

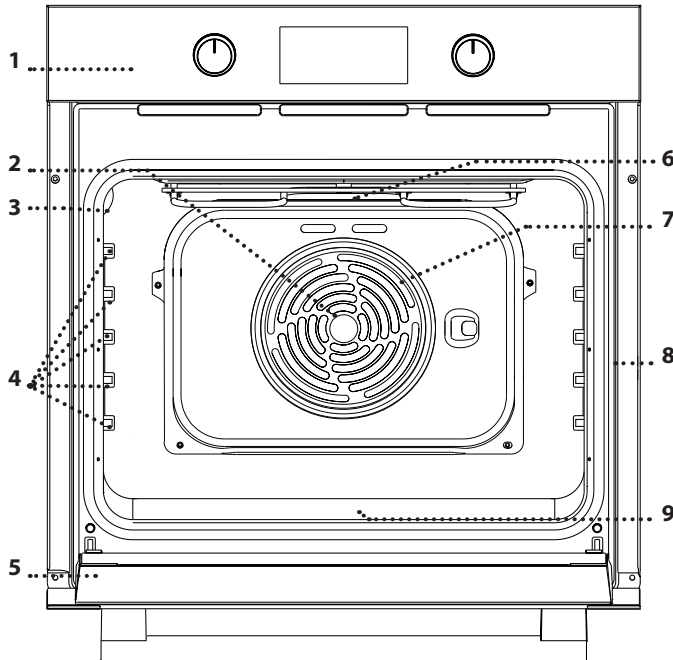


**THANK YOU FOR BUYING AN INDESIT PRODUCT**  
In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



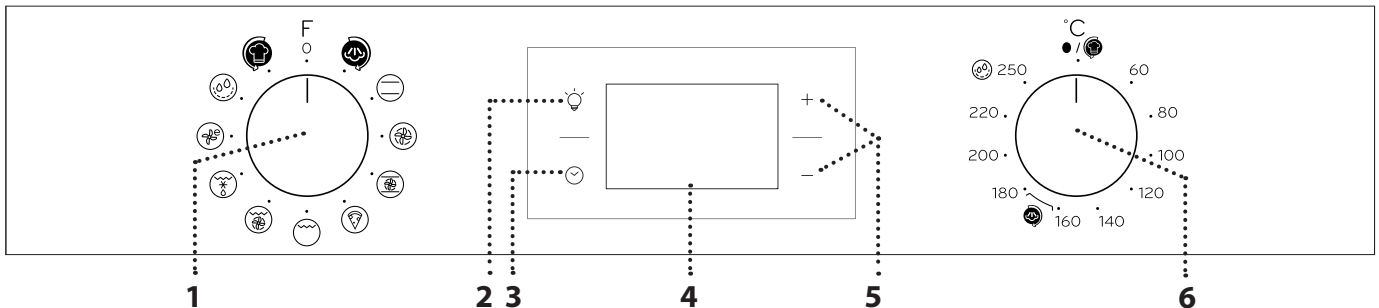
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

## PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Lamp
4. Shelf guides  
(the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Upper heating element/grill
7. Circular heating element  
(non-visible)
8. Identification plate  
(do not remove)
9. Embossing for drinking water


## CONTROL PANEL



### 1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the **O** position to switch the oven off.

### 2. LIGHT

With the oven switched on, press  to turn the oven compartment lamp on or off.

### 3. SETTING THE TIME



For accessing the cooking time settings, delayed start and timer. For displaying the time when the oven is off.

### 4. DISPLAY

### 5. ADJUSTMENT BUTTONS

For changing the cooking time settings.

### 6. THERMOSTAT KNOB

Turn to select the temperature you require when activating manual functions. For Turn & Go function use , for Turn & Go Steam function use .

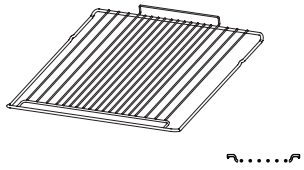
Please note: The knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.

# ACCESSORIES

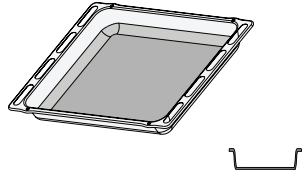


Download the Use and Care Guide from [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) for more information

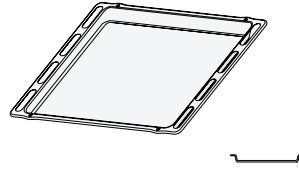
## WIRE SHELF



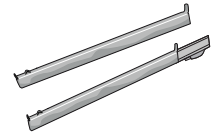
## DRIP TRAY (IF PRESENT)



## BAKING TRAY



## SLIDING SHELVES



The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

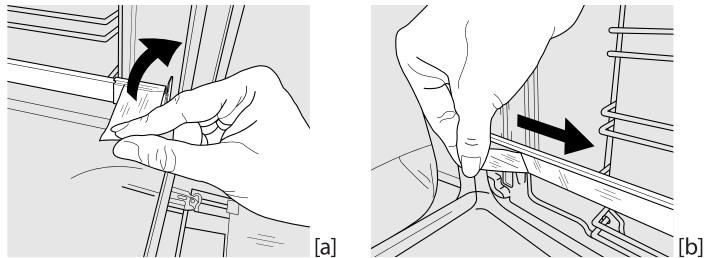
## USING THE ACCESSORIES

• Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Then slide it horizontally along the shelf guide as far as possible.

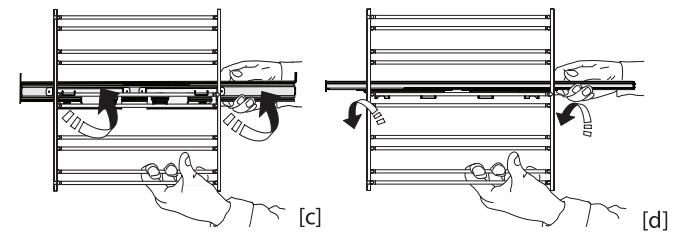
The other accessories, such as the baking tray, are inserted horizontally by sliding them along the shelf guides.

## SLIDING SHELVES

These make it easier to place accessories in and remove accessories from the oven. Before using the oven remove the protective tape [a] and then remove the protective foil [b] from the sliding runners.



The sliding runners can be fitted on any level. Reposition the shelf guides and rest the accessories on them.



## REMOVING AND REFITTING THE SLIDING RUNNERS

Pull the lower part of the sliding and remove from the shelf guides [c].

Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide [d]. Lower the other clip into position. To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.

## REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

• To remove the shelf guides, firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.

• To reposition the shelf guides, position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the shelf guide is properly secured.

# FUNCTIONS



Download the Use and Care Guide from [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) for more information



## TURN&GO STEAM

The Turn&Go Steam function allows to obtain excellent performances thanks to the presence of steam in the cooking cycle. This function automatically manages the ideal temperature for cooking a wide range of recipes; the cooking times of the main dishes are shown in the relative cooking table. Always activate the steam function when the oven is cold, and after pouring 200 ml of drinking water into the bottom of the cavity.



## CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



## MULTILEVEL

For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.



**XL COOKING**

For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). We recommend turning the meat over during cooking to ensure that both sides brown evenly. We also recommend basting the joint every so often to prevent it from drying out excessively.

**PIZZA**

For baking different types and sizes of pizza and bread. It is a good idea to swap the position of the baking trays halfway through cooking.

**GRILL**

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a Baking tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.


**GRATIN**

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a Baking tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.

**FREASY COOK**

All the heating elements and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat consistently and uniformly throughout the oven. Pre-heating is not necessary for this cooking mode. This mode is especially recommended for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are obtained if you use one cooking rack only.

**ECO FORCED AIR**

For cooking roasts and stuffed roasting joints on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking but can be switched on again by pressing .

**HYDROCLEANSING**



The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and use the function for 35' at 90°C. Activate the function when the oven is cold and let it cool down for 15' once the cycle ends.

**TURN & GO**



This function automatically selects an ideal temperature and time for baking a wide range of recipes including meat, fish, pasta, sweets and vegetables. Activate the function when the oven is cold.


## USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

### 1. SETTING THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: Press  until the  icon and the two digits for the hour start flashing on the display.



Use + or - to set the hour and press  to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Use + or - to set the minutes and press  to confirm.

Please note: When the  icon is flashing, for example following lengthy power outages, you will need to reset the time.

### 2. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 250 °C for about one hour, preferably using the "XL Cooking" function. The oven must be empty during this time.

Follow the instructions for setting the function correctly.

Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

# DAILY USE

## 1. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require: the display will light up and an audible signal will sound.



## 2. ACTIVATE A FUNCTION

### MANUAL

To start the function you have selected, turn the *thermostat knob* to set the temperature you require.



Please note: During cooking you can change the function by turning the *selection knob* or adjust the temperature by turning the *thermostat knob*.

The function will not start if the *thermostat knob* will be on ●. You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

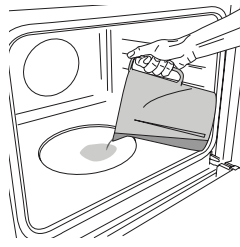
### TURN & GO

To start the "Turn & Go" function, select the function turning the *selection knob* on the relevant icon, keeping the *thermostat knob* on the ● position. To end the cooking, turn the *selection knob* on "0".

Please note: To obtain the best cooking results using the "Turn & Go" function, follow the suggested weights for each kind of food in the following table.

Food	Recipe	Weight (kg)
Meat	Roast veal, Roast Beef rare	0.6 - 0.7
	Chicken / Leg of lamb in pieces	1.0 - 1.2
Fish	Salmon fillet / Baked fish (whole)	0.9 - 1.0
	Fish en papillote	0.8 - 1.0
Vegetables	Stuffed vegetables	1.8 - 2.5
	Vegetable pie	1.5 - 2.5
Salty cakes	Quiche lorraine / Flan	1.0 - 1.5
Pasta	Lasagne / Timbale of pasta or rice	1.5 - 2.0
Pastry	Leavened cake / Plum cake	0.9 - 1.2
	Baked apples	1.0 - 1.5
Bread	Bread loaf	0.5 - 0.6
	Baguettes	0.5 - 0.8

## TURN&GO STEAM




To start the Turn&Go Steam function, pour 200 ml of drinking water in the oven bottom. Select the function turning clockwise the *selection knob* on the relevant icon, and the *thermostat knob* in any position between 160 and 180°C (as suggested by the icon).

The function will start and the display will show the current time of the day. No preheating is needed. To end the cooking, turn the *selection knob* on "0".


Please note: To set a specific duration, according to the related cooking table, follow the instruction in the "Programming Cooking" paragraph.

## 3. PREHEATING AND RESIDUAL HEAT

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon  on the display indicate that the preheating phase has been activated.

When the set temperature has been reached, the icon becomes fixed and a new audible signal will sound to indicate that the food can be placed inside and cooking can proceed.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.

After cooking and with the function deactivated, the icon  may continue to remain visible on the display even after the cooling fan has switched off to indicate that there is residual heat in the compartment.

Please note: The time after which the icon switches off varies because it depends on a series of factors such as ambient temperature and function used. In any case, the product should be considered to be off when the pointer on the *selection knob* is at "0".


## . PROGRAMMING COOKING

You will need to select a function before you can start programming cooking.




### DURATION

Keep pressing  until the  icon and "00:00" start flashing on the display.



Use + or - to set the cooking time you require, then press  to confirm.




Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: an audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

Notes: To cancel the cooking time you have set, keep pressing  until the  icon starts flashing on the display, then use  to reset the cooking time to "00:00". This cooking time includes a preheating phase.

#### PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

After a cooking time has been set, starting the function can be delayed by programming its end time: press  until the  icon and the current time start flashing on the display.



Use  or  to set the time you want cooking to end and press  to confirm.

Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

Notes: To cancel the setting, switch the oven off by turning the *selection knob* to the  position.

Delay to start functionality is not available for Grill and Turbo Grill functions.

#### END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that the function has finished.





Turn the *selection knob* to select a different function or to position "O" to switch the oven off.




Please note: If the timer is active, the display will show "END" alternately with the remaining time.

#### . SETTING THE TIMER



This option does not interrupt or program cooking but allows you to use the display as a timer, either during while a function is active or when the oven is off.

Keep pressing  until the  e "00:00" icon and "00:00" start flashing on the display.




Use  or  to set the time you require and press  to confirm.

An audible signal will sound once the timer has finished counting down the selected time.

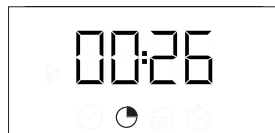
Notes: To cancel the timer, keep pressing  until the  icon starts flashing, then use  to reset the time to "00:00".

#### . HYDROCLEANING FUNCTION

To activate the "Hydrocleaning" cleaning function, pour 200 ml of drinking water into the bottom of the oven, then turn the selection knob and the thermostat knob to the  icon.




































































Please note: The position of the icon does not correspond to the temperature reached during the cleaning cycle.








The function will activate automatically: the display shows the time remaining to the end, alternating with "HYD".






















































Please note: It is only possible to programme the end time of this function. The duration is automatically set to 35 minutes.

# COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEATING	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
<b>Leavened cakes</b>		Yes	170	30 - 90	2 
		Yes	160 - 180	30 - 90	4 1  
<b>Filled cake</b> (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	2 
		Yes	160 - 200	40 - 90	4 2  
<b>Biscuits/tartlets</b>		Yes	160 - 180	20 - 45	3 
		Yes	150 - 170	20 - 45	4 2  
		Yes	150 - 170	20 - 45	5 3 1   
<b>Choux buns</b>		Yes	180 - 210	30 - 40	3 
		Yes	180 - 200	35 - 45	4 2  
		Yes	180 - 200	35 - 45	5 3 1   
<b>Meringues</b>		Yes	90	150 - 200	3 
		Yes	90	140 - 200	4 2  
		Yes	90	140 - 200	5 3 1   
<b>Pizza / Bread</b>		Yes	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Yes	190 - 250	20 - 50	4 2  
<b>Frozen pizza</b>		Yes	250	10 - 20	3 
		Yes	230 - 250	10 - 25	4 2  
<b>Salty cakes</b> (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	40 - 55	3 
		Yes	180 - 200	45 - 60	4 2  
		Yes	180 - 200	45 - 60	5 3 1   
<b>Vols-au-vents / puff pastry crackers</b>		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	20 - 40	4 2  
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1   
<b>Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans</b>		Yes	190 - 200	45 - 65	2 

FUNCTIONS							
	Conventional	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Eco Forced Air

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Baking dish or cake tin on the wire shelf	Baking tray/Drip tray or baking dish on the wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray with 200 ml of water

RECIPE	FUNCTION	PREHEATING	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Lamb / veal / beef /pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	3 
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	2 
Chicken/rabbit/duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	2 
Turkey / goose 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2 
Baked fish/en papillote (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	2 
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	2 
Toasted bread		-	250	2 - 6	5 
Fish fillets/slices		-	230 - 250	20 - 30*	4 3  
Sausages/kebabs/ spare ribs/hamburgers		-	250	15 - 30*	5 4  
Roast chicken 1-1,3 kg		Yes	200 - 220	55 - 70**	2 1  
Roast beef rare 1 kg		Yes	200 - 210	35 - 50**	3 
Leg of lamb/knuckle		Yes	200 - 210	60 - 90**	3 
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35 - 55**	3 
Vegetable gratin		-	200 - 210	25 - 55	3 
Meat and potatoes		Yes	190 - 200	45 - 100***	4 1  
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50***	4 1  
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100***	4 1  
Complete meal: fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1)		Yes	180 - 190	40 - 120***	5 3 1   
Roast meat/stuffed roasting joints		-	170 - 180	100 - 150	2 













The time indicated does not include the preheating phase: we recommend placing the food in the oven and setting the cooking time only after the required temperature has been reached.

\* Turn food halfway through cooking.



























\*\* Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).

\*\*\* Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.




Download the Use and Care Guide from [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) for the table of tested recipes, compiled for the certification authorities in accordance with the standard IEC 60350-1.

FUNCTIONS							
	Conventional	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Eco Forced Air
ACCESSORIES							
	Wire shelf	Baking dish or cake tin on the wire shelf	Baking tray/Drip tray or baking dish on the wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray with 200 ml of water		

# TURN&GO STEAM COOKING TABLE

FOOD	RECIPE	QUANTITY	TIME (min)	ACCESSORIES	LEVEL	WATER
 BREAD	<b>Small breads</b>	80-100 g	30 - 45		2	 200 ml
	<b>Sandwich loaf in tin</b>	300-500 g	40 - 60			
	<b>Bread</b>	500g-2 kg	50 - 100			
	<b>Baguettes</b>	200-300 g	30 - 45			
 MEAT	<b>Roast</b>	1 kg	60 - 110			
	<b>Ribs</b>	500g-1,5 kg	50 - 75			
	<b>Chicken</b>	1-1,5 kg	55 - 80			
	<b>Chicken/Turkey</b>	3 kg	100 - 140			
 FISH	<b>Fillet Steak</b>	0.5-2 cm	15 - 25			
	<b>Fillet Steak</b>	2-4 cm	20 - 35			
	<b>Whole Fish</b>	300- 600 g	20 - 30			
	<b>Whole Fish</b>	600 -1200 g	25 - 45			
 VEGETABLES	<b>Steamed Potatoes</b>	0.5-1.5 kg	45 - 60			
	<b>Stuffed Peppers</b>	1-2 kg	35 - 55			
	<b>Steamed Broccoli</b>	0.3-1 kg	30 - 50			
	<b>Steamed Zucchini</b>	0.5-1.5 kg	30 - 50			
 PASTRIES	<b>Cookies</b>	a tray	25 - 35			
	<b>Muffin</b>	30-60 g	25 - 45			
	<b>Sponge Cake</b>	500-700 g	30 - 50			
	<b>Tart</b>	a tin	35 - 55			

Start the TURN&GO STEAM function only when the oven is cold.  
Opening the door and topping up the water during cooking may have an adverse effect on the final cooking result.

ACCESSORIES			
	Baking dish or cake tin on the wire shelf	Baking tray / Drip tray or Baking dish on the wire shelf	Drip tray / Baking tray



# MAINTENANCE AND CLEANING



Download the Use and Care Guide from  
[docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) for more information

**Do not use steam cleaning equipment.**

**Use protective gloves during all operations.**

**Do not cover the inside of the**

**oven with aluminum foil.**

**Carry out the required operations with the oven cold.**

**Disconnect the appliance from the power supply.**

**Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.**

## EXTERIOR SURFACES

Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.

Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

## INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge. Activate the "Hydrocleaning" function for optimum cleaning of internal surfaces.

- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass.

- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

- The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper panel of the oven: Extract the heating element from its seating, then lower it. To return the heating element to its position, lift it up, pull it slightly towards you and make sure that the tab support is in its proper seating.

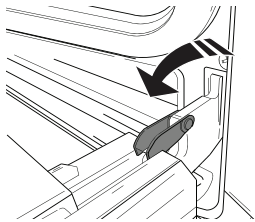
- To remove the remaining lime-scale from the bottom of the cavity after the Steam cooking, just pour 250 ml of white vinegar onto the embossing of the cavity (alternatively, use a specific descaling product. For availability please contact the After Sales Service). Leave it to work at room temperature for 30 minutes, then clean the cavity with warm drinking water and a soft cloth. Cleaning is recommended at least for every 5 to 10 Steam cooking cycles.

## ACCESSORIES

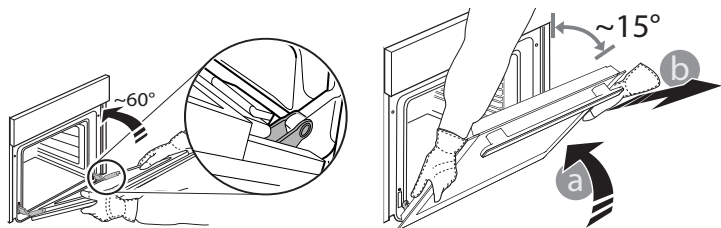
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

**1.** To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



**2.** Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b).



Put the door to one side, resting it on a soft surface.

**3.** Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

**4.** Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: make sure that you lower them down completely.

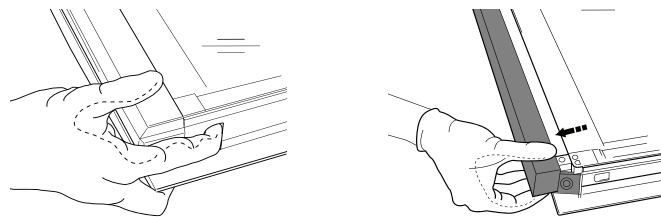
**5.** Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above.

## REPLACING THE LAMP

Disconnect the oven from the power supply, unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light. Reconnect the oven to the power supply. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

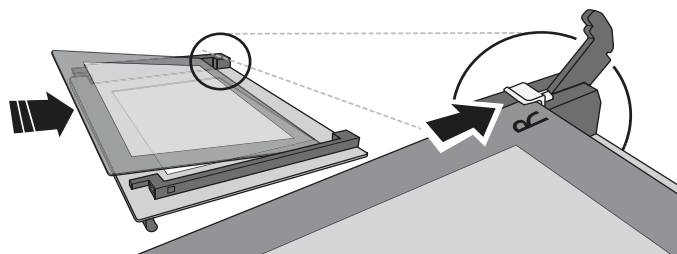
## CLICK & CLEAN - CLEANING THE GLASS

**1.** After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



**2.** Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.

**3.** To correctly reposition the inner glass, make sure that the "R" is visible in the left-hand corner and the clear surface (not printed) is facing up. First insert the long side of the glass indicated by "R" into the support seats, then lower it into position.



**4.** Refit the upper edge: a click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.

Please note: Only use 25W/230 ~ V, G9 type, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home. Light bulbs are available from our After-sales Service.

# TROUBLESHOOTING



Download the Use and Care Guide from  
[docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) for more information

Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software problem.	Contact you nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows the letter "F".

## USEFUL TIPS



Download the Use and Care Guide from  
[docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) for more information

### HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook various different types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

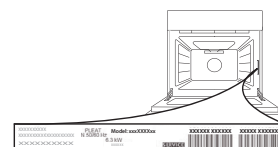
### COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

The "Multilevel" function enables you to cook different foods (such as fish and vegetables) on different shelves at the same time. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.



Policies, standard documentation and additional product information can be found by:

- Visiting our website [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)
- Using QR Code
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.





БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА

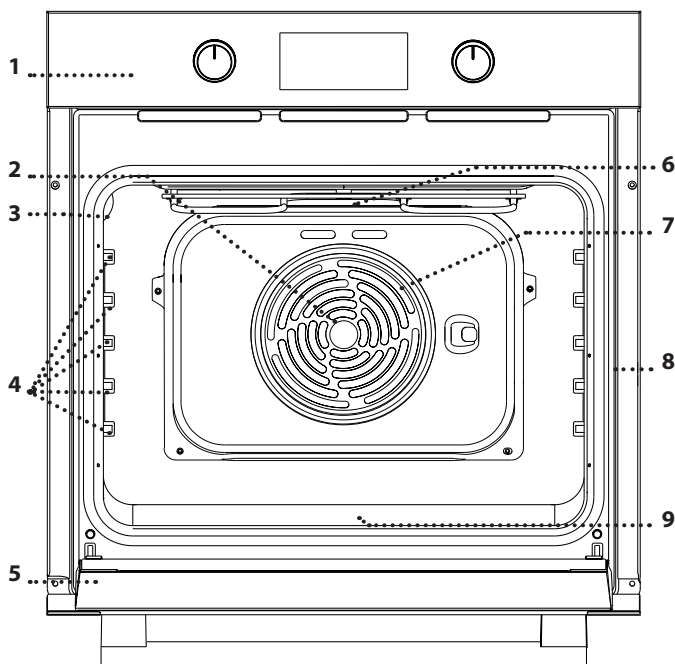
INDESIT

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



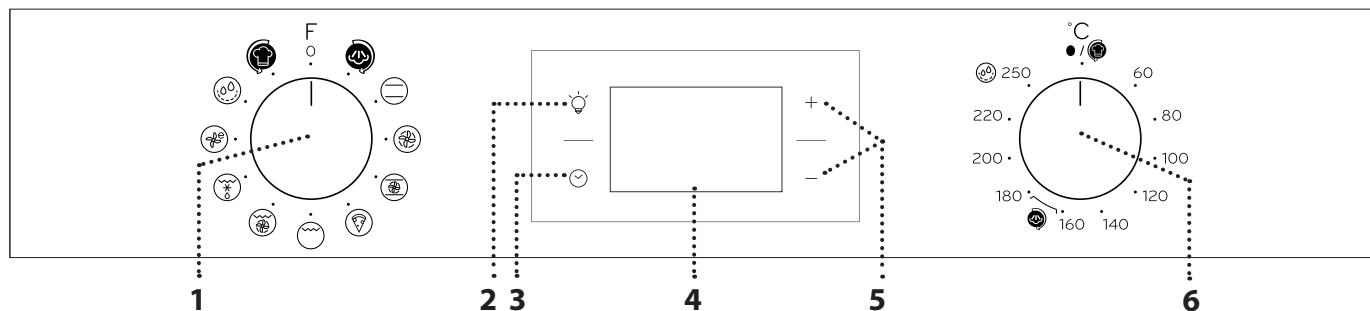
Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.

## ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1. Контролен панел
2. Вентилатор
3. Лампа
4. Носачи  
(нивото е посочено на стената на отделениято за готвене)
5. Вратичка
6. Горен нагревателен елемент/грил
7. Кръгъл нагревателен елемент (не е видим)
8. Заводска табелка (не премахвайте)
9. място за наливане на питейна вода


## КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



### 1. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН ЗА ИЗБИРАНЕ

За включване на фурната с избиране на функция. Завъртете на позиция **O**, за да изключите фурната.

### 2. ОСВЕТЛЕНИЕ

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



### 3. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

За достъп до настройките на време за готвене, отложен старт и таймер. За извеждане на часа, когато фурната е изключена.

### 4. ДИСПЛЕЙ

**5. БУТОНИ ЗА РЕГУЛИРАНЕ**  
За промяна на настройките на време за готвене.

### 6. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН НА ТЕРМОСТАТА

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

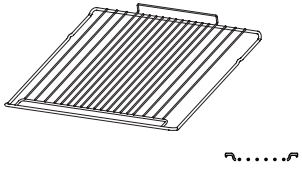
Моля имайте предвид: Въртящите се бутони са прибиращи се. Натиснете бутоните в средата и те ще изскочат.

# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

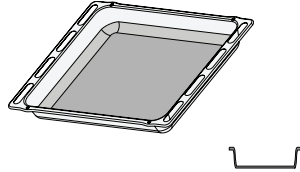


За допълнителна информация изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)

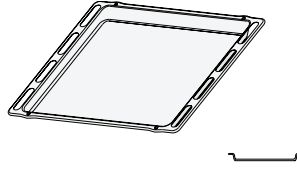
## РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



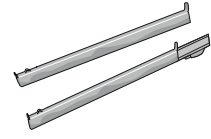
## ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ (АКО ИМА)



## ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



## ПЛЪЗГАЦИ СЕ РАФТОВЕ



Броят и видът на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел. Останалите принадлежности могат да се закупят от отдела за следпродажбено обслужване.

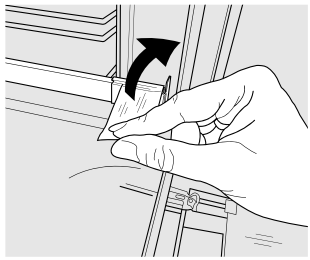
## ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ

• Поставете решетъчния рафт на необходимото ниво, като го хванете под лек наклон нагоре и първо подпрете повдигнатия заден край (насочен нагоре). След това го плъзнете хоризонтално по носача възможно най-много.

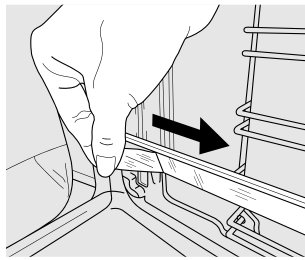
Другите принадлежности, например тавата за печене, се поставят хоризонтално чрез плъзгане по носачите.

## ПЛЪЗГАЦИ СЕ РАФТОВЕ

Плъзгачите улесняват поставянето и изваждането на принадлежностите от фурната. Преди да използвате фурната, отстранете предпазната лента [a] и след това предпазното фолио [b] от плъзгачите.

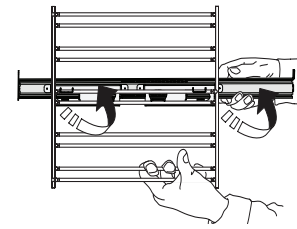


[a]

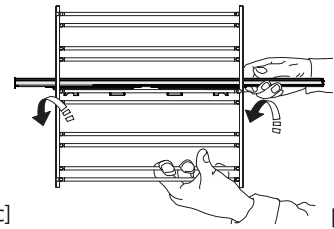


[b]

Плъзгачите могат да се монтират на всяко от нивата. Променете мястото на водачите и поставете принадлежностите върху тях.



[c]



[d]

## ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ

Дръпнете долната част на плъзгача и го извадете от водача [c].

Закопчайте горната скоба на плъзгача за водача [d]. Спуснете втората скоба на мястото . За да закрепите водача, натиснете долната част на скобата здраво към водача. Проверете дали плъзгачите се движат свободно. Повторете описаните стъпки за другия водач на същото ниво.

## ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ

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

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

# ФУНКЦИИ



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



## TURN&GO STEAM

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



## КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.



## MULTILEVEL

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

**XL COOKING**

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

**PIZZA**

За печене на пица и хляб с различни видове и размери. Добре е да се смени позицията на тавите за печене, след като половината от времето за готвене изтече.

**GRILL**

За печене на грил на пържоли, 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 200 ml питейна вода.


**GRATIN**

За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тавата за печене, за да събирате отделяните при готвенето сокове: поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея 200 ml питейна вода.

**FREASY COOK**

Всички нагревателни елементи и вентилаторът се включват, осигурявайки постоянно и равномерно разпределяне на топлината във фурната. За този режим на готвене не е необходимо предварително загряване. Този режим се препоръчва особено за бързо приготвяне на пакетирани храни (замразени или полуготови). Най-добри резултати се постигат, ако готвите само на един рафт.

**ЕКО ФОРСИРАН ВЪЗДУХ**

За печене на едно ниво на парчета месо с плънка или без. Прекомерното изсъхване на храната се предотвратява поради слабата, прекъсваща от време на време циркулация на въздуха. При използване на тази функция ЕКО лампичката не свети по време на готвенето, но може да се включи отново чрез натискане на бутона .

**HYDROCLEANSING**



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

**TURN & GO**







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


## ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА ЗА ПРЪВ ПЪТ

### 1. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

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



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

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

### 2. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, останали от процеса на нейното производство: това е напълно нормално.

Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагреете празна, за да премахнете остатъчните миризми.

Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности.

Нагрейте фурната до 250° C за около час, за предпочитане функцията XL Cooking. По това време фурната трябва да е празна.

Спазвайте указанията за правилно настройване на функцията.

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



# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

## 1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

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



## 2. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

### РЪЧЕН РЕЖИМ

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



Моля имайте предвид: По време на готвене можете да промените функцията, като завъртите *бутона за избиране*, или да регулирате температурата, като завъртите *бутона на термостата*. Тази функция няма да стартира, ако *бутонът на термостата* е на . Можете да зададете времето за готвене, крайния час за готвене (само ако зададете време за готвене) и таймер.

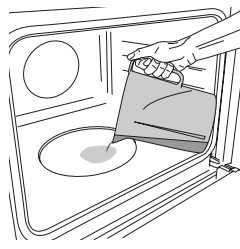
### TURN & GO

За да стартирате функцията "Turn & Go", изберете функцията, като завъртите *бутона за избиране* на съответната икона, като в същото време *бутонът на термостата* трябва да е установен на позиция . За край на готвенето завъртете *бутона за избиране* на .

Моля имайте предвид: За да получите най-добри резултати от готвенето с функцията "Turn & Go", спазвайте препоръчаното тегло за всеки вид храна, дадено в следващата таблица.

Храна	Рецепта	Тегло (kg)
Месо	Печено телешко, Печено говеждо сурово	0,6 - 0,7
	Пиле / Агнешко бутче на парчета	1,0 - 1,2
Риба	Филе от съомга / Печена риба (цяла)	0,9 - 1,0
	Риба, обвита в хартия за печене	0,8 - 1,0
Зеленчуци	Пълнени зеленчуци	1,8 - 2,5
	Зеленчуков пай	1,5 - 2,5
Солени кейкове	Киш Лорен / Плодова пита	1,0 - 1,5
Паста	Лазаня / Тимбал от паста или ориз	1,5 - 2,0
Сладкиши	Кейк с листи от тесто / Кейк от сливи	0,9 - 1,2
	Печени ябълки	1,0 - 1,5
Хляб	Самун хляб	0,5 - 0,6
	Багети	0,5 - 0,8

## TURN&GO STEAM



За да стартирате функцията Turn&Go Steam, налейте 200 ml питейна вода на дъното на фурната.

Изберете функцията, като завъртите бутона за избиране по посока на часовниковата стрелка до съответната икона и бутона на термостата до някоя позиция между 160 и 180°C (според

предложеното от иконата).

Функцията ще стартира и на дисплея ще се покаже точният час. Не е необходимо предварително загряване.

За край на готвенето завъртете *бутона за избиране* на .

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

## 3. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ И ОСТАТЪЧНА ТОПЛИНА

След стартиране на функцията се чува звуков сигнал и на дисплея се показва мигаща икона , показваща, че фазата на предварително загряване е активирана. Когато зададената температура бъде достигната, иконата остава на дисплея за постоянно и нов сигнал прозвучава, за да укаже, че храната може да бъде сложена във фурната и готвенето ще започне.

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

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

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

## . ПРОГРАМИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО




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

### ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ



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






Чрез или изберете необходимото време за готвене и след това натиснете за потвърждение. За да активирате функцията, завъртете *бутона на термостата* до необходимата температура: чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че готвенето е завършено.

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

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

След като зададете време за готвене можете да отложите старта на функцията, като програмирате крайния час: натискайте , докато иконата  и текущия час започнат да мигат на дисплея.



Чрез  или  задайте часа, в който искате да завърши готвенето, и потвърдете с . За да активирате функцията, завъртете *бутоната на термостата* до необходимата температура: функцията ще остане на пауза, докато стартира автоматично след периода от време, който е изчислен, за да завърши готвенето в зададения час.


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

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 *бутоната за избиране*, за да изберете друга позиция, или на позиция , за да изключите фурната.




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




#### . ПРОГРАМИРАНЕ НА ТАЙМЕРА

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


Натискайте , докато  и иконите "00:00" 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“.

#### . ФУНКЦИЯ HYDROCLEANING

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




































































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








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








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

# ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЕТРАЕНЕ (МИН.)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове с мая		Да	170	30 - 90	
		Да	160 - 180	30 - 90	 
Сладкиш с плънка (чийзкейк, щрудел, плодов пай)		Да	160 - 200	35 - 90	
		Да	160 - 200	40 - 90	 
Бисквити/тарталети		Да	160 - 180	20 - 45	
		Да	150 - 170	20 - 45	 
		Да	150 - 170	20 - 45	  
Сладкиши от парено тесто		Да	180 - 210	30 - 40	
		Да	180 - 200	35 - 45	 
		Да	180 - 200	35 - 45	  
Целувки		Да	90	150 - 200	
		Да	90	140 - 200	 
		Да	90	140 - 200	  
Пица/хляб		Да	190 - 250	15 - 50	
		Да	190 - 250	20 - 50	 
Замразена пица		Да	250	10 - 20	
		Да	230 - 250	10 - 25	 
Солени кейкове (зеленчуков пай, киш)		Да	180 - 200	40 - 55	
		Да	180 - 200	45 - 60	 
		Да	180 - 200	45 - 60	  
Сладки с пълнеж / хрупкави бисквити		-	190 - 200	20 - 30	
		-	180 - 190	20 - 40	 
		-	180 - 190	20 - 40	  
Лазаня / паста на фурна/ канелони / плодови пити		Да	190 - 200	45 - 65	

ФУНКЦИИ	 Конвенционално готвене	 Grill	 Gratin	 Pizza	 Multilevel	 XL cooking	 Еко форсиран въздух
---------	--	---	--	---	--	--	---

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

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЕТРАЕНЕ (МИН.)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Агнешко / Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg		Да	190 - 200	80 - 110	3
Печено свинско с коричка 2 kg		Да	180 - 190	110 - 150	2
Пилешко / Заешко / Патешко 1 kg		Да	200 - 230	50 - 100	2
Пуешко / Гъше 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Риба на фурна / Риба, обвита в хартия за печене (филета, цяла)		Да	170 - 190	30 - 45	2
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	180 - 200	50 - 70	2
Препечен хляб		-	250	2 - 6	5
Рибни филета / филийки		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Наденици/Кебап/Ребра/Хамбургери		-	250	15 - 30*	5 4
Печено пиле 1-1,3 kg		Да	200 - 220	55 - 70**	2 1
Говеждо печено алангле 1 kg		Да	200 - 210	35 - 50**	3
Агнешки бут / джолан		Да	200 - 210	60 - 90**	3
Картофи на фурна		Да	200 - 210	35 - 55**	3
Зеленчуков огретен		-	200 - 210	25 - 55	3
Месо и картофи		Да	190 - 200	45 - 100***	4 1
Риба и зеленчуци		Да	180	30 - 50***	4 1
Лазаня и месо		Да	200	50 - 100***	4 1
Цяло меню: плодov тарт (ниво 5) / лазаня (ниво 3) / месо (ниво 1)		Да	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Печено месо/ пълнено месо за печене		-	170 - 180	100 - 150	2

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.

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

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

\*\*\* Приблизителна продължителност на готвенето: ястията може да се извадят от фурната по различно време, според личните Ви предпочитания.

Свалете ръководството за употреба и поддръжка от [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu), където ще намерите таблица с изпитани рецепти, съставени за сертифициращите органи в съответствие със стандарт IEC 60350-1.

ФУНКЦИИ	Конвенционално готвене	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Еко форсиран въздух
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетъчен рафт	Тава за печене или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за печене/Тава за отцеждане или съд за печене на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене	Тава за отцеждане/тава за печене с 200 ml вода		



# ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА ЗА ФУНКЦИЯТА TURN&GO STEAM

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

Стартирайте функцията TURN&GO STEAM само когато фурната е студена.

Отварянето на вратичката и доливането на вода по време на готвене може да окаже неблагоприятен ефект върху крайния резултат от готвенето.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ			
	Тава за печене или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за печене / Тава за отцеждане или съд за печене на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене

# ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ



**Не използвайте уреди за почистване с пара.**

**Използвайте предпазни ръкавици за всички операции.**

**Не покривайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио.**

**Изпълнявайте необходимите операции, когато фурната е студена.**

**Изключете уреда от захранването.**

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

## ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

Почистете повърхностите на фурната с влажна микрофибърна кърпа. Ако са много замърсени, добавете няколко капки почистващ препарат с неутрално рН. Накрая забършете със суха кърпа. Да не се използват корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

## ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- След всяко използване изчакайте фурната да се охлади и я почистете, за предпочитане докато е още топла, за да отстраните отлаганията и петната, причинени от остатъците от храна. За да отстраните кондензираната влага при готвене на продукти с високо съдържание на вода, изчакайте фурната напълно да се охлади и след това я подсушете с кърпа или гъба. Активирайте функцията "Hydrocleaning" за оптимално почистване на вътрешните повърхности.
- Вратичката може с лекота да се свали и постави обратно за по-лесно почистване на стъклото.
- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.

- Горният нагревател на грила може да бъде свален надолу, за да почистите тавана на фурната: Извадете нагревателя от мястото му и го смъкнете надолу. За да върнете нагревателя на мястото му, го повдигнете, дръпнете го леко към себе си, като се уверите, че стойката на клемата е на мястото си.
- За да отстраните останалия по дъното на фурната накип след готвенето с пара, просто налейте 250 ml бял оцет в мястото за вода (като алтернатива можете да използвате препарат за премахване на котлен камък. За наличност на такъв препарат се свържете с отдела за следпродажбено обслужване). Оставете да работи на стайна температура за 30 минути, след което почистете вътрешността на фурната с топла вода и мека кърпа. Препоръчително е да почиствате фурната най-малко на всеки 5 до 10 цикъла на готвене с пара.

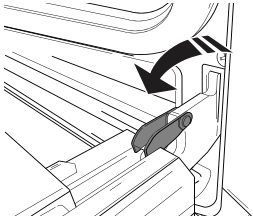
## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Веднага след употреба накиснете принадлежностите във вода с добавен течен миеш препарат, като използвате ръкавици за фуна, ако принадлежностите все още са горещи. Остатъци от храна могат да се премахнат с помощта на четка или гъба.

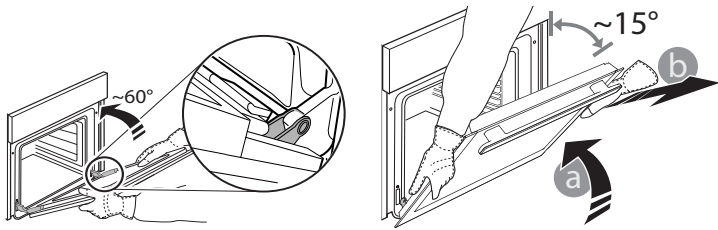


## СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

**1.** За да свалите вратичката, отворете я напълно и завъртете фиксаторите в отворено положение.



**2.** Затворете вратичката доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката). Просто откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтегляте нагоре (a), за да излезе от гнездата (b).



Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

**3.** Поставете обратно вратичката, като я приблизите към фурната, след което изравнете кукичките на пантите с гнездата им и фиксирайте горната част на вратичката.

**4.** Спуснете вратичката надолу и я отворете докрай. Спуснете фиксаторите надолу до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са завъртени докрай.

**5.** Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на таблото за управление. Ако това не се случи, повторете посочените по-горе стъпки.

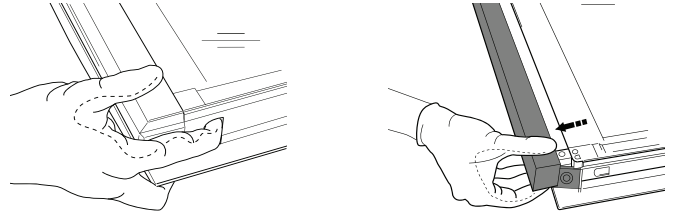
## СМЯНА НА ЛАМПТАТА

Изключете фурната от захранването, развийте капачката на осветителното тяло, сменете крушката и завийте отново капачката.

Свържете отново фурната към електрическата мрежа. Не използвайте фурната, преди да поставите на място капачката на лампата.

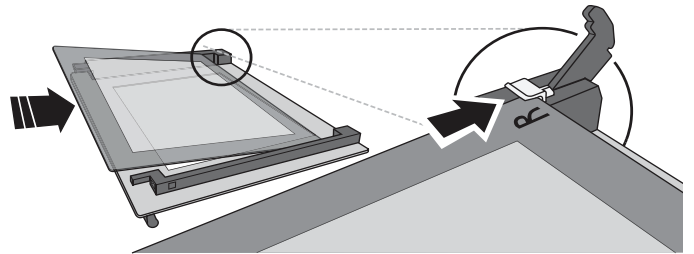
## ЩРАКВАНЕ И ПОЧИСТВАНЕ - ПОЧИСТВАНЕ НА СЪКЛОТО

**1.** След сваляне на вратичката и облягането на мека повърхност с дръжката надолу, едновременно натиснете двете задържащи щипки 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.** За да поставите вътрешното стъкло правилно, се уверете че R е видимо в левия ъгъл и прозрачната повърхност (без печат) е насочена нагоре. Първо поставете дългата страна на стъклото, обозначена с R, в поддържащите гнезда, след това го спуснете на място.



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

Моля имайте предвид: Използвайте само халогенни крушки 25 W/230 ~ V тип G9, T300°C. Крушката, използвана в изделието, е предназначена специално за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома. Крушките могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване.

# ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



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

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".

## ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ



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

### КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

В таблицата са посочени най-подходящите функции, принадлежности и нива за приготвяне на различни ястия.

Времената за готвене започват от момента, в който храната се постави във фурната, и не включват предварителното загряване (когато се изисква такава).

Температурите и времената за готвене са приблизителни и зависят от количеството на храната и от използваните принадлежности. В началото използвайте най-ниските препоръчвани стойности и ако храната не се сготви добре, преминете към по-високи стойности. Използвайте доставените с фурната принадлежности или метални форми за кейкове и тави за фурна (за предпочитане тъмно оцветени). Може да използвате също съдове и аксесоари от огнеупорно стъкло (Пирекс) или каменинови такива, но имайте предвид, че времената за готвене ще бъдат малко по-дълги.

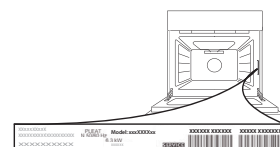
### ЕДНОВРЕМЕННО ПРИГОТВЯНЕ НА НЯКОЛКО ЯСТИЯ

Функцията "Multilevel" позволява едновременно да приготвяте различни ястия (например риба и зеленчуци) на различни нива във фурната. Извадете храната, която изисква по-малко време за готвене и оставете във фурната храната, която изисква по-дълго време за готвене.



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

- Посетите нашия уебсайт [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)
- Използвате QR кода
- **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.



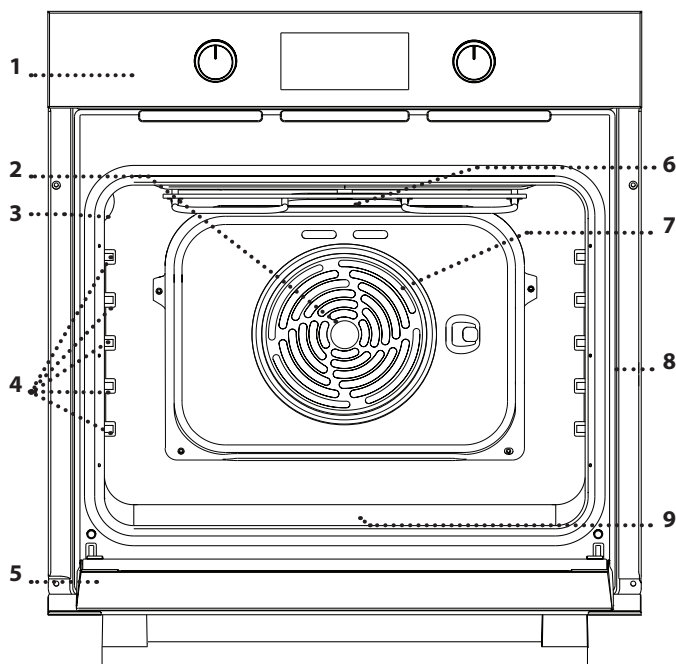


DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY INDESIT.  
Přejete-li si získat komplexnější podporu, zaregistrujte prosím svůj výrobek na [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register).



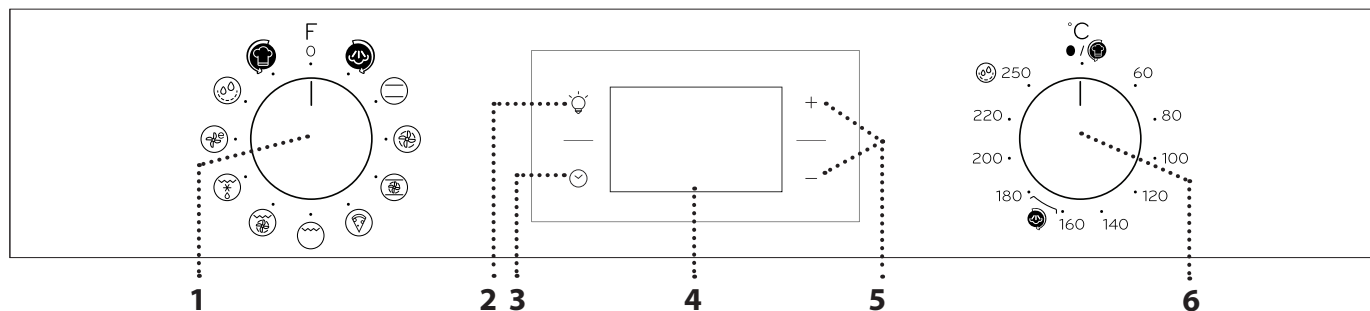
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní pokyny.

## POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Osvětlení
4. Vodicí mřížky  
(úroveň je vyznačena na stěně vnitřního prostoru trouby)
5. Dvířka
6. Horní topné těleso / gril
7. Kruhové topné těleso  
(není vidět)
8. Identifikační štítek  
(neodstraňujte)
9. Prohlubeň na pitnou vodu


## OVLÁDACÍ PANEĽ



### 1. OVLADAČ VÝBĚRU

Pro zapínání trouby výběrem funkce.  
Chcete-li troubu vypnout, otočte jej do polohy O.

### 2. OSVĚTLENÍ

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



### 3. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

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

### 4. DISPLEJ

5. TLAČÍTKA NASTAVENÍ  
Pro změnu nastavení doby přípravy.

### 6. OVLADAČ TERMOSTATU

Otočením se volí teplota při aktivaci manuálních funkcí. Pro funkci „turn & go“ použijte , pro funkci „turn & go steam“ použijte .

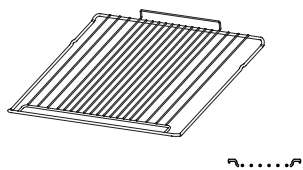
Upozornění: Ovladače jsou zamačkávací. Stisknete-li je uprostřed, vyskočí ven.

# PŘÍSLUŠENSTVÍ

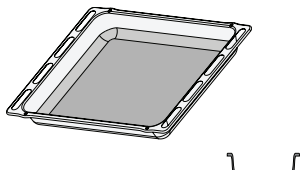


Pro další informace si stáhněte Návod k použití a údržbě z webových stránek [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu).

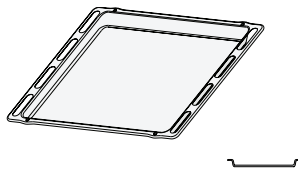
## ROŠT



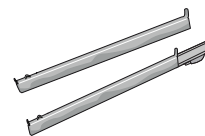
## ODKAPÁVACÍ (HLUBOKÝ) PLECH (JE-LI SOUČÁSTÍ)



## PLECH NA PEČENÍ



## VÝSUVNÉ KOLEJNIČKY



Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit. V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

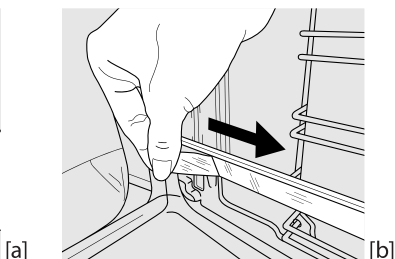
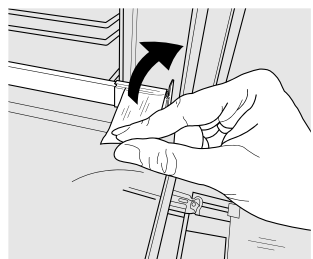
## POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

• Vložte rošt do požadované úrovně. Přitom jej držte tak, aby byl mírně nakloněn směrem nahoru, přičemž nejprve položte zvýšenou zadní stranu (směřující nahoru). Poté zasuňte rošt horizontálně podél

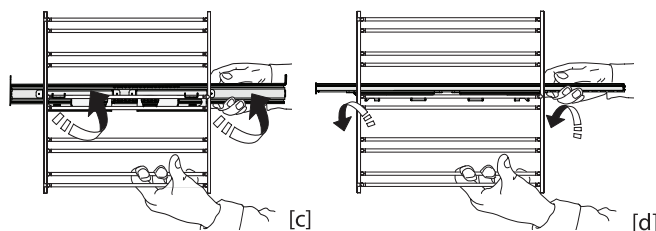
vodicích mřížek co nejvíce dozadu. Další příslušenství, jako je např. plech na pečení, se vkládá horizontálně zasunutím do vodicích mřížek.

## VÝSUVNÉ KOLEJNIČKY

To usnadňuje vkládání a vyndávání příslušenství z trouby. Před použitím trouby odstraňte z posuvných drážek ochrannou pásku [a] a potom ochrannou fólii [b].



Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně. Přesuňte vodicí mřížky a umístěte na ně příslušenství.



## DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ POSUVNÝCH DRÁŽEK

Vytáhněte dolní část výsuvné lišty a vyjměte ji z vodicích mřížek [c].

Upevněte horní sponu posuvné drážky k vodicí mřížce [d]. Druhou sponu posuňte směrem dolů, dokud nedosáhne správné polohy. Aby byla vodicí mřížka dobře zajištěna, zatlačte pevně spodní část spony oproti vodicí mřížce. Ujistěte se, že drážkami lze volně pohybovat. Postupujte stejně i na druhé straně vodicí mřížky v rámci stejné výškové úrovně.

## DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ BOČNÍCH VODICÍCH MŘÍŽEK

• Pro demontáž bočních vodicích mřížek pevně uchopte vnější část mřížky a vytáhněte ji směrem k sobě. Tím se uvolní podpěry a dva vnitřní háčky z příslušných otvorů.  
• Při vracení vodicích mřížek na místo nejprve zasuňte háčky do příslušných otvorů. Poté nastavte vnější část k příslušnému otvoru, zasuňte podpěru a pevně zatlačte směrem ke stěně trouby, aby se vodicí mřížky zajistily na místě.

## FUNKCE



Pro další informace si stáhněte Návod k použití a údržbě z webových stránek [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu).



### TURN & GO STEAM

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



### TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.



### MULTILEVEL

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



### XL COOKING

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



### PIZZA

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



### GRIL

Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání či gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme používat plech na pečení: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštem a přidejte 200 ml pitné vody.



### GRATIN

K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat plech na pečení: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštem a přidejte 200 ml pitné vody.




### FREASY COOK (SNADNÉ PEČENÍ)

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



### ECO HORKÝ VZDUCH

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



### HYDROCLEANING

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





### TURN & GO



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


## PRVNÍ POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

### 1. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

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



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

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

### 2. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev.

Před započítím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu.

Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství.

Doporučujeme zvolit funkci „XL Cooking“ a zahřát troubu na 250 °C na dobu přibližně jedné hodiny. V této době musí být trouba prázdná.

Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.



# KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

## 1. ZVOLTE FUNKCI

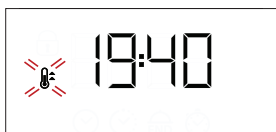
Funkci zvolte otočením *ovladače výběru* na symbol požadované funkce: Rozsvítí se displej a zazní zvukový signál.



## 2. AKTIVUJTE FUNKCI

### S RUČNÍM NASTAVENÍM

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



Upozornění: Během pečení můžete změnit funkci otočením *ovladače výběru* nebo upravit teplotu otočením *ovladače termostatu*. Funkce se nespustí, pokud bude *knoflík termostatu* v poloze ●. Můžete nastavit dobu přípravy, čas ukončení (pouze nastavíte-li dobu přípravy) a časovač.

### TURN & GO

Funkci „turn & go“ spustíte tak, že *výběrovým knoflíkem* otočíte na příslušnou ikonu a *kolečko termostatu* ponecháte v poloze ●.

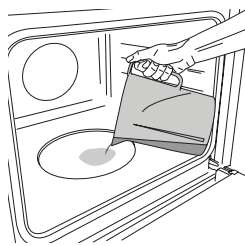
Přejete-li si pečení ukončit, otočte *výběrovým knoflíkem* na „0“.

Upozornění:

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 rostbif	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 pudíng (Flan)	1,0–1,5
Těstoviny	Lasagne / těstovinový nebo rýžový timbál	1,5–2,0
Cukroví	Kynutý koláč / švestkový koláč	0,9–1,2
	Pečená jablka	1,0–1,5
Chléb (pečivo)	Bochník chleba	0,5–0,6
	Bagety	0,5–0,8

## TURN & GO STEAM



Pro spuštění funkce „turn & go steam“ nalijte na dno trouby 200 ml pitné vody. Funkci zvolte otáčením *ovladače výběru* ve směru hodinových ručiček na příslušnou ikonu a *ovladače termostatu* do libovolné polohy mezi 160 a 180 °C (podle příslušné ikony).

Funkce se spustí a na displeji se zobrazí aktuální denní čas. Předehřev není nutný.

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

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

## 3. PŘEDEHŘEV A ZBYTKOVÉ TEPLO

Jakmile se funkce spustí, zvukový signál a blikající ikona na displeji indikují, že fáze předehřívání byla aktivována.

Jakmile se dosáhne nastavené teploty, ikona zůstane svítit a ozve se zvukový signál na znamení, že je možné do trouby vložit jídlo a pokračovat ve vaření.

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

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

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

## . NAPROGRAMOVÁNÍ VAŘENÍ

Před zahájením naprogramování vaření musíte zvolit funkci.

### DOBA TRVÁNÍ

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



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

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



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

#### NAPROGRAMOVÁNÍ ČASU UKONČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

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



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

Poznámky: Nastavení se zruší vypnutím trouby otočením výběrového knoflíku do polohy .O

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 zbývající čas.

#### . NASTAVENÍ ČASOVAČE

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

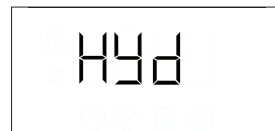
Poznámky: Časovač zrušíte tak, že podržíte ☹, dokud nezačne blikat ikona 🕒, poté tlačítkem — vynulujte čas na „00:00“.

#### . FUNKCE HYDROCLEANING

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

Upozornění: Poloha ikony neodpovídá teplotě dosahované během cyklu čištění.

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



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

# TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
<b>Kynuté koláče</b>		Ano	170	30–90	2 
		Ano	160–180	30–90	4 1 
<b>Koláč s náplní</b> (cheesecake, závin, ovocný koláč)		Ano	160–200	35–90	2 
		Ano	160–200	40–90	4 2 
<b>Čajové pečivo / ovocné koláčky</b>		Ano	160–180	20–45	3 
		Ano	150–170	20–45	4 2 
		Ano	150–170	20–45	5 3 1 
<b>Odpalované pečivo</b>		Ano	180–210	30–40	3 
		Ano	180–200	35–45	4 2 
		Ano	180–200	35–45	5 3 1 
<b>Sněhové pečivo</b>		Ano	90	150–200	3 
		Ano	90	140–200	4 2 
		Ano	90	140–200	5 3 1 
<b>Pizza/chléb</b>		Ano	190–250	15–50	1/2 
		Ano	190–250	20–50	4 2 
<b>Zmražená pizza</b>		Ano	250	10–20	3 
		Ano	230–250	10–25	4 2 
<b>Slané koláče</b> (zeleninový koláč, quiche)		Ano	180–200	40–55	3 
		Ano	180–200	45–60	4 2 
		Ano	180–200	45–60	5 3 1 
<b>Vols-au-vent (plněné pečivo z listového těsta) / drobné pečivo z listového těsta</b>		-	190–200	20–30	3 
		-	180–190	20–40	4 2 
		-	180–190	20–40	5 3 1 
<b>Lasagne / zapečené těstoviny / plněné těstoviny „canneloni“ / pečené pudinky typu „flan“</b>		Ano	190–200	45–65	2 

FUNKCE							
	Tradiční	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Eko s horkým vzduchem

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

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		Ano	190–200	80–110	3
Vepřová pečeně s kůží 2 kg		Ano	180–190	110–150	2
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200–230	50–100	2
Krůta/husa 3 kg		-	190–200	100–160	2
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)		Ano	170–190	30–45	2
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180–200	50–70	2
Opečený chléb		-	250	2–6	5
Rybí filé/plátky		-	230–250	20–30*	4 3
Klobásy/kebaby/žebírka/hamburgery		-	250	15–30*	5 4
Pečené kuře 1–1,3 kg		Ano	200–220	55–70**	2 1
Krvavý rostbíf 1 kg		Ano	200–210	35–50**	3
Jehněčí kýta/koleno		Ano	200–210	60–90**	3
Pečené brambory		Ano	200–210	35–55**	3
Zapékaná zelenina		-	200–210	25–55	3
Maso a brambory		Ano	190–200	45–100***	4 1
Ryby a zelenina		Ano	180	30–50***	4 1
Lasagne a maso		Ano	200	50–100***	4 1
Kompletní jídlo: ovocný dort (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		Ano	180–190	40–120***	5 3 1
Pečené maso / nadívané maso		-	170–180	100–150	2

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

\* V polovině doby pečení jídlo obraťte.

























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

\*\*\* Odhadovaná doba přípravy: Pokrmy lze z trouby vyjmout v různou dobu podle osobní volby.




Stáhněte si Návod k použití a údržbě z webových stránek [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu), kde se nachází i přehled odzkoušených receptů sestavených pro potřeby certifikačních orgánů v souladu s IEC 60350-1.

FUNKCE							
	Tradiční	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Eko s horkým vzduchem
PŘÍSLUŠENSTVÍ							
	Rošt	Plech na pečení nebo dortová forma na roštu	Plech na pečení / odkapávací plech na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech / plech na pečení se 200 ml vody		

# TABULKA VAŘENÍ TURN&GO STEAM

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

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ			
	Plech na pečení nebo dortová forma na roštu	Plech na pečení / odkapávací plech nebo nádoba na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení

**Nepoužívejte parní čistič.**

Během všech úkonů používejte ochranné rukavice.

Dno trouby nezakrývejte hliníkovou fólií.

Provádějte všechny požadované úkony při studené troubě.

Odpojte spotřebič od zdroje napájení.

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

**VNĚJŠÍ POVRCHY**

Povrch čistěte vlhkým hadříkem z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH-neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.

Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

**VNITŘNÍ POVRCHY**

• Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, pokud možno když je ještě stále teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. Za účelem vysušení jakéhokoli kondenzátu vytvořeného v důsledku přípravy jídla s vyšším obsahem vody nechte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou. Pro optimální vyčištění vnitřních povrchů aktivujte funkci čištění vodou „Hydrocleaning“.

• Dvířka je možné pro ulehčení čištění skla snadno vysadit a znovu nasadit.

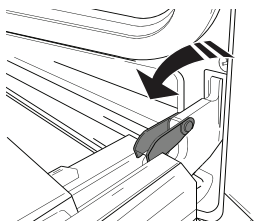
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Aby bylo možné vyčistit horní desku trouby, horní topné těleso grilu lze posunout směrem dolů: Vyjměte topný článek z jeho usazení a poté jej posuňte směrem dolů. Topný článek vrátíte na místo tak, že jej nazdvihnete, lehce zatáhnete směrem k sobě a ujistíte se, že držák je řádně usazen.
- Pro odstranění zbylého vodního kamene ze dna trouby po vaření s párou nalijte na vytlačené dno 250 ml bílého octa. (Nebo použijte speciální prostředek na odstranění usazenin. Jeho dostupnost zjistíte v servisním středisku.) Nechte jej působit 30 minut při pokojové teplotě, potom dno vyčistěte teplou pitnou vodou a měkkým hadrem. Čištění doporučujeme provádět alespoň jednou za 5 až 10 cyklů pečení s párou.

**PŘÍSLUŠENSTVÍ**

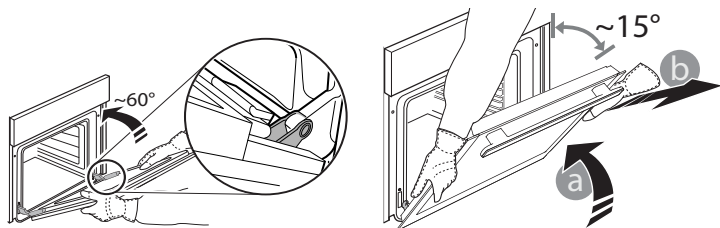
Ohledně příslušenství ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

## DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

**1.** Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.



**2.** Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout (a), dokud se neuvolní z usazení (b).



Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

**3.** Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

**4.** 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.

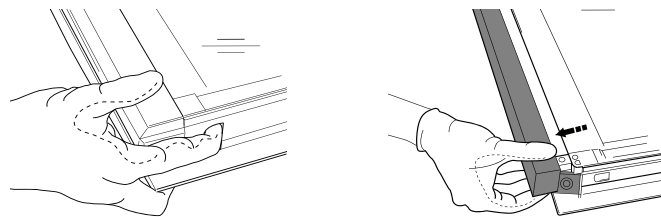
**5.** Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte.

## VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

Odpojte troubu ze sítě, odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět. Znovu připojte troubu k elektrické síti. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

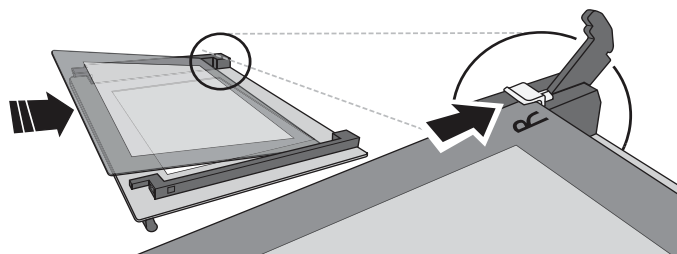
## CLICK & CLEAN – ČIŠTĚNÍ SKLA

**1.** Po vyjmutí dvířek je položte na měkký povrch tak, aby madlo bylo dole. Stiskněte současně obě zajišťovací pojistky a zatažením směrem k sobě sejměte horní lištu dvířek.



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

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



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

Upozornění: Používejte pouze halogenové žárovky 25 W/230 ~ V, typ G9, T300 °C. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech. Žárovky lze zakoupit v servisním středisku.





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

## UŽITEČNÉ RADY

Pro další informace si stáhněte Návod k použití a údržbě z webových stránek [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu).

### JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Tabulka udává nejlepší funkci, příslušenství a úroveň, kterou je třeba použít pro přípravu různých druhů jídel.

Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez doby předehřátí (které je u některých receptů nutné).

Teploty a doby pečení mají pouze orientační charakter, neboť se odvíjejí od množství jídla a použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty a není-li jídlo dostatečně propečené, teprve pak tyto hodnoty zvyšte. Použijte dodané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete použít také nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tím doba pečení mírně prodlouží.

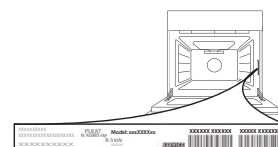
### PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ SOUČASNĚ

S funkcí „Multilevel“ lze připravovat různé druhy pokrmů (jako jsou ryby a zelenina) na více různých mřížkách současně. Jídlo vyžadující kratší dobu pečení vyjměte dříve a jídlo s delší dobou pečení ponechte ještě v troubě.



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

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

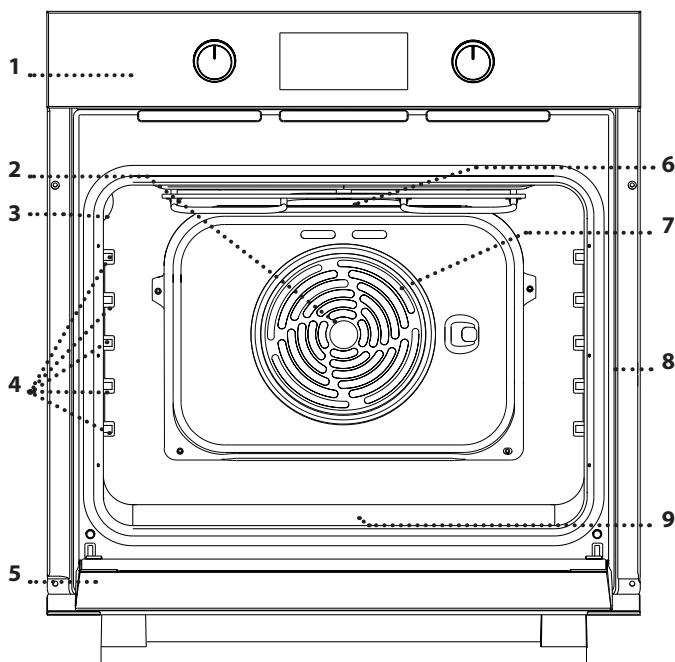


**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU INDESIT**

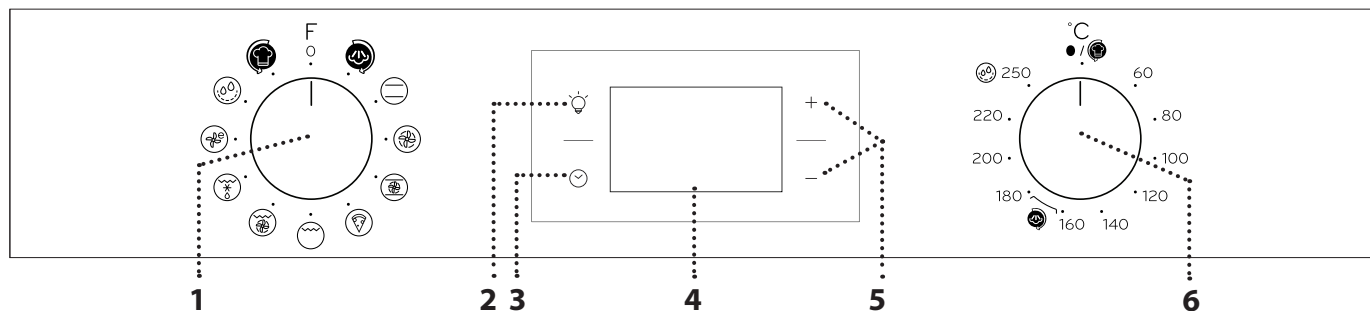
W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.


**OPIS PRODUKTU**

1. Pulpit sterujący
2. Wentylator
3. Oświetlenie
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na ścianie komory piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Grzałka górna / grill
7. Grzałka okrągła (niewidoczna)
8. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
9. Wgłębienie na wodę

**PANEL STEROWANIA****1. POKRĘTŁO WYBORU**

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Obrócić do pozycji **O**, by wyłączyć urządzenie.

**2. OŚWIETLENIE**

Przy włączonym piekarniku, nacisnąć , aby włączyć lub wyłączyć lampkę w komorze piekarnika.



**3. USTAWIANIE ZEGARA**

Służy do zmiany ustawień czasu pieczenia, opóźnionego startu i czasomierza. Gdy piekarnik jest wyłączony, wyświetla godzinę.

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

Służą do zmiany ustawień czasu pieczenia.

**6. POKRĘTŁO TERMOSTATU**

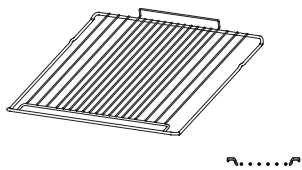
W przypadku funkcji ustawianych ręcznie, obrócić, aby wybrać żadaną temperaturę. Aby włączyć funkcję Turn&Go, użyć , aby użyć funkcji Turn&Go Steam użyć .

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

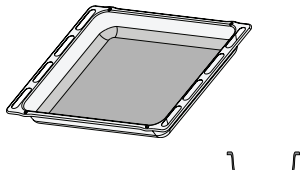
# AKCESORIA

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

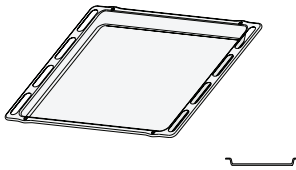
## RUSZT



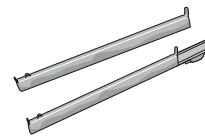
## BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ (JEŚLI JEST DOSTĘPNA)



## BLACHA DO PIECZENIA



## PROWADNICE PÓŁEK



Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu. Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

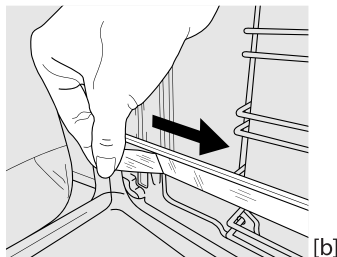
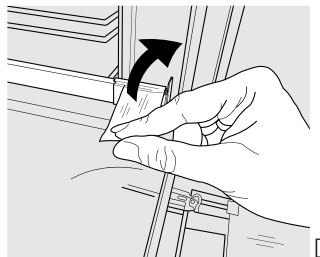
## STOSOWANIE AKCESORIÓW

• Umieścić ruszt na żądanym poziomie, przy wkładaniu przechylając go lekko ku górze i w pierwszej kolejności umieszczając stronę tylną z zawiniętym brzegiem (skierowaną ku górze). Następnie wsunąć ruszt poziomo

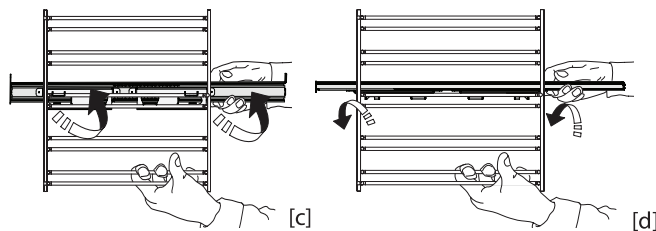
wzdłuż prowadnicy, tak daleko, jak to możliwe. Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo w taki sam sposób jak ruszt.

## PROWADNICE PÓŁEK

Sprawiają, że łatwiej umieścić i wyjąć akcesoria z piekarnika. Przed użyciem piekarnika usunąć taśmę ochronną [a], a następnie folię ochronną [b] z prowadnic wysuwanych.



Prowadnice wysuwane można montować na dowolnym poziomie. Umieścić z powrotem na miejsce prowadnice i na nich pozostałe akcesoria.



## ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE PROWADNIC WYSUWANYCH

Pociągnąć dolną część prowadnicy wysuwanej i wyjąć ją z prowadnic półek [c].

Zamocować górny zacisk szyny na prowadnicy półki [d]. Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu. Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki. Sprawdzić, czy prowadnice przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.

## WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC

• Aby wyjąć prowadnicę, należy mocno złapać zewnętrzną część prowadnicy i pociągnąć ją do siebie, wyjmując z osadzenia wspornik i dwie wewnętrzne blokady.

• Aby ponownie zamontować prowadnicę, należy umieścić je w pobliżu komory i włożyć dwie blokady w osadzeniu, zamontować wspornik i mocno docisnąć w stronę ścianki komory, aby upewnić się, że prowadnice są odpowiednio zabezpieczone.

# FUNKCJE

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



## TURN&GO STEAM

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



## KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.



## WIELOPOZIOMOWE

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

**XL COOKING**

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

**PIZZA**

Do pieczenia różnych rodzajów i wielkości chleba oraz pizzy. Zaleca się zamianę położenia blach po upływie połowy czasu pieczenia.

**GRILL**

Do grillowania steków, kebabów i 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 blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.


**ZAPIEKANKA**

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 200 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.

**ECO TERMOOBIEG**

Do pieczeni i nadziewanych kawałków mięsa na jednym ruszcie. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem dzięki łagodnemu, przerywanemu obiegowi powietrza. Gdy ta funkcja jest używana, kontrolka ECO pozostaje wyłączona przez cały czas pieczenia, ale można ją na jakiś czas włączyć z powrotem, naciskając .

**HYDROCLEANING**



Działanie pary uwalnianej podczas specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia pozwala na łatwe usunięcie zanieczyszczeń oraz resztek potraw. Na dno piekarnika wlać 200 ml wody pitnej i uruchomić funkcję na 35 min w temperaturze 90°C. Włączyć funkcję, gdy piekarnik jest zimny i pozwolić mu się ochłodzić przez 15 minut po zakończeniu cyklu.

**TURN & GO**



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


## PIERWSZE UŻYCIĘ URZĄDZENIA

### 1. USTAWIANIE ZEGARA

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



Użyć + lub -, by ustawić godzinę, a następnie potwierdzić wciskając . Zaczną migać dwie cyfry minut. Za pomocą + lub - ustawić minuty i nacisnąć , aby potwierdzić.

Uwaga: Gdy na wyświetlaczu miga ikona , co może się zdarzyć na przykład wskutek dłuższej przerwy w dostawie prądu, należy ponownie ustawić czas.

### 2. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko całkowicie normalne.

Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zaleca się rozgrzanie pustego piekarnika, co ułatwi pozbycie się niepożądanego zapachu.

Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria.

Rozgrzać piekarnik do 250 °C i pozostawić włączony na około jedną godzinę, najlepiej przy użyciu funkcji „XL Cooking”.

W tym czasie piekarnik musi być pusty. Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

# CODZIENNA EKSPLOATACJA

## 1. WYBIERANIE FUNKCJI

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



## 2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

### RĘCZNE

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



Uwaga: Podczas pieczenia można zmienić funkcję za pomocą *pokrętła wyboru* lub zmienić ustawioną temperaturę za pomocą *pokrętła termostatu*. Funkcja nie zostanie uruchomiona, jeśli *pokrętło termostatu* będzie ustawione w pozycji ●. Można ustawić czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia (tylko jeśli ustawiono czas pieczenia) i czasomierz.

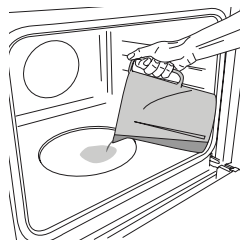
### TURN & GO

Aby uruchomić funkcję „Turn & Cook”, należy wybrać funkcję, obracając *pokrętło wyboru* na odpowiednią ikonę, upewniając się, że *pokrętło termostatu* w pozycji ●. Aby zakończyć pieczenie, obrócić *pokrętło wyboru* do pozycji „0”.

Uwaga: Aby uzyskać najlepsze rezultaty przy użyciu funkcji „Turn & Cook”, należy przestrzegać sugerowanych gramatur każdego rodzaju potrawy, zamieszczonych w poniższej tabeli.

Potrawa	Przepis	Waga (kg)
Mięso	Pieczeń jagnięca, Befszyk krwisty	0.6 - 0.7
	Kurczak / Udziec barani w kawałkach	1.0 - 1.2
Ryby	Łosoś pieczony / Ryba pieczona (w całości)	0.9 - 1.0
	Ryba pieczona w papierze	0.8 - 1.0
Warzywa	Warzywa faszerowane	1.8 - 2.5
	Tarta warzywna	1.5 - 2.5
Słone ciasta	Placek lotaryński / Baza do ciasta	1.0 - 1.5
Makaron	Lasagne / Zapiekanek timbale z makaronu lub ryżu	1.5 - 2.0
Ciasta kruche	Ciasto drożdżowe / Ciasto śliwkowe	0.9 - 1.2
	Pieczone jabłka	1.0 - 1.5
Chleb	Bochenek chleba	0.5 - 0.6
	Bagietki	0.5 - 0.8

## TURN&GO STEAM



Aby włączyć funkcję Turn&Go Steam, nalać 200 ml wody pitnej na dno piekarnika.

Wybrać funkcję, obracając w *pokrętło wyboru* w prawo i ustawiając na odpowiednią ikonę, a *pokrętło termostatu* na jakąkolwiek pozycję pomiędzy 160 a 180°C (zgodnie ze wskazaniem ikony).


Funkcja włączy się i wyświetlacz

pokaże bieżącą godzinę. Nie ma potrzeby wstępnego nagrzewania.

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


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

## 3. PODGRZEWANIE WSTĘPNE I CIEPŁO RESZTKOWE

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

Po osiągnięciu ustawionej temperatury ikona staje się stała i rozlega się nowy sygnał dźwiękowy wskazujący, że potrawę można umieścić w środku i można kontynuować pieczenie.

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu nagrzewania może mieć wpływ na jakość pieczonych potraw.



 Po zakończeniu pieczenia i przy wyłączonej funkcji, ikona może pozostać widoczna na wyświetlaczu nawet po wyłączeniu wentylatora chłodzącego i sygnalizować, że w komorze znajduje się resztkowe ciepło.

Uwaga: Czas, po którym ikona się wyłącza, jest różny, ponieważ zależy od szeregu czynników, takich jak temperatura otoczenia i używana funkcja. W każdym razie, produkt należy uznać za wyłączony, gdy wskaźnik na *pokrętle wyboru* znajduje się w pozycji „0”.


## PROGRAMOWANIE PIECZENIA

Przed rozpoczęciem programowania pieczenia należy wybrać funkcję.

### CZAS TRWANIA

Nacisnąć i przytrzymać , aż żądana ikona  i migające „00:00” pojawią się na wyświetlaczu.



Za pomocą + lub - ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając .

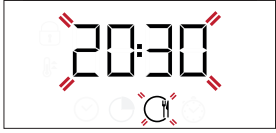
Włączyć funkcję, ustawiając *pokrętło termostatu* na żadaną temperaturę: sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.



Uwagi: Aby anulować ustawienie czasu pieczenia, nacisnąć i przytrzymać ☹️, aż ikona 🕒 zacznie migać na wyświetlaczu, a następnie za pomocą przycisku — zresetować czas pieczenia do postaci "00:00". Ten czas pieczenia zawiera fazę nagrzewania wstępnego.

#### PROGRAMOWANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/ OPÓZNIONY START

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



Za pomocą + lub — ustawić czas i potwierdzić przyciskiem ☹️.

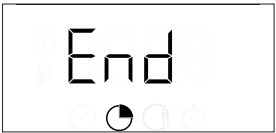
Włączyć funkcję, ustawiając pokrętkę termostatu na żadaną temperaturę: funkcja pozostanie zatrzymana do czasu jej automatycznego uruchomienia po upływie czasu obliczonego tak, by pieczenie zakończyło się o ustawionej godzinie.

Uwagi: Aby anulować ustawienie, wyłącz piekarnik, obracając pokrętkę wyboru do pozycji 0.

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

#### KONIEC PIECZENIA

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



Obrócić pokrętkę wyboru, by wybrać inną funkcję, lub do pozycji "0", by wyłączyć piekarnik.

Uwaga: Jeśli czasomierz jest włączony, wyświetlacz będzie pokazywać komunikat „END” lub czas pozostały do końca cyklu pieczenia.

#### . USTAWIANIE MINUTNIKA

Ta opcja nie przerywa pieczenia ani nie programuje go, pozwala tylko używać wyświetlacza jako czasomierza, zarówno gdy włączona jest jakaś funkcja, jak i kiedy piekarnik jest wyłączony. Nacisnąć i przytrzymać ☹️, aż żądana ikona 🕒 i migające "00:00" pojawią się na wyświetlaczu.



Gdy na ekranie miga ikona 🕒, użyć + lub —, by ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając ☹️. Gdy tylko zakończy się odliczanie wybranego czasu, urządzenie wyda charakterystyczny sygnał dźwiękowy.

Uwagi: Aby anulować ustawienie czasomierza, nacisnąć ☹️ i przytrzymać, aż ikona 🕒 zacznie migać, a następnie za pomocą przycisku — zresetować ustawienia czasu do "00:00".

#### . FUNKCJA HYDROCLEANING

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

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

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



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



# TABELA PIECZENIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
<b>Ciasta drożdżowe</b>		Tak	170	30 - 90	2 
		Tak	160 - 180	30 - 90	4 1 
<b>Ciasto z nadzieniem</b> (sernik, strucla, tarta owocowa)		Tak	160 - 200	35 - 90	2 
		Tak	160 - 200	40 - 90	4 2 
<b>Krucze ciasteczka/Rogaliki</b>		Tak	160 - 180	20 - 45	3 
		Tak	150 - 170	20 - 45	4 2 
		Tak	150 - 170	20 - 45	5 3 1 
<b>Ptysie</b>		Tak	180 - 210	30 - 40	3 
		Tak	180 - 200	35 - 45	4 2 
		Tak	180 - 200	35 - 45	5 3 1 
<b>Bezy</b>		Tak	90	150 - 200	3 
		Tak	90	140 - 200	4 2 
		Tak	90	140 - 200	5 3 1 
<b>Pizza / chleb</b>		Tak	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Tak	190 - 250	20 - 50	4 2 
<b>Mrożona pizza</b>		Tak	250	10 - 20	3 
		Tak	230 - 250	10 - 25	4 2 
<b>Słone ciasta</b> (tarta warzywna, quiche)		Tak	180 - 200	40 - 55	3 
		Tak	180 - 200	45 - 60	4 2 
		Tak	180 - 200	45 - 60	5 3 1 
<b>Vols-au-vent / chrupiące paszteciki</b>		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	20 - 40	4 2 
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1 
<b>Lasagne / zapiekany makaron / cannelloni / zapiekanki</b>		Tak	190 - 200	45 - 65	2 

FUNKCJE							
	Konwencjonalne	Grill	Gratin	Pizza	Wielopoziomowe	XL cooking	Termoobieg eco

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

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
Jagnięcina / cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg		Tak	190 - 200	80 - 110	
Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórą 2 kg		Tak	180 - 190	110 - 150	
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		Tak	200 - 230	50 - 100	
Indyk/gęś 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	
Ryba pieczona / potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		Tak	170 - 190	30 - 45	
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	180 - 200	50 - 70	
Tosty		-	250	2 - 6	
Filety rybne/kawałki		-	230 - 250	20 - 30*	
Kiełbaski/kebaby/ żeberka/hamburgery		-	250	15 - 30*	
Kurczak pieczony 1-1,3 kg		Tak	200 - 220	55 - 70**	
Krwisty rostbef 1 kg		Tak	200 - 210	35 - 50**	
Udziec barani/golonka		Tak	200 - 210	60 - 90**	
Pieczone ziemniaki		Tak	200 - 210	35 - 55**	
Zapiekane warzywa		-	200 - 210	25 - 55	
Mięsa i ziemniaki		Tak	190 - 200	45 - 100***	
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50***	
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100***	
Kompletny posiłek: tarta owocowa (poziom 5) / lasagne (poziom 3) / mięso (poziom 1)		Tak	180 - 190	40 - 120***	
Pieczeń/nadziewane kawałki mięsa		-	170 - 180	100 - 150	

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

\* Obrócić potrawę w połowie czasu gotowania.




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

\*\*\* Szacowany czas: potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od preferencji użytkownika.

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




FUNKCJE							
	Konwencjonalne	Grill	Gratin	Pizza	Wielopoziomowe	XL cooking	Termoobieg eco
AKCESORIA							
	Ruszt	Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie	Blacha do pieczenia/Blacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia napełniona 200 ml wody		

# TABELA PIECZENIA TURN&GO STEAM

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

Włączyć funkcję TURN&GO STEAM tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny.

Otwarcie drzwiczek i uzupełnienie wody podczas pieczenia może mieć negatywny wpływ na końcowy wynik pieczenia.

AKCESORIA			
	Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie	Błacha do pieczenia / Błacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	Błacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia

# KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

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



**Nie stosować urządzeń  
czyszczących parą.**

**Podczas wykonywania wszystkich  
czynności należy używać rękawic  
ochronnych.**

**Nie przykrywać wnętrza**

**piekarnika folią aluminiową.**

**Wszystkie czynności należy  
przeprowadzać przy zimnym  
piekarniku.**

**Odłączyć urządzenie od zasilania.**

**Nie stosować wełny szklanej,  
szorstkich gąbek lub ściernych/  
żrących środków do czyszczenia,  
ponieważ mogą one uszkodzić  
powierzchnie urządzenia.**

## POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.

Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

## POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go, najlepiej gdy wciąż jest ciepły, usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką. Włączyć funkcję „Hydrocleaning” dla optymalnego czyszczenia wewnętrznych powierzchni.
- Aby ułatwić czyszczenie szyby, można w prosty sposób zdjąć drzwiczki, a następnie założyć je ponownie.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do

mycia.

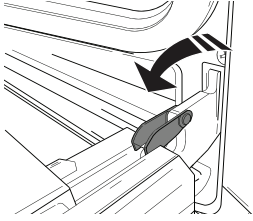
- Górny element grzewczy grilla można obniżyć, aby oczyścić górną płytę piekarnika: Zdjąć element grzewczy z uchwytu i obniżyć go. Aby przywrócić poprzednią pozycję elementu grzewczego, należy go podnieść, pociągnąć delikatnie do siebie i upewnić się, że znalazł się w odpowiednich uchwytach.
- Aby usunąć osady z kamienia z dna komory piekarnika po pieczeniu z użyciem pary, wlać 250 ml białego octu do wgłębienia komory piekarnika (ewentualnie użyć odpowiedniego produktu do odkamieniania). Aby sprawdzić dostępność, skontaktuj się z serwisem technicznym. Pozostawić środek na 30 min w temperaturze pokojowej, po czym wyczyścić komorę szmatką nasączoną w ciepłej wodzie pitnej. Zaleca się czyszczenie co najmniej co 5 do 10 cykli pieczenia z użyciem pary.

## AKCESORIA

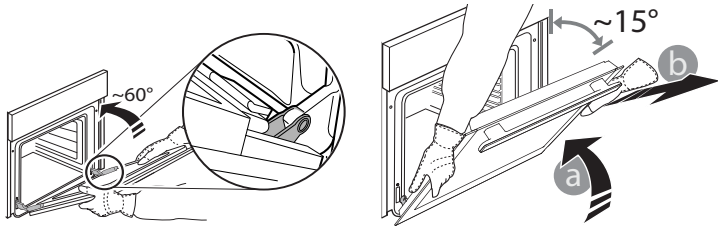
Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

## ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

**1.** Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



**2.** Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt. Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry (a), aż wysuną się z miejsc zamocowania (b).



Odłożyć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu.

**3.** Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokując górną część na swoim miejscu.

**4.** Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć.

Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: upewnić się, że zostały opuszczone do końca.

**5.** Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, należy powtórzyć powyżej opisane czynności.

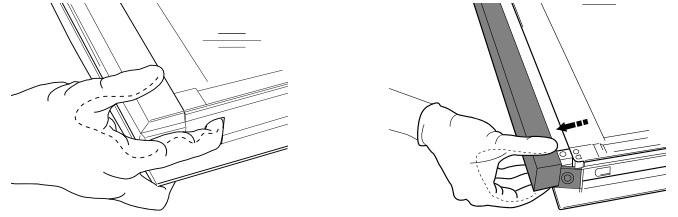
## WYMIANA LAMPY

Odłączyć zasilanie piekarnika, odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i ponownie przykręcić osłonę.

Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

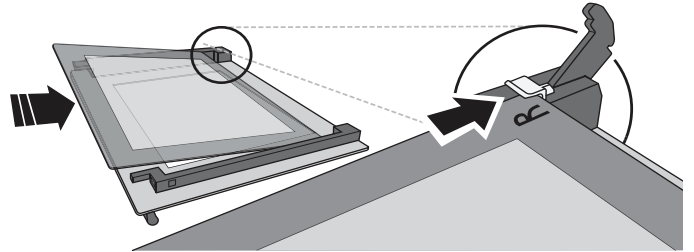
## CLICK & CLEAN - CZYSZCZENIE SZYB W DRZWICZKACH

**1.** Po zdjęciu drzwiczek i umieszczeniu ich na miękkiej powierzchni, uchwytami skierowanymi ku dołowi, należy równocześnie nacisnąć dwa zaciski zabezpieczające i zdjąć górną część drzwiczek, wyciągając ją ku sobie.



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

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



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

Uwaga: Stosować tylko żarówki halogenowe o mocy 25W/230 ~ Vtyp G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym. Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

# ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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



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

## PRAKTYCZNE PORADY

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



### JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera najlepsze funkcjne, akcesoria i poziom do gotowania różnych rodzajów żywności. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

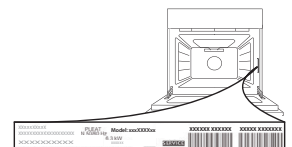
### JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

Funkcja „Wielopoziomowe” umożliwia pieczenie różnych potraw (takich jak ryby, warzywa) na różnych półkach, w tym samym czasie. Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, pozostawiając te, które powinny piec się dłużej.



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

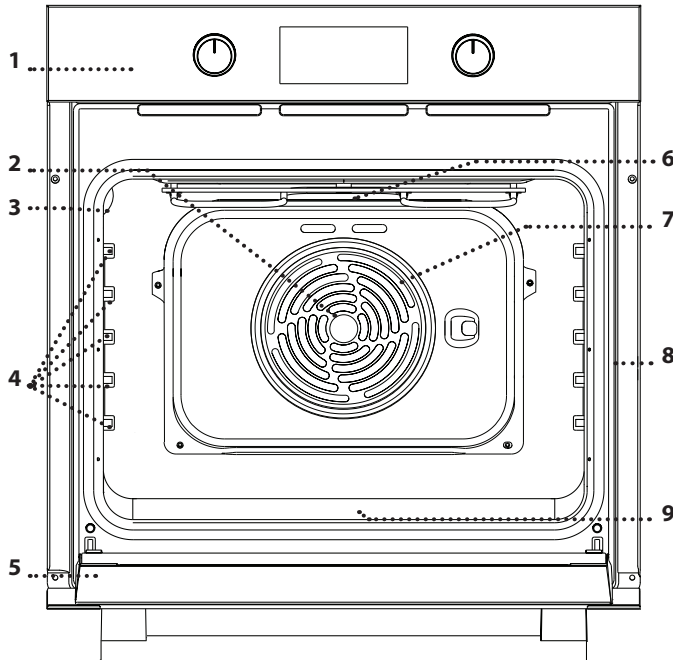
- Odwiedzając naszą stronę internetową [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)
- Używając kodu QR
- Ewentualnie można, **skontaktować się naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki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





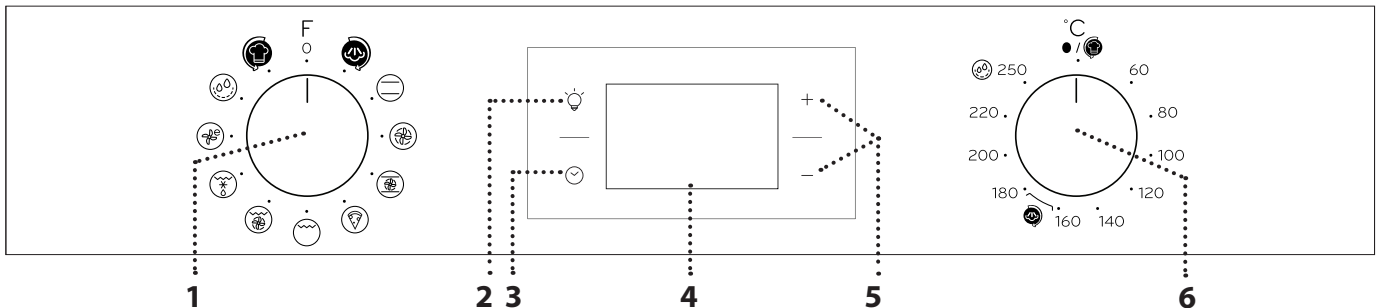
**ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK INDESIT**Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc,  
zaregistrujte prosím svoj spotrebič na  
[www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)**Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte  
Bezpečnostné pokyny.**

## OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Žiarovka
4. Vodiace lišty  
(úroveň je uvedená na stene vo vnútri rúry)
5. Dvierka
6. Horný ohrevný článok/gril
7. Okrúhly ohrevný článok  
(nie je viditeľný)
8. Výrobný štítok  
(neodstraňujte)
9. Priehlbina na pitnú vodu


## OVLÁDACÍ PANEL



### 1. VOLIACI GOMBÍK

Na zapnutie rúry voľbou funkcie.  
Rúru vypnete otočením ovládača  
do polohy 0.

### 2. OSVETLENIE

Keď je rúra zapnutá, stlačením   
zapnete alebo vypnete osvetlenie  
rúry.

### 3. NASTAVENIE ČASU



Na nastavenie času prípravy jedla,  
odloženého štartu a časomeru.  
Na zobrazenie času, keď je rúra  
vypnutá.

### 4. DISPLEJ

### 5. NASTAVOVACIE TLAČIDLÁ

Na zmenu nastavenia doby  
prípravy jedla.

### 6. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

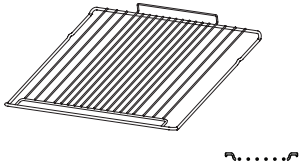
Otočením si zvolíte požadovanú  
teplotu pri aktivovaní manuálnych  
funkcií. Pre funkciu Turn & Go  
použijete , pre Turn & Go Steam  
(para) použijete .Upozornenie: Gombíky sú zatlačacie.  
Stlačením v strede sa gombíky vysunú.

# PRÍSLUŠENSTVO

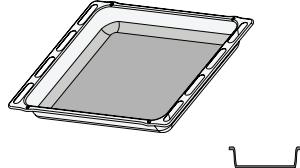


Stiahnite si Návod na používanie a údržbu na [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu), kde nájdete viac informácií

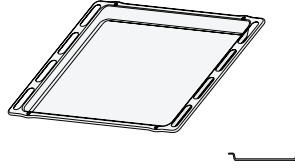
## ROŠT



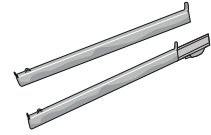
## ODKVAPKÁVACIA NÁDOBA (AK JE PRILOŽENÁ)



## PLECH NA PEČENIE



## POSUVNÉ BEŽCE



Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu. Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

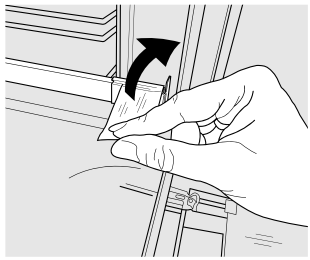
## POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

• Vložte rošt na požadovanú úroveň tak, že ho držíte mierne naklonený nahor a najprv uložíte nadvihnutú zadnú stranu (smerujúcu nahor). Potom ho vodorovne zasuňte po vodiacich lištách až na doraz.

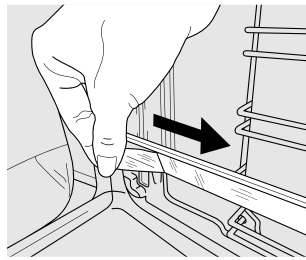
Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, zasunutím po vodiacich lištách.

## POSUVNÉ BEŽCE

Uľahčujú ukladanie príslušenstva do rúry a vyberanie príslušenstva z rúry. Pred použitím rúry odstráňte ochrannú pásku [a] a potom stiahnite ochrannú fóliu [b] z posuvných bežcov.

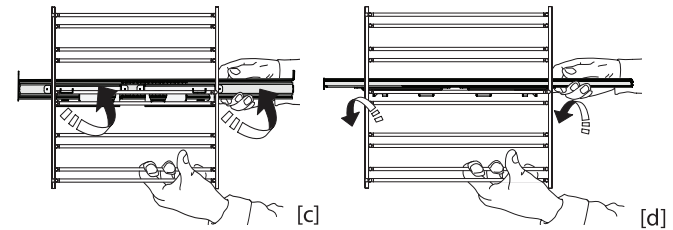


[a]



[b]

Posuvné bežce možno nasadiť na hociktoorej úrovni. Uložte vodiace lišty na miesto a položte na ne príslušenstvo.



[c]

[d]

## VYBRATIE A NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV

Vytiahnite spodnú časť a odstráňte z vodiacich lišt [c].

Prípevnite hornú svorku bežca k vodiacej lište [d]. Druhú svorku spustíte na miesto. Vodiacu lištu zaistíte tak, že potlačíte spodnú časť svorky pevne o vodiacu lištu. Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni.

## VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LIŠŤ

• Ak chcete vodiace lišty vybrať, pevne uchopíte vonkajšiu časť lišty, potiahnete ju k sebe, aby ste vytiahli podperu a dva vnútorné kolíky z otvorov.  
• Ak ich chcete zasa nasadiť, priložte ich k priestoru rúry a najprv zasuňte oba kolíky do otvorov. Potom umiestnite vonkajšiu časť k otvoru, zasuňte podperu a pevne zatlačte k stene priestoru rúry tak, aby bola vodiaca lišta pevne osadená.

# FUNKCIE



Stiahnite si Návod na používanie a údržbu na [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu), kde nájdete viac informácií



## TURN&GO STEAM

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



## STATICKÝ OHREV

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.



## VIACÚROVŇOVÁ PRÍPRAVA

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

**XL COOKING**

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

**PIZZA**

Na pečenie rôznych typov a veľkostí pizze a chleba. Je dobré v polovici pečenia vymeniť polohu plechov na pečenie.

**GRILOVANIE**

Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte plech na pečenie na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.


**GRATIN**

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, biftek, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.

**FREASY COOK**

Všetky ohrevné články a ventilátor sa zapnú, čím je zaručené stále rovnomerné rozptýlenie tepla v rúre. Pri tomto režime prípravy jedla nie je nutný predohrev. Tento režim sa zvlášť odporúča na rýchlu prípravu balených jedál (mrazených alebo predvarených). Najlepšie výsledky získate, ak používate iba jednu úroveň.

**EKO VHÁŇANÝ VZDUCH**

Na pečenie mäsa i plnených kusov mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedla. Pri používaní tejto EKO funkcie zostane svetielko počas pečenia vypnuté, ale možno ho znova zapnúť stlačením .

**HYDROCLEANING**



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

**TURN & GO**



Táto funkcia automaticky zvolí ideálnu teplotu a čas pečenia pre celú škálu receptov, vrátane mäsa, rýb, cestovín, zákuskov a zeleniny. Funkciu aktivujte, keď je rúra studená.


## PRVÉ POUŽITIE SPOTREBIČA

### 1. NASTAVENIE ČASU

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas: Stlačte , kým na displeji nezačne blikať ikonka  a dve číslice označujúce hodiny.



Pomocou + alebo — nastavte hodinu a stlačte  na potvrdenie. Začnú blikať číslice označujúce minúty. Pomocou + alebo — nastavte minúty a stlačte  na potvrdenie.

Upozornenie: Keď 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 prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.

Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo.

Zohrievajte rúru na 250 °C zhruba jednu hodinu, najlepšie s funkciou „XL Cooking“. Rúra musí byť pritom prázdna.

Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

## 1. VYBERTE FUNKCIU

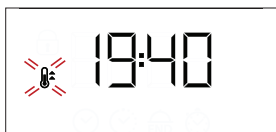
Ak chcete vybrať funkciu, otočte *voliacim gombíkom* na symbol požadovanej funkcie: Displej sa rozsvieti a ozve sa zvukový signál.



## 2. AKTIVOVANIE FUNKCIE

### MANUÁLNY VÝBER

Na spustenie vybranej funkcie otočte *gombíkom termostatu* a nastavte požadovanú teplotu.



Upozornenie: Počas pečenia môžete funkciu zmeniť otočením *voliaceho gombíka* alebo upraviť teplotu otočením *gombíka termostatu*. Funkcia sa nespustí, ak bude *gombík termostatu* na ●. Môžete nastaviť dobu pečenia, čas ukončenia pečenia (iba ak nastavujete dobu pečenia) a časomer.

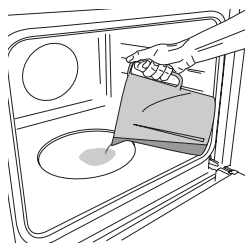
### TURN & GO

Ak chcete spustiť funkciu „Turn & Go“, zvolte funkciu otočením *voliaceho gombíka* na príslušnú ikonku a *gombík termostatu* ponechajte v polohe ●. Ak chcete prípravu jedla ukončiť, otočte *voliaci gombík* na „0“.

Upozornenie: Ak chcete s použitím funkcie „Turn & Go“ dosiahnuť najlepšie výsledky, dodržujte pri každom jedle odporúčané hmotnosti podľa nasledujúcej tabuľky.

Potraviny	Recept	Hmotnosť (kg)
Mäso	Pečená teľacina, krvavý roastbeef	0,6 – 0,7
	Kurča / kúsky jahňacieho stehna	1,0 – 1,2
Ryby	Filety z lososa/ Pečené ryby (celé)	0,9 – 1,0
	Ryby pečené v 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

## TURN&GO STEAM



Pred spustením funkcie Turn&Go Steam nalejte na dno rúry 200 ml pitnej vody. Otočením voliaceho gombíka doprava na príslušnú ikonku zvolte funkciu a gombík termostatu otočte do ktorejkoľvek polohy medzi 160 a 180 °C (ako naznačuje ikonka).

Funkcia sa spustí a na displeji sa zobrazí aktuálny čas. Predohrev nie je potrebný. Ak chcete prípravu jedla ukončiť, otočte *voliaci gombík* na „0“.

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

## 3. PREDHRIEVANIE A ZVYŠKOVÉ TEPLO

Keď sa funkcia spustí, zvukový signál a blikajúca ikonka na displeji informujú, že bola aktivovaná fáza predhrievania.

Po dosiahnutí nastavenej teploty ikonka začne svietiť trvale a nový zvukový signál oznámi, že jedlo možno vložiť do rúry a začne sa jeho príprava.

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok.

Po skončení prípravy jedla a deaktivovaní funkcie môže ikonka na displeji naďalej svietiť aj po vypnutí chladiaceho ventilátora, čo znamená, že vnútri rúry je ešte zvyškové teplo.

Upozornenie: Čas, za ktorý ikona zhasne, môže byť rôzny v závislosti od radu faktorov, ako je napr. okolitá teplota a použitá funkcia. V každom prípade spotrebič treba považovať za vypnutý, keď je ukazovateľ voliaceho gombíka na značke „0“.

## PROGRAMOVANIE PEČENIA

Pred programovaním pečenia si musíte zvoliť funkciu.



### TRVANIE

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





Pomocou + alebo – nastavte čas pečenia a potom stlačte ☺ na potvrdenie.

Funkciu aktivujete otočením *gombíka termostatu* na požadovanú teplotu: Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že pečenie je ukončené.

Poznámky: Ak chcete zrušiť nastavenú dobu pečenia, stlačajte , až kým na displeji nezačne blikať ikonka , potom pomocou  $\pm$  resetujte dobu pečenia na „00:00“. V tejto dobe pečenia je zahrnutá aj fáza predhrievania.

#### PROGRAMOVANIE ČASU UKONČENIA PEČENIA/ POSUNUTÉHO ŠTARTU

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



Pomocou  $\pm$  alebo  $\pm$  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: Nastavenie zrušíte, ak rúru vypnete otočením *voliaceho gombíka* do polohy **O**.

Funkcia odloženého spustenia nie je dostupná pre funkcie Gril a Turbo Gril.

#### UKONČENIE PEČENIA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že funkcia je ukončená.





Otočte *voliacim gombíkom* na inú funkciu alebo do polohy „**O**“, čím rúru vypnete.

Upozornenie: Ak je časomer aktívny, na displeji sa zobrazí „END“ striedavo so zostávajúcim časom.

#### . NASTAVENIE ČASOMERU

Táto možnosť nepreruší program pečenia, ale umožní vám použiť displej ako časomer, buď v priebehu funkcie, alebo keď je rúra vypnutá.

Stlačajte , až kým na displeji nezačne blikať ikonka  a 00:00.




Pomocou  $\pm$  alebo  $\pm$  nastavte požadovaný čas a stlačte  na potvrdenie.

Keď časomer dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.

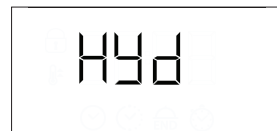
Poznámky: Časovač zrušíte stláčaním , až kým ikonka  nezačne blikať, potom pomocou  $\pm$  resetujte čas na „00:00“.

#### . FUNKCIA HYDROCLEANING

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

Upozornenie: Poloha ikonky nezodpovedá teplote dosiahnutej počas čistiaceho cyklu.

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



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



# TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
<b>Kysnuté koláče</b>		Áno	170	30 – 90	2 
		Áno	160 – 180	30 – 90	4 1 
<b>Plnený koláč</b> (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		Áno	160 – 200	35 – 90	2 
		Áno	160 – 200	40 – 90	4 2 
<b>Sušienky/košíčky</b>		Áno	160 – 180	20 – 45	3 
		Áno	150 – 170	20 – 45	4 2 
		Áno	150 – 170	20 – 45	5 3 1 
<b>Odpalované cesto</b>		Áno	180 – 210	30 – 40	3 
		Áno	180 – 200	35 – 45	4 2 
		Áno	180 – 200	35 – 45	5 3 1 
<b>Snehové pusinky</b>		Áno	90	150 – 200	3 
		Áno	90	140 – 200	4 2 
		Áno	90	140 – 200	5 3 1 
<b>Pizza/chlieb</b>		Áno	190 – 250	15 – 50	1 / 2 
		Áno	190 – 250	20 – 50	4 2 
<b>Mrazená pizza</b>		Áno	250	10 – 20	3 
		Áno	230 – 250	10 – 25	4 2 
<b>Slané koláče</b> (zeleninový koláč, quiche)		Áno	180 – 200	40 – 55	3 
		Áno	180 – 200	45 – 60	4 2 
		Áno	180 – 200	45 – 60	5 3 1 
<b>Lístkové cesto / odpalované cesto</b>		-	190 – 200	20 – 30	3 
		-	180 – 190	20 – 40	4 2 
		-	180 – 190	20 – 40	5 3 1 
<b>Lasagne/zapečené cestoviny/ plnené cest. závitky/nákypy</b>		Áno	190 – 200	45 – 65	2 

FUNKCIE							
	Statický ohrev	Gril	Gratin	Pizza	Viacúrovňová príprava	XL cooking	Eko s ventilátorom

PRÍSLUŠENSTVO					
	Drôtený rošt	Nádoba na pečenie alebo tortová forma na rošte	Plech na pečenie// Odkvapkovácia nádoba alebo nádoba na pečenie na rošte	Nádoba na odkvapkovanie / plech na pečenie	Nádoba na odkvapkovanie/Plech na pečenie s 200 ml vody



RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Jahňacie / Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	3
Bravčové pečené s kožou 2 kg		Áno	180 – 190	110 – 150	2
Kurča/králik/kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	2
Moriak/hus 3 kg		-	190 – 200	100 – 160	2
Pečené ryby / Ryby pečené v alobale (filety, celé)		Áno	170 – 190	30 – 45	2
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 70	2
Opečený chlieb		-	250	2 – 6	5
Rybie filé/plátky		-	230 – 250	20 – 30*	4 3
Klobásky/kebaby/rebierka/hamburger		-	250	15 – 30*	5 4
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		Áno	200 – 220	55 – 70**	2 1
Krvavý roastbeef 1 kg		Áno	200 – 210	35 – 50**	3
Jahňacie stehno/koleno		Áno	200 – 210	60 – 90**	3
Pečené zemiaky		Áno	200 – 210	35 – 55**	3
Gratinovaná zelenina		-	200 – 210	25 – 55	3
Mäso a zemiaky		Áno	190 – 200	45 – 100***	4 1
Ryby a zelenina		Áno	180	30 – 50***	4 1
Lasagne a mäso		Áno	200	50 – 100***	4 1
Kompletné jedlo: ovocná torta (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3)//mäso (úroveň 1)		Áno	180 – 190	40 – 120***	5 3 1
Pečené mäso / plnené kusy mäsa		-	170 – 180	100 – 150	2

Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhrievania: Odporúčame vložiť jedlo do rúry a nastaviť dobu pečenia až po dosiahnutí požadovanej teploty.

\* V polovici prípravy jedlo obráťte.
























\*\* Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

\*\*\* Odhadovaný čas trvania: Jedlá možno vybrať z rúry v rôznych časoch podľa želania.




Stiahnite si Návod na používanie a údržbu na **docs.indesit.eu**, kde je tabuľka testovaných receptov zostavených pre certifikačné orgány podľa normy IEC 60350-1.

FUNKCIE							
	Statický ohrev	Gril	Gratin	Pizza	Viacúrovňová príprava	XL cooking	Eko s ventilátorom
PRÍSLUŠENSTVO							
	Drôtený rošt	Nádoba na pečenie alebo tortová forma na rošte	Plech na pečenie// Odkvapkovácia nádoba alebo nádoba na pečenie na rošte	Nádoba na odkvapkovanie / plech na pečenie	Nádoba na odkvapkovanie/Plech na pečenie s 200 ml vody		

# TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL S FUNKCIOU TURN & GO STEAM

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

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

PRÍSLUŠENSTVO			
	Nádoba na pečenie alebo tortová forma na rošte	Plech na pečenie/Odkvapkovácia nádoba alebo nádoba na pečenie na rošte	Nádoba na odkvapkovanie / plech na pečenie

**Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.**

**Pri všetkých činnostiach používajte ochranné rukavice.**

**Vnútro rúry nevykladajte**

**alobalom.**

**Požadované operácie vykonávajte, keď je rúra studená.**

**Odpojte spotrebič od napájania.**

**Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.**

### VONKAJŠIE POVRCHY

Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.

Nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

### VNÚTORNÉ POVRCHY

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvvrny od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou. Vnútorne povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie „Hydrocleaning“.
- Dvierka možno ľahko vybrať a znovu nasadiť, čím sa uľahčí čistenie skla.
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi

prostriedkami.

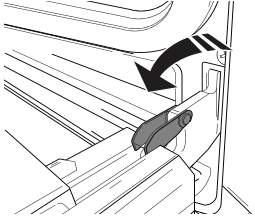
- Vrchné ohrievacie teleso grilu možno spustiť, aby sa dal vyčistiť aj vrchný panel rúry: Vytiahnite ohrievacie teleso zo sedla, potom ho spustite. Ohrievacie teleso vráťte na miesto tak, že ho zdvihnete, trochu potiahnete k sebe a presvedčíte sa, či je podpera správne v sedle.
- Na odstránenie vodného kameňa zo dna rúry po príprave jedla s parou nalejte 250 ml bieleho octu do priehlbiny (prípadne použite špeciálny prípravok na odstraňovanie vodného kameňa. Dostupnosť si overte v popredajnom servise). Nechajte pôsobiť pri izbovej teplote 30 minút, potom rúru vyčistite teplou pitnou vodou a mäkkou handričkou. Odporúčame čistiť minimálne po každých 5 až 10 cykloch prípravy jedla s parou.

### PRÍSLUŠENSTVO

Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

## VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

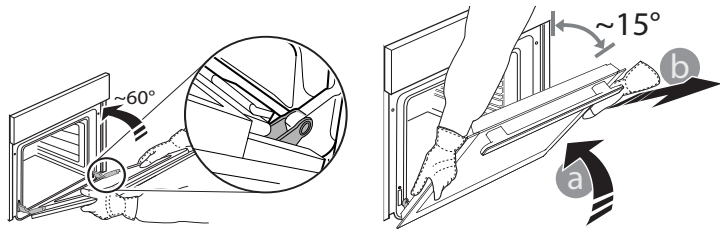
**1.** Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



**2.** Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide.

Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rúkvať.

Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor (a), až kým sa neuvolnia zo sedla (b).



Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

**3.** Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

**4.** Dvierka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: dbajte, aby ste ich sklopili úplne.

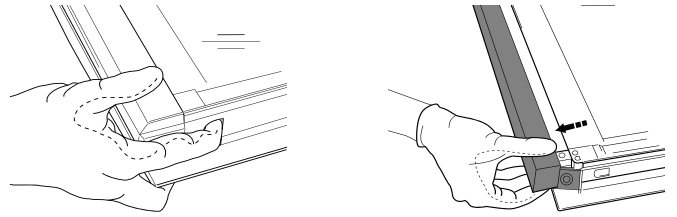
**5.** Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky.

## VÝMENA ŽIAROVKY

Odpojte rúru od napájania, odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

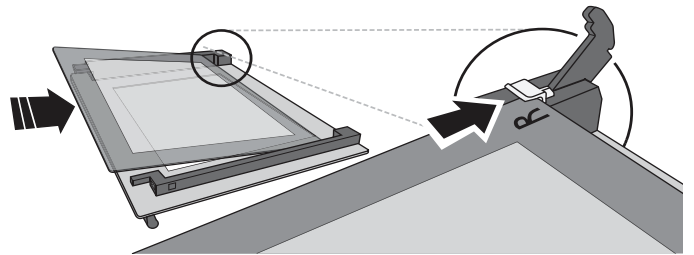
## CLICK & CLEAN – ČISTENIE SKLA

**1.** Po vybratí dvierka položte na mäkký povrch rukoväťou nadol, zároveň stlačte dve fixačné svorky a odstráňte 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.** Aby ste správne vložili vnútorné sklo na miesto, dbajte, aby bolo v ľavom rohu viditeľné „R“ a čistý (nepotlačený) povrch bol hore. Najprv vložte do opornej podložky dlhú stranu skla označenú „R“, potom ju spustíte na svoje miesto.



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

Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 25 W/230 V typu G9, T300°C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti. Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.



Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo.	Softvérový problém.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte písmeno alebo číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“.

## UŽITOČNÉ TIPY

Stiahnite si Návod na používanie a údržbu na [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu), kde nájdete viac informácií

### AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál.

Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predohrevu (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predlíži.

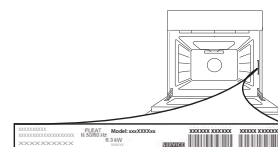
### PEČENIE RÔZNYCH JEDÁL SÚČASNE

Funkcia „Viacúrovňová príprava“ vám umožňuje pripravovať rôzne jedlá (ako sú ryby a zelenina) na rôznych úrovniach zároveň. Vyberte jedlo, ktoré sa peče kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.



Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Navštívte našu webovú stránku [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)
- Pomocou QR kódu
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (Telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.





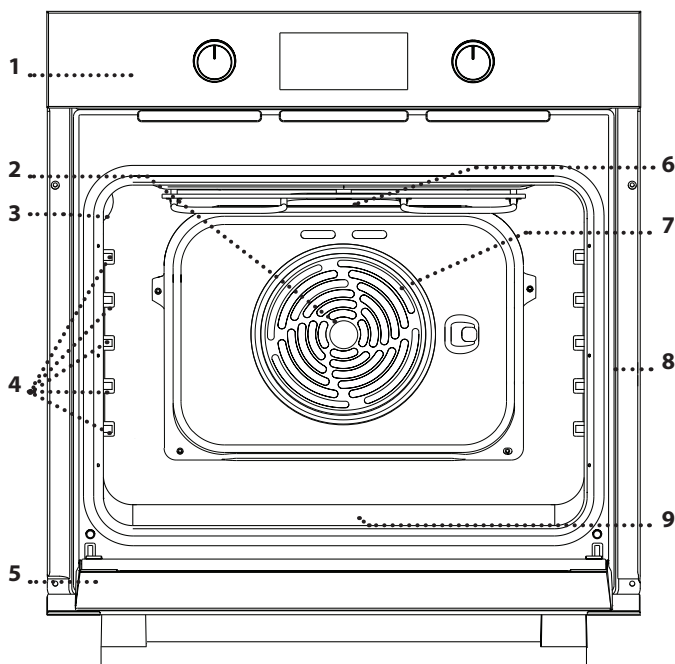
**ДЯКУЄМО, ЩО ПРИДБАЛИ ВИРІБ ФІРМИ INDESIT**

Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



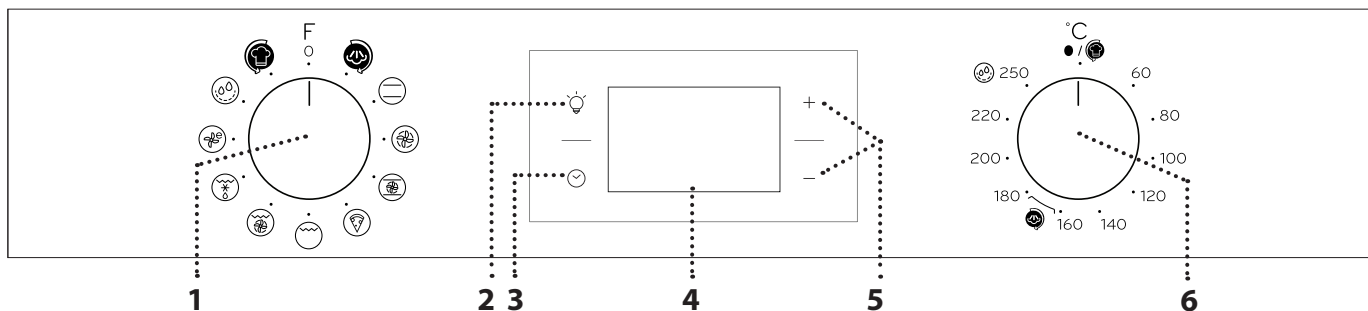
**Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.**

## ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Лампочка
4. Напрявні для решітки (рівень вказано на стінці робочої камери)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент/гриль
7. Круговий нагрівальний елемент (невидимий)
8. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
9. Заглиблення для питної води


## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



### 1. РУЧКА ВИБОРУ

Щоб увімкнути духову шафу, оберіть будь-яку функцію. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть ручку в положення 0 /F.

### 2. СВІТЛО

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



### 3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

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

### 4. ДИСПЛЕЙ

**5. КНОПКИ РЕГУЛЮВАННЯ**  
Для зміни налаштувань часу приготування.

### 6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверніть, щоб обрати бажану температуру, коли активовано функції ручного режиму. Для використання функції Turn&Go , для використання функції Turn&Go Steam .

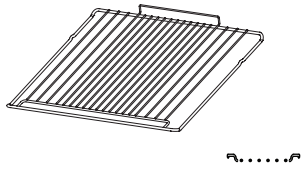
Зверніть увагу: Ручки висувуються. Натисніть на центр ручки, щоб висунути її назовні.



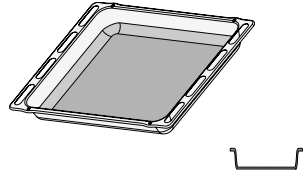
# ПРИЛАДДЯ

Завантажте «Довідник із використання та догляду» з веб-сторінки [www.docs.indesit.eu](http://www.docs.indesit.eu), щоб отримати більше інформації

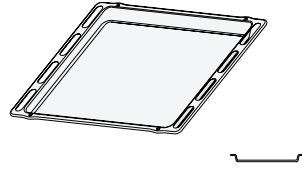
## РЕШІТКА



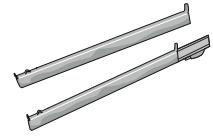
## ЛОТОК (ЗА НАЯВНОСТІ)



## ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



## КОВЗНІ ПОЛИЦІ



Кількість та тип приладдя може відрізнятись залежно від придбаної моделі.  
Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

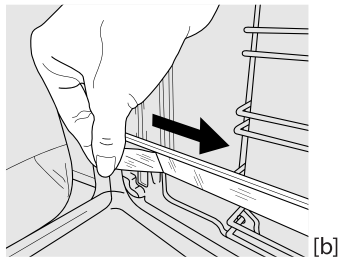
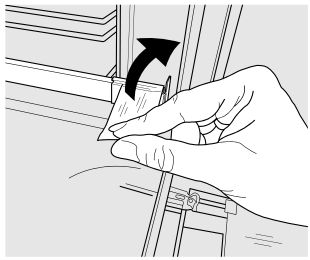
## ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ

• Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахиленою вгору, і натисніть на підняту задню сторону (спрямовану вгору) донизу. Потім посувайте її горизонтально уздовж напрямної решітки до упору.

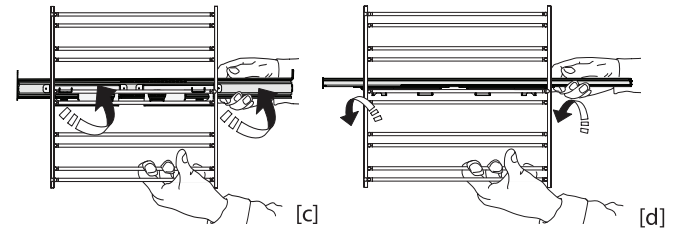
Інше приладдя, таке як деко для випікання, вставляйте горизонтально, посуваючи його уздовж напрямних для решітки.

## КОВЗНІ ПОЛИЦІ

Вони дозволяють більш зручно вставляти приладдя до духової печі та витягувати приладдя з неї.  
Перед використанням духовки зніміть захисну стрічку [a], а потім видаліть захисну фольгу [b] з телескопічних напрямних.



Телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні. Поверніть напрямні для решітки на місце і покладіть на них приладдя.



## ЗНЯТТЯ ТА ПОВТОРНЕ ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ

Витягніть нижню частину телескопічної напрямної та зніміть з напрямних для решітки [c].

Закріпіть верхній затискач висувного полоза на напрямній для решітки [d]. Опустіть на місце інший затискач. Щоб зафіксувати напрямну, міцно притисніть нижню частину затискача до напрямної для полиць. Переконайтеся, що телескопічні напрямні можуть вільно рухатися. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж самому рівні.

## ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

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

# ФУНКЦІЇ

Завантажте «Довідник із використання та догляду» з веб-сторінки [www.docs.indesit.eu](http://www.docs.indesit.eu), щоб отримати більше інформації



## TURN&GO STEAM

Функція Turn&Go Steam дозволяє отримати відмінні результати завдяки наявності пари в циклі приготування. Ця функція автоматично підтримує ідеальну температуру для приготування широкого спектру страв; час приготування основних страв зазначено у відповідній таблиці приготування. Завжди вмикайте функцію пари, коли духовка холодна, і після додавання 200 мл питної води на дно шафи.



## СТАНДАРТНИЙ

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.



## БАГАТОРІВНЕВЕ ПРИГОТУВАННЯ

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

**XL COOKING**

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

**PIZZA**

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

**ГРИЛЬ**

Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і гринок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати деко для випікання, щоб збирати сік, який витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 200 мл питної води.


**ЗАПІКАНКА**

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбів, курчат). Рекомендуємо використовувати деко для випікання, щоб збирати сік, який витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 200 мл питної води.

**FREASY COOK**

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

**ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ ЕКО**

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

**HYDROCLEANSING**



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

**TURN & GO**



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


## ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

### 1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

При першому увімкненні приладу необхідно встановити час: Натискайте , поки значок  та дві цифри годин не почнуть блимати на дисплеї.



За допомоги кнопки **+** або **-** встановіть значення годин і натисніть  для підтвердження. Почнуть блимати дві цифри хвилин. Використовуйте **+** або **-**, щоб встановити хвилини, та натисніть  для підтвердження.

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

### 2. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

Нова духовна шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю.

Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя. Нагрійте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години, бажано з використанням функції «XL Cooking». При цьому піч має бути порожньою. Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

Зверніть увагу: Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

# ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

## 1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

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



## 2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

### РУЧНИЙ РЕЖИМ

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



Зверніть увагу: Під час приготування можна змінити функцію, повертаючи *ручку вибору*, або відрегулювати температуру, повертаючи *ручку термостата*. Функція не буде запущена, якщо *ручка термостата* знаходиться в положенні ●. Можна налаштувати час готування, час завершення готування (тільки у разі встановлення часу готування) і таймер.

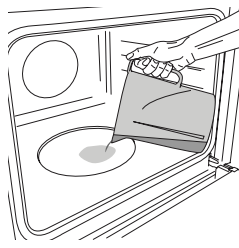
### TURN & GO

Щоб запустити функцію «Turn & Go», оберіть функцію, повернувши *регулятор вибору* до відповідної позначки, та утримуючи *ручку термостата* в положенні ●. Для завершення приготування поверніть *регулятор вибору* в положення «0».

Зверніть увагу: Для отримання найкращих результатів з функцією «Turn & Go» дотримуйтеся запропонованої ваги для кожного виду страв, поданих у наступній таблиці.

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

## TURN&GO STEAM




Для запуску функції Turn&Go Steam залийте 200 мл питної води на дно духової шафи. Виберіть функцію, обертаючи за годинниковою стрілкою ручку вибору на відповідному значку і ручку термостата в будь-якому положенні в діапазоні від 160 до 180 °C (як показано на значку).

Функція запуститься, і на дисплеї відобразиться поточний час. Попереднє прогрівання не потрібне.


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

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

## 3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ І ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО

Коли почнеться виконання функції, звуковий сигнал і блимаючий значок  на дисплеї вкажуть на те, що активовано фазу попереднього прогрівання. Після досягнення заданої температури значок фіксується, а також лунає новий звуковий сигнал, який вказує на те, що можна ставити страву в духову шафу і продовжувати приготування.

Зверніть увагу: Якщо покласти продукти в духову шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.

Після завершення приготування і при відключеній функції значок  може залишатися видимим на дисплеї навіть після того, як охолоджувальний вентилятор вимкнувся, щоб вказати, що у відділенні залишається залишкове тепло.

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


## . ПРОГРАМУВАННЯ ГОТУВАННЯ



Перед початком програмування готування необхідно вибрати функцію.

### ТРИВАЛІСТЬ



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




За допомогою кнопки + або - встановіть бажаний час готування, потім натисніть  для підтвердження. Активуйте функцію, встановивши *ручку термостата* на бажану температуру: Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що приготування їжі завершено.

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


#### ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ/ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

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



За допомогою кнопки + або — встановіть бажаний час завершення готування і натисніть  для підтвердження.

Активуйте функцію, встановивши *ручку термостата* на бажану температуру: Функцію буде призупинено до її автоматичного запуску після періоду часу, який розраховано так, щоб закінчити приготування у встановлений час.

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

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

#### ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ



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




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

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



#### . НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

Ця опція не перериває та не програмує функції готування, але дозволяє використовувати дисплей для відображення таймера під час виконання функції або коли духову шафу вимкнено. Натискайте  поки позначка  є "00:00" та "00:00" не почне блимати на дисплеї.




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

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

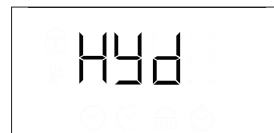
Примітки: Щоб вимкнути таймер, натискайте кнопку , поки значок  не почне блимати, потім за допомогою кнопки — скиньте час до значення «00:00».

#### . ФУНКЦІЯ HYDROCLEANSING

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

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

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



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

# ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Пироги з дріжджового тіста		Так	170	30 - 90	2 
		Так	160 - 180	30 - 90	4 1 
Пиріг із начинкою (чизкейк, штрудель, фруктовий пиріг)		Так	160 - 200	35 - 90	2 
		Так	160 - 200	40 - 90	4 2 
Печиво/тарталетки		Так	160 - 180	20 - 45	3 
		Так	150 - 170	20 - 45	4 2 
		Так	150 - 170	20 - 45	5 3 1 
Заварні тістечка		Так	180 - 210	30 - 40	3 
		Так	180 - 200	35 - 45	4 2 
		Так	180 - 200	35 - 45	5 3 1 
Безе		Так	90	150 - 200	3 
		Так	90	140 - 200	4 2 
		Так	90	140 - 200	5 3 1 
Піца / хліб		Так	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Так	190 - 250	20 - 50	4 2 
Заморожена піца		Так	250	10 - 20	3 
		Так	230 - 250	10 - 25	4 2 
Солоні пироги (овочевий пиріг, пиріг кіш)		Так	180 - 200	40 - 55	3 
		Так	180 - 200	45 - 60	4 2 
		Так	180 - 200	45 - 60	5 3 1 
Воловани / печиво з листкового тіста		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	20 - 40	4 2 
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1 
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги		Так	190 - 200	45 - 65	2 

ФУНКЦІЇ							
	Стандартний	Гриль	Запіканка	Піца	Багаторівневе приготування	XL cooking	Конвекція Eco

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



РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (° C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина 1 кг		Так	190 - 200	80 - 110	
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг		Так	180 - 190	110 - 150	
Курятина / кролятина / качатина 1 кг		Так	200 - 230	50 - 100	
Індичка / гуска 3 кг		-	190 - 200	100 - 160	
Запечена риба / у пергаменті (філе, ціла)		Так	170 - 190	30 - 45	
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 - 200	50 - 70	
Підсмажений хліб		-	250	2 - 6	
Рибне філе / скибки		-	230 - 250	20 - 30*	
Ковбаски/кебаби/ поребрина/гамбургери		-	250	15 - 30*	
Смажене курча 1-1,3 кг		Так	200 - 220	55 - 70**	
Ростбіф з кров'ю 1 кг		Так	200 - 210	35 - 50**	
Нога ягняти / гомілка		Так	200 - 210	60 - 90**	
Смажена картопля		Так	200 - 210	35 - 55**	
Овочева запіканка		-	200 - 210	25 - 55	
М'ясо та картопля		Так	190 - 200	45 - 100***	
Риба й овочі		Так	180	30 - 50***	
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 100***	
Повноцінна страва: фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	180 - 190	40 - 120***	
Смажене м'ясо/фаршировані шматки м'яса		-	170 - 180	100 - 150	

Відображається час, який не враховує фазу попереднього підігрівання: Рекомендуємо класти їжу до духової шафи і встановлювати час готування тільки після досягнення необхідної температури.

\* Переверніть страву через половину часу приготування.

\*\* Переверніть страву через дві третини часу приготування (якщо необхідно).



























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

Завантажте «Довідник із використання та догляду» з [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu), щоб отримати таблицю перевірених рецептів, складену для органів сертифікації згідно зі стандартом IEC 60350-1.




ФУНКЦІЇ							
	Стандартний	Гриль	Запіканка	Піца	Багаторівневе приготування	XL cooking	Конвекція Есо
ПРИЛАДДЯ							
	Решітка	Форма для випікання або форма для тортів на решітці	Деко для випікання/ лоток або форма для випікання на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон / деко для випікання з 200 мл води		



# ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ TURN&GO STEAM

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

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

ПРИЛАДДЯ			
	Форма для випікання або форма для тортів на решітці	Деко для випікання / лоток або форма для випікання на решітці	Піддон / деко для випікання

# ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ

Завантажте «Довідник із використання та догляду» з веб-сторінки [www.docs.indesit.eu](http://www.docs.indesit.eu), щоб отримати більше інформації



**Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.**

**Під час виконання будь-яких операцій використовуйте захисні рукавички.**

**Не накривайте внутрішню**

**поверхню приладу алюмінієвою фольгою.**

**Виконуйте необхідні операції, коли духовна шафа холодна.**

**Від'єднайте пристрій від мережі електропостачання.**

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

## ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

Протріть поверхні вологою тканиною з мікрофібри. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою ганчіркою.

Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зтріть їх вологою ганчіркою з мікрОВОлокна.

## ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою. Активуйте функцію «Hydrocleaning» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь.

- Для полегшення очищення скла дверцят можна легко зняти і потім встановити на місце.

- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.

- Для очищення верхньої панелі духової шафи верхній нагрівальний елемент гриля можна опустити: витягніть нагрівальний елемент з його гнізда, а потім опустіть його. Щоб встановити нагрівальний елемент на місце, підніміть його угору, трохи потягніть до себе і переконайтеся, що опорний виступ надійно зафіксовано.

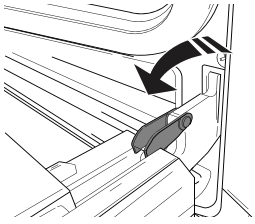
- Щоб видалити з дна накип, що залишився після приготування на парі, просто вилийте в заглиблення 250 мл білого оцту (в якості альтернативи використовуйте спеціальний продукт для видалення накипу. Щоб дізнатися про доступність, зверніться до Центру післяпродажного обслуговування). Залиште його при кімнатній температурі протягом 30 хвилин, потім очистіть заглиблення теплою питною водою і м'якою тканиною. Очищення рекомендується принаймні кожні 5 – 10 циклів приготування на парі.

## ПРИЛАДДЯ

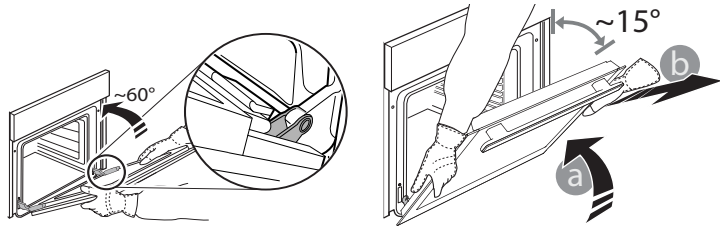
Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити за допомогою щітки або губки.

## ЗНЯМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

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



**2.** Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята, зачиняйте і водночас тягніть їх угору (а), поки вони не вивільняться із опорних місць.



Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

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

**4.** Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.

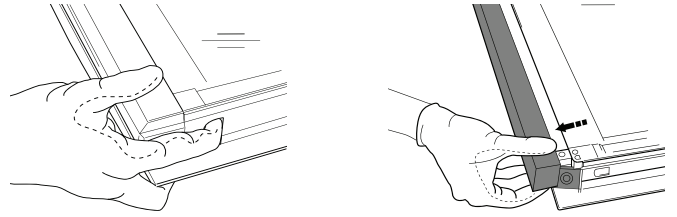
**5.** Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте описані вище кроки.

## ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

Відключіть духову шафу від електромережі, відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу і прикрутіть плафон на його місце. Знову підключіть духову шафу до електромережі. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

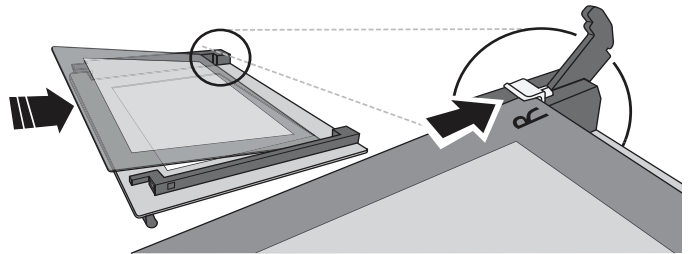
## НАТИСНІТЬ ЩОБ ОЧИСТИТИ - ОЧИЩЕННЯ СКЛА

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



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

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



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

Зверніть увагу: Використовуйте лише галогенові лампи типу 25 Вт/230 ~ В, G9, T300°C. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень. Лампи можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування.

# ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Завантажте «Довідник із використання та догляду» з веб-сторінки [www.docs.indesit.eu](http://www.docs.indesit.eu), щоб отримати більше інформації

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

## КОРИСНІ ПОРАДИ

Завантажте «Довідник із використання та догляду» з веб-сторінки [www.docs.indesit.eu](http://www.docs.indesit.eu), щоб отримати більше інформації

### ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

В таблиці наведені найкращі функції, приладдя та рівні для приготування різних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Вказані температура та час готування орієнтовні; вони можуть залежати від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва недостатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте приладдя з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випічки та листам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

### ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

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



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

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

