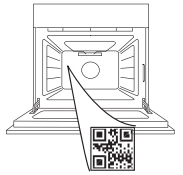




THANK YOU FOR BUYING AN INDESIT PRODUCT

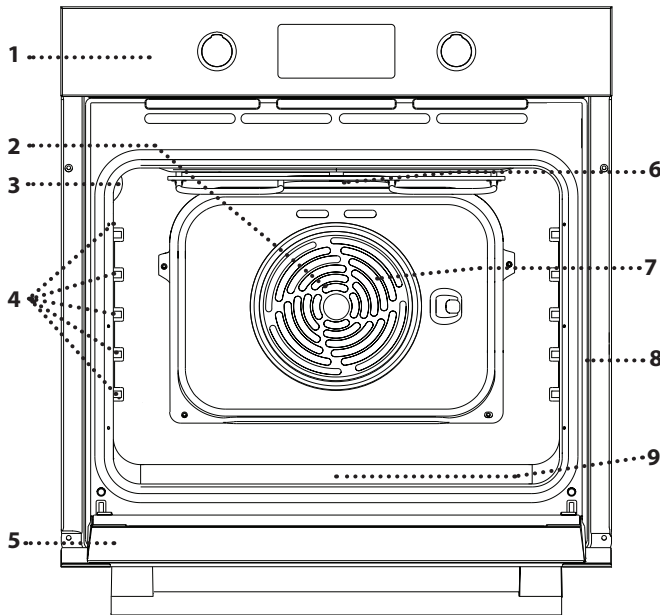
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu

PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION



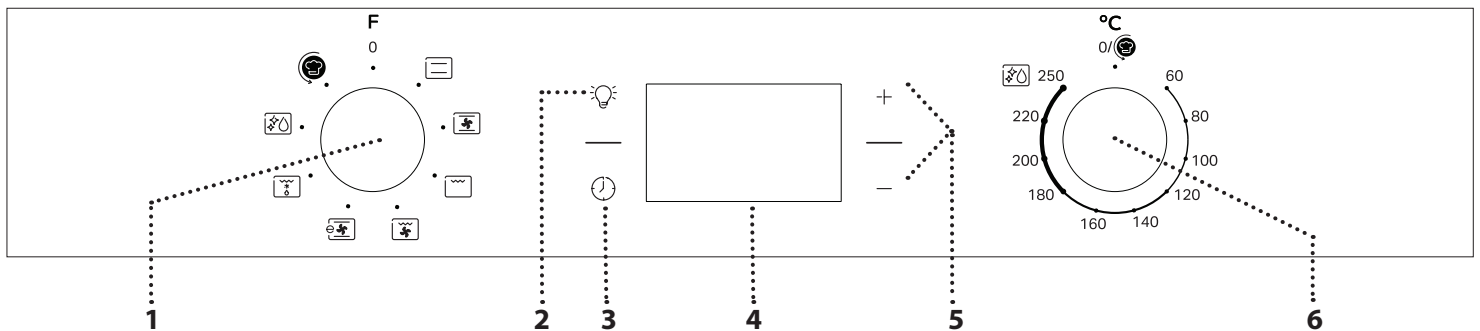
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan (not visible)
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 (not-visible)
8. Identification plate (do not remove)
9. Bottom heating element (not visible)


CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the 0 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

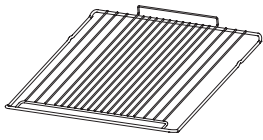
Turn to select the temperature you require when activating manual functions.

For Turn & Go function use .

Please note: Type of knob may vary from model type. If the knobs are push-activated, push down on the center of the knob to release it from seating.

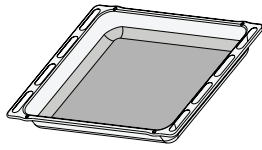
ACCESSORIES

WIRE SHELF



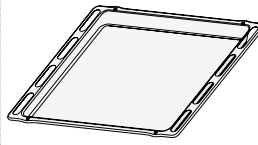
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY *



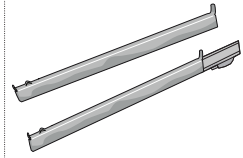
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

* Available only on certain models

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.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

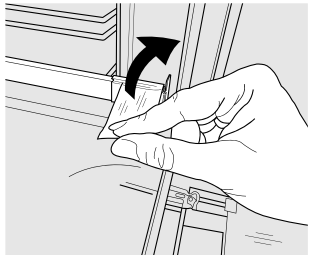
Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first.

Then slide it horizontally along the runners as far as possible.

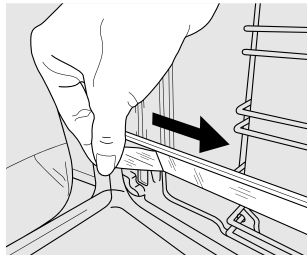
Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

SLIDING SHELVES AND SHELF GUIDES

Before using the oven remove the protective tape [a] and then remove the protective foil [b] from the sliding runners.



[a]



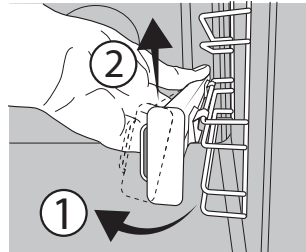
[b]

REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

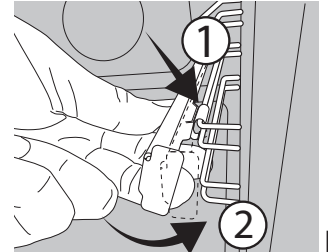
Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

Hook the upper hooks on the shelf guides (1) then press the lower part of the sliding runners against the shelf guides, until the lower hooks are clicking (2).



[c]



[d]



REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

1. 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.



2. 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.


FIRST TIME USE

1. SET 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. 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.

FUNCTIONS

CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.

CONVECTION BAKE

To cook on a maximum of two shelves at the same time. 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.

TURBO GRILL

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.

ECO CONVECTION BAKE*

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 .

FREASY COOK

All the heating elements and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat consistently and uniformly throughout the oven. Preheating 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.

ECOCLEAN

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. To activate the "EcoClean" function pour 100-120ml of drinking water into the bottom of the oven then turn the selection knob and the thermostat knob to the icon. It is best to use the function for 35 minutes. The position of the icon does not correspond to the temperature reached during the cleaning.

TURN & GO

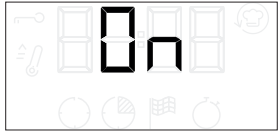
This function automatically selects an ideal temperature and time for baking a wide range of recipes including meat, fish, pasta, sweets and vegetables. Activate the function when the oven is cold.

* Function used as reference for the energy efficiency declaration in accordance with Regulation (EU) No. 65/2014

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 is on 0 °C. 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 0/🌀 icon.

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

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.

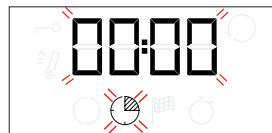
Please note: The time after which the icon switches off varies because it depends on a series of factors such as ambient temperature and function used. In any case, the product should be considered to be off when the pointer on the selection knob is at "0".

4. 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.

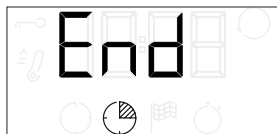
Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

Notes: To cancel the setting, switch the oven off by turning the *selection knob* to the 0 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 "0" to switch the oven off.


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

5. 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  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".

NOTES

- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Do not place heavy weights on the door and do not hold on to the door.

































COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	160 - 180	30 - 90	
		Yes	160 - 180	30 - 90	 
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	
		Yes	160 - 200	40 - 90	 
Biscuits/tartlets		Yes	160 - 180	20 - 45	
		Yes	150 - 170	20 - 45	 
Choux buns		Yes	180 - 210	30 - 40	
		Yes	180 - 200	35 - 45	 
Meringues		Yes	90	150 - 200	
		Yes	90	140 - 200	 
Bread / Pizza / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	
		Yes	190 - 250	20 - 50	 
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	
		Yes	230 - 250	10 - 25	 
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	40 - 55	
		Yes	180 - 200	45 - 60	 
Vols-au-vents / puff pastry crackers		-	190 - 200	20 - 30	
		-	180 - 190	20 - 40	 
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	
Lamb / veal / beef /pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	
Chicken/rabbit/duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	
Turkey / goose 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	
Baked fish/en papillote (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 50	

FUNCTIONS	 Conventional	 Grill	 Turbo grill	 Convection bake	 Eco convection bake
-----------	--------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------

ACCESSORIES	 Wire shelf	 Baking dish 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
-------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
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 
Roast meat/stuffed roasting joints		-	170 - 180	100 - 150	2 

* 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.

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.

FUNCTIONS	 Conventional	 Grill	 Turbo grill	 Convection bake	 Eco convection bake
-----------	--------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------

ACCESSORIES	 Wire shelf	 Baking dish 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
-------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning. Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves. The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

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.

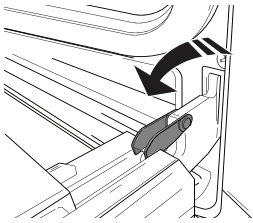
- If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results. Avoid activating the pyrolytic cycle cleaning in the presence of limescale residues. Before activating, perform limescale cleaning as described above.
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

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.

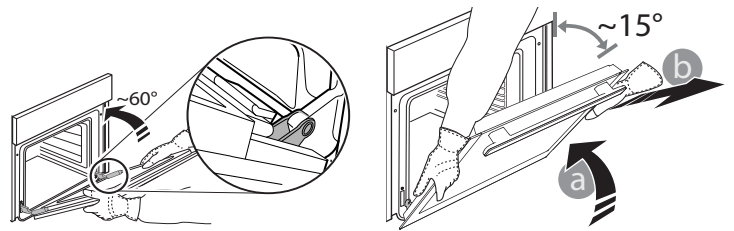
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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.

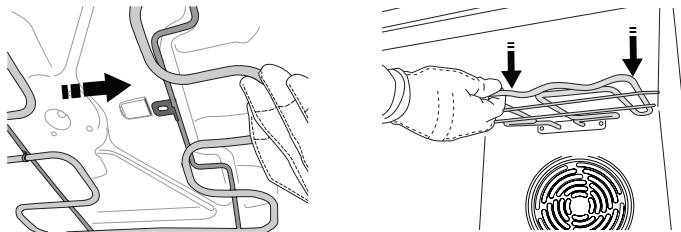
4. Lower the door and then open it fully.

Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.

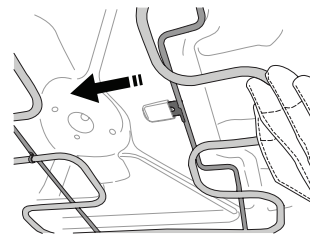
5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above.

LOWER THE UPPER HEATING ELEMENT

1. Extract the heating element from its seating, then lower it.

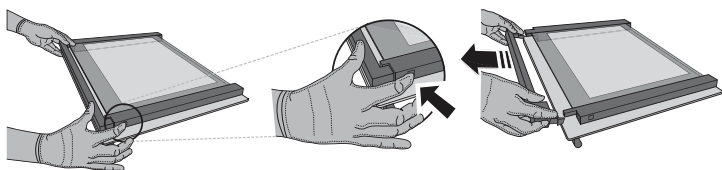


2. To return the heating element to its position, lift it up, pull it slightly towards you and make sure that the tab support is in its proper seating.

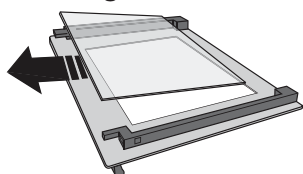


CLICK & CLEAN - CLEANING THE GLASS

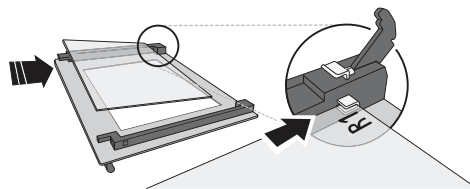
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



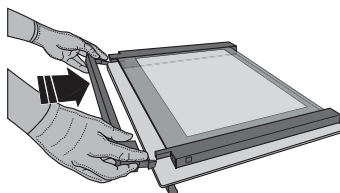
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



3. Refit the intermediate pane (marked with "1R") before refitting the inside pane: To position the panes of glass correctly, make sure that the "R" mark can be seen in the left-hand corner. First insert the long side of the glass marked "R" into the support seats, then lower it into position. Repeat this procedure for both panes of glass.



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



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.

Please note: Use 25 W/230 V type G9, T300 °C halogen lamps.

The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009).

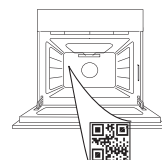
Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

TROUBLESHOOTING

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 your nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows the letter "F".

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

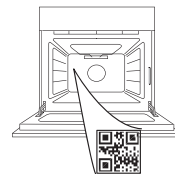
- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website docs.indesit.eu
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



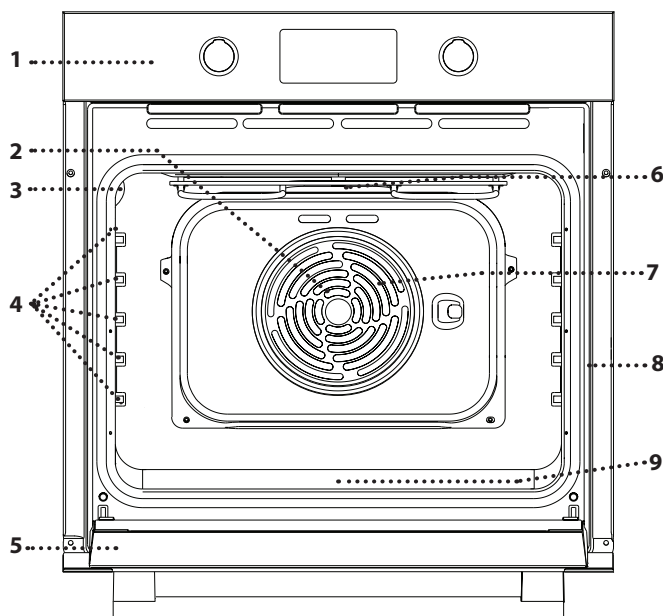
**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO INDESIT**

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.register10.eu

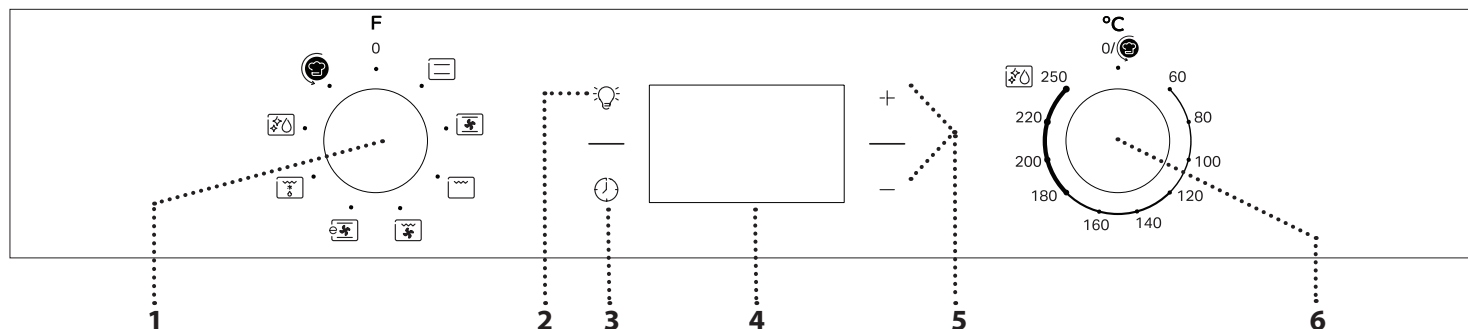
ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN



Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.


DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. Panel de control
2. Ventilador (no visible)
3. Lámpara
4. Guías para los estantes (el nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción)
5. Puerta
6. Resistencia superior / grill
7. Resistencia circular (no visible)
8. Placa de características (no debe retirarse)
9. Resistencia inferior (no visible)

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL**1. SELECTOR**

Para encender el horno seleccionando una función. Póngalo en la 0 posición para apagar el horno.

2. LUZ

Con el horno encendido, pulse  para apagar o encender la bombilla del compartimento del horno.

3. AJUSTE DE LA HORA

Para acceder a las configuraciones del tiempo de cocción, inicio diferido y temporizador. Para ver la hora cuando el horno está apagado.

4. PANTALLA**5. BOTONES DE REGULACIÓN**

Para cambiar la configuración del tiempo de cocción.

6. SELECTOR DEL TERMOSTATO

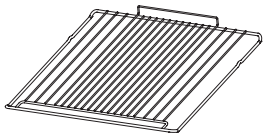
Gire para seleccionar la temperatura deseada cuando active las funciones manuales.

Para la función Turn & Go utilice .

Nota: El tipo de selector puede variar según el tipo de modelo. Si los selectores se quedan pulsados al activarlos, pulse en el centro del selector para liberarlo de su alojamiento.

ACCESORIOS

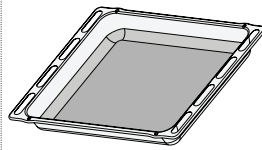
REJILLA



.....

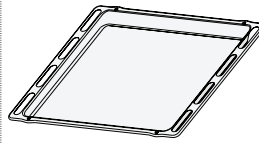
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

GRASERA *



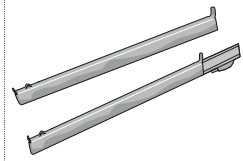
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

BANDEJA PASTELERA *



Se utiliza para la cocción de pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

GUÍAS DESLIZANTES *



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

* Disponible en determinados modelos solamente

El número y el tipo de accesorio puede variar dependiendo del modelo comprado.

Se pueden comprar otros accesorios por separado a través del Servicio Postventa.

INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

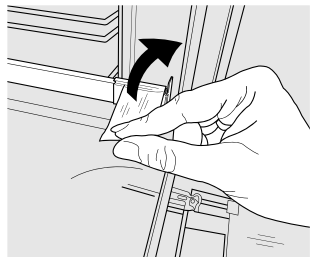
Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba).

Luego deslázela horizontalmente por las guías hasta el tope.

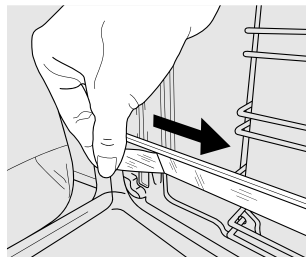
Otros accesorios, como la bandeja pastelera, se deben introducir horizontalmente, dejando que se deslicen por las guías.

ESTANTES DESLIZANTES Y GUÍAS PARA ESTANTES

Antes de utilizar el horno, retire la cinta protectora [a] y luego extraiga la lámina protectora [b] de las guías deslizantes.



[a]



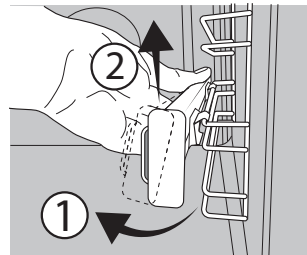
[b]

EXTRAER LAS GUÍAS DESLIZANTES [c]

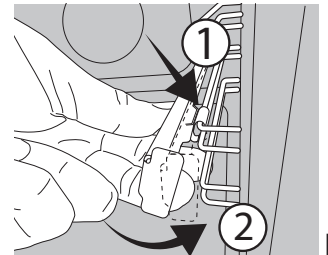
Tire de la parte inferior de la guía deslizante para desacoplar los ganchos inferiores (1) y tire de las guías deslizantes hacia arriba para extraerlas de los ganchos superiores (2).

VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS DESLIZANTES [d]

Enganche los ganchos superiores en las guías de los estantes (1) y, a continuación, presione la parte inferior de las guías deslizantes contra las guías de los estantes hasta que los ganchos inferiores (2) se enganchen.



[c]



[d]



CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

1. Para extraer las guías para estantes, sujete firmemente la parte externa de la guía y tire hacia usted para extraer el soporte y las dos clavijas internas del alojamiento.


2. Para volver a colocar las guías para estantes, colóquelas cerca de la cavidad e introduzca primero las dos clavijas en sus alojamientos. Luego, coloque la parte externa cerca de su alojamiento, introduzca el soporte y presione firmemente hacia la pared de la cavidad para asegurarse de que la guía para estantes quede bien sujeta.


PRIMER USO


1. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora: Pulse  hasta que el  icono y los dos dígitos de la hora empezarán a parpadear en la pantalla.



Utilice + o - para ajustar la hora y pulse  para confirmar.

Los dos dígitos de los minutos empezarán a parpadear. Utilice + o - para ajustar los minutos y pulse  para confirmar.

Nota: Cuando el icono  parpadee, por ejemplo, después de un corte de suministro prolongado, tendrá que volver a configurar la hora.

2. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 250 °C durante una hora aproximadamente. Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío.

Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

Nota: Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

FUNCIONES

CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.

HORNO DE CONVECCIÓN

Para cocinar en dos estantes como máximo al mismo tiempo. Es recomendable cambiar la posición de las bandejas pasteleras a medio proceso de cocción.


GRILL

Para asar al grill filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la bandeja pastelera debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.

TURBO GRILL

Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la bandeja pastelera para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.

HORNO DE CONVECCIÓN ECO*

Para cocinar asados y carne rellena en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente. Cuando se utiliza esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción, pero se puede volver a encender pulsando .

FREASY COOK

Todas las resistencias y el ventilador se encienden para garantizar que el calor se distribuya por el horno de manera consistente y uniforme. Este modo de cocción no requiere precalentamiento. Este modo está especialmente recomendado para cocinar alimentos preenvasados rápidamente (congelados o precocinados). Los mejores resultados se obtienen si se utiliza solo una rejilla.

ECOCLEAN

La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Para activar la función «EcoClean», vierta 100-120 ml de agua potable en el fondo del horno y, a continuación, gire el mando de selección y el mando del termostato hacia el icono. Se recomienda utilizar esta función durante 35 minutos. La posición del icono no se corresponde con la temperatura alcanzada durante la limpieza.

TURN & GO

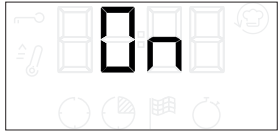
Esta función selecciona automáticamente la temperatura y tiempo ideales para hornear una gran variedad de recetas, incluyendo carne, pescado, pasta, dulces y verduras. Active la función con el horno frío.

* Función utilizada como referencia para la declaración de eficiencia energética de conformidad con la normativa (EU) N.º 65/2014

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Para seleccionar una función, gire el *selector* hasta el símbolo de la función deseada: la pantalla se iluminará y sonará una señal acústica.



2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

MANUAL

Para iniciar la función seleccionada, gire el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada.



Nota: Durante la cocción puede cambiar la función girando el selector o regulando la temperatura con el selector del termostato.

La función sólo se iniciará si el selector del termostato está a 0 °C.

Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.

TURN & GO


Para iniciar la función «Turn & Go», seleccione la función girando el selector hasta el icono correspondiente manteniendo el selector del termostato en el icono 0/☉.

Para finalizar la cocción, gire el selector hasta «0».

Nota: Para obtener los mejores resultados de cocción con la función «Turn & Go», siga el peso sugerido para cada tipo de alimento en la siguiente tabla.


Alimentos	Receta	Peso
Carne	Tenera asada, Rosbif poco hecho	0,6 - 0,7
	Pollo / Pierna de cordero a trozos	1,0 - 1,2
Pescado	Filete de salmón / Pescado al horno (entero)	0,9 - 1,0
	Pescado	0,8 - 1,0
Verduras	Verduras rellenas	1,8 - 2,5
	Tarta de verdura	1,5 - 2,5
Tartas saladas	Quiche lorraine / Tarta	1,0 - 1,5
Pasta	Lasaña / Timbal de pasta o arroz	1,5 - 2,0
Pasteles	Bizcocho / Pastel de ciruela	0,9 - 1,2
	Manzanas asadas	1,0 - 1,5
Pan	Barra de pan	0,5 - 0,6
	Baguettes	0,5 - 0,8

3. PRECALENTAMIENTO Y CALOR RESIDUAL

Una vez iniciada la función, una señal acústica y un icono parpadeando  en la pantalla le indicarán que la fase de precalentamiento se ha activado.

Cuando se alcance la temperatura ajustada, el icono se vuelve fijo y sonará una nueva señal acústica para indicar que es posible introducir los alimentos e iniciar la cocción.

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentado puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.



Después de la cocción y con la función desactivada, el icono  puede permanecer visible en la pantalla incluso después de que se apague el ventilador de refrigeración para indicar que hay calor residual en el compartimento.

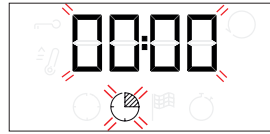
Nota: El tiempo necesario para que se apague el icono varía porque depende de una serie de factores, como la temperatura ambiente o la función utilizada. En cualquier caso, el producto debe considerarse apagado cuando el puntero del selector se encuentra en «0».


4. COCCIÓN PROGRAMADA

Antes de comenzar la cocción, deberá seleccionar una función.



DURACIÓN

Mantenga pulsado  hasta que el icono  y «00:00» empiecen a parpadear en la pantalla.





Utilice + o - para configurar el tiempo de cocción deseado y después pulse  para confirmar.


Active la función girando el *selector del termostato* a la temperatura que desee: Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.

Notas: Para cancelar el tiempo de cocción programado, mantenga pulsado  hasta que el icono  empiece a parpadear en la pantalla y después use - para reconfigurar el tiempo de cocción a «00:00». Este tiempo de cocción incluye una fase de precalentamiento.

SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN / INICIO DIFERIDO

Una vez programado el tiempo de cocción, se puede retrasar el inicio de la función programando su hora de finalización: pulse  hasta que el icono  y la hora actual empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice + o - para ajustar el tiempo deseado de finalización de cocción y pulse  para confirmar.

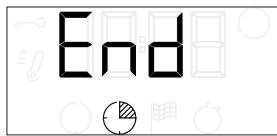
Active la función girando el *selector del termostato* a la temperatura que desee: la función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

Notas: Para cancelar la programación, apague el horno girando el *selector* a la posición "0".

La función de inicio retardado no está disponible para las funciones Grill y Turbo Grill.

FINAL DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la función ha terminado.





Gire el *selector* para seleccionar una función diferente o póngalo en la posición « 0 » para apagar el horno.


Nota: Si el temporizador está activo, la pantalla mostrará alternativamente «END» y el tiempo restante.

5. AJUSTE DEL TEMPORIZADOR



Esta opción no interrumpe ni programa la cocción, pero le permite utilizar la pantalla como temporizador, tanto si la función está activada como si el horno está apagado.

Mantenga pulsado  hasta que el icono  y "00:00" empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice +o - para configurar la hora y pulse  para confirmar.

Una vez que haya finalizado la cuenta atrás sonará una señal acústica.

Notas: Para cancelar el temporizador, mantenga pulsado  hasta que el icono  empiece a parpadear y después use - para reconfigurar el tiempo a «00:00».

NOTAS

- No recubra el interior del horno con papel de aluminio.
- No arrastre ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que podrían dañar el revestimiento esmaltado.
- No coloque pesos pesados sobre la puerta ni se agarre a ella.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Tartas esponjosas		Sí	160 - 180	30 - 90	2/3
		Sí	160 - 180	30 - 90	4 1
Bizcocho relleno (tarta de queso, strudel, tarta de fruta)		Sí	160 - 200	35 - 90	2
		Sí	160 - 200	40 - 90	4 2
Galletas, tartaletas		Sí	160 - 180	20 - 45	3
		Sí	150 - 170	20 - 45	4 2
Lionesas		Sí	180 - 210	30 - 40	3
		Sí	180 - 200	35 - 45	4 2
Merengues		Sí	90	150-200	3
		Sí	90	140 - 200	4 2
Pan, pizza, focaccia		Sí	190 - 250	15 - 50	2
		Sí	190 - 250	20 - 50	4 2
Pizza congelada		Sí	250	10 - 20	3
		Sí	230 - 250	10 - 25	4 2
Tartas saladas (tarta de verduras, quiche)		Sí	180 - 200	40 - 55	3
		Sí	180 - 200	45 - 60	4 2
Volovanes/hojaldres		-	190 - 200	20 - 30	3
		-	180 - 190	20 - 40	4 2
Lasaña / pasta al horno / canelones / budines		Sí	190 - 200	45 - 65	2
Cordero, ternera, buey, cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80-110	3
Pollo / Conejo / Pato 1 kg		Sí	200-230	50-100	2
Pavo / oca 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Pescado al horno / en papillote (filetes, entero)		Sí	170 - 190	30 - 50	2

FUNCIONES					
	Convencional	Grill	Turbo Grill	Horno de convección	Horno de convección Eco

ACCESORIOS					
	Rejilla	Bandeja para hornear sobre rejilla	Bandeja pastelera / Graseira o bandeja para hornear sobre la rejilla	Graseira / bandeja pastelera	Graseira/bandeja pastelera con 200 ml de agua

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 70	2
Pan tostado		-	250	2 - 6	5
Fish filets/slices (Filetes de pescado/ porciones)		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Salchichas/brochetas/costillas/ hamburguesas		-	250	15 - 30*	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		Sí	200-220	55 - 70**	2 1
Rosbif poco hecho 1 kg		Sí	200 - 210	35 - 50**	3
Pierna o jarrete de cordero		Sí	200 - 210	60 - 90**	3
Patatas asadas		Sí	200 - 210	35 - 55**	3
Verduras gratinadas		-	200 - 210	25-55	3
Carnes y patatas		Sí	190 - 200	45 - 100***	4 1
Pescados y verduras		Sí	180	30 - 50***	4 1
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 100***	4 1
Carne asada / carne rellena asada		-	170 - 180	100 - 150	2

*Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

** Darle la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).

*** Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

El tiempo indicado no incluye la fase de precalentado: le recomendamos poner la comida en el horno y programar el tiempo de cocción después de que haya alcanzado la temperatura necesaria.

FUNCIONES	Convencional	Grill	Turbo Grill	Horno de convección	Horno de convección Eco
-----------	--------------	-------	-------------	---------------------	-------------------------

ACCESORIOS	Rejilla	Bandeja para hornear sobre rejilla	Bandeja pastelera / Grasera o bandeja para hornear sobre la rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Grasera/bandeja pastelera con 200 ml de agua
------------	---------	------------------------------------	---------------------------------------------------------------------	-----------------------------	----------------------------------------------

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza. No utilice productos de lavado con vapor.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato. Utilice guantes de protección.

El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.

SUPERFICIES EXTERIORES

Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco. No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causadas por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.

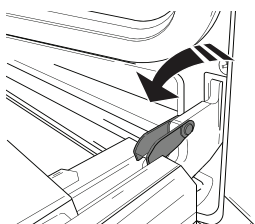
- Si hay suciedad persistente en las superficies interiores, se recomienda activar la función de limpieza automática para obtener los mejores resultados. Evite activar el ciclo de limpieza pirolítica en caso de que haya incrustaciones de cal. Antes de activarlo, limpie las incrustaciones de cal como se ha descrito anteriormente.
- La puerta se puede montar y desmontar para facilitar la limpieza del cristal.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

ACCESORIOS

Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

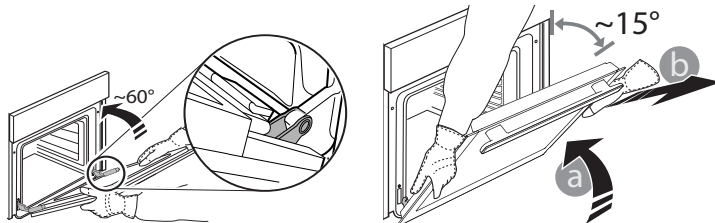
CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

1. Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición de desbloqueo.



2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos – no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta cerrándola mientras tira de ella hacia arriba (a) hasta que salga de su alojamiento (b).

Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.



3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

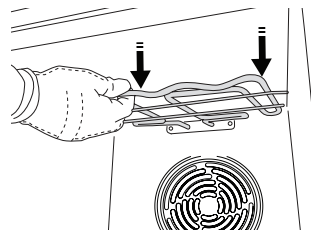
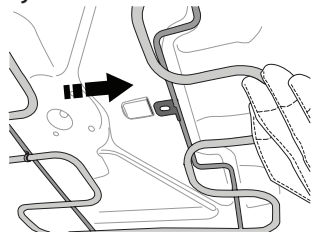
4. Baje la puerta y ábrala por completo.

Baje los pestillos hasta su posición original: Asegúrese de haberlos bajado por completo.

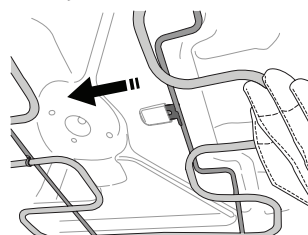
5. Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba.

BAJAR LA RESISTENCIA SUPERIOR

1. Extraiga la resistencia de su alojamiento y después bájela.

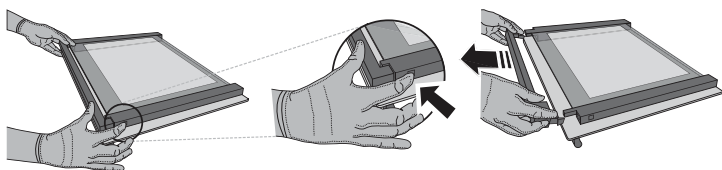


2. Para volver a colocar la resistencia en su posición, levántela y tire con cuidado hacia usted para asegurarse de que el soporte de la lengüeta esté en su alojamiento.

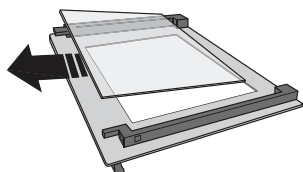


CLICK & CLEAN - LIMPIEZA DEL CRISTAL

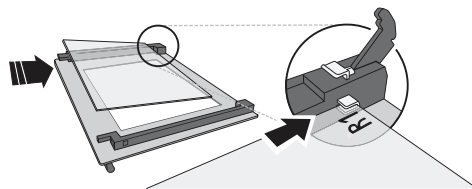
1. Después de quitar la puerta y apoyarla sobre una superficie blanda con el tirador hacia abajo, presione simultáneamente los dos clips de sujeción y retire el borde superior de la puerta tirando de él hacia usted.



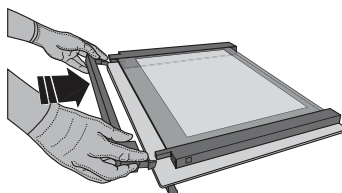
2. Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extráigalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos.



3. Vuelva a colocar la hoja intermedia (marcada con "1R") antes de montar la hoja interna: Para colocar las hojas de cristal correctamente, asegúrese de que la marca «R» se vea en la esquina de la izquierda. Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una "R" en los soportes y después bájelo hasta su posición. Repita este procedimiento en ambas hojas de cristal.



4. Vuelva a colocar la parte superior: un clic le indicará que se ha colocado correctamente. Asegúrese de que el precinto esté asegurado antes de volver a montar la puerta.



SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

Desconecte el horno del suministro de energía, desenrosque la tapa de la luz, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la luz.

Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.

Nota: Utilice bombillas halógenas de 25W/230 V tipo G9, T 300 °C.

La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias en una vivienda (Normativa CE 244/2009).

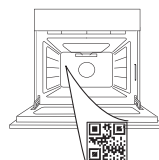
Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa. - No manipule las bombillas con las manos desprotegidas, ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número.	Problema de software.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique la letra o número que aparece después de la letra «F».

Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar e información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:

- Utilizando el código QR en tu aplicación
- Visitando nuestra página web docs.indesit.eu
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.

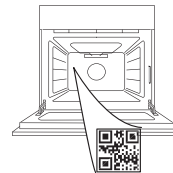




БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА INDESIT

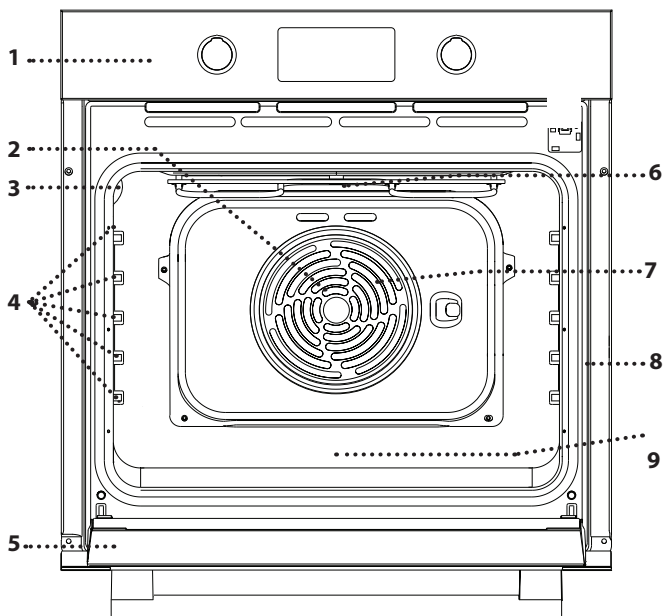
За да получите по-пълно съдействие, регистрирайте Вашия уред на www.register10.eu

МОЛЯ, СКАНИРАЙТЕ QR КОДА НА ВАШИЯ УРЕД, ЗА ДА ПОЛУЧИТЕ ПОВЕЧЕ ИНФОРМАЦИЯ



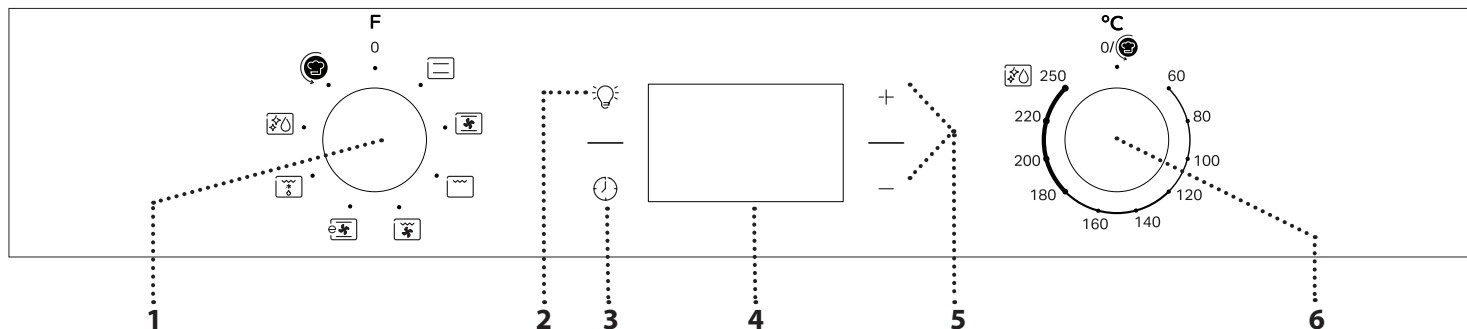
Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1. Табло за управление
2. Вентилатор (не се вижда)
3. Лампа
4. Водачи на рафтовете (нивото е указано на стената на отделението за готвене)
5. Вратичка
6. Горен нагревателен елемент/грил
7. Кръгъл нагревателен елемент (не се вижда)
8. Идентификационна табелка (да не се сваля)
9. Долен нагревателен елемент (не се вижда)

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ ОПИСАНИЕ




1. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН ЗА ИЗБИРАНЕ

За включване на фурната с избиране на функция.

Завъртете на 0 позиция за изключване на фурната.

2. ОСВЕТЛЕНИЕ

При включена фурна натиснете , за да включите или изключите отделението 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. ТЕРМОСТАТЕН КЛЮЧ

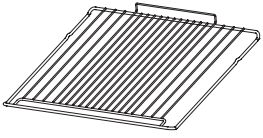
Завъртете, за да изберете необходимата температура при активиране на ръчни функции.

За "Turn & Go" функцията използвайте .

Моля, имайте предвид: Типът копче може да варира в зависимост от модела. Ако копчетата се активират чрез натискане, натиснете надолу центъра на копчето, за да го освободите от място.

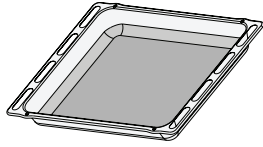
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



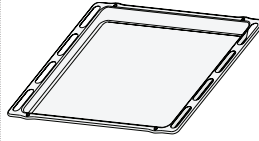
Използвайте за приготвяне на храна или като опора за тави, форми за кексове и други огнеупорни готварски съдове.

ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ *



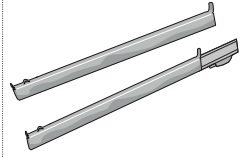
Използвайте като тава за фурна за приготвяне на месо, риба, зеленчуци, фокачи и др., или разположете под решетъчния рафт за отцеждане на сосовете при готвене.

ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ *



Използвайте за приготвяне на всички видове хляб и сладкиши, а също така и на печени меса, риба в пергамент и др.

ПЛЪЗГАЦИ СЕ ВОДАЧИ *



За улеснение на поставянето и изваждането на принадлежности.

* Налично само при определени модели

Броят и видът на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел.

Други принадлежности могат да бъдат закупени отделно от следпродажбеното обслужване.

ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

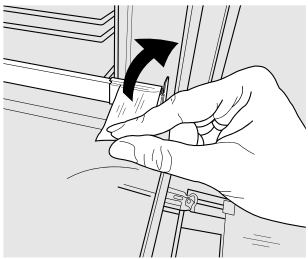
Поставете решетъчния рафт на необходимото ниво, като го хванете под лек наклон нагоре и първо подпрете повдигнатия заден край (насочен нагоре).

След това го плъзнете хоризонтално по водачите до възможно най-крайно положение.

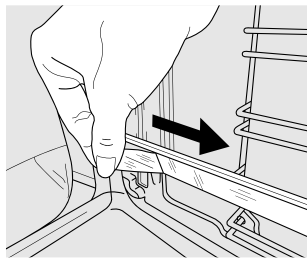
Останалите принадлежности, като тавата за печене, трябва да се поставят хоризонтално, като се плъзнат по носачите.

ПЛЪЗГАЦИ СЕ РАФТОВЕ И ВОДАЧИ

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



[a]



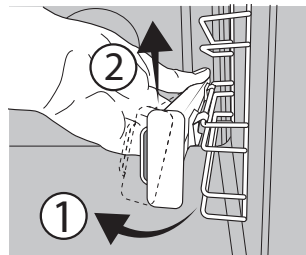
[b]

СВАЛЯНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ [c]

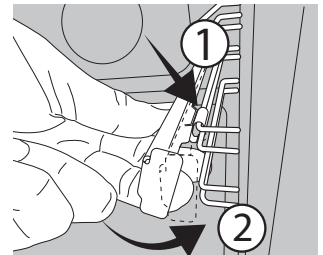
Изтеглете долната част на плъзгача за разкачане на долните куки (1) и изтеглете плъзгачите нагоре, като ги свалите от горните куки (2).

ПОВТОРЕН МОНТАЖ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ [d]

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



[c]



[d]



ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ

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


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


ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ


1. СВЕРЯВАНЕ 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. С помощта на + o – за настройка на минутите и натиснете  за потвърждаване.

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 изпускат миризми, свързани с процеса на нейното производство: това е напълно нормално. Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагreete празна, за да премахнете остатъчните миризми.

Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности. Загreete фурната до 250°C за около час. В 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.

ФУНКЦИИ

КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.

ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ

За готвене на максимум два рафта едновременно. Добре е да се смени позицията на тавите за печене, след като половината от времето за готвене изтече.


ГРИЛ

За печене на грил на стекове, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуков огретен и препичане на хляб. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за печене, за да събирате отделяните сокове: поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея 200 ml питейна вода.

ТУРБО ГРИЛ

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.

ЕКО ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ*

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

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 загreetане. 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.

ECOCLEAN

Действието на парата, която се пуска по време на този специален цикъл на почистване, позволява лесното почистване на замърсявания и остатъци от храна. За да активирате функцията "EcoClean", налейте 100-120 ml питейна вода на дъното на фурната, след което завъртете бутона за избор и бутона на термостата до иконата. Най-добре оставете функцията активирана за 35 минути. Позицията на иконата не съответства на достигнатата температура по време на цикъла на почистване.

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.

* Функцията се използва като еталонна в декларацията за енергийната ефективност съгласно регламент (ЕС) 65/2014

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

За да изберете функцията, завъртете *бутона 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.

Функцията ще се стартира само ако бутонът на термостата е на 0°C.

Можете да зададете времето за готвене, крайния час за готвене (само ако зададете време за готвене) и таймер.

TURN & GO


За да стартирате функцията "Turn & Go", изберете функцията, като завъртите бутона за избиране на съответната икона, като в същото време бутонът на термостата трябва да е върху 0 /  иконата.

За край на готвенето завъртете бутона за избиране на "0".

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 (кг)
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	Stuffed vegetables (Пълнени зеленчуци)	1,8 - 2,5
	Зеленчуков пай	1,5 - 2,5
Salty cakes (Солени сладкиши)	Киш Лорен / Плодова пита	1,0 - 1,5
Pasta (Паста)	Лазаня / Тимбал от паста или ориз	1,5 - 2,0
Сладкиши	Кейк с листи от тесто / Кейк от сливи	0,9 - 1,2
	Печени ябълки	1,0 - 1,5
Хляб	Самун хляб	0,5 - 0,6
	Багети	0,5 - 0,8

3. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ И ОСТАТЪЧНА ТОПЛИНА

След стартиране на функцията се чува звуков сигнал и на дисплея се показва мигаща икона , показваща, че фазата на предварително загряване е активирана.

Когато 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.

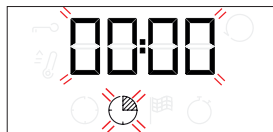
Моля, имайте предвид: Времето, след което иконата изгасва, е различно, защото зависи от редица фактори, като околната температура и използваната функция. Във всички случаи уредът трябва да се смята за изключен, когато показалецът на бутона за избиране сочи към "0".


4. ПРОГРАМИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

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



ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ

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





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


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

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



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

За да активирате функцията, завъртете *бутона на термостата* до необходимата температура: функцията ще остане на пауза, докато стартира

автоматично след периода от време, който е изчислен, за да завърши готвенето в зададения час.

Забележки: За да отмените настройката, изключете фурната, като завъртите **бутон за избиране** на позиция 0.

Функцията за забавяне на стартирането не е налична за функциите Грил и Турбо грил.

КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

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





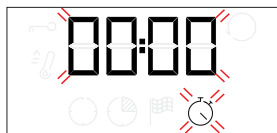
Завъртете **бутон за избиране**, за да изберете друга позиция, или на позиция "0", за да изключите фурната.


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

5. НАСТРОЙКА НА ТАЙМЕРА



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

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



Чрез + или — задайте необходимото време и потвърдете с .

Когато зададеното време изтече, ще се чуе звуков сигнал.

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

ЗАБЕЛЕЖКИ

- Не покривайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио.
- Никога не плъзгайте тенджери или тигани по дъното на фурната, тъй като това може да повреди покритието от емайл.
- Не поставяйте тежки предмети върху вратата и не се дръжте за нея.

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (MIN)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове с мая		Да	160 - 180	30 - 90	2/3
		Да	160 - 180	30 - 90	4 1
Filled cake (Пълнена торта) (чийзкейк, щрудел, плодов пай)		Да	160 - 200	35 - 90	2
		Да	160 - 200	40 - 90	4 2
Бисквити/тарталети		Да	160 - 180	20 - 45	3
		Да	150 - 170	20 - 45	4 2
Бухтички шу		Да	180 - 210	30 - 40	3
		Да	180 - 200	35 - 45	4 2
Целувки		Да	90	150 - 200	3
		Да	90	140 - 200	4 2
Хляб/пица/фокача		Да	190 - 250	15 - 50	2
		Да	190 - 250	20 - 50	4 2
Замразена пица		Да	250	10 - 20	3
		Да	230 - 250	10 - 25	4 2
Salty cakes (Солени сладкиши) (vegetable pie, quiche) (зеленчуков пай, киш)		Да	180 - 200	40 - 55	3
		Да	180 - 200	45 - 60	4 2
Vols-au-vents / puff pastry crackers (Vols-au-vents / крекери от бутер тесто)		-	190 - 200	20 - 30	3
		-	180 - 190	20 - 40	4 2
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans (Лазаня / паста на фурна / канелони / флан)		Да	190 - 200	45 - 65	2
Агнешко / говеждо / телешко / свинско 1 kg		Да	190 - 200	80 - 110	3
Пилешко/заешко/патешко 1 kg		Да	200 - 230	50 - 100	2
Turkey / goose 3 kg (Пуйка / гъска 3 kg)		-	190 - 200	100 - 160	2
Baked fish / en papillote(fillets, whole) (Печена риба / ен папилот(филета, цяла))		Да	170 - 190	30 - 50	2

ФУНКЦИИ	Традиционно	Грил	Турбо ГРИЛ	Печене с конвекция	Есо печене с конвекция
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетъчен рафт	Съд за печене на решетъчния рафт	Тава за печене/Тава за отцеждане или съд за печене на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене	Тава за отцеждане / Тава за печене с 200 мл вода

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (MIN)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Stuffed vegetables (Пълнени зеленчуци) (tomatoes (домати), courgettes (тиквички), aubergines (патладжани))		Да	180 - 200	50 - 70	2
Toasted bread (Препечен хляб)		-	250	2 - 6	5
Рибни филета/ивизи		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Наденички/кебапи/ребърца/ Хамбургери		-	250	15 - 30*	5 4
Roast chicken 1-1,3 kg (Печено пиле 1-1,3 kg)		Да	200 - 220	55 - 70**	2 1
Roast beef rare 1 kg (Говеждо печено алангле 1 kg)		Да	200 - 210	35 - 50**	3
Агнешки бут/джолан		Да	200 - 210	60 - 90**	3
Печени картофи		Да	200 - 210	35 - 55**	3
Зеленчуков огретен		-	200 - 210	25 - 55	3
Meat and potatoes (Месо и картофи)		Да	190 - 200	45 - 100***	4 1
Fish and vegetables (Риба и зеленчуци)		Да	180	30 - 50***	4 1
Lasagne and meat (Лазаня и месо)		Да	200	50 - 100***	4 1
Печено месо/ пълнено месо за печене		-	170 - 180	100 - 150	2

* Обърнете храната по средата на готвенето

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

*** Очаквана продължителност: ястията могат да се изваждат от фурната по различно време в зависимост от личните предпочитания.

Посоченото време не включва фазата на предварително загряване: ние препоръчваме да поставите храната във фурната и да зададете времето за готвене едва след като е достигната необходимата температура.

ФУНКЦИИ					
	Традиционно	Грил	Турбо ГРИЛ	Печене с конвекция	Есо печене с конвекция
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ					
	Решетъчен рафт	Съд за печене на решетъчния рафт	Тава за печене/Тава за отцеждане или съд за печене на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене	Тава за отцеждане / Тава за печене с 200 мл вода

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Уверете се, че фурната е студена, преди да извършвате каквато и да е поддръжка или почистване.
Не използвайте парочистачки.

Не използвайте телена вата, абразивни почистващи препарати или абразивни/корозивни почистващи препарати, тъй като те могат да повредят повърхностите на уреда.

Носете ръкавици.
Фурната трябва да бъде изключена от електрическата мрежа, преди да се извършват каквито и да било дейности по поддръжка.

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 изсушите конденза, който се е образувал в резултат на готвене на храни с високо съдържание на вода, оставете фурната да изстине напълно и след това я избършете с кърпа или гъба.

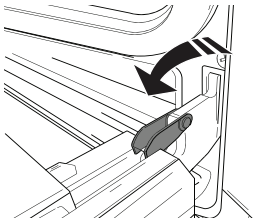
- Ако по вътрешните стени на фурната има засъхнала мръсотия, препоръчваме Ви да включите функцията за автоматично почистване с цел оптимални резултати от почистването. При наличието на остатъци от котлен камък избягвайте да активирате почистващия цикъл с пиролиза. Преди да активирате самопочистването, отстранете котления камък по описания по-нагоре начин.
- Вратичката може с лекота да се свали и постави обратно за по-лесно почистване на стъклото.
- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

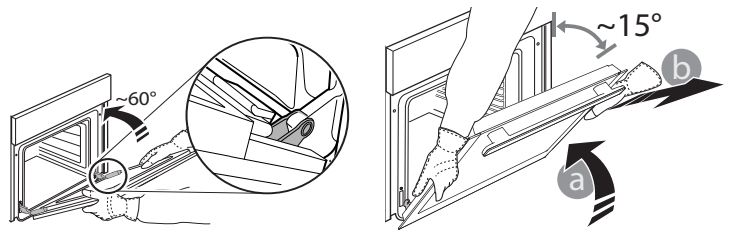
Веднага след употреба накиснете принадлежностите във вода с добавен течен миещ препарат, като използвате ръкавици за фурна, ако принадлежностите все още са горещи. Остатъци от храна могат да се премахнат с помощта на четка или гъба.

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

1. За да свалите вратичката, отворете я напълно и спуснете ключалките, докато не се окажат в положение за отключване.



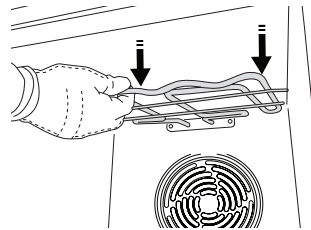
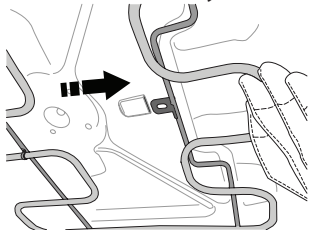
2. Затворете вратичката, доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката). Просто откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтегляте нагоре (a), за да излезе от гнездата (b). Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.



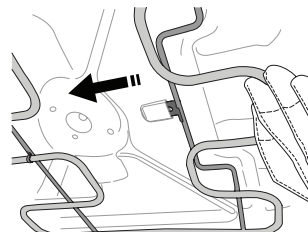
- 3.** За да поставите вратичката, първо я приблизете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част.
- 4.** Спуснете вратата и след това я отворете напълно. Спуснете фиксаторите надолу до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са спуснати 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.

СМЪКНЕТЕ ГОРНИЯ НАГРЕВАТЕЛ

1. Извадете нагревателя от мястото му и го смъкнете надолу.

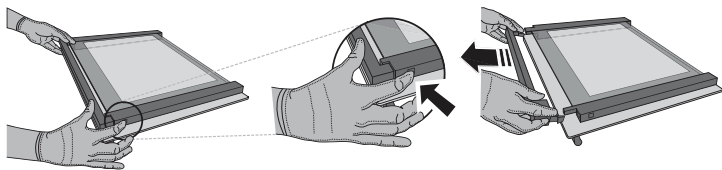


2. За да върнете нагревателя на мястото му, го повдигнете, дръпнете го леко към себе си, като се уверите, че стойката на клемата е на мястото си.

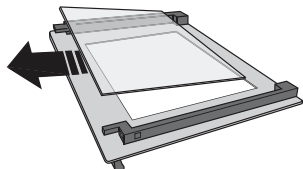


CLICK & CLEAN - ПОЧИСТВАНЕ НА СТЪКЛОТО

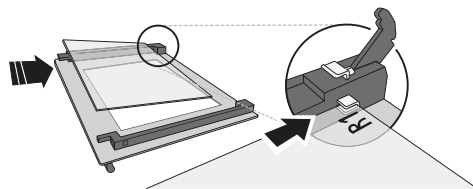
1. След като махнете вратата и я поставите върху мека повърхност с дръжката надолу, натиснете едновременно двете фиксиращи скоби и извадете горния край на вратата, като я издърпате към себе си.



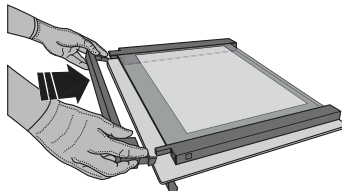
2. Повдигнете и хванете здраво вътрешното стъкло с две ръце, извадете го и го поставете върху мека повърхност, преди да го почиствате.



3. Поставете обратно междинното стъкло (маркирано с "R"), преди да поставите отново вътрешното стъкло: За да позиционирате правилно стъклата, уверете се, че в левия ъгъл се вижда знакът "R". Първо вкарайте дългата страна на стъклото, маркирана с "R", в опорните гнезда, след което го спуснете на място. Повторете тази процедура и за двете стъкла.



4. Монтирайте отново горния край: Щракване ще укаже правилно позициониране. Уверете се, че уплътнението е здраво, преди да монтирате отново вратата.



СМЯНА НА ЛАМПАТА

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.

Моля, имайте предвид: Използвайте халогенни лампи 25 W/230 V тип G9, T300 °C.

Лампата, използвана в уреда, е специално предназначена за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома (Регламент на ЕО 244/2009).

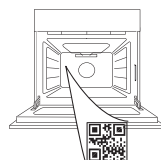
Крушките могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване. - Не боравете с крушките с голи ръце, тъй като отпечатъците от пръстите ви могат да ги повредят. Не използвайте фурната, преди да поставите на място капачката на лампата.

ОТКРИВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

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

Правилата, стандартната документация и допълнителна информация за продукта можете да намерите, като:

- Използване на QR кода на вашето устройство
- Посетите нашия уебсайт docs.indesit.eu
- Или като се свържете с отдела за следпродажбено обслужване (вижте телефонния номер в гаранционната книжка). При контакт с отдела за следпродажбено обслужване съобщавайте кодовете, посочени на идентификационната табелка на вашия уред.

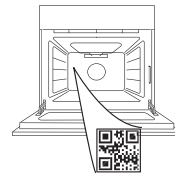




ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA
INDESIT

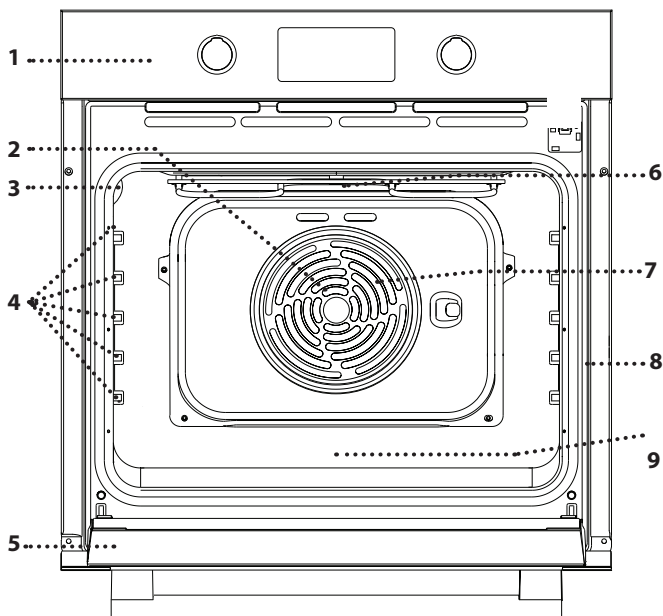
Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj proizvod na adresi www.register10.eu

SKENIRAJTE QR KOD NA SVOM
UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE
INFORMACIJA



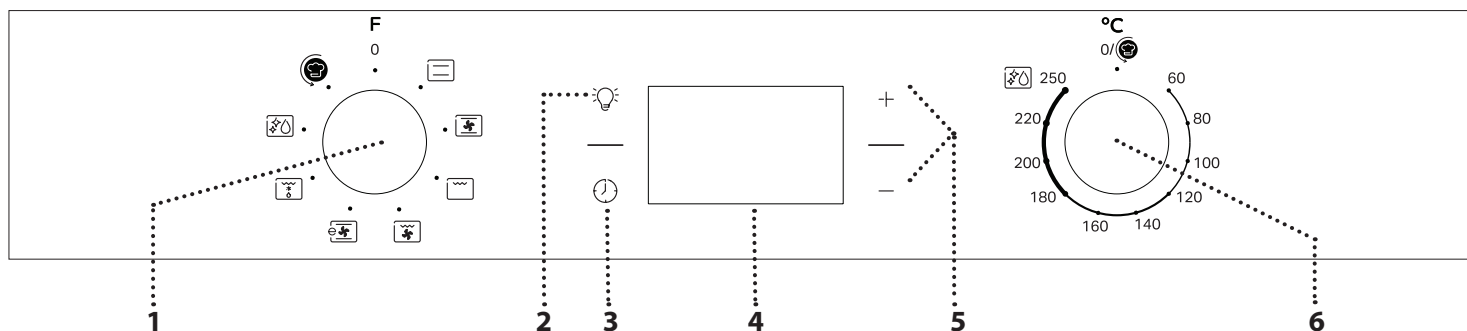
Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Ventilator (ne vidi se)
3. Žarulja
4. Vodičice rešetke
(razina je označena na stijenci odjeljka za pečenje)
5. Vrata
6. Gornji grijač/grill
7. Kružni grijač
(ne vidi se)
8. Identifikacijska pločica
(ne skidati)
9. Donji grijač
(ne vidi se)

OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE




1. GUMB ZA ODABIR

Za uključivanje pećnice odabirom funkcije.

Okrenite u položaj 0 za isključivanje pećnice.

2. SVJETLO

Kada je pećnica uključena, pritisnite  da biste uključili ili isključili svjetlo u pećnici.

3. POSTAVLJANJE VREMENA

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

Za prikaz vremena kada je pećnica isključena.


4. ZASLON

5. GUMBI ZA PODEŠAVANJE

Za promjenu postavki vremena pripreme jela.

6. GUMB TERMOSTATA

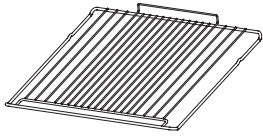
Okrenite kako biste odabrali potrebnu temperaturu prilikom uključivanja funkcija kojima se ručno upravlja.

Za funkciju Turn & Go (Uključi i kreni) upotrijebite .

Napomena: Vrsta gumba može se razlikovati ovisno o modelu. Ako su gumbi na pritiskanje, pritisnite središte gumba kako biste ga oslobodili iz ležišta.

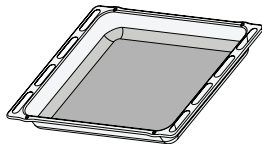
DODATNI PRIBOR

ŽIČANA REŠETKA



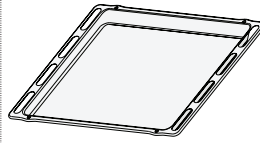
Upotrebljavajte za pripremu namirnica ili kao nosač tavi, kalupa za kolače i ostalog posuđa prikladnog za upotrebu u pećnici.

POSUDA ZA PRIKUPLJANJE SOKOVA*



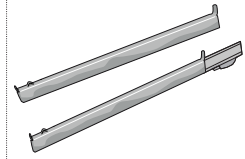
Upotrebljava se kao plitica za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.

LIM ZA PEČENJE*



Upotrebljava se za pečenje kruha i peciva, ali i pečenki, ribe u ovitku itd.

KLIZNE VODILICE*



Za lakše umetanje ili vađenje dodatnog pribora.

* Dostupno samo na određenim modelima

Broj komada i vrsta dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu.

Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti u postprodajnom servisu.

UMETANJE ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA

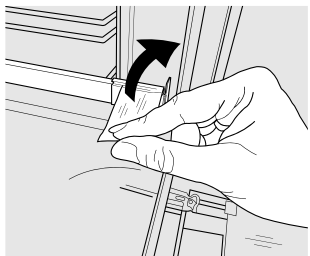
Rešetku umetnite na željenu razinu tako da je držite malo nagnutu prema gore i tako da najprije postavite podignuti stražnji dio (okrenut prema gore).

Zatim je vodoravno klizno pomaknite uzduž vodilica koliko god je moguće.

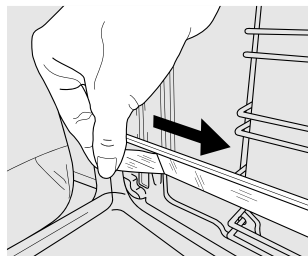
Ostali dodatni pribor, kao što je plitica za pečenje, trebaju se umetnuti vodoravno tako da klize na vodilicama rešetke.

KLIZNE POLICE I VODILICE REŠETKI

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



[a]



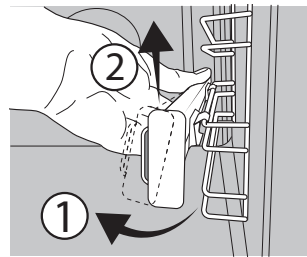
[b]

UKLANJANJE KLIZNIH VODILICA [c]

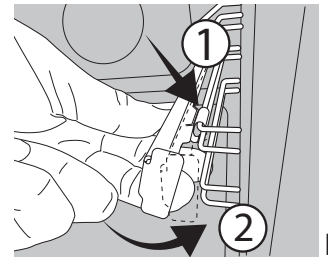
Povucite donji dio klizne vodilice da biste odvojili donje kuke (1) i klizne vodilice povucite prema gore skidajući ih s gornjih kuka (2).

PONOVNO POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA [d]

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



[c]



[d]



UKLANJANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

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


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


PRVA UPOTREBA

1. POSTAVITE VRIJEME

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



Upotrijebite + ili – za postavljanje sata i pritisnite  za potvrdu.

Dvije znamenke minuta započet će treperiti. Upotrijebite + ili – za postavljanje minuta i pritisnite  za potvrdu.

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

2. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

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

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

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

Slijedite upute za ispravno postavljanje funkcije.

Napomena: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

FUNKCIJE

KONVENKCIJSKO

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.

KONVEKCIJSKO PEČENJE

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


ROŠTILJ

Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za pečenje za sakupljanje sokova koji nastaju tijekom pečenja: posudu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 200 ml vode.

TURBO GRILL

Roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za pečenje za sakupljanje sokova koji nastaju tijekom pečenja: posudu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 200 ml vode.

ECO CONVECTION BAKE* (KONVEKCIJSKO PEČENJE ECO*)

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

FREASY COOK

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

ECOCLEAN (EKO ČIŠĆENJE)

Djelovanje pare otpuštene tijekom ovog posebnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi omogućuje lako otklanjanje prljavštine i ostataka hrane. Ako želite uključiti funkciju pametnog čišćenja „EcoClean“ (Eko čišćenje), ulijte 100 – 120 ml pitke vode na dno pećnice i zatim okrenite gumb za odabir i gumb termostata u položaj ikone . Najbolje bi bilo da funkciju uključite na 35 minuta. Položaj ikone ne odgovara temperaturi koja se doseže tijekom čišćenja.

TURN & GO (UKLJUČI I KRENI)

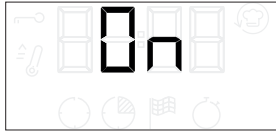
Ova funkcija automatski odabire idealnu temperaturu i vrijeme pečenja za cijeli niz recepata uključujući meso, ribu, tjesteninu, kolače i povrće. Funkciju uključite dok je pećnica hladna.

* Funkcija koja se upotrebljava kao referenca za izjavu o energetske učinkovitosti u skladu s Uredbom (EU) br. 65/2014

SVAKODNEVNA UPORABA

1. ODABERITE FUNKCIJU

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



2. UKLJUČIVANJE FUNKCIJE

RUČNO

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



Napomena: Tijekom pečenja možete promijeniti funkciju okretanjem gumb za odabir ili podesiti temperaturu okretanjem gumba termostata.

Funkcija će započeti samo ako je gumb termostata na 0 °C. Možete postaviti vrijeme kuhanja, vrijeme završetka kuhanja (samo ako ste postavili vrijeme kuhanja) i mjerač vremena.

UKLJUČI I KRENI


Funkciju "Turn & Go" uključite okretanjem gumba u položaj odgovarajuće ikone, a gumb termostata ostavite u položaju ikone 0/°C.

Pripremu završite okretanjem gumba za odabir u položaj "0".

Napomena: Za ostvarivanje najboljih rezultata pripremanja hrane pomoću funkcije "Turn & Go" pridržavajte se predloženih težina za sve vrste namirnica u sljedećoj tablici.


Jelo	Recept	Težina (kg)
Meso	Pečena teletina, slabije pečena govedina	0,6 - 0,7
	Piletina/Komadi janjećeg buta	1,0 - 1,2
Riba	Fileti lososa/Pečena riba (cijela)	0,9 - 1,0
	Riba u ovitku	0,8 - 1,0
Povrće	Punjeno povrće	1,8 - 2,5
	Povrtna pita	1,5 - 2,5
Slani kolači	Quiche lorraine / otvorena pita	1,0 - 1,5
Tjestenina	Lasagne / složenac od tjestenine ili riže	1,5 - 2,0
Kolači	Kolači od dizanog tijesta/ kolači sa šljivama	0,9 - 1,2
	Pečene jabuke	1,0 - 1,5
Kruh	Štruca kruha	0,5 - 0,6
	Bageti	0,5 - 0,8

3. ZAGRIJAVANJE I PREOSTALA TOPLINA

Nakon pokretanja funkcije zvučni signal i ikona  koja treperi na zaslonu označavaju da je uključena faza zagrijavanja pećnice.

Kad se dostigne postavljena temperatura, ikona počne stalno svijetliti i oglašava se novi zvučni signal koji označava da se namirnica mogu staviti u pećnicu i priprema hrane može početi.

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


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

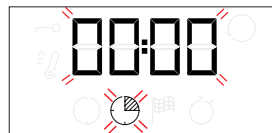
Napomena: Vrijeme nakon kojega se ikona isključuje, različito je jer ovisi o nizu čimbenika, kao što su temperatura okoline i funkciji koja je bila u upotrebi. U svakom slučaju, proizvod se smatra isključenim kad je strelica na gumbu za odabir okrenuta na "0".

4. PROGRAMIRANJE PEČENJA

Trebat će vam odabrati funkciju prije no što započnete s programiranim pečenjem.



TRAJANJE

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





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


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

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

PROGRAMIRANJE VREMENA ZAVRŠETKA PEČENJA/ ODGODE POČETKA

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



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

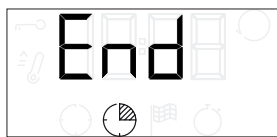
Funkciju uključite okretanjem *gumba termostata* na potrebnu temperaturu: funkcija se privremeno prekida dok se automatski ne uključi nakon isteka izračunatog vremena kako bi pečenje završilo u vrijeme koje ste postavili.

Napomene: Postavku poništite tako da isključite pećnicu okretanjem *gumba za odabir* u položaj 0.

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

KRAJ KUHANJA

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





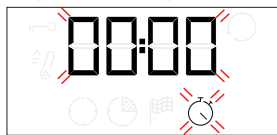
Okrenite *gumb za odabir* kako biste odabrali drugu funkciju ili u položaj "0" kako biste isključili pećnicu.


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

5. POSTAVLJANJE MJERAČA VREMENA



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

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



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

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

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

NAPOMENE

- Nemojte prekrivati dno pećnice aluminijском folijom.
- Nemojte po dnu pećnice vući posude i kalupe, to može dovesti do oštećenja emajla.
- Nemojte postavljati teške predmeta na vrata i nemojte se držati za vrata.

































TABLICA PEČENJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Kolači od dizanog tijesta		Da	160 – 180	30 – 90	2/3
		Da	160 – 180	30 – 90	4 1
Punjeni kolač (torta od sira, štrudl, voćni kolač)		Da	160 – 200	35 – 90	2
		Da	160 – 200	40 – 90	4 2
Keksi / voćne tortice		Da	160 - 180	20 - 45	3
		Da	150 – 170	20 - 45	4 2
Peciva za princes krafne		Da	180 – 210	30 – 40	3
		Da	180 – 200	35 – 45	4 2
Poljupci		Da	90	150 – 200	3
		Da	90	140 - 200	4 2
Kruh / pizza / pogača		Da	190 – 250	15 – 50	2
		Da	190 – 250	20 – 50	4 2
Zamrznuta pizza		Da	250	10 – 20	3
		Da	230 – 250	10 - 25	4 2
Slani kolači (pita od povrća, quiche)		Da	180 – 200	40 – 55	3
		Da	180 – 200	45 – 60	4 2
Vols-au-vent/krekeri od lisnatog tijesta		—	190 – 200	20 – 30	3
		—	180 – 190	20 – 40	4 2
Lazanje / zapečena tjestenina / kaneloni / kolači s voćem		Da	190 – 200	45 – 65	2
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		Da	190 – 200	80 – 110	3
Pile / zec / patka 1 kg		Da	200 – 230	50 – 100	2
Puran/guska 3 kg		—	190 – 200	100 – 160	2
Pečena riba/en papillote (file, cijela)		Da	170 – 190	30 – 50	2

FUNKCIJE					
	Konvencionalno	Grill	Turbo grill (Turbo roštilj)	Convection Bake (Konvekcijsko pečenje)	Konvekcijsko pečenje Eko

DODATNI PRIBOR					
	Žičana rešetka	Lim za pečenje na žičanoj rešetki	Plitica za pečenje/plitica za skupljanje suvišne tekućine ili lim za pečenje na žičanoj rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje s 200 ml vode

TABLICA PEČENJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Punjeno povrće (tomatoes (rajčica), courgettes (tikvice), aubergines (patlidžani))		Da	180 – 200	50 – 70	2 
Prepečeni kruh		—	250	2 – 6	5 
Fish fillets/slices (Riblji fileti/komadi)		—	230 – 250	20 - 30*	4  3 
Kobasice/kebab/rebarca/Hamburgeri		—	250	15 - 30*	5  4 
Pečeno pile 1 – 1,3 kg		Da	200 – 220	55 – 70**	2  1 
Slabije pečeno goveđe pečenje 1 kg		Da	200 – 210	35 – 50**	3 
Janjeći but/koljenica		Da	200 – 210	60 – 90**	3 
Pečeni krumpir		Da	200 – 210	35 – 55**	3 
Zapečeno povrće		—	200 – 210	25 – 55	3 
Meso i krumpiri		Da	190 – 200	45 – 100***	4  1 
Riba i povrće		Da	180	30 - 50***	4  1 
Lasagne i meso		Da	200	50 - 100***	4  1 
Pečeno meso/punjeno pečeno meso		—	170 – 180	100 – 150	2 






* Okrenite hranu na polovici pečenja

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

*** Procijenjeno trajanje: hrana se može izvaditi iz pećnice u različita vremena, ovisno o željama.

Navedeno vrijeme ne uključuje fazu zagrijavanja pećnice: preporučujemo da namirnice stavite u pećnicu i vrijeme pečenja postavite tek kada se dosegne potrebna temperatura.

FUNKCIJE	 Konvencionalno	 Grill	 Turbo grill (Turbo roštilj)	 Convection Bake (Konvekcijsko pečenje)	 Konvekcijsko pečenje Eko
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DODATNI PRIBOR	 Žičana rešetka	 Lim za pečenje na žičanoj rešetki	 Plitica za pečenje/plitica za skupljanje suvišne tekućine ili lim za pečenje na žičanoj rešetki	 Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	 Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje s 200 ml vode
----------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Provjerite je li se uređaj ohladio prije obavljanja zahvata održavanja ili čišćenja. Ne upotrebljavajte parne čistače.

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

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

VANJSKE POVRŠINE

Očistite površine vlažnom krpom od mikro vlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Dovršite suhom krpom. Ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikro vlakana.

UNUTARNJE POVRŠINE

- Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi i zatim je očistite, po mogućnosti dok je još topla kako biste uklonili sve taloge ili mrlje prouzročene ostacima hrane. Kako biste osušili kondenzaciju koja se stvorila kao rezultat pečenja s visokim udjelom vode ostavite pećnicu da se do kraja ohladi, a zatim je obrišite krpom ili spužvom.

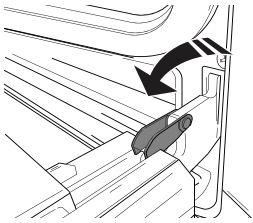
- Ako na unutarnjim površinama ima tvrdokorne prljavštine, za optimalne rezultate čišćenja preporučujemo pokretanje funkcije automatskog čišćenja. Izbjegavajte uključiti pirolitički ciklus čišćenja dok ima ostataka kamenca. Prije čišćenja provedite čišćenje kamenca na gore opisani način.
- Vrata se mogu lako skinuti i postaviti kako bi se olakšalo čišćenje stakla.
- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.

DODATNI PRIBOR

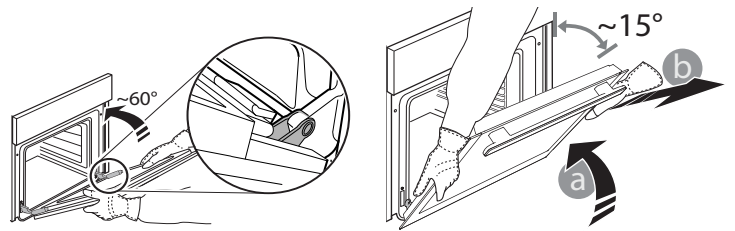
Dotadni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

1. Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbravljanje.



2. Zatvorite vrata koliko god to možete. Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore (a) dok se ne otpuste iz svog ležišta (b). Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.



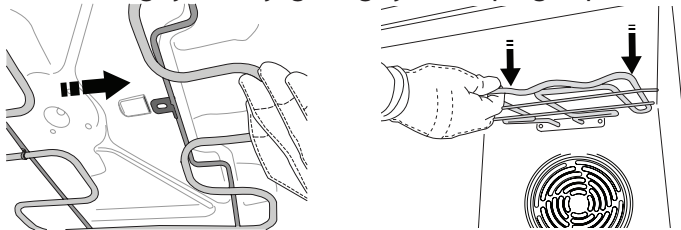
3. Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

4. Spustite vrata pa ih otvorite do kraja. Šarke spustite u njihov početni položaj; provjerite jeste li ih do kraja spustili.

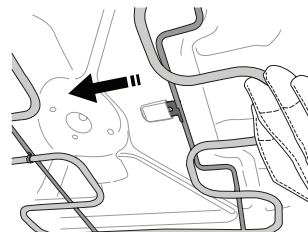
5. Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake.

SPUŠTANJE GORNJEG GRIJAČA

1. Izvucite grijač iz njegovog sjedišta pa ga spustite.

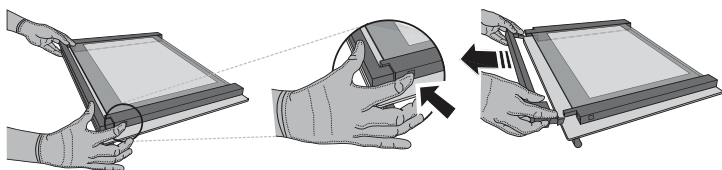


2. Grijač vratite u njegov položaj tako da ga podignete, lagano povučete prema sebi i provjerite je li nosač jezičca u odgovarajućem sjedištu.

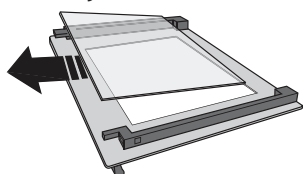


CLICK & CLEAN – ČIŠĆENJE STAKLA

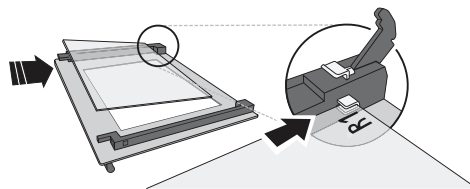
1. Nakon skidanja vrata i njihovog postavljanja na meku površinu s ručkom okrenutom prema dolje, istovremeno pritisnite dvije pričvršne kopče i izvadite gornji rub vrata tako da ga povučete prema sebi.



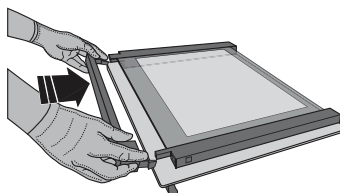
2. Podignite i čvrsto uhvatite unutarnje staklo s obje ruke, izvadite ga i postavite na meku površinu prije čišćenja.



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



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



ZAMJENA ŽARULJE

Isključite napajanje pećnice, odvijte pokrov svjetla, zamijenite žarulju i ponovno navijte pokrov na svjetlo. Ponovno ukopčajte pećnicu u struju. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.

Napomena: Upotrebljavajte samo halogene žarulje od 25 W/230 V, tip G9, T300 °C.

Žarulja koja se nalazi u uređaju posebno je namijenjena za kućanske uređaje i nije prikladna za rasvjetu u kućanstvu (Uredba EZ 244/2009).

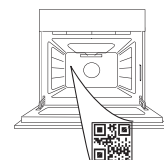
Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu. – Žaruljama ne rukujte goloruki jer bi ih otisci prstiju mogli oštetiti. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

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

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

- Koristeći QR kod na Vašem uređaju
- posjetite naše web-mjesto **docs.indesit.eu**
- Možete i **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj telefona potražite u knjižici jamstva). Kada se obraćate našem postprodajnom servisu navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.

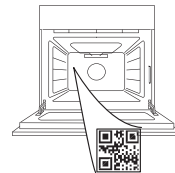




DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY INDESIT

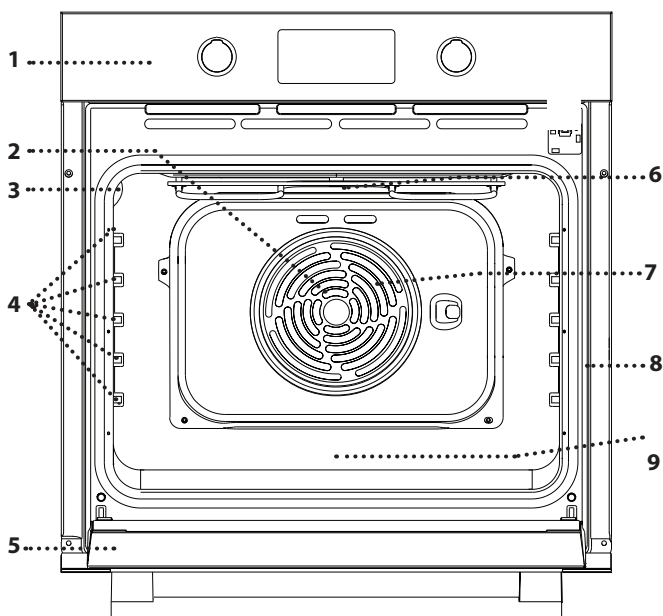
Přejete-li si získat komplexnější podporu, zaregistrujte prosím svůj výrobek na stránce www.register10.com

ABYSTE ZÍSKALI VÍCE INFORMACÍ, NASKENUJTE PROSÍM QR KÓD NA VAŠEM SPOTŘEBIČI



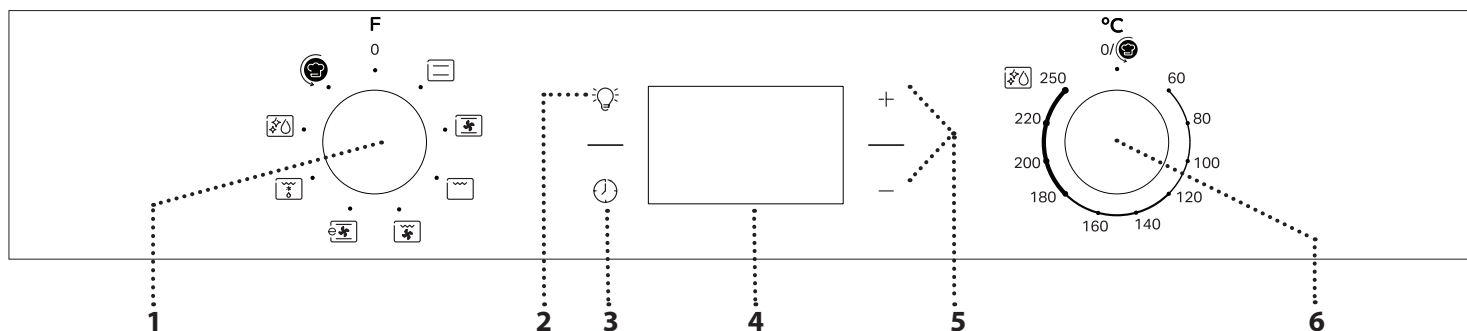
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Ventilátor (není vidět)
3. Osvětlení
4. Vodící 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. Spodní topný článek (není vidět)

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU




1. VOLICÍ KNOFLÍK

Pro zapínání trouby výběrem funkce.

Přejete-li si troubu vypnout, otočte do polohy 0.

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. KNOFLÍK TERMOSTATU

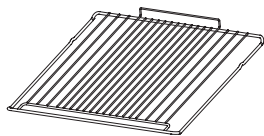
Otočením se volí teplota při aktivaci manuálních funkcí.

Pro funkci „Turn & Go“ použijte .

Upozornění: Typ knoflíku se může lišit v závislosti na modelu. Jsou-li knoflíky aktivované (stisknutím), stlačením uprostřed je z polohy usazení uvolníte.

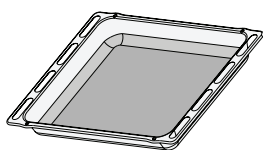
PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



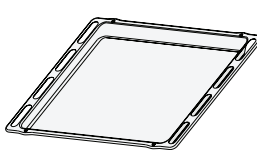
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby.

HLUBOKÝ PLECH*



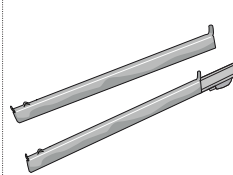
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

PLECH NA PEČENÍ*



Použití: k pečení chleba a pečiva, jakož i přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd.

POSUVNÉ DRÁŽKY *



Pro usnadnění vkládání a vyjímání příslušenství.

* K dispozici pouze u určitých modelů

Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit.

V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

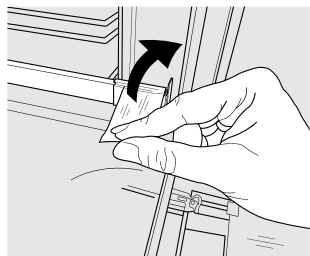
Vložte rošt do požadované úrovně. Přitom jej držte tak, aby byl mírně nakloněn směrem nahoru, přičemž nejprve položte zvýšenou zadní stranu (směřující nahoru).

Poté jej zasuňte horizontálně do vodicích lišt, a to co nejvíce dozadu.

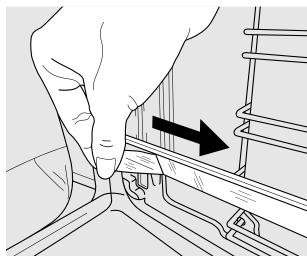
Další příslušenství, jako například plech na pečení, vkládejte ve vodorovné poloze zasunutím do drážek.

VÝSUVNÉ ROŠTY A VODICÍ DRÁŽKY

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



[a]



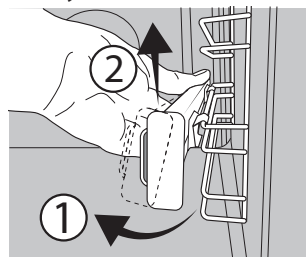
[b]

VYJMUTÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [c]

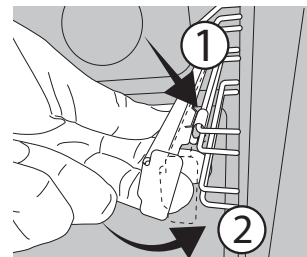
Zatáhněte za spodní část výsuvné lišty, aby došlo k vyháknutí ze spodních háčků (1) a následně zatáhněte směrem nahoru, čímž dojde k vysazení z horních háčků (2).

OPĚTOVNÉ NASAZENÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [d]

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



[c]



[d]



DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH DRÁŽEK

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

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


PŘED PRVNÍM POUŽITÍM


1. NASTAVENÍ ČASU

Při prvním zapnutí spotřebiče budete muset nastavit čas: stiskněte , dokud ikona  a dvě číslice údaje hodin nezačnou na displeji blikat.



Pro nastavení hodin použijte + nebo - a pro potvrzení stiskněte .

Na displeji začnou blikat dvě číslice pro minuty. 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. Zahřívejte troubu na 250 °C po 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.

FUNKCE

TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.

TRADIČNÍ PEČENÍ

Pro pečení na maximálně dvou úrovních současně. V polovině doby pečení doporučujeme prohodit polohu plechů.

GRILL


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.

TURBOGRILL

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.

ECO TRADIČNÍ PEČENÍ*

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 .

FREASY COOK

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

ECOCLEAN

Díky působení páry, která se uvolňuje při tomto čisticím cyklu za nízké teploty, umožňuje tato funkce snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Za účelem aktivace funkce „EcoClean“ nalijte na dno trouby 100–120 ml pitné vody a poté otočte volicí knoflík a knoflík termostatu na ikonu. Nejlepší je používat funkci v délce 35 minut. Poloha symbolu neodpovídá teplotě dosažené během cyklu čištění.

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.

* Funkce použitá jako referenční pro účely prohlášení o energetické účinnosti v souladu s nařízením (EU) č. 65/2014

BĚŽNÉ 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 *ovladač termostatu* je na 0 °C. Můžete nastavit dobu přípravy, čas ukončení (pouze nastavíte-li dobu přípravy) a časovač.

TURN & GO

Funkci „Turn & Go“ spustíte tak, že otočíte výběrovým knoflíkem na příslušnou ikonu a kolečko termostatu ponecháte v poloze 0/0.

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

3. PŘEDEHŘEV A ZBYTKOVÉ TEPLLO

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

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 dokončením předehřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek přípravy pokrmu.

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.

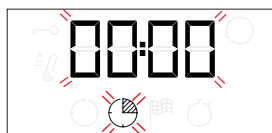
Upozornění: Doba, po které se ikona vypne, závisí na celé řadě faktorů, jako je teplota okolního prostředí či použítá funkce. V každém případě je výrobek vypnutý, pokud je ukazatel na *ovladači výběru* otočen na „0“.

4. PROGRAMOVÁNÍ PEČENÍ

Před zahájením naprogramování vaření musíte zvolit funkci.

DOBA TRVÁNÍ

Držte tlačítko stisknuté, 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: Pokud chcete nastavení zrušit, vypněte troubu otočením *ovladače výběru* do polohy 0.

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

KONEC PEČENÍ

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





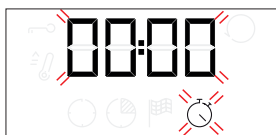
Otočením *ovladače výběru* zvolte jinou funkci, nebo nastavením „0“ vypněte troubu.

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

5. NASTAVENÍ ČASOVAČE



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

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



K nastavení času použijte + nebo – a proveďte potvrzení stisknutím .
























































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

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






POZNÁMKY

- Dno trouby nezakrývejte hliníkovou fólií.
- Nikdy neposunujte nádoby po dně trouby, mohli byste poškrábat smaltovaný povrch.
- Nepokládejte na dveře těžká závaží a nadržte se jich.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče		Ano	160–180	30–90	2/3 
		Ano	160–180	30–90	4  1 
Koláč s náplní (tvarohový koláč – cheesecake, závin, ovocný koláč)		Ano	160–200	35–90	2 
		Ano	160–200	40–90	4  2 
Čajové pečivo / ovocné koláčky		Ano	160–180	20–45	3 
		Ano	150–170	20–45	4  2 
Odpalované pečivo		Ano	180–210	30–40	3 
		Ano	180–200	35–45	4  2 
Pusinky		Ano	90	150–200	3 
		Ano	90	140–200	4  2 
Chléb/pizza/focaccia		Ano	190–250	15–50	2 
		Ano	190–250	20–50	4  2 
Mražená pizza		Ano	250	10–20	3 
		Ano	230–250	10–25	4  2 
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Ano	180–200	40–55	3 
		Ano	180–200	45–60	4  2 
Vols-au-vent (plněné pečivo z listového těsta) / drobné pečivo z listového těsta		–	190–200	20–30	3 
		–	180–190	20–40	4  2 
Lasagne / zapečené těstoviny / plněné těstoviny „canneloni“ / pečené pudinky typu „flan“		Ano	190–200	45–65	2 
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		Ano	190–200	80–110	3 
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200–230	50–100	2 
Krůta/husa 3 kg		–	190–200	100–160	2 
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)		Ano	170–190	30–50	2 

FUNKCE					
	Konvenční	Grilování	Turbo gril	Konvenční pečení	Tradiční pečení – úsporný režim (eco)

PŘÍSLUŠENSTVÍ					
	Rošt	Pečicí nádoba pro položení na rošt	Plech na pečení / odkapávací plech na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech / plech na pečení se 200 ml vody

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Plněná zelenina (tomatoes, courgettes, aubergines – 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 rostbif 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
Pečené maso / nadívané maso		–	170–180	100–150	2

* V polovině doby pečení jídlo obraťte

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

*** Odhadovaná doba přípravy: Jídlo lze z trouby kdykoli vytáhnout, záleží na vašich požadavcích.

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

FUNKCE					
	Konvenční	Grilování	Turbo gril	Konvenční pečení	Tradiční pečení – úsporný režim (eco)

PŘÍSLUŠENSTVÍ					
	Rošt	Pečicí nádoba pro položení na rošt	Plech na pečení / odkapávací plech na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech / plech na pečení se 200 ml vody

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

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

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

VNĚJŠÍ POVRCHY

Povrchy čistěte vlhkou utěrkou 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, a to ideálně v době, když je ještě 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.

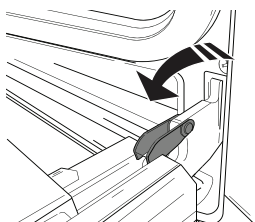
- Nachází-li se na vnitřních plochách odolná špína, pro dosažení optimálních výsledků čištění doporučujeme spustit funkci automatického čištění. Nespouštějte cyklus pyrolytického čištění, pokud je v troubě usazený vodní kámen. Před jeho aktivací odstraňte vodní kámen, jak je popsáno výše.
- Dvířka je možné pro ulehčení čištění skla snadno vysadit a znovu nasadit.
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.

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 houpičkou na nádobí.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

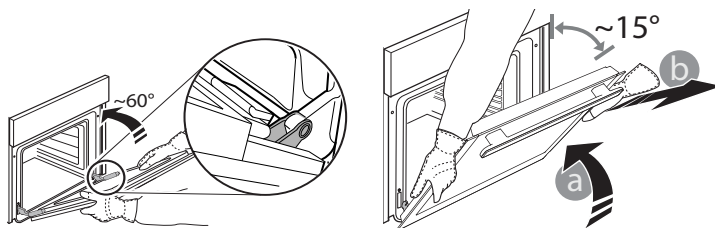
1. Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.



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.

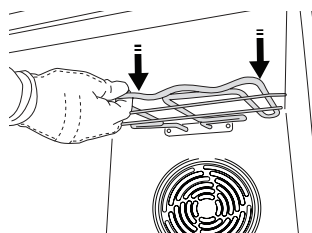
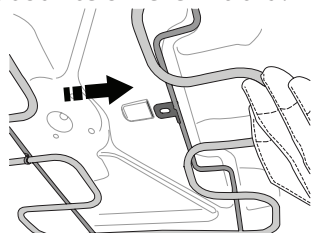
4. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je naplno otevřete.

Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.

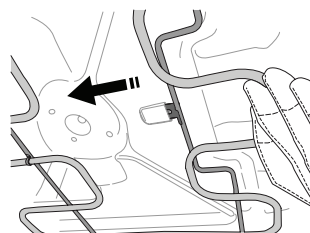
5. Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte.

SPUŠTĚNÍ HORNÍHO TOPNÉHO ČLÁNKU

1. Vyměňte topný článek z jeho usazení a poté jej posuňte směrem dolů.

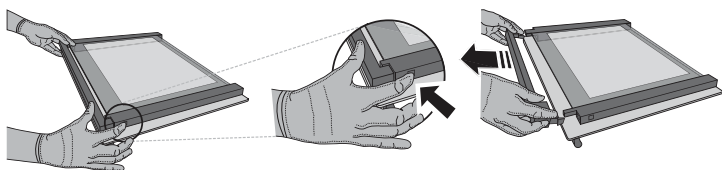


2. Topný článek vrátíte na místo tak, že jej nazdvihnete, lehce zatáhnete směrem k sobě a ujistíte se, že držák je řádně usazen.

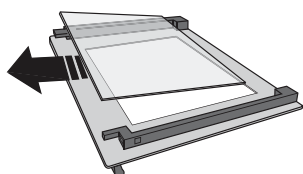


CLICK & CLEAN – ČIŠTĚNÍ SKLA

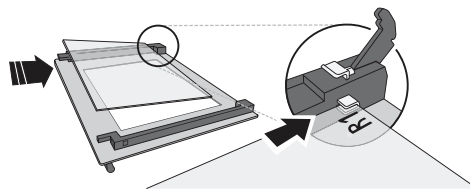
1. Po vyjmutí dvířek je položte na měkký povrch tak, aby madlo bylo dole. Stiskněte současně obě zajišťovací pojistky a zatažením směrem k sobě sejměte horní lištu dvířek.



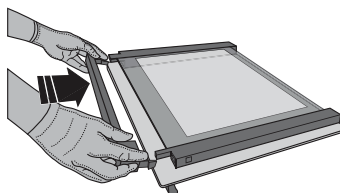
2. Zvedněte a pevně držte vnitřní sklo oběma rukama, přeneste sklo na měkký povrch. Poté začněte s čištěním.



3. Před vrácením vnitřního panelu na místo znovu nasadte střední tabuli (označenou symbolem „1R“): Při správném usazení skla je symbol „R“ v levém rohu. Nejprve zasadte delší stranu skla označenou písmenem „R“ do rámečku a poté sklo sklopte do správné polohy. Tento postup opakujte s oběma tabulemi skla.



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



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.

Upozornění: Používejte halogenové žárovky 25 W / 230 V, typ G9, T 300 °C.

Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009).

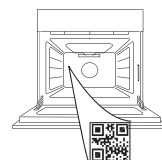
Žárovky lze zakoupit v servisním středisku. – Žárovky nechtejte holýma rukama, protože otisky prstů mohou být příčinou zničení. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Trouba nefunguje.	Přerušení 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 přetrvává.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem.	Softwarový problém.	Kontaktujte nejbližší středisko poprodejních služeb a uveďte písmeno nebo číslo, které následuje za písmenem „F“.

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

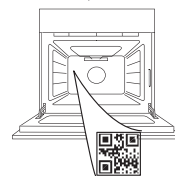
- Pomocí QR kódu ve vašem spotřebiči
- navštívením našich webových stránek docs.indesit.eu;
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



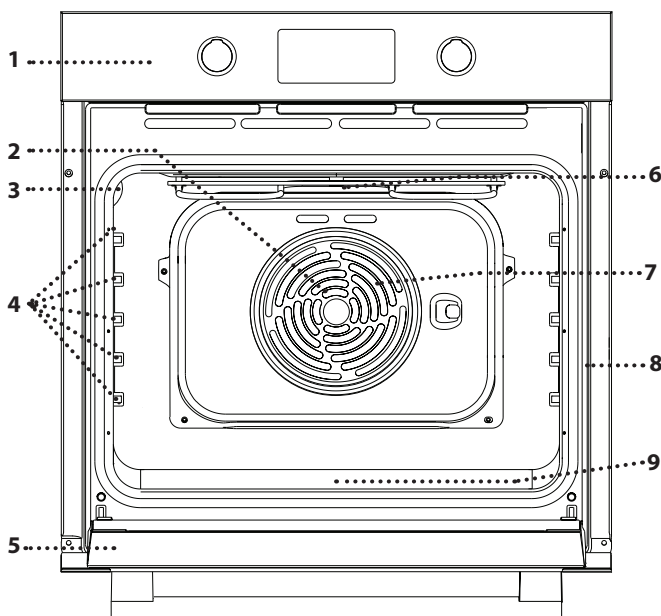
**TÄNAME TEID INDESITI TOOTE OSTU EEST**

Parema tugiteenuse saamiseks registreerige toode aadressil
www.register10.eu

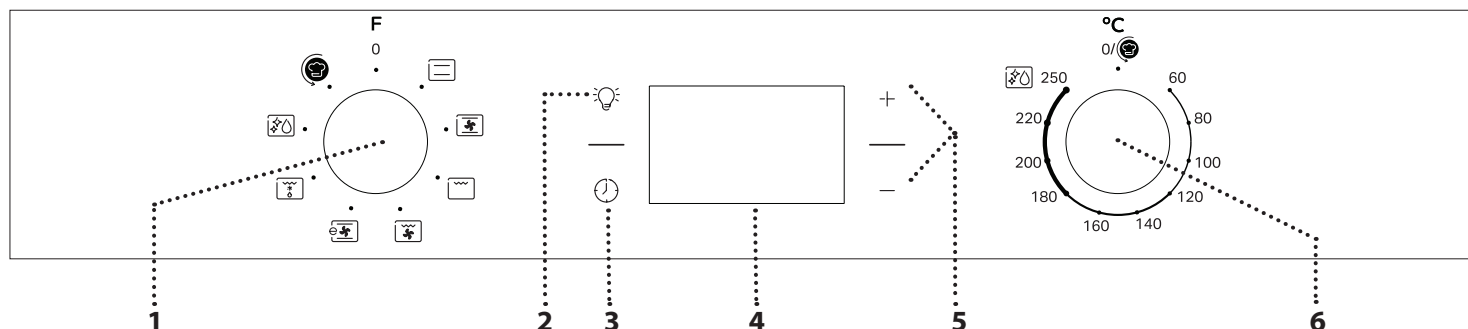
**PALUN SKANEERIGE OMA
SEADMEL OLEV QR-KOOD, ET
SAADA LISATEAVET**



Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi
ohutusjuhend.

TOOTE KIRJELDUS


1. Juhtpaneel
2. Ventilator (pole nähtav)
3. Lamp
4. Riiulisiinid
(tasandi number on märgitud
küpsetuskambri seinale)
5. Uks
6. Ülemine kütteelement/grill
7. Tsirkulaarne küttekeha
(pole nähtav)
8. Andmeplaat
(ärge eemaldage)
9. Alumine küttekeha
(pole nähtav)

JUHTPANEELI KIRJELDUS**1. VALIKUNUPP**

Ahju sisselülitamiseks ja funktsiooni valimiseks.

Ahju väljalülitamiseks keerake nupp asendisse 0.

2. VALGUSTUS

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

3. KELLAJA SEADISTAMINE

See on küpsetusaja, viitkäivituse ja taimeri määramiseks.


Kui ahi on välja lülitatud, näitab see kellaega.

4. EKRAAN**5. SEADENUPUD**

Küpsetusaja muutmiseks.

6. TERMOSTAADINUPP

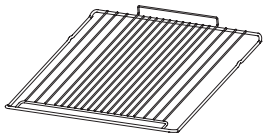
Seda pöörates saate käsifunktsioone aktiveerides valida soovitud temperatuuri.

Pööramise ja küpsetamise funktsiooni sisselülitamiseks hoidke sees .

Pange tähele: Nupu tüüp võib mudeli tüübist erineda. Kui nupud on sisse vajutatud, vajutage nupu vabastamiseks selle keskele.

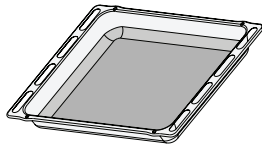
TARVIKUD

TRAATREST



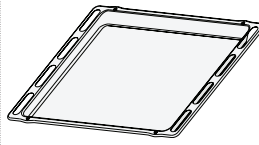
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.

TILKUMISALUS *



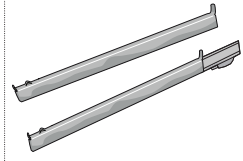
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, focaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

KÜPSETUSPLAAT*



Leiva ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka praeliha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.

LIUGSIINID *



Tarvikute ahju panemise ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

* Saadaval ainult teatud mudelitel

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.

Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

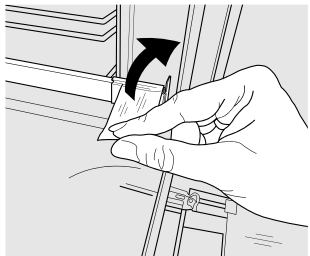
Pange rest soovitud tasandile, hoides seda kergelt üleskallutatud asendis ja toetades tõstetud tagakülje (suunaga üles) esimesena siinidele.

Seejärel nihutage see horisontaalselt riiulisiinidel lõppu.

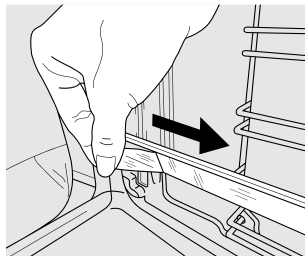
Muud tarvikud, nt küpsetusplaat, tuleb rõhvalt riiulisiinidele libistada.

LIUGRIIULID JA RIIULIJUHIKUD

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



[a]



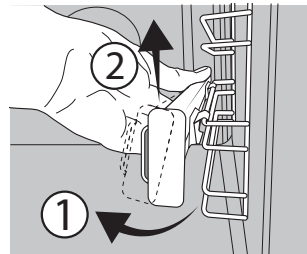
[b]

LIUGSIINIDE EEMALDAMINE [c]

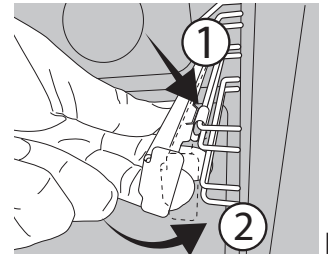
Tõmmake liugsiini alumisest osast, et see alumiste konksude (1) küljest lahti tuleks, ja seejärel tõmmake liugsiine üles, et need ülemiste konksude (2) küljest eemaldada.

LIUGSIINIDE TAGASI PAIGALDAMINE [d]

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



[c]



[d]



RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

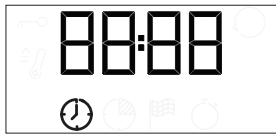
1. Haarake riiulisiinide eemaldamiseks kindlalt siini välisosast ja tõmmake seda enda poole, et eemaldada tugi ja kaks sisemist tihvti oma pesadest.


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

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

1. MÄÄRAKE AEG

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata kella-aeg: Vajutage nuppu , kuni tabloole ilmub ikoon  ja kahekohaline tundide näidik hakkab vilkuma.



Tundide seadmiseks vajutage nuppe + või – ja kinnitamiseks vajutage nuppu .

Hakkab vilkuma kahekohaline minutite näidik.

Minutite seadmiseks vajutage + või – ja kinnitamiseks vajutage .

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

2. KUUMUTAGE AHI

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

Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud. Kuumutage ahju umbes üks tund temperatuuril 250 °C. Ahi peab sel ajal olema tühi.

Funktsiooni õigesti kasutamiseks järgige juhiseid.

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

FUNKTSIOONID

TAVAPÄRANE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel.

CONVECTION BAKE (KONVEKTSIOONKÜPSETUS)

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

GRILLIMINE


Loomaliha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks küpsetusplaadi: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.

TURBO GRILL

Suurte lihatükkide (jalad, rostbiif, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada küpsetusmahlade kogumiseks küpsetusplaadi: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.

ÖKOKONVEKTSIOONKÜPSETUS*

Ühes tükis praadide või täidisega lihalõikude küpsetamine ühel tasandil. Örn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist.

Selle ökofunktsiooni kasutamisel ei sütti tuli ECO, kuid selle saab sisse lülitada, vajutades nuppu .

FREASY COOK

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

ECOCLEAN

Spetsiaalne puhastussükkel, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab kõrbenud rasva- ja toidupritsmete eemaldamist. Puhastusfunktsiooni „EcoClean“ aktiveerimiseks valage ahju põhja 100-120 ml joogivett, seejärel keerake valikunupp ja termostaadinupp ikoonile. Funktsiooni on kõige parem kasutada 35 minutit. Ikoonide asetus ei märgi puhase jooksul saavutatavat temperatuuri.

TURN & GO

Selle funktsiooni abil valitakse automaatselt ideaalne küpsetustemperatuur ja -aeg eri retseptide jaoks, muu hulgas liha-, kala-, pastatoidud, magusad küpsetised ja köögiviljad. Käivitage funktsioon, kui ahi on külm.

* Funktsiooni kasutatakse Euroopa Liidu energiatõhususe deklaratsiooni soovitude kohaselt vastavalt määrusele (EL) nr 65/2014

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. VALIGE FUNKTSIOON

Funktsiooni valimiseks pöörake *valikunupp* soovitud funktsiooni asendisse: süttib tablo ja kõlab helisignaal.



2. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

KÄSITSI

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



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

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

TURN & GO

Funktsiooni „Turn & Go“ käivitamiseks suunake valikunupp asjakohasele ikoonile, jättes termostaadinupu ikoonile 0/°C.

Küpsetamise lõpetamiseks, pöörake valikunupp asendisse „0“.

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

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

3. EELKUMUTAMINE JA JÄÄKKUUMUS

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

Kui saavutatud on valitud temperatuur, lõpetab ikoon vilkumise ja kõlab uus helisignaal, mis tähendab, et toidu võib ahju panna ja alustada selle küpsetamist.

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

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

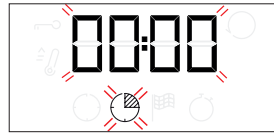
Pange tähele: Aeg, mille järel ikoon välja lülitub, on erinevatest teguritest, nagu keskkonnatemperatuur ja kasutatav funktsioon. Toote võib igal juhul lugeda väljalülitatuks, kui valikunupu osuti on asendis „0“.

4. KÜPSETAMISE PROGRAMMEERIMINE

Küpsetamise programmeerimiseks tuleb kõigepealt valida mõni funktsioon.

KESTUS

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



Määrake nupuga + või - vajalik küpsetusaeg ning vajutage kinnituseks nuppu .

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

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

KÜPSETAMISE LÕPUAJA/ VIITKÄIVITUSE PROGRAMMEERIMINE

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



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

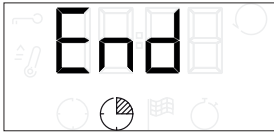
Aktiveerige funktsioon, pöörates *termostaadinupu* vajalikule temperatuurile: funktsioon jääb ootele ja hakkab tööle automaatselt pärast arvutatud aja möödumist, et küpsetamine lõpeks seatud ajal.

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

Käivitamise viivitusfunktsioon ei ole grilli ja turbogrilli funktsioonide jaoks saadaval.

KÜPSETAMISE LÕPP

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





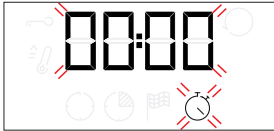
Pöörake *valikunuppu*, et valida teine funktsioon, või valige asend „0” ahju väljalülitamiseks.


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

5. TAIMERI SEADMINE

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

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



Vajaliku aja seadmiseks kasutage nuppu + või – ja kinnitamiseks vajutage .

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

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

MÄRKUSED

- Ärge katke seadme sisepindu fooliumiga!
- Ärge lohistage potte-panne mööda ahju põhja, sest ka see võib emaili kahjustada!
- Ärge asetage uksele raskeid esemeid ega toetage uksele.

































KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	TASE JA TARVIKUD
Pärmitainast koogid		Jah	160 – 180	30–90	2/3
		Jah	160 – 180	30–90	4 1
Täidisega kook (juustukook, strudel, puuviljapirukas)		Jah	160 – 200	35 – 90	2
		Jah	160–200	40–90	4 2
Küpsised / korvikesed		Jah	160–180	20–45	3
		Jah	150–170	20–45	4 2
Tuuletaskud		Jah	180–210	30 – 40	3
		Jah	180 – 200	35 – 45	4 2
Besee		Jah	90	150–200	3
		Jah	90	140–200	4 2
Sai / pitsa / focaccia		Jah	190 – 250	15 – 50	2
		Jah	190 – 250	20 – 50	4 2
Külmutatud pitsa		Jah	250	10 – 20	3
		Jah	230–250	10–25	4 2
Salty cakes (Soolased pirukad) (kõogiviljapirukas, lahtine plaadipirukas)		Jah	180 – 200	40–55	3
		Jah	180 – 200	45 – 60	4 2
Volovanid / lehttainast küpsised		—	190 – 200	20 – 30	3
		—	180 – 190	20 – 40	4 2
Lasanje / küpsetatud pasta / cannelloni / lahtine pirukas		Jah	190 – 200	45 – 65	2
Lambaliha/vasikaliha/veiseliha/sealiha 1 kg		Jah	190 – 200	80 – 110	3
Kanapraad/jänesepraad/pardipraad 1 kg		Jah	200 – 230	50 – 100	2
Kalkunipraad / hanepraad 3 kg		—	190 – 200	100–160	2
Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis (fileed, terve)		Jah	170 - 190	30 – 50	2

FUNKTSIOONID	Tavapärane	Grill	Turbo grill	Konvektsioon	Ökokonvektsioonküpsetus
--------------	------------	-------	-------------	--------------	-------------------------

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

KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	TASE JA TARVIKUD
Täidetud köögiviljad (tomatid, Suvikõrvits, baklažaan)		Jah	180 – 200	50 – 70	 2
Röstitud sai/leib		—	250	2 - 6	 5
Fish fillets/slices (Kalafilee/-lõigud)		—	230–250	20 - 30*	 4  3
Vorstid / kebabid / ribid hamburgerid		—	250	15–30*	 5  4
Grillkana 1-1,3 kg		Jah	200 – 220	55 - 70**	 2  1
Veisepraad pooltoores 1 kg		Jah	200 - 210	35 - 50**	 3
Lambakoot		Jah	200 - 210	60 - 90**	 3
Praekartulid		Jah	200 - 210	35 - 55**	 3
Köögiviljagratään		—	200 - 210	25 - 55	 3
Liha ja kartulid		Jah	190 – 200	45–100***	 4  1
Kala ja köögiviljad		Jah	180	30–50***	 4  1
Lasanje ja liha		Jah	200	50–100***	 4  1
Praad / täidisega praad		—	170 – 180	100 - 150	 2






*Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes

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

*** Arvestuslik ajakulu: toidu võib vastavalt isiklikule maitse-eelistusele ahjust välja võtta erineval ajal.

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

FUNKTSIOONID	 Tavapärane	 Grill	 Turbo grill	 Konveksioon	 Ökokonveksiooniküpsetus
--------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

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

Ärge kasutage traatnuustikut, abrasiivseid küürimispastasid ega abrasiivseid/söövitavaid puhastusvahendeid, kuna need võivad kahjustada seadme pinda.

Kandke kaitsekindaid.
Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

VÄLISPINNAD

Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui need on väga mustad, kasutage mõni tilk pH-neutraalset puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.

Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

SISEPINNAD

Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda, seejärel (soovitavalt siis, kui ahi on veel soe) puhastage see, eemaldades kõik toidujäägid ja -plekid. Suure niiskusesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsna.

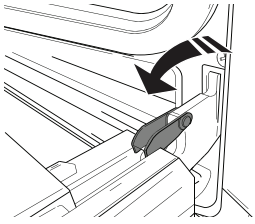
- Kui seadme sisepindadel leidub raskestieemaldatavat mustust, soovitame parima tulemuse jaoks kasutada automaatpuhastusfunktsiooni. Ärge aktiveerige pürolüüsiga puhastamist, kui ahjus on lubjakivi jääke. Enne aktiveerimist, eemaldage lubjakivi, nagu on ülalpool kirjeldatud.
- Ukse saab klaasi hõlpsamaks puhastamiseks kergesti eemaldada ja uuesti paigaldada.
- Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.

TARVIKUD

Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või švammiga.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

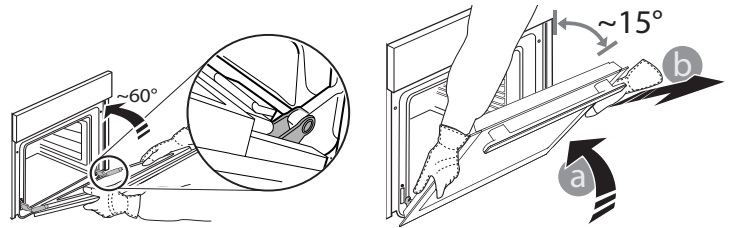
1. Ukse eemaldamiseks, tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.



2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik.

Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Ukse eemaldamiseks lükake seda kinni, tõmmates samal ajal ülespoole (a), kuni see oma pesast (b) lahti tuleb.

Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.



3. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

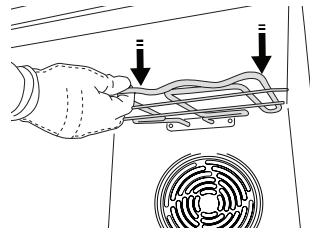
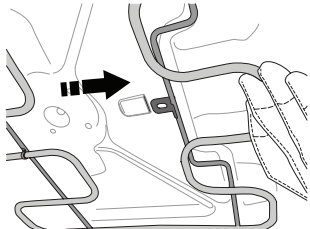
4. Laske uks alla ja seejärel avage täielikult.

Langetage fiksaatorid algasendisse tagasi: Veenduge, et need liiguvad lõpuni alla.

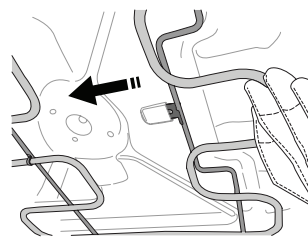
5. Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid.

ÜLEMISE KÜTTEKEHA LANGETAMINE

1. Eemaldage kütteelement pesast ja viige see madalamale.

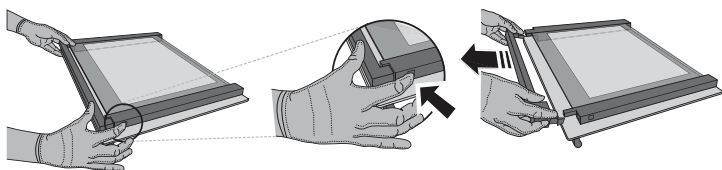


2. Kütteelemendi tagasi paigaldamiseks tõstke see üles, tõmmake enda suunas ja veenduge, et lapatsi tugi on pesas.

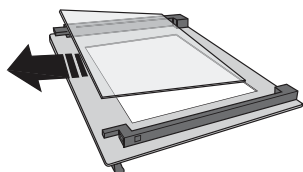


CLICK & CLEAN – KLAASI PUHASTAMINE

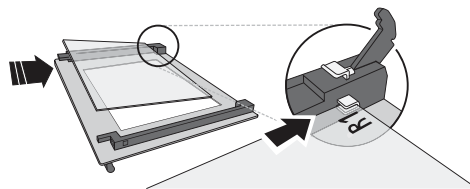
1. Eemaldage uks ja pange see pehmele pinnale, käepide allpool. Vajutage korruga kaht kinnitusklaamrit ja eemaldage ukse ülemine serv, tõmmates seda enda poole.



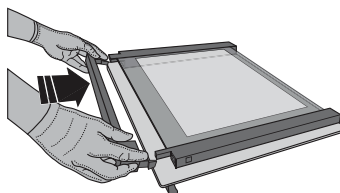
2. Hoidke sisemist klaasi kindlalt mõlema käega ja tõstke see üles, eemaldage ukse küljest ja pange puhastamiseks pehmele pinnale.



3. Pange tagasi vaheklaas (märgistusega "1R") ja seejärel siseklaas. Klaastahvlite õige asetuse jaoks veenduge, et tähis "R" jääb vasakusse nurka. Kõigepealt pange klaasi pikk külg (märgitud R-tähega) tugele, seejärel langetage see paika. Korraldage sama mõlema klaastahvliga.



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



LAMBIPIRNI VAHETAMINE

Ühendage ahi vooluvõrgust lahti, keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

Pange tähele: Kasutage 25 W / 230 V tüüpi G9, T300 °C halogeenpirne.

Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatetele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009).

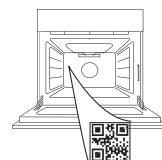
Pirnid on saadaval teeninduses. - Ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad pirni kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

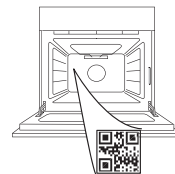
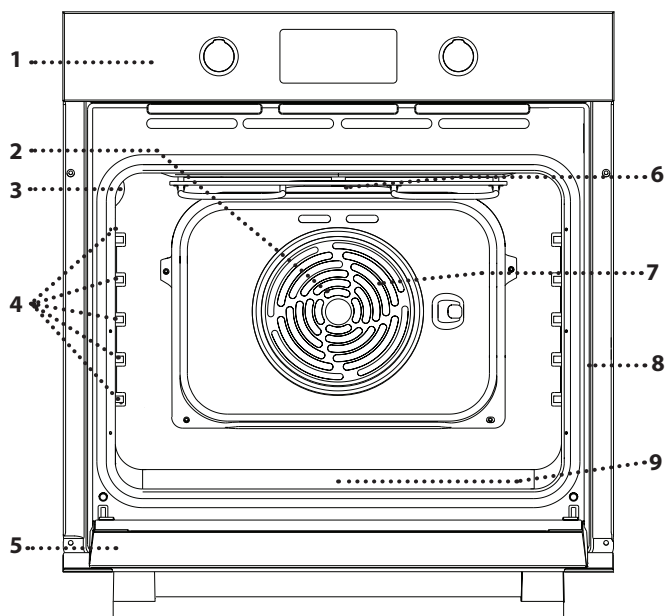
RIKKEOTSING

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

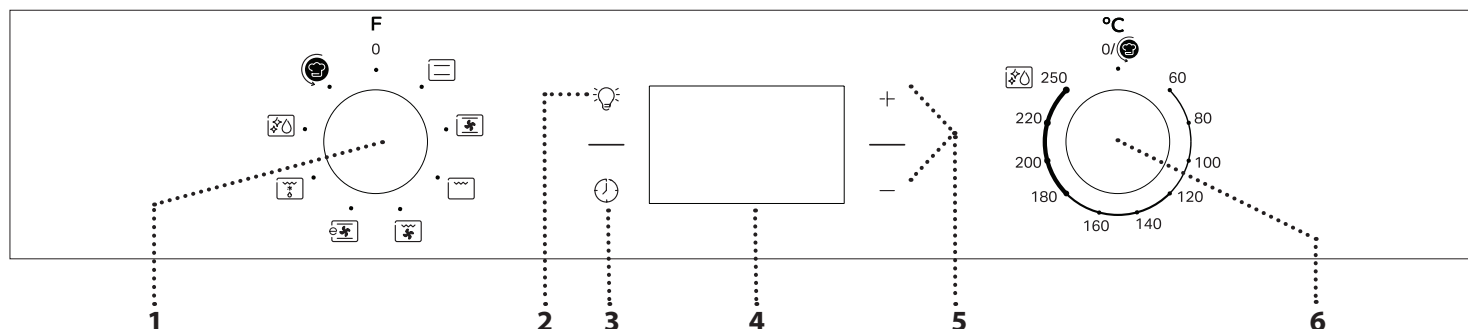
Poliitikate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

- QR-koodi kasutamine teie seadmes
- Külastage meie veebisaiti **docs.indesit.eu**
- teise võimalusena **võtke ühendust meie müügijärgse teeninduskeskusega** (vt telefoninumbrit garantiikirjas). Kui võtate ühendust müügijärgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.




**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES INDESIT IZSTRĀDĀJUMU!**Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē www.register10.eu**LŪDZU, NOSKENĒJIET IERĪCES QR KODU, LAI SAŅEMTU VAIRĀK INFORMĀCIJAS****Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.****PRODUKTA APRAKSTS**

1. Vadības panelis
2. Ventilators (nav redzams)
3. Apgaismojuma spuldze
4. Plauktu stiprinājumi (līmenis norādīts uz gatavošanas nodalījuma sienas)
5. Durvis
6. Augšējais sildelements/grils
7. Lokveida sildelements (nav redzams)
8. Datu plāksnīte (nenovērtiet)
9. Apakšējais sildelements (nav redzams)

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS**1. ATLASES SLĒDZIS**

Lai ieslēgtu cepeškrāsni, izvēlieties funkciju.

Pagrieziet stāvoklī 0, lai izslēgtu cepeškrāsni.

2. APGAISMOJUMSKad krāsns ir ieslēgta, nospiediet , lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns nodalījuma apgaismojumu.**3. LAIKA IESTATĪŠANA**

Lai piekļūtu gatavošanas laika iestatījumiem, aizkavētajai palaišanai un taimerim.

Lai parādītu laiku, kad krāsns ir izslēgta.

4. DISPLEJS**5. REGULĒŠANAS POGAS**

Lai mainītu gatavošanas laika iestatījumus.

6. TERMOSTATA POGA

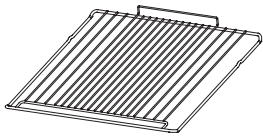
Pagrieziet, lai atlasītu vēlamo temperatūru manuālajām funkcijām.

Izmantojot funkciju Turn & Go .

Lūdzu, ņemiet vērā: Atkarībā no modeļa tipa, pogas var būt dažāda veida. Ja pogas ir iespējams aktivizēt nospiežot, lai poga izvīzītos uz āru, nospiediet to tās centrā.

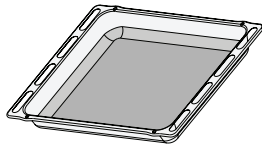
PIEDERUMI

STIEPĻU PLAUKTS



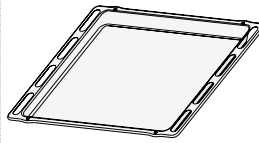
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.

NOTEKPAPLĀTE *



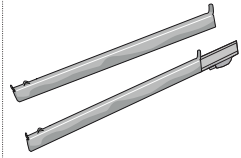
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stieplju plaukta.

CEPEŠPANNA *



Maizes un konditorejas izstrādājumu, bet arī cepešu, papīrā ceptu zivju u.c. ēdienu gatavošanai.

SLĪDOŠĀS SLIECES *



Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

* Tikai atsevišķiem modeļiem

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

Citus piederumus var iegādāties atsevišķi pēcpārdošanas centrā.

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

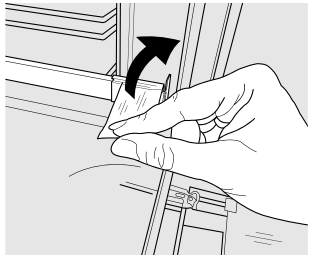
Ievietojiet stieplju plauktu vēlamajā līmenī, turot to paceltu uz augšu un vispirms atbalstot aizmugurējo malu (vērstu uz augšu).

Pēc tam bīdiet to pa sliecēm līdz galam horizontālā virzienā.

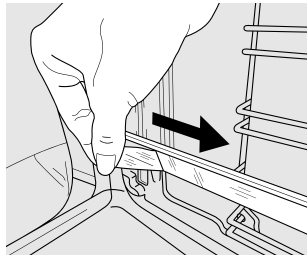
Citi piederumi, piemēram, cepešpanna, ir jāievieto horizontāli, bīdot tos pa sliecēm.

BĪDĀMIE PLAUKTI UN PLAUKTU VADOTNES

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



[a]



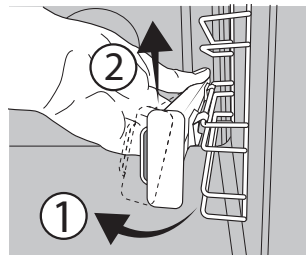
[b]

SLĪDOŠO SLIEČU IZŅEMŠANA [c]

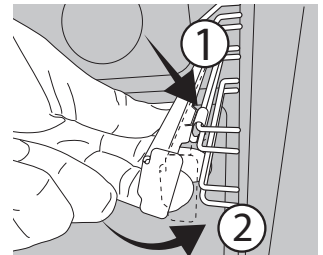
Pavelciet slīdošās slieces apakšdaļu, lai atvienotu apakšējos āķus (1), un velciet slīdošās slieces uz augšu, noņemot tās no augšējiem āķiem (2).

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA [d]

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



[c]



[d]



PLAUKTU VADOTŅU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

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


2. Lai novietotu plauktu vadotnes citā stāvoklī, novietojiet tās pie iedobes un vispirms ievietojiet fiksatorā abas tapas. Pēc tam novietojiet pie fiksatora ārējo daļu, ievietojiet balsta elementu un stingri paspiediet pret iedobes sienu, stingri nofiksējot plaukta stiprinājumu.


PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE


1. IESTATIET LAIKU

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jāiestata laiks: Nospiediet , līdz displejā sāk mirgot ikona  un divi cipari, kas apzīmēs stundas.



Izmantojiet + vai -, lai iestatītu stundas, un nospiediet , lai apstiprinātu.

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

Lūdzu, ņemiet vērā: Ja mirgo  ikona, piemēram, pēc ilgstoša energoapgādes pārtraukuma, vajadzēs atkārtoti iestatīt laiku.

2. IESILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tā ir atbilstoša darbība. Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsni, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām.

Noņemiet no cepeškrāsns visus kartona aizsargmateriālus un caurspīdīgo plēvi, kā arī izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. Karsējiet cepeškrāsni 250 °C temperatūrā apmēram vienu stundu. Šajā laikā krāsnij jābūt tukšai.

Ievērojiet norādījumus, lai iestatītu funkciju pareizi.

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

FUNKCIJAS

KONVEKCIONĀLĀ

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

CONVECTION BAKE (CEPŠANA AR KONVEKCIJU)

Lai vienlaikus gatavot uz ne vairāk kā diviem plaukciem. Ir ieteicams gatavošanas laika vidū samainīt cepšanas traukus vietām.

GRILL


Lai grilētu steikus, kebabus un desinās, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet cepešpannu, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens.

TURBO GRILL (TURBO GRILĒŠANA)

Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Izmantojiet cepešpannu, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens.

ECO CONVECTION BAKE (EKO CEPŠANA AR KONVEKCIJU)*

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

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

FREASY COOK

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

ECOCLEAN

Tvaika iedarbība, kas rodas īpašā zemas temperatūras tīrīšanas cikla laikā ļauj bez piepūles notīrīt netīrumus un ēdienu paliekas. Lai aktivizētu „EcoClean” tīrīšanas funkciju, ielejiet 100-120 ml dzeramā ūdens cepeškrāsns apakšējā daļā, pagrieziet atlasē slēdzi un termostata slēdzi uz ikonu. Vislabāk ir izmantot funkciju 35 minūtes. Ikonas atrašanās vieta neatbilst temperatūrai, kas sasniegta tīrīšanas laikā.

TURN & GO

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

* Funkcija, kas saskaņā ar noteikumiem (ES) Nr. 65/2014 tiek izmantota par energoefektivitātes paraugu

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

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



2. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

MANUĀLI

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




Lūdzu, ņemiet vērā: Gatavošanas laikā varat mainīt funkciju, pagriežot atlasē slēdzi, vai pielāgot temperatūru, pagriežot termostata slēdzi.

Funkcija sāks darboties tikai tad, ja termostata slēdzis būs pagriezts 0 °C.

Varat iestatīt gatavošanas laiku un gatavošanas beigu laiku (tikai tad, ja iestatīts gatavošanas laiks) un taimeri.

TURN & GO


Lai palaistu funkciju "Turn & Go", atlasiet to, pagriežot atlasē slēdzi līdz attiecīgai ikonai, turot termostata slēdzi pie 0 /  ikonas.

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

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


Ēdiens	Recepte	Svars (kg)
Gaļa	Cepta teļa gaļa, nedaudz apcepta liellopu gaļa	0,6 - 0,7
	Vista/jēra kājas gabali	1,0 - 1,2
Zivs	Laša fileja/cepta zivs (vesela)	0,9 - 1,0
	Zivs pagatavota pergamentā	0,8 - 1,0
Dārzeņi	Pildīti dārzeņi	1,8 - 2,5
	Dārzeņu pīrāgs	1,5 - 2,5
Sājās kūkas	Lotringas pīrāgs/augļu torte	1,0 - 1,5
Makaroni	Lazanja/makaronu vai rīsu timbale	1,5 - 2,0
Mīklas izstrādājumi	Rauga mīklas kūka/plūmju kūka	0,9 - 1,2
	Cepti āboli	1,0 - 1,5
Maize	Maizes klaips	0,5 - 0,6
	Bagetes	0,5 - 0,8

3. PRIEKŠSILDĪŠANA UN ATLIKUŠAIS SILTUMS

Tiklīdz funkcija būs atlasīta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā sāks mirgot  ikona kas norādīs uz to, ka priekšsildīšana ir aktivizēta.

Kad iestatītā temperatūra sasniegta, ikona tiek fiksēta un atskanēs cits skaņas signāls, lai norādītu, ka produktus var ievietot cepeškrāsnī un sākt gatavošanu.

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

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

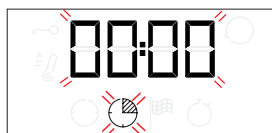
Lūdzu, ņemiet vērā: Laiks, pēc kāda ikona izslēdzas, ir atkarīgs no dažādiem faktoriem, piemēram, vides temperatūras un izmantotās funkcijas. Jebkurā gadījumā cepeškrāsnis jāuzskata par izslēgtu, kad rādītājs uz atlasē slēdža ir stāvoklī "0".

4. GATAVOŠANAS IEPROGRAMMĒŠANA

Pirms gatavošanas ieprogrammēšanas jums jāatlasa vēlamā funkcija.



DARBĪBAS LAIKS

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





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

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

Piezīmes: Lai atceltu iestatīto gatavošanas laiku, turiet nospiektu , līdz displejā sāks mirgot  ikona, un pēc tam lietojiet —, lai iestatītu gatavošanas laiku uz "00:00". Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšana.

GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA/AIZKAVĒTĀS PALAIŠANAS IEPROGRAMMĒŠANA

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



Izmantojiet + vai —, lai iestatītu vēlamo gatavošanas beigu laiku, un nospiediet , lai apstiprinātu.

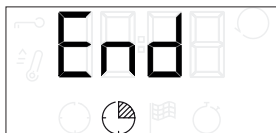
Lai palaistu atlasīto funkciju, pagrieziet *termostata slēdzi* līdz vēlamai temperatūrai: funkcija tiks apturēta, taču tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos jūsu noteiktajā laikā, funkcija sāks automātiski darboties.

Piezīmes: Lai atceltu iestatījumu, izslēdziet cepeškrāsnī, pagriežot *atlasē slēdzi* stāvoklī 0.

Grila un Turbo grila funkcijām nav pieejama darbības uzsākšanas aizkave.

GATAVOŠANAS BEIGAS

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



Pagrieziet *atlasē slēdzi*, lai atlasītu citu funkciju, vai iestatiet to stāvoklī "0", lai izslēgtu krāsni.

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

5. TAIMERA IESTATĪŠANA



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

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



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

Kad taimeris beigs laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls.

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

PIEZĪMES

- Nepārklājiet cepeškrāsns iekšpusi ar alumīnija foliju.
- Nekad nevelciet katlus vai pannas pa krāsns pamatni, jo tā var sabojāt emaljas segumu.
- Nenovietojiet uz durvīm smagus svarus un neturieties pie durvīm.

































GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDIŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (Min.)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
Kūkas no raudzētas mīklas		Jā	160–180	30–90	2/3
		Jā	160–180	30–90	4 1
Kūka ar pildījumu (siera kūka, strūdele, augļu pīrāgs)		Jā	160 – 200	35 - 90	2
		Jā	160 – 200	40–90	4 2
Cepumi/groziņi		Jā	160-180	20–45	3
		Jā	150 - 170	20–45	4 2
Vēja kūkas		Jā	180 - 210	30–40	3
		Jā	180 - 200	35 - 45	4 2
Bezē		Jā	90	150–200	3
		Jā	90	140-200	4 2
Maize/pīca/fokača		Jā	190–250	15–50	2
		Jā	190–250	20 - 50	4 2
Saldēta pīca		Jā	250	10 - 20	3
		Jā	230–250	10-25	4 2
Sājās kūkas (dārzeņu pīrāgs, sāļais pīrāgs)		Jā	180 - 200	40–55	3
		Jā	180 - 200	45–60	4 2
Volovāni / kārtainās mīklas cepumi		-	190–200	20 - 30	3
		-	180-190	20–40	4 2
Lazanja/cepta pasta/kaneloni/augļu pīrāgi		Jā	190–200	45–65	2
Jēra/teļa/liellopu/cūkgaļa 1 kg		Jā	190–200	80–110	3
Vistas/truša/pīles gaļa 1 kg		Jā	200–230	50–100	2
Tītara/zoss gaļa 3 kg		-	190–200	100-160	2
Cepta zivs/en papillote (pergamentā pagatavota zivs) (fileja, vesela)		Jā	170–190	30 - 50	2

FUNKCIJAS	Tradicionāls	Grils	Turbo grils	Konvekcijas cepšana	Eko cepšana ar konvekciju
-----------	--------------	-------	-------------	---------------------	---------------------------

PIEDERUMI	Stiepļu plaukts	Gatavošanas trauki uz stiepļu plaukta	Cepešpanna/šķidrums savākšanas paplāte vai gatavošanas trauki uz stiepļu plaukta	Notekpaplāte / cepešpanna	Notekpaplāte/cepešpanna ar 200 ml ūdens
-----------	-----------------	---------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------	-----------------------------------------

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (Min.)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
Pildīti dārzeņi (tomāti, courgettes (kabači), aubergīnes (baklažāni))		Jā	180 - 200	50-70	
Graudzēta maize		-	250	2-6	
Zivs fileja/šķēles		-	230-250	20-30*	 
Desiņas/kebabi/ribiņas/hamburgeri		-	250	15-30*	 
Cepta vista 1-1,3 kg		Jā	200-220	55-70**	 
Cepta liellopu gaļa (asiņaina) 1 kg		Jā	200-210	35 - 50**	
Jēra stilbs / kājiņa		Jā	200-210	60 - 90**	
Cepti kartupeļi		Jā	200-210	35 - 55**	
Dārzeņu sacepums		-	200-210	25-55	
Gaļa un kartupeļi		Jā	190-200	45 - 100***	 
Zivs un dārzeņi		Jā	180	30-50***	 
Lazanja un gaļa		Jā	200	50-100***	 
Cepeši/pildīti cepeši		-	170 - 180	100-150	






* Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus uz otru pusi

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

*** Paredzamais darbības laiks: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.

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

FUNKCIJAS					
	Tradicionāls	Grils	Turbo grils	Konvekcijas cepšana	Eko cepšana ar konvekciju

PIEDERUMI					
	Stiepļu plaukts	Gatavošanas trauki uz stiepļu plaukta	Cepešpanna/šķidrums savākšanas paplāte vai gatavošanas trauki uz stiepļu plaukta	Notekpaplāte / cepešpanna	Notekpaplāte/cepešpanna ar 200 ml ūdens

TĪRĪŠANA UN APKOPE

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

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

Izmantojiet aizsargcimdus. Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas, mikroviļņu krāsns ir jāatvieno no elektrotīkla.

ĀRĒJĀS VIRSMAS

Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Beigās noslaukiet mitrumu ar sausu lupatiņu.

Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja šie līdzekļi nokļūst uz cepeškrāsns virsmām, nekavējoties noslaukiet skartās vietas ar mitru mikrošķiedru drānu.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

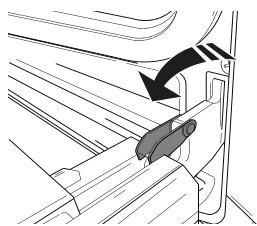
- Ja uz cepeškrāsns iekšpuses virsmām ir grūti notīrāmi netīrumi, lai panāktu optimālus tīrīšanas rezultātus, mēs iesakām izmantot automātiskās tīrīšanas funkciju. Neieslēdziet pirolīzes tīrīšanas ciklu, ja nav pilnībā notīrīts kaļķakmens. Pirms ieslēgšanas likvidējiet kaļķakmeni, kā aprakstīts iepriekš.
- Lai notīrītu stiklu, durvis ir iespējams izņemt.
- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

PIEDERUMI

Pēc lietošanas iegremdējiet piederumus mazgāšanas šķīdumā, izmantojot virtuves cimds, ja piederumi vēl ir karsti. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

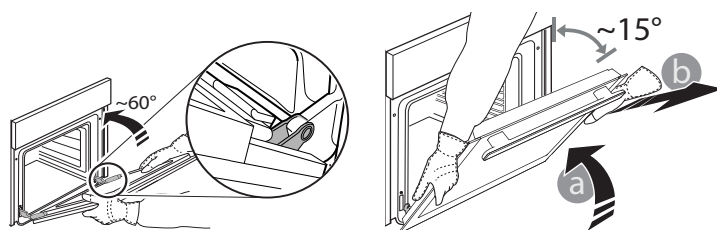
1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.



2. Iespējami stingrāk aizveriet durvis.

Ar abām rokām stingri turiet durvis — neceliet tās aiz roktura. Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās aizvērt un reizē velkot uz augšu (a), līdz tās ir izņemtas no savas vietas (b).

Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīksta pamatnes.



3. Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsns, novietojot lamatiņu aķišus preti to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

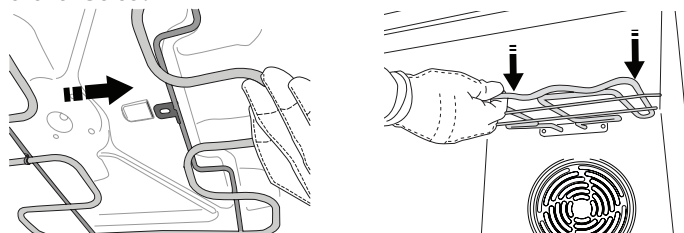
4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās.

Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: Pārliedzinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.

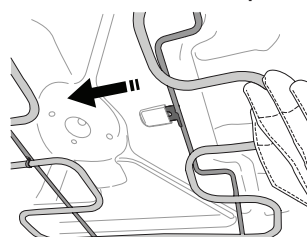
5. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliedzinieties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tas nenotiek, atkārtojiet augstāk minētos soļus.

NOLAIDIET AUGŠĒJO SILDELEMENTU

1. Atbrīvojiet sildelementu no stiprinājuma un nolaidiet to.

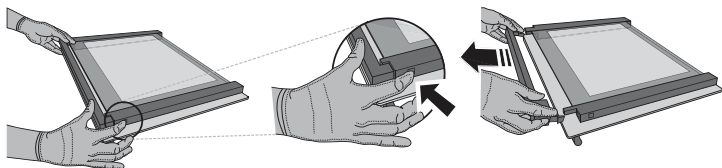


2. Lai novietotu sildelementu atpakaļ vietā, paceliet to, nedaudz pavelciet uz savu pusi un pārliedzinieties, ka atbalsts atrodas pareizajā vietā.

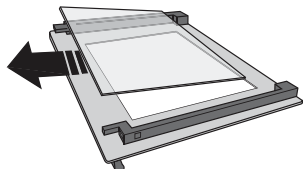


CLICK & CLEAN – STIKLA TĪRĪŠANA

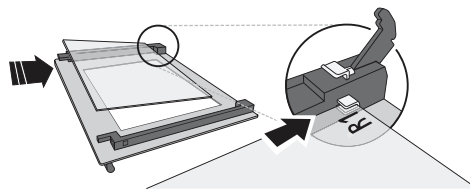
1. Pēc durvju izņemšanas un novietošanas uz mīksta virsmas (ar rokturi vērstu leju), vienlaicīgi uzspiediet uz abiem stiprinājumiem, lai noņemt durvju augšmalu, velkot to uz savu puši.



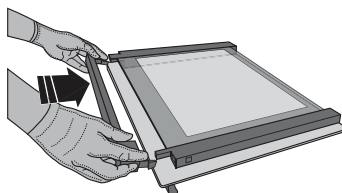
2. Paceliet un stingri turiet iekšējo stiklu ar abām rokām, izņemiet stiklu un pirms tīrīšanas novietojiet uz mīksta virsmas.



3. Pirms iekšējās rūts ievietošanas, ievietojiet atpakaļ vidējo rūti (apzīmēta ar "1R"). Lai pareizi ievietotu stikla rūti, pārbaudiet, vai "R" zīme atrodas kreisajā stūrī. Vispirms ievietojiet balstos stikla garāko puši, kas ir marķēta ar "R" zīmi, un nolaidiet to. Atkārtojiet ar abām stikla rūtīm.



4. Uzlieciet augšējo malu: Klikšķis norādīs uz pareizu novietojumu. Pirms atkārtotas durvju ievietošanas, pārliedziniet, vai blīvējums ir novietots pareizi.



SPULDZES NOMAIŅA

Atvienojiet cepeškrāsni no barošanas avota, atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzi un uzskrūvējiet vāciņu.

Pievienojiet cepeškrāsni elektrotīklam. Neizmantojiet cepeškrāsni, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

Lūdzu, ņemiet vērā: izmantojiet 25 W/230 V tipa G9, T300 °C halogēnās lampas.

Ierīcē uzstādītā spuldze ir speciāli paredzēta sadzīves tehnikai un nav piemērota izmantošanai kā līdzeklis telpu izgaismošanai (EK Regula 244/2009).

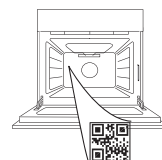
Spuldzes ir pieejamas mūsu pēc pārdošanas apkalpošanas dienestā. Neaiztieciet spuldzītes ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsni, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

PROBLĒMA	IESPĒJAMĀIS CĒLONIS	RISINĀJUMS
Cepeškrāsns nedarbojas.	Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrības padevei. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts "F" un skaitlis.	Programmatūras problēma.	Sazinieties ar tuvāko pēc pārdošanas servisu un nosauciet skaitli, kas norādīts pēc burta „F”.

Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:

- Kvadrātkoda izmantošana jūsu ierīcē
- Apmeklējiet mūsu vietni **docs.indesit.eu**
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēc pārdošanas apkopes dienestu** (tālruna numurs norādīts garantijas bukletā). Sazinoties ar mūsu pēc pārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.

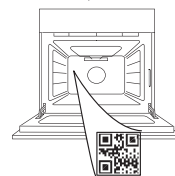




DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „INDESIT“ GAMINĮ

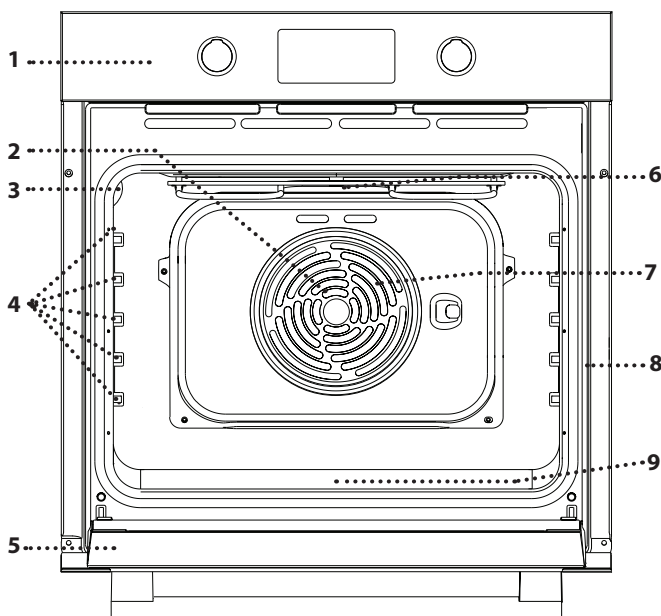
Norėdami gauti išsamesnę pagalbą, užregistruokite savo gaminį svetainėje www.register10.eu

NORĖDAMI GAUTI DAUGIAU INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE ANT PRIETAISO ESANTĮ QR KODĄ



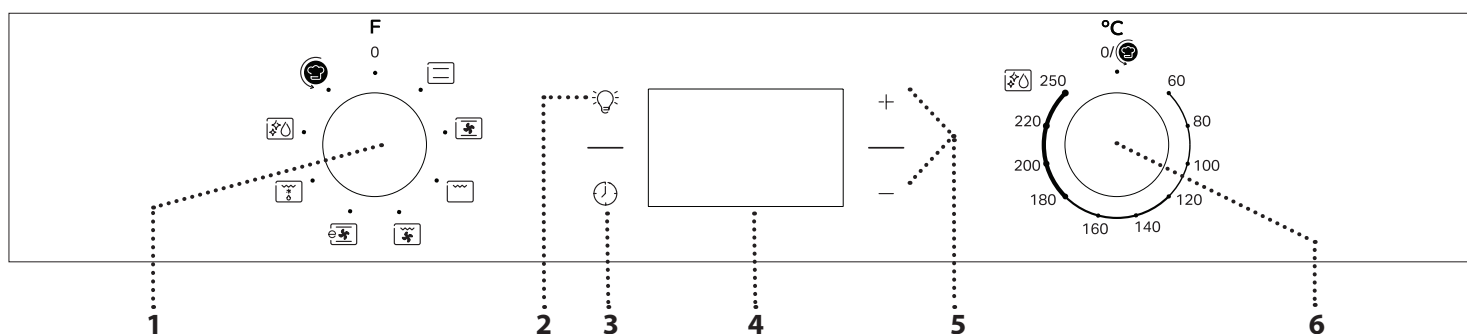
Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Ventilatorius (nematomas)
3. Lempa
4. Skersinės grotelės (lygis nurodytas orkaitės priekyje)
5. Durelės
6. Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvas
7. Žiedinis kaitinimo elementas (nematomas)
8. Duomenų lentelė (nenuimkite)
9. Apatinis kaitinimo elementas (neparodyta)

VALDYMO SKYDELIO APRAŠYMAS



1. PASIRINKIMO RANKENĖLĖ

Naudojama įjungti orkaitę ir pasirinkti funkciją. Pasukite į padėtį 0 ir išjunkite orkaitę.

2. LEMPUTĖ

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

3. LAIKO NUSTATYMAS

Įjungiami gaminimo laiko nustatymai, atidėtas paleidimas ir laikmatis. Kai orkaitė išjungta, rodomas laikas.

4. EKRANAS

5. REGULIAVIMO MYGTUKAI

Naudojami keisti gaminimo laiko nustatymus.

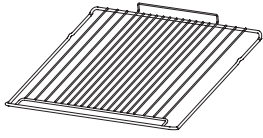
6. TERMOSTATO RANKENĖLĖ

Pasukite ir pasirinkite reikiamą temperatūrą, kai naudojate neautomatines funkcijas. Funkcijai „Turn & Go“ (Pasuk ir gamink) naudokite .

Pastaba: Rankenėlės tipas gali skirtis priklausomai nuo modelio. Jei rankenėlės suaktyvinamos jas paspaudžiant, paspauskite vidurinę rankenėlės dalį, kad ji iššoktų.

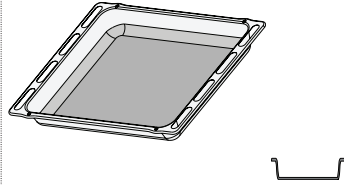
PRIEDAI

GROTELĖS



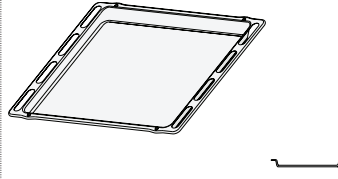
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams.

SKYSČIŲ SURINKIMO PADĖKLAS *



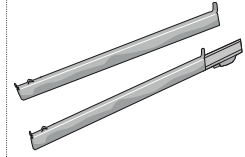
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.

KEPIMO SKARDA *



Kepti duonai ir kitiems gaminams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS *



Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

* Tik tam tikruose modeliuose

Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis.

Kitų priedų galima nusipirkti atskirai iš aptarnavimo po įsigijimo skyriaus.

PGROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

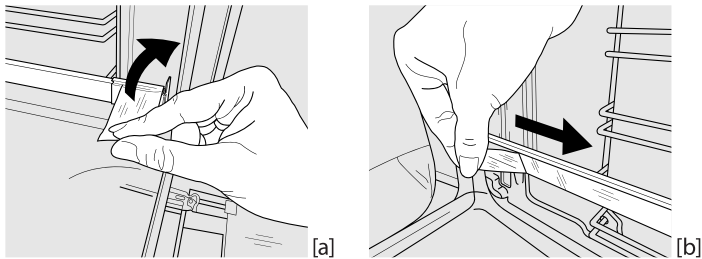
Laikydami šiek tiek pakreiptas į viršų įstatykite grotelės reikiama lygmenyje ir pirmiausia atremkite pakeltą galinę grotelių dalį (nukreiptą į viršų).

Tuomet įstumkite į skersines grotelės iki galo.

Kitus priedus, pvz., kepimo skardą, reikia įstatyti horizontaliai į skersines grotelės.

SLANKIOJAMOSIOS LENTYNĖLĖS IR SKERSINĖS GROTELĖS

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

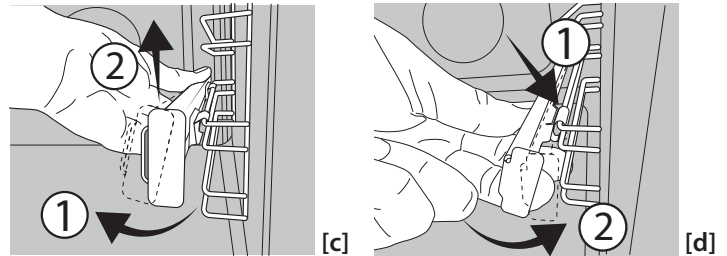


SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS [c]

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

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS [d]

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





SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

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


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


NAUDOJIMAS PIRMA KARTĄ


1. NUSTATYKITE LAIKĄ

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



Naudodamiesi + arba – nustatykite valandas ir patvirtinkite paspausdami .

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

Pastaba: Kai mirksi piktograma , pvz., atsinaujinus elektros tiekimui, jums reikės nustatyti laiką iš naujo.

2. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

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

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

Vadovaukitės instrukcijomis, kad tinkamai nustatytumėte funkciją.

Pastaba: Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

FUNKCIJOS



TRADIC. GAMIN.

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.



CONVECTION BAKE (KONVEKČINIS KEPIMAS)

Galima gaminti įvairaus tipo maistą ant maks. dviejų lentynėlių vienu metu. Įpusėjus gaminimą rekomenduojame sukeisti kepimo skardas vietomis.



GRILL

Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Jei kepate mėsą ant grotelių, rekomenduojame naudoti kepimo padėklą, kuriame susirinktų kepsnio sultys: skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens.




TURBO GRILL

Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojame naudoti kepimo padėklą, kuriame susirinktų kepsnio sultys: skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens.



EKO KONVEKČINIS KEPIMAS*

Tinka gaminant didelius mėsos ir didelius mėsos gabalus su įdaru ant vienos lentynėlės. Gaminamam maistui neleidžia išdžiūti kintamas oro srautas.

Kai naudojama EKO funkcija, lemputė lieka išjungta viso gaminimo metu, tačiau ją galima laikinai įjungti paspaudus .



FREASY COOK („FREASY COOK“ GAMINIMAS)

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



ECOCLEAN

Valymo ciklo metu specialiai išleidžiami žemos temperatūros garai, kad galėtumėte be vargo pašalinti nešvarumus ir maisto likučius. Norėdami suaktyvinti „Smart Clean“ valymo funkciją, įpilkite 100–120 ml geriamojo vandens į orkaitės apačią, tada pasukite pasirinkimo rankenėlę ir termostato rankenėlę ties piktograma. Funkciją rekomenduojame naudoti 35 minutes. Piktogramos padėtis neatitinka temperatūros, pasiektos valymo metu.



TURN & GO

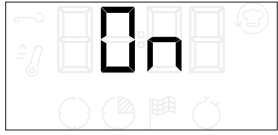
Ši funkcija automatiškai parenka optimalius temperatūros ir gaminimo laiko nustatymus, tinkamus įvairiems mėsos, žuvies, makaronų, saldėsių ir daržovių patiekalams gaminti. Aktyvinkite funkciją, kai orkaitė atvėsusi.

* Energijos klasės etiketei nurodoma funkcija pagal reglamentą 65/2014/EB

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

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



2. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

NEAUTOMATINĖS

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



Pastaba: Šį nustatymą galite keisti gaminimo metu pasukdami pasirinkimo rankenėlę arba reguliuoti temperatūrą pasukdami termostato rankenėlę.

Funkcija nepasileis, jei termostato rankenėlė bus padėtyje „0 °C“.

Jūs galite nustatyti gaminimo laiką, gaminimo pabaigos laiką (kai nustatytas gaminimo laikas) ir laikmatį.

TURN & GO

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

Baigiant gaminti, pasirinkimo rankenėlę pasukite ties „0“.

Pastaba: Siekdami geriausių gaminimo rezultatų naudojant funkciją „Turn & Go“, laikykites lentelėje siūlomų maisto produktų svorių.

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

3. IŠANKSTINIS ĮKAITINIMAS IR LIKUTINĖ ŠILUMA

Kai funkcija jau veikia, pasigirsta garso signalas, o ekrane mirksinti piktograma nurodo, kad vykdomas įkaitinimas.

Kai pasiekiami nustatyta temperatūra, piktograma ima šviesti nuolat ir pasigirsta garsinis signalas, pranešantis, kad maistą galima dėti į vidų ir gaminti.

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

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

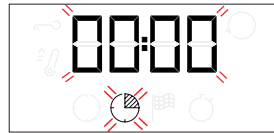
Atkreipkite dėmesį: Piktogramos išsijungimo laikas skiriasi ir priklauso nuo įvairių faktorių, tokių kaip kambario temperatūra ir naudota funkcija. Bet kuriuo atveju, gaminys laikomas išjungtu, jei pasirinkimo rankenėlės indikatorius nustatytas į padėtį „0“.

4. GAMINIMO PROGRAMAVIMAS

Jums reikės pasirinkti funkciją prieš pradėdant gaminimo programavimą.

TRUKMĖ

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



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

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

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

GAMINIMO PABAIGOS LAIKO / ATIDĖTO PALEIDIMO PROGRAMAVIMAS

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



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

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

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

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

GAMINIMO PABAIGA

Garsinis signalas ir informacija ekrane praneš apie gaminimo pabaigą.





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


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

5. LAIKMAČIO NUSTATYMAS



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

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



Naudodamiesi + arba – nustatykite laiką, o paspausdami  patvirtinkite.

Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, išgirsite garso signalą.

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

PASTABOS

- Prietaiso viduje neklokite aliuminio folijos.
- Puodų ir prikaistuvių niekada nevilkite per orkaitės dugną – galite pažeisti emalio dangą.
- Nedėkite sunkių svorių ant durelių ir nesilaikykite už durelių.

































GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (Min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai		Taip	160–180	30–90	
		Taip	160–180	30–90	
Pyragai su įdaru (sūrio pyragas, štrudelis, vaisių pyragas)		Taip	160 – 200	35 - 90	
		Taip	160–200	40–90	
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai		Taip	160–180	20–45	
		Taip	150–170	20–45	
Bandelės su įdaru		Taip	180–210	30–40	
		Taip	180–200	35 - 45	
Morengai		Taip	90	150–200	
		Taip	90	140–200	
Duona / pica / itališka duonelė		Taip	190 - 250	15–50	
		Taip	190 - 250	20–50	
Šaldyta pica		Taip	250	10 - 20	
		Taip	230–250	10–25	
Sūrūs pyragai (daržovių pyragai, apkepai su įdaru)		Taip	180–200	40–55	
		Taip	180–200	45–60	
Sluoksniuoti pyragėliai su įdaru / sluoksniuoti pyragėliai		-	190–200	20–30	
		-	180–190	20–40	
Lazanija / kepti makaronai / makaronai su įdaru / apkepas su vaisiais ir sūriu		Taip	190–200	45–65	
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		Taip	190–200	80–110	
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	200–230	50–100	
Kalakutiena / žąsiena 3 kg		-	190–200	100–160	
Kepta žuvis / en papillote (žuvis folijoje) (filė, visa)		Taip	170–190	30–50	

FUNKCIJOS	Įprastinis	Kepimas ant grotelių	Turbo grill (Intensyvus kepinimas)	Konvekcinis kepinimas	Eko. konvekcinis kepinimas
-----------	------------	----------------------	------------------------------------	-----------------------	----------------------------

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

GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (Min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Įdarytos daržovės (pomidorai, courgettes (cukinijos), aubergines (baklažanai))		Taip	180–200	50–70	 2
Skrudinta duona		-	250	2–6	 5
Žuvies filė / gabalėliai		-	230–250	20–30*	 4  3
Dešrelės / kebabai / kiaulienos šonkauliukai/ mėšainiai		-	250	15–30*	 5  4
Keptas viščiukas 1–1,3 kg		Taip	200–220	55 - 70**	 2  1
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg		Taip	200–210	35 - 50**	 3
Ėriuko koja / karka		Taip	200–210	60 - 90**	 3
Keptos bulvės		Taip	200–210	35 - 55**	 3
Daržovių apkepas		-	200–210	25–55	 3
Mėsa ir bulvės		Taip	190–200	45–100***	 4  1
Žuvis ir daržovės		Taip	180	30–50***	 4  1
Lazanija ir mėsa		Taip	200	50–100***	 4  1
Kepta mėsa / įdaryti dideli mėsos gabalai		-	170–180	100–150	 2






* Praėjus pusei gaminimo laiko, maistą apverskite

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

*** Apytikris laikas: atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.

Į trukmę neįeina įkaitinimo fazės laikotarpis. Rekomenduojame sudėti maistą į orkaitę ir nustatyti gaminimo laiką tik orkaitėi pasiekus reikiamą temperatūrą.

FUNKCIJOS	 Įprastinis	 Kepimas ant grotelių	 Turbo grill (Intensyvus kepinimas)	 Konvekcinis kepinimas	 Eko. konvekcinis kepinimas
-----------	------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

Nenaudokite valymo garais įrenginių.

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

Mūvėkite apsaugines pirštines.

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

IŠORINIAI PAVIRŠIAI

Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.

Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mikropluošto šluoste.

VIDINIAI PAVIRŠIAI

- Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitėi atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.

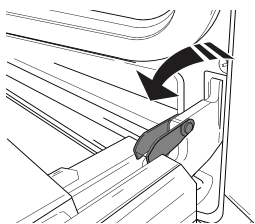
- Jei vidiniai paviršiai yra labai nešvarūs, siekiant geriausių rezultatų, rekomenduojame paleisti automatinio valymo funkciją. Neaktyvinkite pirolitinio ciklo valymo, jei yra likę kalkių nuosėdų. Prieš aktyvindami atlikite anksčiau aprašytą kalkių nuosėdų valymo procedūrą.
- Kad stiklas būtų valomas lengviau, orkaitės dureles galima išimti.
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.

PRIEDAI

Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

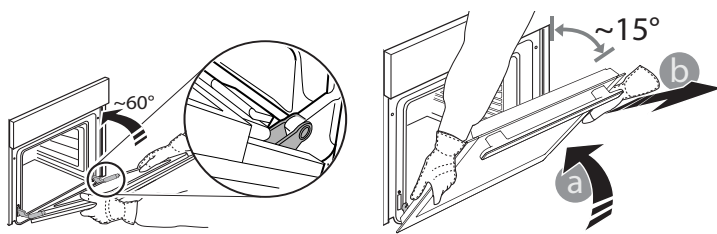
1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



2. Uždarykite dureles.

Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos. Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų (a), kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietos (b).

Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.



3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

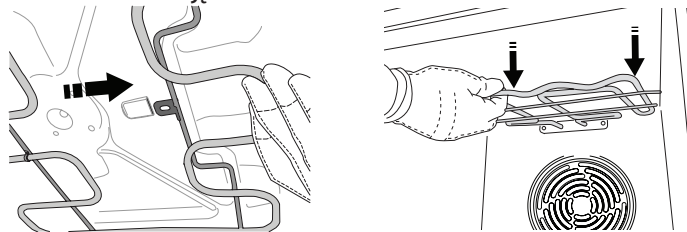
4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo.

Nuleiskite fikساتorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.

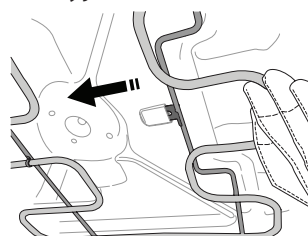
5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus.

VIRŠUTINIO KAITINIMO ELEMENTO NULEIDIMAS

1. Ištraukite kaitinimo elementą iš tvirtinimo vietos, tada nuleiskite jį.

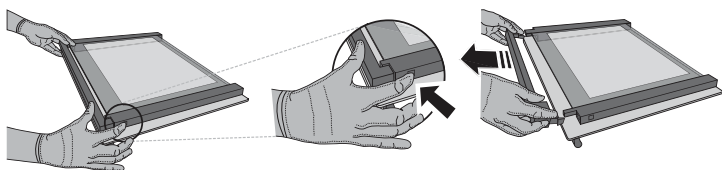


2. Norėdami grąžinti kaitinimo elementą į pradinę padėtį, pakelkite jį, šiek tiek patraukite į save ir įsitikinkite, kad liežuvėlio atrama yra tinkamoje padėtyje.

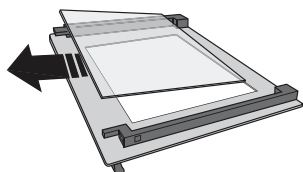


CLICK & CLEAN – STIKLO VALYMAS

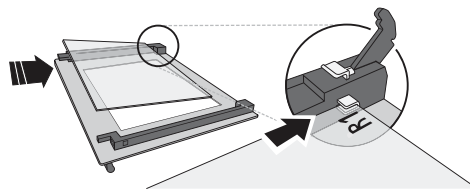
1. Išimtas dureles padėkite ant minkšto paviršiaus rankenėle į apačią, tuomet vienu metu paspauskite du fikساتorius ir išimkite viršutinį durelių kraštą, patraukdami į save.



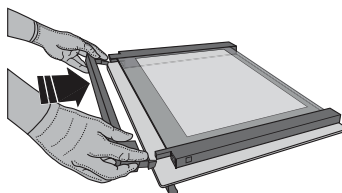
2. Pakelkite ir tvirtai laikykite vidinį stiklą abejomis rankomis, o prieš valant padėkite ant minkšto paviršiaus.



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



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



LEMPUTĖS KEITIMAS

Išjunkite orkaitę iš elektros tinklo, atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.

Pastaba: Naudokite tik 25 W/230 V G9 tipo, T300 °C halogenines lemputes.

Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009).

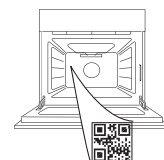
Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre. – Nelieskite lempučių plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

PROBLEMA	GALIMA PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekране parodoma raidė „F“ su skaičiais.	Programinės įrangos problema.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite raidę arba skaičių po raidės „F“.

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

- Naudojant QR kodą savo prietaise
- Apsilankę svetainėje adresu docs.indesit.eu
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.

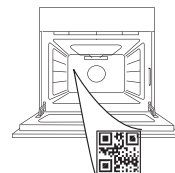




VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS INDESIT

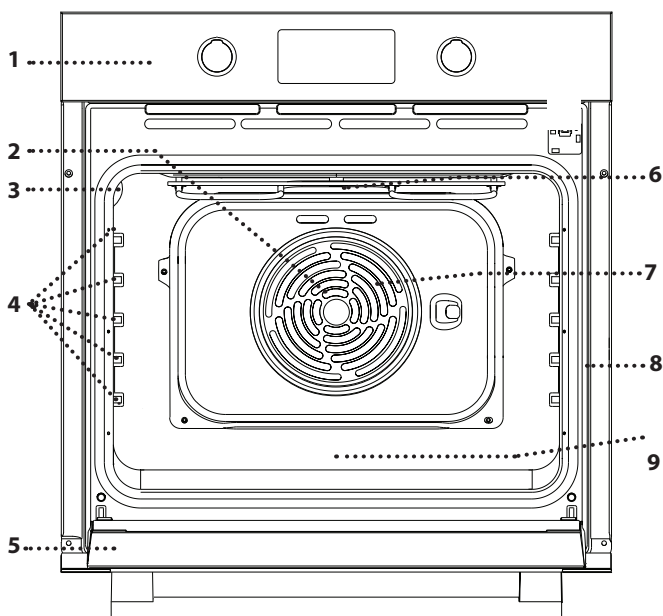
Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.register10.eu

SCANAȚI CODUL QR DE PE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A OBȚINE MAI MULTE INFORMAȚII



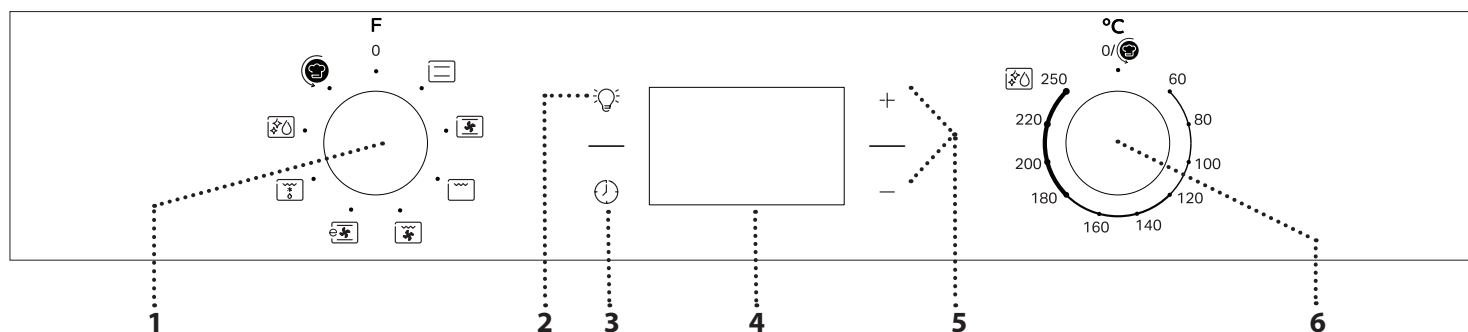
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator (nu este vizibil)
3. Bec
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe peretele compartimentului pentru preparare)
5. Ușă
6. Rezistență superioară/grill
7. Rezistență circulară (nu este vizibilă)
8. Plăcuță cu date de identificare (a nu se demonta)
9. Rezistența inferioară (nu este vizibilă)

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ




1. BUTONUL DE SELECTARE

Pentru pornirea cuptorului prin selectarea unei funcții.

Rotiți în poziția 0.

2. LUMINĂ

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

3. SETAREA OREI

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

Pentru afișarea orei când cuptorul este oprit.

4. AFIȘAJ

5. BUTOANE DE REGLARE

Pentru modificarea setărilor duratei de preparare.

6. BUTONUL TERMOSTATULUI

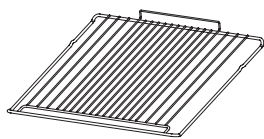
Rotiți pentru a selecta temperatura dorită la activarea funcțiilor manuale.

Pentru funcția Turn & Go, utilizați .

Vă rugăm să rețineți următoarele: Tipul de selector poate varia în funcție de model. Dacă selectoarele trebuie apăsați pentru a fi activate, apăsați pe centrul selectorului pentru a-l elibera din locaș.

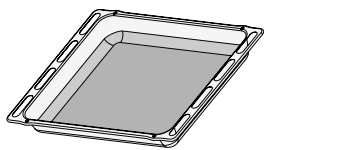
ACCESORII

GRĂȚAR METALIC



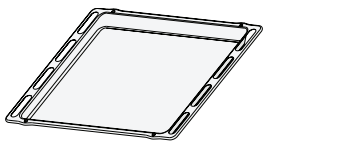
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂȚURILOR*



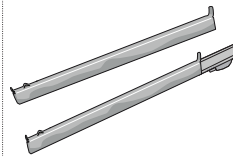
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COPT*



Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papiotă etc.

GHIDAJE CULISANTE *



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

* Disponibil numai la anumite modele

Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

INTRODUCEREA GRĂȚARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

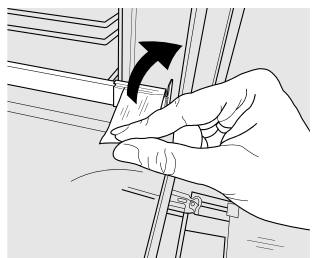
Introduceți grătarul metalic pe nivelul dorit, menținându-l ușor orientat în sus, orientând în jos mai întâi partea din spate care este ridicată (orientată în sus).

Apoi culisați-l pe orizontală de-a lungul șinelor, cât mai în spate posibil.

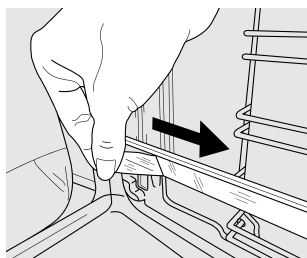
Alte accesorii, cum ar fi tava de copt, trebuie introduse pe orizontală, lăsându-le să culiseze pe ghidaje.

GRĂȚARE CULISANTE ȘI GHIDAJE PENTRU GRĂȚAR

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



[a]



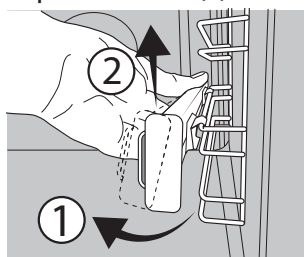
[b]

DEMONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE [c]

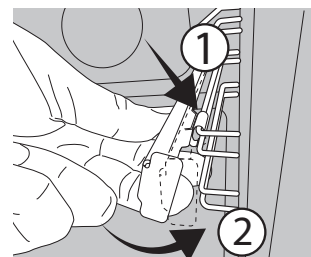
Trageți de partea inferioară a ghidajului culisant pentru a decupla cârligele inferioare (1) și trageți ghidajele culisante în sus, scoțându-le din cârligele superioare (2).

REMONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE [d]

Prindeți cârligele superioare pe ghidajele pentru grătar (1), apoi apăsați partea inferioară a ghidajelor culisante pe ghidajele pentru grătar, până când cârligele inferioare se cuplează sonor (2).



[c]



[d]



DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂȚAR

1. Pentru a scoate ghidajele pentru grătar, apucați ferm de partea exterioară a ghidajului și trageți-l spre dumneavoastră pentru a scoate suportul și cei doi pini interiori din locaș.


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


PRIMA UTILIZARE

1. SETAREA OREI

Va trebui să setați ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată: Apăsați pe  până când pictograma  și cele două cifre aferente orei încep să clipească pe afișaj.



Utilizați + sau - pentru a seta ora și apăsați pe  pentru a confirma.

Cele două cifre aferente minutelor vor începe să clipească. Utilizați + sau - pentru a seta minutele și apăsați  pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Când pictograma  clipește, de exemplu, după întreruperi îndelungate ale alimentării electrice, va fi necesar să resetați ora.

2. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute.

Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia. Încălziți cuptorul la 250 °C timp de aproximativ o oră. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp.

Respectați instrucțiunile pentru setarea corectă a funcției.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

FUNCȚII

CONVENȚIONAL

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

COACERE CONVECȚIE

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

GRILL


Pentru prepararea la grill a fripturilor, frigăruilor și cârnaților, pentru gratinarea legumelor sau prăjirea feliilor de pâine. Atunci când frigeți carne, vă recomandăm să utilizați o tavă de copt pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 200 ml de apă potabilă.

TURBO GRILL

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, friptură de vită, pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de copt pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 200 ml de apă potabilă.

COACERE CONVECȚIE ECO*

Pentru prepararea fripturilor simple și a fripturilor umplute, pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulației delicate și intermitente a aerului.

Atunci când se utilizează funcția ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul procesului de preparare, dar poate fi aprinsă din nou prin apăsarea pe .

FREASY COOK

Toate rezistențele și ventilatorul sunt activate, garantând distribuția constantă și uniformă a căldurii în întregul cuptor. Preîncălzirea nu este necesară pentru acest mod de preparare. Acest mod se recomandă în special pentru prepararea rapidă a semipreparatelor (congelate sau preparate în prealabil). Puteți obține rezultate optime dacă folosiți un singur nivel de preparare.

ECOCLEAN

Acțiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curățare la temperatură scăzută permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor de murdărie și a resturilor de alimente. Pentru a activa funcția „EcoClean”, turnați o cantitate de 100-120 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului, apoi rotiți butonul de selectare și butonul termostatului la pictograma. Se recomandă utilizarea funcției timp de 35 de minute. Poziția pictogramei nu corespunde cu temperatura atinsă în timpul ciclului de curățare.

TURN & GO

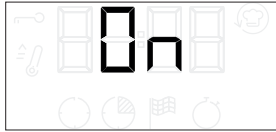
Această funcție selectează în mod automat o temperatură și o durată ideale pentru prepararea unei game largi de rețete, inclusiv carne, pește, paste, prăjituri și legume. Activați funcția când cuptorul este rece.

* Funcție utilizată ca referință pentru declararea eficienței energetice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 65/2014

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECȚAȚI O FUNCȚIE

Pentru a selecta o funcție, rotiți *butonul de selectare* către simbolul aferent funcției dorite: Afișajul se va ilumina și va fi emis un semnal sonor.



2. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII MANUAL

Pentru a porni o funcție pe care ați selectat-o, rotiți *butonul termostatului* pentru a seta temperatura dorită.



Vă rugăm să rețineți următoarele: În timpul procesului de preparare, puteți modifica funcția rotind butonul de selectare sau puteți regla temperatura rotind butonul termostatului.

Funcția nu va porni dacă butonul termostatului este orientat spre 0 °C.

Puteți seta durata de preparare, ora de finalizare a procesului de preparare (numai dacă setați o durată de preparare) și un temporizator.

TURN & GO

Pentru a porni funcția „Turn & Go”, selectați funcția rotind butonul de selectare la pictograma aferentă, menținând butonul termostatului îndreptat spre pictograma 0/☺.

Pentru a finaliza prepararea, rotiți butonul de selectare pe „0”.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Pentru a obține rezultate optime în timpul folosirii funcției „Turn & Go”, respectați greutatea recomandată pentru fiecare tip de aliment din tabelul următor.

Alimente	Rețetă	Greutate (kg)
Carne	Friptură de vițel, mușchi de vită, în sânge	0,6 - 0,7
	Carne de pui/pulpă de miel tăiată în bucăți	1,0 - 1,2
Pește	File de somon/pește la cuptor (întreg)	0,9 - 1,0
	Pește în papiotă	0,8 - 1,0
Legume	Legume umplute	1,8 - 2,5
	Tartă cu legume	1,5 - 2,5
Prăjituri sărate	Quiche Lorraine/budincă	1,0 - 1,5
Paste	Lasagna/timbală de paste sau orez	1,5 - 2,0
Produse de patiserie	Tort dospit/plumchec	0,9 - 1,2
	Mere coapte	1,0 - 1,5
Pâine	Bread loaf (Franzelă)	0,5 - 0,6
	Baghete	0,5 - 0,8

3. PREÎNCĂLZIREA ȘI CĂLDURA REZIDUALĂ

Odată ce funcția pornește, activarea etapei de preîncălzire este anunțată prin emiterea unui semnal sonor și clipirea pictogramei ☺ pe afișaj.

Când temperatura setată este atinsă, pictograma rămâne fixă și va fi emis un nou semnal sonor pentru a indica faptul că alimentele pot fi introduse în interiorul aparatului și că procesul de preparare poate începe.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final.

După preparare și cu funcția dezactivată, pictograma ☺ ar putea rămâne în continuare vizibilă pe afișaj chiar și după oprirea ventilatorului de răcire, pentru a indica faptul că în interiorul aparatului încă mai există căldură reziduală.

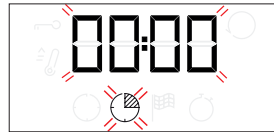
Vă rugăm să rețineți următoarele: Durata de timp după care pictograma se dezactivează variază deoarece depinde de o serie de factori precum temperatura ambientală și funcția utilizată. În orice caz, se poate considera că aparatul este dezactivat atunci când indicatorul de pe butonul de selectare se află în dreptul simbolului „0”.

4. PROGRAMAREA PREPARĂRII

Va trebui să selectați o funcție înainte de a putea să porniți programarea preparării.

DURATĂ

apăsați în mod repetat pe ☺ până când pictograma ☺ și cifrele „00:00” încep să clipească pe afișaj.



Utilizați + sau - pentru a seta durata de preparare dorită, apoi apăsați pe ☺ pentru a confirma.

Activați funcția rotind *butonul termostatului* la temperatura dorită: se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată finalizarea procesului de preparare.

Note: Pentru a anula durata de preparare setată, apăsați în mod repetat pe ☺ până când pictograma ☺ începe să clipească pe afișaj, apoi utilizați - pentru a reseta durata de preparare la „00:00”. Durata de preparare cuprinde o etapă de preîncălzire.

PROGRAMAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/PORNIRII TEMPORIZATE

După setarea unei durate de preparare, pornirea funcției poate fi temporizată prin programarea orei de finalizare a preparării: Apăsați pe ☺ până când pictograma ☺ și ora curentă încep să clipească pe afișaj.



Utilizați + sau - pentru a seta ora dorită pentru finalizarea duratei de preparare și apăsați pe ☺ pentru a confirma.

Activați funcția rotind *butonul termostatului* la

temperatura dorită: funcția va rămâne întreruptă până la pornirea automată după o perioadă de timp care a fost calculată astfel încât prepararea să fie finalizată la ora setată.

Note: Pentru a anula setarea, opriți cuptorul rotind *butonul de selectare* în poziția „0”.

Întârzierea de pornire a funcționalității nu este disponibilă pentru funcțiile Grill și Turbo Grill.

FINALIZAREA PREPARĂRII

Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată finalizarea funcției.





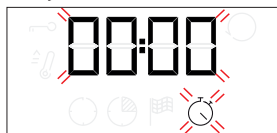
Rotiți *butonul de selectare* pentru a selecta o funcție sau poziție diferită „0” pentru a opri cuptorul.


Vă rugăm să rețineți următoarele: Dacă temporizatorul este activ, afișajul va prezenta mesajul „END” alternativ cu durata de timp rămasă.

5. SETAREA TEMPORIZATORULUI



Această opțiune nu întrerupe sau programează prepararea, dar vă permite să utilizați afișajul pe post de temporizator atât în timp ce o funcție este activă, cât și atunci când cuptorul este oprit.

apăsați în mod repetat pe  până când pictograma  și cifrele „00:00” încep să clipească pe afișaj.



Utilizați + sau - pentru a seta ora și apăsați pe  pentru a confirma.
























































Se va emite un semnal sonor odată ce temporizatorul a finalizat număratoarea inversă a duratei de timp selectate.

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






NOTE

- Nu acoperiți interiorul cuptorului cu folie de aluminiu.
- Nu târâți niciodată oale sau tăvi pe partea inferioară a cuptorului, deoarece stratul de email ar putea suferi deteriorări.
- Nu puneți greutatea mari pe ușă și nu vă țineți de ușă.

































TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
Leavened cakes (Prăjituri cu aluat dospit)		Da	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Da	160 - 180	30 - 90	4  1 
Prăjitură umplută (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe)		Da	160 - 200	35 - 90	2 
		Da	160 - 200	40 - 90	4  2 
Biscuiți/mini tarte		Da	160 - 180	20 - 45	3 
		Da	150 - 170	20 - 45	4  2 
Choux à la crème		Da	180 - 210	30 - 40	3 
		Da	180 - 200	35 - 45	4  2 
Bezele		Da	90	150 - 200	3 
		Da	90	140 - 200	4  2 
Pâine / pizza / focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	2 
		Da	190 - 250	20 - 50	4  2 
Pizza congelată		Da	250	10 - 20	3 
		Da	230 - 250	10 - 25	4  2 
Prăjituri sărate (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 200	40 - 55	3 
		Da	180 - 200	45 - 60	4  2 
Vols-au-vents/pateuri din aluat de foietaj		—	190 - 200	20 - 30	3 
		—	180 - 190	20 - 40	4  2 
Lasagna / paste la cuptor / cannelloni / budinci		Da	190 - 200	45 - 65	2 
Miel/vițel/vită/porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3 
Pui/iepure/rață 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	2 
Curcan/gâscă 3 kg		—	190 - 200	100 - 160	2 
Pește la cuptor/în papiotă (fileuri, întreg)		Da	170 - 190	30 - 50	2 

FUNCȚII	 Convențional	 Grill	 Turbo Grill	 Coacere convecție	 Coacere cu convecție Eco
---------	--------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ACCESORII	 Grătar metalic	 Vas de copt pe grătarul metalic	 Tavă de copt/tavă de colectare a picăturilor sau vas de copt pe grătarul metalic	 Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt	 Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt cu 200 ml de apă
-----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
Legume umplute (roșii, courgettes (dovlecei), aubergines (vinete))		Da	180 - 200	50 - 70	2 
Pâine prăjită		—	250	2 - 6	5 
Fileuri/medalioane de pește		—	230 - 250	20 - 30*	4  3 
Cârnați/frigărui/coaste/hamburgeri		—	250	15 - 30*	5  4 
Friptură de pui 1-1,3 kg		Da	200 - 220	55 - 70**	2  1 
Mușchi de vită, în sânge 1 kg		Da	200 - 210	35 - 50**	3 
Pulpă de miel/But		Da	200 - 210	60 - 90**	3 
Cartofi copti		Da	200 - 210	35 - 55**	3 
Legume gratinate		—	200 - 210	25 - 55	3 
Carne și cartofi		Da	190 - 200	45 - 100***	4  1 
Pește și legume		Da	180	30 - 50***	4  1 
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100***	4  1 
Fripturi simple/fripturi umplute		—	170 - 180	100 - 150	2 

*Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare






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

*** Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

Durata de timp indicată nu cuprinde etapa de preîncălzire:

Este recomandat să introduceți alimentele în cuptor și să setați durata de preparare numai după atingerea temperaturii dorite.

FUNCȚII	 Convențional	 Grill	 Turbo Grill	 Coacere convecție	 Coacere cu convecție Eco
---------	--------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ACCESORII	 Grătar metalic	 Vas de copt pe grătarul metalic	 Tavă de copt/tavă de colectare a picăturilor sau vas de copt pe grătarul metalic	 Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt	 Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt cu 200 ml de apă
-----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare.

Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului. Purtați mănuși de protecție.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți-le cu o lavetă uscată.

Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

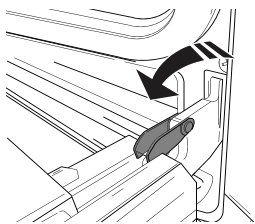
- În cazul în care există depuneri persistente pe suprafețele interioare, vă recomandăm să rulați funcția de curățare automată pentru a obține rezultate optime de curățare. Evitați activarea ciclului de curățare Pyrolitic în prezența reziduurilor de calcar. Înainte de activare, realizați curățarea calcarului conform descrierii de mai sus.
- Ușa poate fi demontată și remontată cu ușurință pentru a se facilita curățarea geamului din sticlă.
- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.

ACCESORII

După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

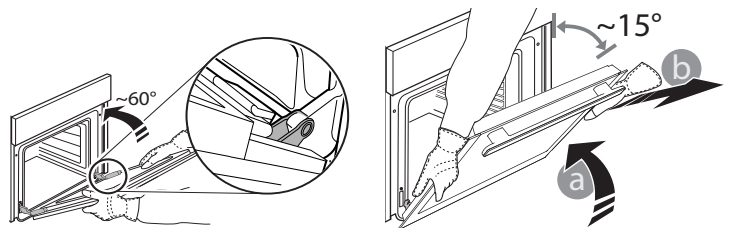
1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



2. Închideți ușa cât de mult posibil.

Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus (a) în același timp, până când se eliberează din locașul (b).

Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.



3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

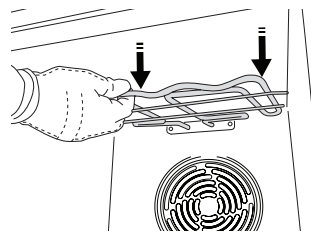
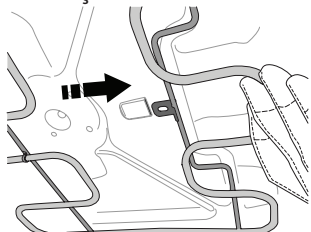
4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet.

Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.

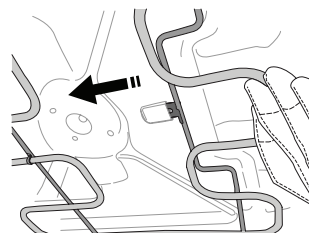
5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați etapele de mai sus.

COBORÂREA REZISTENȚEI SUPERIOARE

1. Trageți în afară rezistența din locașul său, apoi coborâți-o.

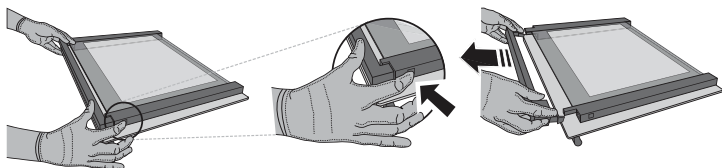


2. Pentru a readuce rezistența la poziția sa, ridicați-o, trageți-o puțin către dumneavoastră și asigurați-vă că suportul clapetei este în locașul corespunzător.

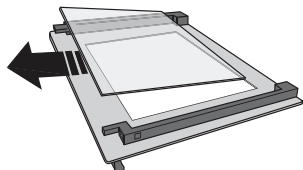


CLICK & CLEAN - CURĂȚAREA GEAMULUI DIN STICLĂ

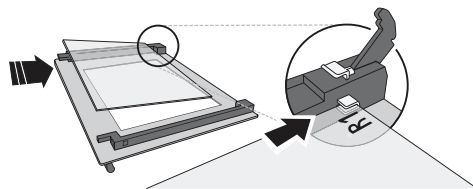
1. După demontarea ușii și sprijinirea acesteia, cu mânerul orientat în jos, pe o suprafață moale, apăsați simultan cele două cleme de fixare și demontați marginea superioară a ușii, trăgând-o spre dumneavoastră.



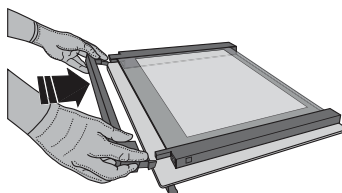
2. Ridicați și țineți ferm cu ambele mâini geamul interior, demontați-l și amplasați-l pe o suprafață moale înainte de a-l curăța.



3. Montați la loc panoul intermediar (marcat cu „1R”) înainte de a remonta panoul interior: Pentru a poziționa corect panourile de sticlă, asigurați-vă că marcajul „R” poate fi observat în colțul din partea stângă. Mai întâi, introduceți latura lungă a geamului marcată cu litera „R” în locașurile de susținere, apoi coborâți-o în poziție. Repetați această procedură pentru ambele panouri de sticlă.



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



ÎNLOCUIREA BECULUI

Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică, desfiletați capacul becului, înlocuiți becul și înfiletați la loc capacul becului.

Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Utilizați becuri cu halogen de 25 W/230 V, de tip G9, T300 °C.

Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009).

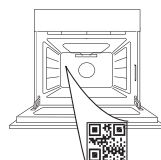
Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare. - Nu manevrați becurile cu mâinile neprotejate deoarece vârfurile degetelor dumneavoastră le-ar putea deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

PROBLEMĂ	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUȚIE
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr.	Problemă de software.	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare și precizați litera sau numărul care este prezentat(ă) după litera „F”.

Politicele, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:

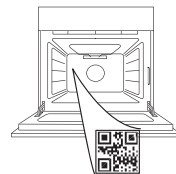
- Utilizând codul QR de la aparat
- Vizitând site-ul nostru web docs.indesit.eu
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (Consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



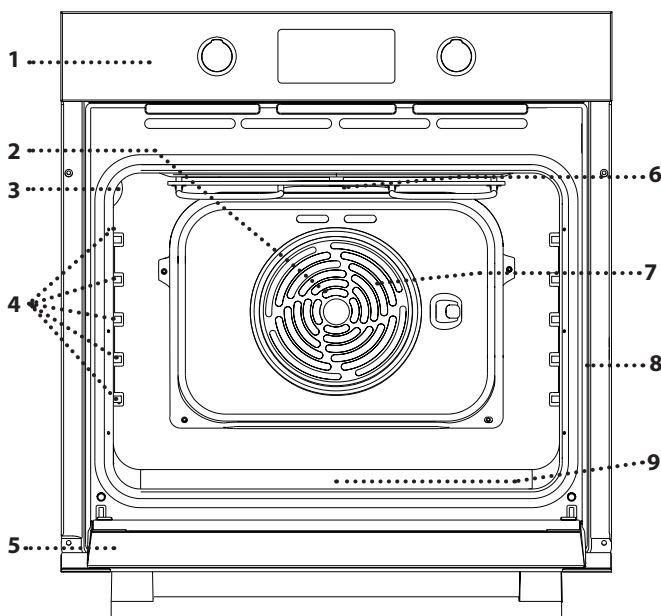
**HVALA ŠTO STE KUPILI INDESIT PROIZVOD**

Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj uređaj na adresi www.register10.eu

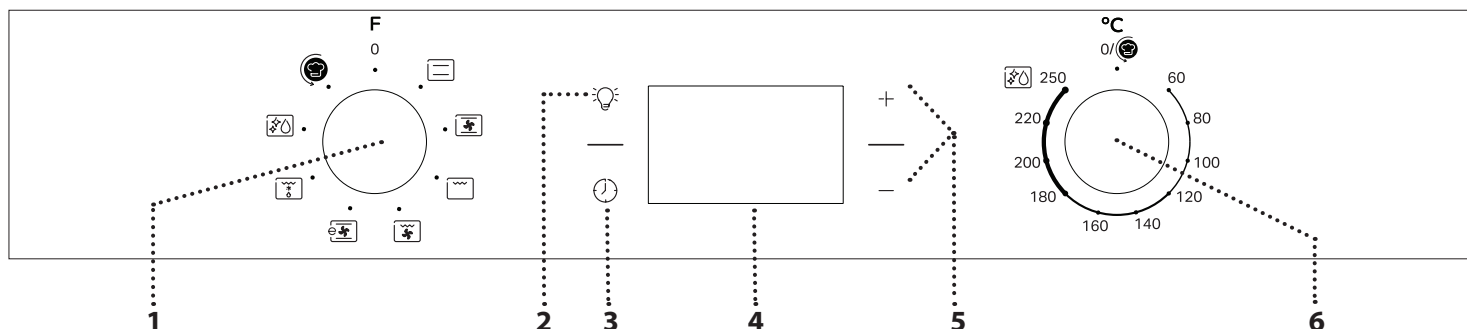
SKENIRAJTE QR KÔD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA



Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA


1. Kontrolna tabla
2. Ventilator (ne vidi se)
3. Lampica
4. Prečke
5. Vrata
6. Gornji grejač / roštilj
7. Kružni grejač (ne vidi se)
8. Pločica za identifikaciju (ne uklanjajte je)
9. Donji grejač (ne vidi se)

OPIS KONTROLNE TABLE**1. DUGME ZA ODABIR**

Za uključivanje pećnice biranjem funkcije.

Okrenite na položaj 0 da biste isključili pećnicu.

2. OSVETLJENJE

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

3. PODEŠAVANJE VREMENA

Koristi se za podešavanje vremena trajanja pripreme jela, odlaganje starta i podešavanje tajmera.

Prikazuje vreme kada je pećnica ugašena.

4. EKRAN**5. TASTERI ZA PODEŠAVANJE**

Koriste se za izmenu podešavanja vremena za pripremu jela.

6. DUGME TERMOSTATA

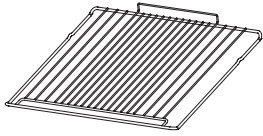
Uključite ga da biste izabrali željenu temperaturu pri ručnom biranju funkcija.

Za funkciju Turn & Go koristite .

Obratite pažnju na sledeće: Tip dugmeta može da se razlikuje u zavisnosti od tipa modela. Ako se dugmad aktiviraju pritiskom, pritisnite središnji deo dugmeta da biste ga otpustili iz ležišta.

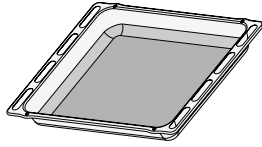
DODACI

ŽIČANA REŠETKA



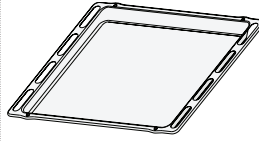
Koristi se za pripremu hrane ili kao držač za šerpe, kalupe za kolače i drugo posuđe za pripremu hrane u pećnici.

PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE*



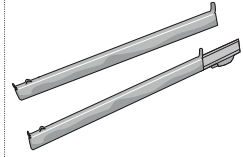
Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.

PLEH ZA PEČENJE*



Koristi se za pečenje svih vrsta hleba i peciva, kao i pečenja, ribe u sopstvenom soku itd.

KLIZNE VOĐICE*



Da bi olakšale postavljanje ili uklanjanje dodataka.

* Dostupno samo na određenim modelima

Količina i vrsta dodataka može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela.

Drugi dodatni pribor se može kupiti odvojeno iz postprodajnog servisa.

STAVLJANJE REŠETKI I DRUGIH DODATAKA

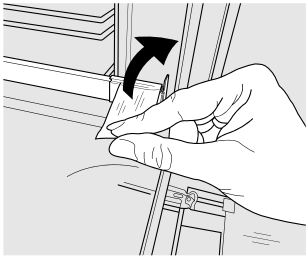
Postavite rešetku na željeni nivo tako što ćete je lagano iskositi nagore i prvo postaviti izdignutu zadnju stranu (usmerenu nagore).

Potom je lagano gurnite da klizi horizontalno po vođicama do kraja, koliko god je moguće.

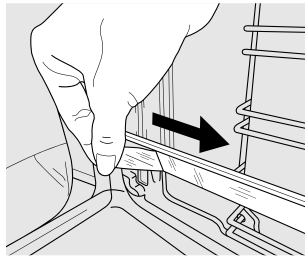
Ostali dodatni pribor, kao što je pleh za pečenje, treba umetnuti horizontalno, klizanjem ih pomerajući duž vođica.

KLIZNE POLICE I VOĐICE

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



[a]



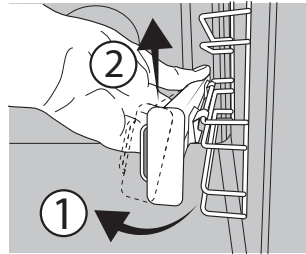
[b]

UKLANJANJE KLIZNIH VOĐICA [c]

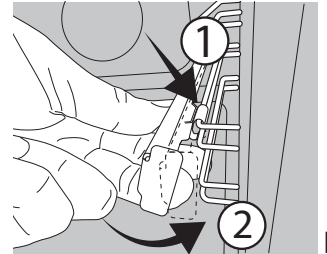
Povucite donji deo klizne vođice da biste otkočili donje kuke (1) i povucite klizne vođice nagore, skidajući ih sa gornjih kuka (2).

PONOVNO POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA [d]

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



[c]



[d]



UKLANJANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VOĐICA

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


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


PRVA UPOTREBA

1. PODESITE VREME

Potrebno je da podesite vreme prilikom prvog uključivanja uređaja: Pritisnite i držite  dok ikona  i dve brojke koje označavaju sate ne počnu da trepere na displeju.



Koristite + ili - da biste podesili sate i pritisnite  za potvrdu.

Počće da trepere dve brojke koje označavaju minute. Koristite + ili - da biste podesili minute i pritisnite  za potvrdu.

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

2. ZAGREVANJE PEĆNICE

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

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

Sledite uputstva za pravilno korišćenje ove funkcije.

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

FUNKCIJE

KONVENCIONALNO

Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.

KONVEKCIONO PEČENJE

Za pečenje na maksimalno dve rešetke istovremeno. Preporučujemo menjanje pozicija plehova za pečenje na polovini pečenja.

GRILL


Koristi se za pečenje odrezaka, ražnjića i kobasica, gratiniranog povrća ili za tostiranje hleba na roštilju. Kada pečete meso, koristite pleh za pečenje da biste prikupili sokove od pečenja: postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 200 ml vode za piće.

TURBO ROŠTILJ

Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena junetina, piletina). Predlažemo vam da koristite pleh za pečenje da biste prikupili sokove od pečenja: postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 200 ml vode za piće.

ECO KONVEKCIONO PEČENJE*

Koristi se za pripremu pečenja ili punjenog mesa koristeći samo jedan nivo. Zahvaljujući blagom i naizmeničnom kruženju vazduha, hrana neće biti previše suva nakon pečenja.

Prilikom upotrebe ove EKO funkcije, svetlo ostaje isključeno tokom procesa pripreme ali se može ponovo uključiti pritiskom na .

BRZA PRIPREMA HRANE

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

ECOCLEAN

Tokom ovog specijalnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi, oslobađa se para zahvaljujući kojoj se svi ostaci hrane unutar pećnice mogu jednostavno otkloniti. Da biste aktivirali funkciju „EcoClean“, sipajte 100–120 ml vode za piće na dno rerne, zatim okrenite dugme za biranje i dugme termostata na ikonu. Najbolje je da se funkcija koristi 35 minuta. Pozicija ikone ne odgovara temperaturi koja je dostignuta prilikom čišćenja.

TURN & GO

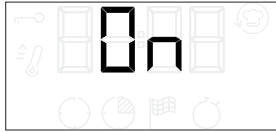
Ova funkcija vrši automatski odabir idealne temperature i potrebnog vremena za pripremu velikog broja recepata koji uključuju meso, ribu, pastu, slatkiše i povrće. Aktivirajte funkciju kada je pećnica hladna.

* Funkcija se koristi u skladu sa deklaracijom o energetske efikasnosti, a u saglasnosti sa odredbom (EU) br. 65/2014

SVAKODNEVNA UPOTREBA

1. IZABERITE FUNKCIJU

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



2. AKTIVIRANJE FUNKCIJE

PRIRUČNIK

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



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

Funkcija se neće pokrenuti ako je *dugme termostata* na 0 °C.

Možete podesiti vreme pripreme, vreme završetka pripreme (samo ukoliko ste podesili vreme pripreme) i tajmer.

TURN & GO

Da biste pokrenuli funkciju „Turn & Go“, izaberite funkciju tako što ćete okrenuti *dugme za biranje* na odgovarajuću ikonu i zadržati *dugme termostata* na ikoni 0/.

Za privođenje pečenja kraju, okrenite *dugme za odabir* na „0“.

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

Hrana	Recept	Težina (kg)
Meso	Pečena teletina, slabo pečena govedina	0,6–0,7
	Piletina/Jagnjeći but u komadima	1,0–1,2
Riba	Fileti lososa/Pečena riba (u komadu)	0,9–1,0
	Riba u foliji	0,8–1,0
Vegetables (Povrće)	Punjeno povrće	1,8–2,5
	Pita od povrća	1,5–2,5
Salty cakes (Slane pite)	Kiš-loren/Karamel krem (flan)	1,0–1,5
Testenina	Lazanje/„Timbale“ od testenine ili pirinča	1,5–2,0
Pecivo	Kolač sa kvascem/Pita sa šljivama	0,9–1,2
	Pečene jabuke	1,0–1,5
Hleb	Vekna hleba	0,5–0,6
	Bageti	0,5–0,8

3. PREDZAGREVANJE I PREOSTALA TOPLOTA

Nakon što se funkcija pokrene, zvučni signal i ikona koja treperi na displeju označavaju da je aktivirana faza predzagrevanja pećnice.

Kada se dostigne podešena temperatura, ikona postaje fiksna i oglašava se nov zvučni signal koji pokazuje da se hrana može staviti unutra i da pečenje može da se nastavi.

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

Nakon pečenja i sa deaktiviranom funkcijom, ikona može i dalje da bude vidljiva na displeju čak i kada se ventilator za hlađenje isključi da bi pokazala da ima preostale toplote u odeljku.

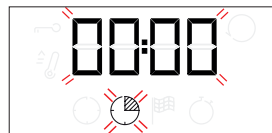
Obratite pažnju na sledeće: Vreme nakon kog se ikona isključuje varira, jer to zavisi od niza faktora kao što su ambijentalna temperatura i funkcija i koja je korišćena. U svakom slučaju, proizvod treba smatrati isključenim kada pokazivač dugmeta za biranje bude na „0“.

4. PROGRAMIRANJE PEČENJA

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

TRAJANJE

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



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

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

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

PODEŠAVANJE ZAVRŠETKA VREMENA PRIPREME/ODLAGANJA POČETKA

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



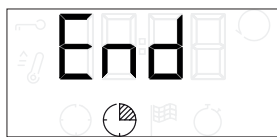
Koristite + ili – da podesite vreme kada želite da se pečenje završi i pritisnite za potvrdu.

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

Napomene: Da biste poništili podešavanje, isključite pećnicu okretanjem *dugmeta za biranje* na položaj 0.
Funkcija odlaganja početka nije dostupna za funkcije Roštilj i Turbo roštilj.

ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

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



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

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

5. PODEŠAVANJE TAJMERA



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

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



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

Ogласиće se zvučni signal kada tajmer završi sa odbrojanjem izabranog vremena.

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

NAPOMENE

- Nemojte pokrivati unutrašnjost rerne aluminijumskom folijom.
- Nemojte prevlačiti lonce i tepsije preko dna rerne pošto to može oštetiti emajl.
- Nemojte opterećivati vrata velikim težinama i nemojte se držati za vrata.









TABELA ZA PEČENJE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Kolači s praškom za pecivo		Da	160–180	30–90	
		Da	160–180	30–90	
Torte i kolači sa filom (čizkejk, štrudla, voćna pita)		Da	160–200	35–90	
		Da	160–200	40–90	
Biskviti/kolačići		Da	160 – 180	20–45	
		Da	150–170	20–45	
Princes krofne		Da	180–210	30–40	
		Da	180–200	35–45	
Puslice		Da	90	150–200	
		Da	90	140–200	
Hleb / pica / fokača		Da	190–250	15–50	
		Da	190–250	20–50	
Zamrznuta pica		Da	250	10–20	
		Da	230 – 250	10 – 25	
Salty cakes (Slane pite) (pite sa povrćem, kiš)		Da	180–200	40–55	
		Da	180–200	45–60	
Volovani/pecivo od lisnatog testa		–	190–200	20–30	
		–	180–190	20–40	
Lazanje / zapečena testenina / kaneloni / zapečeni kolači		Da	190–200	45–65	
Jagnjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		Da	190–200	80–110	
Piletina/zečetina/pačetina 1 kg		Da	200–230	50–100	
Ćuretina/guščetina 3 kg		–	190–200	100 – 160	
Pečena riba / u foliji (fileti, cela)		Da	170–190	30–50	

FUNKCIJE	Konvencionalno	Grilovanje	Turbo grill	Konvekciono pečenje	ECO Konvekciono pečenje
----------	----------------	------------	-------------	---------------------	-------------------------

DODACI	Žičana rešetka	Pečenje hrane na žičanoj rešetki	Pleh za pečenje/pleh za sakupljanje masnoće ili posuda za pečenje na žičanoj rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za kapanje / pleh za pečenje sa 200 ml vode
--------	----------------	----------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------	--------------------------------------------------

TABELA ZA PEČENJE






RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	180–200	50–70	
Tostirani hleb		–	250	2–6	
Fish filets/slices (Riblji fileti/komadi)		–	230 – 250	20 – 30*	 
Kobasice/Čevapi Rebra/ Hamburgeri		–	250	15 – 30*	 
Pečeno pile 1-1,3 kg		Da	200–220	55 – 70**	 
Krvavi biftek 1 kg		Da	200–210	35 – 50**	
Jagnjeći but/kolenica		Da	200–210	60 – 90**	
Pečeni krompir		Da	200–210	35–55**	
Povrće gratinirano		–	200–210	25 – 55	
Meso i krompir		Da	190–200	45 – 100***	 
Riba i povrće		Da	180	30 – 50***	 
Lazanje i meso		Da	200	50 – 100***	 
Pečeno meso/punjeno pečeno meso		–	170–180	100 – 150	

* Okrenite hranu na polovini procesa pripreme

** Okrenite hranu na dve trećine procesa pripreme (ukoliko je potrebno).

*** Predviđena dužina trajanja: hranu možete po sopstvenoj želji izvaditi iz rerne i u neko drugo vreme. Podeseno vreme ne uključuje vreme faze predzagrevanja: predlažemo vam da ubacite hranu u pećnicu i podesite vreme trajanja pripreme tek nakon što se pećnica zagreje do željene temperature.

FUNKCIJE	 Konvencionalno	 Grilovanje	 Turbo grill	 Konvekciono pečenje	 ECO Konvekciono pečenje
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DODACI	 Žičana rešetka	 Pečenje hrane na žičanoj rešetki	 Pleh za pečenje/pleh za sakupljanje masnoće ili posuda za pečenje na žičanoj rešetki	 Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	 Pleh za kapanje / pleh za pečenje sa 200 ml vode
--------	----------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što započnete održavanje ili čišćenje. Nemojte da koristite uređaje za čišćenje parom.

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

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

SPOLJAŠNJE POVRŠINE

Površine čistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima. Ukoliko su veoma prljave, dodajte nekoliko kapi pH-neutralnog deterdženta. Na kraju obrišite suvom krpom.

Nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa površinom uređaja, odmah prebrišite vlažnom krpom sa mikrovlaknima.

UNUTRAŠNJE POVRŠINE

- Nakon svake upotrebe, ostavite rernu da se hladi, a zatim je očistite, ukoliko je moguće dok je još uvek topla, kako biste uklonili sve naslage ili mrlje nastale od ostataka hrane. Da biste osušili pećnicu od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom obrišite krpom ili sunđerom.

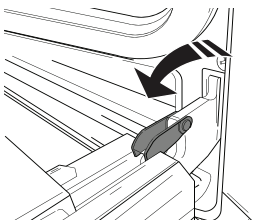
- Ako na unutrašnjim površinama ima uporne prljavštine, preporučujemo korišćenje funkcije automatskog čišćenja radi dobijanja optimalnih rezultata čišćenja. Izbegavajte aktiviranje pirolitičkog ciklusa čišćenja kada ima ostataka kamenca. Pre aktiviranja, obavite čišćenje kamenca kao što je prethodno opisano.
- Za što jednostavnije čišćenje stakla na vratima, možete lako skinuti vrata i nakon čišćenja ih ponovo postaviti.
- Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.

DODACI

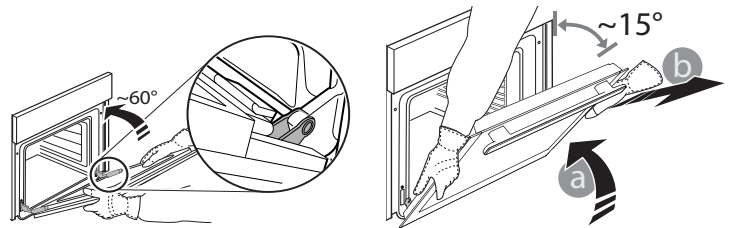
Nakon upotrebe dodataka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za pećnicu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sunđera.

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

1. Da biste skinuli vrata, potpuno ih otvorite i spuštajte kvačice dok ne budu u otključanom položaju.



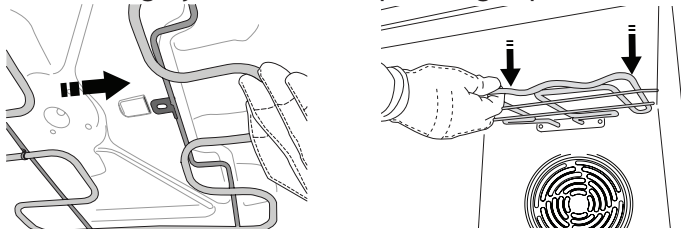
- 2.** Zatvorite vrata koliko god je moguće. Čvrsto držite vrata sa obe ruke – ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore (a) i oslobađate iz njihovog ležišta (b). Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.



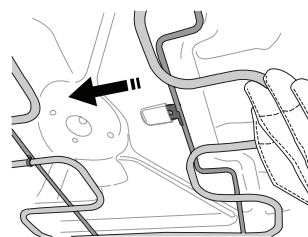
- 3.** Ponovo postavite vrata tako što ćete ih pomerati prema rerni, poravnati kuke šarki sa njihovim ležištem i pričvrstiti gornji deo u ležište.
- 4.** Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite. Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju: Proverite da li ste ih spustili potpuno.
- 5.** Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake.

SPUŠTANJE GORNJEG GREJAČA

1. Izvadite grejač iz ležišta, a potom ga spustite.

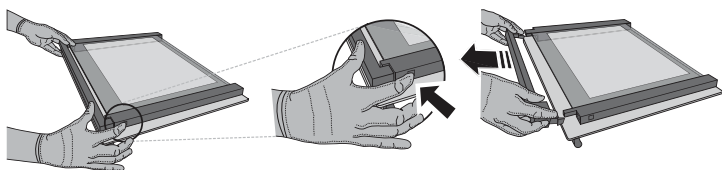


2. Da biste vratili grejač na svoju poziciju, podignite ga, povucite lagano ka sebi i proverite da li je žljeb na svom ležištu.

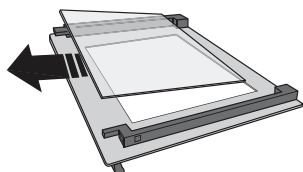


CLICK & CLEAN – ČIŠĆENJE STAKLA

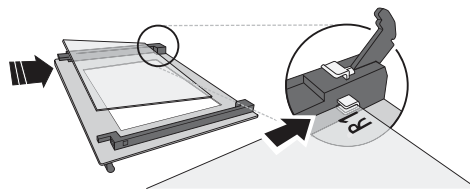
1. Nakon što ste skinuli vrata i postavili ih na mekanu površinu sa drškom okrenutom nadole, istovremeno pritisnite dva držača i skinite gornju ivicu vrata povlačeći je ka sebi.



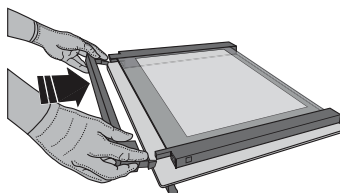
2. Podignite i čvrsto držite unutrašnje staklo sa obe ruke, skinite ga i postavite na mekanu površinu pre nego što počnete sa čišćenjem.



3. Namestite srednje okno (označeno slovom „R“) pre nego što vratite unutrašnje okno: Da biste pravilno postavili staklena okna, vodite računa da oznaka „R“ može da se vidi u levom uglu. Prvo ubacite dužu stranu stakla obeleženu slovom „R“ u ležišta, a potom ga spustite na položaj. Ovu proceduru ponovite za oba staklena okna.



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



ZAMENA LAMPICE

Isključite pećnicu sa napajanja, odšrafite poklopac svetla, zamenite lampicu i postavite poklopac nazad. Ponovo priključite pećnicu na električnu mrežu. Ne koristite pećnicu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.

Obratite pažnju na sledeće: Koristite samo halogene sijalice od 25 W/230 V tipa G9, T300 °C.

Sijalica koja se koristi u ovom aparatu je posebno dizajnirana za kućne aparate i nije pogodna za sobno osvetljenje u domaćinstvu (EC pravilnik 244/2009).

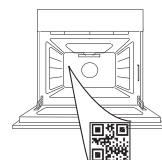
Sijalice se mogu nabaviti u našem postprodajnom servisu. - Sijalice ne držite golim rukama, jer ih vrhovi vaših prstiju mogu oštetiti. Ne koristite pećnicu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.

OTKLANJANJE PROBLEMA

PROBLEM	MOGUĆ UZROK	REŠENJE
Pećnica ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.
Na displeju se prikazuje slovo „F“ uz broj.	Problem sa softverom.	Kontaktirajte najbliži postprodajni servisni centar i navedite slovo ili broj koji se javljaju uz slovo „F“.

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

- Korišćenjem QR koda na uređaju
- sa naše internet stranice **docs.indesit.eu**
- Takođe, možete **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj se nalazi u garantnoj knjižici). Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa, navedite šifru koja se nalazi na pločici za identifikaciju proizvoda.

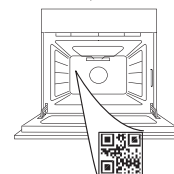




ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI SPOTREBIČ INDESIT

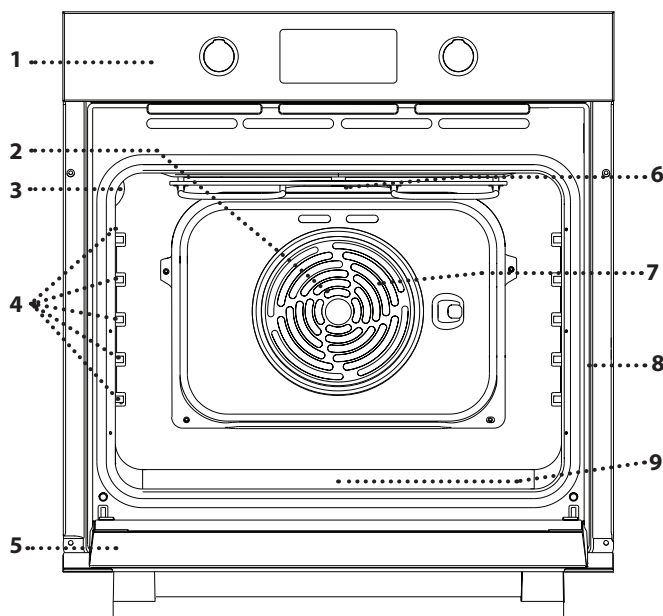
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na www.register10.eu

VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM SPOTREBIČI



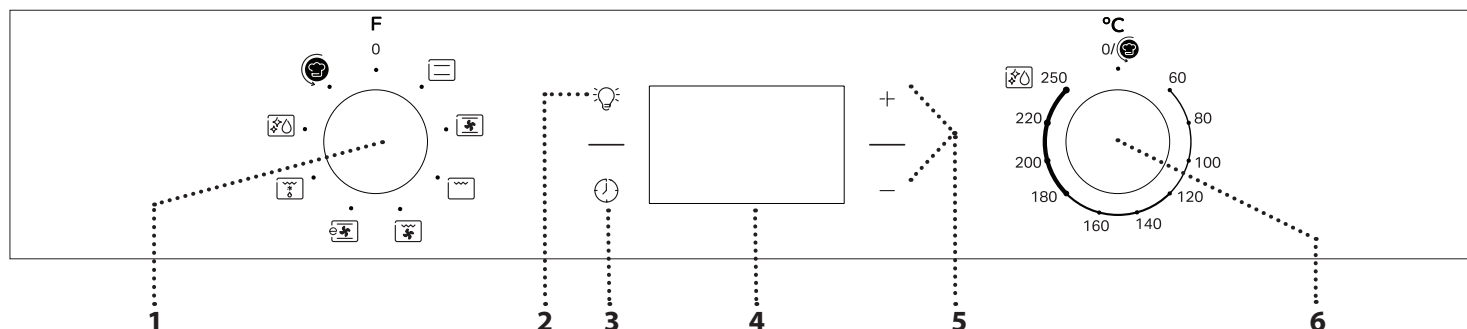
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte Bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor (nie je viditeľný)
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. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)


OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



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 časomera. Na zobrazenie času, keď je rúra vypnutá.

4. DISPLEJ

5. NASTAVOVACIE TLAČIDLÁ

Na zmenu nastavenia času prípravy jedla.

6. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

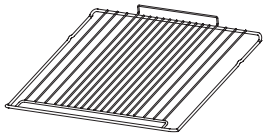
Otočením si zvolíte požadovanú teplotu pri aktivovaní manuálnych funkcií.

Pre funkciu „Turn & Go“ použite .

Upozornenie: Typ gombíka sa môže líšiť od typu modelu. Ak sú gombíky aktivované zatlačením, zatlačte na stred gombíka, aby ste ho uvoľnili z jeho polohy.

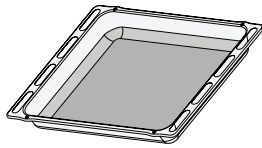
PRÍSLUŠENSTVO

DRÔTENÝ ROŠT



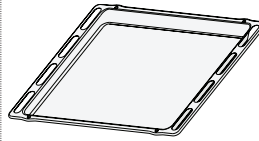
Používa sa na prípravu jedál alebo ako podpera na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE*



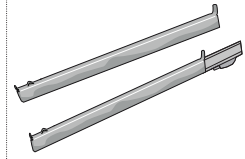
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, ryby, zelenina, focaccie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

PLECH NA PEČENIE*



Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, ryby pečených v alobale atď.

POSUVNÉ BEŽCE *



Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

* K dispozícii len pri niektorých modeloch

Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

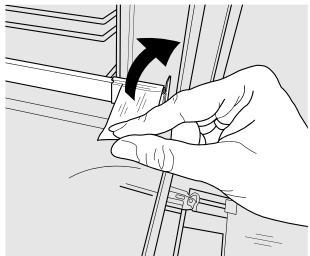
Vložte rošt na požadovanú úroveň tak, že ho držíte mierne naklonený nahor a najprv uložíte nadvihnutú zadnú stranu (smerujúcu nahor).

Potom ho vodorovne zasuňte po vodiacich lištách až na doraz.

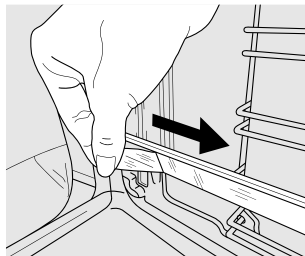
Ďalšie príslušenstvo, ako napríklad plech na pečenie, musí byť vložené vodorovne. Zasuňte ho do vodiacich lišt.

POSUVNÉ BEŽCE A VODIACE LIŠTY

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



[a]



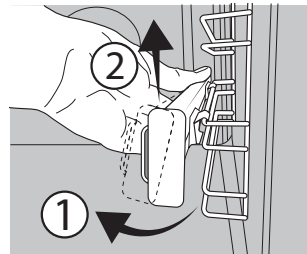
[b]

VYBRATIE POSUVNÝCH BEŽCOV [c]

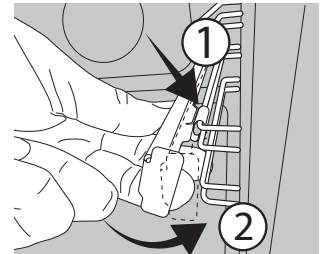
Potiahnite spodnú časť posuvného bežca, čím odpojíte spodné háčiky (1), a potiahnite posuvné bežce nahor a vytiahnite ich z horných háčikov (2).

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV [d]

Zaveste horné háčiky na vodiace lišty (1), potom potlačte spodnú časť posuvných bežcov proti vodiacim lištám, až spodné háčiky kliknú (2).



[c]



[d]



VYBRATIE A VKLADANIE VODIACICH LIŠŤ

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


2. Ak ich chcete zasa nasadiť, priložte ich k priestoru rúry a najprv zasuňte oba kolíky do otvorov. Potom umiestnite vonkajšiu časť k otvoru, zasuňte podperu a pevne zatlačte k stene priestoru rúry tak, aby bola vodiaca lišta pevne osadená.


PRVÉ POUŽITIE

1. NASTAVTE ČAS

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



Pomocou + alebo – nastavte hodinu a stlačte  na potvrdenie.

Začnú blikat číslice označujúce minúty. Pomocou + alebo – nastavíte minúty a stlačením  potvrdíte.

Upozornenie: Keď bliká ikonka , napríklad po dlhšom výpadku prúdu, bude potrebné resetovať čas.

2. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali z 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. Rúra musí byť pritom prázdna.

Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

FUNKCIE

KONVENČNÉ

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

KONVENČNÉ PEČENIE

Na pečenie na maximálne dvoch úrovniach súčasne. Je dobré v polovici pečenia vymeniť polohu plechov na pečenie.

GRILL


Na grilovanie steakov, 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 drôtený rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.

TURBO GRIL

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

EKO KONVENČNÉ PEČENIE*

Na pečenie mäsa i plnených kusov mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedla.

Pri používaní tejto EKO funkcie zostane svetielko počas pečenia vypnuté, ale možno ho znova zapnúť stlačením .

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.

ECOCLEAN (EKO-ČISTENIE)

Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla. Na aktivovanie funkcie „EcoClean“ nalejte na dno rúry 100 – 120 ml pitnej vody, potom otočte voliaci gombík a gombík termostatu na ikonku. Najlepšie je použiť funkciu na 35 minút. Poloha ikonky nezodpovedá teplote dosiahnutej počas čistiaceho cyklu.

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.

* Funkcia použitá ako referenčná pre vyhlásenie o energetickej účinnosti podľa Nariadenia (EÚ) č. 65/2014

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 je gombík termostatu na 0 °C.

Môžete nastaviť čas pečenia, čas ukončenia pečenia (iba ak nastavujete čas pečenia) a časomer.

TURN & GO


Ak chcete spustiť funkciu „Turn & Go“, zvolte funkciu otočením voliaceho gombíka na príslušnú ikonku a gombík termostatu ponechajte na ikonke 0/☺.

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.


Jedlo	Recept	Hmotnosť (kg)
Mäso	Pečená teľacina, krvavý roastbeef	0,6 – 0,7
	Kurča / kúsok 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

3. PREDHRIEVANIE A ZVÝŠKOVÉ 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.

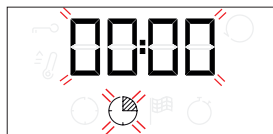
Upozornenie: Čas, za ktorý ikona zhasne, môže byť rôzny v závislosti od radu faktorov, ako je napr. okolitá teplota a použitá funkcia. V každom prípade spotrebič treba považovať za vypnutý, keď je ukazovateľ voliaceho gombíka na značke „0“.


4. 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, stláčajte , až kým na displeji nezačne blikáť ikonka , potom pomocou – resetujte dobu pečenia na „00:00“. V tomto čase pečenia je zahrnutá aj fáza predhrievania.

PROGRAMOVANIE ČASU UKONČENIA PEČENIA/ POSUNUTÉHO ŠTARTU

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



Pomocou + alebo – nastavte želaný čas ukončenia pečenia a stlačte  na potvrdenie.

Funkciu aktivujete otočením *gombíka termostatu* na požadovanú teplotu: Funkcia zostane pozastavená, až kým sa nespustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.

Poznámky: Ak chcete nastavenie zrušiť, vypnite rúru otočením *voliaceho gombíka* do polohy 0.

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

UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

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





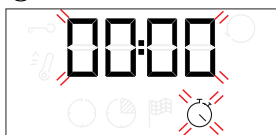
Otočte *voliacim gombíkom* na inú funkciu alebo do polohy „0“, čím rúru vypnete.


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

5. NASTAVENIE ČASOVAČA

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

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



Pomocou + alebo — nastavte požadovaný čas a stlačte  na potvrdenie.

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

Poznámky: Časomer zrušíte stláčaním , až kým ikonka  nezačne blikať, potom pomocou — resetujte čas na „00:00“.

POZNÁMKY

- Vnútro rúry nevykladajte alobalom.
- Hrnce a panvice neposúvajte po dne rúry, mohol by sa tým poškodiť smaltovaný povrch.
- Na dvierka neumiestňujte nič ťažké a nepridržiavajte sa ich.

































TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče		Áno	160 – 180	30 – 90	2/3
		Áno	160 – 180	30 – 90	4 1
Plnený koláč (syrový koláč, závin, ovocný koláč)		Áno	160 – 200	35 – 90	2
		Áno	160 – 200	40 – 90	4 2
Sušienky/košíčky		Áno	160 – 180	20 – 45	3
		Áno	150 – 170	20 – 45	4 2
Choux buns (Odpalované cesto)		Áno	180 – 210	30 – 40	3
		Áno	180 – 200	35 – 45	4 2
Snehové pusinky		Áno	90	150 – 200	3
		Áno	90	140 – 200	4 2
Chlieb/pizza/posúch		Áno	190 – 250	15 – 50	2
		Áno	190 – 250	20 – 50	4 2
Mrazená pizza		Áno	250	10 – 20	3
		Áno	230 – 250	10 – 25	4 2
Slané koláče (zeleninový koláč, kiš)		Áno	180 – 200	40 – 55	3
		Áno	180 – 200	45 – 60	4 2
Lístkové cesto/odpalované cesto		-	190 – 200	20 – 30	3
		-	180 – 190	20 – 40	4 2
Lasagne/zapečené cestoviny/plnené cest. závitky/nákypy		Áno	190 – 200	45 – 65	2
Jahňacina/teľacina/hovädzie/bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	3
Kurča/králik/kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	2
Morka/hus 3 kg		-	190 – 200	100 – 160	2
Pečené ryby / Ryby pečené v alobale (filety, celé)		Áno	170 – 190	30 – 50	2

FUNKCIE					
	Tradičný ohrev	Gril	Turbo gril	Konvekčné pečenie	Eko konvekčné pečenie

PRÍSLUŠENSTVO					
	Drôtený rošt	Pekáč na drôtenom rošte	Plech na pečenie/odkvapkávacia nádoba alebo pekáč na rošte	Plech na odkvapkávanie/plech na pečenie	Plech na odkvapkávanie/plech na pečenie s 200 ml vody

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Plnená zelenina (paradajky, courgettes (cukety), aubergines (baklažány))		Áno	180 – 200	50 – 70	2 
Opečený chlieb		–	250	2 – 6	5 
Rybie filé/plátky		–	230 – 250	20 – 30*	4 3  
Klobásy/kebaby/rebierka/hamburgery		–	250	15 – 30*	5 4  
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		Áno	200 – 220	55 – 70**	2 1  
Krvavý rozbif 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  
Pečené mäso / plnené kusy mäsa		–	170 – 180	100 – 150	2 






* V polovici prípravy jedlo obráťte

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

*** Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

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

FUNKCIE	 Tradicny ohrev	 Gril	 Turbo gril	 Konvekčné pečenie	 Eko konvekčné pečenie
---------	----------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------

PRÍSLUŠENSTVO	 Drôtený rošt	 Pekáč na drôtenom rošte	 Plech na pečenie/odkvapkávací plech alebo pekáč na rošte	 Plech na odkvapkavanie/plech na pečenie	 Plech na odkvapkavanie/plech na pečenie s 200 ml vody
---------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ČISTENIE A ÚDRŽBA

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

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

Používajte ochranné rukavice. Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

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 škvryny 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.

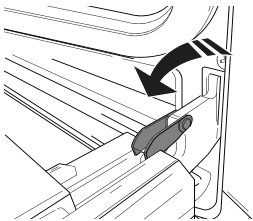
- Ak sa nachádza na vnútorných plochách odolná nečistota, na dosiahnutie optimálnych výsledkov čistenia odporúčame spustiť funkciu automatického čistenia. Nezapínajte cyklus pyrolytického samočistenia, ak sú v rúre zvyšky vodného kameňa. Pred aktivovaním očistite od vodného kameňa, ako je opísané vyššie.
- Dvierka možno ľahko vybrať a znovu nasadiť, čím sa uľahčí čistenie skla.
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.

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.

VYBRAŤ A NASADENIE DVIEROK

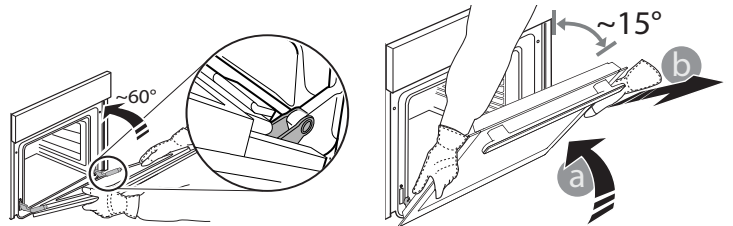
1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



2. Zatvorte dvierka, čo najviac ako to ide.

Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rúkav. 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.

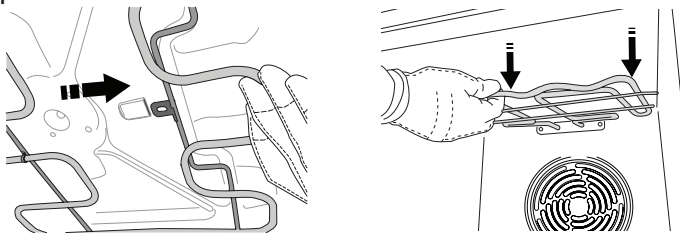
4. Dvierka spustíte a potom celkom otvorte.

Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.

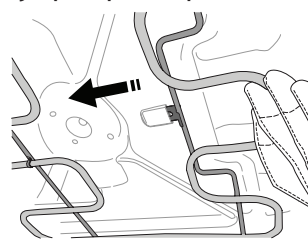
5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky.

SPUSTENIE VRCHNÉHO OHRIEVACIEHO TELESA

1. Vytiahnite ohrievacie teleso zo sedla, potom ho spustíte.

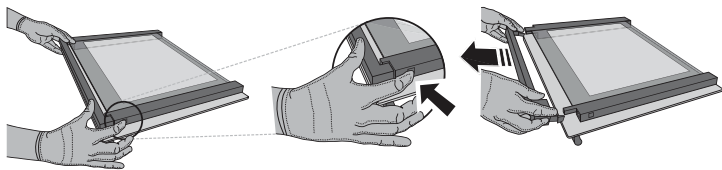


2. Ohrievacie teleso vrátime na miesto tak, že ho zdvihnete, trochu potiahnete k sebe a presvedčíte sa, či je podpera správne v sedle.

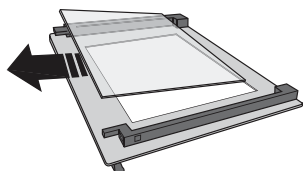


CLICK & CLEAN – ČISTENIE SKLA

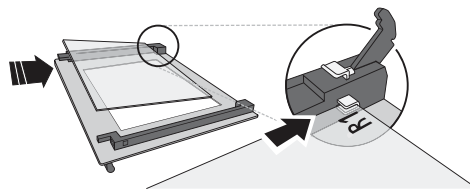
1. Po vybratí dverka položte na mäkký povrch rukoväťou nadol, zároveň stlačte dve fixačné svorky a odstráňte horný okraj dverok potiahnutím k sebe.



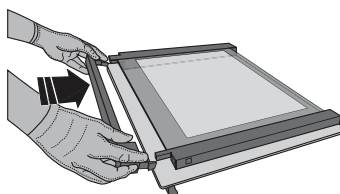
2. Zdvihnite a pevne držte vnútorné sklo oboma rukami, vyberte ho a pred čistením položte na mäkký povrch.



3. Nasadte strednú tabuľku (označenú „1R“) a potom vnútornú: Aby ste sklenené tabuľky umiestnili správne, značku „R“ musí byť vidieť v ľavom rohu. Najprv vložte do opornej podložky dlhú stranu skla označenú „R“, potom ju spustíte na svoje miesto. Zopakujte tento postup pri oboch tabuľkách skla.



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



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.

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 (Nariadenie ES 244/2009).

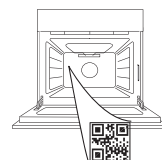
Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise. - Nechytajte žiarovky holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

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

Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Použitím QR kódu vo vašom spotrebiči
- Navštívte našu webovú stránku docs.indesit.eu
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.

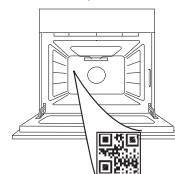




HVALA, DA STE KUPILI IZDELEK ZNAMKE INDESIT

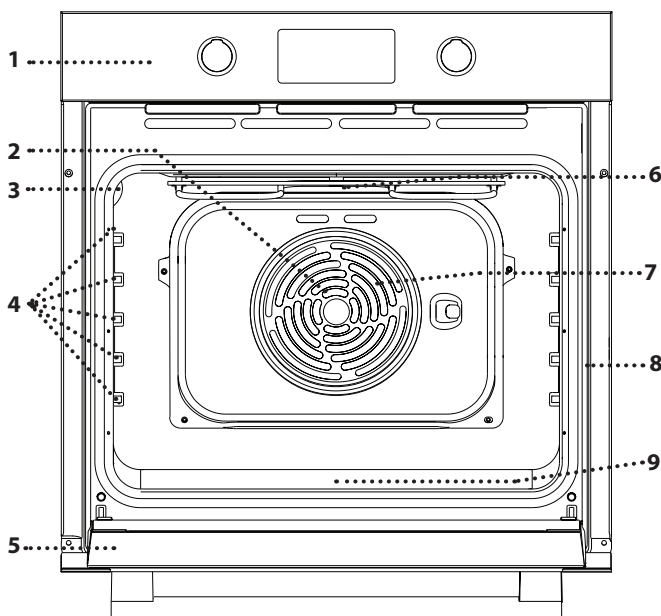
Aparat registrirajte na spletni strani www.register10.eu, da vam bomo lahko nudili celovit servis in podporo

**ZA PODROBNEJŠE INFORMACIJE
POSKENIRAJTE KODO QR NA
APARATU**



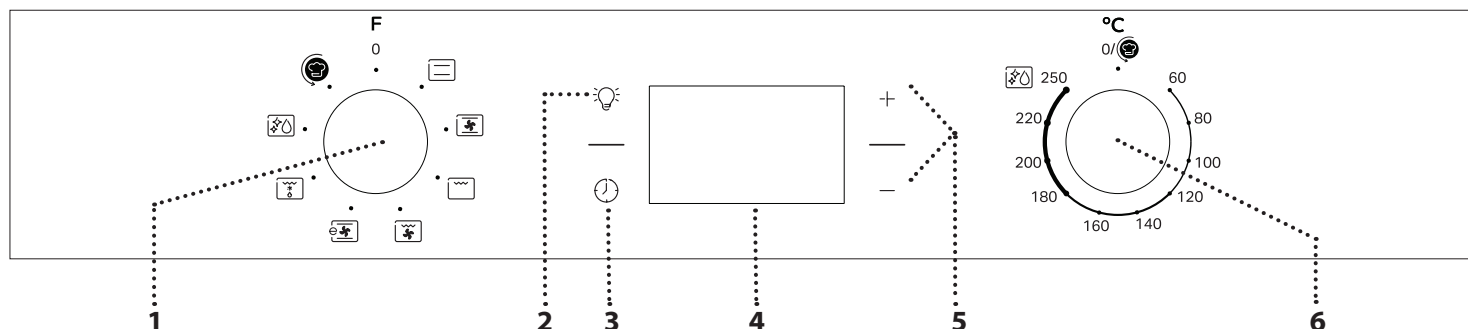
Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

OPIS IZDELKA



1. Upravljalna plošča
2. Ventilator (ni viden)
3. Luč
4. Vodila za pekače
(višina je navedena na steni notranjosti aparata)
5. Vrata
6. Zgornji grelnik/žar
7. Okrogli grelnik
(ni viden)
8. Identifikacijska ploščica
(ostati mora nameščena)
9. Spodnji grelnik
(ni viden)


OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE



1. IZBIRNI GUMB

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

2. LUČ

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

3. NASTAVITEV ČASA

Za dostop do nastavitve časa priprave, zamika vklopa in časovnika.

Za prikaz časa, ko je pečica izklopljena.

4. ZASLON

5. NASTAVITVENA GUMBA

Za spreminjanje nastavitve časa priprave.

6. GUMB TERMOSTATA

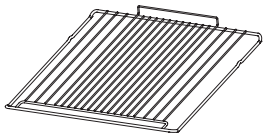
Ko vklopite ročne funkcije, gumb zavrtite v položaj želene temperature.

Za funkcijo Turn & Go uporabite  .

Opomba: tip gumba se lahko razlikuje glede na model. Če so gumbi aktivirani s pritiskom, pritisnite na sredino gumba, da se sprost.

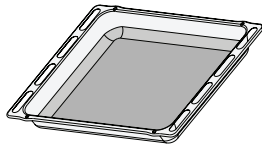
PRIBOR

REŠETKA



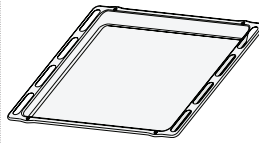
Uporabljajte jo za pečenje hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto.

PRESTREZNI PEKAČ*



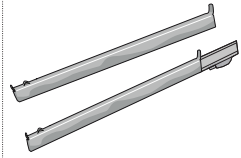
Univerzalni pekač uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.

UNIVERZALNI PEKAČ*



Za peko kruha in peciva ter tudi za pripravo pečenke, rib v lastnem soku itd.

DRSNA VODILA.*



Za lažje vstavljanje ali odstranjevanje pribora.

* Na voljo le pri določenih modelih
Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model.
Druge kose pribora je mogoče posebej kupiti pri servisni službi.

VSTAVLJANJE REŠETKE IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

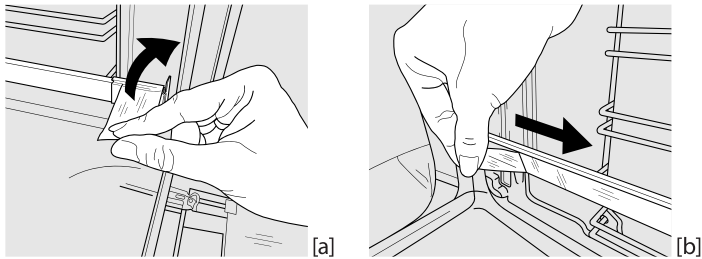
Rešetko vstavite na zeleno višino tako, da jo držite nagnjeno nekoliko navzgor, pri čemer na vodila najprej naslonite dvignjeno zadnjo stran.

Nato jo vodoravno potisnite po vodilih, kakor daleč je mogoče.

Drug pribor, kot je na primer pekač, vstavite v vodoravnem položaju, pri čemer naj pribor zdrsne po vodilih.

DRSNA VODILA IN VODILA ZA PEKAČE

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

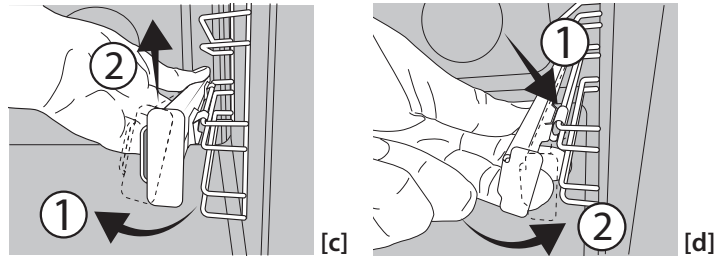


DEMONTAŽA DRSNIH VODIL [c]

Povlecite spodnji del drsnega vodila, da odklopite zatiče (1) in nato povlecite drsna vodila navzgor, da jih odstranite z zgornjih zatičev (2).

MONTAŽA DRSNIH VODIL [d]

Zgornje zatiče pritrdite na drsna vodila (1) in nato spodnji del drsnih vodil potisnite proti vodilu, da se spodnji zatiči pritrdijo (2).





ODSTRANJEVANJE IN PONOVO VSTAVLJANJE VODIL ZA PEKAČE


- Če želite odstraniti vodila za pekače, čvrsto primite zunanji del vodila in ga potegnite proti sebi, tako da iz luknj izvlečete nosilec in dva notranja zatiča.
- Če želite vodila za pekače ponovno vstaviti, jih postavite blizu vdolbine in najprej v ustrezni luknji vstavite dva zatiča. Nato blizu ustrezne luknje postavite zunanji del, vstavite nosilec in močno pritisnite proti steni vdolbine tako, da se prepričate, da je vodilo pravilno pritrjeno.

PRVA UPORABA

1. NASTAVITEV ČASA

Ko aparat prvič vklopite, morate nastaviti čas: držite , dokler ne začnejo utripati ikona  in številki za ure na zaslonu.



Uporabite + ali – za nastavev ure in pritisnite  za potrditev.

Številki za minute začneta utripati. Uporabite + ali – za nastavev minut in pritisnite  za potrditev.

Opomba: Ko simbol  utripa, na primer po daljšem izpadu električnega toka, boste morali znova nastaviti čas.

2. OGREVANJE PEČICE

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

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

Za pravilno nastavev funkcije upoštevajte navodila.

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

FUNKCIJE

KLASIČNO

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.

VENTILACIJSKA PEKA

Za pripravo na največ dveh nivojih hkrati. Po preteku polovice časa priprave, spremenite položaj pekača.


ŽAR

Za pripravo zrezkov, mesa za kebebe in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha. Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje sokov: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.

HITRI ŽAR

Za pečenje velikih kosov mesa (krače, goveja pečenka, piščanec). Priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje sokov: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.

ECO CONVECTION BAKE* (VENTILACIJSKA PEKA ECO*)

Za pripravo pečenk in polnjenih pečenk na eni višini. Hrana se ne bo prekomerno izsušila, saj za njeno pripravo skrbi nežno in občasno kroženje zraka. Ko uporabljate funkcijo ECO, je lučka med pripravo hrane izklopljena, vendar jo lahko ponovno vklopite s pritiskom na .

FREASY COOK

Vklopijo se vsi grelni elementi in ventilator, kar zagotovi konsistentno in enakomerno porazdelitev toplote po celi pečici. Za ta način peke ni potrebno predhodno segrevanje pečice. Način je še zlasti priporočljiv za hitro prečenje predpripravljene hrane (zamrznjene ali delno pripravljene). Najboljše rezultate boste dosegli z uporabo le ene police za pečenje.

ECOCLEAN

Para, ki nastaja med posebnim čiščenjem pri nizki temperaturi, omogoča preprosto odstranjevanje umazanije in ostankov hrane. Za vklop funkcije „EcoClean“ na dno pečice zlijte 100–120 ml pitne vode in nato zavrtite izbirni gumb ter gumb za nastavev temperature v položaj ikone. Priporočamo, da funkcijo pustite delovati 35 minut. Položaj simbola ne sovпада s temperaturo, na katero se aparat segreje med čiščenjem.

TURN & GO

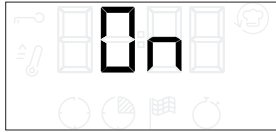
Ta funkcija samodejno izbere idealno temperaturo in čas za pečenje številnih receptov, vključno z mesom, ribami, testeninami, pecivi in zelenjavo. Program vklopite šele, ko se pečica ohladi.

* Funkcija je bila uporabljena kot referenca za izjavo o energetske učinkovitosti v skladu z evropsko uredbo št. 65/2014.

VSAKODNEVNA UPORABA

1. IZBIRA FUNKCIJE

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



2. VKLOP FUNKCIJE

ROČNO

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



Opomba: med pripravo hrane lahko funkcijo spremenite tako, da zavrtite izbirni gumb ali da spremenite temperaturo z gumbom za nastavitev temperature.

Funkcija se ne bo zagnala, če je gumb za nastavitev temperature v položaju za 0 °C.

Nastavite lahko čas priprave, čas konca priprave (samo, če nastavite čas priprave) in časovnik.

TURN & GO

Za vklop funkcije „Turn & Go“ izberite funkcijo tako, da zavrtite izbirni gumb na ustrezno ikono in ohranite vrtljiv gumb termostata na ikoni 0/.

Za končanje pečenja zavrtite izbirni gumb na „0“.

Opomba: Za doseganje najboljših možnih rezultatov priprave jedi s funkcijo „Turn & Go“ upoštevajte priporočene teže za vsako vrsto živil, ki so navedene v naslednji preglednici.

Jed	Recept	Teža (kg)
Meso	Telečja pečenka, goveja pečenka (malo pečena)	0,6–0,7
	Piščanec/jagnječje stegno v kosih	1,0–1,2
Ribe	File lososa/pečena riba (cela)	0,9–1,0
	Riba, pečena v lastnem soku	0,8–1,0
Vegetables (Zelenjava)	Polnjena zelenjava	1,8–2,5
	Zelenjavna pita	1,5–2,5
Slane torte	Narastek s šunko in sirom/kolač	1,0–1,5
Testenine	Lazanja/narastek iz riža ali testenin	1,5–2,0
Peciva	Kvašeno pecivo/slivov kolač	0,9–1,2
	Pečena jabolka	1,0–1,5
Kruh	Štruca kruha	0,5–0,6
	Bagete	0,5–0,8

3. PREDGRETJE IN PREOSTALA TOPLOTA

Ko se funkcija zažene, zvočni signal in utripajoč simbol na zaslonu naznanita vklop predgretja.

Ko je dosežena nastavljena temperatura, simbol neprekinjeno sveti in zasliši se nov zvočni signal, ki označuje, da je hrano mogoče postaviti v pečico in nadaljevati s pripravo.

Opomba: Če živila v pečico položite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končni rezultat priprave hrane.

Po zaključku priprave in pri izklopljeni funkciji lahko simbol ostane viden na zaslonu tudi po izklopu ventilatorja za ohlajanje, kar pomeni, da je v notranjosti preostala toplota.

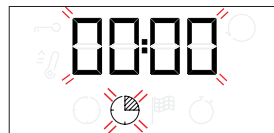
Opomba: Čas, po katerem se simbol izklopi, je različen, saj je odvisen od vrste dejavnikov, kot so temperatura okolice in uporabljena funkcija. V vsakem primeru velja, da je izdelek izključen, ko je kazalec na izbirnem gumbu v položaju „0“.

4. NASTAVITEV PRIPRAVE HRANE

Pred nastavitvijo priprave hrane morate izbrati funkcijo.

TRAJANJE

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



Uporabite + ali –, da nastavite zelen čas priprave, in nato pritisnite, da izbiro potrdite.

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

Opombe: da prekinete nastavljeni čas priprave, pritisnite, dokler simbol ne začne utripati na zaslonu. Nato z gumbom — ponastavite čas priprave na „00:00“. Čas priprave vključuje predgretje.

NASTAVITEV ČASA KONCA PRIPRAVE HRANE/ZAMIKA VKLOPA

Ko ste nastavili čas priprave, lahko začetek funkcije zamaknete tako, da nastavite čas konca priprave: držite, dokler na zaslonu ne začneta utripati simbol in trenutni čas.



Za nastavitev časa konca priprave pritisnite + ali – in za potrditev.

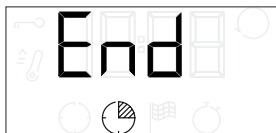
Funkcijo vklopite tako, da *gumb za nastavitev temperature* zavrtite v položaj zelene temperature: funkcija ostane v načinu premora, dokler se samodejno ne zažene po preteku časa, ki je bil izračunan tako, da bo jed gotova ob nastavljenem času.

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

Zamik zagona ni na voljo za funkciji Žar in Hitri žar.

KONEC PRIPRAVE HRANE

zasliši se zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo, da je funkcija končana.





Izbirni gumb zvrтите, da izberete drugo funkcijo ali izklopite pečico, za kar ga zavrтите v položaj „0“.


Opomba: če je časovnik vklopljen, se na zaslonu izmenično prikazujeta beseda „END“ in preostali čas.

5. NASTAVITEV ČASOVNIKA



Ta možnost ne prekine ali nastavi programa priprave hrane, ampak omogoči uporabo zaslona kot časovnika, in sicer bodisi med trajanjem funkcije bodisi ob izklopljeni pečici.

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



Za nastavev zelenega časa pritisnite + ali – in za potrditev .

Ko se nastavljen čas izteče, se zasliši zvočni signal.

Opomba: za preklic časovnika pritisnite , dokler simbol  ne začne utripati. Nato z gumbom – ponastavite čas na „00:00“.

OPOMBE

- Notranjosti pečice ne prekrivajte z aluminijasto folijo.
- Po dnu pečice nikoli ne vlecite posode, da ne poškodujete emajla v pečici.
- Na vrata ne postavljajte težkih predmetov in se jih ne držite.

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	VIŠINA IN PRIBOR
Kvašeno pecivo		Da	160–180	30–90	2/3
		Da	160–180	30–90	4 1
Polnjeno pecivo (skutino pecivo, zavitek, sadna pita)		Da	160–200	35–90	2
		Da	160–200	40–90	4 2
Piškoti/kolački		Da	160–180	20–45	3
		Da	150–170	20–45	4 2
Princeske		Da	180–210	30–40	3
		Da	180–200	35–45	4 2
Beljakovi poljubčki		Da	90	150–200	3
		Da	90	140–200	4 2
Kruh/pica/fokača		Da	190–250	15–50	2
		Da	190–250	20–50	4 2
Zamrznjena pica		Da	250	10–20	3
		Da	230–250	10–25	4 2
Slane torte (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	180–200	40–55	3
		Da	180–200	45–60	4 2
Vol-au-vents/krekerji iz listnatega testa		-	190–200	20–30	3
		-	180–190	20–40	4 2
Lazanja / pečene testenine / kaneloni / narastki		Da	190–200	45–65	2
Jagnjetina/teletina/govedina/svinjina 1 kg		Da	190–200	80–110	3
Piščanec/kunec/raca 1 kg		Da	200–230	50–100	2
Puran/gos 3 kg		-	190–200	100–160	2
Pečena riba/v lastnem soku (fileji, cela)		Da	170–190	30–50	2

FUNKCIJE					
	Klasično	Žar	Turbo grill (Hitri žar)	Konvekcijska peka	Ventilacijska peka Eco

PRIBOR					
	Rešetka	Peka na rešetki	Originalni pekač/prestrezni pekač ali posoda za peko na rešetki	Prestrezni pekač/originalni pekač	Prestrezni pekač/pekač z 200 ml vode

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	VIŠINA IN PRIBOR
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	180–200	50–70	
Popečen kruh		-	250	2–6	
Fish fillets/slices (Ribji fileji/kosi)		-	230–250	20–30*	 
Klobase/kebab/rebrca/ Hamburgerji		-	250	15–30*	 
Pečen piščanec 1–1,3 kg		Da	200–220	55–70**	 
Goveja pečenka, malo pečena 1 kg		Da	200–210	35–50**	
Jagnječje stegno/krača		Da	200–210	60–90**	
Pečen krompir		Da	200–210	35–55**	
Gratinirana zelenjava		-	200–210	25–55	
Meso in krompir		Da	190–200	45–100***	 
Ribe in zelenjava		Da	180	30–50***	 
Lazanja in meso		Da	200	50–100***	 
Pečenke/polnjene pečenke		-	170–180	100–150	






* Po polovici časa pečenja obrnite hrano

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

*** Ocena časa trajanja: jedi lahko iz pečice vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja.

Prikazan čas ne vključuje predgretja: počakajte, da se pečica segreje na zeleno temperaturo, in šele nato položite hrano v pečico ter nastavite čas priprave.

FUNKCIJE	 Klasično	 Žar	 Turbo grill (Hitri žar)	 Konvekcijska peka	 Ventilacijska peka Eco
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------

PRIBOR	 Rešetka	 Peka na rešetki	 Originalni pekač/prestrezni pekač ali posoda za peko na rešetki	 Prestrezni pekač/originalni pekač	 Prestrezni pekač/pekač z 200 ml vode
--------	---------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

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

Ne uporabljajte jeklenih gobic, abrazivnih čistilnih gobic ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali površine aparata.

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

ZUNANJE POVRŠINE

Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlaknen. Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite s suho krpo.

Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli od teh izdelkov nenamerno pride v stik s površino aparata, jo takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlaknen.

NOTRANJE POVRŠINE

- Po vsaki uporabi naj se pečica najprej ohladi, šele nato jo očistite. To po možnosti storite, ko je še nekoliko topla, da odstranite obloge in madeže ostankov hrane. Da se morebiten kondenzat, ki nastane kot posledica priprave hrane z visoko vsebnostjo vode, posuši, počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali gobico.

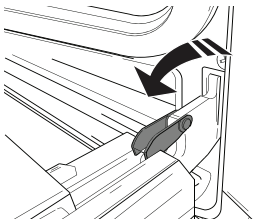
- Če so na notranjih površinah trdovratni madeži, za optimalne rezultate čiščenja priporočamo samodejno funkcijo čiščenja. Izogibajte se vklopu čistilnega pirolitičnega cikla v prisotnosti ostankov vodnega kamna. Pred vklopom izvedite čiščenje vodnega kamna, kot je opisano zgoraj.
- Vrata je mogoče na preprost način odstraniti in znova namestiti, da si tako olajšate čiščenje stekla.
- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.

PRIBOR

Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrežno krtačo ali gobico.

DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

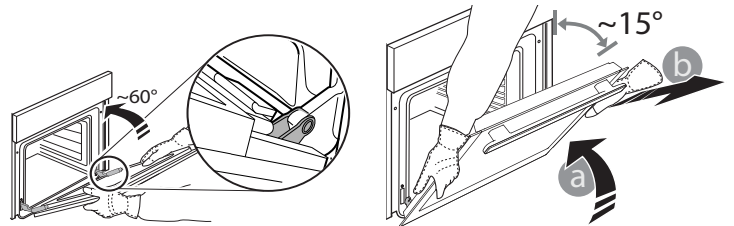
1. Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitev.



2. Vrata zaprite, kolikor je mogoče.

Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj. Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor (a), dokler se ne sprostijo iz vpetja (b).

Odložite vrata na stran in na mehko površino.



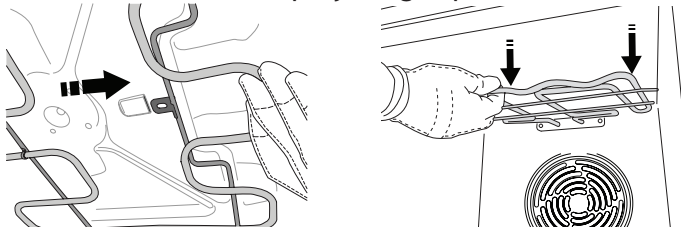
3. Vrata ponovno namestite tako, da jih pomaknete proti pečici, poravnate kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje.

4. Spustite vrata in jih popolnoma odprite. Zaporna vzvoda spustite v prvotni položaj: prepričajte se, da ste ju spustili do konca.

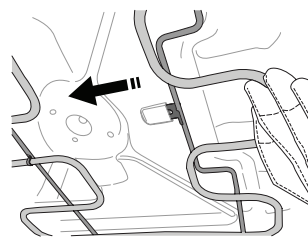
5. Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake.

SPUŠČANJE ZGORNJEGA GRELNIKA

1. Grelnik izvlecite iz vpetja in ga spustite.

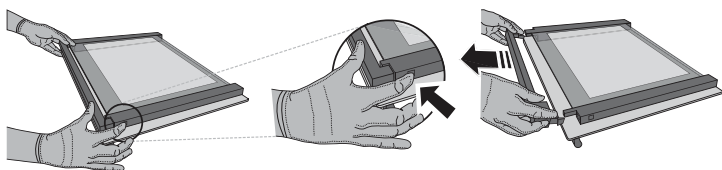


2. Da grelnik znova namestite v prvotni položaj, ga dvignite in rahlo potegnite proti sebi, pri čemer mora biti jeziček v pravem vpetju.

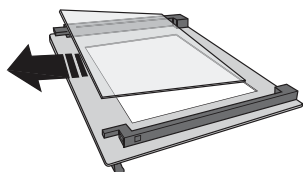


CLICK & CLEAN – ČIŠČENJE STEKLA

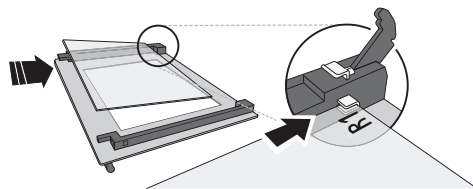
1. Ko vrata demontirate in odložite na mehko površino z ročajem navzdol, istočasno pritisnite na pritrdilni sponki in odstranite zgornji rob vrat tako, da ga povlečete proti sebi.



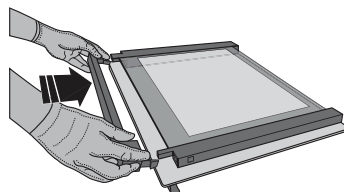
2. Z obema rokama dvignite in čvrsto držite notranje steklo, ga odstranite in položite na mehko površino, preden ga očistite.



3. Preden ponovno namestite notranje steklo, namestite vmesno steklo (označeno z „1R“): Za ustrežno ponovno namestitev notranjega stekla se prepričajte, da je v levem vogalu vidna črka „R“. V držali najprej vstavite dolgo stranico stekla, označeno z „R“, in steklo nato spustite v ustrezni položaj. Ta postopek ponovite za obe stekli.



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



MENJAVA ŽARNICE V PEČICI

Izključite pečico iz električnega omrežja, odvijte pokrov luči, zamenjajte žarnico in pokrov znova privijte. Pečico znova priklopite na električno napajanje. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.

Opomba: uporabite halogenske žarnice 25 W/230 V tipa G9, T300 °C.

Žarnica v izdelku je izdelana posebej za gospodinjske aparate in ni primerna za splošno osvetlitev prostorov (Uredba ES 244/2009).

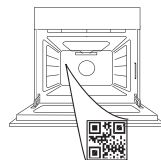
Žarnice so na voljo pri naši servisni službi. - Žarnic se ne dotikajte z golimi rokami, saj se lahko ob stiku s kožo poškodujete. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

MOTNJA	MOŽEN VZROK	REŠITEV
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka.	Motnja programske opreme.	Obrnite se na najbližjo servisno službo in navedite črko ali številko, ki sledi črki „F“.

Do pravih uporabe, standardne dokumentacije in dodatnih informacij o izdelkih lahko dostopate na naslednje načine:

- Uporaba QR-kode v vaši napravi
- z obiskom naše spletne strani docs.indesit.eu
- **Obrnite se lahko tudi na našo servisno službo** (telefonske številke so navedene v servisni knjižici). Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.

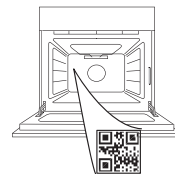




ДЯКУЄМО, ЩО ПРИДБАЛИ ВИРІБ INDESIT

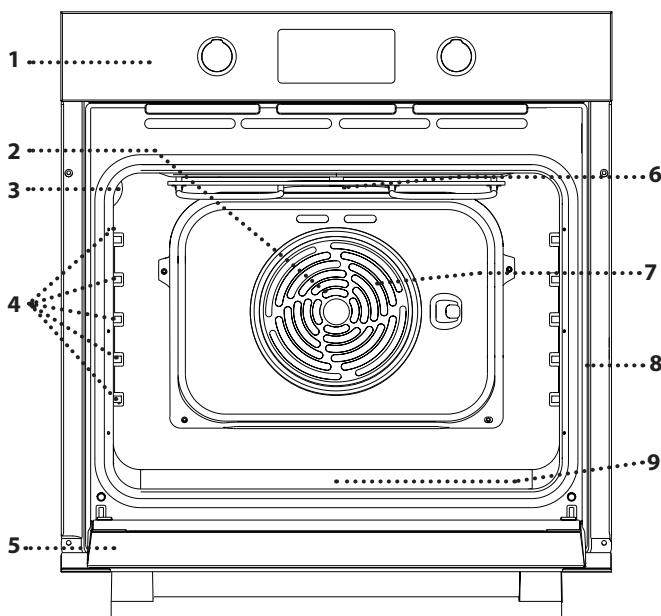
Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій пристрій на сайті www.register10.eu

ВІДСКАНУЙТЕ QR-КОД НА ПРИСТРОЇ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ



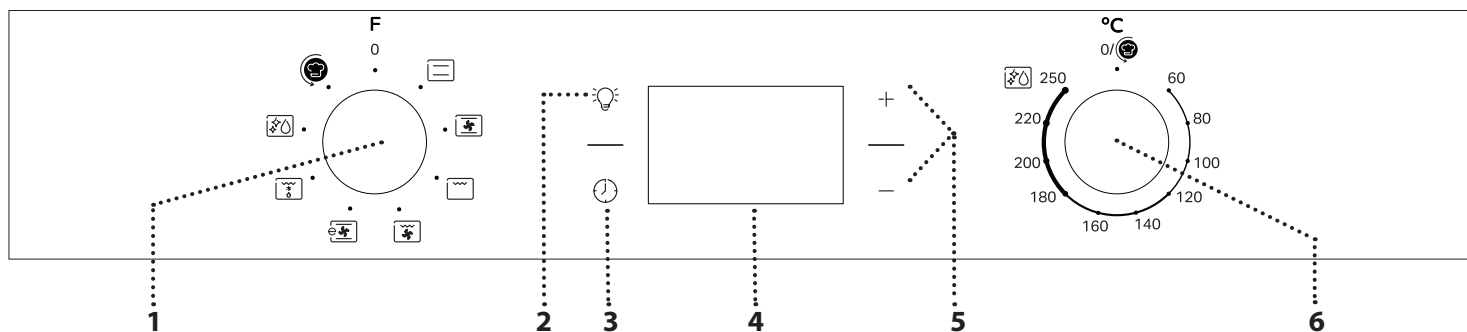
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ВИРОБУ



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


ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКА ВИБОРУ

Щоб увімкнути духову шафу, виберіть будь-яку функцію. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть кнопку у положення 0.

2. СВІТЛО

Коли духову шафу ввімкнено, натисніть , щоб увімкнути або вимкнути лампу в духовій шафі.

3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

Для доступу до налаштувань часу готування, затримки запуску та таймера.

Для відображення часу, коли духову шафу вимкнено.


4. ДИСПЛЕЙ

5. КНОПКИ РЕГУЛЮВАННЯ

Для зміни налаштувань часу готування.

6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

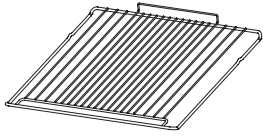
Поверніть, щоб вибрати бажану температуру, коли активовано функції ручного режиму.

Для використання функції «Turn & Cook»  .

Зверніть увагу: тип ручки може відрізнятися в залежності від моделі. Якщо ручки є ручками натискного типу, натисніть на центр ручки, щоб вивести її з гнізда.

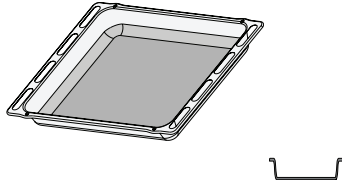
ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



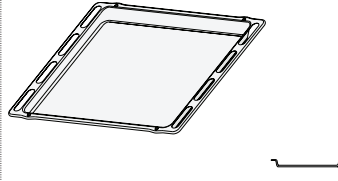
Використовується для готування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

ПІДДОН*



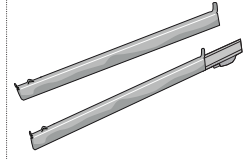
Використовується у якості дека для готування м'яса, риби, овочів, фокачі тощо або підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ЛИСТ ДЛЯ ВИПІКАННЯ*



Використовується для готування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ*



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

*Нааявний лише в деяких моделях

Кількість та тип приладдя може відрізнятися залежно від придбаної моделі.

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

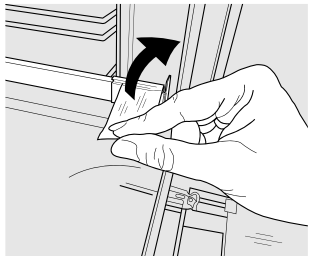
Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахиленою вгору, та натисніть на підняту задню сторону (спрямовану вгору) донизу.

Після цього посуньте її горизонтально вздовж напрямних якомога далі.

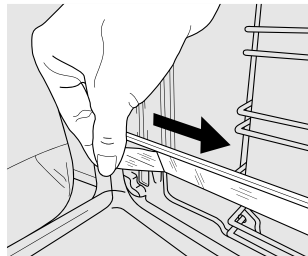
Інше приладдя, наприклад, лист для випікання, слід вставляти горизонтально, просуваючи його по напрямним.

ВИСУВНІ ПОЛИЦІ ТА ТРИМАЧІ ПОЛИЦЬ

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



[a]



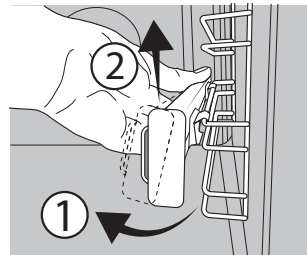
[b]

ЗНЯТТЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [c]

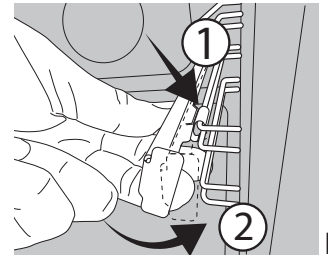
Потягніть нижню частину телескопічної напрямної, щоб відчепити нижні гачки (1), і потягніть телескопічні напрямні вгору, знявши їх із верхніх гачків (2).

ПОВТОРНЕ ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [d]

Зачепіть верхні гачки на напрямних для решітки (1), потім притисніть нижню частину телескопічних напрямних до напрямних для решітки, поки нижні гачки чутно не зафіксуються (2).



[c]



[d]



ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

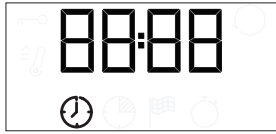
1. Щоб зняти напрямні для решітки, міцно тримаючись за зовнішню частину напрямної, потягніть її на себе, щоб витягти опору і два внутрішні штифти зі своїх гнізд.


2. Щоб встановити на місце напрямні для решітки, розташуйте їх біля заглиблень, попередньо встановивши на місця два 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.

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ


1. ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ


При першому ввімкненні приладу потрібно встановити час: Натискайте , поки  на дисплеї не почне блимати значок і дві цифри годин.



За допомогою 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 скинути налаштування часу.

2. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

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. При цьому духовна шафа має бути порожньою.

Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

Зверніть увагу: рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ФУНКЦІЇ

СТАНДАРТНИЙ РЕЖИМ

Для готування будь-якої страви лише на одній полиці.

CONVECTION BAKE (ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ)

Можна одночасно готувати максимум на двох полицях. У середині процесу приготування бажано поміняти місцями листи для випікання.

ГРИЛЬ


Для смаження стейків, кебабів і ковбасок, запікання овочів і готування грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати лист 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.

TURBO GRILL (ТУРБОГРИЛЬ)

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курчат). Рекомендуємо використовувати лист 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.

ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ ECO*

Для готування печені та фаршированих шматків м'яса на одній полиці. Їжу захищає від надмірного пересихання періодична легка циркуляція повітря.

При використанні функції ECO індикатор залишається вимкненим протягом готування, але його можна знову ввімкнути, натиснувши кнопку .

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.

ФУНКЦІЯ ECOCLEAN

Дія пари, що вивільняється під час цього спеціального низькотемпературного циклу очищення, дає змогу легко видаляти бруд та залишки їжі. Щоб активувати функцію «EcoClean» налейте 100-120 мл питної води в нижню частину духової шафи, після чого встановіть ручку вибору й ручку термостата в положення зі значком. Краще використовувати цю функцію протягом 35 хвилин. Положення значка не відповідає температурі в духовій шафі під час циклу очищення.

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.

*Функція використовується як еталонна для декларації про енергоефективність згідно з Регламентом (ЄС) №65/2014

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 готування можна змінити функцію, повертаючи *ручку вибору*, або відрегулювати температуру, повертаючи *ручку термостата*.

Виконання функції почнеться, коли *ручку термостата* встановлено на 0 °С.

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

TURN & GO

Щоб запустити функцію Turn & Go, оберіть функцію, повернувши регулятор вибору до відповідної позначки та утримуючи *ручку термостата* на символі 0/.

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 / відкритий пиріг	1,0 - 1,5
Паста	Лазанья / тімбаль з пасти або рису	1,5 - 2,0
Випічка	Дріжджовий пиріг / кекс з родзинками	0,9 - 1,2
	Запечені яблука	1,0 - 1,5
Хліб	Хлібина	0,5 - 0,6
	Багети	0,5 - 0,8

3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ ТА 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 готування.

Зверніть увагу: якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.

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

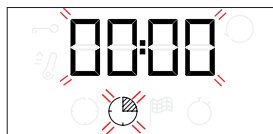
Зверніть увагу: Час, протягом якого значок відключається, варіюється, тому що він залежить від ряду факторів, таких як температура навколишнього середовища і функція, що використовується. У будь-якому випадку виріб вважається вимкненим, коли показник на *ручці вибору* знаходиться в положенні «0».

4. ПРОГРАМУВАННЯ ГОТУВАННЯ

Перед початком програмування готування потрібно 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 готування 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.



Кнопкою + 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 готування у встановлений час.

Примітки: для скасування цього налаштування вимкніть духову шафу, встановивши *ручку вибору* у положення 0. Функція затримки запуску недоступна для функцій «Гриль» і «Турбогриль».

ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

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





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




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

5. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА



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

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



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

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

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

ПРИМІТКИ

- Не накривайте внутрішню поверхню приладу алюмінієвою фольгою.
- Ніколи не пересувайте каструлі або сковорідки по дну духової шафи, оскільки це може пошкодити емалеве покриття.
- Не ставте на двері важкі предмети і не тримайтеся за двері.

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Пирого з дріжджового тіста		Так	160 - 180	30 - 90	2/3
		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
Заварні тістечка		Так	180 - 210	30 - 40	3
		Так	180 - 200	35 - 45	4 2
Безе		Так	90	150 - 200	3
		Так	90	140 - 200	4 2
Хліб / піца / фокача		Так	190 - 250	15 - 50	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, кіш)		Так	180 - 200	40 - 55	3
		Так	180 - 200	45 - 60	4 2
Воловани/печиво з листкового тіста		-	190 - 200	20 - 30	3
		-	180 - 190	20 - 40	4 2
Лазанья/запіканки з макаронами/ канелоні/відкриті пироги		Так	190 - 200	45-65	2
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина 1 кг		Так	190 - 200	80 - 110	3
Курятина / кролятина / качатина 1 кг		Так	200 - 230	50 - 100	2
Індичка/гуска 3 кг		-	190 - 200	100 - 160	2
Запечена риба/у пергаменті (філе, ціла)		Так	170 - 190	30 - 50	2

ФУНКЦІЇ					
	Традиц. режим	Гриль	Турбогриль	Випікання з конвекцією	Випікання з конвекцією Eco

ПРИЛАДДЯ					
	Решітка	Форма для випікання на решітці	Лист для випікання / лоток або форма для випікання на решітці	Піддон / лист для випікання	Піддон / лист для випікання з 200 мл води

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 - 200	50 - 70	
Підсмажений хліб		-	250	2 - 6	
Рибне філе / скибки		-	230 - 250	20 - 30*	
Ковбаски / кебаби / поребрини/ Гамбургери		-	250	15 - 30*	
Смажене курча 1-1,3 кг		Так	200 - 220	55 - 70**	
Ростбїф з кров'ю 1 кг		Так	200 - 210	35 - 50**	
Нога ягняти / гомїлка		Так	200 - 210	60 - 90**	
Смажена картопля		Так	200 - 210	35 - 55**	
Овочева запїканка		-	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***	
Смажене м'ясо/фаршировані шматки м'яса		-	170 - 180	100 - 150	

* Переверніть страву після завершення половини часу готування

** Переверніть страву через дві третини часу приготування (у разі потреби).

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

Відображається період часу без фази попереднього прогрівання: Рекомендуємо класти їжу до духової шафи і встановлювати час готування тільки після досягнення необхідної температури.

ФУНКЦІЇ	Традиц. режим	Гриль	Турбогриль	Випікання з конвекцією	Випікання з конвекцією Eco
---------	---------------	-------	------------	------------------------	----------------------------

ПРИЛАДДЯ	Решітка	Форма для випікання на решітці	Лист для випікання/лоток або форма для випікання на решітці	Піддон / лист для випікання	Піддон / лист для випікання з 200 мл води
----------	---------	--------------------------------	-------------------------------------------------------------	-----------------------------	-------------------------------------------

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

Забороняється використовувати дрітні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні

виробу. Надягайте захисні рукавички. Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

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

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

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.

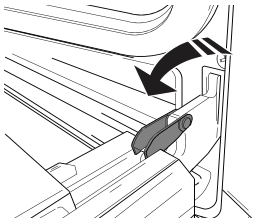
- Якщо на внутрішніх поверхнях присутні стійкі забруднення, ми рекомендуємо увімкнути функцію автоматичного очищення для отримання оптимальних результатів після очищення. За наявності залишків вапняних відкладень, уникайте проведення очищення шляхом активації піроциклу. Перед активацією видаліть вапняний наліт, як це описано вище.
- Для полегшення очищення скла дверцят можна легко зняти і потім встановити на місце.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.

ПРИЛАДДЯ

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

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

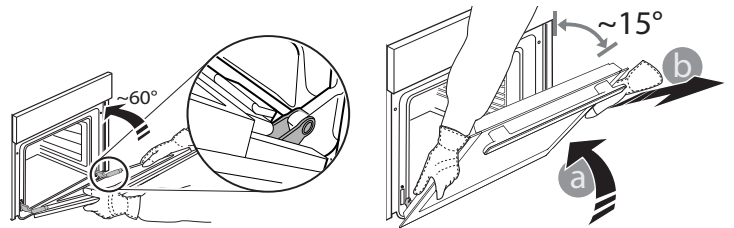
1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



2. Зачиніть дверцята до упору.

Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята, зачіняйте 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.

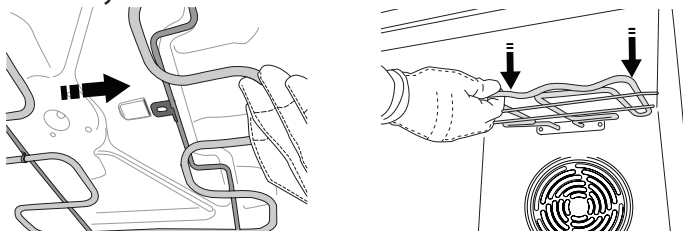
4. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх.

Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.

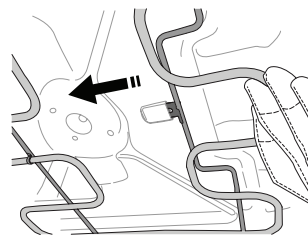
5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте описані вище кроки.

ОПУЩЕННЯ ВЕРХНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА

1. Витягніть нагрівальний елемент з його гнізда, а потім опустіть його.

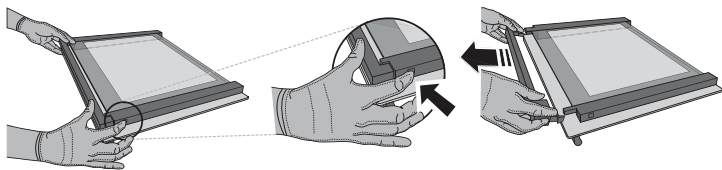


2. Щоб встановити нагрівальний елемент на місце, підніміть його угору, трохи потягніть до себе і переконайтеся, що опорний виступ надійно зафіксовано.

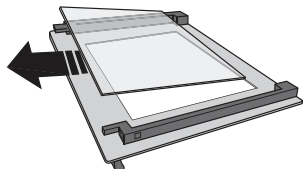


CLICK & CLEAN – ОЧИЩЕННЯ СКЛА

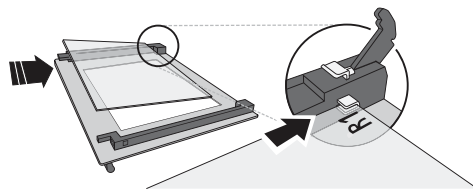
1. Знявши дверцята і поклавши їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть на два фіксатори і зніміть верхній край дверцят, потягнувши їх на себе.



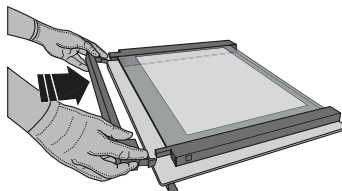
2. Підніміть і міцно утримуйте внутрішнє скло обома руками, для очищення зніміть і покладіть його на м'яку поверхню.



3. Встановіть проміжну панель (позначену «1R») перед встановленням внутрішньої панелі: Щоб правильно встановити скляні панелі, переконайтеся, що в лівому кутку видно позначку R. Спочатку вставте довгу сторону скла, позначену літерою R, в опорні гнізда, а потім опустіть його на місце. Повторіть цю процедуру для обох скляних панелей.



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



ЗАМІНА ЛАМПИ

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.

Зверніть увагу: використовуйте галогенові лампи типу G9, 25 Вт/230 В, Т300 °С.

Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Регламент ЕС 244/2009).

Лампи можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування. - Не торкайтеся лампи голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити її. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися наступним чином:

- За допомогою QR-коду на вашому виробі
- Відвідайте наш веб-сайт docs.indesit.eu
- Або зверніться до нашого центру післяпродажного обслуговування клієнтів (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на паспортній табличці виробу.

