**

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić czas: Nacisnąć  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



TURN&GO STEAM

Funkcja Turn&Go Steam pozwala uzyskać doskonałe rezultaty, dzięki obecności pary w cyklu pieczenia. Ta funkcja automatycznie zarządza idealną temperaturą pieczenia dla szerokiej gamy przepisów; czasy pieczenia dań głównych przedstawiono w odnośnej tabeli czasów pieczenia. Zawsze włączaj system pary przy zimnym piekarniku i po wleaniu 200 ml wody pitnej na dno piekarnika.

KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

WIELOPOZIOMOWE

Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, na kilku półkach (maksymalnie trzech) równocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.

XL COOKING

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obracanie mięsa podczas pieczenia tak, aby pieczeń z każdej strony przyrumieniła się równomiernie. Zalecamy również polewanie pieczeni sosem, co jakiś czas, żeby zapobiec nadmiernemu wysychaniu mięsa.

PIZZA

Do pieczenia różnych rodzajów i wielkości chleba oraz pizzy. 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.

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.

TERMOOBIEG 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

HYDROCLEANING

W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Na dno piekarnika wlać 200 ml wody pitnej i uruchomić funkcję na 35 min w temperaturze 90°C. Włączyć funkcję, gdy piekarnik jest zimny i pozwolić mu się ochłodzić przez 15 minut po zakończeniu cyklu.



TURN & GO

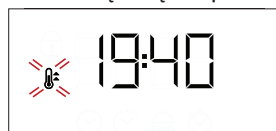
Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i czas pieczenia wielu przepisów np. na mięsa, ryby, makarony, słodycze i warzywa. Funkcję tę należy włączać, gdy piekarnik jest zimny.

1. WYBIERANIE FUNKCJI

Aby wybrać funkcję, należy obrócić *pokrętko wyboru* do pozycji zaznaczonej symbolem żądanej funkcji: wyświetlacz zaświeci się i będzie słychać sygnał dźwiękowy.

2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

Aby włączyć wybraną funkcję, należy obrócić *pokrętko termostatu*, by ustawić żądaną temperaturę.



Aby wyłączyć funkcję, ustawić *pokrętko wyboru funkcji* oraz *pokrętko 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 pokrętko 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 pokrętko wyboru na odpowiednią ikonę, upewniając się, że pokrętko termostatu pozostaje ustawione na ikonę / .

Aby zakończyć pieczenie, obrócić pokrętko wyboru do pozycji „0”.

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.

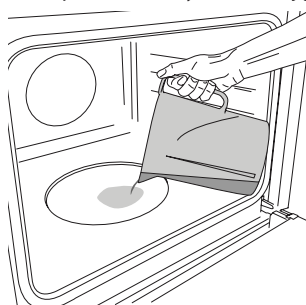
Potrawa	Przepis	Waga (kg)
Mięso	Pieczeń jagnięca, Befszyk krwisty	0,6 - 0,7
	Kurczak / Udziec barani w kawałkach	1,0 - 1,2
Ryby	Łosoś pieczony / Ryba pieczona (w całości)	0,9 - 1,0
	Ryba pieczona w papierze	0,8 - 1,0

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 / Zapiekanek 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



TURN & GO STEAM

Aby włączyć funkcję Turn&Go Steam, nalać 200 ml wody pitnej na dno piekarnika. Wybrać funkcję, obracając w pokrętko wyboru w prawo i



ustawiając na odpowiednią ikonę, a pokrętko termostatu na jakąkolwiek pozycję pomiędzy 160 a 180°C (zgodnie ze wskazaniem ikony).

Funkcja włączy się i wyświetlacz pokaże bieżącą godzinę. Nie ma potrzeby wstępnego nagrzewania. Aby zakończyć pieczenie, obrócić pokrętko wyboru do pozycji „0”.

Uwaga: Aby ustawić określony czas, zgodnie z odpowiednią tabelą pieczenia, postępować zgodnie z instrukcją w paragrafie „Programowanie pieczenia”.

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 pokrętle 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: naciskać , do czasu aż na wyświetlaczu pojawi się ikona  i będzie migać aktualny czas.



Za pomocą $+$ lub $-$ ustawić czas i potwierdzić przyciskiem . Włączyć funkcję, ustawiając pokrętkę termostatu na żądaną 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 pokrętkę wyboru na pozycji 0.

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 pokrętkę 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 $+$ lub $-$, 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 $-$ zresetować ustawienia czasu do "00:00".

6. FUNKCJA HYDROCLEANING

Aby włączyć funkcję czyszczenia „Hydrocleaning”, wlać 200 ml wody pitnej na dno piekarnika, następnie ustawić pokrętkę wyboru oraz pokrętkę termostatu na ikonie .




















Uwaga: Pozycja ikony nie odpowiada temperaturze osiągniętej w trakcie cyklu czyszczenia.

Funkcja włączy się automatycznie: wyświetlacz wskazuje czas pozostały do końca, na zmianę z „HYD”.



Uwaga: Można jedynie zaprogramować czas zakończenia działania tej funkcji. Czas trwania jest automatycznie ustawiony na 35 minut.

TABELA PIECZENIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN)	POZIOM I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe		Tak	170	30 - 50	 2
		Tak	160 - 180	30 - 90	 4  1
Krucze ciasteczka/Rogaliki		Tak	160	25 - 35	 3
		Tak	160	25 - 35	 3
		Tak	150	35 - 45	 4  2
Pizza/Focaccia		Tak	190 - 250	15 - 50	 1/2
		Tak	190 - 250	20 - 50	 4  2
Lasagne / Zapiekaný makaron / Cannelloni / Zapiekaniki		Tak	190 - 200	45 - 65	 2

Jagnięcina / cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg		Tak	190 - 200	80 - 110	
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		Tak	200 - 230	50 - 100	
Ryba pieczona/en papillote 0,5 kg (filet, w całości)		Tak	170 - 190	30 - 45	
Tosty		5'	250	2 - 6	
Pieczone ziemniaki		Tak	200 - 210	35 - 55 **	

** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).
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, 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

TABELA PIECZENIA TURN&GO STEAM

POTRAWA	PRZEPIS	ILOŚĆ	CZAS (min)	AKCESORIA	POZIOM	WODA
 CHLEB	Małe chleby	80-100 g	30 - 45		2	 200 ml
	Chleb tostowy w formie	300-500 g	40 - 60			
	Chleb	500g-2 kg	50 - 100			
	Bagietki	200-300 g	30 - 45			
 MIĘSO	Pieczeń	1 kg	60 - 110			
	Żeberka	500g-1,5 kg	50 - 75			
	Drób	1-1,5 kg	55 - 80			
	Kurczak/Indyk	3 kg	100 - 140			
 RYBY	Polędwica	0,5-2 cm	15 - 25			
	Polędwica	2-4 cm	20 - 35			
	Ryba w całości	300 - 600 g	20 - 30			
	Ryba w całości	600 -1200 g	25 - 45			
 WARZYWA	Ziemniaki na parze	0,5-1,5 kg	45 - 60			
	Nadziewane papryki	1-2 kg	35 - 55			
	Brokuły na parze	0,3 -1 kg	30 - 50			
	Cukinia na parze	0,5-1,5 kg	30 - 50			
 CIASTA FRANCUSKIE	Ciasteczka	taca	25 - 35			
	Babeczka	30-60 g	25 - 45			
	Biskopt	500-700 g	30 - 50			
	Tarta	forma do pieczenia	35 - 55			

Włączyć funkcję TURN&GO STEAM tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny. Otwarcie drzwiczek i uzupełnienie wody podczas pieczenia może mieć negatywny wpływ na końcowy wynik pieczenia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

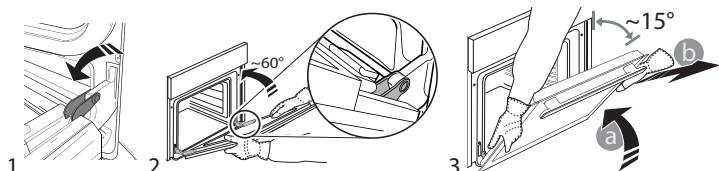
Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

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.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWIČEK

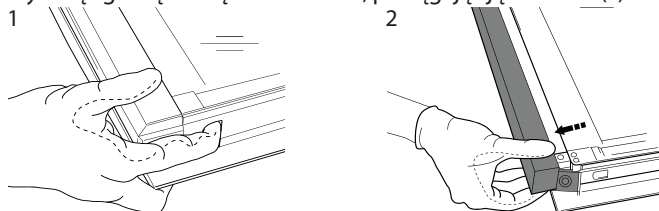
Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy (1). Przymknąć drzwiczki do oporu (2). Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt. Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki (3), dociskając je przez cały czas i jednocześnie pociągając do góry (a), aż wysuną się z zamocowania (b).



Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu. Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika i wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania oraz blokując górną część na swoim miejscu. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: upewnić się, że zostały one opuszczone do końca. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, należy powtórzyć powyższe opisane czynności.

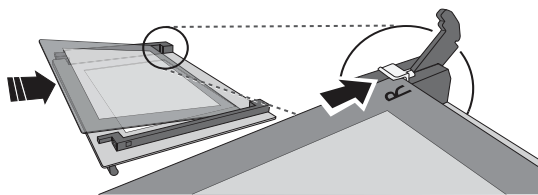
CLICK & CLEAN - CZYSZCZENIE SZYBY

Po zdjęciu drzwiczek i położeniu ich na miękkiej powierzchni uchwytami do dołu, jednocześnie nacisnąć dwa zaciski mocujące (1) i wysunąć górną krawędź drzwiczek, pociągając ją ku sobie (2).



Unieść i mocno chwycić obiema rękami wewnętrzną szybę, wyjąć ją i przed przystąpieniem do czyszczenia umieścić na miękkiej powierzchni.

Aby prawidłowo zamontować ponownie wewnętrzną szybę, należy upewnić się, że litera „R” jest widoczna w lewym narożniku, i że szymba skierowana jest czystą (niezadrukowaną) powierzchnią ku górze. W pierwszej kolejności należy umieścić dłuższą część szyby oznaczoną literą „R” w odpowiednich uchwytach, a następnie obniżyć ją do właściwej pozycji.



Zamontować ponownie górną krawędź: charakterystyczne kliknięcie sygnalizuje prawidłową pozycję. Przed ponownym założeniem drzwiczek należy sprawdzić, czy uszczelka jest zabezpieczona.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

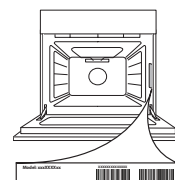
Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie sieci elektrycznej i czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci elektrycznej. Wyłączyć piekarnik i uruchomić go ponownie, aby sprawdzić czy usterka nadal 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”.
Wyświetlacz pokazuje niewyraźny tekst i wygląda na uszkodzony.	Inny zestaw językowy.	Skontaktuj się z najbliższym Centrum Obsługi Posprzedażowej Klienta.

▼ Więcej informacji znajduje się w Instrukcjach obsługi i konserwacji, które można pobrać ze strony docs.indesit.eu



Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- Odwiedzając naszą stronę internetową 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.

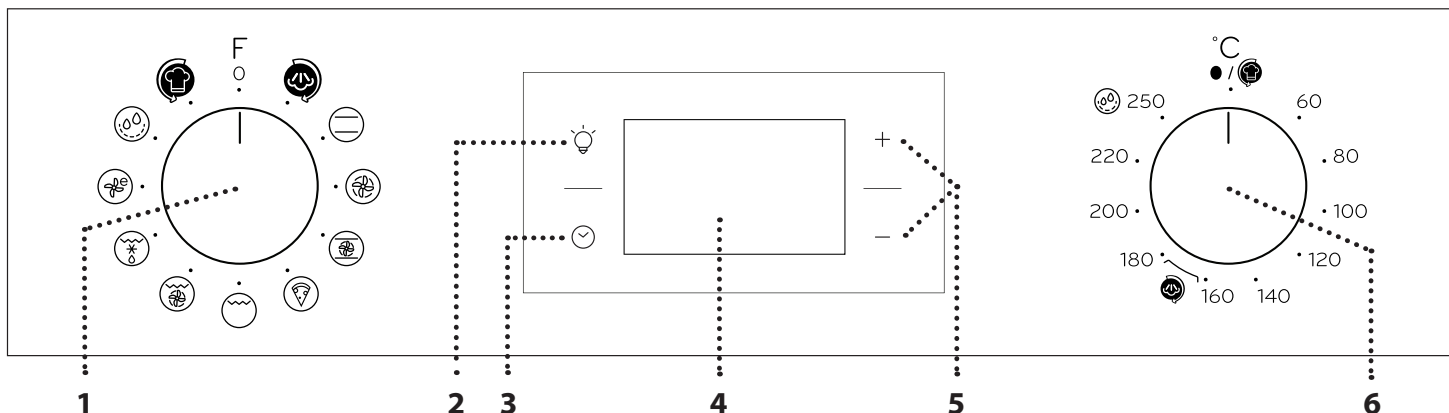


**VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS INDESIT**

Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.indesit.com/register



Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile de siguranță.

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 becul din interiorul 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

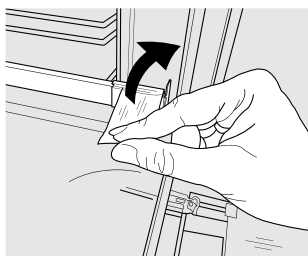
Rotiți pentru a selecta temperatura dorită la activarea funcțiilor manuale.

Pentru funcția Turn & Go, utilizați , pentru funcția Turn & Go Steam, utilizați .

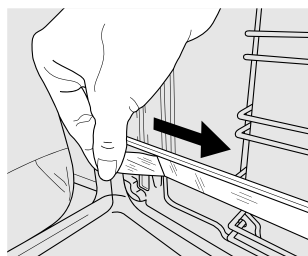
Vă rugăm să rețineți: Butoanele sunt la nivelul panoului. Apăsați pe mijlocul butoanelor pentru a le face să iasă din locașul lor.

GHIDAJE CULISANTE ȘI GHIDAJE PENTRU GRĂȚAR

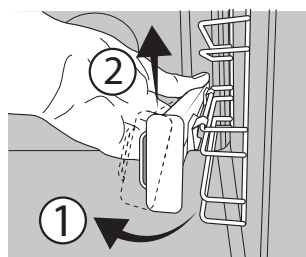
Înainte de a utiliza cuptorul, îndepărtați banda de protecție a acestuia [a], apoi îndepărtați folia de protecție [b] de pe ghidajele culisante.



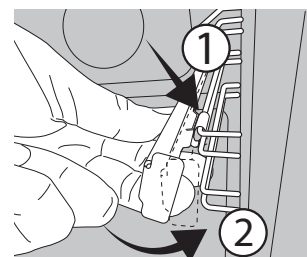
[a]



[b]



[c]



[d]

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).

PRIMA UTILIZARE**1. SETAREA OREI**

Va 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.

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 repositiona ghidajele pentru grătar, poziționați-le în apropierea cavitații și introduceți mai întâi cei doi pini în locașurile aferente. Apoi, poziționați partea exterioară lângă locașul său, introduceți suportul și apăsați ferm spre peretele cavitații pentru a vă asigura că ghidajul pentru grătar este fixat corespunzător.

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



TURN&GO STEAM

Funcția Turn&Go Steam permite obținerea unor performanțe excelente datorită prezenței aburilor în ciclul de preparare. Această funcție gestionează automat temperatura ideală pentru prepararea unei game variate de rețete; duratele de preparare ale felurilor de mâncare principale sunt indicate în tabelul cu informații privind prepararea aferent. Activați întotdeauna funcția de preparare cu aburi atunci când cuptorul este rece și după ce ați turnat 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cavității.

CONVENȚIONAL

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.



MULTI-NIVEL

Pentru prepararea diferitor mâncăruri care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maxim trei) în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.

XL COOKING

Pentru prepararea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Vă recomandăm să întoarceți carnea în timpul preparării pentru a vă asigura că se rumenește uniform pe ambele părți. De asemenea, vă recomandăm să stropiți carnea din când în când pentru a nu se usca excesiv.

PIZZA

Pentru a prepara diferite tipuri și dimensiuni de pizza și pâine. Este recomandat să interschimbați poziția tăvilor de copt la jumătatea duratei de preparare.

GRILL

Pentru prepararea la grill a medaliilor, frigăruilor și cârnaților, 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.

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.

AER FORȚAT 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

HYDROCLEANING

Acțiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curățare la temperatură scăzută permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor de murdărie și a resturilor de alimente. Turnați o cantitate de 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului și utilizați funcția timp de 35' la 90°C. Activați funcția atunci când cuptorul este rece, iar după încheierea ciclului, lăsați-l să se răcească timp de 15'.

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 „”.

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

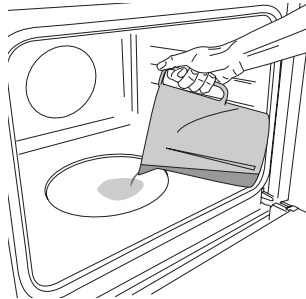
TURN&GO STEAM

Pentru a porni funcția Turn&Go Steam, turnați 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului. Selectați funcția rotind *butonul de selectare* în sens orar la pictograma

aferentă, și *butonul termostatului* în orice poziție între 160 și 180 °C (conform recomandării pictogramei).

Funcția va porni și pe afișaj va apărea ora actuală. Nu este necesară preîncălzirea. Pentru a finaliza prepararea, rotiți *butonul de selectare* pe „”.

Vă rugăm să rețineți: Pentru a seta o durată specifică, respectând tabelul cu informații privind prepararea, urmați instrucțiunile din paragraful „Programarea preparării”.




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 .

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
Torturi dospite		Da	170	30 - 50	
		Da	160 - 180	30 - 90	 
Biscuiți/Tarte mici		Da	160	25 - 35	
		Da	160	25 - 35	
		Da	150	35 - 45	 

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 numărătoarea inversă a duratei de timp selectate.

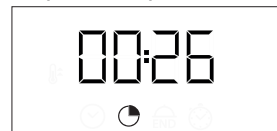
Note: Pentru a anula temporizatorul, apăsați în mod repetat pe  până când pictograma  începe să clipească, apoi utilizați  pentru a reseta ora la „00:00”.

6. FUNCȚIA HYDROCLEANING

Pentru a activa funcția de curățare „Hydrocleaning”, turnați o cantitate de 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului, apoi rotiți *butonul de selectare* și *butonul termostatului* la pictograma .

Vă rugăm să rețineți: Poziția pictogramei nu corespunde cu temperatura atinsă în timpul ciclului de curățare.

Funcția sa va activa automat: pe afișaj este prezentată durata de timp rămasă până la finalizarea programului, alternativ cu „HYD”.



Vă rugăm să rețineți: Este posibilă numai programarea orei de finalizare a acestei funcții. Durata este setată automat la 35 de minute.

Pizza/Focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	
		Da	190 - 250	20 - 50	
Lasagna / paste la cuptor / cannelloni / budinci		Da	190 - 200	45 - 65	
Miel/vițel/vită/porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	
Pui/iepure/rață 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	
Pește la cuptor/în papiotă 0,5 kg (fileuri, întreg)		Da	170 - 190	30 - 45	
Pâine prăjită		5'	250	2 - 6	
Cartofi coptți		Da	200 - 210	35 - 55 **	

** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

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 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

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA TURN&GO STEAM

ALIMENTE	REȚETĂ	CANTITATE	DURATĂ (min)	ACCESORII	NIVEL	APĂ
PÂINE	Pâini mici	80-100 g	30 - 45		2	200 ml
	Chiflă sandwich în tavă de copt	300-500 g	40 - 60			
	Pâine	500 g-2 kg	50 - 100			
	Baghete	200-300 g	30 - 45			
CARNE	Friptură	1 kg	60 - 110			
	Coaste	500 g-1,5 kg	50 - 75			
	Pui	1-1,5 kg	55 - 80			
	Pui/curcan	3 kg	100 - 140			
PEȘTE	Filet mignon	0,5-2 cm	15 - 25			
	Filet mignon	2-4 cm	20 - 35			
	Pește întreg	300 - 600 g	20 - 30			
	Pește întreg	600-1200 g	25 - 45			
LEGUME	Cartofi preparați la aburi	0,5-1,5 kg	45 - 60			
	Ardei umpluți	1-2 kg	35 - 55			
	Broccoli preparați la aburi	0,3-1 kg	30 - 50			
	Dovlecei preparați la aburi	0,5-1,5 kg	30 - 50			
PRODUSE DE PATISERIE	Fursecuri	o tavă	25 - 35			
	Brioșă	30-60 g	25 - 45			
	Pandișpan	500-700 g	30 - 50			
	Tartă	o formă de copt	35 - 55			

Porniți funcția TURN&GO STEAM numai atunci când cuptorul este rece. Deschiderea ușii și completarea cu apă în timpul preparării pot avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

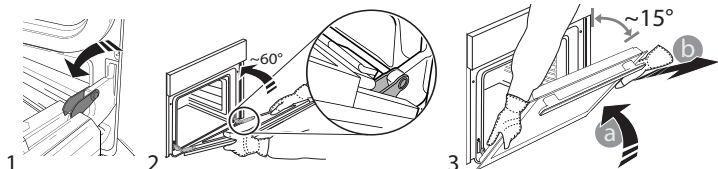
Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare. Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

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.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare (1). Închideți ușa cât de mult posibil (2). Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa (3), continuând să o închideți și trăgând-o în sus (a) în același timp, până când se eliberează din locașul (b).

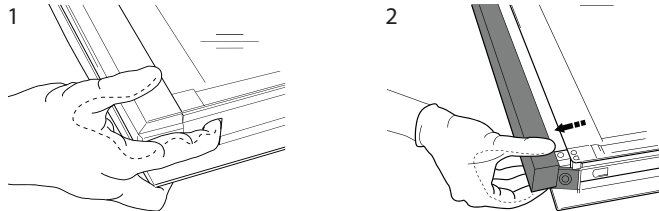


Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale. Remontați

ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați etapele de mai sus.

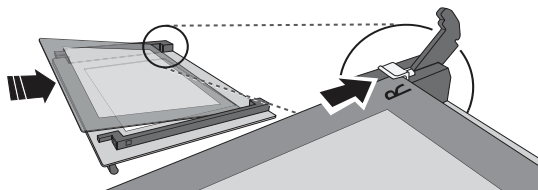
CLICK & CLEAN - CURĂȚAREA GEAMULUI DIN STICLĂ

După demontarea ușii și sprijinirea acesteia, cu mânerul orientat în jos, pe o suprafață moale, apăsați simultan cele două cleme de fixare (1) și demontați marginea superioară a ușii, trăgând-o spre dumneavoastră (2).



Ridicați și țineți ferm cu ambele mâini geamul interior, demontați-l și amplasați-l pe o suprafață moale înainte de a-l curăța.

Pentru a repositiona corect geamul interior, asigurați-vă că litera „R” este lizibilă în colțul din partea stângă și că suprafața complet transparentă (neimprimată) este orientată în sus. Mai întâi, introduceți latura lungă a geamului, marcată cu litera „R”, în locașurile de susținere, apoi coborâți-o în poziție.



Montați la loc marginea superioară: Poziționarea corectă se realizează după ce se aude un clic. Asigurați-vă că garnitura este fixată sigur înainte de a remonta ușa.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

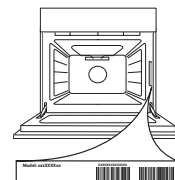
Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Întreruperea curentului electric. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriiți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
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”.
Pe afișaj apare un text neclar, pare să fie o defecțiune.	Alt set de limbi.	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare pentru clienți.

▼ Descărcați ghidul de utilizare și întreținere complet de la adresa 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
- 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.



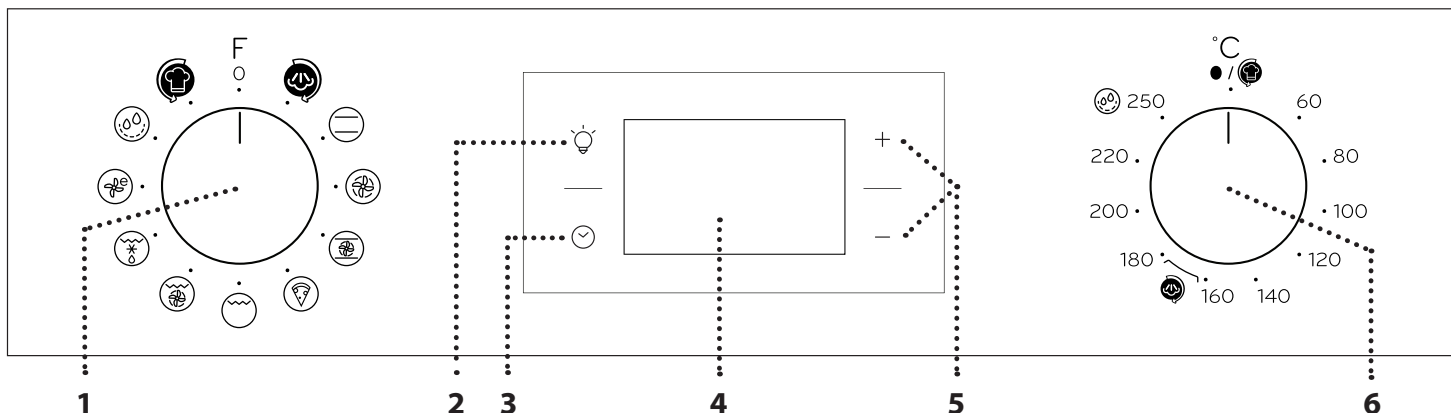


HVALA ŠTO STE KUPILI INDESIT PROIZVOD
Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj uređaj na www.indesit.com/register



Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.


OPIS KONTROLNE TABLE



1. DUGME ZA ODABIR

Za uključivanje pećnice biranjem funkcije. Okrenite na položaj O da biste isključili pećnicu.

2. OSVETLJENJE

Kada je pećnica uključena, pritisnite  da biste uključili ili isključili svetlo odeljka pećnice.

3. PODEŠAVANJE VREMENA



Koristi se za podešavanje vremena trajanja pripreme jela, odlaganje starta i podešavanje tajmera. Prikazuje vreme kada je pećnica ugašena.

4. DISPLEJ

5. TASTERI ZA PODEŠAVANJE

Za promenu podešavanja vremena pečenja

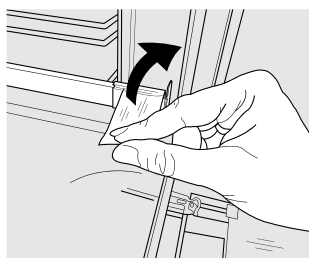
6. DUGME TERMOSTATA

Uključite ga da biste izabrali željenu temperaturu pri ručnom biranju funkcija. Za funkciju Turn & Go koristite , za funkciju Turn & Go Steam koristite .

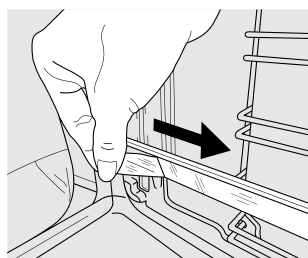
Obratite pažnju na sledeće: Dugmad se uvlači. Pritisnite dugmad u sredini kako bi iskočila.

KLIZNE VOĐICE I VOĐICE POLICA

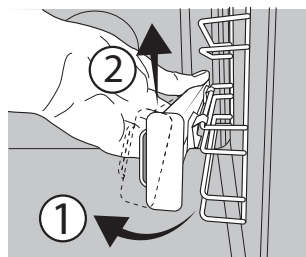
Pre korišćenja pećnice uklonite zaštitnu traku [a], a zatim i zaštitnu foliju [b] sa kliznih vođica.



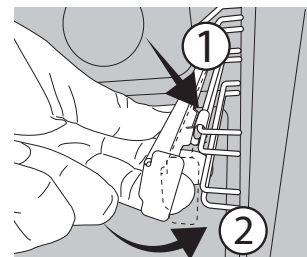
[a]



[b]



[c]



[d]

UKLANJANJE KLIZNIH VOĐICA [c]

Povucite donji deo klizne vođice da biste otkacili donje kuke (1) i povucite klizne vođice nagore, skidajući ih sa gornjih kuka (2).

PONOVNO POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA [d]

Zakačite gornje kuke na vođice police (1), a zatim pritisnite donji deo kliznih vođica na vođice police, dok donje kuke ne kliknu (2).



UKLANJANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VOĐICA

1. Da biste uklonili vođice, čvrsto uhvatite spoljašnji deo vođice i povucite je ka sebi da biste izvukli nosač i dva unutrašnja pina iz ležišta.



2. Da biste ponovo postavili vođice, postavite ih uz šupljinu i prvo umetnite dva pina u ležište. Zatim, postavite spoljašnji deo blizu ležišta, umetnite nosač i čvrsto pritisnite prema zidu šupljine da bi se vođica pravilno pričvrstila.

PRVA UPOTREBA

1. PODEŠAVANJE VREMENA

Potrebno je da podesite vreme prilikom prvog uključivanja uređaja: Pritiskajte  dok ikona  i dve cifre za vreme ne počnu da trepere na displeju.



Koristite + ili - da biste podesili sat i pritisnite  da potvrdite. Počeće da trepere dve brojke koje označavaju minute. Koristite + ili - da podesite minute i pritisnite  za potvrdu.

Obratite pažnju na sledeće: Ukoliko  ikona treperi, na primer usled dužeg nestanka struje, morate ponovo podesiti vreme.

2. ZAGREVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: to je sasvim normalno. Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejte praznu pećnicu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise.

Uklonite zaštitne kartone i folije iz pećnice i uklonite sav dodatan pribor iz unutrašnjosti pećnice. Zagrejte pećnicu na 250 °C na otprilike sat vremena. Tokom ovog procesa, pećnica mora biti prazna.

Obratite pažnju na sledeće: Preporučuje se provetranje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.

FUNKCIJE I SVAKODNEVNA UPOTREBA



TURN&GO STEAM

Funkcija Turn&Go Steam omogućava postizanje izvanrednih performansi zahvaljujući prisustvu pare u ciklusu pečenja. Ova funkcija automatski uspostavlja idealnu temperaturu za pečenje najrazličitijih recepata; vreme pečenja glavnih jela je prikazano u odgovarajućoj tabeli za pečenje. Uvek aktivirajte funkciju pare kada je pećnica hladna i nakon što sipate 200 ml vode za piće na dno pećnice.



KONVENCIONALNO

Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.



MULTILEVEL

Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko rešetki (najviše tri). Ova funkcija može da se koristi za spremanje različitih vrsta jela, a da se mirisi ne mešaju međusobno.



XL COOKING

Koristi se za pripremu velikih komada mesa (preko 2,5 kg). Preporučujemo da tokom pripreme meso okrećete kako bi se ravnomerno zapeklo sa obe strane. Takođe preporučujemo često prelivanje mesa tečnošću tokom pripreme da ne bi bilo previše suvo.



PIZZA

Koristi se za pečenje različitih vrsta i veličina pizza i hleba. Preporučujemo menjanje pozicija plehova za pečenje na polovini pečenja.



GRILL

Koristi se za grilovanje kotleta, ražnjića i kobasica, povrća au gratin ili za tostiranje hleba na roštilju. Kada pečete meso, koristite pleh za pečenje da biste prikupili sokove od pečenja: postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.



GRATIN

Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena govedina, piletina). Predlažemo vam da koristite pleh za pečenje da biste prikupili sokove od pečenja: postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.



FREASY COOK (Brza priprema hrane)

Uključuju se svi grejači kao i ventilator, čime se postiže ravnomerno raspoređivanje toplote u pećnici. Predzagrevanje nije potrebno za ovaj način pripreme hrane. Ovaj način se naročito preporučuje kada je u pitanju brza priprema unapred zapakovane hrane (zamrznute ili već spremljene). Najbolji rezultati se postižu ako se hrana stavi samo na jednu rešetku.



EKO KRUŽENJE VAZDUHA

Koristi se za pripremu pečenja ili punjenog mesa koristeći samo jedan nivo. Zahvaljujući blagom i naizmeničnom kruženju vazduha, hrana neće biti previše suva nakon pečenja. Prilikom upotrebe ove EKO funkcije, svetlo ostaje isključeno tokom procesa pripreme ali se može ponovo uključiti pritiskom na



HYDROCLEANING

Tokom ovog specijalnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi, oslobađa se para zahvaljujući kojoj se svi ostaci hrane unutar pećnice mogu jednostavno otkloniti. Sipajte 200 ml vode za piće na dno pećnice i aktivirajte funkciju na 90°C i 35 minuta trajanja. Aktivirajte funkciju kada je pećnica hladna i ostavite je da se ohladi 15 minuta nakon što se ciklus završi.



TURN & GO

Ova funkcija vrši automatski odabir idealne temperature i potrebnog vremena za pripremu velikog broja recepata koji uključuju meso, ribu, pastu, slatkiše i povrće. Aktivirajte funkciju kada je pećnica hladna.

1. IZABERITE FUNKCIJU

Da biste izabrali funkciju, uključite *dugme za odabir* simbola koji označava željenu funkciju: displej će zasvetleti i oglašiće se zvučni signal.

2. AKTIVIRANJE FUNKCIJE

Da biste pokrenuli odabranu funkciju, okrenite *dugme termostata* da podesite željenu temperaturu.



Da biste prekinuli funkciju u bilo kom trenutku, isključite rernu, okrenite *dugme za odabir* i *dugme termostata* na i .

Obratite pažnju na sledeće: Tokom pripreme hrane možete promeniti funkciju tako što ćete uključiti dugme za odabir ili podesiti temperaturu uključivši dugme termostata.

Funkcija se neće pokrenuti ako je dugme termostata na 0 °C. Možete podesiti vreme pripreme, vreme završetka pripreme (samo ukoliko ste podesili vreme pripreme) i tajmer.



TURN & GO

Da biste pokrenuli funkciju „Turn & Go“, izaberite funkciju tako što ćete okrenuti dugme za biranje na odgovarajuću ikonu i zadržati dugme termostata na ikoni / .

Za privođenje pečenja kraju, okrenite dugme za odabir na .

Obratite pažnju na sledeće: Možete podesiti vreme završetka pripreme i tajmer. Za najbolje rezultate prilikom pripreme hrane uz pomoć funkcije „Turn & Go“, uvek imajte na umu predloženu težinu, koja je navedena u tabeli, za svaku vrstu hrane.

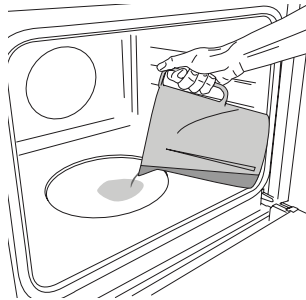
Hrana	Recept	Težina (kg)
Meso	Pečena teletina, slabo pečena govedina	0,6–0,7
	Piletina/Jagnjeći but u komadima	1,0–1,2
Riba	Fileti lososa/Pečena riba (u komadu)	0,9–1,0
	Riba u foliji	0,8–1,0

Povrće	Punjeno povrće	1,8–2,5
	Pita od povrća	1,5–2,5
Slane pite	Kiš-loren/Karamel krem (flan)	1,0–1,5
Testenina	Lazanje/„Timbale“ od testenine ili pirinča	1,5–2,0
Pecivo	Kolač sa kvascem/Pita sa šljivama	0,9–1,2
	Pečene jabuke	1,0–1,5
Hleb	Vekna hleba	0,5–0,6
	Bageti	0,5–0,8



TURN&GO STEAM

Da biste pokrenuli funkciju Turn&Go Steam, sipajte 200 ml vode za piće na dno pećnice. Izaberite funkciju okretanjem dugmeta za



biranje u smeru kretanja kazaljki na satu na željenu ikonu, a dugmeta termostata na bilo koji položaj između 160 i 180 °C (kao što pokazuje ikona).

Funkcija se pokreće, a na displeju se prikazuje trenutno doba dana. Nije potrebno predzagrevanje. Za privođenje pečenja kraju, okrenite dugme za odabir na .


Obratite pažnju na sledeće: Da biste podesili određeno trajanje, u skladu sa odgovarajućom tabelom za pečenje, sledite uputstva iz poglavlja „Programiranje

pečenja“.

3. PREDZAGREVANJE I PREOSTALA TOPLOTA

Nakon što se funkcija pokrene, zvučni signal i ikona koja treperi na displeju označavaju da je aktivirana faza predzagrevanja pećnice. Na kraju ove faze, zvučni signal i podešena ikonica na displeju označice da je pećnica dostigla podešenu temperaturu: sada možete ubaciti hranu i početi sa pripremanjem.

Obratite pažnju na sledeće: Stavljanje hrane u pećnicu pre završetka procesa predzagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja.


Nakon pečenja i kada je funkcija deaktivirana, ikona  može i dalje da bude vidljiva na displeju čak i kada se ventilator za hlađenje isključuje da bi pokazala da ima preostale toplote u odeljku.

Obratite pažnju na sledeće: Vreme nakon kog se ikona isključuje varira, jer to zavisi od niza faktora kao što su ambijentalna temperatura i funkcija i koja je korišćena. U svakom slučaju, proizvod treba smatrati isključenim kada pokazivač dugmeta za biranje bude na „0“.


4. PROGRAMIRANJE PEČENJA

Morate odabrati željenu funkciju pre nego što započnete podešavanje programa pripreme hrane.



TRAJANJE

Nastavite da pritisunate  sve dok  ikona i „00:00“ ne počnu da trepere na displeju.





Pomoću + ili - podesite vreme pripreme hrane koje želite, potom pritisnite  da biste potvrdili.


Pokrenite funkciju tako što ćete okrenuti *dugme termostata* na željenu temperaturu: oglašiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova.

Napomene: Da biste poništili podešeno vreme trajanja pripreme hrane, nastavite da pritisunate  sve dok  ikonica ne počne da treperi na displeju, onda pomoću - resetujte vreme pripreme hrane na „00:00“. Ovo vreme trajanja pripreme hrane uključuje i fazu prethodnog zagrevanja rerne.

PODEŠAVANJE ZAVRŠETKA VREMENA PRIPREME/ODLAGANJA POČETKA

Nakon što ste podesili vreme trajanja pripreme hrane, pokretanje funkcije može biti odloženo tako što ćete podesiti vreme završetka pripreme hrane: pritisnite i držite  sve dok  ikona i trenutno prikazano vreme ne počnu da trepere na displeju.




















Koristite + ili - da podesite vreme kada želite da se pečenje završi i pritisnite  za potvrdu.

Pokrenite funkciju tako što ćete okrenuti *dugme termostata* na željenu temperaturu: funkcija će biti pauzirana i pokrenuće se automatski nakon izračunatog vremenskog perioda koji je potreban da bi hrana bila gotova u vreme koje ste podesili.

Napomene: Da biste poništili podešavanje, isključite pećnicu okretanjem *dugmeta za biranje* na položaj 0.

TABELA PRIPREME HRANE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	NIVO I PRIBOR
Kolači sa kvascem		Da	170	30-50	2 
		Da	160-180	30-90	4  1 
Biskviti/kolačići		Da	160	25-35	3 
		Da	160	25-35	3 
		Da	150	35-45	4  2 
Pica/Fokača		Da	190-250	15-50	1/2 
		Da	190-250	20-50	4  2 

Funkcija odlaganja početka nije dostupna za funkcije Roštilj i Turbo roštilj.

ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

Oglašiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je funkcija završena.





Uključite *dugme za odabir* da izaberete neku drugu funkciju ili ga okrenite na poziciju „0“ da isključite pećnicu.

Obratite pažnju na sledeće: Ukoliko je tajmer aktivan, displej će prikazivati naizmenično oznaku „END“ i preostalo vreme.

5. PODEŠAVANJE TAJMERA

Ova opcija ne utiče na podešavanje pripreme hrane ali vam omogućava da upotrebite displej kao tajmer kada je bilo koja funkcija aktivna, kao i kada je pećnica isključena.

Nastavite da pritisunate  sve dok  ikona i „00:00“ ne počnu da trepere na displeju.




Koristite + ili - da podesite željeno vreme i pritisnite  za potvrdu.

Oglašiće se zvučni signal kada tajmer završi sa odbrojavanjem izabranog vremena.

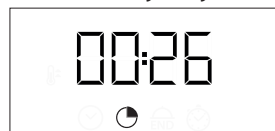
Napomene: Da biste otkazali tajmer, nastavite da pritisunate  sve dok ikona  ne počne da treperi, a zatim pomoću - resetujte vreme na „00:00“.

6. FUNKCIJA HYDROCLEANING

Da biste aktivirali funkciju čišćenja „Hydrocleaning“, sipajte 200 ml vode za piće na dno pećnice, a zatim okrenite dugme za biranje i dugme termostata na ikonu .

Obratite pažnju na sledeće: Pozicija ikone ne odgovara temperaturi koja je dostignuta prilikom ciklusa čišćenja.

Funkcija će se odmah aktivirati: na displeju se prikazuje preostalo vreme do kraja, koje se smenjuje sa „HYD“.



Obratite pažnju na sledeće: Kod ove funkcije jedino možete podesiti vreme njenog završetka. Trajanje je automatski podešeno na 35 minuta.

Lazanje/pečena testenina/ kaneloni/pite		Da	190–200	45–65		2
Jagnjetina/teletina/govedina/svinjetina 1 kg		Da	190–200	80–110		3
Piletina/zečetina/pačetina 1 kg		Da	200–230	50–100		2
Pečena riba/u foliji 0,5 kg (fileti, cela)		Da	170–190	30–45		2
Tostirani hleb		5'	250	2–6		5
Pečeni krompir		Da	200 - 210	35–55 **		3

** Okrenite hranu na dve trećine procesa pripreme (ukoliko je potrebno).
Podešeno vreme ne uključuje vreme faze predzagrevanja:
predlažemo vam da ubacite hranu u pećnicu i podesite vreme
trajanja pripreme tek nakon što se pećnica zagreje do željene
temperature.

▼ Preuzmite kompletno Uputstvo za upotrebu i održavanje sa web
sajta docs.indesit.eu za tabelu isprobanih recepata, sastavljenih za
nadležne organe za sertifikaciju u skladu sa standardom IEC 60350-
1.

DODATNI PRIBOR					
	Žičana rešetka	Posuda za pečenje ili modla na žičanoj rešetki	Pleh za pečenje / pleh za sakupljanje masnoće ili posuda za pečenje na žičanoj rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće/pleh za pečenje	Pleh za kapanje / pleh za pečenje sa 200 ml vode

TURN&GO STEAM TABELA ZA PEČENJE

HRANA	RECEPT	KOLIČINA	VREME (min)	DODATNI PRIBOR	NIVO	VODA
 HLEB	Mali hleb	80 – 100 g	30–45		2	 200 ml
	Sendvič vekna u kalupu	300 – 500 g	40 – 60			
	Hleb	500 g – 2 kg	50 – 100			
	Bageti	200 – 300 g	30 – 45			
 MESO	Roast (Pečenje)	1 kg	60 – 110			
	Ribs (Rebarca)	500 g – 1,5 kg	50 – 75			
	Piletina	1 – 1,5 kg	55 – 80			
	Piletina/čuretina	3 kg	100 – 140			
 RIBA	File minjon	0,5 – 2 cm	15–25			
	File minjon	2 – 4 cm	20 – 35			
	Cela riba	300 – 600 g	20 – 30			
	Cela riba	600 – 1200 g	25 – 45			
 POVRĆE	Krompir na pari	0,5 – 1,5 kg	45–60			
	Punjene paprike	1 – 2 kg	35 – 55			
	Brokoli na pari	0,3 – 1 kg	30 – 50			
	Tikvice na pari	0,5 – 1,5 kg	30 – 50			
 PECIVA	Cookies (Keks)	pleh	25–35			
	Mafin	30 – 60 g	25 – 45			
	Patišpanj	500 – 700 g	30 – 50			
	Pita	kalup	35 – 55			

Funkciju TURN&GO STEAM pokrenite samo kada je pećnica hladna.
Otvaranje vrata i dopunjavanje vode tokom pečenja može da ima
neželjeni efekat na krajnji rezultat pečenja.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što započnete održavanje ili čišćenje.

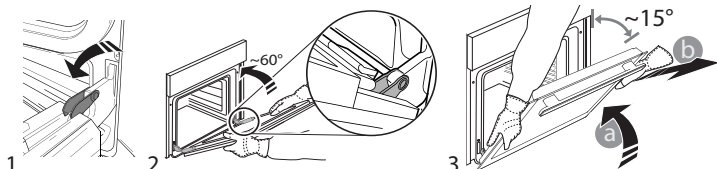
Nemojte da koristite uređaje za čišćenje parom.

Ne koristite vunene žice, abrazivne suđere ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje, jer oni mogu da oštete površinu uređaja. Koristite zaštitne rukavice.

Uređaj mora da bude isključen iz struje pre izvođenja bilo kakvih radova na održavanju.

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

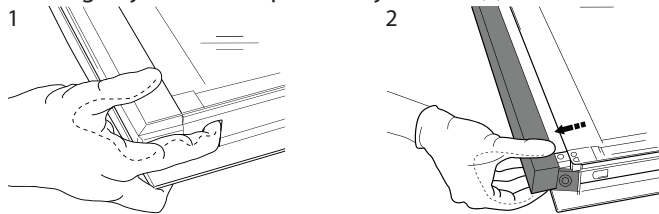
Da biste skinuli vrata, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok ne budu u otključanom položaju (1). Zatvorite vrata koliko god je moguće (2). Čvrsto držite vrata sa obe ruke - ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata (3) tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore (a) i oslobađate iz njihovog ležišta (b).



Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini. Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka pećnici, poravnajte kuke šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište. Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite. Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju: proverite da li ste ih spustili potpuno. Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake.

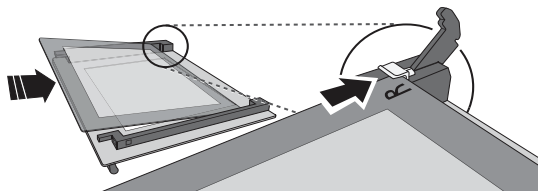
CLICK & CLEAN – ČIŠĆENJE STAKLA

Nakon što ste skinuli vrata i postavili ih na mekanu površinu sa drškom okrenutom nadole, istovremeno pritisnite dva držača (1) i skinite gornju ivicu vrata povlačeći je ka sebi (2).



Podignite i čvrsto držite unutrašnje staklo sa obe ruke, skinite ga i postavite na mekanu površinu pre nego što počnete sa čišćenjem.

Da biste ispravno vratili unutrašnje staklo, obratite pažnju da je znak „R“ vidljiv u levom uglu a da je čista površina (ne ona sa natpisima) okrenuta ka gore. Prvo ubacite dužu stranu stakla obeleženu sa „R“ sa strane, a potom ga spustite na poziciju.



Vraćanje gornje ivice vrata: kliknuće ukoliko ste je pravilno postavili. Proverite da li je dobro pričvršćena pre nego što vratite vrata na mesto.

VODIČ ZA REŠAVANJE PROBLEMA

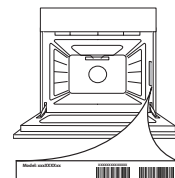
Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Pećnica ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.
Na displeju se prikazuje slovo „F“ uz broj.	Problem sa softverom.	Kontaktirajte najbliži postprodajni servisni centar i navedite slovo ili broj koji se javljaju uz slovo „F“.
Na displeju se prikazuje nejasan tekst i čini se da je pokvaren.	Podešen je drugi jezik.	Kontaktirajte najbliži postprodajni servisni centar za klijente.

▼ Preuzmite kompletno Uputstvo za upotrebu i održavanje sa veb sajta docs.indesit.eu za više informacija o proizvodu



Smernice, standardna dokumentacija i dodatne informacije o proizvodu se mogu naći:

- Na našem veb sajtu docs.indesit.eu
- ili pomoću QR koda
- Takođe, možete **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj se nalazi u garantnoj knjižici). Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa, navedite šifru koja se nalazi na pločici za identifikaciju proizvoda.

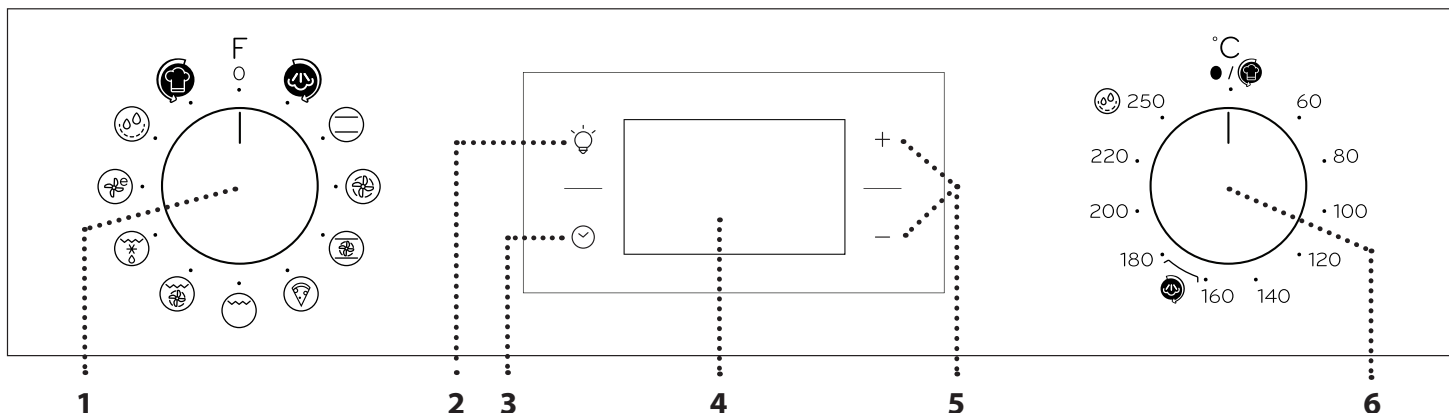


**ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK INDESIT**

Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na 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

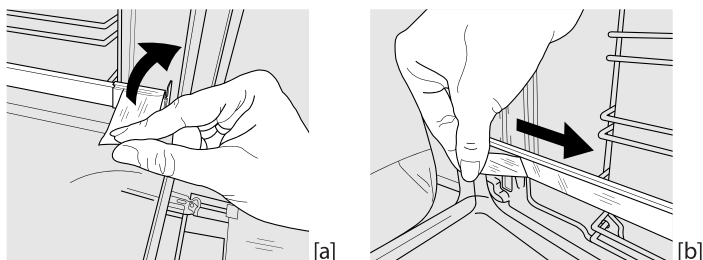
6. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

Otočením si zvolíte požadovanú teplotu pri aktivovaní manuálnych funkcií. Pre funkciu Turn & Go použite , pre Turn & Go Steam (para) použite .

Upozornenie: Gombíky sú zatlačacie. Stlačením v strede sa gombíky vysunú.

POSUVNÉ BEŽCE A VODIACE LIŠTY NA POLICE

Pred použitím rúry odstráňte ochrannú pásku [a] a potom stiahnite ochrannú fóliu [b] z posuvných bežcov.

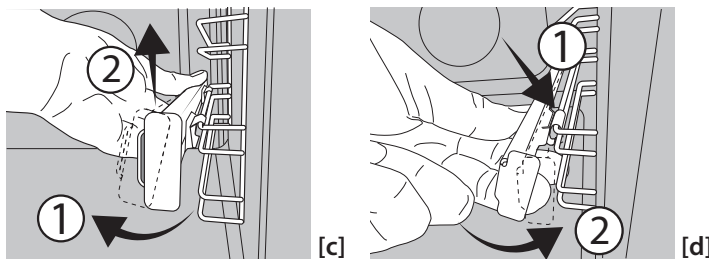
**VYBRATIE POSUVNÝCH BEŽCOV [c]**

Potiahnite spodnú časť posuvného bežca, čím odpojíte spodné háčiky (1), a potiahnite posuvné bežce nahor a vytiahnite ich z horných háčikov (2).

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV [d]

Zaveďte horné háčiky na vodiace lišty (1), potom potlačte spodnú časť posuvných bežcov proti vodiacim lištám, až spodné

háčiky kliknú (2).

**VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LIŠŤ**

- Ak chcete vodiace lišty vybrať, pevne uchopíte vonkajšiu časť lišty, potiahnite ju k sebe, aby ste vytiahli podperu a dva vnútorné kolíky z otvorov.
- 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


 **TURN&GO STEAM**
Funkcia Turn&Go Steam (para) umožňuje dosiahnuť výborné výsledky vďaka para pri varnom cykle. Táto funkcia automaticky upravuje ideálnu teplotu pre prípravu širokej škály receptov; Čas prípravy hlavných jedál je uvedený v príslušnej tabuľke prípravy jedál. Funkciu s parou vždy aktivujte, keď je rúra chladná a po naliatí 200 ml pitnej vody na dno.

 **TRADIČNÉ**
Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

 **VIACÚROVNŔOVÁ PRÍPRAVA**
Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.

 **XL COOKING**
Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Odporúčame počas pečenia mäso otáčať, aby obe strany zhnedli rovnomerne. Odporúčame mäso pri pečení občas oblievať, aby sa zabránilo nadmernému vysychaniu.

 **PIZZA**
Na pečenie rôznych typov a veľkostí pizze a chleba. 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.

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 \circ a \bullet .

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 \bullet /.



Ak chcete prípravu jedla ukončiť, otočte voliaci gombík na „ \circ “.


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

 **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.

 **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.

 **VHÁŇANÝ VZDUCH EKO**
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 .

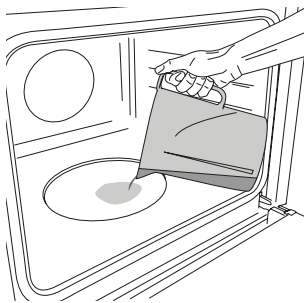
 **HYDROCLEANING**
Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiacieho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla. Nalejte 200 ml pitnej vody na dno rúry a použite funkciu 35 min. pri 90°C . Funkciu aktivujte, keď je rúra studená, a po skončení cyklu ju nechajte 15 min. vychladnúť.

 **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.

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
Chlieb	Bochník chleba	0,5 – 0,6
	Bagety	0,5 – 0,8



TURN&GO STEAM

Pred spustením funkcie Turn&Go Steam nalejte na dno rúry 200 ml pitnej vody. Otočením voliaceho gombíka doprava na príslušnú ikonku zvolte funkciu a gombík termostatu otočte do ktorejkoľvek polohy medzi 160 a 180°C (ako naznačuje ikonka). Funkcia sa spustí a na displeji sa zobrazí aktuálny čas. Predohrev nie je potrebný. Ak chcete prípravu jedla ukončiť, otočte voliaci gombík na „ \circ “.




Upozornenie: Ak chcete nastaviť konkrétny čas trvania podľa príslušnej tabuľky prípravy jedál, postupujte podľa pokynov v časti Programovanie pečenia.

3. PREDHRIEVANIE A ZVÝŠKOVÉ TEPLŔ

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 pečeni.

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 „ \circ “.

4. PROGRAMOVANIE PEČENIA

Pred programovaním pečenia si musíte zvoliť funkciu.

TRVANIE

Stláčajte , až kým na displeji nezačne blikať ikonka  a „00:00“.





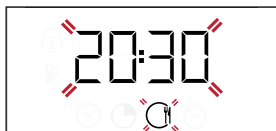
Pomocou $+$ alebo $-$ nastavte čas pečenia a potom stlačte  na potvrdenie.

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, stláčajte , až kým na displeji nezačne blikať ikonka , potom pomocou $-$ resetujte dobu pečenia na „00:00“. V tejto dobe pečenia je zahrnutá aj fáza predhrievania.

PROGRAMOVANIE ČASU UKONČENIA PEČENIA/POSUNUTÉHO ŠTARTU

Po nastavení doby pečenia možno funkciu odložiť naprogramovaním času jej ukončenia: Stláčajte , kým na displeji nezačne blikať ikonka  a aktuálny čas.



Pomocou $+$ alebo $-$ nastavte želaný 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 .

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 „O“, 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.

Stláčajte , 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.

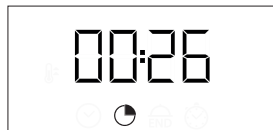
Poznámky: Časovač zrušíte stláčaním , až kým ikonka  nezačne blikať, potom pomocou $-$ resetujte čas na „00:00“.

6. FUNKCIA HYDROCLEANING

Na aktivovanie čistiacej funkcie „Hydrocleaning“ nalejte na dno rúry 200 ml pitnej vody, potom otočte *voliaci gombík* a *gombík termostatu* na ikonku .









Upozornenie: Poloha ikonky nezodpovedá teplote dosiahnutej počas čistiaceho cyklu.

Funkcia sa aktivuje automaticky: Displej striedavo zobrazuje čas zostávajúci do konca a „HYD“.



Upozornenie: Táto operácia umožňuje iba naprogramovanie času ukončenia tejto funkcie. Doba trvania sa automaticky nastaví na 35 minút.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče		Áno	170	30 – 50	2
		Áno	160 – 180	30 – 90	4 1
Sušienky/košíčky		Áno	160	25 – 35	3
		Áno	160	25 – 35	3
		Áno	150	35 – 45	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	
Kurča/králik/kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	
Pečené ryby/ryby pečené v alobale 0,5 kg (filety, celé)		Áno	170 – 190	30 – 45	
Opečený chlieb		5'	250	2 – 6	
Pečené zemiaky		Áno	200 – 210	35 – 55 **	

** Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.
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, 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/Odkvapkovácia nádoba alebo nádoba na pečenie na rošte	Nádoba na odkvapkovanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkovanie/plech na pečenie s 200 ml vody

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL S FUNKCIOU TURN & GO STEAM

JEDLO	RECEPT	MNOŽSTVO	ČAS (min)	PRÍSLUŠENSTVO	ÚROVEŇ	VODA
CHLIEB	Malé pecne	80 – 100 g	30 – 45		2	200 ml
	Sendvič vo forme	300 – 500 g	40 – 60			
	Chlieb	500 g – 2 kg	50 – 100			
	Bagety	200 – 300 g	30 – 45			
MÄSO	Pečené	1 kg	60 – 110			
	Rebierka	500 g – 1,5 kg	50 – 75			
	Kurča	1 – 1,5 kg	55 – 80			
	Kurča/Morka	3 kg	100 – 140			
RYBY	Filé	0,5 – 2 cm	15 – 25			
	Filé	2 – 4 cm	20 – 35			
	Celá ryba	300 – 600 g	20 – 30			
	Celá ryba	600 – 1 200 g	25 – 45			
ZELENINA	Zemiaky na pare	0,5 – 1,5 kg	45 – 60			
	Plnená paprika	1 – 2 kg	35 – 55			
	Brokolica na pare	0,3 – 1 kg	30 – 50			
	Cuketa na pare	0,5 – 1,5 kg	30 – 50			
PEČIVO	Sušienky	plech	25 – 35			
	Muffin	30 – 60 g	25 – 45			
	Piškótvý koláč	500 – 700 g	30 – 50			
	Koláčiky	forma	35 – 55			

Funkciu TURN&GO STEAM zapnite, iba keď je rúra studená. Ak budete otvárať dverka a dolievať vodu počas pečenia, môže to nepriaznivo ovplyvniť konečný výsledok pečenia.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

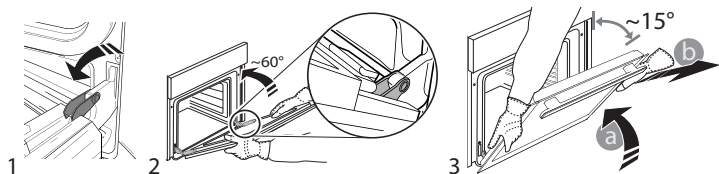
Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla. Nepoužívajte parné čističe.

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.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

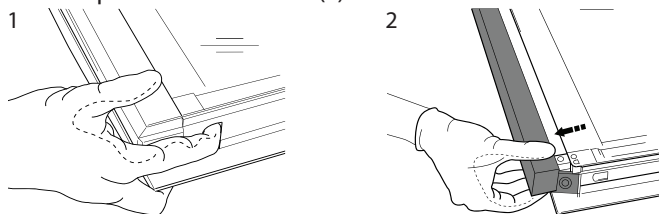
Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia (1). Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide (2). Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukuvať. Dvierka (3) jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor (a), až kým sa neuvolnia zo sedla (b).



Dvierka odložte nabok na mäkký povrch. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo. Dvierka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy; dbajte, aby ste ich sklopili úplne. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky.

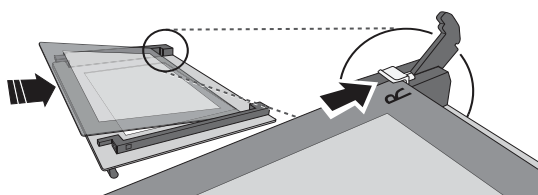
CLICK & CLEAN – ČISTENIE SKLA

Po vybratí dvierka položte na mäkký povrch rukoväťou nadol, zároveň stlačte dve fixačné svorky (1) a vyberte horný okraj dvierok potiahnutím k sebe (2).



Zdvihnite a pevne držte vnútorné sklo oboma rukami, vyberte ho a pred čistením položte na mäkký povrch.

Aby ste správne vložili vnútorné sklo na miesto, dbajte, aby bolo v ľavom rohu viditeľné „R“ a čistý (nepotlačený) povrch bol hore. Najprv vložte do opornej podložky dlhú stranu skla označenú „R“, potom ju spustite na svoje miesto.



Nasadte horný okraj: Ak je poloha správna, ozve sa kliknutie. Pred opätovným nasadením dvierok sa presvedčte, či je tesnenie zaistené.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

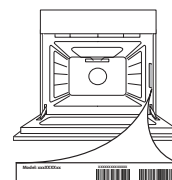
Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo.	Softvérový problém.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte písmeno alebo číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“.
Text na displeji sa zobrazuje nezreteľne a zdá sa, že je poškodený.	Nastavenie iného jazyka.	Obráťte sa na svoje najbližšie zákaznícke stredisko popredajných služieb.

▼ Ak potrebujete ďalšie informácie o výrobku, stiahnite si kompletný návod na používanie a ošetrovanie na stránke docs.indesit.eu



Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Navštívte našu webovú stránku 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.

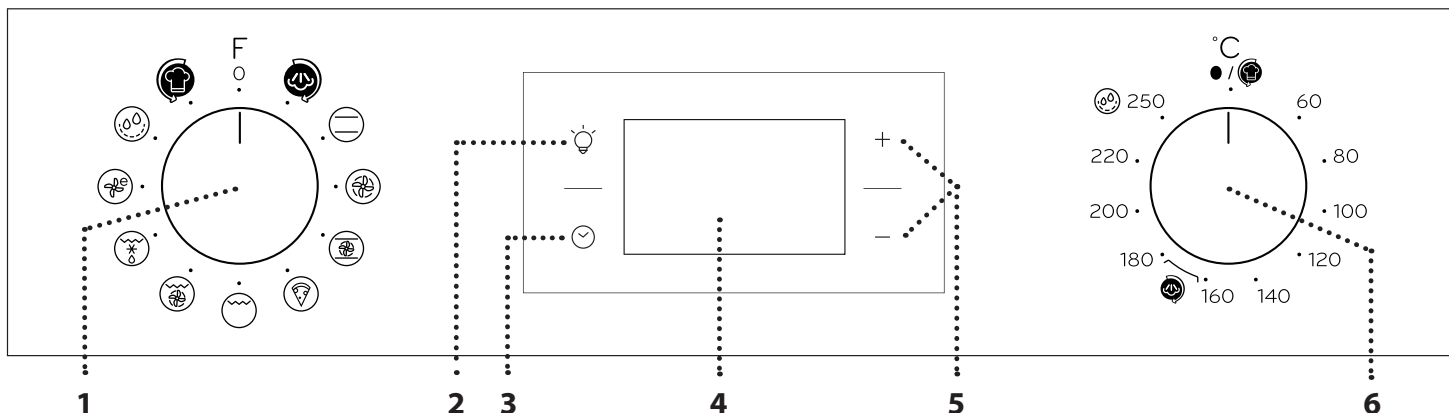


**HVALA, DA STE KUPILI IZDELEK ZNAMKE INDESIT**

Aparat registrirajte na spletni strani www.indesit.com/register, da vam bomo lahko nudili celovit servis in podporo




Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE**1. IZBIRNI GUMB**

Za vklop pečice z izbiro funkcije. Za izklop pečice zavrtite gumb v položaj 0.

2. LUČ

Ko je pečica vklopljena, pritisnite , če želite vklopiti ali izklopiti osvetlitev notranjosti pečice.



3. NASTAVITEV ČASA

Za dostop do nastavitve časa priprave, zamika vklopa in časovnika. Za prikaz časa, ko je pečica izklopljena.

4. ZASLON**5. NASTAVITVENA GUMBA**

Za spreminjanje nastavitve časa priprave

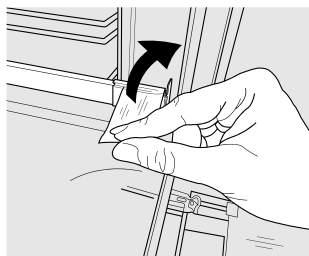
6. VRTLJIVI GUMB ZA NASTAVITEV TEMPERATURE

Ko vklopite ročne funkcije, gumb zavrtite v položaj zelene temperature. Za funkcijo Turn & Go uporabite , za funkcijo Turn & Go Steam uporabite .

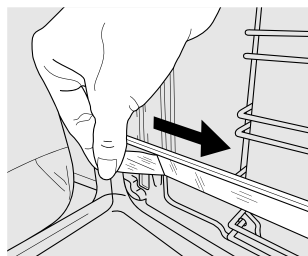
Opomba: Gumbi so ugrezni. Pritisnite na sredino gumba, da izskoči.

DRSNA VODILA IN VODILA ZA PEKAČE

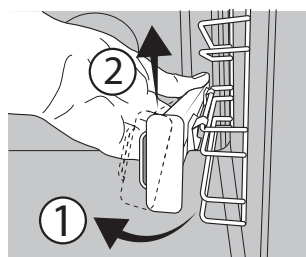
Pred uporabo pečice z drsnih vodil odstranite zaščitni trak [a] in nato še zaščitno folijo [b].



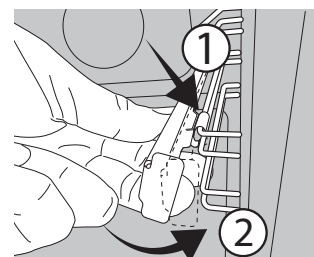
[a]



[b]



[c]



[d]

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 lukenj 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 začneta 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 pečica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno. Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejete prazno pečico, da tako odstranite vse morebitne vonjave.

S pečice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor. Pustite delovati pečico pri 250 °C približno eno uro. V tem času mora biti pečica prazna.

Opomba: Po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor namestitve.

FUNKCIJE IN VSAKODNEVNA UPORABA



TURN&GO STEAM

Funkcija Turn&Go Steam vam zaradi prisotnosti pare v ciklu priprave omogoča, da dosežete odlične rezultate. Ta funkcija samodejno upravlja najprimernejšo temperaturo za pripravo širokega nabora jedi; časi priprave osnovnih jedi so prikazani v ustrezni preglednici za pripravo jedi. Funkcijo uporabe pare vedno vklopite, ko je pečica hladna in ste na dno vdolbine vlili 200 ml pitne vode.



KLASIČNO

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.



MULTILEVEL

Za pripravo različne hrane pri enaki temperaturi in na več višinah hkrati (najmanj na treh). To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst hrane, ne da bi se vonj jedi prenašal z ene na drugo.



XL COOKING

Za pečenje velikih kosov mesa (nad 2,5 kg). Priporočamo, da med kuhanjem obračate meso in tako zagotovite enakomerno popekanje mesa na obeh straneh. Priporočamo tudi, da meso med pripravo občasno polivate, s čimer preprečite izsuševanje.



PIZZA

Za peko kruha in pic različnih tipov in velikosti. 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.



FREASY COOK

Vklopite 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.



TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA EKO

Za pripravo pečenk in polnjenih pečenk 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



HYDROCLEANING

Para, ki nastaja med posebnim čiščenjem pri nizki temperaturi, omogoča preprosto odstranjevanje umazanije in ostankov hrane. Na dno pečice zlijte 200 ml pitne vode, funkcija pa naj nato 35 minut deluje pri 90 °C. Funkcijo vklopite, ko je pečica še hladna, in dovolite, da se po končanem ciklu ohlaja 15 minut.



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.

1. IZBIRA FUNKCIJE

Za izbiro funkcije zavrtite *izbirni gumb* v položaj zelene funkcije: zaslon zasveti in oglosi se zvočni signal.

2. VKLOP FUNKCIJE

Za zagon izbrane funkcije zavrtite *gumb za nastavitev temperature*, da nastavite zeleno temperaturo.



Za prekinitve 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 ustrezno 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.

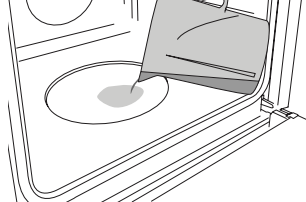
Živilo	Recept	Teža (kg)
Meso	Telečja pečenka, goveja pečenka (malo pečena)	0,6–0,7
	Piščanec/jagnječje stegno v kosih	1,0–1,2
Ribe	File lososa/pečena riba (cela)	0,9–1,0
	Riba, pečena v lastnem soku	0,8–1,0

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
Kruh	Štruca kruha	0,5–0,6
	Bagete	0,5–0,8



TURN&GO STEAM

Pred vklopom funkcije Turn&Go na dno pečice nalijte 200 ml pitne vode. Izberite funkcijo, tako da *izbirni gumb* zavrtite v smeri urinega kazalca na ustrezni simbol, *gumb za nastavitev temperature* pa v poljubni položaj med 160 in 180 °C (kot prikazuje simbol).



Funkcija se bo zagnala, na zaslonu pa bo prikazan trenutni čas v dnevu. Predgretje ni potrebno. Za končanje pečenja zavrtite *izbirni gumb* na „0“.

Opomba: Če želite nastaviti določeno trajanje v skladu s pripadajočo preglednico priprave sledite navodilom v odstavku „Nastavitev priprave hrane“.

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

Pritisnite , dokler na zaslonu ne začneta utripati simbol  in prikaz „00:00“.





Uporabite $+$ ali $-$, da nastavite želen čas priprave, in nato pritisnite , da izbiro potrdite.


Funkcijo vklopite tako, da gumb za nastavev temperature zavrtite v položaj zelene temperature: zasliši se zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo, da je priprava hrane končana.

Opomba: 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 zavrtite 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.

Opomba: za preklic nastavitve, pečico izklopite tako, da izbirni gumb zavrtite v položaj „0“.

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 zavrtite, da izberete drugo funkcijo ali izklopite pečico, za kar ga zavrtite 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“.

6. FUNKCIJA HYDROCLEANING

Za vklop funkcije vodnega čiščenja „Hydrocleaning“ na dno pečice zlijte 200 ml pitne vode in nato zavrtite izbirni gumb ter gumb za nastavev temperature v položaj simbola .






















Opomba: položaj simbola ne sovпада s temperaturo, na katero se aparat segreje med čiščenjem.

Funkcija se samodejno vklopi: na zaslonu se izmenično prikazujeta preostali čas in „HYD“.



Opomba: možno je nastaviti samo čas konca priprave za to funkcijo. Trajanje je samodejno nastavljeno na 35 minut.

PREGLEDNICA PRIPRAVE JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	VIŠINA IN PRIBOR
Kvašeno pecivo		Da	170	30–50	 2
		Da	160–180	30–90	 4  1
Piškoti/kolački		Da	160	25–35	 3
		Da	160	25–35	 3
		Da	150	35–45	 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	
Riba, pečena v lastnem soku 0,5 kg (fileji, cela)		Da	170–190	30–45	
Popečen kruh		5'	250	2–6	
Pečen krompir		Da	200–210	35–55 **	

** Hrano po potrebi obrnite po dveh tretjinah časa priprave. 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.

PRIBOR					
	Rešetka	Posoda za peko ali tortni model na rešetki	Univerzalni pekač/prestrežni pekač ali posoda za peko na rešetki	Prestrežni pekač/univerzalni pekač	Prestrežni pekač/pekač z 200 ml vode

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI TURN&GO STEAM

ŽIVILO	RECEPT	KOLIČINA	ČAS (min)	PRIBOR	RAVEN	VODA
 KRUH	Majhni kruhi	80–100 g	30–45		2	 200 ml
	Štruca za sendvič na pekaču	300–500 g	40–60			
	Kruh	500 g–2 kg	50–100			
	Bagete	200–300 g	30–45			
 MESO	Pečenke	1 kg	60–110			
	Rebrca	500 g–1,5 kg	50–75			
	Piščanec	1–1,5 kg	55–80			
	Piščanec/puran	3 kg	100–140			
 RIBE	Zrezek	0,5–2 cm	15–25			
	Zrezek	2–4 cm	20–35			
	Cela riba	300–600 g	20–30			
	Cela riba	600–1200 g	25–45			
 ZELENJAVA	Dušen krompir	0,5–1,5 kg	45 - 60			
	Polnjene paprike	1–2 kg	35–55			
	Dušen brokoli	0,3–1 kg	30–50			
	Dušene bučke	0,5–1,5 kg	30–50			
 SLAŠČICE	Piškoti	na pladenj	25 - 35			
	Mafini	30–60 g	25–45			
	Biskvitna torta	500–700 g	30–50			
	Pite	na model	35–55			

Funkcijo TURN&GO STEAM vklopite zgolj, ko je pečica mrzla. Odpiranje vrat in dodajanje vode med pripravo slabo vpliva na končni rezultat priprave.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

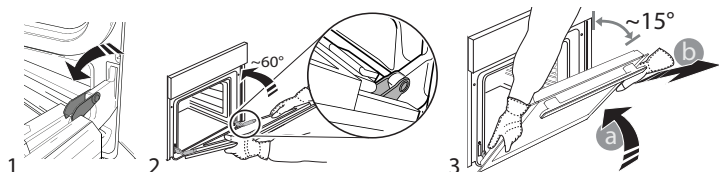
Pred vzdrževanjem ali čiščenjem se prepričajte, da se je pečica ohladila. Ne uporabljajte parnih čistilcev.

Ne uporabljajte jeklenih gob, abrazivnih čistilnih gob ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali

površine aparata. Uporabljajte zaščitne rokavice. Pred vzdrževalnimi deli pečico vedno odklopite iz električnega omrežja.

DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

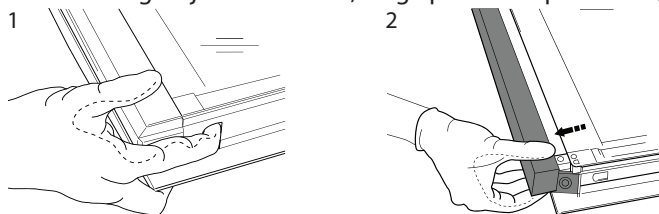
Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitev (1). Vrata zaprite, kolikor je mogoče (2). Čvrsto primate vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj. Vrata (3) boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor (a), dokler se ne sprostijo iz vpetja (b).



Odložite vrata na stran in na mehko površino. Vrata ponovno montirajte tako, da jih pomaknete proti pečici, poravnajte kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje. Spustite vrata in jih popolnoma odprite. Zaporna vzvoda poklopite v prvotni položaj: prepričajte se, da ste ju popolnoma poklopili. Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake.

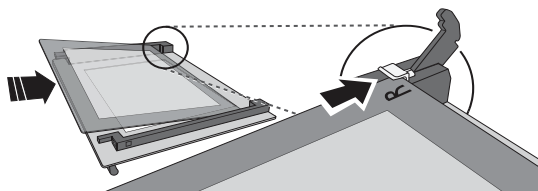
CLICK & CLEAN – ČIŠČENJE STEKLA

Ko vrata demontirate in jih odložite na mehko površino z ročajem navzdol, istočasno pritisnite na pritrdilni sponki (1) in odstranite zgornji rob vrat tako, da ga povlečete proti sebi (2).



Z obema rokama dvignite in čvrsto držite notranje steklo, ga odstranite in položite na mehko površino, preden ga očistite.

Za pravilno ponovno namestitve notranjega stekla se prepričajte, da je „R“ v levem vogalu berljiv in da je prazna (nepotiskana) stran zgoraj. Dolgo stranico stekla, ki jo označuje „R“, najprej vstavite v držali in steklo nato spustite v pravi položaj.



Ponovno namestite zgornji rob: če zaslišite klik, to pomeni, da se je rob pravilno zaskočil. Prepričajte se, da je tesnilo na pravem mestu, preden namestite vrata.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

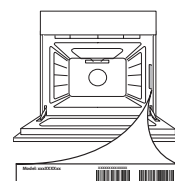
Motnja	Možen vzrok	Rešitev
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priključena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka.	Motnja programske opreme.	Obrnite se na najbližjo servisno službo in navedite črko ali številko, ki sledi črki „F“.
Zaslon prikazuje nejasno besedilo in je videti v okvari.	Nastavljen je drug jezik.	Stopite v stik s svojim najbližjim servisnim centrom za prodajne storitve.

▼ Za dodatne informacije o izdelku prenesite navodila za uporabo in vzdrževanje s spletne strani docs.indesit.eu



Pravila uporabe, standardna dokumentacija in dodatne informacije o izdelkih so na voljo na:

- z obiskom naše spletne strani 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.





ДЯКУЄМО, ЩО ПРИДБАЛИ ВИРІБ ФІРМИ

INDESIT

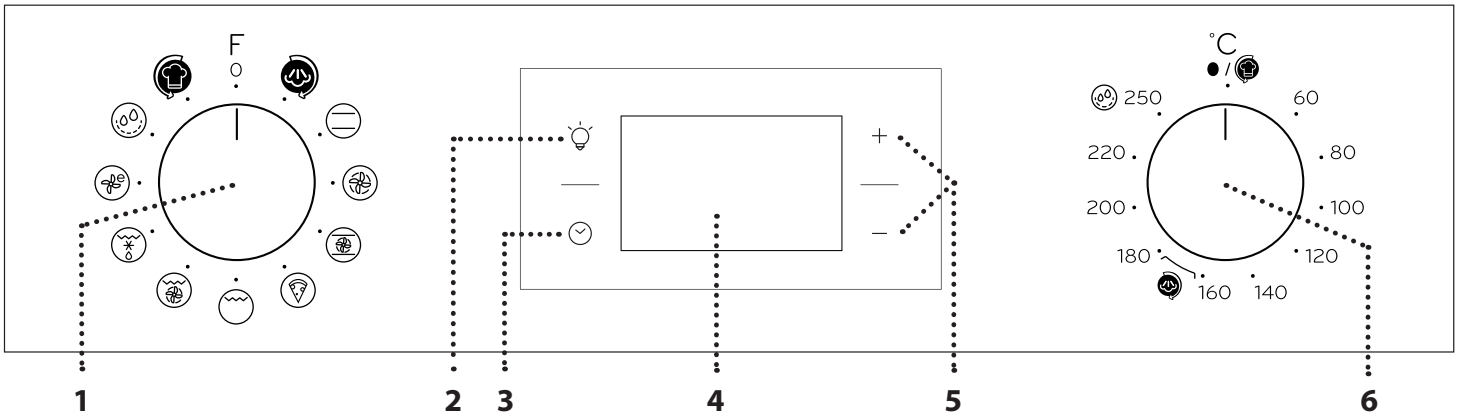
Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій виріб на сайті

www.indesit.com/register



Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКА ВИБОРУ

Щоб увімкнути духову шафу, оберіть будь-яку функцію.

Щоб вимкнути духову шафу, поверніть кнопку у положення O/F.

2. СВІТЛО

Коли духову шафу увімкнено, натисніть , щоб увімкнути або вимкнути лампу у духовій шафі.

3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

Для доступу до налаштувань часу приготування, затримки запуску і таймера. Для відображення часу, коли духову шафу вимкнено.

4. ДИСПЛЕЙ

5. КНОПКИ РЕГУЛЮВАННЯ

Для зміни налаштувань часу приготування

6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

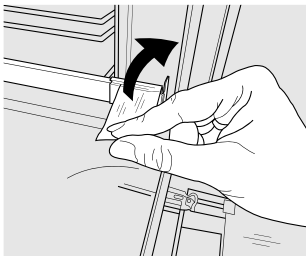
Поверніть, щоб обрати бажану температуру, коли активовано функції ручного режиму.

Для використання функції Turn&Go для використання функції Turn&Go Steam .

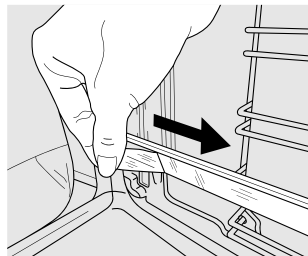
Зверніть увагу: Ручки висувуються. Натисніть на центр ручки, щоб висунути її назовні.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ ТА НАПРЯМНІ ДЛЯ РЕШІТКИ

Перед використанням духовки зніміть захисну стрічку [a], а потім видаліть захисну фольгу [b] з телескопічних напрямних.



[a]



[b]

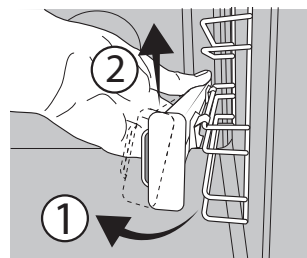
ЗНЯТТЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [c]

Потягніть нижню частину телескопічної напрямної, щоб відчепити нижні гачки (1), і потягніть телескопічні напрямні вгору, знявши їх із верхніх гачків (2).

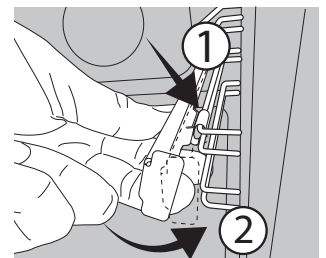
ПОВТОРНЕ ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [d]

Зацепіть верхні гачки на напрямних для решітки (1), потім притисніть нижню частину телескопічних напрямних до напрямних для решітки, поки нижні гачки чутно не зафіксуються

(2).



[c]



[d]

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

- Щоб зняти напрямні для решітки, міцно тримаючись за зовнішню частину направляючої, потягніть її на себе, щоб витягти опору і два внутрішні штифти зі своїх гнізд.
- Щоб встановити на місце напрямні для решітки, розташуйте їх біля заглиблень, попередньо встановивши на місця штифти. Після чого розмістіть зовнішню частину біля її гнізда, вставте опору і міцно притисніть її до стінки з заглибленнями, щоб впевнитися, що напрямна належним чином закріплена.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

При першому увімкненні приладу необхідно встановити час: Натискайте , поки значок та дві цифри годин не почнуть блимати на дисплеї. За допомоги кнопок + або - встановіть



значення годин і натисніть для підтвердження. Почнуть блимати дві цифри хвилини. За допомоги кнопок + або - встановіть значення хвилини та натисніть кнопку для підтвердження.

Зверніть увагу: якщо значок блимає, наприклад, після тривалих перебоїв у подачі електроенергії, необхідно встановити час.

2. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духову шафу може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю. Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя.



Нагрійте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години.

При цьому духову шафу має бути порожньою.

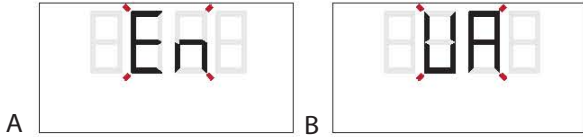
Зверніть увагу: рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.




3. ВСТАНОВИТЬ УКРАЇНСЬКУ МОВУ

Щоб змінити налаштування мови дисплея:

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

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



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

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

ФУНКЦІЇ І ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ



TURN&GO STEAM

Функція Turn&Go Steam дозволяє отримати відмінні результати завдяки наявності пари в циклі приготування.

Ця функція автоматично підтримує ідеальну температуру для приготування широкого спектру страв; час приготування основних страв зазначено у відповідній таблиці приготування. Завжди вмикайте функцію пари, коли духовна шафа холодна, і після додавання 200 мл питної води на дно шафи.



СТАНДАРТНИЙ

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.



БАГАТОРІВНЕВЕ ПРИГОТУВАННЯ

Для приготування різних продуктів із однаковою температурою приготування на декількох полицях (максимум трьох) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.



XL COOKING

Для готування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг).

Рекомендуємо повертати м'ясо під час готування, щоб усі боки підсмажувалися рівномірно. Також рекомендуємо час від часу поливати шматок м'яса соусом, щоб він не був надто сухим.



ПІЦА

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



ГРИЛЬ

Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і гринок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати деко для випікання, щоб збирати сік, який витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налійте у нього 500 мл питної води.



ЗАПІКАНКА

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбівів, курчат). Рекомендуємо використовувати деко для випікання, щоб збирати сік, який витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налійте у нього 500 мл питної води.




FREASY COOK

Залучені усі нагрівальні елементи та вентилятор, завдяки чому забезпечується постійний рівномірний розподіл тепла по всій духовій шафі. Для цього режиму готування попереднє підігрівання не є обов'язковим. Цей режим рекомендується особливо для приготування розфасованих харчових продуктів (заморожених або попередньо приготованих). Ви можете отримати найкращі результати, використовуючи лише одну полицю для приготування.



ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ ECO

Для приготування печені та фаршированих шматків м'яса на одній полиці. Їжу захищає від надмірного пересихання періодична легка циркуляція повітря. При використанні функції «ЕКО» індикатор залишається вимкненим протягом готування, але його можна знову увімкнути, натиснувши кнопку .



HYDROCLEANING

Дія пари, що вивільнюється у цьому спеціальному низькотемпературному циклі чищення, дозволяє легко видаляти бруд і залишки їжі. Налійте 200 мл питної води на дно духової шафи та активуйте функцію на 35 хвилин за температури 90 °C. Активуйте цю функцію, коли духовна шафа охолоне та дайте їй охолонути протягом 15 хвилин після закінчення циклу.



TURN & GO

Ця функція автоматично обирає ідеальну температуру та час для випікання різноманітних страв, включаючи м'ясо, рибу, пасту, солодощі та овочі. Увімкніть функцію, коли духовна шафа холодна.

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

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

2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

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



Щоб перервати виконання функції у будь-який час, вимкніть духову шафу, поверніть *ручку вибору* і *ручку термостату* на значок **0** та **●**.

Зверніть увагу: Під час приготування можна змінити функцію, повертаючи *ручку вибору*, або відрегулювати температуру, повертаючи *ручку термостата*. Виконання функції почнеться, коли *ручку термостата* встановлено на 0° C. Можна налаштувати час готування, час завершення готування (тільки у разі встановлення часу готування) і таймер.

TURN & GO

Щоб запустити функцію «Turn & Go», оберіть функцію, повернувши регулятор вибору до відповідної позначки та утримуючи *ручку термостата* на символі **●** / **☉**.

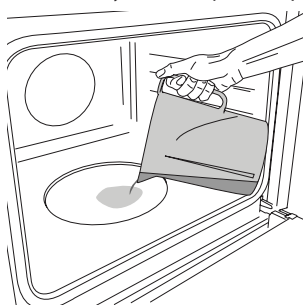
Для завершення приготування поверніть регулятор вибору в положення **0**.

Зверніть увагу: Можна встановити час завершення готування і таймер. Для отримання найкращих результатів з функцією «Turn & Go» дотримуйтеся запропонованої ваги для кожного виду страв, поданих у наступній таблиці.

Продукт	Рецепт	Маса (кг)
М'ясо	Запечена телятина, ростбіф з кров'ю	0,6 - 0,7
	Курча / ніжка ягняти шматочками	1,0 - 1,2
Риба	Філе лосося / запечена риба (ціла)	0,9 - 1,0
	Риба в пергаменті	0,8 - 1,0
Овочі	Фаршировані овочі	1,8 - 2,5
	Овочевий пиріг	1,5 - 2,5
Солоні пироги	Кіш лорен / кастард	1,0 - 1,5
Макарони	Лазанья / тімбаль з пасти або рису	1,5 - 2,0
Випічка	Дріжджовий пиріг / кекс з родзинками	0,9 - 1,2
	Печені яблука	1,0 - 1,5
хліб	Хлібина	0,5 - 0,6
	Багети	0,5 - 0,8

TURN&GO STEAM

Для запуску функції Turn&Go Steam залийте 200 мл питної води на дно духової шафи. Виберіть функцію, обертаючи за годинниковою



стрілкою *ручку вибору* на відповідному значку і *ручку термостата* в будь-якому положенні в діапазоні від 160 до 180 °C (як показано на значку).

Функція запуститься, і на дисплеї відобразиться поточний час. Попереднє прогрівання не потрібне. Для завершення приготування поверніть регулятор вибору в положення **0**.

Зверніть увагу: Щоб встановити певну тривалість відповідно до таблиці приготування, дотримуйтесь інструкцій в розділі «Програмування процесу

приготування».

3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ І ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО

Коли почнеться виконання функції, звуковий сигнал і блимаючий значок **☉** на дисплеї вкажуть на те, що активовано фазу попереднього підігріву. У кінці цієї фази пролунає звуковий сигнал і значок **☉** на дисплеї почне постійно світитися, це вказуватиме на те, що духові шафа досягла заданої температури: У цей момент покладіть їжу всередину і переходьте до готування.

Зверніть увагу: Якщо покласти продукти в духову шафу до закінчення

попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.

Після завершення приготування і при відключеній функції і значок **☉**



може залишатися видимим на дисплеї навіть після того, як охолоджувальний вентилятор вимкнувся, щоб вказати, що у відділенні залишається залишкове тепло.

Зверніть увагу: Час, протягом якого значок відключається, варіюється, тому що він залежить від ряду факторів, таких як температура навколишнього середовища і функція, що використовується. У будь-якому разі виріб вважається вимкненим, коли покажчик на ручці вибору знаходиться в положенні **0**.




4. ПРОГРАМУВАННЯ ГОТУВАННЯ

Перед початком програмування готування необхідно вибрати функцію.




ТРИВАЛІСТЬ

Натисніть і утримуйте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок  і «00:00».





За допомогою кнопки  або  встановіть бажаний час готування, потім натисніть  для підтвердження.




Активуйте функцію, встановивши *ручку термостата* на бажану температуру: Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що приготування їжі завершено.


Примітки: Щоб скасувати встановлений час готування, натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок , потім за допомогою кнопки  скиньте час готування на значення «00:00». Цей час готування включає фазу попереднього нагрівання.

ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ/ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

Після встановлення часу готування початок виконання функції може бути відкладено за рахунок програмування часу завершення її виконання: Натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок  і значення поточного часу запуску.



За допомогою кнопки  або  встановіть бажаний час завершення готування і натисніть  для підтвердження. Активуйте функцію, встановивши *ручку термостата* на бажану температуру: Функцію буде призупинено до її автоматичного запуску після періоду часу, який розраховано так, щоб закінчити приготування у встановлений час.

Примітки: Для скасування цього налаштування вимкніть духову шафу, встановивши *ручку вибору* у положення .

Функція затримки запуску недоступна для функцій «Гриль» та «Турбогриль».

ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що виконання функції завершено.





Поверніть *ручку вибору*, щоб обрати іншу функцію, або у положення «0», щоб вимкнути духову шафу.

Зверніть увагу: Якщо таймер увімкнений, на дисплеї поперемінно з'являтиметься напис «END» та час, що залишився.

5. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА




Ця опція не перериває та не програмує функції готування, але дозволяє використовувати дисплей для відображення таймера під час виконання функції або коли духову шафу вимкнено.

Натисніть і утримуйте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок  і «00:00».




За допомогою кнопки  або  встановіть бажаний час і натисніть  для підтвердження.

Після того як таймер завершить зворотний відлік обраного часу, пролунає звуковий сигнал.

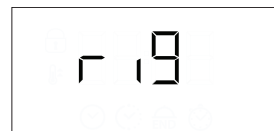
Примітки: Щоб вимкнути таймер, натискайте кнопку , поки значок  не почне блимати, потім за допомогою кнопки  скиньте час до значення «00:00».

6. ФУНКЦІЯ HYDROCLEANING

Щоб активувати функцію «Hydrocleaning», налейте 200 мл питної води у нижню частину духової шафи, потім встановіть *ручку вибору* та *ручку термостату* на значок .

Зверніть увагу: Положення значка не відповідає температурі у духовій шафі під час циклу чищення.

Функцію буде активовано автоматично: На дисплеї відобразиться час до завершення виконання функції поперемінно з написом «HYD».



Зверніть увагу: Можна запрограмувати лише час завершення виконання цієї функції. Автоматично встановлюється тривалість 35 хвилин.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста		Так	170	30 - 50	2 
		Так	160 - 180	30 - 90	4  1 
Печиво/тарталетки		Так	160	25 - 35	3 
		Так	160	25 - 35	3 
		Так	150	35 - 45	4  2 
Піца / фокача		Так	190 - 250	15 - 50	1/2 
		Так	190 - 250	20 - 50	4  2 

Лазанья / запечена паста / каннеллоні / відкриті пироги		Так	190 - 200	45 - 65	
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина 1 кг		Так	190 - 200	80 - 110	
Курятина/кролятина/качати́на (1 кг)		Так	200 - 230	50 - 100	
Запечена риба / у пергаменті 0,5 кг (філе, ціла)		Так	170 - 190	30 - 45	
Підсмажений хліб		5'	250	2 - 6	
Смажена картопля		Так	200 - 210	35 - 55 **	

** Переверніть страву через дві третини часу приготування (якщо необхідно). Відображається час, який не враховує фазу попереднього підігрівання: Рекомендуємо класти їжу до духової шафи і встановлювати час готування тільки після досягнення необхідної температури.

▼ Завантажте повний «Довідник із використання та догляду» з веб-сайту docs.indesit.eu, щоб отримати таблицю перевірених рецептів, складену для органів сертифікації згідно зі стандартом ІЕС 60350-1.

ПРИЛАДДЯ					
	Решітка	Форма для випікання або форма для тортів на решітці	Деко для випікання/ лоток або форма для випікання на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон / деко для випікання з 200 мл води

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ TURN&GO STEAM

ПРОДУКТ	РЕЦЕПТ	КІЛЬКІСТЬ	ЧАС (хв.)	ПРИЛАДДЯ	РІВЕНЬ	ВОДА
 ХЛІБ	Булочки	80-100 г	30 - 45		2	 200 мл
	Хліб для сендвічів в формі	300-500 г	40 - 60			
	Хліб	500 г - 2 кг	50 - 100			
	Багети	200-300 г	30 - 45			
 М'ЯСО	Печеня	1 кг	60 - 110			
	Реберця	500 г - 1,5 кг	50 - 75			
	Курка	1-1,5 кг	55 - 80			
	Курка/індичка	3 кг	100 - 140			
 РИБА	Вирізка	0,5-2 см	15 - 25			
	Вирізка	2-4 см	20 - 35			
	Ціла риба	300 - 600 г	20 - 30			
	Ціла риба	600 - 1200 г	25 - 45			
 ОВОЧІ	Картопля, зварена на парі	0,5-1,5 кг	45 - 60			
	Фаршировані перці	1-2 кг	35 - 55			
	Броколі на парі	0,3-1 кг	30 - 50			
	Цукіні на парі	0,5-1,5 кг	30 - 50			
 ВИПІЧКА	Печиво	піддон	25 - 35			
	Кекс	30-60 г	25 - 45			
	Бісквітний торт	500-700 г	30 - 50			
	Пісочний пиріг	форма	35 - 55			

Запускайте режим TURN&GO STEAM, тільки коли духовка холодна. Відкриття дверей та заливання води під час готування може мати негативний вплив на остаточний результат приготування.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духову шафу охололо.

Забороняється застосовувати парочисувачі.

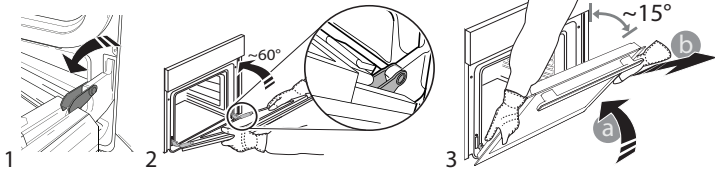
Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхню приладу. Надягайте захисні

рукавички.

Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

ЗНИМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

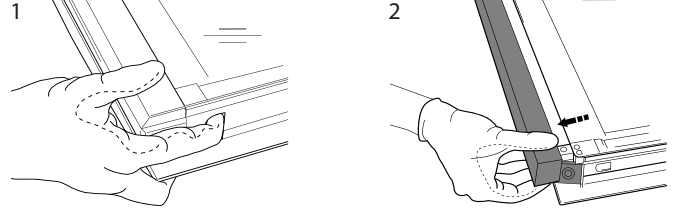
Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опускайте засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування (1). Зачиніть дверцята до упору (2). Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята (3), зачиняйте і водночас тягніть їх угору (а), поки вони не вивільняться із опорних місць.



Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину у пази. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте описані вище кроки.

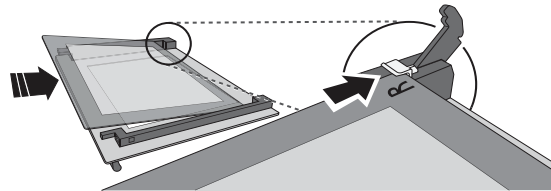
CLICK & CLEAN – ОЧИЩЕННЯ СКЛА

Коли знімете дверцята і покладете їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть два фіксатори (1) і зніміть верхню кромку дверцят, потягнувши їх на себе (2).



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

Щоб правильно встановити внутрішнє скло на місце, переконайтеся, що символ «R» видно у лівому куті, а прозора поверхня (без зображень) знаходиться зверху. Спочатку вставте довгу сторону скла, позначену символом «R» в опорні гнізда, потім опустіть його у потрібне положення.



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

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, зникла несправність чи ні.
На дисплеї відображається літера F і число після неї.	Програмна проблема.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування і повідомте літеру або число, яке відображається після літери «F».
На дисплеї відображається нечіткий текст, здається, дисплей зламався.	Встановіть іншу мову.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів.

Завантажте повний «Довідник із використання та догляду» з веб-сайту docs.indesit.eu для отримання додаткової інформації про ваш виріб



З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про продукт можна ознайомитися за адресою:

- Відвідайте наш веб-сайт docs.indesit.eu
- Використайте QR-код
- Або зверніться до нашої служби післяпродажного обслуговування клієнтів (Номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на табличці з паспортними даними виробу.

