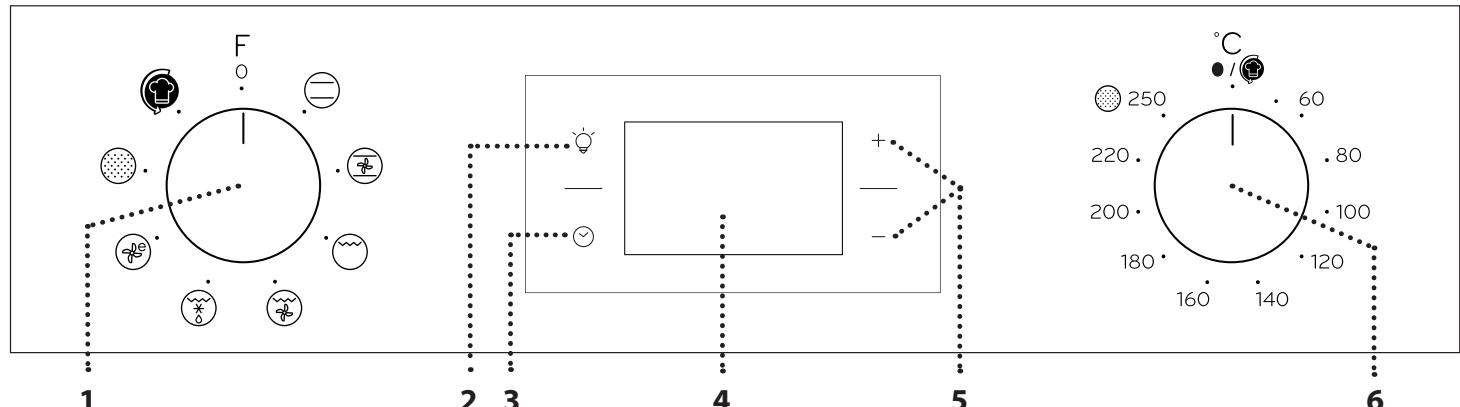


**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN INDESIT-PRODUKT****ENTSCHIEDEN HABEN**

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



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

**BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS****1. AUSWAHLKNOPF**

Zum Einschalten des Ofens durch Funktionsauswahl.

Auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

**2. LAMPEN**

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

**3. EINSTELLEN DER UHRZEIT**

Für den Zugang zu Garzeiteinstellungen, Startverzögerung und Timer.

Zur Anzeige der Zeit, wenn der Ofen ausgeschaltet ist.

**4. DISPLAY****5. EINSTELLTASTEN**

Zum Ändern der Garzeiteinstellungen

**6. THERMOSTATREGLER**

Drehen, um die gewünschte Temperatur bei Aktivierung der manuellen Funktionen auszuwählen.

Für die „Turn & Go“ Funktion auf ● / ☰ halten.

**ERSTER GEBRAUCH****1. EINSTELLEN DER UHRZEIT**

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



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

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

**2. AUFHEIZEN DES OFENS**

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

Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen.

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

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

**FUNKTIONEN UND TÄGLICHER GEBRAUCH****☰ OBER- & UNTERHITZE**

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

**-pane BACKEN MIT UMLUFT**

Um auf maximal zwei Einschubebenen gleichzeitig zu garen. Es wird empfohlen, die Position des Backblechs nach der Hälfte der Garzeit zu wechseln.

**-pane GRILL**

Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung eines Backblechs zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettspalte unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.

**-pane GRATIN**

Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung eines Backblechs zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettspalte unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.

**-pane FREASY COOK**

Alle Heizelemente und der Lüfter schalten sich ein und

garantieren eine dauerhafte und gleichmäßige Wärmeverteilung im Ofen. Beim Programm Freasy Cook ist kein Vorheizen des Backofens nötig. Es eignet sich besonders zum schnellen Garen von Fertiggerichten (tiefgekühlt oder nicht). Die besten Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie nur einen Rost verwenden.

**-pane ECO UMLUFT**

Zum Garen von Braten und gefüllten Bratenstücken auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser ECO-Funktion bleibt die Beleuchtung während des Garvorgangs ausgeschaltet, aber sie kann durch Drücken der Taste ☰ wieder eingeschaltet werden.

**-pane AUTOMATISCHER PYROLYSE - REINIGUNGSZYKLUS**

Um durch das Garen entstandene Verschmutzungen mit einem Zyklus bei hoher Temperatur zu entfernen.

**-pane TURN & GO**

Diese Funktion wählt automatisch die ideale Temperatur und Zeit zum Backen zahlreicher Rezepte aus, darunter Fleisch, Fisch, Nudeln, Desserts und Gemüse. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist.

## 1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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

## 2. EINE FUNKTION AKTIVIEREN

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



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

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

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

## 3. TURN & GO

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

Zum Beenden des Garvorgangs, den *Auswahlknopf* anschalten, **O**.

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

Lebensmittel	Rezept	Gewicht (kg)
Fleisch	Kalbsbraten, Roastbeef englisch	0,6 - 0,7
	Hähnchen / Lammkeule in Stücken	1,0 - 1,2
Fisch	Lachsfilet / gebackener Fisch (ganz)	0,9 - 1,0
	Fisch in Folie gebacken	0,8 - 1,0
Gemüse	Gefülltes Gemüse	1,8 - 2,5
	Gemüsetorte	1,5 - 2,5
Salzige Kuchen	Quiche Lorraine / Pudding	1,0 - 1,5
Nudelgerichte	Lasagne / Pastete aus Nudeln oder Reis	1,5 - 2,0
Backwaren/ Torten	Hefekuchen / Marmorkuchen	0,9 - 1,2
	Backäpfel	1,0 - 1,5
Brot	Brotlaib	0,5 - 0,6
	Gebäckstangen	0,5 - 0,8

## 3. VORHEIZEN UND RESTWÄRME

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

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

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

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

## 4. PROGRAMMIERTES GAREN

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

### DAUER

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



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

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

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

### PROGRAMMIERUNG DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG

Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, kann die Aktivierung der Funktion durch die Programmierung der Abschaltzeit verzögert werden: drücken, bis das Symbol und die aktuelle Zeit auf der Anzeige blinken.



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

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

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

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

### ENDE DES GARVORGANGS

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



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

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

## 5. TIMER EINSTELLEN

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

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



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

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

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

## 6. AUTOMATISCHE REINIGUNGSFUNKTION – PYROLYSE

**Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren. Kinder und Tiere während und nach dem Pyrolysezyklus (bis die Belüftung des Raums abgeschlossen ist) vom Ofen entfernt halten.**

Vor dem Ausführen der Pyrolysefunktion alle Zubehörteile - einschließlich der Seitengitter - aus dem Ofen entfernen. Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während der Selbstreinigung alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind. Entfernen Sie für optimale Reinigungsergebnisse starke

Rückstände im Backofeninnern und reinigen Sie das Türinnenglas, bevor Sie die Pyrolysefunktion verwenden. Wir empfehlen, die Pyrolysefunktion nur bei starker Verschmutzung des Ofens durchzuführen oder wenn dieser während des Garvorgangs schlechte Gerüche freisetzt. Zum Aktivieren der automatischen Reinigungsfunktion drehen Sie den Auswahlknopf und den Thermostatregler auf das Symbol . Die Funktion wird automatisch aktiviert, die Tür verriegelt und das Licht im Garraum ausgeschaltet: Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende im Wechsel mit „PYRO“. Wenn das Programm fertig ist, bleibt die Tür gesperrt, bis die Temperatur im Gerät auf ein sicheres Niveau gesunken ist. Den Raum während und nach dem Pyrolysezyklus lüften.

## GARTABELLE

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

\* Tauschen Sie die Einschubebenen nach halber Garzeit.

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

Die angegebene Zeit beinhaltet keine Vorheizphase: es wird empfohlen die Speise erst in den Ofen zu geben und die Garzeit einzustellen, wenn die erforderliche Temperatur erreicht wurde.

Die vollständige Gebrauchsanleitung für die Tabelle der erprobten Rezepte, die für die Zertifizierungsstellen in Übereinstimmung mit der IEC-Norm 60350-1 zusammengestellt wurden, auf [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) runtergeladen.

ZUBEHÖRTEILE					
Rost		Backform oder Kuchenform auf Rost	Backblech / Fettspfanne oder Backform auf Rost	Fettspfanne / Backblech	Fettspfanne / Backblech mit 200 ml Wasser

## REINIGUNG UND PFLEGE

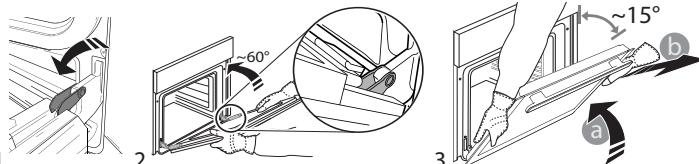
**Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass der Ofen abgekühlt ist.**  
**Keine Dampfreiniger verwenden.**

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

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

### AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

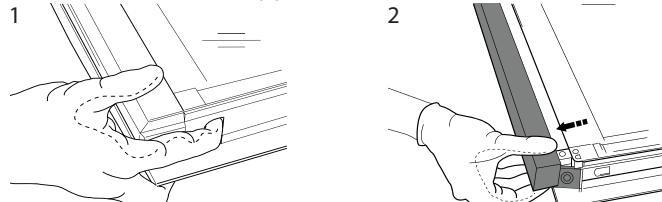
Zum Entfernen der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position (1) befinden. Die Tür so weit wie möglich schließen (2). Die Tür mit beiden Hände festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür (3) einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben (a) gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst (b).



Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitzte ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen.

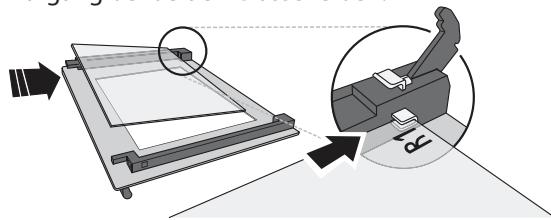
### CLICK & CLEAN - GLASREINIGUNG

Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten ablegen, gleichzeitig die zwei Halteklemmen (1) drücken und die obere Kante der Tür zu sich ziehen und entfernen (2).



Das Innenglas mit beiden Händen anheben und fest halten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um es dann zu reinigen (3).

Die mittlere Scheibe (mit „1R“ gekennzeichnet) anbringen, bevor die Innenscheibe wieder eingesetzt wird: Um das Glasscheiben richtig einzusetzen, sicherstellen, dass das Zeichen „R“ in der linken Ecke sichtbar ist. Zuerst die lange Seite des Glas, die mit einem „R“ gekennzeichnet ist in die Halterungen (a) einsetzen, dann in die Position (b) absenken. Wiederholen Sie diesen Vorgang bei beiden Glasscheiben.



Die obere Ecke wieder anbringen: Ein Klick bestätigt die richtige Positionierung. Sicherstellen, dass die Dichtung vor Wiedereinbau der Tür befestigt wird.

## LÖSEN VON PROBLEmen

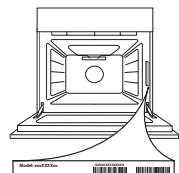
Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Backofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.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

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



Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

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



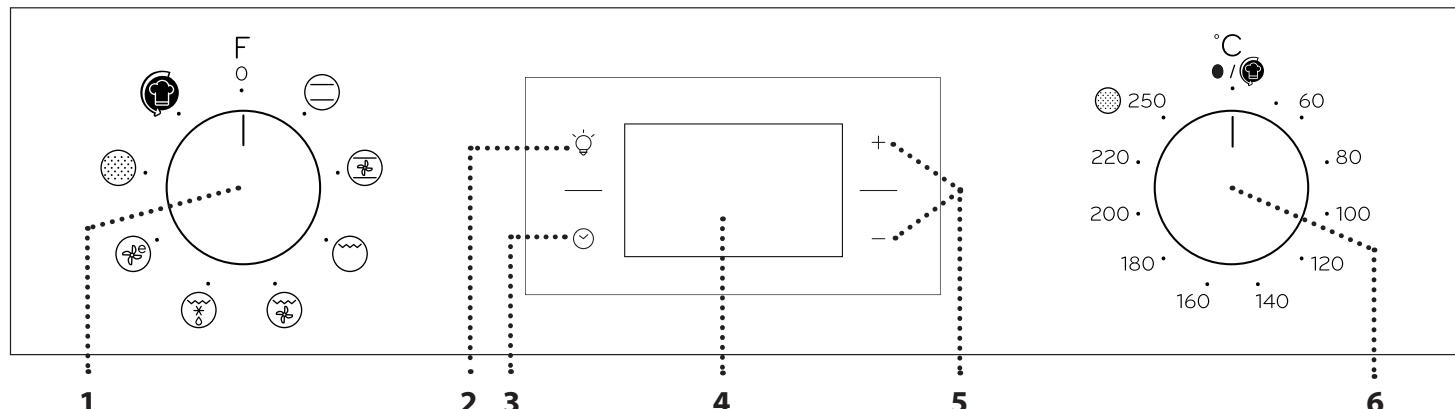


WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN

PRODUCT INDESIT

Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registeren  
op [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat  
gebruikt.

## BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL



### 1. SELECTIEKNOP

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

### 2. LAMP

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

### 3. DE TIJD INSTELLEN

Voor toegang tot de instellingen van de bereidingstijd, uitgestelde start en kookwekker.  
Om de tijd weer te geven wanneer de oven is uitgeschakeld.

### 4. DISPLAY

### 5. REGELKNOPPEN

Voor het wijzigen van de bereidingstijd

### 6. THERMOSTAATKNOP

Draai om de gewenste temperatuur te selecteren wanneer handmatige functies ingesteld worden.  
Laat de knop staan op ●/✿ voor de functie "Turn & Go".

## EERSTE GEBRUIK

### 1. DE TIJD INSTELLEN

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



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

om te bevestigen.

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

### 2. DE OVEN VERWARMEN

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

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

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

## FUNCTIES & DAGELIJKS GEBRUIK

### CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.

### TURBO HETE LUCHT

Om tegelijkertijd op maximaal twee roosters te bereiden. Verwissel halverwege de bereiding de positie van de ovenplaten.

### GRILL

Voor het grillen van steaks, kebab en worst, het gratineren van groenten of het roosteren van brood. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de bakplaat te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.

### GRATIN

Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Er wordt geadviseerd de bakplaat te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.

### 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 (diepvries of voorbereid). De beste resultaten worden verkregen wanneer maar één niveau tegelijk gebruikt wordt.

### ECO CONVECTIEBAKKEN

Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Door zachte, intermitterende luchtcirculatie wordt voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt. Wanneer deze functie in gebruik is zal het ECO licht tijdens de bereiding uitgeschakeld blijven, maar het kan weer tijdelijk worden ingeschakeld door te drukken op ⌂.

### AUTOMATISCHE PYROLYSEREINIGING VAN DE OVEN - PYROLYSE

Om bakspatten te verwijderen met een cyclus op zeer hoge temperatuur.

### 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 **O** 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 "**O**".

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.**3.**

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	Gerezien taart / Plumcake	0,9 - 1,2
	Gebakken appels	1,0 - 1,5
Brood	Heel brood	0,5 - 0,6
	Baguettes	0,5 - 0,8

## 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.

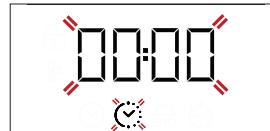
Let op: Hoe lang het pictogram blijft branden hangt af van meerdere factoren, zoals de omgevingstemperatuur en de gebruikte functie. Het product kan als uitgeschakeld worden beschouwd wanneer de wijzer van de keuzeknop op "**O**" staat.

## 4. PROGRAMMEREN VAN DE BEREIDING

Selecteer een functie om de bereiding te programmeren.

### DUUR

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



Gebruik **+** of **-** om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op **⌚** om te bevestigen.

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

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

## PROGRAMMEREN VAN EINDE BEREIDING/ UITGESTELDE START

Nadat een bereidingstijd ingesteld is, kan de start uitgesteld worden door de eindtijd te programmeren: druk op **⌚** tot het pictogram **END** 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 **O** te draaien.

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

## EINDE BEREIDINGSTIJD

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



Draai de *keuzeknop* om een andere functie te selecteren of in de stand "**O**" 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 AUTOMATISCHE REINIGING – PYRO

**Raak de oven niet aan tijdens het automatisch reinigen.**  
**Houd kinderen en dieren uit de buurt van de oven tijdens en na het uitvoeren van het automatisch reinigen (totdat de ruimte gelucht is).**

De accessoires - ook de roostergeleiders - moeten uit de oven worden gehaald voordat u de functie inschakelt. Als de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd, dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de zelfreinigingscyclus.

Voor de beste reiniging verwijdert u grote resten in de holte

en reinigt u het glas van de deur aan de binnenkant alvorens de pyrolytische functie te gebruiken. Het is raadzaam de automatische reiniging alleen uit te voeren wanneer het apparaat erg vuil is of tijdens het bereiden onprettig ruikt. Om de functie automatische reiniging te activeren, draai de selectieknop en de thermostaatknop op het pictogram . De functie wordt automatisch geactiveerd, de deur wordt vergrendeld en het licht in de oven wordt uitgeschakeld: Op het display wordt de resterende tijd tot het einde weergegeven, afgewisseld met "PYRO".

Zodra de cyclus is voltooid blijft de deur vergrendeld tot de temperatuur in de oven gedaald is tot een veilig niveau. Tijdens en na het uitvoeren van de Pyrocyclus de ruimte luchten.

## BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Luchtig gebak		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	40 - 60*	 
Koekjes / taartjes		Ja	160	25 - 35	
		Ja	160	25 - 35	
		Ja	160	20 - 35*	 
Pizza's/focaccia's		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 250	20 - 50*	 
Lasagne / gebakken pasta / cannelloni / kleine vlaaien		Ja	190 - 200	45 - 65	
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 **	

\* Verwissel de steunhoogtes halverwege de bereiding.

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

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

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

ACCESOIREN					
	Rooster	Bakplaat of taartvorm op het rooster	Bakplaat/Druipplaat of ovenschaal op rooster	Driplaat / Ovenschaal	Driplaat / Ovenschaal met 200 ml water

## REINIGEN EN ONDERHOUD

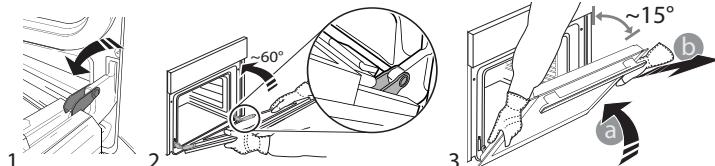
Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.  
Gebruik geen stoomreinigers.

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

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

### DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

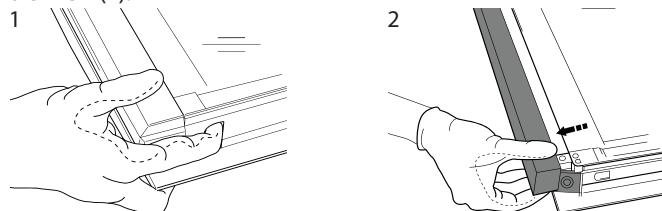
Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn (1). Sluit de deur zo ver mogelijk (2). Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur (3) door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd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

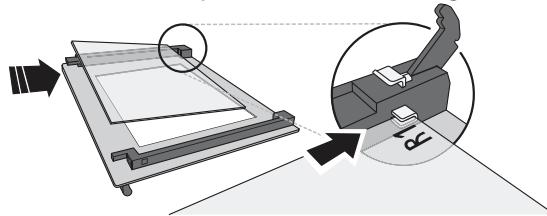
### CLICK & CLEAN - DE RUIT REINIGEN

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 binnenuit stevig vast met beide handen, verwijder het en leg het op een zacht oppervlak vooraleer het te reinigen (3).

Zet de tussenruit (met merk "1R") op zijn plaats alvorens de binnenuit te plaatsen: Om de ruiten correct terug te plaatsen, zorg ervoor dat het merk "R" zichtbaar is in de linkerhoek. Breng eerst de lange zijde van de ruit aangegeven met "R" in de zittingen (a) en breng de ruit omlaag tot die op zijn plek komt (b). Herhaal deze procedure voor beide glasruit.



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

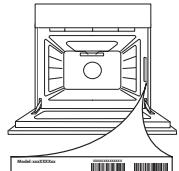
Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de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

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



Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u op:

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



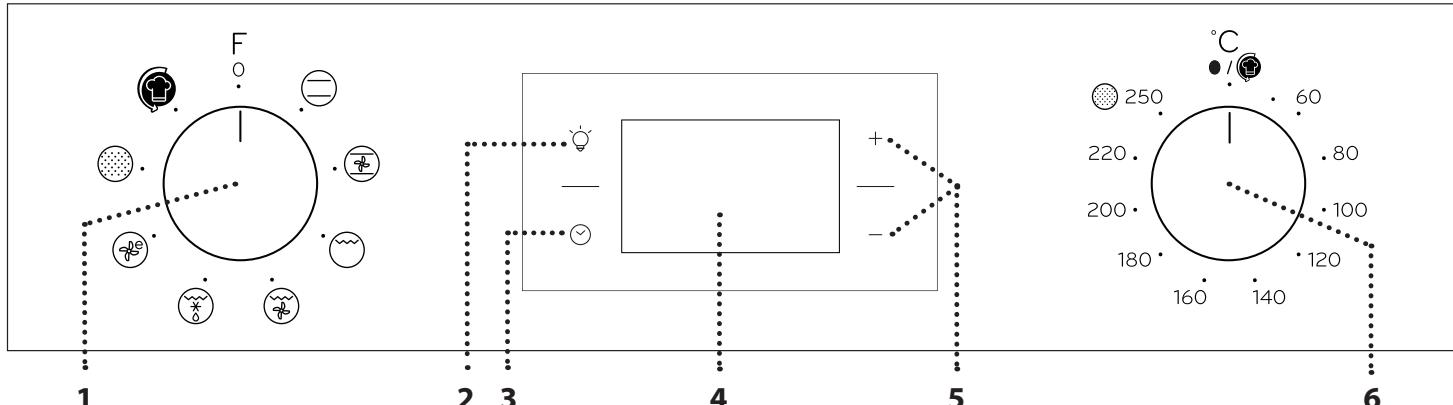
**БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА INDESIT**

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



Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.

## ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ



### 1. ВЪРТАЩ СЕ БУТОН ЗА ИЗБИРАНЕ

За включване на фурната с избиране на функция.

Завъртете на позиция **O** за изключване на фурната.

### 2. ОСВЕТЛЕНИЕ

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

### 3. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

За достъп до настройките на време за готовене, 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 готовене

### 6. ВЪРТАЩ СЕ БУТОН НА ТЕРМОСТАТА

Завъртете, за да изберете необходимата температура при активиране на ръчни функции.

За функцията "Turn & Go" оставете на **●**.

## 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 готовите храна във фурната, препоръчваме да я нагреете празна, за да премахнете остатъчните миризми.

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

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

## ФУНКЦИИ И ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

### КОНВЕНЦИОНАЛНО

За готовене на всякакви ястия само на едно ниво.

### ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ

За готовене на максимум два рафта едновременно.

Добре е да се смени позицията на тавите за печене, след като половината от времето за готовене 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 половина 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 готовенето сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половина литър питейна вода.

### FREASY COOK

Всички нагревателни елементи и вентилаторът се включват, осигурявайки постоянно и равномерно

разпределение на топлината във фурната. За този режим на готовене 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 готовите само на един рафт.

### ЕКО ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ

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 готовенето, но може да се включи отново чрез натискане на бутона .

### АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА С ПИРОЛИЗА - PYRO

За премахване на замърсявания, причинени от готовене, чрез цикъл с много висока температура.

### TURN & GO

Тази функция автоматично избира идеалната температура и време за печене на широк избор от ястия, включващи месо, риба, паста, сладки и зеленчуци. Активирайте функцията, когато фурната е студена.

## 1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

За да изберете функция, завъртете бутона за избиране до символа на необходимата функция: чува се звуков 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 **O**.

Моля, имайте предвид: По време на готовене можете да промените функцията, като завъртите бутона за избиране или да регулирате температурата, като завъртите бутона на термостата.

Функцията ще се стартира само ако бутона на термостата е на 0°C. Можете да зададете времето за готовене, крайния час за готовене (само ако зададете време за готовене) и таймер.

### TURN & GO

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

За край на готовенето завъртете бутона за избиране на **O**.

Моля, имайте предвид: Можете да зададете крайния час за готовене и таймер. За да получите най-добри резултати при печенето с функцията "Turn & Cook" (Завъртете и печете), спазвайте препоръчаното тегло за всеки вид храна, дадено в следващата таблица.

Храна	Рецепта	Тегло (кг)
Месо	Печено телешко, Печено говеждо сухово	0,6 - 0,7
	Пиле / Агнешко бутче на парчета	1,0 - 1,2
Риба	Филе от съомга / Печена риба (цияла)	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	Лазания / Тимбал от паста или ориз	1,5 - 2,0
Сладкиши	Кейк с листи от тесто / Кейк от сливи	0,9 - 1,2
	Печени ябълки	1,0 - 1,5
Хляб	Самун хляб	0,5 - 0,6
	Багети	0,5 - 0,8

## 3. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ И ОСТАТЪЧНА ТОПЛИНА

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

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

След края на готовенето 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 готовенето.

### ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ

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



Чрез **+** или **-** изберете необходимото време за готовене 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 готовенето е завършено.

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

### ПРОГРАМИРАНЕ НА КРАЙНИЯ ЧАС НА ГОТВЕНЕ/ ОТЛОЖЕН СТАРТ

След като зададете време за готовене 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 готовенето, и потвърдете с .

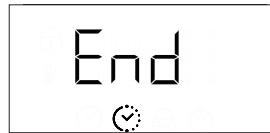
За да активирате функцията, завъртете бутона на термостата до необходимата температура: функцията ще остане на пауза, докато стартира автоматично след периода от време, който е изчислен, за да завърши готовенето в зададения час.

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

Забележки: 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 **O**, за да изключите фурната.

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

## 5. НАСТРОЙКА НА ТАЙМЕРА

Тази опция не прекъсва или програмира готовенето, 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 PYRO ЗА АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ

**Не докосвайте фурната по време на пиролитичния цикъл.  
Не допускайте деца и животни до фурната по време на пиролитичния цикъл и след това, до пълното проветряване на помещението.**

Извадете от фурната всички принадлежности (включително носачите), преди да активирате функцията. Ако фурната е инсталрирана под плот за готвене, всички горелки и електрически котлони трябва да са изключени по време на цикъла на самопочистване.

За оптимални резултати при почистването отстранете остатъците в кухината и забършете вътрешното стъкло на

вратичката преди използването на пиролитичната функция. Препоръчваме Ви да използвате функцията Pyro само когато фурната е силно замърсена или отделя неприятна миризма по време на готвене.

За да активирате автоматичната почистваща функция, завъртете бутона за избиране и бутона на термостата до иконата . Функцията ще се активира автоматично, вратичката ще се заключи и осветлението във фурната ще изгасне: На дисплея се изписва оставащото време до края, което се редува с "PYRO".

След завършване на цикъла вратичката остава заключена, докато температурата вътре във фурната се върне до безопасно ниво. Проветрявайте помещението по време на и след пиролитичния цикъл.

## ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИНУТИ)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове с мая		Да	170	30 - 50	
		Да	160	30 - 50	
		Да	160	40 - 60*	
Бисквити/таралети		Да	160	25 - 35	
		Да	160	25 - 35	
		Да	160	20 - 35*	
Пица / фокача		Да	190 - 250	15 - 50	
		Да	190 - 250	20 - 50*	
Лазания / Печена паста / канелони / крем карамел		Да	190 - 200	45 - 65	
Агнешко/Телешко/Говеждо/ Свинско 1 кг		Да	190 - 200	80 - 110	
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 **	

\* Сменете нивата при изтичане на половината от времето за готвене.  
\*\* 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](http://docs.indesit.eu) за таблицата с изпитани рецепти, съставена за сертифицираните органи в съответствие със стандарт IEC 60350-1.

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

## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

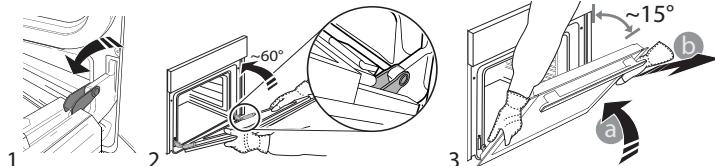
Преди да пристъпите към поддръжка или почистване на фурната, се убедете, че не е гореща. Не използвайте уреди за почистване с пара.

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

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

### СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

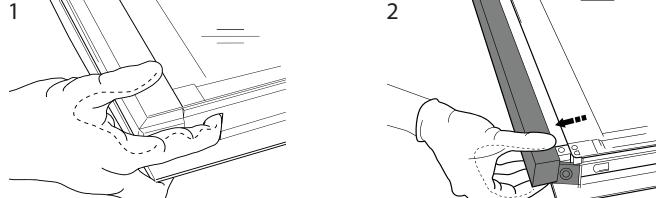
За да свалите вратичката, отворете я напълно и завъртете фиксаторите в отворено положение (1). Затворете вратичката, доколкото е възможно (2). Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката). Просто откачете вратичката (3), като я затворите още малко и същевременно я изтеглите нагоре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



Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност. За да поставите вратичката, първо я приближете 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.

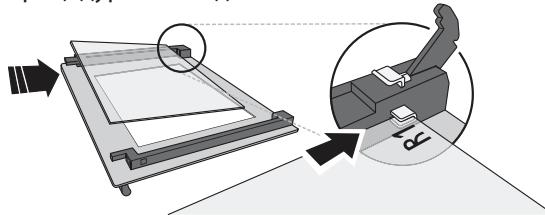
### CLICK & CLEAN - ПОЧИСТВАНЕ НА СТЪКЛОТО

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 (3).

Преди да сложите обратно вътрешния панел, поставете междущинния панел (маркиран с "1R"): За да сте сигурни, че сте поставили правилно стъклени панели, уверете се, че маркировката "R" се вижда в левия ъгъл. Първо поставете дългата страна на стъклото, обозначена с R, в поддържащите гнезда (a), след това го спуснете на място (b). Повторете процедурата и за двата стъклени панела.



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

## ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

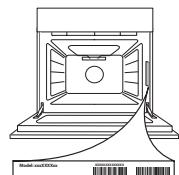
Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
На дисплея се изписва буквата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

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



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

- Посетите нашия уебсайт [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)
- Използвайте QR кода
- Се свържете с отдела за следпродажбено обслужване** (вижте телефонния номер в гаранционната книжка). При контакт с отдела за следпродажбено обслужване на клиенти съобщавайте кодовете, посочени на заводската табелка на Вашия уред.



## ZAHVALUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA



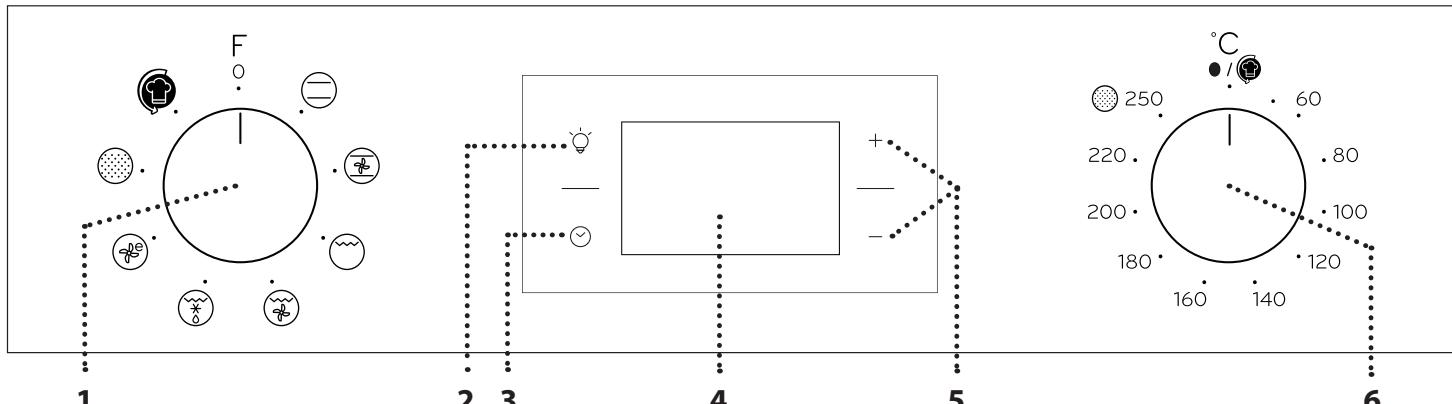
## INDESIT

Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj uređaj na adresi  
[www.indesit.eu/register](http://www.indesit.eu/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 pećница uključena, pritisnite kako biste uključili ili isključili žarulju odjeljka.

## 3. POSTAVLJANJE VREMENA

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

Za prikaz vremena kada je pećnica isključena.

## 4. ZASLON

## 5. GUMBI ZA PODEŠAVANJE

Za promjenu postavki vremena pripreme jela

## 6. GUMB TERMOSTATA

Okrenite kako biste odabrali potrebnu temperaturu prilikom uključivanja funkcija kojima se ručno upravlja.

Za funkciju "Turn & Go" zadržite ●/○.

## PRVA UPOTREBA

## 1. POSTAVLJANJE VREMENA

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



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

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

## 2. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

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

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

Otpriklike jedan sat pećnicu zagrijavajte na 250 °C. Za vrijeme pečenja mora biti prazna.

Napominjemo: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

## FUNKCIJE I SVAKODNEVNA UPOTREBA

## 1. KONVENCIJSKO

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.

## 2. KONVEKCIJSKO PEĆENJE

Za istovremeno pečenje na najviše dvije razine. Bilo bi dobro da zamijenite položaj plitica za pečenje na polovici pečenja.

## 3. GRILL

Za roštiljanje odrezaka, kebabu i kobasicu, 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.

## 4. 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.

## 5. FREASY COOK

Uključuju se svi grijaci 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.

## 6. KONVEKCIJSKO PEĆENJE ECO

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

## 7. AUTOMATSKO ČIŠĆENJE PEĆNICE – PIROLITIČKO

Uklanja prskanja od kuhanja pomoću ciklusa vrlo visoke temperature.

## 8. TURN &amp; GO - UKLJUČI I KRENI

Ova funkcija automatski odabire idealnu temperaturu i vrijeme pečenja za cijeli niz recepata uključujući meso, ribu, jesteninu, 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 O ili ●.

Napominjemo: Tijekom pečenja možete promjeniti funkciju okretanjem gumb za odabir ili podešiti 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.

## 3. TURN & GO - UKLJUČI I KRENI

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

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

Napominjemo: Možete postaviti vrijeme završetka kuhanja i mjerac vremena. Za ostvarivanje najboljih rezultata kuhanja pomoći 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 tjesteta/kolači sa šljivama	0,9 - 1,2
	Pečene jabuke	1,0 - 1,5
Kruh	Štruca kruha	0,5 - 0,6
	Bageti	0,5 - 0,8

## 3. ZAGRIJAVANJE I PREOSTALA TOPLINA

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

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

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

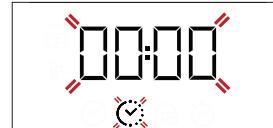
Napominjemo: Vrijeme nakon kojega se ikona isključuje, različito je jer ovisi o nizu čimbenika, kao što su temperatura okoline i funkcija koja je bila u upotrebi. U svakom slučaju, proizvod se smatra isključenim kad je strelica na gumbu za odabir okrenuta na "0".

## 4. PROGRAMIRANJE PEĆENJA

Trebat ćete odabrat funkiju 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 ponisili vrijeme pečenja koja ste postavili, pritiščite ○ 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 PEĆENJA/ ODGODE POČETKA

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



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

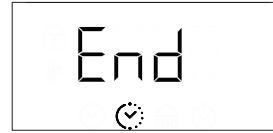
Funkciju uključite okretanjem gumba termostata na potrebnu temperaturu: funkcija se privremeno prekida dok se automatski ne uključi nakon isteka izračunatog vremena kako bi pečenje završilo u vrijeme koje ste postavili.

Napomene: Postavku ponisite tako da isključite pećnicu okretanjem gumba za odabir u položaj O

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

## ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

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



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

Napominjemo: Ako je uključen mjerac 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 mjerac 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 mjerac vremena završi s odbrojavanjem odabranog trajanja oglasit će se zvučni signal.

Napomene: Mjerac vremena ponisite tako da držite pritisnuto ○ dok ikona ☰ ne počne treperiti, a zatim upotrijebite — za ponovno postavljanje vremena na "00:00".

## 6. FUNKCIJA AUTOMATSKOG ČIŠĆENJA – PIROLITIČKO

**Ne dirajte pećnicu tijekom ciklusa Pyro.**

Pazite da se djeca i kućni ljubimci ne približavaju pećnicu tijekom i nakon rada ciklusa Pyro (sve dok se prostorija potpuno ne prozrači).

Sav dodatni pribor izvadite iz pećnice, uključujući i vodilice polica, prije pokretanja funkcije. Ako je pećnica postavljena ispod ploče za kuhanje, provjerite jesu li svi plamenici ili električne ploče isključeni tijekom ciklusa samočišćenja. Za optimalne rezultate čišćenja, prije pokretanja funkcije pirolize uklonite što je više moguće ostataka iz unutrašnjosti i očistite

unutarnje staklo na vratima. Preporučujemo da funkciju Pyro primjenjujete samo ako je uređaj jako prljav ili stvara neugodne mirise prilikom kuhanja.

Da biste uključili funkciju automatskog čišćenja, okrenite gumb za odabir i gumb termostata na ikonu . Funkcija će se automatski uključiti, zaključati vrata i isključiti svjetlo u pećnici: Na zaslonu će se prikazivati vrijeme preostalo do završetka, naizmjenično s "PYRO".

Kada ciklus završi, vrata ostaju zaključana dok se temperatura u pećnici ne spusti na prihvatljivu sigurnu razinu. prostoriju prozračujte tijekom i nakon rada ciklusa Pyro.

## TABLICA KUHANJA

RECEPT	FUNKCIJA	PRETHODNO ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Kolači od dizanog tjestesta		Da	170	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
		Da	160	40 - 60*	
Keksi/voćne tortice		Da	160	25 - 35	
		Da	160	25 - 35	
		Da	160	20 - 35*	
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 **	

\* promijenite razinu kad je napola ispečeno.

\*\* 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](http://docs.indesit.eu) kako biste dobili tablicu isprobanih recepata sastavljenu za ovlaštena tijela za certificiranje u skladu s normom IEC 60350-1.

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

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

Nemojte upotrebljavati parne čistače.

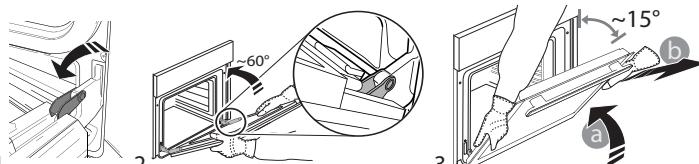
Nemojte upotrebljavati čeličnu vunu, abrazivne žice ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer bi to moglo oštetiti površine uređaja. Nosite

zaštitne rukavice.

Pećnicu morate iskopčati iz napajanja prije bilo kakvih zahvata održavanja.

### SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

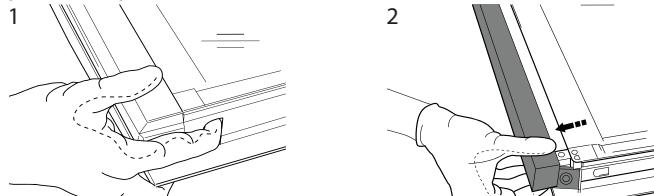
Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbravljinjanje (1). Zatvorite vrata koliko god to možete (2). Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata (3) jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema 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 ležištim 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.

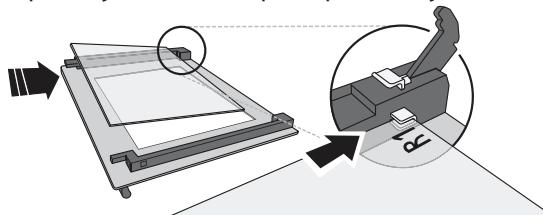
### CLICK & CLEAN – ČIŠĆENJE STAKLA

Nakon skidanja vrata i njihovog postavljanja na meku površinu s ručkom okrenutom prema dolje, istovremeno pritisnite dvije pričvrsne 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 (3).

Ponovno postavite srednju staklenu plohu (označeni slovom "1R") prije postavljanja unutarnje staklene plohe: Kako biste pravilno postavili staklene plohe provjerite može li se oznaka "R" vidjeti u lijevom kutu. Najprije umetnite dugu stranu stakla označenu slovom "R" u potporu ležišta (a), pa je zatim spustite u položaj (b). Ponovite postupak za obje staklene plohe.



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

## RJEŠAVANJE PROBLEMA

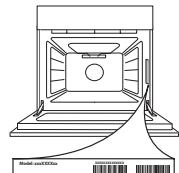
Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.
Ako zaslon pokazuje slovo "F" iza kojeg slijedi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

Preuzmite cijeli Vodič za upotrebu i održavanje sa stranice [docs.indesit.eu](http://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](http://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.





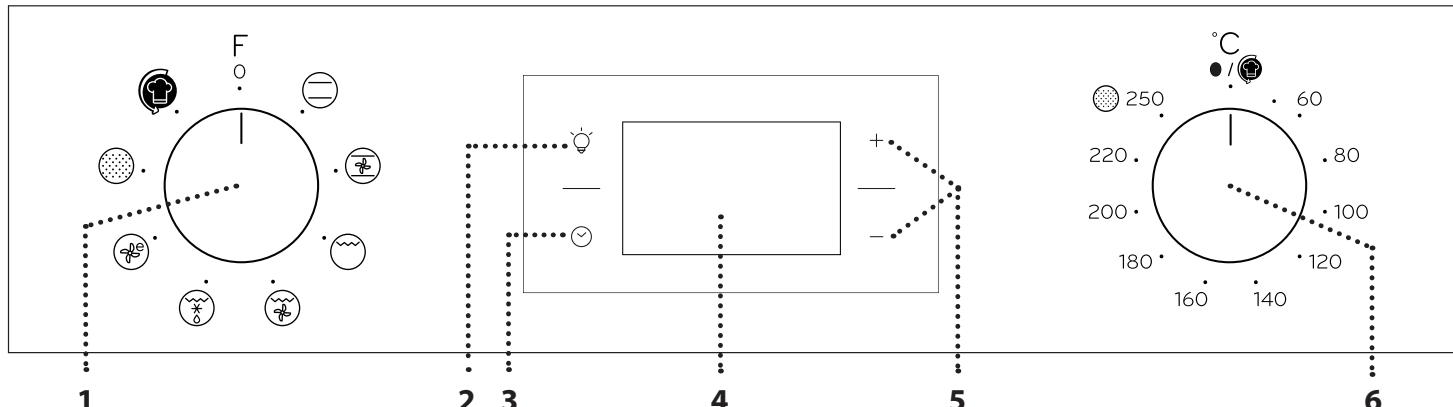
DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK

ZNAČKY INDESIT

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

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní pokyny.

## POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



### 1. OVLADAČ VÝBĚRU

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

### 2. SVĚTLO

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

### 3. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

Pro přístup k nastavení doby přípravy, odloženého startu a časovače.

Pro zobrazení času u vypnuté trouby.

### 4. DISPLEJ

### 5. TLAČÍTKA NASTAVENÍ

Pro změnu nastavení doby přípravy

### 6. OVLADAČ TERMOSTATU

Otočením se volí teplota při aktivaci manuálních funkcí.

Pokud jde o funkci „Turn & Go“, podržte stisknuté tlačítko ●/○.

## 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 znova.

### 2. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev. Před započetím vaření tedy doporučujeme zahrát prázdnou troubu za účelem odstranění jakéhokoli případného zápacu.

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

### TRADICNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.

### KONVEKCNÍ PEČENÍ

Pro pečení na maximálně dvou úrovních současně.

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 kteroukoliv 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 kteroukoliv 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 pečící funkci není třeba troubu předebehřívat.

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

### TRADICNÍ PEČENÍ – ÚSPORNÝ REŽIM (ECO)

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

### AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ TROUBY – PYROLÝZA

Slouží k odstranění nečistot z pečení pomocí cyklu s velmi vysokou teplotou.

### 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 „O“ 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.

## 3. 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 „O“.

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 pudink (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

## 4. PŘEDEHŘEV A ZBYTKOVÉ TEPOLO

Jakmile se funkce spustí, zvukový signál a blikající ikona 🔍 na displeji indikují, že fáze předeheřívání 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 předeheřevu 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 předeheřevu.

## NAPROGRAMOVÁNÍ ČASU UKONČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

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



K nastavení požadovaného času ukončení přípravy použijte + nebo — a potvrzení provedte 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 vám nastaveném čase.

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

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

## KONEC PEČENÍ

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



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

Upozornění: Je-li aktivní časovač, na displeji se střídavě zobrazuje „END“ a zbyvající 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 provedte 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. AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ – PYROLYTICKÉ ČIŠTĚNÍ

Během cyklu pyrolytického čištění se trouby nedotýkejte. Během pyrolytického čištění a po skončení cyklu udržujte děti a zvířata v bezpečné vzdálenosti od trouby (dokud není dokončen cyklus větrání).

Před aktivací této funkce vyjměte z trouby veškeré příslušenství, včetně bočních vodicích mřížek. V případě, že je trouba instalovaná pod varnou deskou, zkонтrolujte, zda jsou během samočisticího cyklu vypnuté hořáky či elektrické ploténky. Pro optimální výsledky čištění před použitím funkce pyrolyzy odstraňte z trouby větší nánosy nečistot a vyčistěte vnitřní

skleněná dvírka. Pokud je trouba silně znečištěna nebo se z ní při pečení uvolňují nepříjemné pachy, doporučujeme použít výhradně standardní funkci pyrolytické čištění.

Pro aktivaci funkce automatického čištění otočte ovladačem výběru a ovladačem termostatu na ikonu . Funkce se automaticky aktivuje, zamknou se dvírka a světlo v troubě zhasne: Na displeji se střídavě zobrazuje doba zbývající do konce cyklu a „Pyro“.

Jakmile je cyklus dokončen, dvírka zůstanou zamknutá, dokud se teplota uvnitř trouby nevrátí na přijatelnou bezpečnou úroveň. Během cyklu pyrolytického čištění a po jejím skončení vyvětrejte místo.

## TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVĚN A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče		Ano	170	30–50	
		Ano	160	30–50	
		Ano	160	40–60*	
Čajové pečivo / ovocné koláčky		Ano	160	25–35	
		Ano	160	25–35	
		Ano	160	20 - 35*	
Pizza/Focaccia (typ chlebového pečiva)		Ano	190–250	15–50	
		Ano	190–250	20 - 50*	
Lasagne / zapečené těstoviny/ cannelloni/pudingy		Ano	190–200	45–65	
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		Ano	190–200	80–110	
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 **	

\* V polovině doby pečení úrovň vyměňte.

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

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

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

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

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před prováděním jakékoliv údržby a čištění se ujistěte, že trouba stihla vychladnout.

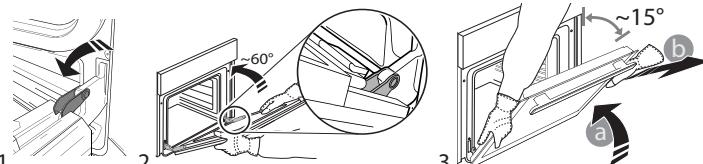
Nepoužívejte parní čističe.

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky ani abrazivní/zírávě 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

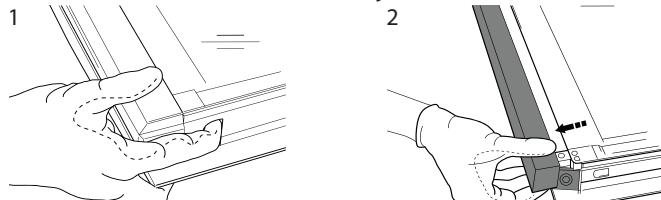
Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouvezte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění (1). Dvířka pečlivě uzavřete (2). Pevně je držte oběma rukama – nedřízte je za rukojet. Dvířka (3) snadno vysadíte tak, že je budete zavírat a současně za ně táhnout (a), dokud se neuvolní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



Odložte dvířka na stranu na měkký povrch. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasmerujete 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 zkонтrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte.

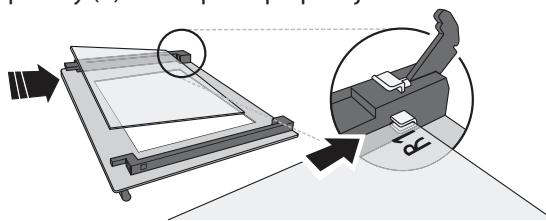
## CLICK & CLEAN – ČIŠTĚNÍ SKLA

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



Zvedněte a oběma rukama pevně držte vnitřní sklo. Vysadte je a položte na měkký povrch. Poté začněte s čištěním (3).

Před vrácením vnitřního panelu na místo znova nasaděte střední tabuli (označenou symbolem „1R“): Při správném usazení tabule je symbol „R“ v levém rohu. Nejprve nasadte delší stranu skla označenou písmenem „R“ do uložení (a), poté sklo přiklopte do polohy (b). Tento postup opakujte s oběma tabulemi skla.



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

## ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

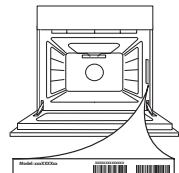
Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpolení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistěte tak, zda porucha stále trvá.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem.	Softwarový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

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



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

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

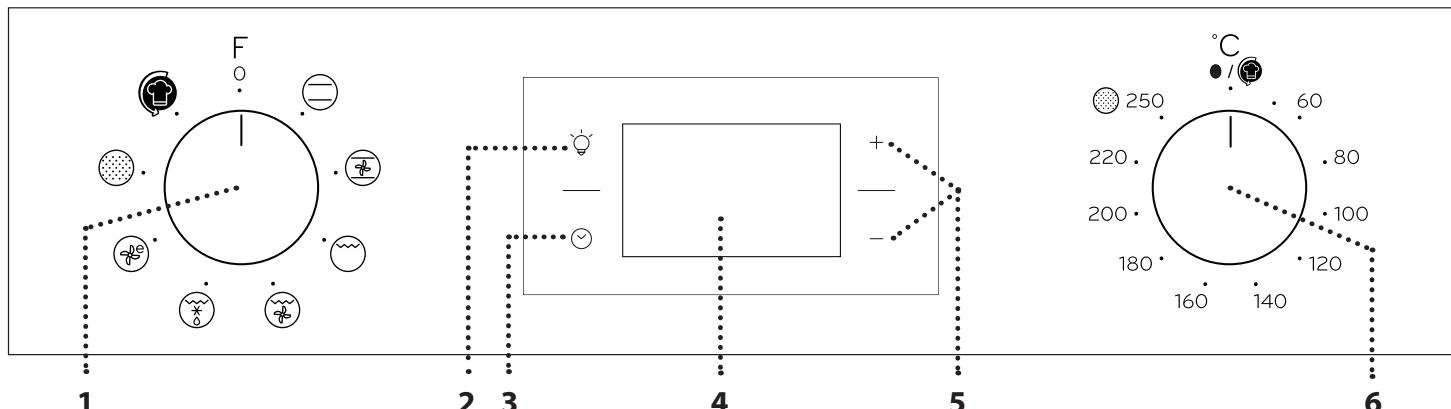


**TAK FORDI DU HAR KØBT ET INDESIT PRODUKT**

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



Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet  
tages i brug.

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

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

**2. OVNLYS**

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

**3. INDSTILLING AF KLOKKESLÆT**

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

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

Til ændring af tilberedningstidens indstillinger

**6. THERMOSTATKNAP**

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

**FØRSTEGANGSBRUG****1. INDSTILLING AF KLOKKESLÆT**

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



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

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

**2. VARM OVNEN**

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

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

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

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

**FUNKTIONER & DAGLIG BRUG****☰ OVER-/UNDERVARME**

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.

**🕒 VARMLUFTSBAGNING**

Til tilberedning på højst to plader på samme tid. Det er en god ide, at vende om på bagepladernes placering, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

**₩ GRILL**

Til grilning af bøffer, kebab og medisterpølse, til gratinering af grøntsager og ristning af brød. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en bradepande til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og til sæt 500 ml drikkevand.

**₩ GRATIN**

Til stegning af store kødstykker (köller, oksestege, kylling). Vi anbefaler at anvende en bradepande til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og til sæt 500 ml drikkevand.

**₩ FREASY COOK**

Alle varmeelementerne og blæseren tændes, hvilket

sikrer en konsistent og ensartet varmefordeling i hele ovnen.

Forvarmning er ikke nødvendig til denne tilberedningsmetode. Denne metode er særlig velegnet til hurtig tilberedning af færdigretter (frosne eller forkogte). Man opnår de bedste resultater, hvis man kun bruger en ribbe.

**⌚ ØKO VARMLUFTSBAGNING**

Til tilberedning af hele stege og farserede stege på én ribbe. Maden undgår at tørre for meget ud med skånsom, intermitterende luftcirculation. Når denne ØKO-funktion er i brug, er lyset slukket under hele tilberedningen, men kan tændes igen ved at trykke på ☰.

**Ⓐ AUTOMATISK PYRO RENGØRING AF OVNEN**

Til eliminering af stæk fra tilberedningen ved hjælp af en cyklus med en meget høj temperatur.

**🕒 TURN & GO**

Denne funktion vælger automatisk en ideel temperatur og varighed til tilberedning af en række opskrifter, heriblandt kød, fisk, pasta, kager og grønsager. Ovnen skal være kold, når funktionen aktiveres.

## 1. VÆLG EN FUNKTION

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

## 2. AKTIVERING AF EN FUNKTION

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



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

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

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

### TURN & GO

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

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

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

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

## 3. FORVARMNING OG RESTERENDE VARME

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

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

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

Bemærk: Tiden efter hvor ikonet slukket varierer, fordi det afhænger af flere faktorer, såsom omgivelsestemperatur og hvilken funktion der er brugt.

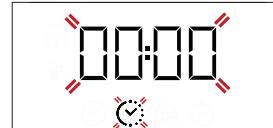
Men produktet ses som værende slukket, når pilen på vælgeknappen står på "**O**".

## 4. PROGRAMMERING AF TILBEREDNING

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

### VARIGHED

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



Anvend + eller - til at indstille den ønskede tilberedningstid og tryk herefter på **END** for at bekræfte.

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

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

## PROGRAMMERING AF TILBEREDNINGENS SLUTTID/ UDSKUDT START

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



Anvend + eller - til at vælge det klokkeslæt, du ønsker at afslutte tilberedningen på, og tryk på **END** for at bekræfte.

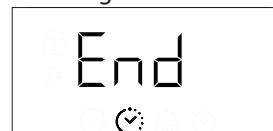
Aktiver funktionen ved at dreje **termostatknappen** over på den ønskede temperatur: Funktionen forbliver i pausestand, indtil den automatisk starter efter den beregnede periode for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.

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

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

## ENDT TILBEREDNING

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



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

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

## 5. INDSTILLING AF TIMEREN

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

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



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

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

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

## 6. AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION – PYRO

**Rør ikke ved ovnen under pyrolysecykussen.**  
**Hold børn og dyr væk fra ovnen under og efter (indtil ovnrummet har afsluttet udluftningen) udførelsen af pyrolysecykussen.**

Fjern alt tilbehør - inklusiv skinnerne - fra ovnen, før du aktiverer funktionen. Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal man kontrollere, at alle blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensningscykussen.

For at opnå optimale rengøringsresultater, bør du eliminere overdrevne rester i ovnrummet og rengøre lågens interne

glasrude, før du bruger pyrolysecykussen. Det anbefales kun at køre pyrolysefunktionen, hvis apparatet er meget snavset eller udsender ubehagelige lugte under tilberedning. Den automatiske rengøringsfunktion aktiveres ved at dreje på vælgeknappen og dreje termostatknappen over på ikonet . Funktionen aktiveres automatisk, lågen låses og lyset i oven slukkes: På displayet vises den tilbageværende tid skiftevis med "Pyro".

Når cykussen er fuldført, forbliver lågen blokeret indtil temperaturen inde i ovnen er faldet til et sikkert niveau. Udluft rummet under og efter en Pyro-cyklus.

## TILBEREDNINGSTABEL

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

\* Byt om på ribberne efter halvdelen af tilberedningstiden.

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

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

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

TILBEHØR			Bradeantecke n på risten		Bradeantecke n / Dryppebakke eller bageform på risten		Dryppebakke / bradeantecke n		Dryppebakke / Bradeantecke n med 200 ml vand
----------	---	---	-----------------------------	---	---	---	------------------------------------	---	---

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

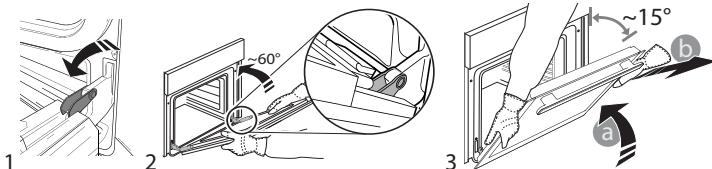
**Sørg for, at ovnen er kold, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.**  
Brug ikke damprensere.

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

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

### AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

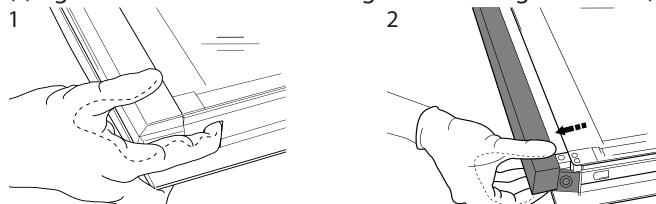
For at fjerne lågen skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position (1). Luk lågen, så meget du kan (2). Tag godt fat om lågen med begge hænder - hold den ikke i håndtaget. Fjern lågen (3) ved ganske enkelt at fortsætte med at lukke den, mens du samtidigt trækker den opad (a), indtil den frigøres fra lejet (b).



Læg lågen på den ene side på en blød overflade. Montér lågen igen, ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet. Sænk lågen, og åbn den helt. Sænk spærhagerne til deres oprindelige position: sørg for, at du sænker dem helt ned. Prøv at lukke lågen, og tjek for at sikre, at den flugter betjeningspanelet. Hvis det ikke er tilfældet, skal du gentage ovenstående trin..

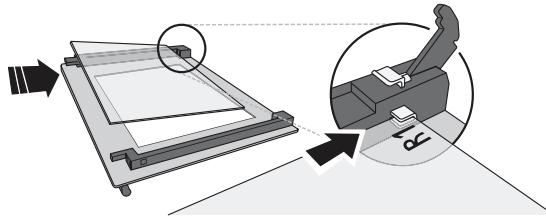
### CLICK & CLEAN - RENGØRING AF GLASRUDEN

Når lågen er taget af og er anbragt på en blød overflade med håndtaget nedad, skal man trykke samtidig på de to fæstelejede (1) og trække den øvre kant af lågen af i retning af en selv (2).



Løft og tag godt fast om den indre glasrude med begge hænder, tag den ud og anbring den på en blød overflade, før den rengøres (3).

Anbring først den mellemste rude (mærket med "1R") og herefter den indvendige rude: Sørg for at mærket "R" er synligt i det venstre hjørne, for at placere glasruderne korrekt. Sæt først den lange side af glasruden, mærket med "R", i støttesæderne (a) og sænk den herefter på plads (b). Gentag denne procedure med begge glasruderne.



Sæt den øvre kant på: Der lyder et klik, når den sidder korrekt. Kontrollér, at pakningen sidder sikkert, før lågen sættes i igen.

## FEJLFINDING

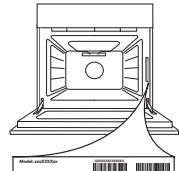
Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen varmer ikke op.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrud, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et nummer.	Softwareproblem.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

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



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

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



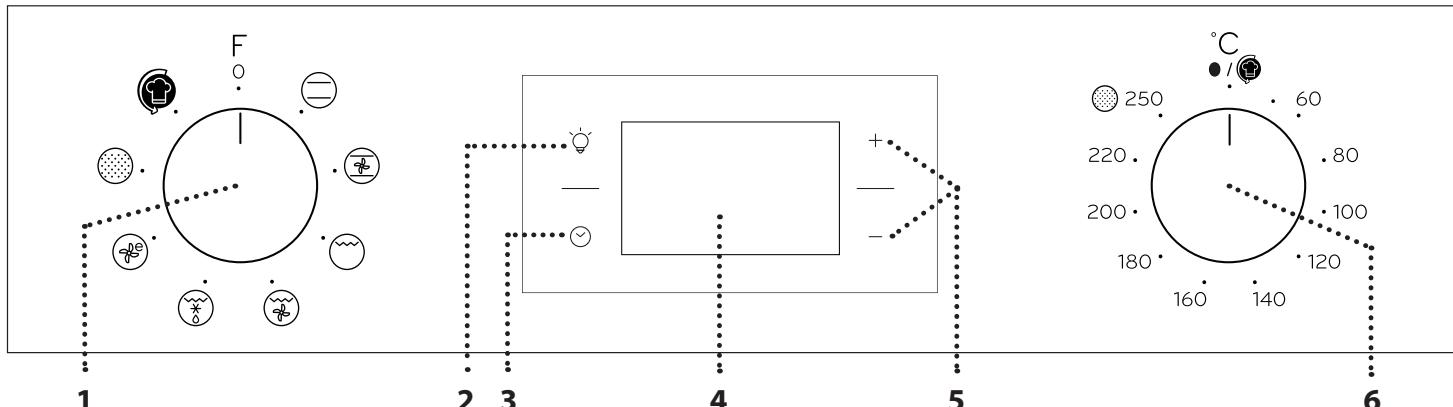


**TÄNAME TEID INDESITI TOOTE OSTU EEST**  
Põhjalikuma klienditoje jaoks registreerige toode  
aadressil [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi  
ohutusjuhend.

## JUHTPANEELI KIRJELDUS



### 1. VALIKUNUPP

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

### 2. VALGUSTUS

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

### 3. KELLAJA SEADISTAMINE

See on küpsetusaja, viitkäivituse ja taimeri määramiseks.

Kui ahi on välja lülitatud, näitab see kellaega.

### 4. KUVA

### 5. SEADENUPUD

Küpsetusaja säête muutmiseks

### 6. TERmostaatinupp

Seda pöörates saate käisifunktsioone aktiveerides valida soovitud temperatuuri. "Turn & Go" funktsiooni sisselülitamiseks hoidke sees ● / ○.

## ESMAKORNE KASUTAMINE

### 1. KELLAJA SEADISTAMINE

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata kellaeg: Hoidke all nuppu ○, kuni ekraanil hakkavad vilkuma ikoon ○ ja kaks numbrit.



Tundide seadmiseks vajutage nuppe + või — ja kinnitamiseks vajutage nuppu ○. Hakkab vilkuma kahekohaline minutite näidik. Minutite seadmiseks vajutage + või — ja kinnitamiseks vajutage ○.

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

### 2. AHJU KUUMUTAMINE

Uus ahi võib eraldada tootmisest jääenud 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 tühji.

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

## FUNKTSIOONID JA IGAPÄEVANE KASUTAMINE

### (⊖) TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.

### (腠) KONVEKTSIOONKÜPSETUS

Kuni kahel tasandil korraga küpsetamiseks. Soovitatav on küpsetusplaati asetus umbes poole küpsetamise ajal omavahel vahetada.

### (波) GRILLIMINE

Liha, kebab ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva rõstamine. Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks küpsetusplaadi: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml vett.

### (波) GRATÄÄN

Suurte lihatükkiide (koivid, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada küpsetusmahlade kogumiseks küpsetusplaadi: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml vett.

### (波) FREASY COOK

Ventilaatori küttelemendid lülituvad sisse, mis tagab

soojuse ühtlase jaotumise kogu ahjus. Selle küpsetamisrežiimi puhul ei ole ahju vaja eelnevalt soojata panna. Seda režiimi soovitatakse kasutada eelkõige pakendatud toidu kiireks küpsetamiseks (külmutatud või pooltooted). Parima tulemuse saavutamiseks kasutada ainult ühte küpsetusresti.

(波) ECO CONVECTION BAKE (ÖOKONVEKTSIOONKÜPSETUS) Ühes tükis praadide või täidisega lihalöökude küpsetamine ühel tasandil. Órn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist. Selle ökokunstikoonituse kasutamisel ei sütti tuli ECO, kuid selle saab sisse lülitada, vajutades nuppu ○.

(波) AUTOMAATNE AHJU PUHASTAMINE – PYRO

Toidupritsmete eemaldamiseks väga kõrge temperatuuriga tsüklil abil.

### (波) 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 helisignaal.

## 2. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

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



Funktsiooni katkestamiseks suvalisel hetkel lülitage ahi välja, keerake **valikunupp** ja **termostaadinupp** asenditesse **O** 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 määratakse küpsetusaja) ja taimeri.

## TURN & GO

Funktsiooni „Turn & Go“ käivitamiseks suunake valikunupp asjakohasele ikoonile, jäettes termostaadinupu ikoonile **●/○**.

Küpsetamise lõpetamiseks, pöörake **valikunupp** asendisse „**O**“.

Pange tähele: Saate määrata küpsetamise lõpuaja ja taimeri. „Turn & Go“ funktsiooni abil parima küpsetustulemuse saamiseks kasutage järgmises tabelis toodud eri toiduainete soovitatud koguseid.

Toit	Retsept	Kaal (kg)
Liha	Vasikapraad, poolküps veisepraad	0,6 - 0,7
	Tükeldatud kana / lambakoot	1,0 - 1,2
Kala	Löhfilee / 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 riisitimal	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

## 3. EELKUUMUTAMINE JA JÄÄKKUUMUS

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

Kui eelsoojendus on lõppenud, kõlab helisignaal ja püsivalt põlev ikoon ekraanil annab teada, et ahi on jõudnud seadud 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 jäädva, isegi kui jahutusventilaator on välja lülitud, et viidata sektsioonis esinevale jääkkuumusele.

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

## 4. KÜPSETAMISE PROGRAMMEERIMINE

Küpsetamise programmeerimiseks tuleb kõigepealt valida mõni funktsioon.

### KESTUS

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



Määrate 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 küpsetusaaja tühistamiseks hoidke nuppu **○** all, kuni ikoon hakkab ekraanil vilkuma. Seejärel kasutage nuppu **-**, et määrata küpsetusaaks „00:00“. See küpsetusaeg sisaldab ka eelsoojenduse etappi.

## KÜPSETAMISE LÖPUAJA / VIITKÄIVITUSE PROGRAMMEERIMINE

Kui küpsetusaeg on määratud, saab funktsiooni käivitamise aega edasi lükata, programmeerides selle lõpuaja: vajutage nuppu **○**, kuni ekraanil hakkab vilkuma ikoon ja praegune kellaajae.



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

Aktiveerige funktsioon, pöörates **termostaadinupu** vajalikule temperatuurile: funktsioon jäab ootale ja hakkab tööl automaatselt pärast arvutatud aja möödumist, et küpsetamine lõpeks seadud ajal.

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

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

## KÜPSETAMISE LÖPP

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



Pöörake **valikunuppu**, et valida teine funktsioon, või valige asend „**O**“ ahju väljalülitamiseks.

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

## 5. TAIMERI SEADMINE

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

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



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

Kui taimer on seadut aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaal.

Märkused: Taimeri tühistamiseks hoidke nuppu **○** all, kuni ikoon hakkab vilkuma. Seejärel lähestage nupuga **-** aeg väärtsusele „00:00“.

## 6. AUTOMAATNE PUHASTUSFUNKTSIOON – PÜROLÜÜS

Ärge puudutage ahju pürolüüsitsükli ajal.

Hoidke tsükli PÜRO ajal lapsed ja loomad eemal ja ärge laske neid ahjule ligi enne, kui ruum on pärast tsükli lõppu õhutatud.

Ahjust tuleb enne funktsiooni käivitamist eemaldada kõik tarvikud, kaasa arvatud riilijuhikud. Kui ahi on paigaldatud pliidil alla, siis veenduge, et kõik põletid ja elektrilised pliidiplaadid oleksid automaatse puhastusrežiimi ajal välja lülitud. Optimaalse puhastustulemuse saavutamiseks eemaldage enne pürolüütile funktsiooni kasutamist õönsuse sisemusesest

ülejäägid ja puhastage siseukse klaas. Soovitatav on kasutada pürolüüsifunktsiooni ainult siis, kui seade on väga must või eritab küpsetamise ajal halba lõhma.

Automaatpuhastusfunktsiooni käivitamiseks keerake valikunupp ja termostaadinupp ikoonile Funktsioon kälivitub automaatselt, uks lukustub ja tuli ahjus lülitud välja: Ekraanil kuvatakse puhastuse lõpuni jäänud aeg, mis vaheldub kirjaga „PYRO“.

Pärast tsükli lõppu jääb uks lukku, kuni temperatuur küpsetuskambriis on langenud ohutule tasemele. Pärast Pyro tsükli kasutamist õhutage ruumi.

## KÜPSETUSTABELID

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

\* Vahetage tasemeid poole küpsetusaja möödudes.

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

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

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

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

## PUHASTAMINE JA HOOLDUS

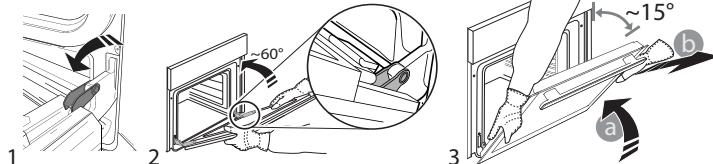
Enne hooldamist või puhastamist veenduge, et ahi on maha jahtunud.  
Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.

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

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

### UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

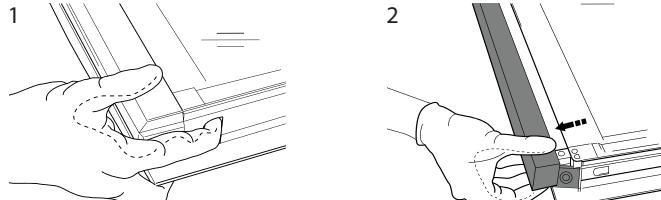
Ukse eemaldamiseks tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti (1). Sulge uks nii tihedalt kui võimalik (2). Võtke uksest mölema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Ukse (3) eemaldamiseks lükake seda kinni, tömmates samal ajal ülespoole (a), kuni see oma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



Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingedede 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 juhpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korraage ülalkirjeldatud toiminguid.

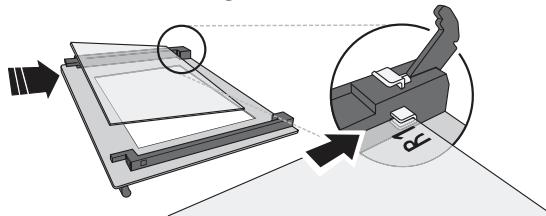
### CLICK & CLEAN – KLAASI PUHASTAMINE

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



Hoidke sisemist klaasi kindlalt mölema käega ja töstke see üles, eemaldage ukse küljest ja pange puhastamiseks pehmele pinnale (3).

Pange tagasi vaheklaas (märgistusega "1R") ja seejärel siseklaas. Klaastahvlite õige asetuse jaoks veenduge, et tähis "R" jäääb vasakusse nurka. Köigepealt pange klaasi pikk külg (täht "R") tugedele (a), seejärel langetage see asendisse (b). Korraage sama mölema klaastahvliga.



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

## VEAOTSING

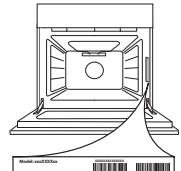
Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrkü ühendatud. Lülitage ahi välja ja uesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number.	Tarkvara viga.	Võtke ühendust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

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



Poliitikate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

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



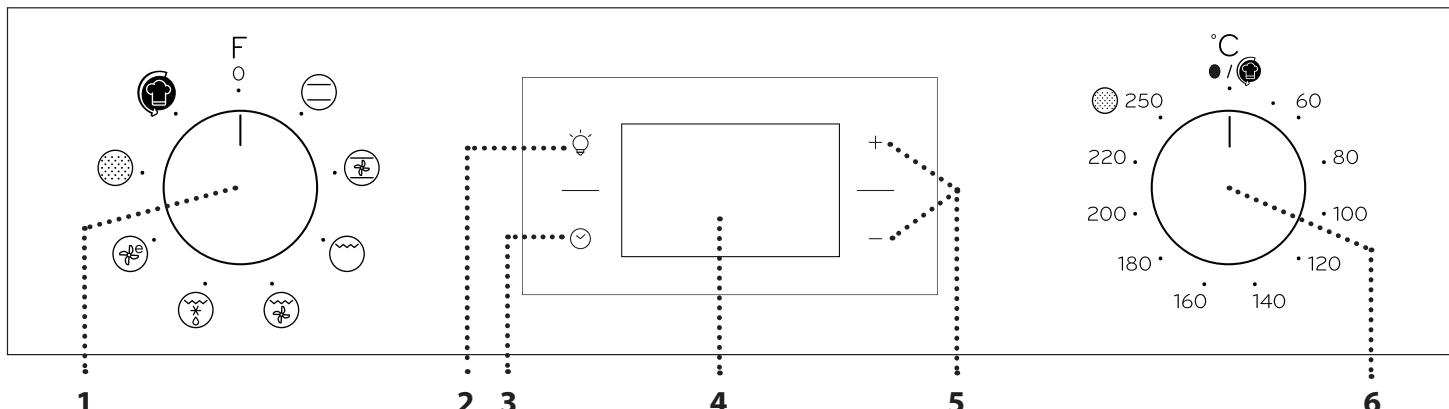


**KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT INDESIT-TUOTTEEN**  
Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitää  
osoitteessa [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

## KÄYTÖPANEELIN KUVAUS



### 1. VALINTANUPPI

Kytkee uunin päälle valitsemalla toiminnon.  
O-asentoon käänteminen laittaa uunin pois päältä.

### 2. VALO

Uunin ollessa päällä painaminen sytyttää tai sammuttaa uunitilan lampun.

### 3. AJASTIMEN ASETTAMINEN

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

### 4. NÄYTTÖ

### 5. SÄÄTÖPAINIKKEET

Muuttaa kypsennysajan asetukset

### 6. LÄMPÖTILAN VALITSIN

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

## ENSIMMÄINEN KÄYTÖKERTA

### 1. AJASTIMEN ASETTAMINEN

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



Aseta tunnit + tai — painikkeella ja vahvista painamalla ○. Kaksi minuutteja tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua. Aseta minuutit + tai — painikkeella ja vahvista painamalla ○.

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

### 2. LÄMMITÄ UUNI

Uudesta uunista saattaa tulla valmistuksesta jääneitä voimakkaita tuosuja: tämä on täysin normaalia. Suosittelemme tämän vuoksi, että lämmität uunin tyhjänä ennen ruoan valmistamista mahdollisten tuosujen poistamiseksi. Poista mahdollinen suojarahva tai kalvo uunista ja poista myös kaikki sen sisällä olevat varusteet. Lämmitä uunia 250 °C:seen noin tunnin ajan. Tänä aikana uunin tulee olla tyhjä. Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

## TOIMINNOT & PÄIVITTÄINEN KÄYTÖ

### PERINTEINEN

Kaikenlaisten ruokien kypsentäminen yhdellä tasolla.

### PERINTEINENLEIVONTA

Korkeintaan kahdella tasolla kypsentäminen samanaikaisesti. Suosittelemme vaihtamaan leivinpeltien paikkaa kypsennyksen puolella välissä.

### GRILLI

Pihvien, kebablihan ja makkaroiden tai kasvisgratiinien grillaukseen tai leivän paahtamiseen. Lihaa grillattaessa suosittelemme käyttämään leivinpeltiä valuvien nesteiden keräämiseksi: aseta pelti mille tahansa ritilän alla olevalle tasolle ja lisää 500 ml juomakelpoista vettä.

### GRATIINI

Suurten lihanpalojen paahtamiseen (jalat, paahtopasta, kana). Suosittelemme käyttämään leivinpeltiä valuvien nesteiden keräämiseksi: aseta pelti mille tahansa ritilän alla olevalle tasolle ja lisää 500 ml juomakelpoista vettä.

### FREASY COOK

Kaikki lämpövastukset ja puhallin käynnistivät taaten

lämmön kunnollisen ja tasaisen jakautumisen uunissa.

Esikuumentaminen ei ole tarpeen tässä kypsennystavassa. Tämä kypsennystapa on erityisesti suosittelu valmisruoien nopeaan kypsentämiseen (pakastetut ruoat tai puolivalmisteet). Parhaat tulokset saadaan käytämällä vain yhtä kypsennystasoa.

### ECO-PERINTEINEN LEIVONTA

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

### UUNIN AUTOMAATTINEN PUHDISTUS - PYROLYYSIPUHD

Poista kypsennyksen aikana syntyneet roiskeet käytämällä erittäin korkeaa lämpötilaa.

### TURN & GO

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

## 1. VALITSE JOKIN TOIMINTO

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

## 2. AKTIVOI TOIMINTO

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



Toiminto voidaan keskeyttää milloin tahansa sammuttamalla uuni, kääntää *valintanuppi* ja *lämpötilan valitsimen* asentoon O ja ●.

Huomaa: Kypsennysen aikana voit vaihtaa toiminnon kääntämällä valintanuppia tai säätää lämpötilaa kääntämällä lämpötilan valitsinta. Toiminto ei käynnyt, jos lämpötilan valitsin on kohdassa 0 °C. Voit asettaa kypsennysajan, kypsennyskenan päättymisajan (vain, jos olet asettanut kypsennysajan) sekä ajastimen.

### TURN & GO

"Turn & Go"-toiminto käynnistetään valitsemalla se kääntää *valintanuppi* kyseisen kuvakkeen päälle, pitää lämpötilan *valitsimen* ● / ○ -kuvakkeen kohdalla.

Kypsennys lopetetaan kääntämällä *valintanuppi* kohtaan "O".

Huomaa: Voit asettaa kypsennyskenan päättymisajan ja ajastimen. Saat parhaat kypsennystulokset "Turn & Go"-toiminnosta noudattamalla kullekin ruokatyypille seuraavassa taulukossa suositeltuja painoja.

Ruoka	Resepti	Paino (kg)
Liha	Vasikanpaisti, raaka paahtopaisti	0,6 - 0,7
	Broileri / Lampaanviulu paloina	1,0 - 1,2
Kala	Lohifile / Paistettu (kokonainen) kala	0,9 - 1,0
	Folioissa paistettu kala	0,8 - 1,0
Vihannekset	Täytetyt vihannekset	1,8 - 2,5
	Kasvispiirras	1,5 - 2,5
Suolaiset piiraat	Kinkkujuustopiiras / Vihanneslaatikko	1,0 - 1,5
Pasta	Lasagne / Pasta- tai riisitimbali	1,5 - 2,0
Leivonnaiset	Hiivalla kohotettu kakku / Luumukakku	0,9 - 1,2
	Uuniomenat	1,0 - 1,5
Leipä	Leipä, limppu	0,5 - 0,6
	Patonki	0,5 - 0,8

## 3. ESILÄMMITYS JA JÄLKILÄMPÖ

Kun toiminto käynnisty, kuuluu äänimerkki ja näytöllä vilkkuva kuvake ○ ilmoittaa, että esikuumennusvaihe on käynnistynyt.

Tämän vaiheen lopussa kuuluu äänimerkki ja vilkkumaton kuvake ○ näytöllä ilmoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan: nyt voit laittaa ruoan uuniin ja aloittaa kypsennyskenan.

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

Kypsennyskenan jälkeen ja kun toiminto on kytketty pois, kuvake ○ saattaa jäädä näkyviin näytölle senkin jälkeen kun jäähdyspuhallin on sammunut; sen tarkoituksesta on ilmoittaa, että osastossa on jälkilämpö.

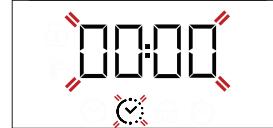
Huomaa: Kuvakkeen sammumisaika vaihtelee, sillä se riippuu eri tekijöistä, kuten esimerkiksi ympäristön lämpötilasta ja käytetystä toiminnosta. Joka tapauksessa tuotteen katsotaan olevan pois päältä kun valintanuppi osoitin on kohdassa "0".

## 4. KYPSENNYKSEN OHJELMOINTI

Ennen kypsennyskenan ohjelmoinnin aloittamista on valittava toiminto.

### KESTO

Pidä painettuna ○ kunnes ○ -kuvake ja "00:00" alkavat vilkkuu näytöllä.



Aseta haluamasi kypsennysaika kääntämällä + tai - ja vahvista sitten painamalla ○.

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

Huomautuksia: Asetettu kypsennysaika peruutetaan painamalla ○ kunnes ○ -kuvake alkaa vilkkuva näytöllä, minkä jälkeen kypsennysaika asetetaan arvoon "00:00" käytäen — -painiketta. Tämä kypsennysaika sisältää esikuumennusvaiheen.

## KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAJAN / VIIVÄSTETYN KÄYNNISTYKSEN OHJELMOIMINEN

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



Valitse haluamasi kypsennyskenan päättymisaika + - tai - -painikkeella ja vahvista sitten painamalla ○.

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

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

Huomautuksia: Toiminnon alkamisviive ei ole käytettäväissä grilli- ja turbogrillitoiminoissa.

## KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että toiminto on päättynyt.



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

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

## 5. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Tämä vaihtoehto ei keskeytä tai ohjelmoi kypsennystä, mutta sen ansiosta voit käyttää näyttää ajastimena, joko jonkin toiminnon ollessa päällä tai uunin ollessa sammuneena.

Pidä painettuna ○ kunnes ○ -kuvake ja "00:00" alkavat vilkkuu näytöllä.



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

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

Huomautuksia: Ajastin Peruutetaan pitämällä painettuna ○ kunnes ○ -kuvake alkaa vilkkuva, aseta sitten aika takaisin arvoon "00:00" — -painikkeella.

## 6. AUTOMAATTINEN PUHDISTUSTOIMINTO - PYRO

**Älä koske uuniin pyrolyysipuhdistusjakson aikana.**  
**Pidä lapset ja eläimet kaukana uunista**  
**pyrolyysipuhdistusjakson aikana ja sen jälkeen (kunnes huone on tuuletettu).**

Poista kaikki varusteet – myös hyllykkööhjaimet – uunista ennen toiminnon käynnistämistä. Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu, kun itsepuhdistustointi on käynnissä. Optimaalisten puhdistustulosten saamiseksi on liiallinen lika poistettava uunitilasta ja luukun sisäläsi puhdistettava ennen

pyrolyysitoiminnon käyttämistä. Suosittelemme käyttämään pyrolyysipuhdistustointoa ainoastaan, jos laite on erittäin likainen tai siitä tulee hajua kypsennyksen aikana. Automaattinen puhdistustointi käynnistetään käänämällä valintanuppi ja lämpötilan valitsin  -kuvakkeen kohdalle. Toiminto käynnisty y automaattisesti, luukku lukkiutuu ja uunin sisällä oleva valo sammuu. Näytöllä näkyy toiminnon päättymiseen kuluva aika vuorotellen tekstin "PYRO" kanssa. Kun jakso on päättynyt, luukku pysyy lukittuna kunnes uunin sisälämpötila on palannut turvalliselle tasolle. Tuuleta huonetta Pyro-jakson aikana sekä sen jälkeen.

## KYPSENNYSTAULUKKO

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

\* Vaihda tasoja kypsennyksen puolivälissä.

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

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

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

VARUSTEET					
	Ritila	Leivinastia tai kakkuvuoka ritilällä	Leivinpelti / Uunipannu tai leivinastia ritilan päällä	Uunipannu/uunivuoka	Uunipannu / leivinpelti ja 200 ml vettä

## PUHDISTUS JA HUOLTO

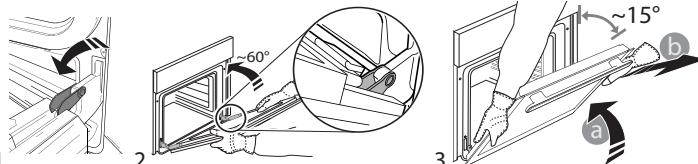
Varmista, että uuni on jäähdytynyt, ennen kuin aloitat huolto- tai puhdistustoimenpiteet.  
Älä käytä höyrypuhdistimia.

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

suojakäsineitä.  
Uuni on kytettävä irti sähköverkosta ennen minkään tyypisten huoltotöiden aloittamista.

### LUUKUN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN TAKAISIN

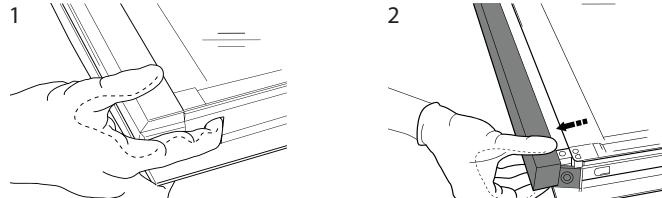
Poista luukku avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu (1). Sulje luukkua niin paljon kuin voit (2). Ota tukeva ote luukusta molemmilla käsiillä – älä pidä siitä kiinni vain yhdellä kädellä. Yksinkertaisesti irrota luukku (3) jatkamalla sen sulkemista ja vetämällä sitä samalla ylöspäin (a), kunnes se vapautuu paikaltaan (b).



Laita luukku sivuun ja aseta se pehmeälle pinnalle. Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen. Laske luukkua ja avaa se sitten kokonaan. Laske varmistimet takaisin niiden alkuperäiseen asentoon: varmista, että laskit ne kokonaan. Yritä sulkea luukku ja tarkista, että se osuu kohdalleen ohjauspaneelin kanssa. Jos näin ei ole, toista edelliset vaiheet.

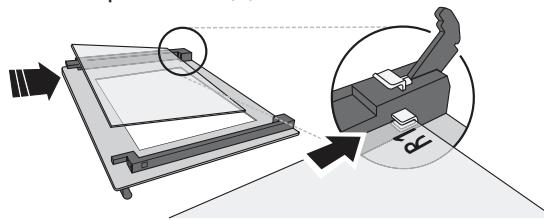
### CLICK & CLEAN - LASIN PUHDISTAMINEN

Kun luukku on irrotettu ja asetettu pehmeälle pinnalle kahva alas päin, paina samanaikaisesti kahta pidikettä (1) ja irrota luukun yläreuna vetämällä sitä itseesi päin (2).



Nosta sisälasia siitä kunnolla kummallakin kädellä kiinni pitää, irrota se ja aseta se pehmeälle pinnalle ennen kuin ryhdyt puhdistamaan sitä (3).

Aseta keskilevy (merkintä "1R") paikalleen ennen sisälevyn laittamista paikalleen: Lasipaneelit on sijoitettu oikein, jos vasemmanpuoleisesta kulmasta näkyy "R"-merkintä. Laita ensin lasin pitkä sivu (merkitty "R") sitä kannattaviin kohtiin (a) ja laske se sitten paikalleen (b). Toista tämä kummallein lasipaneelille.



Aseta yläreuna takaisin paikalleen: naksaus ilmoittaa, että se on tullut oikein paikalleen. Varmista, että tiiviste on kunnossa, ennen kuin laitat luukun takaisin paikalleen.

## VIANETSINTÄ

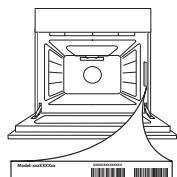
Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Uuni ei toimi.	Sähkökatkos. Kytkeytynyt irti verkkovirrasta.	Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. Kytke uuni pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkista, onko vika poistunut.
Näytölle ilmestyy "F"-kirjain ja numero.	Ohjelmistossa on ongelma.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

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



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

- Verkkosivustolta [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)
- Käytämällä QR-koodia
- Vaihtoehtoisesti **ottamalla yhteystä huoltopalveluumme** (katso puhelinnumero takuuvihkosesta). Kun otat yhteystä huoltopalveluun, ilmoita tuotteen tunnistekilvessä olevat koodit.





ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ

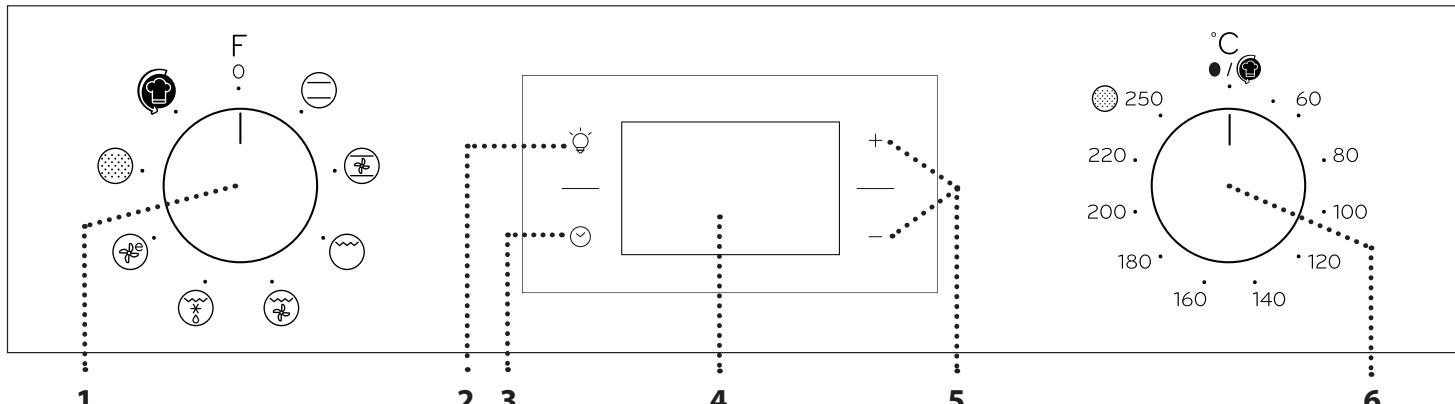
ΠΡΟΪΟΝ INDESIT

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



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

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ



1 2 3 4 5 6

### 1. ΔΙΑΚΟΠΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

Για την ενεργοποίηση του φούρνου επιλέγοντας μια λειτουργία.

Περιστρέψτε στη θέση Ο για απενεργοποίηση του φούρνου.

### 2. ΦΩΣ

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

### 3. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ

Για πρόσβασης στις ρυθμίσεις χρόνου ψησίματος, καθυστέρηση έναρξης και χρονοδιακόπτη.

Για εμφάνιση της ώρας όταν ο φούρνος είναι σβήστος.

### 4. ΟΘΟΝΗ

### 5. ΚΟΥΜΠΙΑ ΡΥΘΜΙΣΗΣ

Για αλλαγή των ρυθμίσεων ψησίματος

### 6. ΔΙΑΚΟΠΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

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

## ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

### 1. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ

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



Χρησιμοποιήστε το + ή το — για να ρυθμίσετε την ώρα και πιέστε το ○ για επιβεβαίωση. Τα δύο ψηφία των λεπτών θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Χρησιμοποιήστε το + ή το — για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πιέστε το ○ για επιβεβαίωση.

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

### 2. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

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

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

Ζεστάνετε το φούρνο στους 250 °C για περίπου μία ώρα. Ο φούρνος κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας πρέπει να είναι άδειος.

Σημείωση: Συνιστάται να αερίσετε το χώρο μετά τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά.

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΚΑΙ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

### ○ ΨΗΣΙΜΟ ΠΑΝΩ ΚΑΤΩ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

### ○ ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ

Για ψήσιμο σε δύο ράφια το πολύ ταυτόχρονα. Μια καλή ιδέα είναι να αλλάζετε τη θέση των ταψιών ψησίματος στη μέση του ψησίματος.

### ○ ΓΚΡΙΑ

Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Όταν ψήνετε κρέας στο grill, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το ταψί ψησίματος για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.

### ○ GRATIN

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπιφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το ταψί ψησίματος για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.

### ○ FREASY COOK

Όλες οι αντιστάσεις και ο ανεμιστήρας ενεργοποιούνται,

εξασφαλίζοντας την κατανομή της θερμότητας σταθερά

και ομοιόμορφα σε όλο το φούρνο. Η προθέρμανση δεν

είναι απαραίτητη για το συγκεκριμένο τρόπο ψησίματος. Αυτή τη λειτουργία συνιστάται ειδικότερα για το γρήγορο ψήσιμο προσυσκευασμένων τροφίμων (κατεψυγμένων ή προμαγειρέμένων). Τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται αν χρησιμοποιήσετε μόνο μία σχάρα.

### ○ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ

Για το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλέτων κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Το στέγνωμα του φαγητού αποτρέπεται με διακεκομμένη, απαλή κυκλοφορία αέρα. Όταν χρησιμοποιείται αυτή η λειτουργία ECO, το φως παραμένει σβήστο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος αλλά μπορείτε να το ανάψετε ξανά πιέζοντας το ○.

### ○ ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ - ΠΥΡΟΛΥΣΗ

Για τον καθαρισμό των ακαθαρσιών που παράγονται από μαγειρέμα με έναν κύκλο υψηλής θερμοκρασίας.

### ○ TURN & GO

Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και το χρόνο για το ψήσιμο πολλών συνταγών που περιλαμβάνουν κρέας, φάρι, ζυμαρικά, γλυκά και λαχανικά. Ενεργοποιείτε τη λειτουργία όταν ο φούρνος είναι κρύος.



## 6. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ - ΠΥΡΟΛ. ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

Μην αγγίζετε το φούρνο κατά τον κύκλο πυρόλυσης.  
Διατηρείτε τα παιδιά και τα ζώα μακριά από το φούρνο  
κατά τη διάρκεια και μετά τον κύκλο πυρόλυσης (έως ότου  
ολοκληρωθεί ο εξαερισμός του χώρου).

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα - και τους οδηγούς ραφιών - από  
το φούρνο πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Εάν ο φούρνος  
είναι τοποθετημένος κάτω από μονάδα εστίων, βεβαιωθείτε ότι  
όλοι οι καυστήρες ή οι ηλεκτρικές εστίες έχουν απενεργοποιηθεί  
κατά τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού.

Για βέλτιστα αποτελέσματα καθαρισμού, αφαιρέστε τα  
υπερβολικά υπολείμματα μέσα στον φούρνο και καθαρίστε το  
εσωτερικό τζάμι της πόρτας πριν χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία

πυρόλυσης. Συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία  
πυρόλυσης μόνο εάν η συσκευή έχει δύσκολες βρομιές ή  
αναδύει δυσσούμια κατά το μαγείρεμα.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού,  
περιστρέψτε το κουμπί επιλογής και τον διακόπτη θερμοστάτη  
στο εικονίδιο . Η λειτουργία θα ενεργοποιηθεί αυτόματα, η  
πόρτα θα κλειδώσει και το φως στο εσωτερικό του φούρνου θα  
σημάνει: Στην οθόνη εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος μέχρι  
το τέλος και εναλλάσσεται με την ένδειξη "Pyro".

Μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος, η πόρτα παραμένει κλειδωμένη  
έως ότου η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου  
επιστρέψει σε ένα αποδεκτά ασφαλές επίπεδο. Αερίζετε το  
χώρο κατά τη διάρκεια και μετά την ολοκλήρωση του κύκλου  
πυρόλυσης.

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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

\* Άλλαξτε σχάρες στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος.

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

Ο υποδεικνυόμενος χρόνος δεν περιλαμβάνει τη φάση  
προθέρμανσης: συνιστάται να τοποθετείτε το φαγητό στο  
φούρνο και να ρυθμίζετε το χρόνο ψησίματος μόνο αφού ο  
φούρνος φτάσει στην απαιτούμενη θερμοκρασία.

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

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

## ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

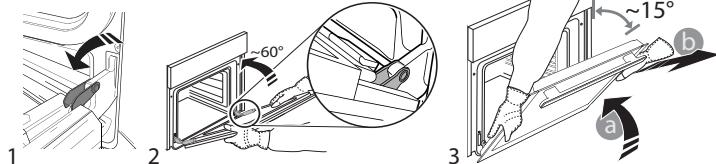
Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν προχωρήσετε σε συντήρηση ή καθαρισμό.  
Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

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

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

### ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

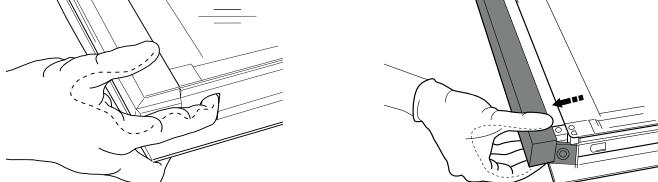
Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε την εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης (1). Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε (2). Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα (3) ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω (a) ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της (b).



Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ. Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς. Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω. Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα.

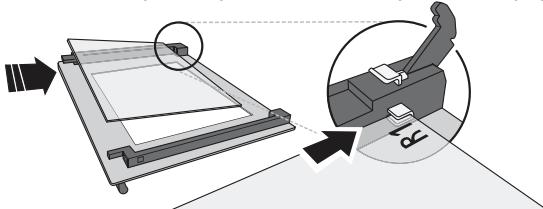
### CLICK & CLEAN - ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΖΑΜΙΟΥ

Αφού βγάλετε την πόρτα και την ακουμπήστε σε μια μαλακή επιφάνεια με τη χειρολαβή προς τα κάτω, πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κλίπ συγκράτησης (1) και αφαιρέστε την άνω γωνία της πόρτας τραβώντας προς την πλευρά σας (2).



Σηκώστε και κρατήστε σταθερά το εσωτερικό τζάμι και με τα δύο χέρια, αφαιρέστε το και τοποθετήστε το σε μια μαλακή επιφάνεια πριν το καθαρίσετε (3).

Τοποθετήστε ξανά το ενδιάμεσο τμήμα του τζαμιού (με την ένδειξη "1R") πριν τοποθετήσετε το εσωτερικό τζάμι: Για τη σωστή επανατοποθέτηση των τζαμιών, βεβαιωθείτε ότι το "R" είναι ορατό στην αριστερή γωνία. Εισαγάγετε πρώτα τη μακριά πλευρά του τζαμιού που υποδεικνύεται με το "R" στις υποδοχές συγκράτησης (a) και στη συνέχεια κατεβάστε το στη θέση του (b). Επαναλάβετε τη διαδικασία και για τα δύο μέρη του τζαμιού.



Επανατοποθετήστε την άνω γωνία: ένα κλικ δείχνει ότι τοποθετήθηκε σωστά. Βεβαιωθείτε ότι η τσιμούχα είναι καλά σταθεροποιημένη πριν επανατοποθετήσετε την πόρτα.

## ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

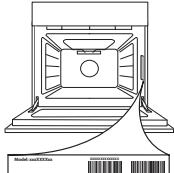
Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Στην οθόνη εμφανίζεται το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

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



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

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





## KÖSZÖNÜK, HOGY AZ INDESIT TERMÉKET

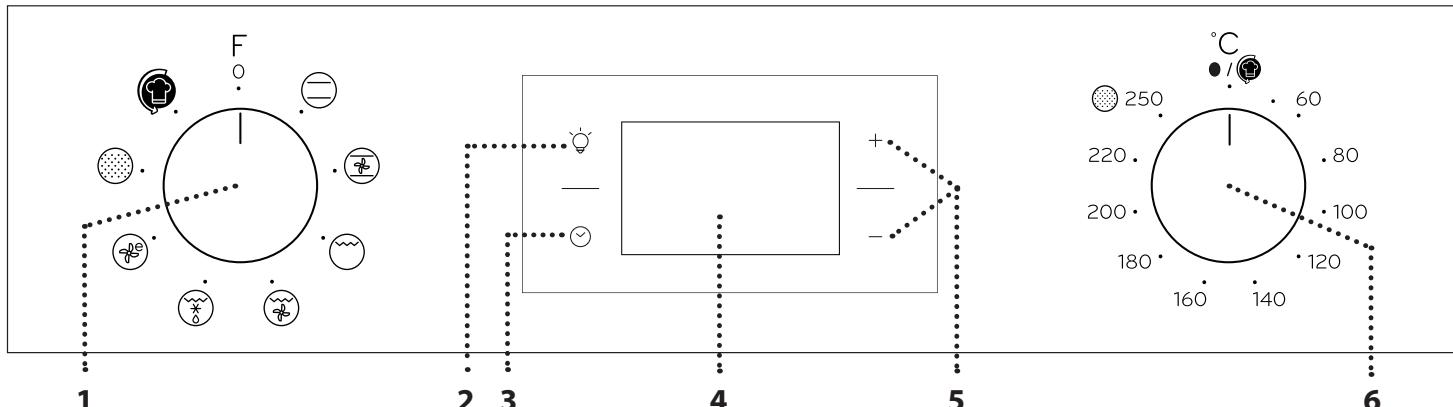
## VÁLASZTOTTÁ

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



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

## A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA



## 1. VÁLASZTÓGOMB

Funkció kiválasztása és a sütő bekapcsolása.

A sütő kikapcsolásához forgassa **O** állásba.

## 2. VILÁGÍTÁS

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

## 3. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

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

Kikapcsolt sütőnél a pontos idő jelzi.

## 4. KIJELZŐ

## 5. BEÁLLÍTÓGOMBOK

A sütési idő beállításainak megváltoztatására szolgál

**6. HÓMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÓ GOMB**  
Manuális funkciók használatakor forgassa el a kívánt hőmérséklet kiválasztásához. A „Turn & Go” funkció használatához hagyja a gombot **●/○** állásban.

## 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 perct, majd nyomja meg a **⌚** gombot a jóváhagyáshoz.

Ne feledje: Ha az **⌚** ikon villog (pl. hosszabb áramkimaradás után), újra be

kell állítani az időt.

## 2. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

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

Távolítsa 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.

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

## MINDENNAPI HASZNÁLAT / FUNKCIÓK

## 1. AL SÓ ÉS FEL SÓ SÜ TÉS

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.

## 2. LÉGKEVERÉSES SÜTÉS

Egyszerre legfeljebb két szinten történő sütéshez. A sütés felénél ajánlott felcserélni a sütőtapsiket.

## 3. GRILL

Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpirítás. Javasoljuk, hogy hús grillezésekor a sütés közben lecsöpögő szafft összegyűjtéséhez használja a sütőtapsit: helyezze a tálcat a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.

## 4. GRATIN

Nagy egybesült húsok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Javasoljuk, hogy a sütés közben lecsöpögő szafft összegyűjtéséhez használja a sütőtapsit: helyezze a tálcat a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.

## 5. FREASY COOK

Az összes fűtőelem és a ventilátor bekapcsol, így a hő egyenletesen oszlik el a sütőben. Ennél a sütési módnál nincs

szükség előmelegítésre. Ez az üzemmód kifejezetten ajánlott előre csomagolt (fagyasztott vagy elősütött) ételek gyors sütéséhez. A legjobb megoldás akkor érhető el, ha egyetlen szinten süt.

## 6. ECO LÉGKEVERÉSES SÜTÉS

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

## 7. AUTOMATIKUS SÜTÖTISZTÍTÁS - PIROLÍZIS

A sütés közbeni kifröccsenések eltávolítása nagyon magas hőmérsékletű ciklus használatával.

## 8. TURN &amp; GO

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

## **1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA**

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

## **2. FUNKCIÓ BEKAPCSOLÁSA**

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



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

Ne felejje: Sütés közben is módosítható a funkció a választogomb 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.

## **3. 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/báránnycomb	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/felfűjt	1,0-1,5
Fűt tészta	Lasagne/sült tészta vagy rizs	1,5-2,0
Torták	Kelt téstás sütemény/szilvatorna	0,9-1,2
	Sült alma	1,0-1,5
Kenyér	Kenyér, vekni	0,5-0,6
	Baguette	0,5-0,8

## **3. ELŐMELEGÍTÉS ÉS MARADÉK HŐ**

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

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

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 választogombon 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 bekapsolása úgy, hogy megadjuk a befejezési időt: nyomja meg és tartsa lenyomva az ☱ gombot, amíg a END 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.

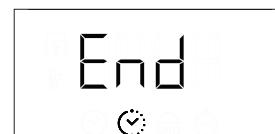
Kapcsolja be a funkciót: forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre: A funkció szünetel, majd automatikusan bekapcsol, amikor letelik a sütés megadott befejezési időpontja alapján kiszámított időtartam.

Megjegyzés: A beállítás törléséhez kapcsolja ki a sütőt úgy, hogy a választogomb O állásba forgatja.

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

## **A SÜTÉS VÉGE**

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



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

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

## **5. AZ IDŐZÍTŐ BEÁLLÍTÁSA**

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

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



Állítsa be az időt a + és — gombokkal, 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. AUTOMATIKUS PIROLITIKUS TISZTÍTÁS

**Ne érintse meg a sütőt a pirolitikus ciklus alatt.**  
**A pirolitikus ciklus működésének időtartama alatt és után (amíg a helyiséget ki nem szellőzött) tartsa távol a gyerekeket és az állatokat a sütőtől.**

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot – beleértve a polcvezető síneket is – a funkció aktiválása előtt. Amennyiben a sütő valamilyen főzőlap alatt található, úgy ügyelni kell arra, hogy az automatikus tisztítási ciklus során az összes égőfej vagy elektromos főzőlap ki legyen kapcsolva.  
 Az optimális tisztítási eredményhez a pirolitikus funkció használata előtt távolítsa el a sütőtérből maradt

ételmaradékot, és tisztítsa meg a belső ajtóüveget. Kizárolag akkor javasolt a pirolitikus tisztítás, amikor a készülék erősen szennyezett, vagy ha kellemetlen szagokat bocsát ki sütés közben.

Az automatikus tisztítási funkció aktiválásához forgassa a választógombot és a hőmérséklet-szabályzó gombot is az  ikonra. A funkció automatikusan elindul, az ajtó bezáródik, és a sütőtér világítása kikapcsol: A kijelzőn a tisztításból hátralevő idő és a „PYRO” felirat felváltva látható.

A ciklus végeztével az ajtó mindaddig zárva marad, amíg a sütőn belüli hőmérséklet visszatér a biztonságos szintre. A pirolitikus ciklus működtetése alatt és után szellőztesse ki a helyiséget.

## SÜTÉSI TÁBLÁZAT

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

\* A sütés felénél cserélje meg a szinteket.

\*\* 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 elérje a kívánt hőmérsékletet.

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

TARTOZÉKOK					
	Sütőrács	Sütőedény vagy sütőforma a sütőrácson	Sütőtepsi/cseppfelfogó tálca vagy sütőforma a sütőrácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / sütőtepsi 200 ml vizsel

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

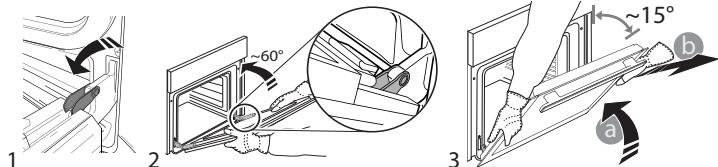
**Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka előtt győződjön meg arról, hogy a sütő teljesen kihúlt.**  
**Ne használjon gözzel tisztító berendezéseket.**

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

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

### AZ AJTÓ LEVÉTELÉHEZ ÉS VISSZAHELYEZÉSE

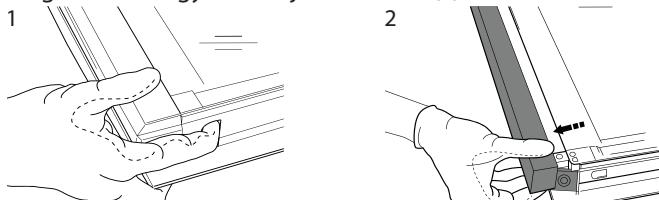
Az ajtót levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek (1). Csukja be az ajtót, amennyire tudja (2). Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút. Egyszerűen vegye le az ajtót (3) úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel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



Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen. Helyezze vissza az ajtót úgy, hogy a sütő felé mozgatja, illessze a zsanérokat kampót a helyükre, és rögzítse a felső részt a helyén. Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen. Engedje le a kallantyúkat 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.

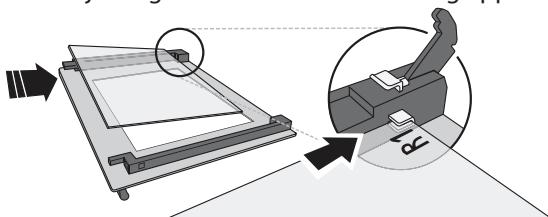
### CLICK & CLEAN - AZ ÜVEG TISZTÍTÁSA

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 élét (2).



Két kézzel emelje meg és tartsa erősen a belső üveget, majd vegye ki, és a tisztításhoz helyezze egy puha felületre (3).

Helyezze vissza a középső keretet („1R”-rel jelölve) a belső keret visszahelyezése előtt: A keretek helyes elhelyezéséhez ügyeljen arra, hogy az „R” jelzés a bal oldali sarokba kerüljön. Először az üveg „R” betűvel jelölt, hosszú oldalát csúsztassa be a tartóelemekbe (a), majd engedje le az alsó helyzetbe (b). Ismételje meg a műveletet minden két üveglappal.



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

## HIBAELHÁRÍTÁS

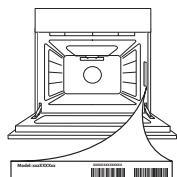
Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A sütő nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A kijelzőn az „F” betű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

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



**A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk elérhetők:**

- a [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) honlapról
- a QR-kód segítségével
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgállal** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amikor a vevőszolgálatot hívja, kérjük, hogy készítse elő a termék azonosító lemezén látható adatokat.

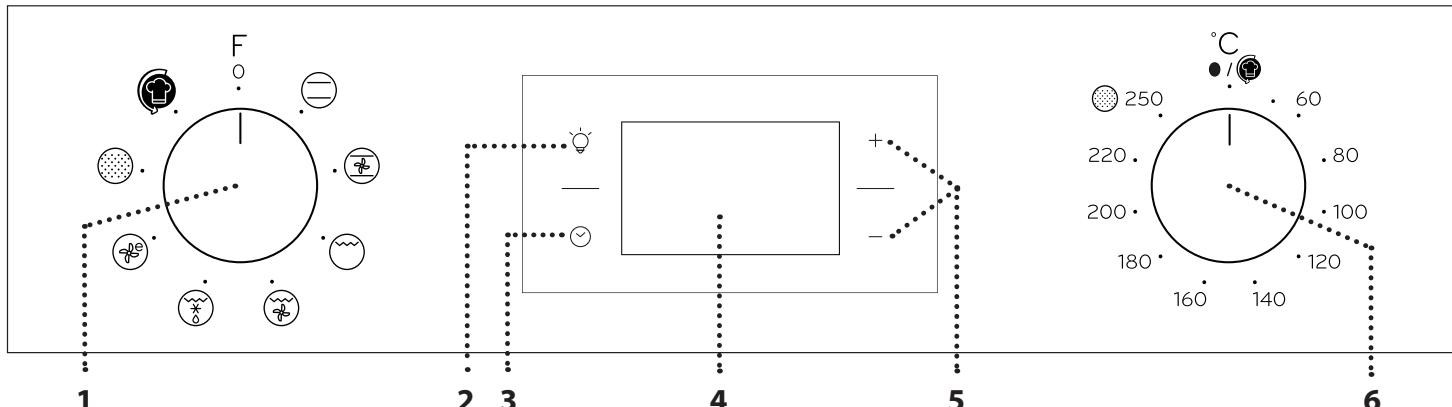


**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES INDESIT****IZSTRĀDĀJUMU!**

Lai saņemtu papildu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu izstrādājumu šeit: [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



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

**VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS****1. ATLASES SLĒDZIS**

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

**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 vēlamo temperatūru manuālajām funkcijām.

Funkcijai „Turn & Go” saglabājiet ● / ○.

**PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE****1. LAIKA IESTATĪŠANA**

Pirma 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 apzīmē minūtes. Izmantojiet + vai —, lai iestatītu minūtes, un nospiediet ○, lai apstiprinātu.

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

**2. IESILDİET CEPEŠKRĀSNI**

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

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

Karsējiet cepeškrāsnī 250 °C temperatūrā apmēram vienu stundu. Šajā laikā krāsnīj jābūt tukšai.

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

**FUNKCIJAS UN IKDIENAS LIETOŠANA****⊖ STANDARTA REŽĪMS**

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

**⊕ CEPŠANA AR KONVEKCIJU**

Lai vienlaikus gatavot uz ne vairāk kā diviem plauktiem. Ir ieteicams gatavošanas laika vidū samainīt cepešpannas vietām.

**~~~~ GRILS**

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

**~~~~ GRATIN**

Lai ceptu lielus galjas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Izmantojiet cepešpannu, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ieļejet tajā 500 ml ūdens.

**~~~~ FREASY COOK**

Tiek ieslēgti visi sildelementi un ventilators, nodrošinot

pastāvīgu un vienmērīgu siltuma izplatīšanos pa visu cepeškrāsnī. Šim gatavošanas režimam priekšsildīšana nav nepieciešama. Šis režīms ir īpaši ieteicams pusfabrikātu (saldētu vai iepriekš gatavotu) ātrai pagatavošanai. Labāko rezultātu iespējams sasniegst, izmantojot tikai vienu no plauktiem.

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

Lai gatavotu pilditus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Maiga un intermitējoša gaisa plūsma neļauj produktiem izķīt.

Izmantojot šo EKO funkciju, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā, taču to var išlaicīgi ieslēgt, nospiežot ○.

**⊕ AUTOMĀTIKSĀ CEPEŠKRĀNS TĪRŠANA (PIROLĪZE)**

Lai augstā temperatūrā iznīcinātu ēdiena paliekas.

**⊕ 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 *atlases slēdzi* uz attiecīgās funkcijas simbolu: iedegsies displejs un tiks atskanots skaņas signāls.

## 2. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

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



Lai jebkurā laikā pārtrauktu funkcijas darbību, izslēdziet cepeškrānsi, pagrieziet *atlases slēdzi* un *termostata slēdzi* stāvokli **O** un **.**

Lūdzu, nemiņiet vērā: Gatavošanas laikā varat mainīt funkciju, pagriežot *atlases 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 taimeri.

### TURN & GO

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

Lai pabeigtu gatavošanu, pagrieziet *atlases slēdzi* stāvokli "O". Lūdzu, nemīniet vērā: Varat iestatīt gatavošanas beigu laiku un taimeri. Lai panāktu labākos gatavošanas rezultātus, izmantojot funkciju "Turn & Go", ievērojiet ieteiktās svara mērvienības katram ēdienam sekojošajā tabulā.

Produkti	Recepte	Svars (kg)
Gaļa	Cepeta 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	Pilditi dārzeni	1,8 - 2,5
	Dārzeni pīrāgs	1,5 - 2,5
Sāļas kūkas	Lotringas pīrāgs/augļu torte	1,0 - 1,5
Makaronu izstrādājumi	Lazanja/makaronu vai rīsu timbale	1,5 - 2,0
Mīklas izstrādājumi	Rauga mīklas kūka/plūmju kūka	0,9 - 1,2
	Cepti āboli	1,0 - 1,5
Maize	Maizes klapis	0,5 - 0,6
	Bagetes	0,5 - 0,8

## 3. PRIEKŠILDĪŠANA UN ATLIKUŠAIS SILTUMS

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

Lūdzu, nemiņiet vērā: levietojot ēdienu krāsnī pirms priekšildīšana ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavošanu.

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

Lūdzu, nemīniet vērā: Laiks, pēc kāda ikona izslēdzas, ir atkarīgs no dažādiem faktoriem, piemēram, vides temperatūras un izmantotās funkcijas. Jebkurā gadījumā cepeškrāns jāuzskata par izslēgtu, kad rādītājs uz *atlases slēdzi* ir stāvoklis "O".

## 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 priekšildīšanas 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 jūsu noteiktajā laikā, funkcija sāks automātiski darboties.

Piezīmes. Lai atceltu iestatījumu, izslēdziet cepeškrānsi, pagriezot *atlases slēdzi* stāvokli **O**.

## GATAVOŠANAS BEIGAS

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



Pagrieziet *atlases slēdzi*, lai atlasītu citu funkciju, vai iestatiet to stāvokli "O", lai izslēgtu krāsns.

Lūdzu, nemīniet 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 displejū izmantot kā taimeri, vai nu tad, kad aktivizēta kāda funkcija, vai tad, kad cepeškrāns ir izslēgtā.

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 atskanots skaņas signāls.

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

Grila un Turbo grila funkcijām nav pieejama darbības uzsākšanas aizkave.

## 6. AUTOMĀTISKĀS TĪRŠANAS FUNKCIJA — PIROLĪZE

Nepieskarieties cepeškrāsnij pirolīzes cikla laikā.  
Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem būt tuvumā pirolīzes laikā un pēc tās (līdz brīdim, kad telpa ir pilnībā izvēdināta).

Pirms funkcijas palaišanas izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus (tostarp plauktu stiprinājumus). Ja cepeškrāsns ir uzstādīta zem plīts virsmas, pārliecinieties, ka paštīšanas funkcijas laikā ir izslēgti visi tās degļi vai elektriskie sildriņķi. Lai iegūtu optimālus tīršanas rezultātus, nonņemiet pārāk

lielus atlikumus cepeškrāsnī un pirms pirolītiskās funkcijas izmantošanas notīriet iekšējo durvju stiklu. Ieteicams izmantot pirolīzes funkciju tikai tad, ja cepeškrāsns ir ļoti netīra vai gatavošanas laikā rodas nevēlamas aromāts.

Lai aktivizētu automātiskās tīršanas funkciju, pagrieziet atlases slēdzi un termostata slēdzi uz ikonu . Funkcija aktivizēsies automātiski, durvis bloķēsies un apgaismojums izslēgsies: displejs pamīšus rādis laiku līdz tīršanas beigām un norādi "PYRO" (Pirolīze).

Tiklīdz cikls būs beidzies, durvis paliks bloķētas līdz brīdim, kad iekšpusē esošā temperatūra būs nokritusies līdz drošam līmenim. Pirolīzes cikla laikā un pēc tā izvēdiniet telpu.

## GATAVOŠANAS TABULA

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

\* Gatavošanas laika vidū apmainiet plauktus vietām.

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

Darbības laikā nav iekļauta piriekšsildīšanas 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](http://docs.indesit.eu), lai saņemtu pārbaudītu recepšu tabulu, kas ir saskaņota ar sertificēšanas iestādēm un atbilst standartam IEC 60350-1.

PIEDERUMI	Stieplu plaukts	Cepešpanna vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	Cepešpanna/notekpaplāte vai cepšanas trauks uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Notekpaplāte/cepešpanna ar 200 ml üdens
-----------	-----------------	--	--	--	---

## TĪRĪŠANA UN APKOPE

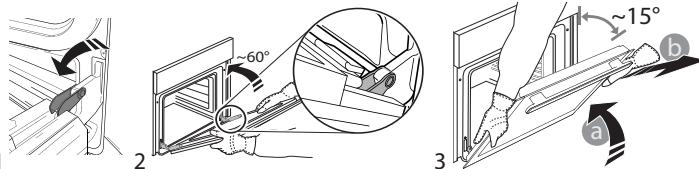
Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi. Neizmantojet tvaika tīrītājus.

Neizmantojet metāla sūkļus, abrazīvus priekšmetus un abrazīvus/kodigus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt ierīces virsmas. Izmantojet

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

### DURVJU IZNEMĀŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

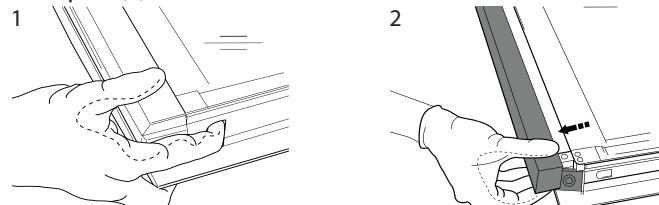
Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķēta pozīcijā (1). Pilnībā aizveriet durvis (2). Ar abām rokām stingri turiet durvis — neceliet tās aiz roktura. Vienkārši izņemiet durvis (3), turpinot tās aizvērt un vienlaikus velket uz augšu (a), līdz tās ir izņemtas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



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

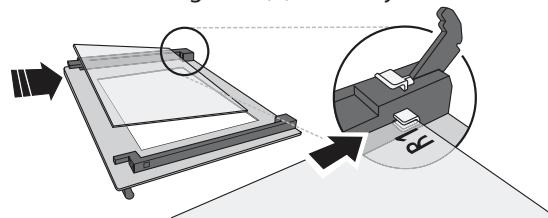
### CLICK & CLEAN – STIKLA TĪRĪŠANA

Pēc durvju izņemšanas un novietošanas uz mīkstas virsmas, ar rokturi vērstu lejup, vienlaikus uzspiediet uz abiem stiprinājumiem (1), lai noņemtu durvju augšmalu, velketot to uz savu pusī (2).



Paceliet un stingri turiet iekšējo stiklu ar abām rokām, izņemiet to un pirms tīrīšanas novietojiet uz mīkstas virsmas (3).

Pirms iekšējās rūts ievietošanas, ievietojiet atpakaļ vidējo rūti (apzīmēta ar "1R"). Lai pareizi ievietotu stikla rūtis, pārbaudiet, vai "R" zīme atrodas kreisajā stūri. Vispirms stiprinājumos (a) ievietojiet stikla garāko malu, kas apzīmēta ar „R”, bet pēc tam nolaidiet to līdz galam (b). Atkārtojiet ar abām stikla rūtīm.



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

## PROBLĒMU NOVĒRŠANA

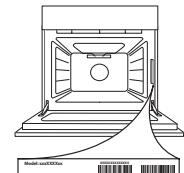
Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Cepēškrāsns nedarbojas.	Strāvas pārrāvums. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepēškrāsns ir pievienota elektrības padevei. Izslēdziet cepēškrāni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams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

Lejupielādējiet lietošanas un apkopes pamācību no vietnes [docs.indesit.eu](http://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](http://docs.indesit.eu)
- QR koda izmantošana
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas servisu** (tālrūna numurs ir norādīts garantijas grāmatīņā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.

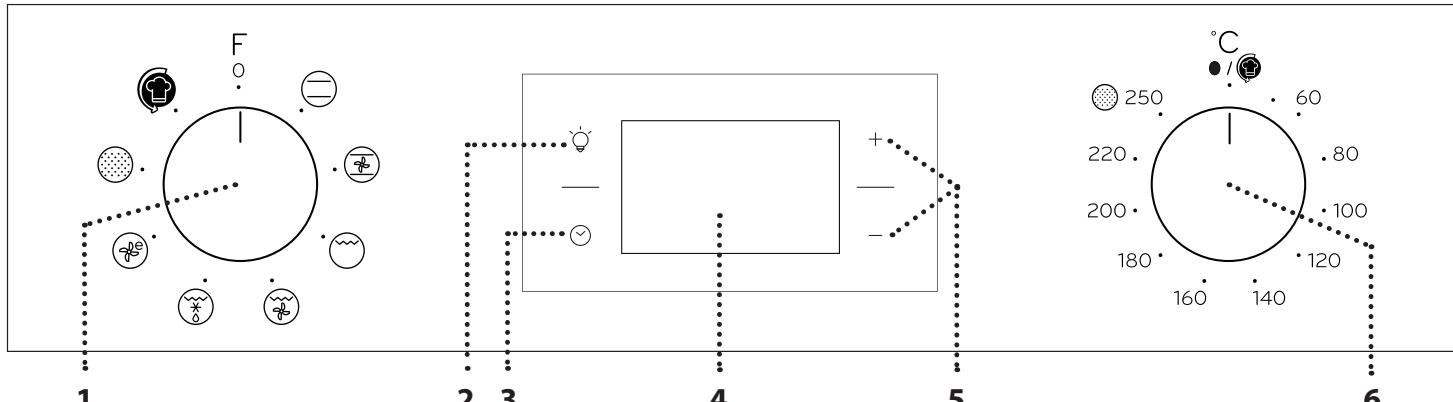


**DÉKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „INDESIT“ GAMINI**

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



Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

**VALDYMO PULTO APRAŠYMAS****1. PASIRINKIMO RANKENĖLĖ**

Naudojama įjungti orkaitę ir pasirinkti funkciją.

Pasukite į padėtį O ir išjunkite orkaitę.

**2. ŠVIESA**

Kai orkaitė įjungta, paspauskite ir įjunkite arba išjunkite orkaitės 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 reikiama temperatūrą, kai naudojate neautomatinės funkcijas.

Naudojama su funkcija „Turn & Go“ ● / ○.

**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 sklisti nuo gamybos likės kvapas: Tai visiškai normalu. Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradedant 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 išvędinti kambarį.

**FUNKCIJOS IR KASDIENIS NAUDOJIMAS****TRADICINIS GAMINIMAS**

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

**KONVEKCINIS KEPIMAS**

Galima gaminti įvairaus tipo maistą ant maks. dviejų lentynelių vienu metu. Ipusėjus 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 susirinktu kepsnio sulty: skysčių surinkimo padėklą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ji 500 ml geriamojo vandens.

**APKEPAS**

Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojame naudoti kepimo padėklą, kuriame susirinktu kepsnio sulty: skysčių surinkimo padėklą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ji 500 ml geriamojo vandens.

**„FREASY COOK“ GAMINIMAS**

Veikia visi kaitinimo elementai ir ventiliatorius, kad būtų

tolygiai paskirstomas karštasoras visoje orkaitės kameroje.

Naudojant šį gaminimo režimą orkaitės įkaitinti nebūtina. Šį režimą rekomenduojama naudoti gaminant pusgaminius arba šaldytą maistą. Geriausiu rezultatu pasiekiamama naudojant tik kepimo groteles.

**ECO CONVECTION BAKE (EKO KONVEKCINIS KEPIMAS)**

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

**AUTOMATINIS ORKAITĖS VALYMAS – PYRO**

Naudojama siekiant aukšto temperatūrą pašalinant gaminant atsiradusius nešvarumus.

**TURN & GO**

Ši funkcija automatiškai parenka optimalius temperatūros ir gaminimo laiko nustatymus, tinkamus įvairiems mėsos, žuvies, makaronų, saldésių ir daržovių patiekalamams gaminti. Aktyvinkite funkciją, kai orkaitė atvésusi.

## 1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Norédami pasirinkti reikiama funkciją, sukite *pasirinkimo rankenėlę* iki reikiamos funkcijos simbolio: įsijungs ekranas ir pasigirs garso signalas.

## 2. IJUNKITE FUNKCIJĄ

Norédami 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: Ši 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

Norédami įjungti „Turn & Go“ funkciją, pasirinkite ją pasukdami *pasirinkimo rankenėlę* iki atitinkamos piktogramos, o *termostato rankenėlę* turi būti ties **● / ○** piktograma.

Baigiant gaminti, pasirinkimo rankenėlę pasukite ties „**O**“.

Atkreipkite dėmesį: jūs galite nustatyti gaminimo pabaigos laiką ir laikmatį. Siekdami geriausią gaminimo, pasirinkę funkciją „Turn & Cook“, rezultatų, laikykitės lentelėje siūlomų maisto produktų svorių.

Maistas	Receptas	Svoris (kg)
Mėsa	Veršienos, jautienos kepsnys, puskepės	0,6–0,7
	Vištiena / ériuko koja gabala	1,0–1,2
Žuvis	Lašišos filé / Kepta žuvis (visa)	0,9–1,0
	Žuvis folijoje	0,8–1,0
Daržovės	Idarytos 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

## 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 tēskite gaminimą.

Atkreipkite dėmesį: Jei maistą jidésite 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 skiriiasi ir priklauso nuo jvairių faktorių, tokius kaip kambario temperatūra ir naudota funkcija. Bet kuriui atveju, gaminys laikomas išjungtu, jei pasirinkimo rankenélės indikatorius nustatytas į padėtį „**0**“.

## 4. GAMINIMO PROGRAMAVIMAS

Jums reikės pasirinkti funkciją prieš pradedant gaminimo programavimą.

## TRUKMĘ

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



Naudodamiesi + arba — nustatykite reikiama gaminimo laiko trukmę, tada paspausdami patvirtinkite.

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

Pastabos: Jei norite atšaukti nustatytą gaminimo laiką, spauskite , tada naudodamiesi — nustatykite „00:00“ gaminimo laiką. Į bendrajį gaminimo laiką néra įtraukta įkaitinimo fazė.

## GAMINIMO PABAIGOS LAIKO / ATIDĖTO PALEIDIMO PROGRAMAVIMAS

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



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

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

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

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

## GAMINIMO PABAIGA

Garsinis signalas ir informacija ekrane praneš apie gaminimo pabaigą.



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

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

## 5. LAIKMAČIO NUSTATYMAS

Ši parinktis suteikia galimybę naudotis ekranu kaip laikmačiu, kai veikia gaminimo funkcija arba orkaitė yra išjungta.

Spauskite , kol ekrane ims mirkséti 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 , tada naudodamiesi — nustatykite „00:00“ laiką.

## 6. AUTOMATINIO VALYMO FUNKCIJA – PYRO

Nelieskite orkaitės vykstant pirolizés ciklui.

Pasirūpinkite, kad veikiant pirolizés ciklui (ir kol išvédinsite patalpą), prie orkaitės nebūtų vaikų ir gyvūnų.

Jei norite naudotis funkcija, iš orkaitės išimkite visus priedus, įskaitant ir skersines groteles. Jei orkaitė įrengiama po kaitlente, pasirūpinkite, kad savaiminio valymo funkcijos veikimo metu visi degikliai ar elektrinės kaitlentės būtų išjungtос.

Kad valymo rezultatai būtų optimalūs, prieš įjungdami pirolizés funkciją pašalinkite viduje likučių perteklių ir nuvalykite vidinį

durelių stiklą. Rekomenduojame įjungti pirolizés funkciją, kai prietaisas yra labai nešvarus arba gaminimo metu iš jo sklinda nemalonus kvapas.

Kad aktyvintumėte valymo funkciją, pasukite pasirinkimo rankenėlę ir termostato rankenėlę ties  piktograma. Funkcija bus įjungta automatiškai, durelės užsirakinės ir šviesa orkaitėje užges: Ekrane bus rodomas iki pabaigos likęs laikas pakaitomis su „PYRO“.

Ciklui pasibaigus durelės liks užrakinotos, kol temperatūra orkaitės viduje nepasieks saugaus lygio. Pasibaigus pirolizés ciklui, išvédinkite patalpą.

## GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LYGIS IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai		Taip	170	30–50	 
		Taip	160	30–50	 
		Taip	160	40 - 60*	  
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai		Taip	160	25–35	
		Taip	160	25–35	
		Taip	160	20 - 35*	 
Pica / fokačija		Taip	190 - 250	15–50	
		Taip	190 - 250	20 - 50*	 
Lazanija / makaronų apkepas / įdaryti makaronai (vamzdeliai) / apkepas su vaisiais ar sūriu		Taip	190–200	45–65	
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		Taip	190–200	80–110	
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 pusei gaminimo laiko pakeiskite kepimo skardos lygi.

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

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

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

PRIEDAI		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
Grotelės								

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

Nenaudokite valymo garais įrenginių.

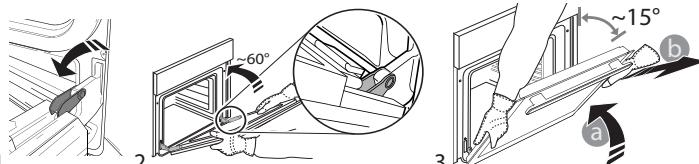
Valydamis nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ésdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius. Mûvékite

apsaugines pirštines.

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

### DURELIU ISÉMIMAS IR ĮSTATYMAS

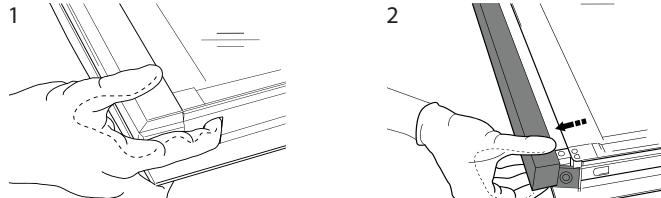
Kai norësite išimti dureles, atidarykite jas iki galio ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kad jie būtų atlaisvinimo padėtyje (1). Tvirtai uždarykite dureles (2). Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suémę už rankenos. Išimkite dureles (3) atlikdami jų uždarymo veiksmą ir tuo pačiu metu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



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

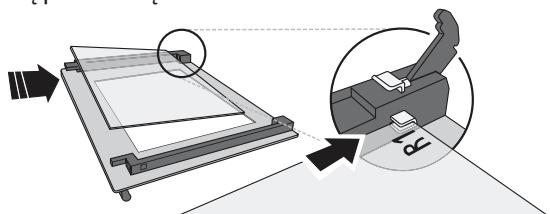
### CLICK & CLEAN – STIKLO VALYMAS

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



Pakelkite ir tvirtai laikydami vidinį stiklą abejomis rankomis padékite jį ant minkšto paviršiaus, tada nuvalykite (3).

Įdėkite stiklą, pažymétą „1R“, ir tik tada dėkite vidinį stiklą: Kad tinkamai įstatytumėte stiklus, patikrinkite, ar matote „R“ kairiajame kampe. Pirmiausia į vietą (a) įstatykite „R“ pažymėtą kraštą, tada nuleiskite jį į padėtį (b). Abu stiklus įdėkite kartodami šią procedūrą.



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

## GEDIMU ŠALINIMAS

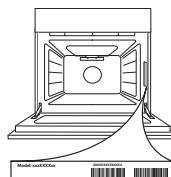
Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Orkaitę išunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane rodoma raidė „F“ su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

Naudojimo ir priežiūros vadovą atsiisiųskite iš [docs.indesit.eu](http://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](http://docs.indesit.eu)
- Naudodamasi QR kodą
- Arba kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



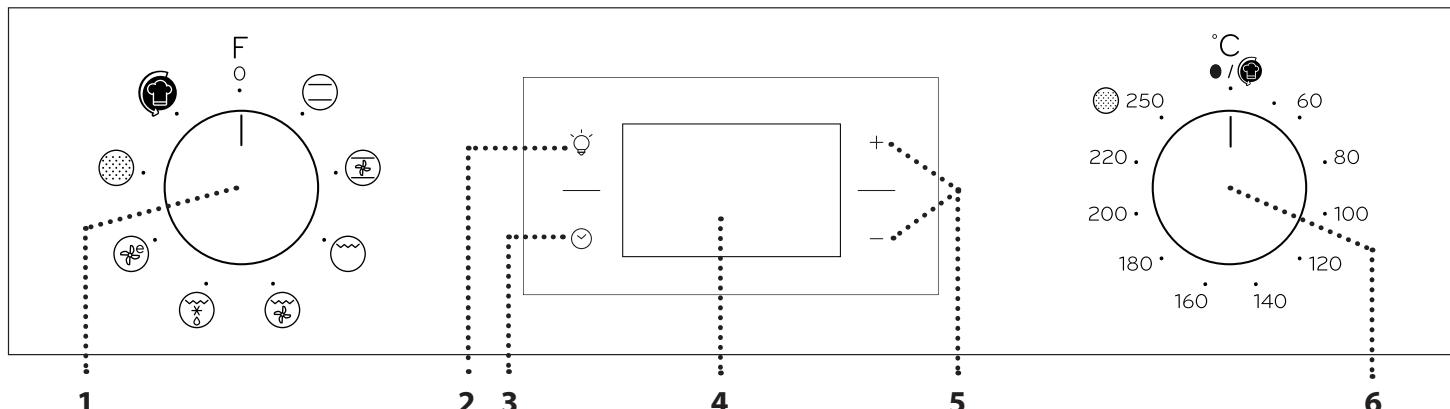


**TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET INDESIT-PRODUKT**  
For å motta en mer utfyllende assistanse, vennligst registrer produktet ditt på [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøyde.

## BESKRIVELSE AV KONTROLLPANELET



### 1. BRYTER FOR VALG

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

### 2. LYS

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

### 3. STILLE INN TIDEN

For å få tilgang til innstillingene av steketid, utsatt start og timer.  
For å vise tiden når ovnen er avslått.

### 4. DISPLAY

### 5. REGULERKNAPPER

For å endre innstillingene for tilberedningstid

### 6. TERMOSTATBRYTER

Vri for å velge temperaturen du ønsker når du aktiverer de manuelle funksjonene.  
For "Turn & Go"-funksjonen hold på ●/○.

## FØRSTE GANGS BRUK

### 1. STILLE INN TIDEN

Du må stille inn tiden når du slår apparatet på for første gang:  
Trykk på ○ helt til ○ ikonet og de to sifrene for time begynner å blinke på display.



Bruk + eller — for å stille inn timen og trykk på ○ for å bekrefte. De to sifrene minuttene vil begynne å blinke. Bruk + eller — for å stille inn minuttene og trykk på ○ for å bekrefte.

Merk: Når ○ ikonet blinker, for eksempel etter lengre strømbrudd, må du stille inn tiden på nytt.

### 2. VARM OVNEN

En ny ovn vil kanskje gi fra seg lukt som har blitt igjen etter produksjonen: dette er helt normalt. Før du begynner å tilberede mat, anbefaler vi derfor at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt.

Fjern eventuell beskyttende papp eller gjennomsiktig film fra ovnen og fjern eventuelle tilbehør i den.

Varm ovnen til 250 °C i omrent én time. I løpet av denne tiden må ovnen være tom.

Merk: Det er lurt å lufte rommet etter bruker apparatet for første gang.

## FUNKSJONER & DAGLIG BRUK

### TRADISJONELL

For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun én rille.

### KONVEKSJONSBAKING

For å steke på maksimalt to rister samtidig. Det er en god idé å bytte plasseringen til bakebrettene halvveis igjennom tilberedingen.

### GRILL

For grilling av biff, kebab og pølser, tilberedning av grønnsaker au gratin eller ristet brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke et bakebrett for å samle inn stekesjen: Plasser pannen på et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.

### GRATIN

For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke et bakebrett for å samle inn stekesjen: Plasser pannen på et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.

### FREASY COOK (TILBEREDNING AV FROSNE MATVARER)

Alle varmeelementene og viften slår seg på, og garanterer

jevn og enhetlig fordeling av varmen i hele ovnen. Det er ikke nødvendig med forvarming for denne tilberedningsmåten.

Denne modaliteten anbefales spesielt for rask tilberedning av ferdigpakket mat (frossen eller ferdiglaget). De beste resultatene oppnås dersom du bruker kun én rille.

### ECO-OVER/UNDERVARME

For tilberedning av ovensstekte steker og stuede kjøttstykker på ett enkelt nivå. Mat forhindres fra å tørke ut for mye ved hjelp av en mild, forbigående luftsirkulasjon. Når denne ECO funksjonen er i bruk, vil lyset være slått av under hele tilberedningen, men det kan slås på igjen ved å trykke på ○.

### AUTOMATISK OVNSRENS - PYRO

For å eliminere flekker etter matlaging ved hjelp av en syklus ved svært høy temperatur.

### TURN & GO

Denne funksjonen velger automatisk en ideell temperatur og tid for baking av en rekke oppskrifter inkludert, kjøtt, fisk, pasta, kaker og grønnsaker. Aktiver funksjonen når ovnen er avkjølt.

## 1. VELG EN FUNKSJON

For å velge funksjonen, vri knotten for valg til symbollet til funksjonen du ønsker: display tennes og du vil høre et akustisk signal.

## 2. AKTIVER EN FUNKSJON

For å starte funksjonen du har valgt, vri termostatknotten for å stille inn temperaturen du ønsker.



For å avbryte funksjonen til enhver tid, slå av ovnen, vri på knotten for valg og termostatknotten til O og ●.

Merk: Under tilberedningen kan du endre funksjonen ved å vri knotten for valg eller regulere temperaturen ved å vri på termostatbryteren.

Funksjonen vil ikke starte dersom termostatbryteren er på 0 °C. Du kan stille inn tilberedningstiden, tilberedningens sluttid (kun dersom du stiller inn tilberedningstiden) og et varselur.

### TURN & GO

For å starte "Turn & Go"-funksjonen, velg funksjonen ved å vri knotten for valg til det aktuelle ikonet, ved å holde termostatbryteren på ●/END ikonet.

For å avslutte tilberedningen, vri knotten for valg på "O".

Merk: Du kan stille inn tilberedningens sluttid og varseluret. For å oppnå det beste tilberedningsresultatet ved å benytte funksjonen "Turn & Go", følg anbefalt vekt for hver av ingrediensene i den følgende tabellen.

Mat	Oppskrift	Vekt (kg)
Kjøtt	Lammestek, Roastbiff rå	0,6 - 0,7
	Kylling / Lammelår i stykker	1,0 - 1,2
Fisk	Laksefilet / Bakt fisk (hel)	0,9 - 1,0
	Fisk en papillote	0,8 - 1,0
Grønnsaker	Fylte grønnsaker	1,8 - 2,5
	Grønnsakspai	1,5 - 2,5
Salte kaker	Quiche lorraine / Flan	1,0 - 1,5
Pasta	Lasagne / Timballo av pasta eller ris	1,5 - 2,0
Bakverk	Gjærbakst / Plumkake	0,9 - 1,2
	Bakte epler	1,0 - 1,5
Brød	Brødkive	0,5 - 0,6
	Baguettes	0,5 - 0,8

## 3. FORVARMING OG GJENVÆRENDE VARME

Når funksjonen starter, vil et akustisk signal og et blinkende ikon 🔍 på display indikere at fasen for forvarming er aktivert. På slutten av denne fasen, vil et akustisk signal og det faste ikonet 🔍 på display indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur: på dette punktet kan maten legges inn og fortsett med tilberedningen.

Merk: Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet.

Etter steking og med funksjonen deaktivert, er det mulig at ikonet 🔍 fortsatt er synlig på display selv etter at viftene for nedkjøling er slått av for å indikere at det er restvarme igjen i ovnsrommet.

Merk: Hvor lang tid det tar etter at ikonet slukkes varierer fordi det avhenger av en rekke faktorer som omgivelsestemperaturen og hvilken funksjon som er brukt. Uansett må produktet anses å være av når pekeren på knotten for valg står på "0".

## 4. PROGRAMMERING AV TILBEREDNING

Du må velge en funksjon før du starter og programmere tilberedningen.

### VARIGHET

Hold nede ⏴ helt til 🔍 ikonet og "00:00" starter å blinke på display.



Bruk + eller — for å stille inn steketiden du ønsker, trykk deretter ⏴ for å bekrefte.

Aktiver funksjonen ved å vri på termostatbryteren til temperaturen du ønsker: Et lydsignal høres, og displayet vil indikere at matlagingen er ferdig.

Anmerknings: For å slette tilberedningstiden du stilte inn, hold nede ⏴ helt til 🔍 ikonet begynner å blinke på display, bruk deretter — for å stille tilberedningstiden tilbake til "00:00". Denne tilberedningstiden inkluderer en fase for forvarming.

## PROGRAMMERING AV TIDSPUNKT FOR AVSLUTTET TILBEREDNING/ UTSATT START

Etter at en steketid er stilt inn, kan start av funksjonen utsettes ved å programmere tiden for avsluttet steking: trykk ⏴ helt til END ikonet og den aktuelle tiden starter å blinke på display.



Bruk + eller — for å velge når du ønsker stekingen skal avsluttes og trykk på ⏴ for å bekrefte.

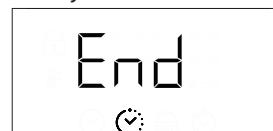
Aktiver funksjonen ved å vri på termostatbryteren til temperaturen du ønsker: funksjonen vil stå på pause helt til den starter automatisk etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har angitt.

Anmerknings: For å slette innstillingen, slå av ovnen ved å vri knotten for valg til posisjonen "O".

Anmerknings: Funksjonen utsatt start er ikke tilgjengelig for funksjonene Grill og Turbo Grill.

### ENDT STEKING

Du vil høre et akustisk signal og display vil indikere at funksjonen er avsluttet.



Vri på knotten for valg for å velge en annen funksjon eller til posisjon "O" for å slå av ovnen.

Merk: Dersom timer er aktiv, vil display vise "END" vekselvis med tiden som gjenstår.

### 5. INNSTILLING AV TIMER

Denne operasjonen avbryter ikke et stekeprogrammen men tillater deg å bruke displayet som en timer, enten mens en funksjon er aktiv eller når ovnen er slått av.

Hold nede ⏴ helt til 🔍 ikonet og "00:00" starter å blinke på display.



Bruk + eller — for å stille inn tiden du trenger og trykk på ⏴ for å bekrefte.

Et lydsignal vil høres når varseluret har avsluttet nedtellingen.

Anmerknings: For å slette timeren, hold nede ⏴ helt til 🔍 ikonet begynner å blinke, bruk deretter — for nullstille tiden til "00:00".

## 6. AUTOMATISK RENHOLDSFUNKSJON - PYRO

Berør ikke ovnen under Pyro-syklusen.

Hold barn og dyr borte fra ovnen under og etter Pyro-syklusen (inntil rommet er helt luftet).

Fjern alt tilbehør - inkludert glideskinnene - fra ovnen før du aktiverer funksjonen. Hvis ovnen er installert under en platenopp, må du under selvrensende syklusen forsikre deg om at brennerne eller kokeplatene er slått av.

For optimale resultat ved renhold, bør en fjerne rester fra innsiden av ovensrommet og deretter gjøre ren dørglasset før

en benytter den pyrolytiske funksjonen. Vi anbefaler at du kun benytter Pyro-funksjonen hvis apparatet er skittent eller avgir vond lukt under tilberedningen.

For å aktivere den automatiske rengjøringsfunksjonen, vri på knappen for valg og termostatens bryter til ikonet.

Funksjonen vil aktiveres automatisk, døren vil være lukket og lyset inne i ovnen være avslått: Display vil vise tiden som gjenstår før slutt og veksle med skriften "Pyro".

Når syklusen er fullført, vil døren være låst helt til temperaturen inne i ovnen er redusert til et sikkert nivå. Luft godt ut i rommet mens Pyro-syklusen pågår og når den er avsluttet.

## TIILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN)	NIVÅ OG TILBEHØR
Gjærkaker		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	40 - 60*	4  1
Kjeks/småkaker		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	160	20 - 35*	4  2
Pizza/focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	1/2
		Ja	190 - 250	20 - 50*	4  2
Lasagne / Bakt pasta / Cannelloni / Flan		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lammekjøtt / kalvekjøtt / storfekjøtt / svinekjøtt 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Kylling/kanin/and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
Bakt fisk/en papillote 0,5 kg (fillet, hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Ristet brød		5'	250	2 - 6	5
Stekte poteter		Ja	200 - 210	35 - 55 **	3

\* Bytt nivåene etter halve tilberedningstiden.

\*\* Snu maten når 2/3 av tiden er gått (hvis nødvendig).

Tiden som indikeres inkluderer ikke fasen for forvarming: vi anbefaler at du setter maten i ovnen og stiller inn tilberedningstiden kun etter at temperaturen som kreves, er nådd.

Last ned Bruk- og vedlikeholdsveileddningen fra [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) for tabellen over testede oppskrifter, fylt ut for sertifiseringsorganet i samsvar med standardene IEC 60350-1.

TILBEHØR	Rist	Bakebrett eller bakeform på risten	Bakebrett / Langpanne eller bakebrett på risten	Langpanne/Bakebrett	Langpanne / Bakebrett med 200 ml vann
----------	------	------------------------------------	---	---------------------	---------------------------------------

## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

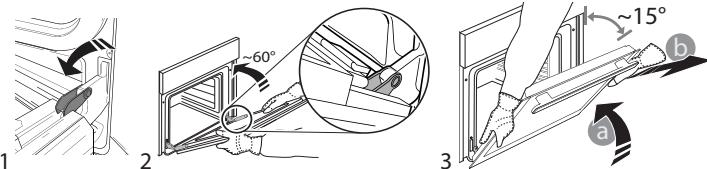
**Pass på at ovnen er avkjølt før du utfører vedlikehold eller rengjøring.  
Bruk ikke damprengjøringsutstyr.**

**Bruk ikke stålull, skuresvamper eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate. Bruk vernehansker.**

**Ovnen må alltid frakobles strømnettet før du utfører noe vedlikeholdsarbeid.**

### FJERNING AV DØREN OG MONTERING TILBAKE PÅ PLESS

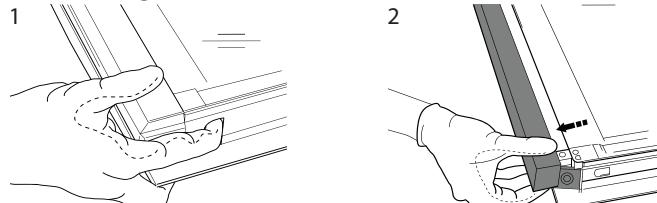
For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling (1). Lukk døren så mye du kan (2). Ta et fast tak i døren med begge hender - ikke hold den i håndtaket. Fjern ganske enkelt døren (3) ved å fortsette å lukke den mens du samtidig trekker den oppover (a) til den er løst fra sin plass (b).



Sette døren til den ene siden, la den hvile på et mykt underlag. Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med setene og sikre den øvre delen på sin plass. Senk døren og deretter åpne den helt. Senk sperrene til sin opprinnelige stilling: pass på at du senker dem helt ned. Prøv å lukke døren og sjekk for å være sikker på at den er på linje med kontrollpanelet. Hvis den ikke gjør det, gjenta trinnene ovenfor.

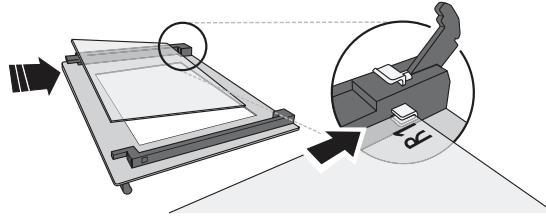
### CLICK & CLEAN - RENGJØRING AV GLASSET

Etter å ha fjernet døren og plassert den på et mykt underlag med håndtaket vendt nedover, trykker du samtidig de to klemmene (1) og fjern den øvre kanten på døren ved å trekke den mot deg (2).



Løft og hold det indre glasset godt fast med begge hender, fjern det og plasser det på et mykt underlag før du gjør det rent (3).

Monter det mellomliggende glasset tilbake på plass (merket med "1R") før du monterer det innvendige glasset: For å posisjonere glassrutene på riktig måte, påse at "R"-merket kan ses i det venstre hjørnet. Først innføres glassets langside, indikert ved "R" på plass på støttene (a), senk det deretter inn i riktig posisjon (b). Gjenta denne prosedyren for begge glassrutene.



Sett på plass den øvre kanten: et klikk vil bekrefte at det er satt riktig på plass. Påse at forseglingene er fast før du monterer døren tilbake på plass.

## FEILSØKING

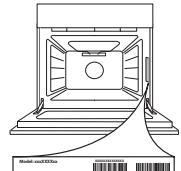
Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrudd. Den er koplet fra nettet.	Kontroller at det ikke er strømbrudd og påse at ovnen er tilkoblet strømnettet. Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et nummer.	Programvareproblem.	Ta kontakt med nærmeste Ettersalgsservicesenter og oppgi bokstaven eller nummeret som følger bokstaven "F".

▀ Last ned den fullstendige Bruk- og vedlikeholdsveiledningen fra [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) for ytterligere informasjon om produktet ditt



**Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du finne ved å:**

- Ved å besøke vårt nettsted [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)
- Ved å benytte QR-koden
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.

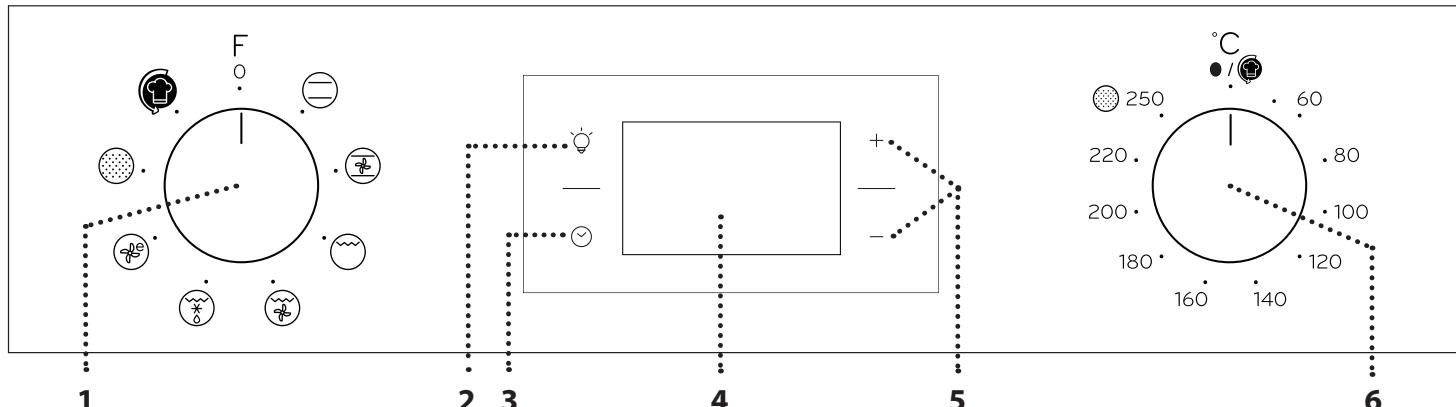


**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU INDESIT**

W celu uzyskania kompleksowej pomocy  
prosimy zarejestrować urządzenie na stronie  
[www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



**Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać  
instrukcję bezpieczeństwa.**

**OPIS PANELU STEROWANIA****1. POKREĆŁO WYBORU**

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji.

Obrócić do pozycji O, aby wyłączyć urządzenie.

**2. OŚWIETLENIE**

Naciśnięcie tego przycisku przy włączonej kuchence powoduje włączenie lub wyłączenie lampki w komorze piekarnika.

**3. USTAWIANIE ZEGARA**

Służy do zmiany ustawień czasu pieczenia, opóźnionego startu i czasomierza.

Gdy piekarnik jest wyłączony, wyświetla godzinę.

**4. WYŚWIETLACZ****5. PRZYCISKI USTAWIEŃ**

Służą do zmiany ustawień czasu pieczenia

**6. POKREĆŁO TERMOSTATU**

W przypadku funkcji ustawianych ręcznie, obrócić, aby wybrać żądaną temperaturę. Aby ustawić funkcję "Turn & Go", należy przytrzymać ●/●.

**PIERWSZE UŻYCIE****1. USTAWIANIE ZEGARA**

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić czas: Naciskać ☺ do czasu, aż na wyświetlaczu ☺ będzie migać ikona i dwie cyfry godziny.



Użyć + lub —, by ustawić godzinę, a następnie zatwierdzić wciskając ☺. Zaczyna migać dwie cyfry minut. Za pomocą + lub — ustawić minuty i nacisnąć ☺, aby potwierdzić.

Uwaga: Gdy na wyświetlaczu migą 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 EKSPOLOATACJA****KONWENCJONALNE**

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

**PIEZNIE KONWEKCYJNE**

Do jednoczesnego pieczenia na maksymalnie dwóch półkach. Zaleca się zamianę położenia blach po upływie połowy czasu pieczenia.

**GRILL**

Do grillowania steków, kebabów i kiełbasek, 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, rostbeef, 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.

**PIEZ. KONWEKCYJNE ECO**

Do pieczeni 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 ☺.

**AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE PIEKARNIKA - CYKL PYRO**

Do usuwania zabrudzeń powstałych w wyniku pieczenia, przy użyciu cyklu w bardzo wysokiej temperaturze.

**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 **pokrętło wyboru** do pozycji zaznaczonej symbolem żądanej funkcji: wyświetlacz zaświeci się i będzie słyszeć sygnał dźwiękowy.

## 2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

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



Aby wyłączyć funkcję, ustawić **pokrętło wyboru** funkcji oraz **pokrętło termostatu** odpowiednio w położeniach **O** oraz **●**.

Uwaga: Podczas pieczenia można zmienić funkcję za pomocą pokrętła wyboru lub zmienić ustawioną temperaturę za pomocą pokrętła termostatu.

Funkcja nie włączy się, jeśli pokrętło 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 pokrętło wyboru na odpowiednią ikonę, upewniając się, że pokrętło termostatu pozostaje ustawione na ikonie **● / ○**.

Aby zakończyć pieczenie, obrócić pokrętło wyboru do pozycji “**O**”.

Uwaga: Można ustawić czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia i timer. Aby uzyskać najlepsze rezultaty przy użyciu funkcji „Turn & Go”, należy przestrzegać sugerowanych gramatur dla każdego rodzaju potrawy, zamieszczonych w poniżej tabeli.

Potrawa	Przepis	Waga (kg)
Mięso	Pieczeń jagnięca, Befsztyk krwisty	0,6 - 0,7
	Kurczak / Udzic 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
Makaron	Lasagne / Zapiekanki timbale z makaronu lub ryżu	1,5 - 2,0
Ciasta kruche	Ciasto drożdżowe / Ciasto śliwkowe	0,9 - 1,2
	Pieczone jabłka	1,0 - 1,5
Chleb	Bochenek chleba	0,5 - 0,6
	Bagietki	0,5 - 0,8

## 3. PODGRZEWANIE WSTĘPNE I CIEPŁO RESZTKOWE

Kiedy funkcja zostanie uruchomiona, odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona poinformują, że została włączona faza nagrzewania wstępniego. 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 rozpoczęć jej pieczenie.

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępniego 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 pokrętłe wyboru znajduje się w pozycji "0".

## 4. PROGRAMOWANIE PIECZENIA

Przed rozpoczęciem programowania pieczenia należy wybrać funkcję.

## CZAS TRWANIA

Naciśnąć 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 **pokrętło termostatu** na żądaną temperaturę: sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.

Uwagi: Aby anulować ustawienie czasu pieczenia, naciśnąć 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 następnego.

## PROGRAMOWANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/ OPÓŹNIONY START

Po ustawieniu czasu pieczenia można opóźnić włączenie funkcji, programując jej czas zakończenia: naciąć do czasu aż na wyświetlaczu pojawi się ikona i będzie migać aktualny czas.



Za pomocą **+ lub -** ustawić czas i potwierdzić przyciskiem . Włączyć funkcję, ustawiając **pokrętło termostatu** na żądaną temperaturę: funkcja pozostanie zatrzymana do czasu jej automatycznego uruchomienia po upłynięciu czasu obliczonego tak, by pieczenie zakończyło się o ustawionej godzinie.

Uwagi: Aby anulować ustawienie, wyłączyć piekarnik, ustawiając **pokrętło wyboru** na pozycji **O**.

Uwagi: Funkcja opóźnienia startu nie jest dostępna dla funkcji Grill i Turbo Grill.

## KONIEC PIECZENIA

Kiedy funkcja zakończy się, będzie słyszeć sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże odpowiedni komunikat.



Obrócić **pokrętło wyboru**, by wybrać inną funkcję, lub do pozycji “**O**”, by wyłączyć piekarnik.

Uwaga: Jeśli czasomierz jest włączony, wyświetlacz będzie pokazywać komunikat „**END**” lub czas pozostał 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 jakąś funkcja, jak i kiedy piekarnik jest wyłączony. Naciśnąć i przytrzymać , aż żądana ikona i migające "00:00" pojawią się na wyświetlaczu.



Gdy na ekranie migą 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, naciśnąć i przytrzymać, aż ikona zacznie migać, a następnie za pomocą przycisku **-** zresetować ustawienia czasu do "00:00".

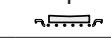
## 6. FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA – CZYSZCZENIE PIRO

**Nie dotykać piekarnika w trakcie cyku czyszczenia Pyro.**  
Dopilnować, aby dzieci i zwierzęta pozostawały z dala od piekarnika w trakcie i po zakończeniu cyku czyszczenia Pyro (aż pomieszczenie zostanie wywietrzone).

Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia piro należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (w tym prowadnice półek). Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod płytą grzejną, należy sprawdzić, czy w czasie działania funkcji samoczyszczania (pirolizy) wszystkie palniki lub pola grzejne są wyłączone. Dla uzyskania optymalnych wyników czyszczenia należy usunąć pozostałości wewnętrz wnęki i oczyścić wewnętrzna

szybę drzwiczek przed zastosowaniem funkcji pyrolyticznego czyszczenia piekarnika. Funkcję "Piro" należy włączać tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest bardzo brudne lub wydzieła nieprzyjemne zapachy podczas pieczenia. Aby aktywować funkcję automatycznego czyszczenia, obrócić pokrętło wyboru oraz pokrętło termostatu w pozycję ikony . Funkcja zostanie aktywowana automatycznie, drzwiczki zostaną zablokowane a światło wewnątrz wyłączy się: Wyświetlacz wskazuje czas pozostały do końca, na zmianę z „PYRO”. Po zakończeniu cyku drzwiczki pozostaną zamknięte do czasu, aż temperatura wewnątrz piekarnika powróci do bezpiecznego poziomu. W trakcie i po zakończeniu cyku czyszczenia piro należy przewietrzyć pomieszczenie.

## TABELA PIECZENIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN)	POZIOM I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe		Tak	170	30 - 50	
		Tak	160	30 - 50	
		Tak	160	40 - 60*	 
Kruche ciasteczka/Rogaliki		Tak	160	25 - 35	
		Tak	160	25 - 35	
		Tak	160	20 - 35*	 
Pizza/Focaccia		Tak	190 - 250	15 - 50	
		Tak	190 - 250	20 - 50*	 
Lasagne / Zapiekany makaron / Cannelloni / Zapiekanki		Tak	190 - 200	45 - 65	
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 **	

\*\*\* Zamienić poziomy położenia półek po upływie połowy czasu pieczenia.

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

Podany czas nie uwzględnia fazy nagzewania wstępne:  
zaleca się umieszczenie potrawy w piekarniku i ustawienie czasu pieczenia dopiero po osiągnięciu żądanej temperatury.

 Pobrać Instrukcję obsługi i konserwacji ze strony [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu), aby uzyskać dostęp do tabeli sprawdzonych przepisów, opracowanej przez ośrodki certyfikacji, zgodnie ze standardem IEC 60350-1.

AKCESORIA		Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie		Blacha do pieczenia / Blacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie		Blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia		Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia napełniona 200 ml wody
-----------	---	---	---	--	---	--	---	---

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

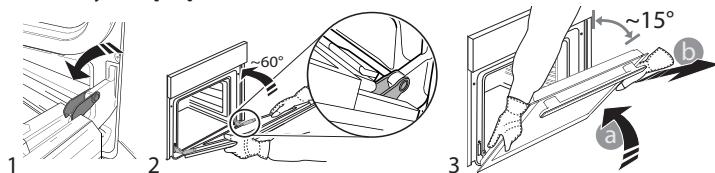
**Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygnie.**  
**Nie stosować urządzeń czyszczących parą.**

**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 DRZWICZEK

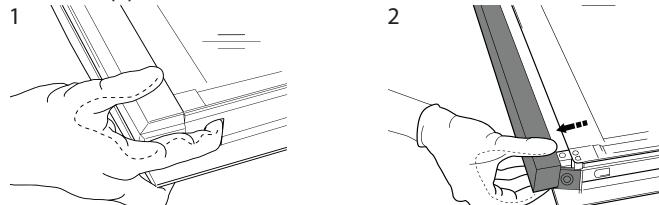
Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy (1). Przymknąć drzwiczki do oporu (2). Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyty. Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki (3), dociskając je przez cały czas i jednocześnie pociągając 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 powyżej opisane czynności.

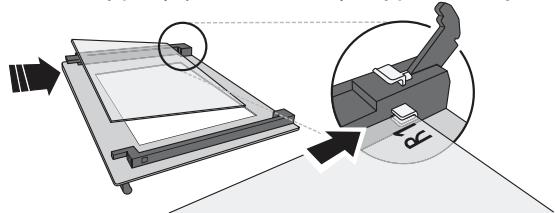
### CLICK & CLEAN - CZYSZCZENIE SZYBY

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 (3).

Przed umieszczeniem szyby wewnętrznej z powrotem na miejscu należy najpierw zamontować szybę środkową (zaznaczoną „1R”): Aby właściwie umieścić szyby, należy upewnić się, że znak „R” jest widoczny w lewym rogu. W pierwszej kolejności należy umieścić dłuższą część szyby oznaczoną literą „R” w odpowiednich uchwytach (a), a następnie obniżyć ją do właściwej pozycji (b). Powtórzyć tę procedurę dla obu szyb.



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

## ROZWIĄZYwanIE PROBLEMÓW

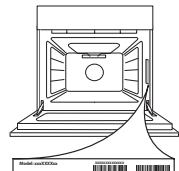
Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązańe
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie sieci elektrycznej i czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci elektrycznej. Wyłączyć piekarnik i uruchomić go ponownie, aby sprawdzić, czy ustka nadal występuje.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba.	Problem związany z oprogramowaniem.	Skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem technicznym i podać numer następujący po literze „F”.

▀ Więcej informacji znajduje się w Instrukcjach obsługi i konserwacji, które można pobrać ze strony [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)



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

- Odwiedzając naszą stronę internetową [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)
- Używając kodu QR
- Ewentualnie można, skontaktować się naszą obsługą posprzedażową (patrz numer telefonu w książeczkę gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.





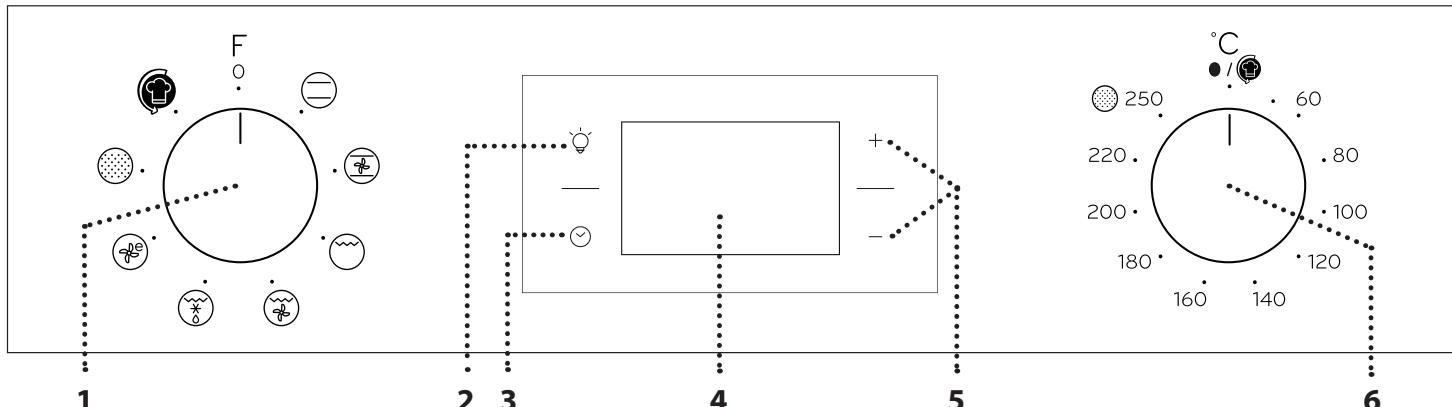
### VĂ MULTUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS INDESIT

Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



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

## DESCRIEREA PANOUULUI DE COMANDĂ



### 1. BUTONUL DE SELECTARE

Pentru pornirea cuptorului prin selectarea unei funcții.

Rotiți în poziția O.

### 2. LUMINĂ

Cu cuptorul pornit, apăsați pentru a aprinde sau stinge lampa din interiorul compartimentului cuptorului.

### 3. SETAREA OREI

Pentru accesarea setărilor duratei de preparare, pornirii temporizate și a temporizatorului.

Pentru afișarea orei când cuptorul este oprit.

### 4. AFIȘAJ

### 5. BUTOANE DE REGLARE

Pentru modificarea setărilor duratei de preparare

### 6. BUTONUL TERMOSTATULUI

Rotiți pentru a selecta temperatura dorită la activarea funcțiilor manuale.

Pentru funcția „Turn & Go”, mențineți apăsat .

## 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.

### 2. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosluri 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 mirosluri neplăcute.

Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesorile 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 aerisiti încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

## FUNCȚII ȘI UTILIZAREA ZILNICĂ

### CONVENTIONAL

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

### COACERE PRIN CONVECTIE

Pentru prepararea pe maxim două niveluri în același timp. Este recomandat să interschimbați poziția tăvilor de copt la jumătatea duratei de preparare.

### GRILL

Pentru prepararea la grill a medalioanelor, frigăruilor și cărăbușilor, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâine. 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.

### COACERE CONVECTIE 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 .

### CURĂȚAREA AUTOMATĂ A CUPTORULUI - PYRO

Pentru eliminarea depunerilor care apar în timpul preparării prin intermediul unui ciclu de curățare la temperatură înaltă.

### 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, prăjitură și legume. Activăți funcția când cuptorul este rece.

## 1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII

Pentru a selecta o funcție, roțiți butonul de selectare către simbolul aferent funcției dorite: Afisajul se va ilumina și va fi emis un semnal sonor.

## 2. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII

Pentru a porni o funcție pe care ati selectat-o, roțiți butonul termostatului pentru a seta temperatura dorită.



Pentru a întrerupe funcția în orice moment, opriți cuptorul, roțiți butonul de selectare și butonul termostatului la O și .

Vă rugăm să rețineți: În timpul procesului de preparare, puteți modifica funcția rotind butonul de selectare sau puteți regla temperatură 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.

## 3. 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, roțiți butonul de selectare pe „O”.

Vă rugăm să rețineți: Puteti seta ora de finalizare a preparării și temporizatorul. Pentru a obține rezultate optime în timpul folosirii funcției „Turn & Go”, respectați greutățile recomandate pentru fiecare tip de aliment din tabelul următor.

Alimente	Rețetă	Greutate (kg)
Carne	Friptură de vițel, mușchi de vită, în sânge	0,6 - 0,7
	Carne de pui/pulpă de miel tăiată în bucăți	1,0 - 1,2
Pește	File de somon/pește la cuptor (întreg)	0,9 - 1,0
	Pește în papiotă	0,8 - 1,0
Legume	Legume umplute	1,8 - 2,5
	Tartă cu legume	1,5 - 2,5
Plăcinte	Quiche Lorraine/budincă	1,0 - 1,5
Paste făinoase	Lasagna/timbală de paste sau orez	1,5 - 2,0
Produse de patiserie	Tort dospit/plumchec	0,9 - 1,2
	Mere coapte	1,0 - 1,5
Pâine	Franzelă	0,5 - 0,6
	Baghete	0,5 - 0,8

## 3. PREÎNCĂLZIREA ȘI CĂLDURA REZIDUALĂ

Odată ce funcția pornește, activarea etapei de preîncălzire este anunțată prin emiterea unui semnal sonor și clipirea pictogramei pe afișaj. La finalul acestei etape, atingerea temperaturii setate în interiorul cuptorului este anunțată prin emiterea unui semnal sonor și prezentarea fixă a pictogramei pe afișaj: În acest moment, introduceți alimentele și începeți procesul de preparare.

Vă rugăm să rețineți: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final.

După preparare și cu funcția dezactivată, pictograma ar putea rămâne în continuare vizibilă pe afișaj chiar și după oprirea ventilatorului de răcire, pentru a indica faptul că în interiorul aparatului încă mai există căldură reziduală.

Vă rugăm să rețineți: Durata de timp după care pictograma se dezactivează variază deoarece depinde de o serie de factori precum temperatura ambientală și funcția utilizată. În orice caz, se poate considera că aparatul este dezactivat atunci când indicatorul de pe butonul de selectare se află în dreptul simbolului „O”.

## 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.

Activăți 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.

Activăți 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 O.

Note: Întârzierea de pornire a funcționalității nu este disponibilă pentru funcțiile Grill și Turbo Grill.

## FINALIZAREA PREPARĂRII

Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată finalizarea funcției.



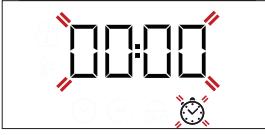
Rotiți butonul de selectare pentru a selecta o funcție sau poziție diferită „O” pentru a opri cuptorul.

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. FUNCȚIE DE CURĂȚARE AUTOMATĂ – PYRO

Nu atingeți cuptorul în timpul derulării ciclului Pyro.  
Nu lăsați copiii și animalele de casă în apropierea cuptorului în timpul și la finalizarea derulării ciclului Pyro (până când s-a terminat aerisirea încăperii).

Scoateți din cuptor toate accesoriile, inclusiv ghidajele pentru grătar, înainte de a activa funcția. În cazul în care cuptorul este montat sub o plită, asigurați-vă că toate arzătoarele cu gaz sau zonele de gătit electrice sunt operte în timpul derulării ciclului de autocurățare.

Pentru a obține rezultate optime de curățare, îndepărtați reziduurile excesive din interiorul cavității și curățați geamul ușii

interioare înainte de a utiliza funcția de piroliză. Vă recomandăm să activați funcția Pyro numai în cazul în care aparatul este foarte murdar sau dacă emană mirosluri neplăcute în timpul procesului de preparare.

Pentru a activa funcția de curățare automată, roțiți butonul de selectare și butonul termostatului la pictogramă. Funcția va fi activată automat, ușa va fi blocată și becul din interiorul cuptorului se va stinge: Pe afișaj este prezentată durata de timp rămasă până la finalizarea programului, alternativ cu „PYRO”. Odată cu finalizarea ciclului, ușa rămâne blocată până când temperatura din interiorul cuptorului revine la o valoare de siguranță. Aerisiti încăperea în timpul și la finalizarea derulării ciclului Pyro.

## TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
Torturi dospite		Da	170	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
		Da	160	40 - 60*	
Biscuiți/Tarte mici		Da	160	25 - 35	
		Da	160	25 - 35	
		Da	160	20 - 35*	
Pizza/Focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	
		Da	190 - 250	20 - 50*	
Lasagna / paste la cuptor / cannelloni / budinci		Da	190 - 200	45 - 65	
Miel/vîtel/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 copti		Da	200 - 210	35 - 55 **	

\* Așezați alimentele pe alt nivel la jumătatea duratei de preparare.

\*\* 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](http://docs.indesit.eu) pentru a consulta tabelul cu rețete testate, prevăzut pentru autoritățile de certificare în conformitate cu standardul IEC 60350-1.

ACCESORII					
	Grătar metalic	Vas de copt sau formă pentru prăjitură 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

## CURĂTAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

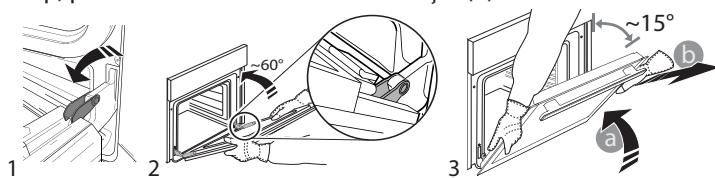
**Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare.**  
**Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.**

**Nu utilizați bureți de sărmă, 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 rețea electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.**

### DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

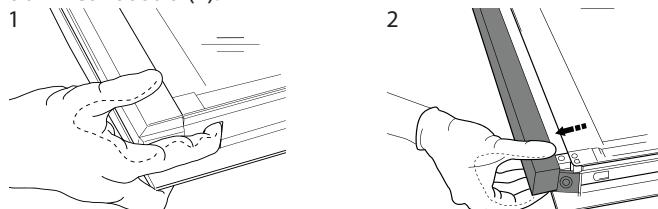
Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare (1). Închideți ușa cât de mult posibil (2). Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa (3), continuând să o închideți și trăgând-o în sus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

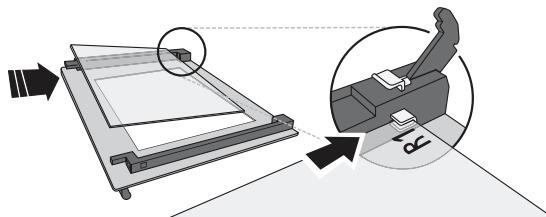
### CLICK & CLEAN - CURĂTAREA GEAMULUI DIN STICLĂ

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 (3).

Montați la loc panoul intermediar (marcat cu „1R”) înainte de a remonta panoul interior: Pentru a poziționa corect panourile de sticlă, asigurați-vă că marcadul „R” poate fi observat în colțul din partea stângă. Mai întâi, introduceți latura lungă a geamului marcată cu litera „R” în locașurile de susținere (a), apoi coborâți-o în poziția (b). Repetați această procedură pentru ambele panouri de sticlă.



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

## REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

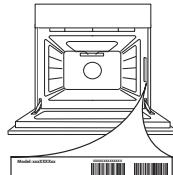
Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Întreruperea curentului electric. Deconectare de la rețea electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețea electrică. Oriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr.	Problemă de software.	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare și precizați litera sau numărul care este prezentat(ă) după litera „F”.

▼ Descărcați ghidul de utilizare și întreținere complet de la adresa [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) pentru informații suplimentare despre produs



**Politicele, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:**

- Vizitând site-ul nostru web [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)
- Utilizând codul QR
- Ca alternativă, contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare (consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.

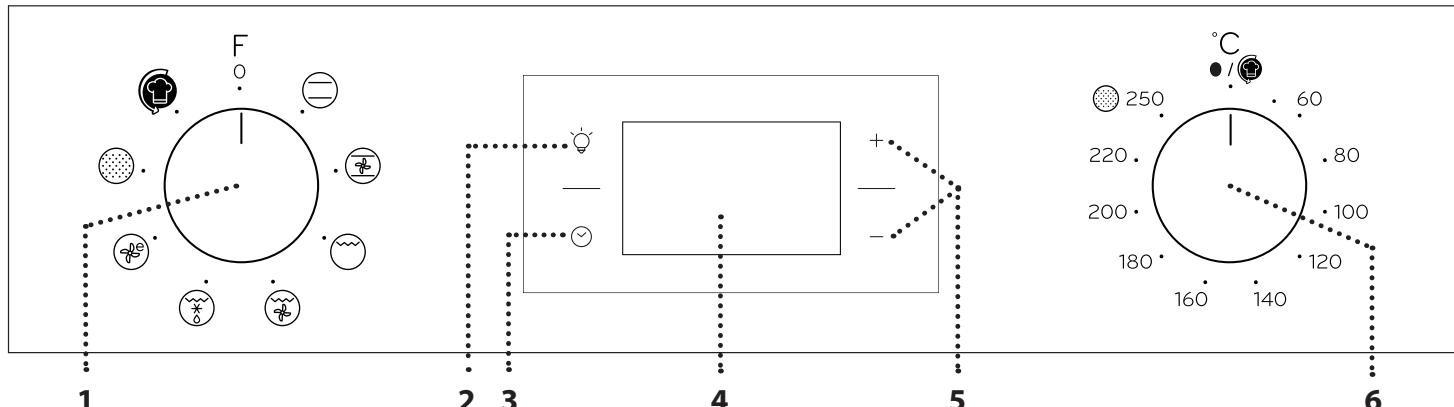


**ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK INDESIT**

Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc,  
zaregistrujte prosím svoj spotrebič na  
[www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



**Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte  
Bezpečnostné pokyny.**

**OPIS OVLÁDACIEHO PANELA****1. VOLIACI GOMBÍK**

Na zapnutie rúry voľbou funkcie.  
Rúru vypniete otočením ovládača do  
polohy O.

**2. OSVETLENIE**

Ked' je rúra zapnutá, stlačením zapnete  
alebo vypniete osvetlenie rúry.

**3. NASTAVENIE ČASU**

Na nastavenie času prípravy jedla,  
odloženého štartu a časomeru.  
Na zobrazenie času, keď je rúra vypnutá.

**4. displej****5. NASTAVOVACIE TLAČIDLÁ**

Na zmenu nastavenia doby prípravy jedla

**6. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU**  
Otočením si zvolíte požadovanú teplotu pri  
aktivovaní manuálnych funkcií.  
Pre funkciu „Turn & Go“ držte stlačené ●/○.

**PRVÉ POUŽITIE****1. NASTAVENIE ČASU**

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas:  
Stlačajte ○ dovtedy, kým na displeji nezačne blikáť ikonka ○  
a dve číslice označujúce hodiny.



Pomocou + alebo — nastavte hodinu  
a stlačte ○ na potvrdenie. Začnú  
blikáť číslice označujúce minúty.  
Pomocou + alebo — nastavte minúty  
a stlačte ○ na potvrdenie.

Upozornenie: Ked' bliká 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.

Zohrevajte rúru na 250 °C zhruba jednu hodinu. Rúra musí byť  
pritom prázdná.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

**FUNKIE A KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE****1. TRADICNÉ**

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

**2. KONVEKCNÉ PEČENIE**

Na pečenie na maximálne dvoch úrovniach súčasne. Je  
dobré v polovici pečenia vymeniť polohu plechov na pečenie.

**3. GRIL**

Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie  
zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte  
plech na pečenie na zachytávanie tuku a štavy z pečenia:  
Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do  
nej 500 ml pitnej vody.

**4. GRATIN**

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbif, kurča).  
Odporúčame používať nádobu na zachytávanie tuku a štavy  
z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt  
a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

**5. FREASY COOK**

Všetky ohrevné články a ventilátor sa zapnú, čím je  
zaručené stále rovnometerné 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.

**6. EKO KONVEKCNÉ PEČENIE**

Na pečenie mäsa i plnených kusov mäsa na jedinej úrovni.  
Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabraňuje  
nadmernému vysušovaniu jedla. Pri používaní tejto EKO funkcie  
zostane svietielko počas pečenia vypnuté, ale možno ho znova  
zapnúť stlačením ○.

**7. PYROLYTICKÉ AUTOMATICKÉ ČISTENIE RÚRY**

Na odstránenie vystreknutých zvyškov jedla v cykle s veľmi  
vysokou teplotou.

**8. TURN & GO**

Táto funkcia automaticky zvolí ideálnu teplotu a čas pečenia  
pre celú škálu receptov, vrátane mäsa, rýb, cestovín, zákuskov  
a zeleniny. Funkciu aktivujte, ked' je rúra studená.

## 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 O a ●.

Upozornenie: Počas pečenia môžete funkciu zmeniť otočením voliaceho gombíka alebo upraviť teplotu otočením gombíka termostatu.

Funkcia sa nespustí, ak je gombík termostatu na 0 °C. Môžete nastaviť dobu pečenia, čas ukončenia pečenia (iba ak nastavujete dobu pečenia) a časomer.

## TURN & GO

Ak chcete spustiť funkciu „Turn & Go“, zvoľte funkciu otočením voliaceho gombíka na príslušnú ikonku a gombík termostatu ponechajte na ikonke ●/○.

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

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.**3**

Jedlo	Recept	Hmotnosť (kg)
Mäso	Pečená telecína, 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 alobale	0,8 - 1,0
Zelenina	Plnená zelenina	1,8 - 2,5
	Zeleninový koláč	1,5 - 2,5
Slané koláče	Slaná torta Lorraine/Nákyp	1,0 - 1,5
Cestoviny	Lasagne/Zapekané cestoviny alebo ryža vo formičke	1,5 - 2,0
Sladké koláče	Kysnuté koláče/Slivkový koláč	0,9 - 1,2
	Pečené jablká	1,0 - 1,5
Chlieb	Bochník chleba	0,5 - 0,6
	Bagety	0,5 - 0,8

## PREDHRIEVANIE A ZVÝŠKOVÉ TEPO

Keď sa funkcia spustí, zvukový signál a blikajúca ikonka na displeji informujú, že bola aktivovaná fáza predhrievania. Po skončení tejto fázy zvukový signál a svietiaca ikonka na displeji informujú, že rúra dosiahla nastavenú teplotu: Vložte jedlo do rúry a pokračujte v pečení.

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok.

Po skončení prípravy jedla a deaktivovaní funkcie môže ikonka na displeji nadáľ 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 spotrebíť treba považovať za vypnutý, keď je ukazovateľ voliaceho gombíka na značke „0“.

## 4. PROGRAMOVANIE PEČENIA

Pred programovaním pečenia si musíte zvoliť funkciu.

### TRVANIE

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



Pomocou + alebo — nastavte čas pečenia a 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 blikat ikonka potom pomocou — resetujete dobu pečenia na „00:00“. V tomto čase pečenia je zahrnutá aj fáza predhrievania.

## PROGRAMOVANIE ČASU UKONČENIA PEČENIA/POSUNUTÉHO ŠTARTU

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



Pomocou + alebo — nastavte želaný čas ukončenia pečenia a stlačte na potvrdenie.

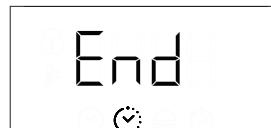
Funkciu aktivujete otočením gombíka termostatu na požadovanú teplotu: Funkcia zostane pozastavená, až kým sa nespustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.

Poznámky: Ak chcete nastavanie zrušiť, vypnite rúru otočením voliaceho gombíka do polohy O.

Poznámky: Funkcia odloženého spustenia nie je dostupná pre funkcie Grill a Turbo Grill.

## UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že funkcia je ukončená.



Keď otočíte 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, bud' v priebehu funkcie, alebo keď je rúra vypnutá.

Stláčajte , až kým na displeji nezačne blikat 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 blikat, potom pomocou — resetujete čas na „00:00“.

## 6. FUNKCIA AUTOMATICKÉHO ČISTENIA – PYRO

Počas pyrolytického cyklu sa nedotýkajte rúry.  
Počas Pyro cyklu a po ňom (kým nie je miestnosť vyvetraná), nepúšťajte deti a zvieratá do blízkosti rúry.

Pred spustením funkcie vyberte z rúry všetko príslušenstvo, vrátane vodiacich líšt. V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnou doskou sporáka, uistite sa, že všetky horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia (pyrolízy) vypnuté.

Pre optimálne výsledky čistenia pred použitím pyrolytickej

funkcie odstráňte z vnútra rúry nadmerné zvyšky a vyčistite vnútorné sklo na dvierkach. Odporučame používať funkciu Pyro, iba ak je spotrebič silne znečistený alebo z neho počas pečenia vychádza nepríjemný pach.

Na aktivovanie funkcie automatického čistenia otočte voliaci gombík a gombík termostatu na ikonu . Funkcia sa aktívuje automaticky, dverka sa zamknú a osvetlenie rúry vypne: Displej striedavo zobrazuje čas zostávajúci do konca a „Pyro“.

Po skončení cyklu dverka ostanú uzamknuté do chvíle, kedy sa vnútorná teplota rúry nevráti na bezpečnú úroveň. Počas cyklu pyrolytického čistenia a po ňom miestnosť vyvetrajte.

## TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ÚROVŇA PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče		Áno	170	30 – 50	
		Áno	160	30 – 50	
		Áno	160	40 – 60*	 
Sušienky/košíčky		Áno	160	25 – 35	
		Áno	160	25 – 35	
		Áno	160	20 – 35*	 
Pizza/Focaccia		Áno	190 – 250	15 – 50	
		Áno	190 – 250	20 – 50*	 
Lasagne/zapekané cestoviny/cannelloni/flan		Áno	190 – 200	45 – 65	
Jahňacia/teľacia/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 polovice času pečenia vymenite úrovne.

\*\* Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obráťte.

Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhrievania:  
Odporučame 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](http://docs.indesit.eu), kde je tabuľka testovaných receptov  
zostavených pre certifikačné orgány podľa normy IEC 60350-1.

PRÍSLUŠENSTVO					
	Dröteny rošt	Nádoba na pečenie alebo tortová forma na rošte	Plech na pečenie/Odkvapkovacia nádoba alebo nádoba na pečenie na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkovanie/plech na pečenie s 200 ml vody

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

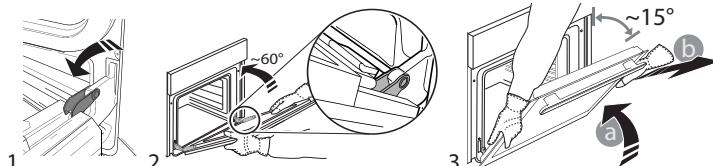
Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla.  
Nepoužívajte parné čističe.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

Používajte ochranné rukavice.  
Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

### VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

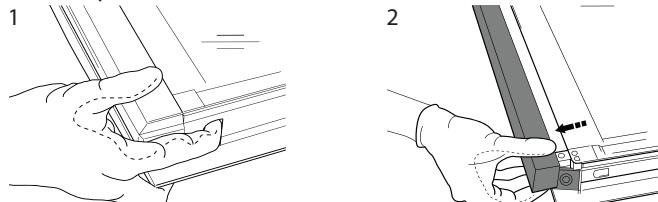
Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia (1). Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide (2). Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dvierka (3) jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom tăhať nahor (a), až kým sa neuvoľnia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

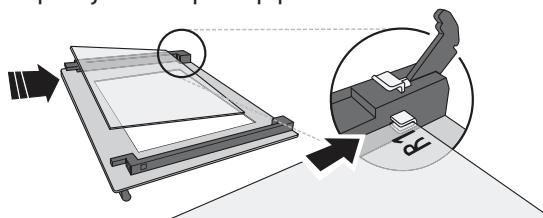
### CLICK & CLEAN – ČISTENIE SKLA

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 (3).

Nasadte strednú tabuľku (označenú „1R“) a potom vnútornú: Aby ste sklené tabuľky umiestnili správne, značku „R“ musí byť vidieť v ľavom rohu. Najprv vložte do opornej podložky dlhú stranu skla označenú „R“ (a), potom ju spusťte do polohy (b). Zopakujte tento postup pri oboch tabuľkách skla.



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

## RIEŠENIE PROBLÉMOV

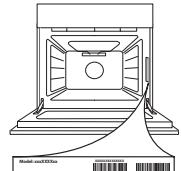
Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napäťom a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo.	Softvérový problém.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte písmeno alebo číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“.

▀ Ak potrebujete ďalšie informácie o výrobku, stiahnite si kompletný návod na používanie a ošetrovanie na stránke [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)



Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Navštívte našu webovú stránku [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)
- Pomocou QR kódu
- Prípadne **sa obráťte na nás** popredajný servis (Telefónne číslo nájdete v záručnej knižke).  
Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uvedťte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.





HVALA, DA STE KUPILI IZDELEK ZNAMKE INDESIT

Izdelek registrirajte na spletni strani

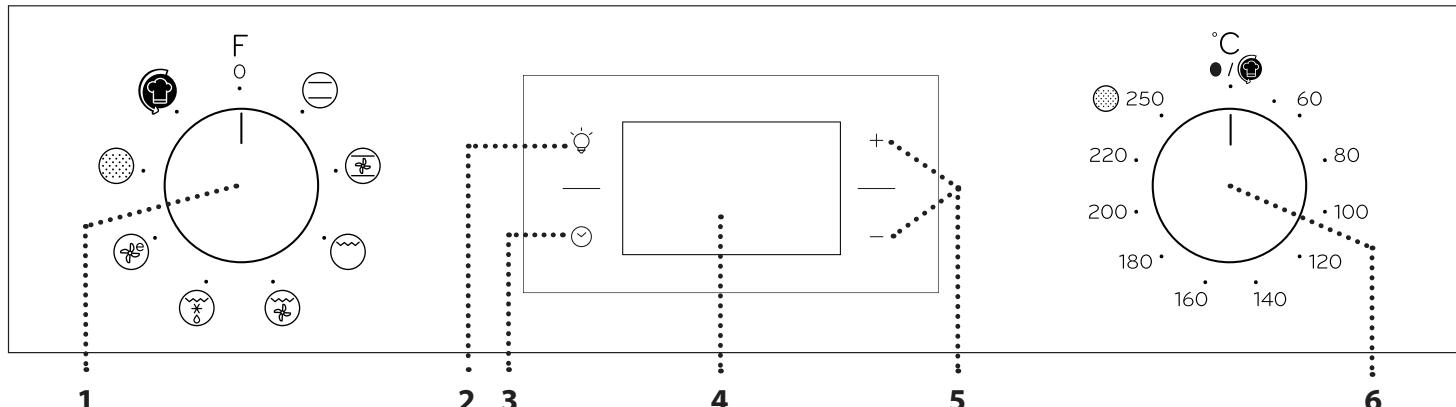
www.indesit.com/register, da vam bomo lahko

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 O.

### 2. LUČ

Ko je pečica vklopljena, s pritiskom na ta gumb vklopite ali izklopite osvetlitev notranjosti pečice.

### 3. NASTAVITEV ČASA

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

### 4. ZASLON

### 5. NASTAVITVENA GUMBA

Za spremjanje nastavitev časa priprave

### 6. VRTLJIVI GUMB ZA NASTAVITEV TEMPERATURE

Ko vklopite ročne funkcije, gumb zavrtite v položaj želene temperature.  
Za funkcijo „Turn & Go“ uporabite ● (1).

## PRVA UPORABA

### 1. NASTAVITEV ČASA

Ko aparat prvič vklopite, morate nastaviti čas: Pritisnite ☰, dokler ne začnejo utripati simbol ☰ in števki za ure na zaslolu.



Uporabite + ali — za nastavitev ure in pritisnite ☰ za potrditev. Števki za minute začneta utripati. Uporabite + ali — za nastavitev 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 pečico 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 namestitev.

## FUNKCIJE IN VSAKODNEVNA UPORABA

### KLASIČNO

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.

### VENTILACIJSKA PEKA

Za pripravo na največ dveh nivojih hkrati. Po preteklu polovice časa priprave, spremenite položaj pekača.

### ŽAR

Za pripravo zrezkov, ražnjičev in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha. Kadarkipravljate 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

Vklapijo se vsi grelni elementi in ventilator, kar zagotovi konsistentno in enakomerno porazdelitev toplote po celi pečici. Za ta način peke ni potrebno predhodno segrevanje pečice.

Način je še zlasti priporočljiv za hitro prečenje predpripravljene hrane (zamrznjene ali delno pripravljene). Najboljše rezultate boste dosegli z uporabo le ene police za pečenje.

### VENTILACIJSKA PEKA ECO

Za pripravo 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 ☰.

### SAMODEJNO ČIŠČENJE PEČICE – PIROLITIČNO

Za odstranjevanje zapečenih madežev z uporabo cikla pri zelo visoki temperaturi.

### TURN & GO

Ta funkcija samodejno izbere idealno temperaturo in čas za pečenje številnih receptov, vključno z mesom, ribami, testeninami, pecivimi in zelenjavami. Program vklopite šele, ko se pečica ohladi.

## 1. IZBIRA FUNKCIJE

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

## 2. VKLOP FUNKCIJE

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



Za prekinitev funkcije lahko kadar koli izklopite pečico in zavrtite *izbirni gumb* ter *gumb za nastavitev temperature* v položaju **O** 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 ustrezeno ikono in ohranite vrtljiv gumb termostata na ikoni **● / ○**.

Za končanje pečenja zavrtite izbirni gumb na „**O**“.

Opomba: nastavite lahko čas konca priprave in časovnik. Za doseganje najboljših možnih rezultatov pri pečenju s funkcijo „Turn & Go“ upoštevajte priporočene teže za vsako vrsto hrane, ki so navedene v naslednji preglednici.

Živilo	Recept	Teža (kg)
Meso	Telečja pečenka, goveja pečenka (malo pečena)	0,6–0,7
	Piščanec/jagnječe 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/slivovalni kolač	0,9–1,2
	Pečena jabolka	1,0–1,5
Kruh	Štruca kruha	0,5–0,6
	Bagete	0,5–0,8

## 3. PREDGRETJE IN PREOSTALA TOPLOTA

Ko se funkcija zažene, zvočni signal in utripajoč simbol na zaslonu naznanita vklop predgretja. Po zaključenem predgretju zvočni signal in svetleča ikona na zaslonu naznanita, da se je pečica ogrela na nastavljenou 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 notranosti preostala toplota.

Opomba: Čas, po katerem se simbol izklopi, je različen, saj je odvisen od vrste dejavnikov, kot so temperatura okolice in uporabljeni funkciji. V vsakem primeru velja, da je izdelek izključen, ko je kazalec na izbirnem gumbu v položaju „**O**“.

## 4. NASTAVITEV PRIPRAVE HRANE

Pred nastavitevijo 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 nastavitev temperature* zavrtite v položaj želene 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 nastavitev časa konca priprave pritisnite **+** ali **–** in za potrditev .

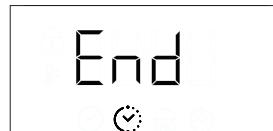
Funkcijo vklopite tako, da *gumb za nastavitev temperature* zavrtite v položaj želene temperature: funkcija ostane v načinu premora, dokler se samodejno ne zažene po preteklu časa, ki je bil izračunan tako, da bo jed gotova ob nastavljenem času.

Opomba: za preklic nastavitev, pečico izklopite tako, da *izbirni gumb* zavrtite v položaj „**O**“.

Opomba: Zamik zagona ni na voljo za funkcij Žar in Hitri žar.

### KONEC PRIPRAVE HRANE

zasliši se zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo, da je funkcija končana.



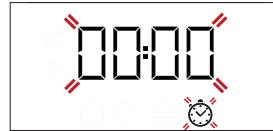
Izbirni gumb zvrtite, da izberete drugo funkcijo ali izklopite pečico, za kar ga zavrtite v položaj „**O**“.

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 nastavitev želenega 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 SAMODEJNEGA ČIŠČENJA – PIROLITIČNO

**Med pirolitičnim ciklom se pečice ne dotikajte.**  
**Med delovanjem pirolitičnega čiščenja in po njem otrokom in živalim ne dovolite dostopa do pečice (dokler se ne zaključi prezračevanje v notranjosti pečice).**

Pred vklopom funkcije pirolize odstranite iz pečice ves pribor, vključno z vodili za pekače. Če je pečica nameščena pod kuhalno ploščo, naj bodo vsi gorilniki ali električna kuhaliska med samodejnim čiščenjem izklopljeni.

Za optimalne rezultate čiščenja odstranite odvečne ostanke

iz vdolbine in očistite steklo notranjih vrat, preden uporabite pirolitično funkcijo. Funkcijo pirolize uporabite le, kadar je notranjost aparata močno umazana ali kadar med pripravo hrane nastaja neprijeten vonj.

Če želite vklopiti funkcijo samodejnega čiščenja, zavrtite izbirni gumb in gumb za nastavitev temperature na ikono . Funkcija se bo vklopila samodejno, vrata se bodo zaklenila in lučka v pečici se bo izklopila: na zaslonsu se bosta izmenično prikazovala preostali čas do konca in „PYRO“.

Ko se cikel zaključi, ostanejo vrata zaprta, dokler se temperatura v pečici ne vrne na varno raven. Med uporabo pirolitičnega čiščenja in po njem zračite prostor.

## PREGLEDNICA PRIPRAVE JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	VIŠINA IN PРИБОР
Kvašeno pecivo		Da	170	30–50	
		Da	160	30–50	
		Da	160	40–60*	 
Piškoti/kolački		Da	160	25–35	
		Da	160	25–35	
		Da	160	20 - 35*	 
Pica/fokača		Da	190–250	15–50	
		Da	190–250	20 - 50*	 
Lazanja/pečene testenine/kaneloni/flan		Da	190–200	45–65	
Jagnjetina/teletina/govedina/svinjina 1 kg		Da	190–200	80–110	
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 **	

\* Po polovici časa priprave zamenjajte višino.

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

Prikazan čas ne vključuje predgretja: počakajte, da se pečica segreje na želeno 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 spletno strani [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu).

PRIBOR						
	Rešetka	Posoda za peko ali tortni model na rešetki		Univerzalni pekač/prestrezni pekač ali posoda za peko na rešetki		Prestrezni pekač/univerzalni pekač

## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

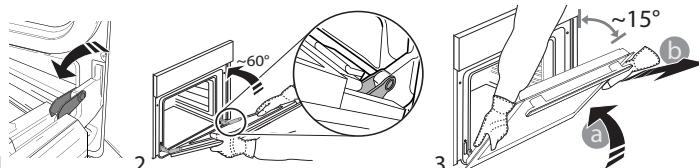
Pred vzdrževanjem ali čiščenjem se prepričajte, da se je pečica ohladila.  
Ne uporabljajte parnih čistilcev.

Ne uporabljajte jeklenih gobic, abrazivnih čistilnih gobic ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali površine aparata. Uporabljajte zaščitne rokavice.

Pred vzdrževalnimi deli pečico vedno odklopite iz električnega omrežja.

### DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

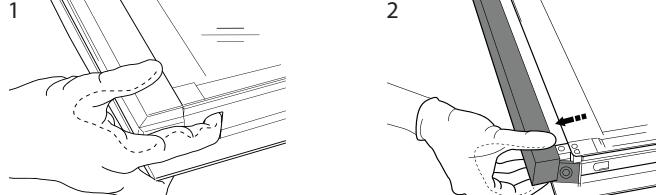
Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitev (1). Vrata zaprite, kolikor je mogoče (2). Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj. Vrata (3) boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko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

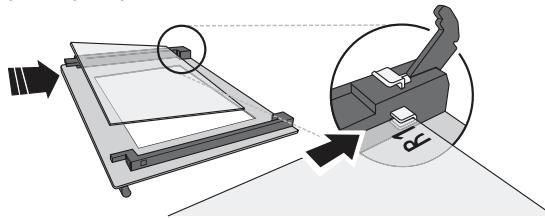
### CLICK & CLEAN – ČIŠČENJE STEKLA

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 (3).

Preden ponovno namestite notranje steklo, najprej namestite vmesno steklo (označeno z „1R“). Za ustrezeno ponovno namestitev notranjega stekla se prepričajte, da je v levem vogalu vidna črka „R“. Dolgo stranico stekla, ki jo označuje „R“, najprej vstavite v držali (a) in steklo nato spustite v pravi položaj (b). Ta postopek ponovite za obe stekli.



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

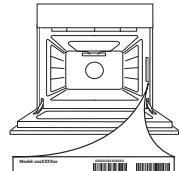
Motnja	Možen vzrok	Rešitev
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka.	Motnja programske opreme.	Obrnite se na najbližjo servisno službo in navedite črko ali številko, ki sledi črki „F“.

▀ Za dodatne informacije o izdelku prenesite navodila za uporabo in vzdrževanje s spletno strani [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)



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

- z obiskom naše spletnne strani [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)
- z uporabo QR-kode
- Obrnite se lahko tudi na našo servisno službo** (telefonske številke so navedene v servisni knjižici). Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.





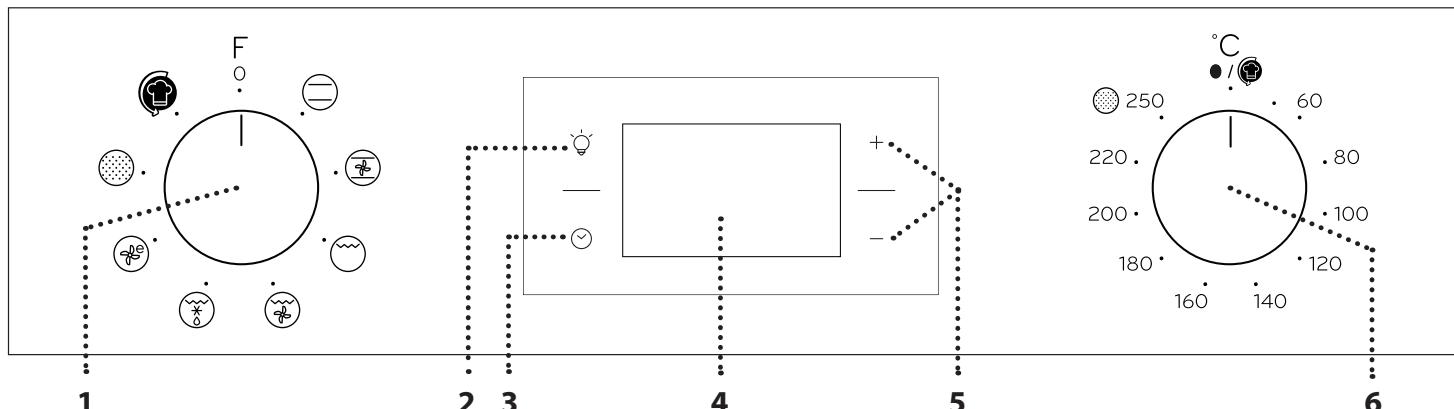
## TACK FÖR ATT DU HAR VALT EN INDESIT-PRODUKT

För en bättre kundservice, registrera din apparat på  
[www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder  
apparaten.

## BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



## 1. VÄLJARRATT

För att sätta på ugnen genom att välja en funktion.  
Vrid till läget **O** för att stänga av ugnen.

## 2. BELYSNING

När ugnen är avstängd, tryck på knappen för att tända eller släcka ugnslampan.

## 3. STÄLLA KLOCKAN

För att komma till ugnsklockans inställningar, fördöjd start och timer.  
För att visa tiden när ugnen är avstängd.

## 4. DISPLAY

## 5. JUSTERINGSKNAPPAR

För att ändra inställningen av tillagningstiden

## 6. TERmostatratt

Vrid för att välja önskad temperatur när de manuella funktionerna aktiveras.  
Använd läget **●/○** för att använda funktionen Turn & Go.

## ANVÄNDNING FÖRSTA GÅNGEN

## 1. STÄLLA KLOCKAN

Du kommer att behöva ställa in tiden när du slår på apparaten för första gången: Tryck på **⌚** tills ikonen **⌚** och de två siffrorna för timmen börjar blinka på displayen.



Använd **+** eller **-** för att ställa in timmen och tryck på **⌚** för att bekräfta. De två siffrorna för minuterna börjar blinka. **+** **⌚**  
Använd **+** eller **-** för att ställa in minuterna och tryck på **⌚** för att bekräfta.

Observera: När ikonen **⌚** blinkar, till exempel efter långa strömbrott, måste tiden återställas.

## 2. VÄRM UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga dina rätter, rekommenderar vi därför att du varmer den tomta ugnen först för att ta bort eventuella lukter.

Ta bort eventuell skyddskartong eller plastfilm från ugnen och avlägsna eventuella tillbehör från dess insida.  
Värmt ugnen till 250 °C i minst en timme. Ugnen måste vara tomt när detta görs.

Observera: Vi rekommenderar att man vädrar rummet efter att ha använt apparaten för första gången.

## FUNKTIONER OCH DAGLIG ANVÄNDNING



## ÖVER/UNDERVÄRME

För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.



## CONVECTION BAKE (ÖVER/UNDERVÄRME &amp; FLÄKT)

För tillagning på max. två plan samtidigt. Det är en bra idé att ända läget på bakplåtarna efter halva tillagningstiden.



## GRILL

För att grilla stekar, kebab och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd. Vid grillning av kött rekommenderar vi att använda en långpanna för att samla upp stekskyn: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.



## GRATÄNG

För ugnsstekning av stora köttstycken (ben, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att använda en långpanna för att samla upp stekskyn: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.



## FREASY COOK

Alla värmeelement och fläkten slås på för att garantera att värmen sprids ut jämnt över hela ugnen. Föruppvärmning

behöver inte göras för denna typ av tillagning. Detta funktionsläge rekommenderas särskilt för snabb tillagning av förpackad mat (frysad eller färdiglagad). Bästa resultat erhålls om du bara använder ett galler.



## ECO ÖVER/UNDERV. &amp; FLÄKT

För tillagning av köttbitar och fylda stekar på en enda fals. Med hjälp av en försiktig, intermittent luftcirculation hindras maten från att torka ut alltför mycket. När ECO-funktionen används kommer lampan att vara släckt under tillagningen, men kan tändas tillfälligt igen genom att trycka på **⌚**.



## AUTOMATISK UGNSRENGÖRING - PYRO

För att eliminera matlagningsstänk med ett program med mycket hög temperatur.



## TURN &amp; GO

Denna funktion väljer automatiskt den perfekta temperaturen och tiden för att laga många olika rätter såsom kött, fisk, pasta, efterrätter och grönsaker. Aktivera funktionen när ugnen har svalnat.

## 1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

För att välja en funktion, vrid väljarratten till symbolen för önskad funktion: Displayen tänds och en ljudsignal avges.

## 2. AKTIVERA EN FUNKTION

För att starta den valda funktionen, vrid termostatratten för att ställa in önskad temperatur.



För att avbryta funktionen när som helst, stäng av ugnen, vrid väljarratten och termostatratten till O och ●.

Observera: Under tillagningen kan du byta funktion genom att vrida väljarratten eller justera temperaturen genom att vrida termostatratten. Funktionen startar inte om termostatratten står på 0 °C. Du kan ställa in tillagningstiden, tillagningens sluttid (bara om du ställer in en tillagningstid) och en timer.

### TURN & GO

För att starta funktionen "Turn & Go", välj funktionen genom att vrida väljarratten till motsvarande ikon och hålla kvar termostatratten på ikonen ●/○.

För att avsluta tillagningen, vrid väljarratten till "O".

Observera: Du kan ställa in tillagningens sluttid och en timer. För att erhålla det bästa tillagningsresultatet vid användning av funktionen "Turn & Cook", följ de rekommenderade vikterna för varje typ av mat i följande tabell.

Mat	Recept	Vikt (kg)
Kött	Grillat kalvkött, Rostbiff blodig	0,6 - 0,7
	Kyckling / Lammlägg i bitar	1,0 - 1,2
Fisk	Laxfiléer / Ugnsstekt fisk (hel)	0,9 - 1,0
	Inbakad fisk	0,8 - 1,0
Grönsaker	Fyllda grönsaker	1,8 - 2,5
	Grönsakspaj	1,5 - 2,5
Pajer	Quiche lorraine / Flan	1,0 - 1,5
Pasta	Lasagne / Gratäng av pasta eller ris	1,5 - 2,0
Bakverk	Tårtor / Plum cake	0,9 - 1,2
	Ugnsbakade äpplen	1,0 - 1,5
Bröd	Limpa bröd	0,5 - 0,6
	Baguette	0,5 - 0,8

## 3. FÖRUPPVÄRMNING OCH RESTVÄRME

När funktionen startar avges en ljudsignal och en blinkande ikon 🔍 på displayen anger att förvärmningsfasen har aktiverats. När denna fas är klar avges en ljudsignal och den fasta ikonen 🔍 på displayen anger att ugnen har nått inställt temperatur: Lägg in maten och fortskrid med tillagningen.

Observera: Att placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet.

Efter tillagning och med funktionen inaktiverad kan ikonen 🔍 fortsätta att visas på displayen även efter att kylfläkten har stängts av för att indikera att det finns kvar värme i ugnen.

Observera: Tiden efter vilken ikonen stängs av varierar eftersom det beror på ett antal faktorer som t.ex. omgivningstemperatur och funktion. I vilket fall som helst bör produkten anses vara avstängd när visaren på väljarknappen står på "0".

## 4. PROGRAMMERA TILLAGNINGEN

Du måste välja en funktion innan du kan programmera tillagningen.

### TIDSLÄNGD

Håll ○ intryckt tills ikonen 🔍 och "00:00" börjar blinka på displayen.



Använd + eller - för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på ○ för att bekräfta.

Aktivera funktionen genom att vrida termostatratten till önskad temperatur: En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.

Anmärkningar: För att radera den inställda tillagningstiden, tryck på ○ tills ikonen 🔍 börjar blinka på displayen och använd sedan — för att återställa tillagningstiden på "00:00". Denna tillagningstid inbegriper en förvärmningsfas.

### PROGRAMMERA TILLAGNINGENS SLUTTID/ FÖRDRÖJD START

När en tillagningstid har ställts in kan funktionen fördröjas genom att programmera dess sluttid: Tryck på ○ tills ikonen END och aktuell tid börjar blinka på displayen.



Använd + eller - för att ställa in tiden som du vill att tillagningen ska vara klar på och tryck på ○ för att bekräfta.

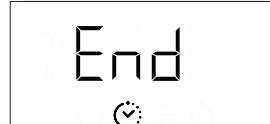
Aktivera funktionen genom att vrida termostatratten till önskad temperatur: Funktionen förblir pausad och startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.

Anmärkningar: För att radera inställningen, stäng av ugnen genom att vrida väljarratten till läge O.

Anmärkningar: Funktionen fördröjd start är inte tillgänglig för funktionerna Grill och Turbo Grill.

### TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att funktionen är klar.



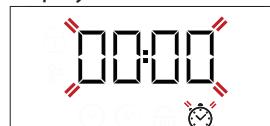
Vrid väljarratten för att välja en annan funktion eller till läget "O" för att stänga av ugnen.

Observera: Om timern är aktiv kommer det att stå "END" omväxlande med återstående tid på displayen.

### 5. STÄLLA IN TIMERN

Detta alternativ kommer inte att avbryta eller programmera tillagningen, men tillåter dig att använda displayen som en timer, antingen medan en funktion är aktiv eller när ugnen är avstängd.

Håll ○ intryckt tills ikonen 🔍 och "00:00" börjar blinka på displayen.



Använd + eller - för att ställa in önskad tid och tryck på ○ för att bekräfta.

En ljudsignal avges när timern har slutaträkna ner den valda tiden.

Anmärkningar: För att radera timern, håll ○ intryckt tills ikonen 🔍 börjar blinka. Använd sedan — för att nollställa tiden till "00:00".

## 6. AUTOMATISK RENGÖRINGSFUNKTION - PYRO

**Vidrör inte ugnen under Pyro-cykeln.**

**Håll barn och djur på avstånd från ugnen under och efter (tills rummet har vädrats klart) med Pyro-cykeln.**

Ta bort alla lösa delar (inklusive ugnsstegarna) från ugnen innan funktionen aktiveras. Om ugnen är installerad under en spishäll måste du se säkerställa att alla gasbrännare eller elplattor är avstängda medan den automatiska rengöringscykeln körs. Ta bort alltför stora rester inne i hålrummet och rengör det inre dörrglaset innan du använder den pyrolysfunktionen för

ett optimalt rengöringsresultat. Vi rekommenderar att du bara använder Pyro-funktionen om apparaten är kraftigt smutsig eller avger dålig lukt under tillagningen.

För att aktivera den automatiska rengöringsfunktionen, vrid väljarratten och termostatratten till ikonen . Funktionen aktiveras automatiskt, luckan läses och lampan inuti ugnen släcks: På displayen visas återstående tid till slutet, alternerande med "PYRO".

När programmet är klart förblir luckan låst tills temperaturen i ugnen har sjunkit till en säker nivå. Vädra rummet under och efter pyrolysprogrammet.

## TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Jästa kakor		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	40 - 60*	 
Småkakor		Ja	160	25 - 35	
		Ja	160	25 - 35	
		Ja	160	20 - 35*	 
Pizza/Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 250	20 - 50*	 
Lasagne / Pastagrätäng / cannelloni / Pajer		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lamm/kalv/nöt/fläsk 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Kyckling / kanin / anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Ugnsbakad fisk/inbakad fisk 0,5 (filé eller hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	
Rostat bröd		5'	250	2 - 6	
Ugnsteckt potatis		Ja	200 - 210	35 - 55 **	

\* Byt nivåer halvvägs genom tillagningen.

\*\* Vänd maten efter två tredjedelar av tiden (vid behov).

Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas. Vi rekommenderar att lägga in maten i ugnen och ställa in tillagningstiden först när den önskade temperaturen har uppnåtts.

 Ladda ner den kompletta användnings- och skötselhandboken från [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) för tabellen över testade recept som har sammanställts för certifikatufärdare i enlighet med standard IEC 60350-1.

TILLBEHÖR					
Galler					

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

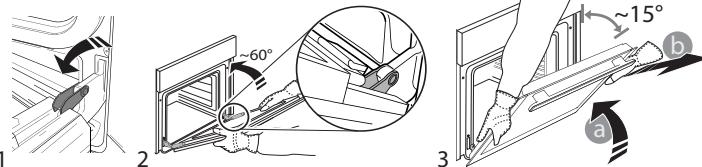
Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.  
Använd inte ångtvätt.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor. Ha på dig skyddshandskar.

Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

### TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

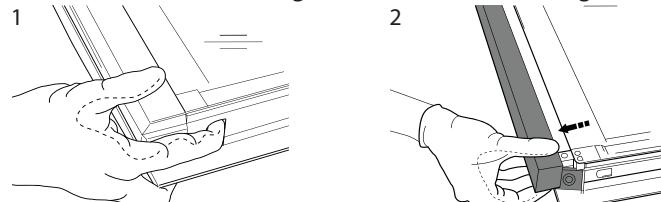
För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge (1). Stäng luckan så mycket det går (2). Ta ett fast tag i dörren med båda händerna - håll inte i handtaget. Ta helt enkelt av luckan (3) genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt (a) tills den lossnar från fästet (b).



Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag. Sätt tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokars i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet. Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk hakarna till ursprungligt läge: se till att du sänker dem helt. Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan.

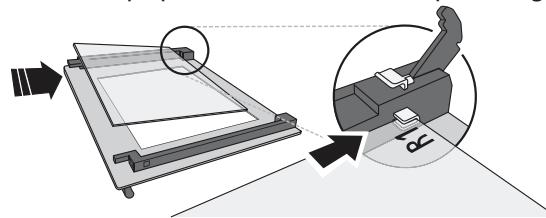
### CLICK & CLEAN – RENGÖRING AV GLASET

Efter att luckan har tagits bort och lagts ned på en mjuk yta med handtaget nedåt, tryck samtidigt på de två låsklämmorna (1) och ta bort luckans övre kant genom att dra den mot dig (2).



Lyft upp och håll stadigt innerglaset med båda händerna, ta bort det och lägg ned det på en mjuk yta innan du rengör det (3).

Montera först mellanglaset (märkt med "1R") innan den inre glasrutnan monteras: För att placera glasrutorna korrekt ska du se till att "R"-markeringen är synlig i det vänstra hörnet. Sätt först in glasets längssida som indikeras av "R" i dess hållare (a) och sänk det sedan på plats (b). Gör samma sak på båda glasrutorna.



Sätt in den övre kanten: Ett klickljud anger att det är korrekt insatt. Försäkra dig om att tätningen är säker innan luckan monteras tillbaka.

## FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Ugnen fungerar inte.	Strömbrott. Främkopplad från elnätet.	Kontrollera att ström finns och att ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer.	Programvaruproblem.	Kontakta närmaste kundservice och ange bokstaven eller numret som följer bokstaven "F".

▀ Ladda ner den kompletta användnings- och skötselhandboken från [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) för mer information om din produkt



Policyer, standarddokumentation och ytterligare produktinformation hittar du på:

- Gå in på vår webbplats [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)
- Använda QR-koden
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskytt.

