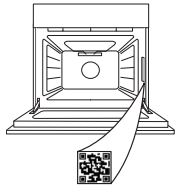




THANK YOU FOR BUYING AN INDESIT PRODUCT

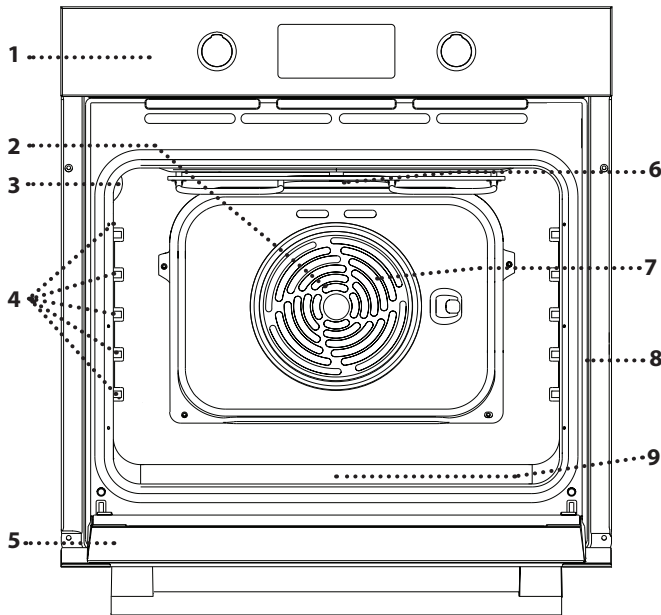
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu

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



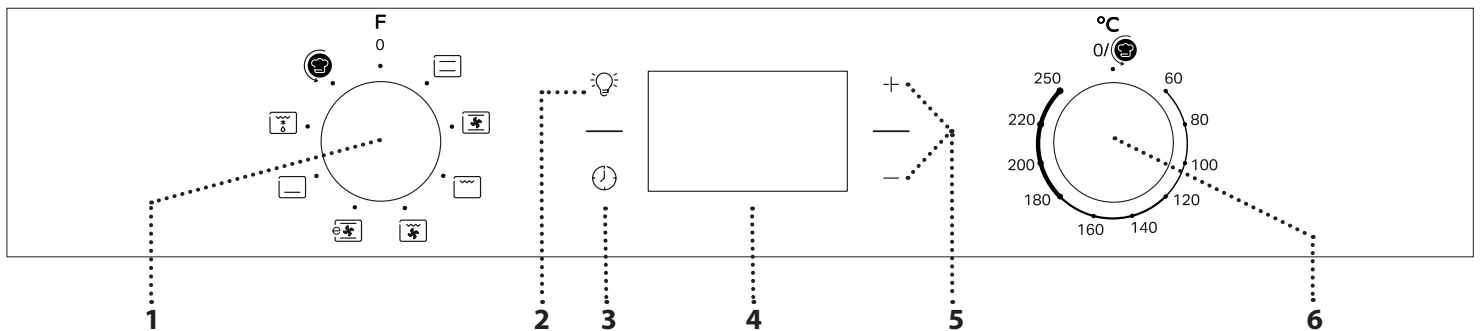
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

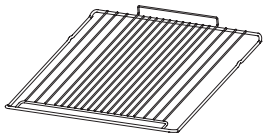
Turn to select the temperature you require when activating manual functions.

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.

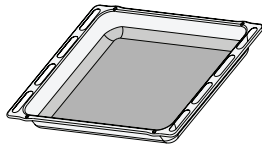
ACCESSORIES

WIRE SHELF



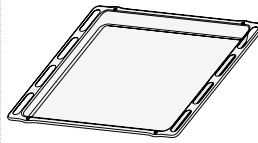
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY *



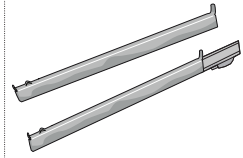
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

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

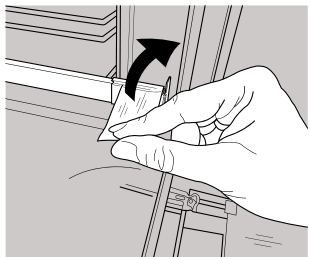
Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first.

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

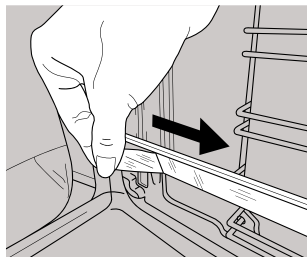
Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

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]



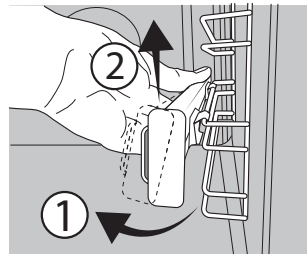
[b]

REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

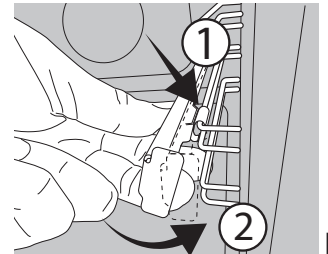
Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

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

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

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 .

BOTTOM HEATING

Use this function to brown the bottom of the dishes. It is advisable to place the food on the 1st/2nd level. The function can also be used for slow cooking, such as vegetables and meat stews; in this case use the 3rd level. The oven does not have to be preheated.

FREASY COOK

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

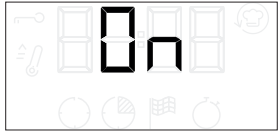
TURN & GO

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.

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.

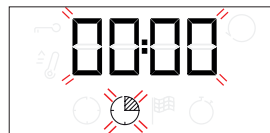
Please note: The time after which the icon switches off varies because it depends on a series of factors such as ambient temperature and function used. In any case, the product should be considered to be off when the pointer on the selection knob is at "0".


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.

END OF COOKING

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





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


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

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	2/3	
		Yes	160 - 180	30 - 90***	4	1
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	2	
		Yes	160 - 200	35 - 90***	4	2
Biscuits / tartlets		Yes	170 - 180	15 - 45	3	
		Yes	160 - 180	20 - 45***	4	2
Choux buns		Yes	180 - 200	30 - 40	3	
		Yes	180 - 190	35 - 45***	4	2
Meringues		Yes	90	150 - 200	3	
		Yes	90	140 - 200***	4	2
Pizza / bread		Yes	190 - 250	15 - 50	1/2	
		Yes	190 - 250	25 - 50***	4	2
Frozen pizza		Yes	250	10 - 15	3	
		Yes	250	10 - 20***	4	2
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	175 - 200	40 - 60	3	
		Yes	175 - 190	45 - 60 ***	4	2
Vols-au-vents / puff pastry crackers		-	190 - 200	20 - 30	3	
		-	180 - 190	15 - 40***	4	2
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	2	
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	3	
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	2	
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	2	
Turkey / goose 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2	
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	2	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	2	
Toasted bread		5'	250	2 - 6	5	
Fish fillets / slices		-	230 - 250	15 - 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	











RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES	
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	200	30 - 50 ***	4	1
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100 ***	4	1
Roast meat / stuffed roasting joints		-	170 - 180	100 - 150	2	

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

* Turn food halfway through cooking.

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

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

FUNCTIONS					
	Conventional	Convection Bake	Grill	Turbo Grill	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.

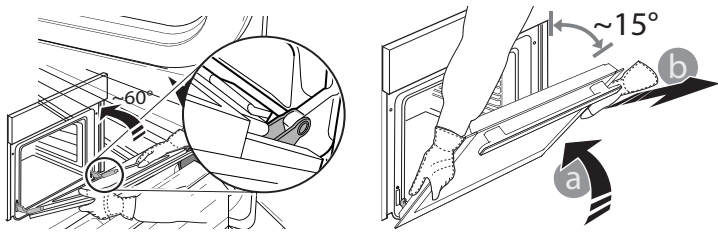
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

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.

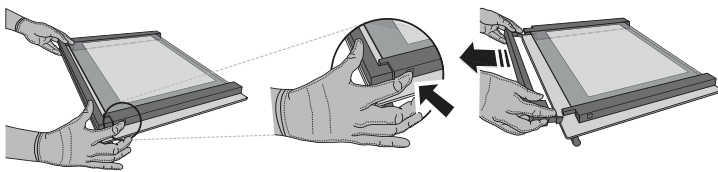
- 4. Lower the door** and then open it fully.

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

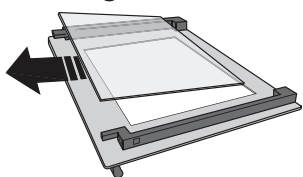
- 5. Try closing the door** and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above.

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.

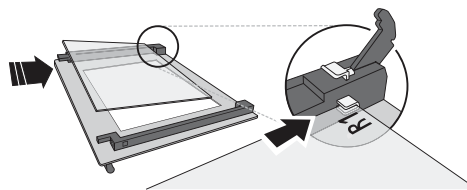


2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.

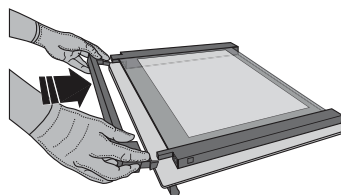


3. Refit the intermediate pane (marked with "1R") before refitting the inside panes: To position the panes

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).

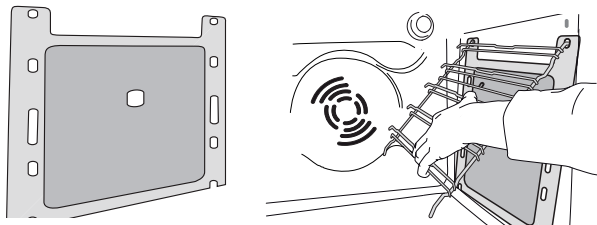
Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

CLEANING THE CATALYTIC PANELS

This oven is equipped with special catalytic liners that facilitate cleaning of the cooking compartment thanks to their special self-cleaning coating, which is highly porous and able to absorb grease and grime. These panels are fitted to the shelf guides: when repositioning and then refitting the shelf guides, make sure that the hooks at the top are slotted into the appropriate holes in the panels.

To make best use of the catalytic panels self-cleaning properties, we recommend heating the oven to 200 °C for around one hour using the "Convection Bake" function. The oven must be empty during this time. Then leave the oven to cool down before removing any remaining food residues using a non-abrasive sponge.

Please note: Using corrosive or abrasive cleaning agents, stiff brushes, pan scourers or oven sprays could damage the catalytic surface and compromise its self-cleaning properties. Please contact our After-Sales Service if you require replacement panels.

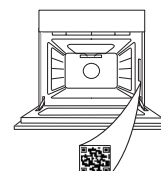


TROUBLESHOOTING

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".
The display is showing the message "Hot" and the selected function will not start.	Temperature too high.	Allow the oven to cool down before activating the function. Select a different function.

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.

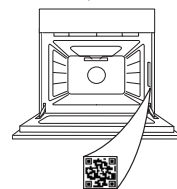




MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT INDESIT

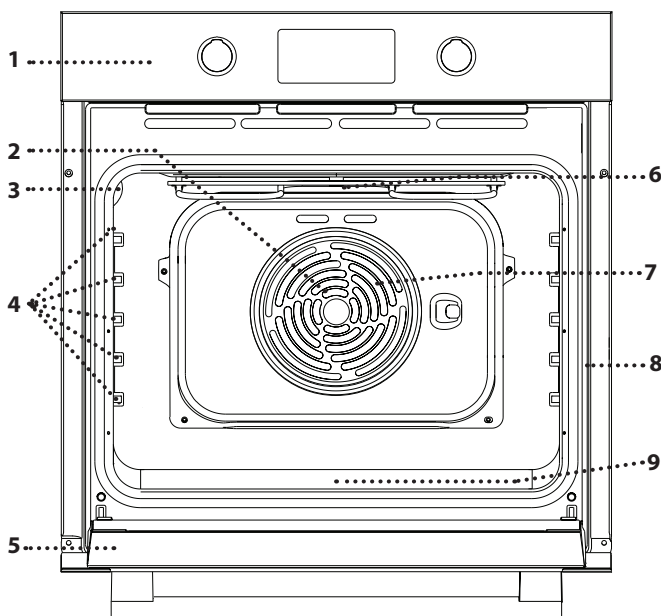
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.register10.eu

VEUILLEZ SCANNER LE QR CODE SUR VOTRE APPAREIL AFIN D'OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS



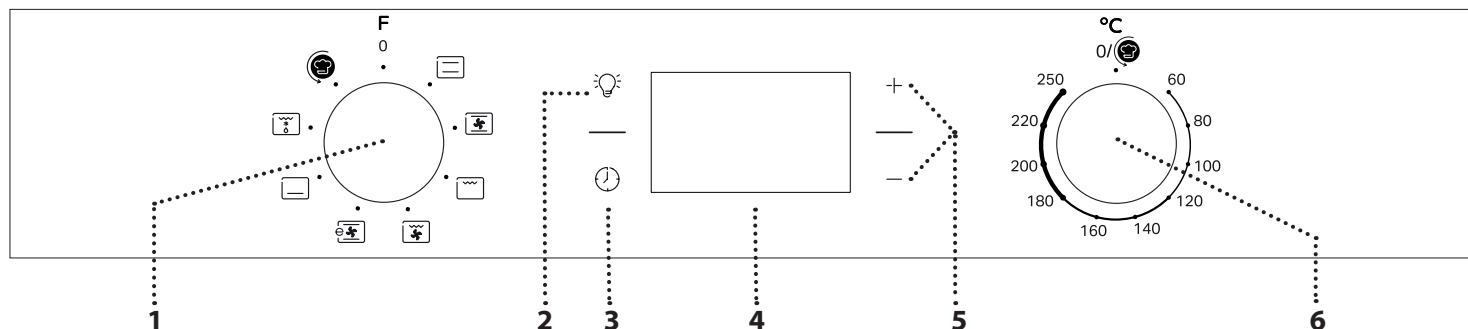
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commandes
2. Ventilateur (non visible)
3. Ampoule
4. Supports de grille
(le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson)
5. Porte
6. Élément de chauffage supérieur/gril
7. Élément chauffant rond (invisible)
8. Plaque signalétique (ne pas enlever)
9. Élément chauffant inférieur (invisible)

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDES



1. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez à la position 0 pour éteindre le four.

2. ÉCLAIRAGE

Avec le four allumé, appuyez sur pour allumer ou éteindre l'ampoule du compartiment du four.

3. RÉGLAGE DE L'HEURE

Pour accéder les réglages pour le temps de cuisson, le départ différé, et la minuterie.

Pour afficher l'heure lorsque le four est éteint.

4. ÉCRAN

5. BOUTONS DE RÉGLAGES

Pour changer les réglages du temps de cuisson.

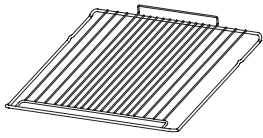
6. BOUTON THERMOSTAT

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

Veuillez noter : Le type de boutons peut varier en fonction du modèle. Si les boutons pour de type bouton-poussoir, appuyez au centre du bouton pour le sortir de son logement.

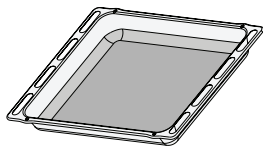
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



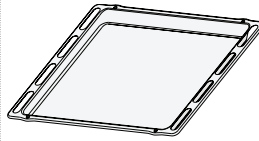
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

LÈCHEFRITE*



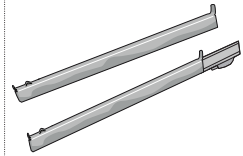
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE À PÂTISSERIE *



Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

RAILS TÉLESCOPIQUES *



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

* Disponible sur certains modèles seulement

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

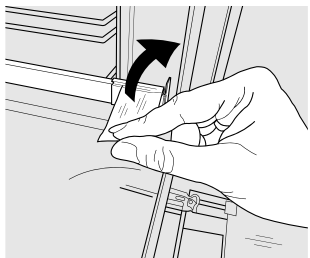
Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier.

Glissez-la ensuite horizontalement sur les glissières aussi loin que possible.

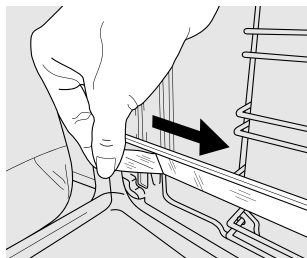
Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les laissant glisser sur les guides.

RAILS TÉLESCOPIQUES ET GUIDES DE GRILLES

Avant d'utiliser le four, enlevez la bande de protection [a] puis enlevez la feuille de protection [b] des rails télescopiques.



[a]



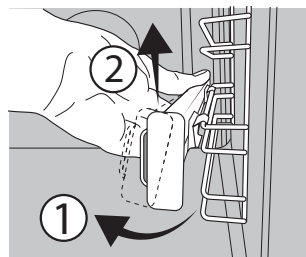
[b]

ENLÈVEMENT DES PATINS COULISSANTS [c]

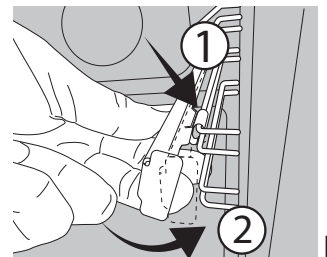
Tirez la partie inférieure du patin coulissant pour détacher les crochets inférieurs (1) et tirez les patins coulissants vers le haut, en les détachant des crochets supérieurs (2).

REPOSE DES PATINS COULISSANTS [d]

Accrochez les crochets supérieurs des supports de grille (1), puis appuyez sur la partie inférieure des patins coulissants contre les supports de grille, jusqu'à ce que les crochets inférieurs s'enclenchent (2).



[c]





[d]

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE


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

PREMIÈRE UTILISATION


1. RÉGLER L'HEURE

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



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

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

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

2. CHAUFFER LE FOUR

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

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.

Chauffez le four à 250 °C pendant environ une heure. Le four doit être vide durant cette opération.

Suivez les instructions pour régler la fonction correctement.

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

FONCTIONS

CONVECTION

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

CONVECTION FORCÉE

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

GRIL

Pour cuire des steaks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain.


Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une plaque de cuisson pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.

TURBO GRIL

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.

ÉCO CONVECTION FORCÉE

Pour cuire les rôtis farcis et les rôtis sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente.

Lorsque vous utilisez la fonction ÉCO, le voyant reste éteint durant la cuisson, mais peut être rallumé temporairement en appuyant sur .

BOTTOM HEATING (CHAUFFAGE INFÉRIEUR)

Utilisez cette fonction pour dorer le fond du plat. Il est conseillé de placer les aliments au 1e/2e niveau. La fonction peut aussi être utilisée pour la cuisson lente comme les légumes et les ragoûts ; dans ce cas, utilisez le 3e niveau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

FREASY COOK

Mise en marche du ventilateur et de tous les éléments chauffants

garantissant une répartition homogène de la chaleur et uniformément dans tout le four. Le préchauffage n'est

pas nécessaire pour ce mode de cuisson. Ce mode est particulièrement recommandé pour la cuisson de produits préemballés

rapidement (congelés ou précuits). Les meilleurs résultats

sont obtenus si vous utilisez une seule grille de cuisson.

TURN & GO

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

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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



2. ACTIVEZ UNE FONCTION (ACTIVER UNE FONCTION) MANUEL

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




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

La fonction ne démarre pas tant que le bouton du thermostat est sur 0°C.

Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

TURN & GO


Pour lancer la fonction « Turn & Go », sélectionnez la fonction en tournant le bouton de sélection sur l'icône correspondante, en maintenant le bouton de thermostat sur l'icône 0/.

Pour interrompre la cuisson, tournez le bouton de sélection sur « 0 ».

Veillez noter : Pour obtenir les meilleurs résultats avec la fonction « Turn & Go », observez les poids suggérés pour chaque type d'aliments dans le tableau suivant.


Aliments	Recette	Poids (kg)
Viande	Rôti d'agneau, rôti de bœuf saignant	0,6 - 0,7
	Poulet / gigot d'agneau en morceaux	1,0 - 1,2
Poisson	Filet de saumon / poisson au four (entier)	0,9 - 1,0
	Poisson en papillote	0,8 - 1,0
Légumes	Légumes farcis	1,8 - 2,5
	Tarte aux légumes	1,5 - 2,5
Gâteaux salés	Quiche lorraine / Tarte	1,0 - 1,5
Pâtes	Lasagne / Timbale de pâtes ou de riz	1,5 - 2,0
Pâtisserie	Gâteau à la levure / gâteau aux prunes	0,9 - 1,2
	Pommes au four	1,0 - 1,5
Pain	Pain (miche)	0,5 - 0,6
	Baguettes	0,5 - 0,8

3. PRÉCHAUFFAGE ET CHALEUR RÉSIDUELLE

Une fois que la fonction est activée, un signal sonore et un voyant  qui clignote à l'écran confirmant que la phase de préchauffage est activée.

Lorsque la température réglée a été atteinte, le voyant devient fixe et un nouveau signal sonore retentit pour indiquer que l'aliment peut être placé à l'intérieur et que la cuisson peut se poursuivre.

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

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

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

4. PROGRAMMING COOKING (PROGRAMMER LA CUISSON)

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



DURÉE

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





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


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

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

PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON/ DÉPART DIFFÉRÉ

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



Utilisez + ou - pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez arrêter la cuisson et appuyez sur  pour confirmer.

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

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

FIN DE CUISSON

Un signal sonore retentit et l'écran indique que la fonction est terminée.



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


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

5. RÉGLER LA MINUTERIE



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

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



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

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








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

REMARQUES

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium.
- Ne déplacez jamais les plats et moules de cuisson en les faisant glisser sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Ne placez pas de poids lourds sur la porte et ne vous y accrochez pas.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES	
Gâteaux à pâte levée		Oui	160-180	30 - 90	2/3	
		Oui	160 - 180	30 - 90***	4	1
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Oui	160 - 200	35 - 90	2	
		Oui	160 - 200	35 - 90***	4	2
Biscuits/Tartelettes		Oui	170 - 180	15 - 45	3	
		Oui	160 - 180	20 - 45***	4	2
Chouquettes		Oui	180 - 200	30 - 40	3	
		Oui	180 - 190	35 - 45***	4	2
Meringues		Oui	90	150 - 200	3	
		Oui	90	140 - 200***	4	2
Pizza/pain		Oui	190 - 250	15 - 50	1/2	
		Oui	190 - 250	25 - 50***	4	2
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	3	
		Oui	250	10 - 20***	4	2
Tartes salées (tarte aux légumes, quiche)		Oui	175 - 200	40 - 60	3	
		Oui	175 - 190	45 - 60 ***	4	2
Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée		-	190 - 200	20 - 30	3	
		-	180 - 190	15 - 40***	4	2
Lasagnes / pâtes au four / cannellonis / tartes		Oui	190 - 200	45 - 65	2	
Agneau/Veau/ Bœuf/Porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	3	
Rôti de porc avec crackling (grattons) 2 kg		Oui	180 - 190	110 - 150	2	
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	2	
Dinde / Oie 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2	
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 45	2	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 70	2	
Pain grillé		5'	250	2 - 6	5	
Filets/tranches de poisson		-	230 - 250	15 - 30 *	4	3
Saucisses/brochettes/ côtes levées/hamburgers		-	250	15 - 30 *	5	4
Poulet rôti 1-1,3 kg		Oui	200 - 220	55 - 70 **	2	1
Rôti de bœuf saignant 1 kg		Oui	200 - 210	35 - 50 **	3	











RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gigot d'agneau/jarret		Oui	200 - 210	60 - 90 **	3
Pommes de terre rôties		Oui	200 - 210	35 - 55**	3
Légumes gratinés		-	200 - 210	25 - 55	3
Viandes et pommes de terre		Oui	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Poisson et légumes		Oui	200	30 - 50 ***	4 1
Lasagnes & viande		Oui	200	50 - 100 ***	4 1
Rôtis/rôtis farcis		-	170 - 180	100 - 150	2

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

* Tourner les aliments à mi-cuisson.

*** Temps approximatif : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

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

FONCTIONS					
	Convection naturelle	Chaleur tournante	Gril	Turbo Grill	Éco convection forcée
ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plat de cuisson sur la grille métallique	Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique	Lèche-frite /plaque de cuisson	Lèche-frite /plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

SURFACES EXTÉRIEURES

Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essayez avec un chiffon sec. N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait

formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

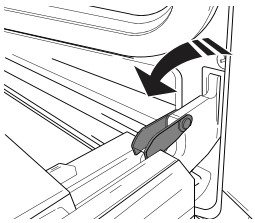
- La porte peut facilement être enlevée et replacée pour faciliter le nettoyage de la vitre.
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.

ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

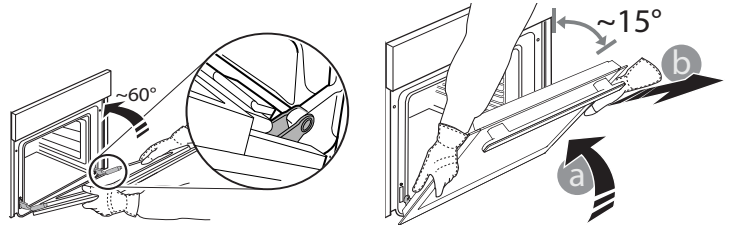
ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



2. Fermez le plus possible la porte.

Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b). Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.



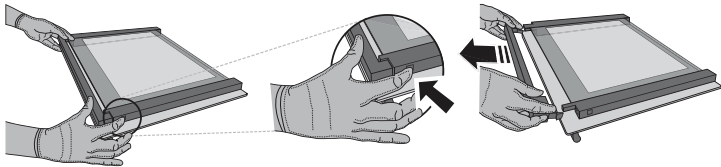
3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

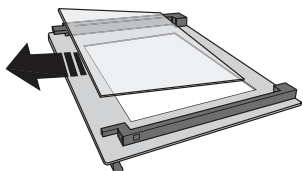
5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

CLICK & CLEAN - NETTOYER LA VITRE

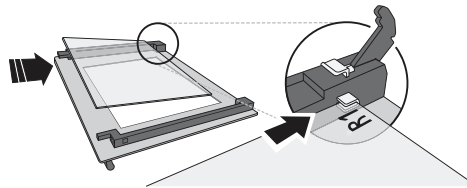
1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.



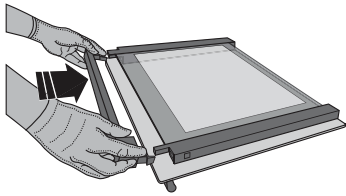
2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.



3. Réinstaller le panneau intermédiaire (marqué d'un "1R") Avant de remonter le panneau intérieur : Pour placer correctement les parois de verre, assurez-vous que la marque « R » se trouve dans le coin gauche. En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place. Répétez cette procédure pour les deux parois de verre.



4. Remplacez le bord supérieur : un déclic indique qu'il est bien placé. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de remonter la porte.



REPLACEMENT DE L'AMPOULE

Débranchez le four de l'alimentation, dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.

Rebranchez le four à l'alimentation électrique. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

Veillez noter : Utilisez des ampoules halogènes de 25 W/230 V type G9, T300 °C.

L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation CE 244/2009).

Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente. - Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

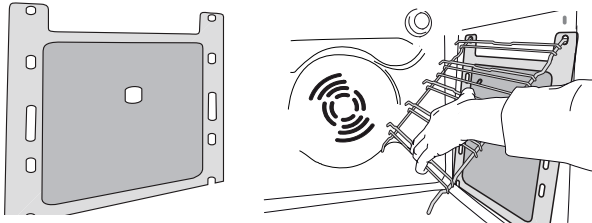
NETTOYER LES PANNEAUX CATALYTIQUES

Ce four est équipé d'un revêtement catalytique qui facilite le nettoyage du compartiment de cuisson grâce à son enduit auto-nettoyant qui est hautement poreux et capable d'absorber la graisse et la saleté. Ces panneaux sont ajustés sur les supports de grille : lorsque vous repositionnez puis remettez en place les guides de grilles, veillez à ce que les crochets situés en haut soient insérés dans les trous prévus à cet effet dans les panneaux.

Pour tirer le meilleur parti des propriétés autonettoyantes des panneaux catalytiques, nous vous recommandons de chauffer le four à 200 °C pendant environ une heure en utilisant la fonction « Convection forcée ». Le four doit être vide durant cette opération.

Laissez ensuite le four refroidir avant d'enlever les résidus d'aliments qui restent avec une éponge non abrasive.

Veillez noter : Les produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs, les brosses dures, les tampons à récurer, ou les aérosols pour four pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés autonettoyantes. Veuillez contacter notre Service Après-vente si vous avez besoin de panneaux de remplacement.



DÉPANNAGE

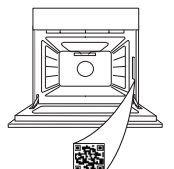
PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Problème de logiciel.	Contactez le Service après-vente le plus proche et mentionnez la lettre ou le numéro suivant la lettre « F ».
L'écran affiche le message « Hot » et la fonction ne démarre pas.	Température trop élevée.	Laissez le four refroidir avant d'activer la fonction. Sélectionnez une fonction différente.



* Disponible sur certains modèles uniquement

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

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

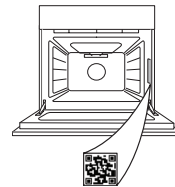




ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA
INDESIT

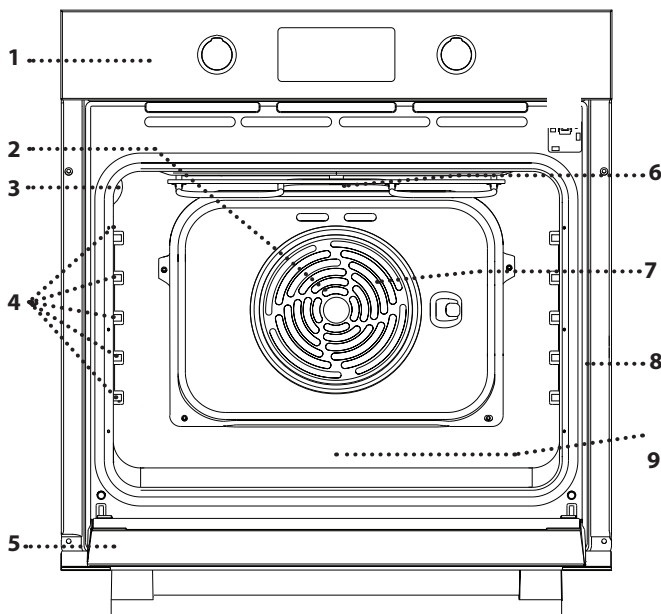
Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj proizvod na adresi www.register10.eu

SKENIRAJTE QR KOD NA SVOM
UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE
INFORMACIJA



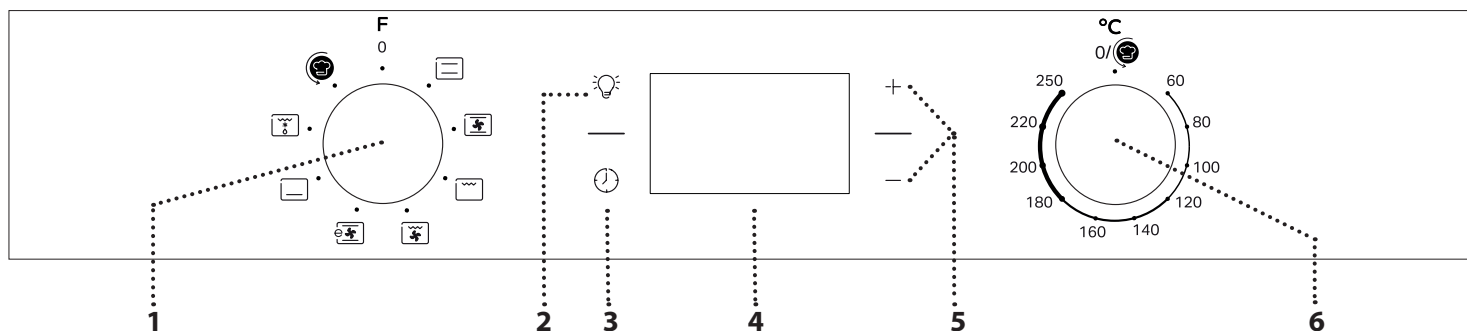
Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Ventilator (ne vidi se)
3. Žarulja
4. Vodilice 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 **O** za isključivanje pećnice.

2. SVJETLO

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

3. POSTAVLJANJE VREMENA

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

Za prikaz vremena kada je pećnica isključena.


4. ZASLON

5. GUMBI ZA PODEŠAVANJE

Za promjenu postavki vremena pripreme jela.

6. GUMB TERMOSTATA

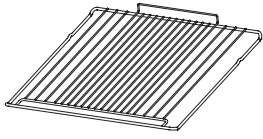
Okrenite kako biste odabrali potrebnu temperaturu prilikom uključivanja funkcija kojima se ručno upravlja.

Za funkciju Turn & Go (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.

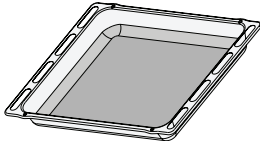
DODATNI PRIBOR

ŽIČANA REŠETKA



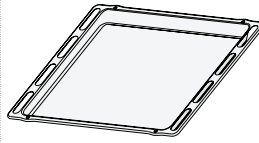
Upotrebljavajte za pripremu namirnica ili kao nosač tavi, kalupa za kolače i ostalog posuđa prikladnog za upotrebu u pećnici.

POSUDA ZA PRIKUPLJANJE SOKOVA*



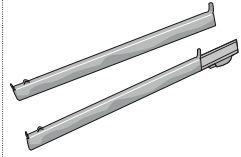
Upotrebljava se kao plitica za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.

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).

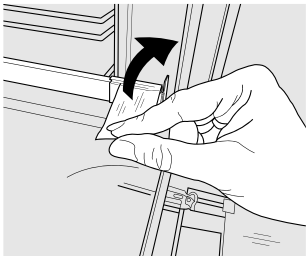
Zatim je vodoravno klizno pomaknite uzduž vodilica koliko

god je moguće.

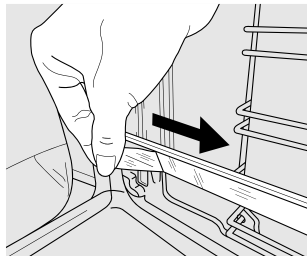
Ostali dodatni pribor, kao što je plitica za pečenje, trebaju se umetnuti vodoravno tako da klize na vodilicama rešetke.

KLIZNE POLICE I VODILICE REŠETKI

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



[a]



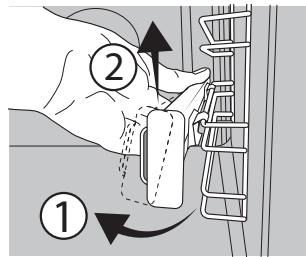
[b]

UKLANJANJE KLIZNIH VODILICA [c]

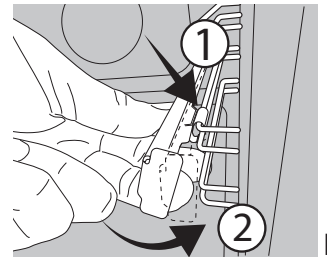
Povucite donji dio klizne vodilice da biste odvojili donje kuke (1) i klizne vodilice povucite prema gore skidajući ih s gornjih kuka (2).

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

KONVENCIONALNO

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.

CONVECTION BAKE (KONVEKCIJSKO PEČENJE)

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


GRILL (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 (TURBO ROŠTILJ)

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 EKO)

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 .

BOTTOM HEATING (GRIJANJE S DNA)

Upotrebljavajte ovu funkciju kako biste zapekli dno jela. Preporučujemo da jelo stavite na 1./2. razinu za kuhanje. Funkciju možete upotrijebiti i za sporo kuhanje hrane poput povrtnih i mesnih gulaša; u tom slučaju upotrijebite 3. razinu za kuhanje. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati.

FREASY COOK

Uključuju se svi grijači i ventilator koji jamče stalnu i ravnomjernu raspodjelu topline u pećnici. Prethodno zagrijavanje nije potrebno za ovaj način kuhanja. Ovaj se način posebice preporučuje za brzu pripremu polugotovih proizvoda (zamrznutih ili unaprijed pripremljenih). Najbolji se rezultati postižu ako upotrebljavate samo jednu rešetku za kuhanje.

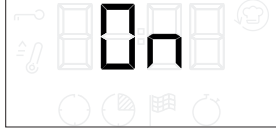
TURN & GO - UKLJUČI I KRENI

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.

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.

TURN & GO (UKLUČI 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	Stuffed vegetables (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	Bread loaf (Štruca kruha)	0,5 - 0,6
	Baguettes (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 namirnice 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.

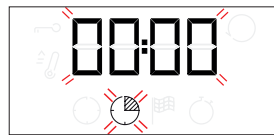
Napomena: Vrijeme nakon kojega se ikona isključuje, različito je jer ovisi o nizu čimbenika, kao što su temperatura okoline i funkciji koja je bila u upotrebi. U svakom slučaju, proizvod se smatra isključenim kad je strelica na gumbu za odabir okrenuta na "0".

4. PROGRAMIRANJE PEČENJA

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



TRAJANJE

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





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


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

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

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 "O" 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 aluminijskom 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	
Leavened cakes (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	35 - 90***	4	2
Keksi / voćne tortice		Da	170 – 180	15 - 45	3	
		Da	160 – 180	20 - 45***	4	2
Peciva za princes krafne		Da	180 – 200	30 – 40	3	
		Da	180 – 190	35 - 45***	4	2
Poljupci		Da	90	150 – 200	3	
		Da	90	140 - 200***	4	2
Pizza/kruh		Da	190 – 250	15 – 50	1/2	
		Da	190 – 250	25 - 50***	4	2
Zamrznuta pizza		Da	250	10 – 15	3	
		Da	250	10 - 20***	4	2
Slani kolači (pita od povrća, quiche)		Da	175 – 200	40 – 60	3	
		Da	175 - 190	45 - 60 ***	4	2
Vols-au-vent/krekeri od lisnatog tijesta		—	190 – 200	20 – 30	3	
		—	180 – 190	15 - 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	
Roast pork with crackling (Pečena svinjetina s hrskavom kožicom) 2 kg		Da	180 – 190	110 – 150	2	
Pile / zec / patka 1 kg		Da	200 – 230	50 – 100	2	
Puran/guska 3 kg		—	190 – 200	100 – 160	2	
Baked fish (Pečena riba)/en papillote (file, cijela)		Da	170 – 190	30 – 45	2	
Stuffed vegetables (Nadjeveno povrće) (tomatoes (rajčice), courgettes (tikvice), aubergines (patlidžani))		Da	180 – 200	50 – 70	2	
Prepečeni kruh		5'	250	2 – 6	5	
Riblji fileti/komadi		—	230 – 250	15 – 30 *	4	3
Kobasice/ražnjići/ rebarca/pljeskavice		—	250	15 – 30 *	5	4
Roast chicken (Pečeno pile) 1 – 1,3 kg		Da	200 – 220	55 - 70 **	2	1

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
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	200	30 - 50 ***	4 1
Lasagne i meso		Da	200	50 - 100 ***	4 1
Pečeno meso/punjeno pečeno meso		—	170 – 180	100 – 150	2

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

* 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.

FUNKCIJE					
	Konvencionalno	Convection Bake	Grill	Turbo Grill	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.

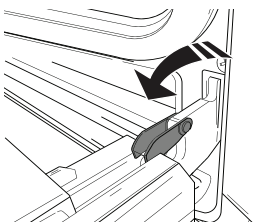
- Vrata se mogu lako skinuti i postaviti kako bi se olakšalo čišćenje stakla.
- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.

DODATNI PRIBOR

Dodatni 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

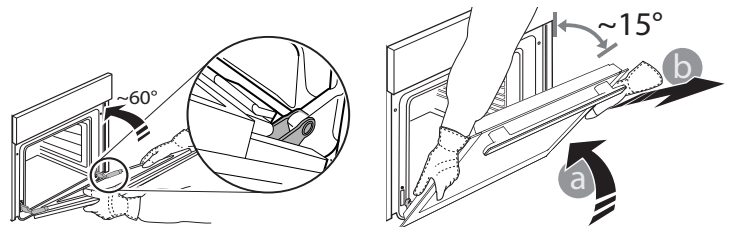
1. Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbravljanje.



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.

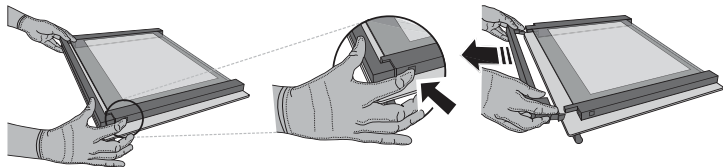
4. Spustite vrata pa ih otvorite do kraja.

Šarke spustite u njihov početni položaj; provjerite jeste li ih do kraja spustili.

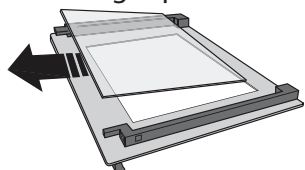
5. Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake.

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.

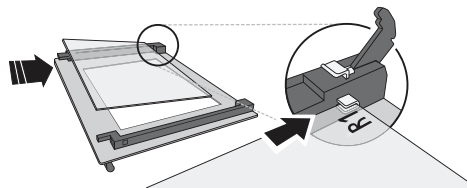


2. Podignite i čvrsto uhvatite unutarnje staklo s obje ruke, izvadite ga i postavite na meku površinu prije čišćenja.

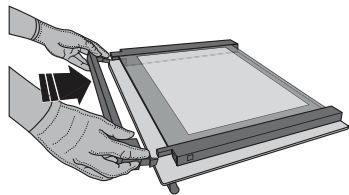


3. Ponovno postavite srednju staklenu plohu (označeni slovom "1R")

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.

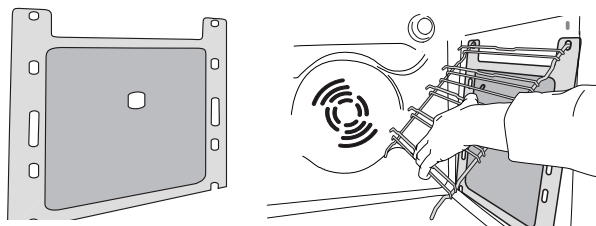


ZAMJENA ŽARULJE

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.

ČIŠĆENJE KATALITIČKIH PLOČA

Ova je pećnica opremljena posebnim katalitičkim oblogama da bi se olakšalo čišćenje odjeljka za kuhanje zahvaljujući njihovom posebnom premazu s funkcijom samočišćenja koji je visoko porozan i može upiti masnoću i prljavštinu. Te su ploče postavljene na vodilice rešetki: prilikom premještanje i ponovnog postavljanja vodilica rešetke, kukice na vrhu obavezno moraju biti umetnute u odgovarajuće otvore na pločama.



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.

Kako biste na najbolji način iskoristili svojstva samočišćenja katalitičkih ploča, preporučujemo da pećnicu oko jedan sat zagrijavate na 200 °C pomoću funkcije „Convection Bake” (Konvekcijsko pečenje). Za to vrijeme pećnica mora biti prazna.

Zatim pustite da se pećnica ohladi prije no što uklonite ostatke jela neabrazivnom spužvom.

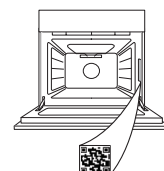
Napomena: Upotreba nagrizajućih ili abrazivnih sredstava za čišćenje krutih četki, sredstva za ribanje ili raspršivača za čišćenje pećnice mogla bi oštetiti katalitičku površinu i uništiti njena svojstva samočišćenja. Obratite se našem postprodajnom servisu ako trebate zamjenske ploče.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	RJEŠENJE
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.
Ako zaslon pokazuje slovo „F” iza kojeg slijedi broj.	Softverski problem.	Obratite se najbližem postprodajnom servisnom centru i navedite broj koji se nalazi iza slova „F”.
Na zaslonu se prikazuje poruka „Hot” (Vruće) i odabrana se funkcija ne pokreće.	Previsoka temperatura.	Pustite da se pećnica ohladi prije uključivanja funkcije. Odaberite drugu funkciju.

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.

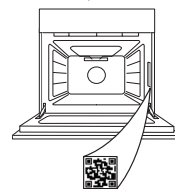




TÄNAME TEID INDESITI TOOTE OSTU EEST

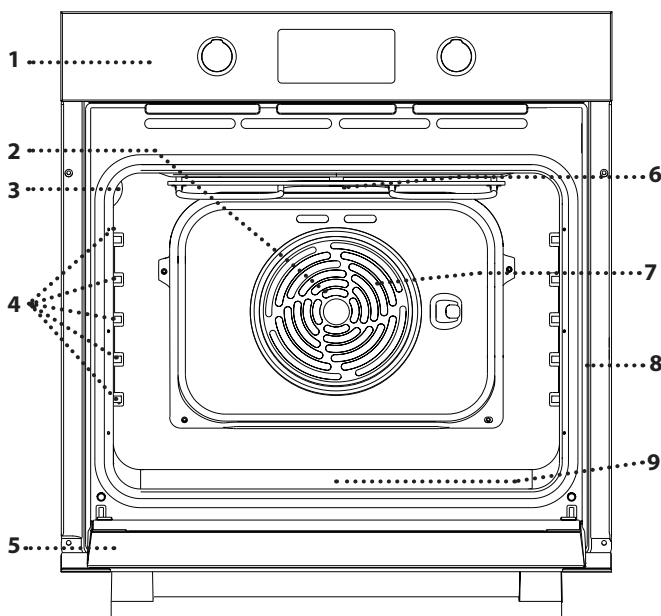
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige toode aadressil
www.register10.eu

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



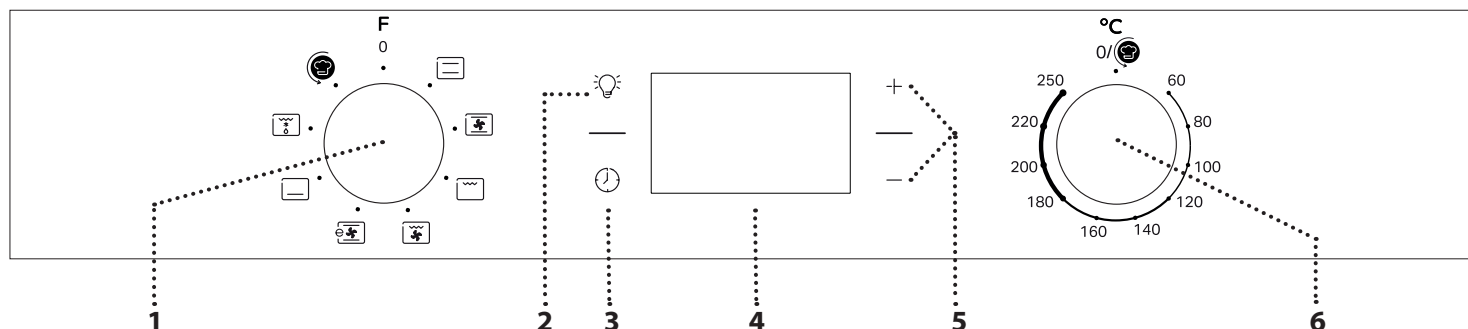
Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi
ohutusjuhend.

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 O.

2. VALGUSTUS

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

3. KELLAJA SEADISTAMINE

See on küpsetusaja, viitkäivituse ja taimeri määramiseks.

Kui ahi on välja lülitatud, näitab see kellaega.


4. EKRAAN

5. SEADENUPUD

Küpsetusaja muutmiseks.

6. TERMOSTAADINUPP

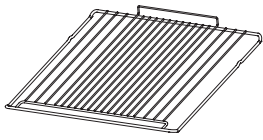
Seda pöörates saate käsifunktsioone aktiveerides valida soovitud temperatuuri.

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

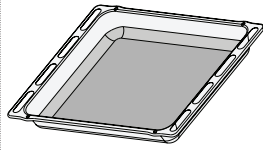
TRAATREST



.....

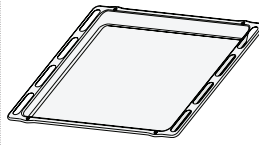
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.

TILKUMISALUS *



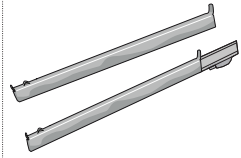
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, focaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

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

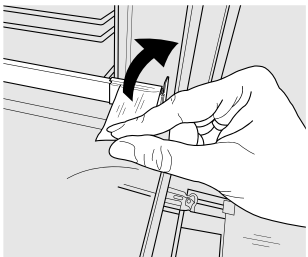
Pange rest soovitud tasandile, hoides seda kergelt üleskallutatud asendis ja toetades tõstetud tagakülje (suunaga üles) esimesena siinidele.

Seejärel nihutage see horisontaalselt riiulisiinidel lõppu.

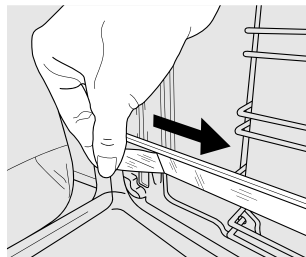
Muud tarvikud, nt küpsetusplaat, tuleb rõhvalt riiulisiinidele libistada.

LIUGRIIULID JA RIIULIJUHIKUD

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



[a]



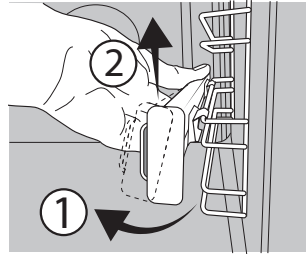
[b]

LIUGSIINIDE EEMALDAMINE [c]

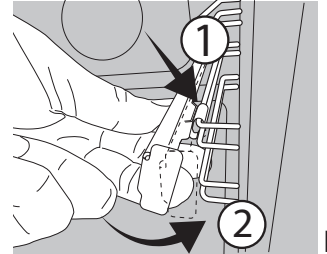
Tõmmake liugsiini alumisest osast, et see alumiste konksude (1) küljest lahti tuleks, ja seejärel tõmmake liugsiine üles, et need ülemiste konksude (2) küljest eemaldada.

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)

Samal ajal mitmel eri tasemel (kuni kolmel) erinevate roogade küpsetamiseks, mis vajavad valmistamiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegseks küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.

GRILL


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.

ECO CONVECTION BAKE (ÖKOKONVEKTSIOONKÜPSETUS)

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

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

BOTTOM HEATING (ALUMINE KUUMUTUS)

Kasutage seda funktsiooni roogade altpoolt pruunistamiseks. Toit on soovitatav asetada 1./2. küpsetustasandile. Seda funktsiooni saab kasutada ka aeglaseks küpsetamiseks, nt köögiviljade ja lihahautiste puhul; sel juhul kasutage 3. küpsetustasandit. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.

FREASY COOK

Kõik kütteelemendid ja ventilaator lülituvad sisse, tagades soojust ühtlase jaotumise kogu ahju ulatuses. Eelkuumutamine ei ole selle toiduvalmistamise režiimi puhul vajalik. See režiim on eriti soovitatav eelpakendatud toidu küpsetamiseks (külmutatud või eelküpsutatud). Parimad tulemused saadakse, kui kasutate ainult ühte küpsetusplaati.

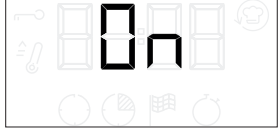
TURN & GO

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.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. VALIGE FUNKTSIOON

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



2. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

KÄSITSI

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



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

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

TURN & GO

Funktsiooni „Turn & Go“ käivitamiseks suunake *valikunupp* asjakohasele ikoonile, jättes *termostadinupu* ikoonile 0/☺.

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 riisitimbali	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 helisignaali, 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.

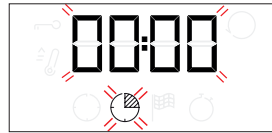
Pange tähele: Aeg, mille järel ikoon välja lülitub, on erinevatest teguritest, nagu keskkonnatemperatuur ja kasutatav funktsioon. Toote võib igal juhul lugeda väljalülitatuks, kui *valikunupu* osuti on asendis „0“.

4. KÜPSETAMISE PROGRAMMEERIMINE

Küpsetamise programmeerimiseks tuleb kõigepealt valida mõni funktsioon.

KESTUS

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



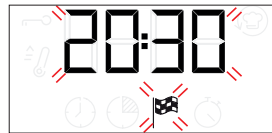
Määrake nupuga + või - vajalik küpsetusaeg ning vajutage kinnituseks nuppu ☺.

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

Märkused: Määratud küpsetusaega tühistamiseks hoidke nuppu ☺ all, kuni ikoon ☺ hakkab ekraanil vilkuma. Seejärel kasutage nuppu -, et määrata küpsetusaeg „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.



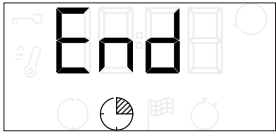
Küpsetamise lõpuaja seadmiseks kasutage nuppu + või - ja kinnitamiseks vajutage ☺.

Aktiveerige funktsioon, pöörates *termostadinupu* 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.

KÜPSETAMISE LÕPP

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





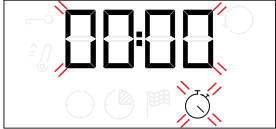
Pöörake *valikunuppu*, et valida teine funktsioon, või valige asend „O” ahju väljalülitamiseks.


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

5. TAIMERI SEADMINE

See valik ei katkesta aega 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, struudel, puuviljapirukas)		Jah	160 - 200	35 - 90	2	
		Jah	160 - 200	35 - 90***	4	2
Küpsised/marjakorvikesed		Jah	170 - 180	15 - 45	3	
		Jah	160 - 180	20 - 45***	4	2
Tuuletaskud		Jah	180 - 200	30 - 40	3	
		Jah	180 - 190	35 - 45***	4	2
Besee		Jah	90	150-200	3	
		Jah	90	140 - 200***	4	2
Pitsa / leib		Jah	190 - 250	15 - 50	1/2	
		Jah	190 - 250	25 - 50***	4	2
Külmutatud pitsa		Jah	250	10 - 15	3	
		Jah	250	10 - 20***	4	2
Soolased pirukad (kõogiviljapirukas, plaadipirukas)		Jah	175 - 200	40 - 60	3	
		Jah	175 - 190	45 - 60 ***	4	2
Volovanid / lehttainast küpsised		—	190 - 200	20 - 30	3	
		—	180 - 190	15 - 40***	4	2
Lasanje / küpsetatud pasta / cannelloni / lahtine pirukas		Jah	190 - 200	45 - 65	2	
Lammas/vasikas/ veis/siga 1 kg		Jah	190 - 200	80 - 110	3	
Krõbeda kamaraga seapraad (2 kg)		Jah	180 - 190	110 - 150	2	
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 - 45	2	
Täidetud kõogiviljad (tomatid, Suvikõrvits, Baklažaan)		Jah	180 - 200	50 - 70	2	
Rõstitud sai/leib		5'	250	2 - 6	5	
Kalafilee/-lõigud		—	230-250	15-30 *	4	3
Vorstid/kebab/ribi/kotletid		—	250	15-30 *	5	4
Rõstitud kana 1-1,3 kg		Jah	200 - 220	55 - 70 **	2	1
Veisepraad pooltoores 1 kg		Jah	200 - 210	35-50 **	3	











RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (Min)	TASE JA TARVIKUD
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	200	30-50 ***	4 1
Lasanje ja liha		Jah	200	50-100 ***	4 1
Praad / täidisega praad		—	170 - 180	100 - 150	2

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

* 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.

FUNKTSIOONID					
	Tavapärane	Konveksioonküpsetus	Grill	Turbo Grill	Ökokonveksioonküpsetus
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.

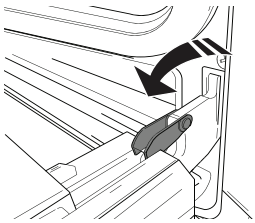
Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

SISEPINNAD

- Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda, seejärel (soovitavalt siis, kui ahi on veel soe) puhastage see, eemaldades kõik toidujäägid ja -plekid.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

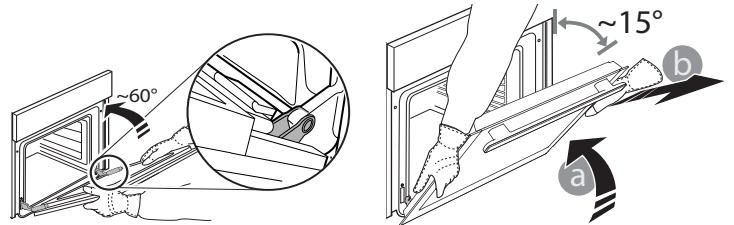
1. Ukse eemaldamiseks tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.



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.

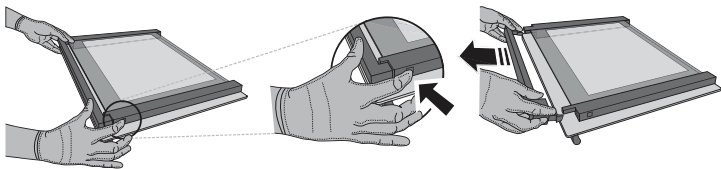
4. Laske uks alla ja seejärel avage täielikult.

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

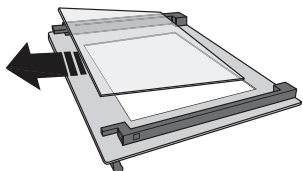
5. Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid.

CLICK & CLEAN – KLAASI PUHASTAMINE

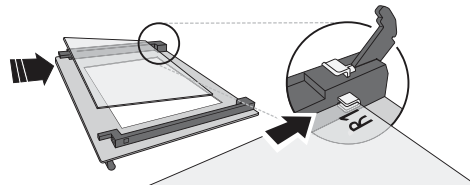
1. Eemaldage uks ja pange see pehmele pinnale, käepide allpool. Vajutage korruga kaht kinnitusklaasit ja eemaldage ukse ülemine serv, tõmmates seda enda poole.



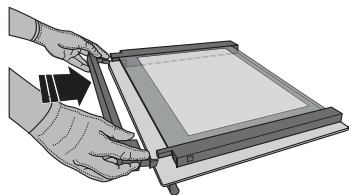
2. Hoidke sisemist klaasi kindlalt mõlema käega ja tõstke see üles, eemaldage ukse küljest ja pange puhastamiseks pehmele pinnale.



3. Paigaldage tagasi vaheplaat (tähistusega „1R“) enne siseplaadi paigaldamist: Klaastahvlite õige asetuse jaoks veenduge, et tähis „R“ jääb vasakusse nurka. Kõigepealt pange klaasi pikk külg (märgitud R-tähega) tugele, seejärel langetage see paika. Korrake 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 kodumasinatele 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.

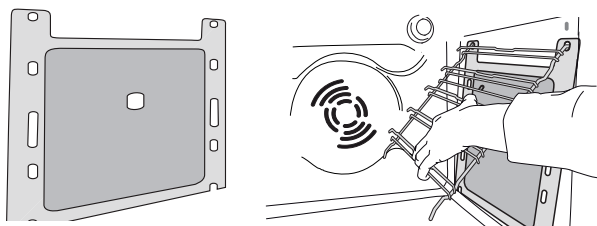
KATALÜÜTILISTE PINDADE PUHASTAMINE

Ahi on varustatud spetsiaalsete katalüütiliste paneelidega, mis hõlbustavad ahju sisemuse puhastamist. Neil on eriline, väga poorne isepuhastuv kattekiht, mis suudab imada rasva ja tahma. Paneelid on kinnitatud riiulisiinidele. riiulisiinide ümberpaigutamisel ja seejärel uuesti paigaldamisel veenduge, et üleval olevad konksud on paigutatud paneelide vastavatesse aukudesse.

Katalüütiliste paneelide isepuhastavate omaduste parimaks ära kasutamiseks soovime ahju kuumutada temperatuurini 200 °C umbes üheks tunniks, kasutades funktsiooni „Convection Bake”. Ahi peab sel ajal olema tühi.

Enne järelejäänud toidujääkide eemaldamist pehme švammiga laske ahjul maha jahtuda.

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

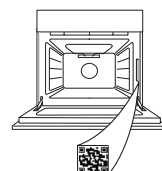


RIKKEOTSING

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.
Ekraanil on kiri „Hot” ja valitud funktsioon ei käivitu.	Temperatuur on liiga kõrge.	Laske ahjul enne funktsiooni käivitamist jahtuda. Valige teine funktsioon.

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.

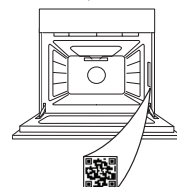




PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES INDESIT IZSTRĀDĀJUMU!

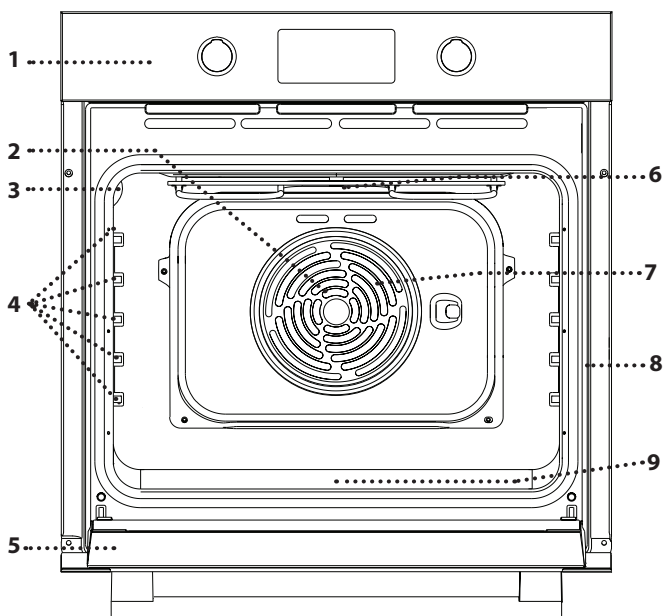
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē www.register10.eu

**LŪDZU, NOSKENĒJIET IERĪCES
QR KODU, LAI SAŅEMTU VAIRĀK
INFORMĀCIJAS**



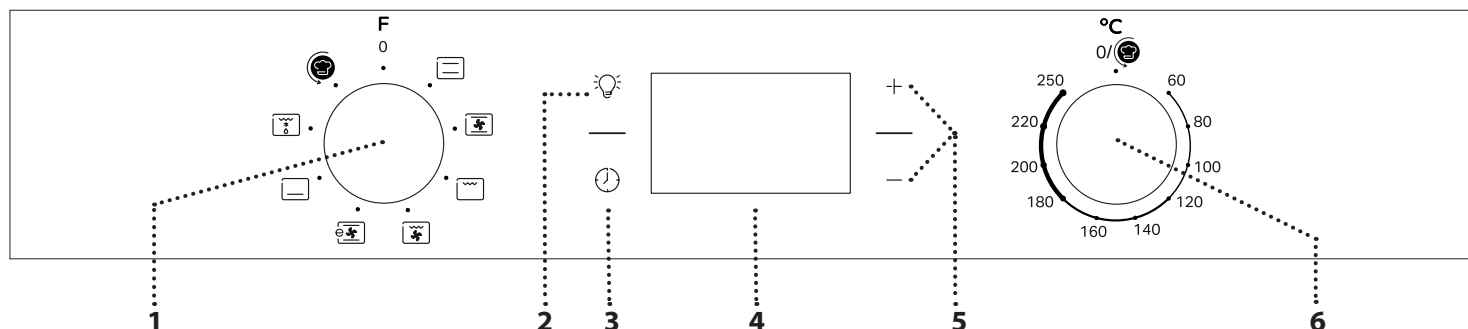
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

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 (nenovērt)
9. Apakšējais sildelements (nav redzams)

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS




1. ATLASĒS SLĒDZIS

Lai ieslēgtu cepeškrāsni, izvēlieties funkciju.

Pagrieziet stāvoklī 0, lai izslēgtu cepeškrāsni.

2. APGAISMOJUMS

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

3. LAIKA IESTATĪŠANA

Lai piekļūtu gatavošanas laika iestatījumiem, aizkavētajai palaišanai un taimerim.

Lai parādītu laiku, kad krāsns ir izslēgta.

4. DISPLEJS

5. REGULĒŠANAS POGAS

Lai mainītu gatavošanas laika iestatījumus.

6. TERMOSTATA POGA

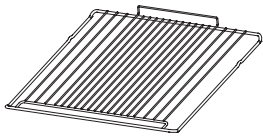
Pagrieziet, lai atlasītu vēlamo temperatūru manuālajām funkcijām.

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.

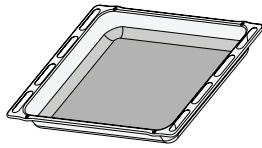
PIEDERUMI

STIEPĻU PLAUKTS



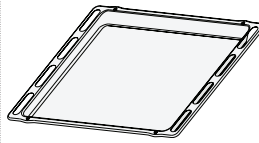
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.

NOTEKPAPLĀTE *



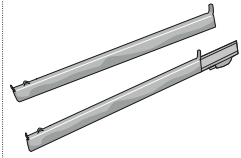
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stieplu plaukta.

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

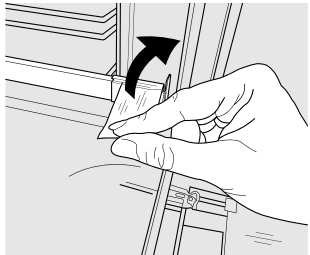
Ievietojiet stieplu plauktu vēlamajā līmenī, turot to paceltu uz augšu un vispirms atbalstot aizmugurējo malu (vērstu uz augšu).

Pēc tam bīdiet to pa sliecēm līdz galam horizontālā virzienā.

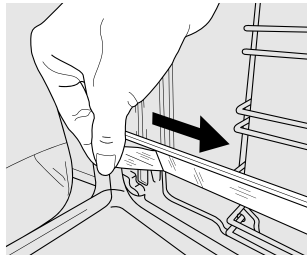
Citi piederumi, piemēram, cepešpanna, ir jāievieto horizontāli, bīdot tos pa sliecēm.

BĪDĀMIE PLAUKTI UN PLAUKTU VADOTNES

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



[a]



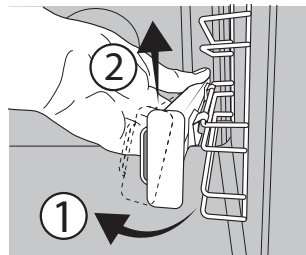
[b]

SLĪDOŠO SLIEČU IZŅEMŠANA [c]

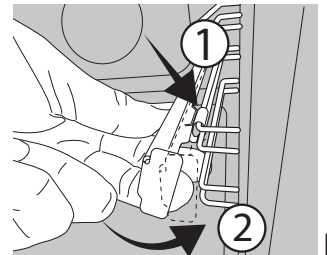
Pavelciet slīdošās slieces apakšdaļu, lai atvienotu apakšējos āķus (1), un velciet slīdošās slieces uz augšu, noņemot tās no augšējiem āķiem (2).

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 elektropadeves pārrāvuma, būs nepieciešams 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

KONVEKSIONĀLĀ

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

CONVECTION BAKE (CEPŠANA AR KONVEKCIJU)

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

GRILL

Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi.


Grilējot gaļu, izmantojiet cepešpannu, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem 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 CEPŠANA AR KONVEKCIJU

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

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

BOTTOM HEATING (APAKŠĒJĀ KARSĒŠANA)

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

FREASY COOK

Visi sildelementi un ventilators ieslēdzas, garantējot vienmērīgu un vienmērīgu siltuma sadali visā cepeškrāsnī. Priekšsildīšana nav nepieciešama šim gatavošanas režīmam. Šis režīms ir

īpaši ieteikts, lai ātri pagatavotu iepakotu pārtiku (saldētu vai pusfabrikātus).

Vislabākie rezultāti

tiek iegūti, ja izmantojat tikai vienu gatavošanas resti.

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.

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Lai atlasītu vēlamo funkciju, pagrieziet *atlases 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 atlases slēdzi, vai pielāgot temperatūru, pagriežot termostata slēdzi.

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

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

TURN & GO


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

Lai pabeigtu gatavošanu, pagrieziet atlases 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.

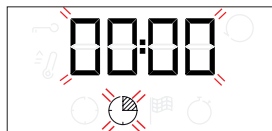
Lūdzu, ņemiet vērā: Laiks, pēc kāda ikona izslēdzas, ir atkarīgs no dažādiem faktoriem, piemēram, vides temperatūras un izmantotās funkcijas. Jebkurā gadījumā cepeškrāsnis jāuzskata par izslēgtu, kad rādītājs uz atlases slēdža ir stāvoklī "0".

4. GATAVOŠANAS IEPROGRAMMĒŠANA

Pirms gatavošanas ieprogrammēšanas jums jāatlasa vēlāmā funkcija.



DARBĪBAS LAIKS

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





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

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

Piezīmes: Lai atceltu iestatīto gatavošanas laiku, turiet nospiektu , līdz displejā sāk 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 sāk mirgot ikona  un pašreizējais laiks.



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

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

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

GATAVOŠANAS BEIGAS

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



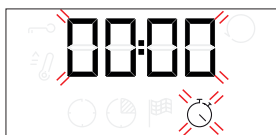
Pagrieziet *atlasē slēdzi*, lai atlasītu citu funkciju, vai iestatiet to stāvoklī "O", lai izslēgtu krāsni.

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

5. TAIMERA IESTATĪŠANA

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

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



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

Kad taimeris beigs laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls.




















Piezīmes: Laj atceltu taimeris, 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	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (min)	LĪMEŅI UN APRIKOJUMS	
Kūkas no raudzētas mīklas		Jā	160–180	30–90	2/3	
		Jā	160–180	30 - 90***	4	1
Kūkas ar pildījumu (siera kūka, štrūdele, augļu torte)		Jā	160 – 200	35 - 90	2	
		Jā	160 – 200	35 - 90***	4	2
Cepumi/groziņi		Jā	170 - 180	15 - 45	3	
		Jā	160–180	20 - 45***	4	2
Vēja kūkas		Jā	180 - 200	30–40	3	
		Jā	180-190	35 - 45***	4	2
Bezē		Jā	90	150–200	3	
		Jā	90	140 - 200***	4	2
Pica /maize		Jā	190–250	15–50	1/2	
		Jā	190–250	25 - 50***	4	2
Saldēta pica		Jā	250	10 - 15	3	
		Jā	250	10 - 20***	4	2
Sāļie pīrāgi (dārzenu pīrāgs, Lotringas pīrāgs)		Jā	175–200	40–60	3	
		Jā	175–190	45-60 ***	4	2
Volovāni / kārtainās mīklas cepumi		-	190–200	20 - 30	3	
		-	180-190	15 - 40***	4	2
Lazanja/cepta pasta/ kaneloni/augļu pīrāgi		Jā	190–200	45–65	2	
Jēra/teļa/ liellopa/cūkgaļa 1 kg		Jā	190–200	80–110	3	
Cepta cūkgaļa ar kraukšķīgu garoziņu 2 kg		Jā	180-190	110 - 150	2	
Vistas/truša/pīles gaļa 1 kg		Jā	200–230	50–100	2	
Titara/zoss gaļa 3 kg		-	190–200	100-160	2	
Cepta zivs/en papillote (pergamentā pagatavota zivs) (fileja, veselā)		Jā	170–190	30–45	2	
Pildīti dārzeņi (tomāti, courgettes (cukini), aubergīnes (baklažāni))		Jā	180 - 200	50–70	2	
Graudzēta maize		5'	250	2–6	5	
Zivs fileja/gabaliņi		-	230–250	15–30 *	4	3
Desas/kebabi/ ribiņas/hamburgeri		-	250	15–30 *	5	4
Cepta vistas gaļa 1–1,3 kg		Jā	200–220	55 - 70 **	2	1

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (min)	LĪMEŅI UN APRIKOJUMS
Cepta liellopu gaļa (asiņaina) 1 kg		Jā	200–210	35–50 **	3 
Jēra stilbs / kājiņa		Jā	200–210	60 - 90 **	3 
Cepti kartupeļi		Jā	200–210	35 - 55**	3 
Dārzeņu sacepums		-	200–210	25-55	3 
Gaļa un kartupeļi		Jā	190–200	45 - 100 ***	4  1 
Zivs un dārzeni		Jā	200	30 - 50 ***	4  1 
Lazanja un gaļa		Jā	200	50 - 100 ***	4  1 
Cepeši/pildīti cepeši		-	170 - 180	100-150	2 

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

* Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus uz otru pusi. *** Paredzamais darbības laiks: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.
 ** Ja nepieciešams, apgrieziet produktus uz otru pusi, kad pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika.

FUNKCIJAS					
	Tradicionāls	Konvekcija	Grils	Turbo grils	Eko cepšana ar konvekciju
PIEDERUMI					
	Stieplu plaukts	Gatavošanas trauki uz stieplu plaukta	Cepešpanna/šķidrumu savākšanas paplāte vai gatavošanas trauki uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/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 mazgājama līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Beigās noslaukiet mitrumu ar sausu lupatiņu.

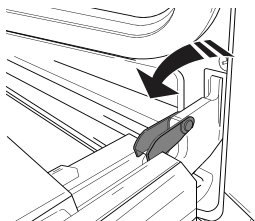
Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja šie līdzekļi nokļūst uz cepeškrāsns virsmām, nekavējoties noslaukiet skartās vietas ar mitru mikrošķiedru drānu.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta,

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

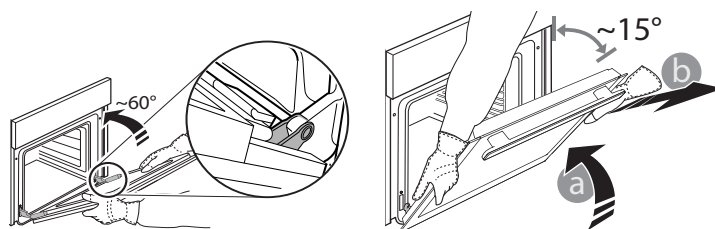
1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.



2. Iespējami stingrāk aizveriet durvis.

Ar abām rokām stingri turiet durvis — necieliet 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 mīkstas pamatnes.



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

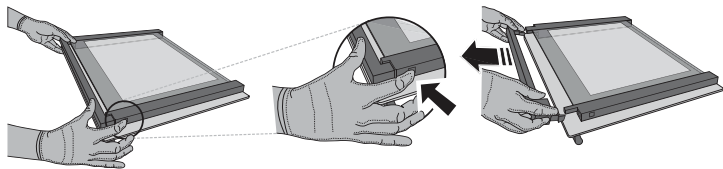
4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās.

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

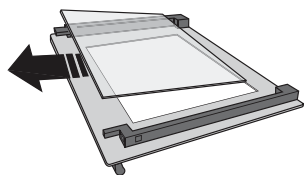
5. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliedzinieties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tas nenotiek, atkārtojiet augstāk minētos soļus.

CLICK & CLEAN – STIKLA TĪRĪŠANA

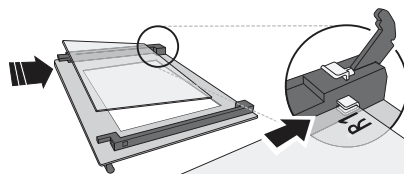
1. Pēc durvju izņemšanas un novietošanas uz mīkstas virsmas (ar rokturi vērstu leju), vienlaicīgi uzspiediet uz abiem stiprinājumiem, lai noņemt durvju augšmalu, velkot to uz savu pusi.



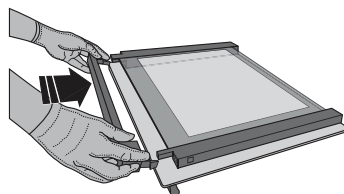
2. Paceliet un stingri turiet iekšējo stiklu ar abām rokām, izņemiet stiklu un pirms tīrīšanas novietojiet uz mīkstas virsmas.



3. Uzstādiet iekšējo rūti (apzīmēta ar "1R") ievietojiet atpakaļ vidējo rūti (marķēta ar zīmi "R"): Lai pareizi ievietotu stikla rūti, pārbaudiet, vai "R" zīme atrodas kreisajā stūrī. Vispirms ievietojiet balstos stikla garāko pusi, 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, pārliedzinieties, 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.

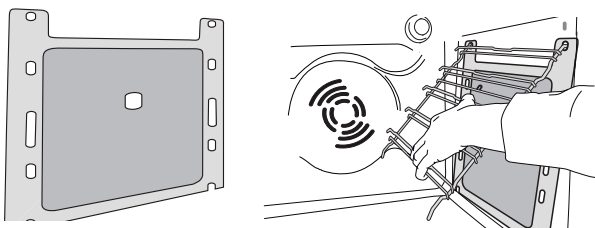
Lūdzu, ņemiet vērā: Izmantojiet 25 W/230 V tipa G9, T300 °C halogēnlampas.

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

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

KATALĪTISKO PLĀTŅU TĪRĪŠANA

Šī cepeškrāsns aprīkota ar īpašām katalītiskajām plātnēm, kas, pateicoties to paštīrošajam pārklājumam, kas ir ļoti porains un spēj absorbēt taukus un neīrimumus, ļauj vieglāk iztīrīt gatavošanas nodalījumu. Šīs plātnes ir piestiprinātas plauktu stiprinājumiem: mainot un pēc tam uzstādot plauktu vadotnes, pārļiecinieties, vai augšpusē esošie āķi ir ievietoti atbilstošajos caurumos paneļos.



Lai vislabāk izmantotu katalītisko paneļu pašattīršanās īpašības, mēs iesakām uzkarstēt cepeškrāsni līdz 200 °C apmēram vienu stundu, izmantojot funkciju "Cepšana ar konvekciju". Šajā laikā krāsnij jābūt tukšai.

Pēc tam ļaujiet krāsnij atdzist un tikai tad iztīriet ēdienu atliekas, izmantojot maigu sūkli.

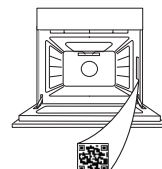
Lūdzu, ņemiet vērā: kodīgi un abrazīvi tīrīšanas līdzekļi, cietas birstes, asi sūkļi vai krāsns aerosoli var sabojāt katalītisko virsmu un ietekmēt ierīces paštīrošās īpašības. Ja nepieciešama plātņu nomainīšana, lūdzu, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.

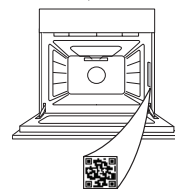
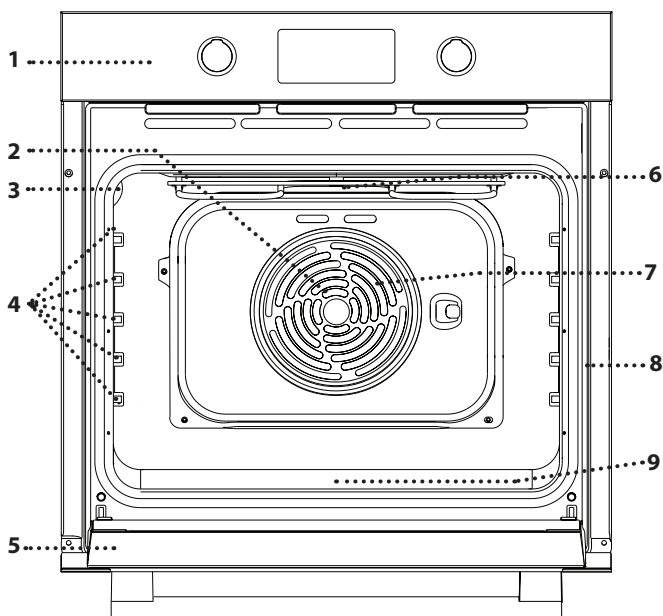
PROBLĒMU NOVĒRŠANA

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 pēcpārdošanas servisu un nosauciet skaitli, kas norādīts pēc burta „F”.
Displejā ir redzams paziņojums "Hot" (Karsts) un izvēlētā funkcija nedarbojas.	Pārāk augsta temperatūra.	Pirms funkcijas aktivizēšanas ļaujiet cepeškrāsnij atdzist. Atlasiet citu funkciju.

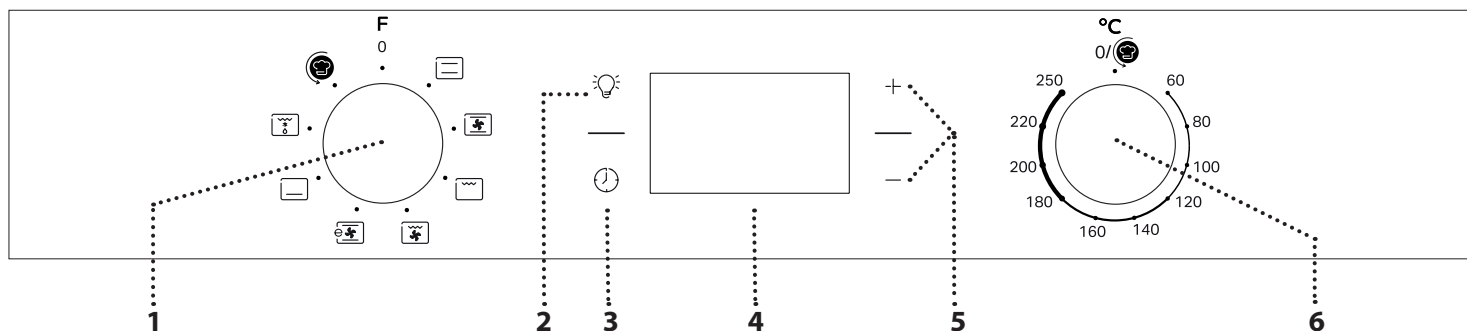
Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:

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




**DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „INDESIT“ GAMINĮ**Norėdami gauti išsamesnę pagalbą, užregistruokite savo gaminį 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. LEMPUTĖKai orkaitė įjungta, paspauskite  ir įjunkite arba išjunkite orkaitės lemputę.**3. LAIKO NUSTATYMAS**

Įjungiami gaminimo laiko nustatymai, atidėtas paleidimas ir laikmatis.


Kai orkaitė išjungta, rodomas laikas.

4. EKRANAS**5. REGULIAVIMO MYGTUKAI**

Naudojami keisti gaminimo laiko nustatymus.

6. TERMOSTATO RANKENĖLĖ

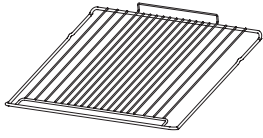
Pasukite ir pasirinkite reikiamą temperatūrą, kai naudojate neautomatines funkcijas.

Funkcijai „Turn & Go“ (Pasuk ir gamink) naudokite .

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

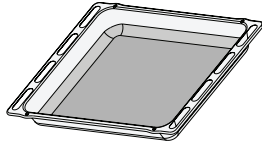
PRIEDAI

GROTELIŲ LENTYNA



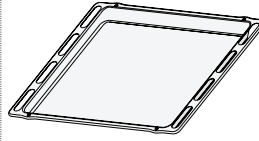
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams.

SKYSČIŲ SURINKIMO PADĖKLAS *



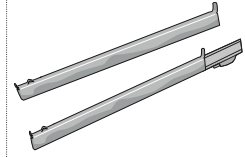
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.

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.

GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

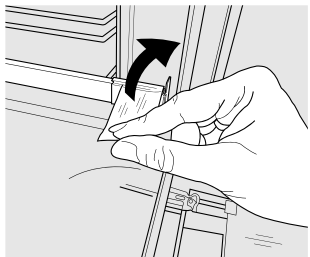
Laikydami šiek tiek pakreiptas į viršų įstatykite grotelės reikiama lygmenyje ir pirmiausia atremkite pakeltą galinę grotelių dalį (nukreiptą į viršų).

Tuomet įstumkite į skersines grotelės iki galo.

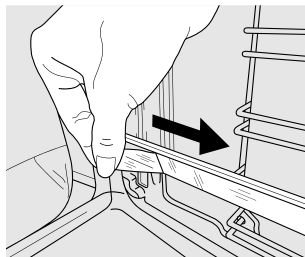
Kitus priedus, pvz., kepimo skardą, reikia įstatyti horizontaliai į skersines grotelės.

SLANKIOJAMOSIOS LENTYNĖLĖS IR SKERSINĖS GROTELĖS

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



[a]



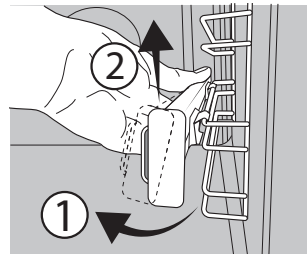
[b]

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS [c]

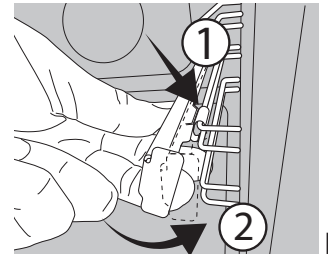
Patraukite apatinę slankiojančių grotelių dalį, kad atkabintumėte apatinius kabliukus (1), tada traukite slankiojančias grotelės aukštyrą ir nuimkite jas nuo viršutinių kabliukų (2).

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).



[c]



[d]



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 PIRMĄ 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 .

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

2. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali skliti nuo gamybos likęs kvapas: tai visiškai normalu. Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš 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.

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

FUNKCIJOS

TRADIC. GAMIN.

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

CONVECTION BAKE (KONVEKČINIS KEPIMAS)

Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant kelių (daugiausia trijų) lentynų tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.

GRILL

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


Jei kepage mėsa 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.

ECO CONVECTION BAKE (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 .

BOTTOM HEATING (APATINIS ŠILDYMAS)

Šią funkciją naudokite maisto apačiai paskrudinti. Rekomenduojama maistą statyti ant 1 / 2 kepimo lentynėlės. Taip pat šią funkciją galima naudoti lėtam gaminimui, pvz., daržovių ir mėsos troškiniai; tokiu atveju reikia naudoti 3 kepimo lentynėles. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.

FREASY COOK („FREASY COOK“ GAMINIMAS)

Įsijungia visi kaitinimo elementai ir ventiliatorius, užtikrinantys tolygų šilumos paskirstymą ir vientisą visoje orkaitėje. ĮKAITINIMAS šiam kepimo režimui nebūtina. Šis režimas yra rekomenduojama kepti iš anksto supakuotus greitai paruošiamą maistą (šaldytą arba iš anksto paruoštą). Geriausi rezultatai yra pasiekiami, jei naudojama tik viena kepimo lentyna.

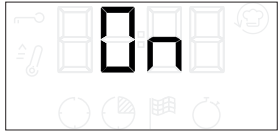
TURN & GO

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.

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

NEAUTOMATINĖS

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



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

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

Jūs galite nustatyti gamavimo laiką, gamavimo pabaigos laiką (kai nustatytas gamavimo 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“.

Atkreipkite dėmesį: Siekdami geriausių gamavimo rezultatų naudojant funkciją „Turn & Go“, laikykitės lentelėje siūlomų maisto produktų svorių.

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

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

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

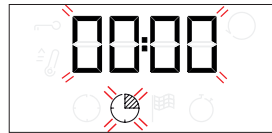
Atkreipkite dėmesį: Piktogramos išsijungimo laikas skiriasi ir priklauso nuo įvairių faktorių, tokių kaip kambario temperatūra ir naudota funkcija. Bet kuriuo atveju, gaminyje laikomas išjungtu, jei pasirinkimo rankenėlės indikatorius nustatytas į padėtį „0“.

4. GAMINIMO PROGRAMAVIMAS

Jums reikės pasirinkti funkciją prieš pradėdami gamavimo programavimą.

TRUKMĖ

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



Naudodamiesi + arba – nustatykite reikiamą gamavimo 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 gamavimo laiką, spauskite , kol ekrane mirksės piktograma , tada naudodamiesi – nustatykite „00:00“ gamavimo laiką. Į bendrąjį gamavimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė.

GAMINIMO PABAIGOS LAIKO / ATIDĖTO PALEIDIMO PROGRAMAVIMAS

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



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

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

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

GAMINIMO PABAIGA

Garsinis signalas ir informacija ekrane praneš apie gaminimo pabaigą.



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

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

5. LAIKMAČIO NUSTATYMAS

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

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



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

Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, išgirsite garso signalą.








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

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	IKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (Min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai		Taip	160-180	30-90	2/3
		Taip	160-180	30 - 90***	4 1
Pyragas su įdaru (sūrio pyragas, štrudelis, vaisių pyragas)		Taip	160 - 200	35 - 90	2
		Taip	160 - 200	35 - 90***	4 2
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai		Taip	170-180	15 - 45	3
		Taip	160-180	20 - 45***	4 2
Bandelės su įdaru		Taip	180-200	30-40	3
		Taip	180-190	35 - 45***	4 2
Morengai		Taip	90	150-200	3
		Taip	90	140 - 200***	4 2
Pica / duona		Taip	190 - 250	15-50	1/2
		Taip	190 - 250	25 - 50***	4 2
Šaldyta pica		Taip	250	10 - 15	3
		Taip	250	10 - 20***	4 2
Pikantiški pyragai (daržovių pyragai, apkepai su įdaru)		Taip	175 - 200	40-60	3
		Taip	175 - 190	45 - 60 ***	4 2
Sluoksniuoti pyragėliai su įdaru / sluoksniuoti pyragėliai		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	15 - 40***	4 2
Lazanija / kepti makaronai / makaronai su įdaru / apkepas su vaisiais ir sūriu		Taip	190-200	45-65	2
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		Taip	190-200	80-110	3
Kepta kiauliena su paskrudusia odele 2 kg		Taip	180-190	110 - 150	2
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	200-230	50-100	2
Kalakutiena / žąsiena 3 kg		-	190-200	100-160	2
Kepta žuvis / en papillote (žuvis folijoje) (filė, visa)		Taip	170-190	30-45	2
Įdarytos daržovės (pomidorai, courgettes (cukinijos), aubergines (baklažanai))		Taip	180-200	50-70	2
Skrudinta duona		5'	250	2-6	5
Žuvies filė / gabalėliai		-	230-250	15-30 *	4 3
Dešrelės / kebabai / kiaulienos šonkauliukai / mėšainiai		-	250	15-30 *	5 4
Kepta vištiena 1-1,3 kg		Taip	200-220	55 - 70 **	2 1
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg		Taip	200-210	35 - 50 **	3











RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (Min.)	LYGIS IR PRIEDAI
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	200	30 - 50 ***	4 1
Lazanija ir mėsa		Taip	200	50 - 100 ***	4 1
Kepta mėsa / įdaryti dideli mėsos gabalai		-	170–180	100–150	2

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

* 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.

FUNKCIJOS					
	Įprastinis	Konvekcinis kepimas	Grill	Turbo Grill	ECO Convection Bake (EKO Konvekcinis Kepimas)
PRIEDAI					
	Grotelių Lentyna	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 vykdami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.

Nenaudokite valymo garais įrenginių.

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

Mūvėkite apsaugines pirštines.

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

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 orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusius nuo

maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.

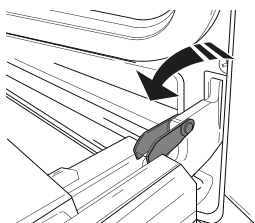
- Kad stiklas būtų valomas lengviau, orkaitės dureles galima išimti.
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.

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

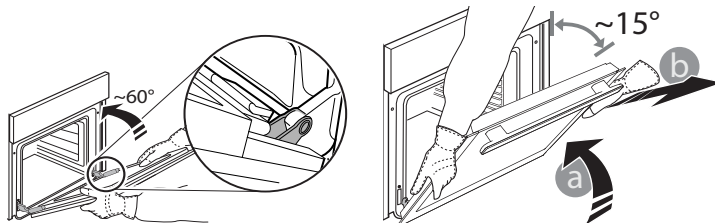
1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



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.

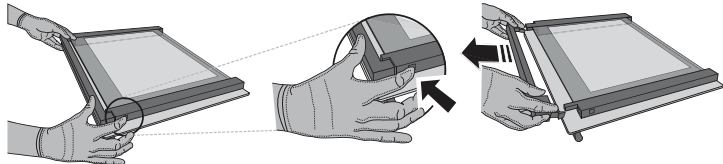
4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo.

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

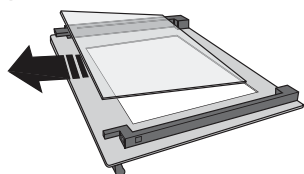
5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus.

CLICK & CLEAN – STIKLO VALYMAS

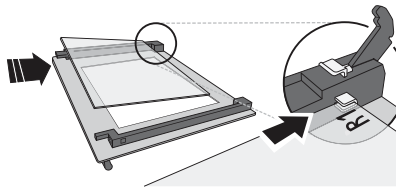
1. Išimtas dureles padėkite ant minkšto paviršiaus rankenėle į apačią, tuomet vienu metu paspauskite du fikساتorius ir išimkite viršutinį durelių kraštą, patraukdami į save.



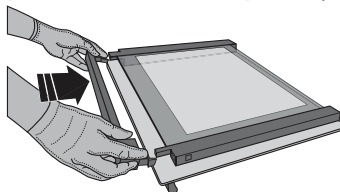
2. Pakelkite ir tvirtai laikykite vidinį stiklą abejomis rankomis, o prieš valant padėkite ant minkšto paviršiaus.



3. Įstatykite vidurinį stiklą (pažymėta „1R“) prieš įstatydami vidinį: 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.

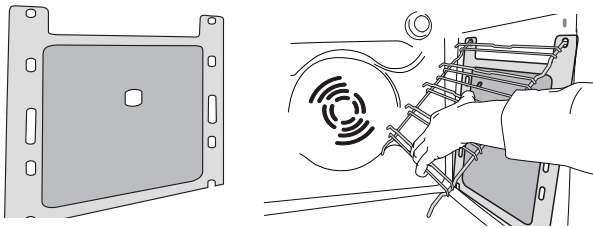
Atkreipkite dėmesį: Naudokite tik 25 W/230 V G9 tipo, T300 °C halogenines lemputes.

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.

KATALIZINIŲ ĮDĖKLŲ VALYMAS

Šioje orkaitėje naudojami kataliziniai įdėklai, kurie palengvina kepimo skyriaus valymą, nes yra padengti specialia savaimine nusivalančia danga, kuri be viso to yra poringa ir geba sugerti riebalus ir nešvarumus. Šie įdėklai tvirtinami prie skersinių grotelių. perstatydami, o vėliau vėl pritvirtindami lentynų kreipiančiasias, įsitikinkite, kad viršuje esantys kabliukai yra įstatyti į atitinkamas skylutes plokštėse.



Norėdami kuo geriau išnaudoti katalizinių plokščių savaiminio valymo savybes, rekomenduojame orkaitę įkaitinti iki 200 °C temperatūroje maždaug vieną valandą, naudodami funkciją "Konvekcinis kepimas". Tuo metu orkaitė turi būti tuščia.

Palaukite, kol orkaitė atvės ir tik tada pašalinkite maisto likučius kempine.

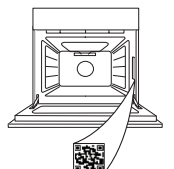
Atkreipkite dėmesį: naudojant koroziją sukeliančias ar abrazyvias valymo priemones, kietus šepetėlius, puodų šveitiklius ar orkaitės purškiklius galima pažeisti katalizinių paviršių, dėl ko pablogės jo savaiminio valymosi savybės. Dėl įdėklų pakeitimo kreipkitės į techninės priežiūros centrą.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

PROBLEMA	GALIMA PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitė prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane parodoma raidė „F“ su skaičiais.	Programinės įrangos problema.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite raidę arba skaičių po raidės „F“.
Ekrane rodomas pranešimas „Hot“ (karšta) ir pasirinkta funkcija neveikia.	Per aukšta temperatūra.	Palaukite, kol orkaitė atvės ir tik tada įjunkite funkciją. Pasirinkite kitą funkciją.

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

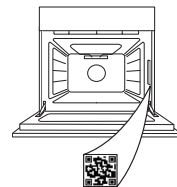
- Naudojant QR kodą savo prietaise
- Apsilankę svetainėje adresu docs.indesit.eu
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



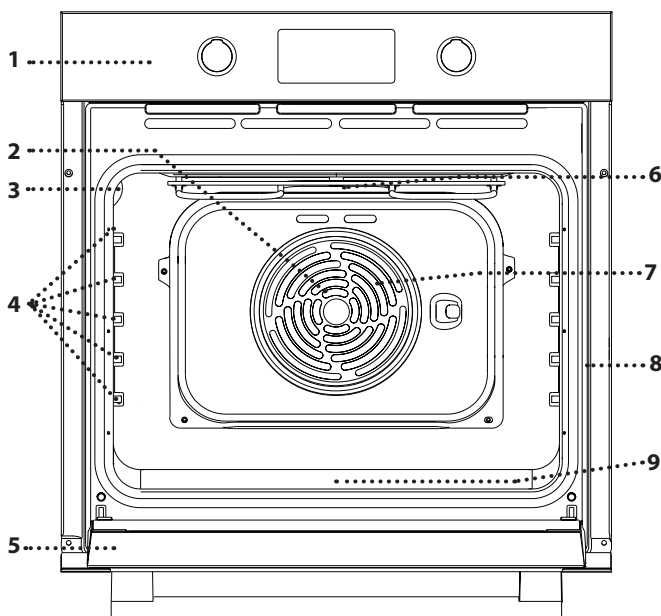
**HVALA ŠTO STE KUPILI INDESIT PROIZVOD**

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

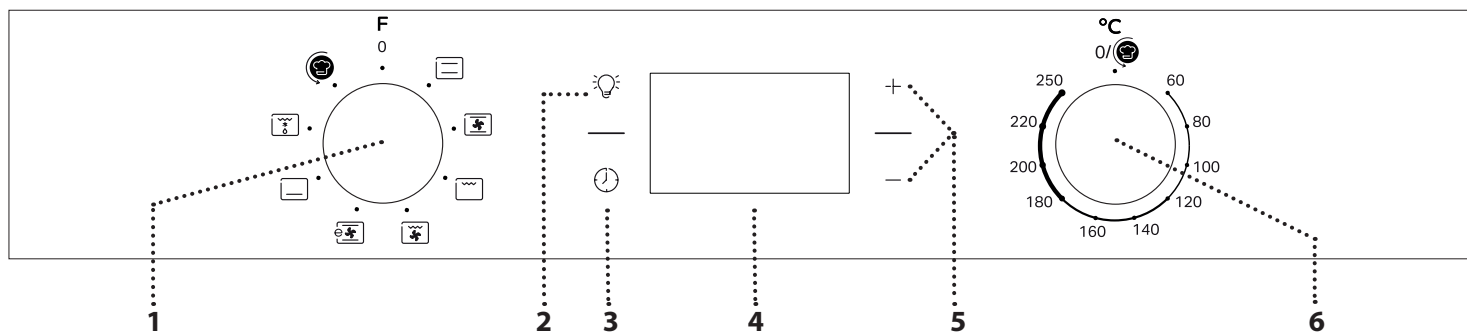
SKENIRAJTE QR KÔD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA



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 O da biste isključili pećnicu.

2. OSVETLJENJE

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

3. PODEŠAVANJE VREMENA

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


Prikazuje vreme kada je pećnica ugašena.

4. EKRAN**5. TASTERI ZA PODEŠAVANJE**

Koriste se za izmenu podešavanja vremena za pripremu jela.

6. DUGME TERMOSTATA

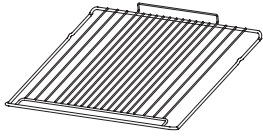
Uključite ga da biste izabrali željenu temperaturu pri ručnom biranju funkcija.

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.

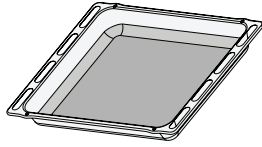
DODACI

ŽIČANA REŠETKA



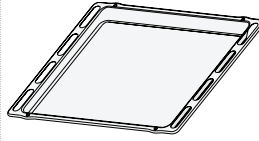
Koristi se za pripremu hrane ili kao držač za šerpe, kalupe za kolače i drugo posuđe za pripremu hrane u pećnici.

PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE*



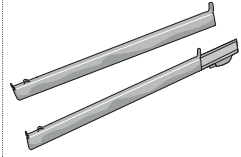
Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.

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).

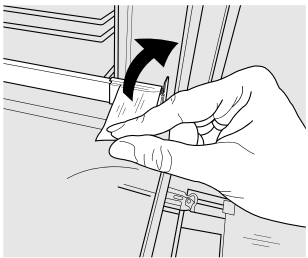
Potom je lagano gurnite da klizi horizontalno po vođicama

do kraja, koliko god je moguće.

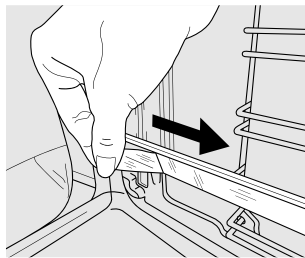
Ostali dodatni pribor, kao što je pleh za pečenje, treba umetnuti horizontalno, klizanjem ih pomerajući duž vođica.

KLIZNE POLICE I VOĐICE

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



[a]



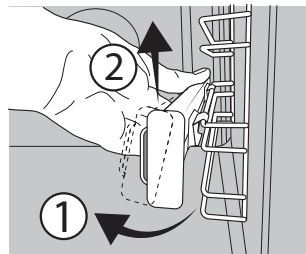
[b]

UKLANJANJE KLIZNIH VOĐICA [c]

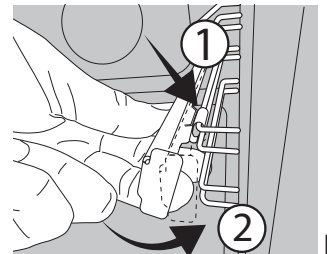
Povucite donji deo klizne vođice da biste otkočili donje kuke (1) i povucite klizne vođice nagore, skidajući ih sa gornjih kuka (2).

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 ikonica  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 provetranje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.

FUNKCIJE

CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)

Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.

CONVECTION BAKE (KONVEKCIONO PEČENJE)

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

GRILL (ROŠTILJ)

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 GRILL (TURBO ROŠTILJ)

Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena govedina, piletina). Predlažemo vam da koristite pleh za pečenje da biste prikupili sokove od pečenja: postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 200 ml vode za piće.

ECO CONVECTION BAKE

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 ECO funkcije, svetlo ostaje isključeno tokom procesa pripreme ali se može ponovo uključiti pritiskom na .

BOTTOM HEATING (DONJI GREJAČ)

Koristite ovu funkciju da bi jelo porumenelo sa donje strane. Savetuje se da jelo stavite na 1./2. nivo. Ova funkcija se takođe može koristiti za lagano pripremanje hrane, poput povrća i gulaša sa mesom; u ovom slučaju koristite 3. nivo. Pećnica ne mora da bude unapred zagrejana.

FREASY COOK (BRZA PRIPREMA HRANE)

Svi grejači i ventilator se uključuju, garantujući ravnomernu i jednaku raspodelu toplote u rerni. Predzagrevanje nije potrebno za ovaj režim pečenja. Ovaj režim se posebno preporučuje za brzo pečenje unapred upakovane hrane (zamrznute ili unapred spremljene). Najbolji rezultati se postižu ako koristite samo jednu rešetku za pečenje.

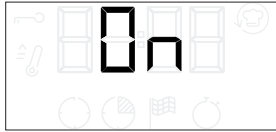
TURN & GO

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.

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
	Baguettes (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.

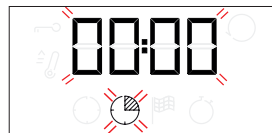
Obratite pažnju na sledeće: Vreme nakon kog se ikona isključuje varira, jer to zavisi od niza faktora kao što su ambijentalna temperatura i funkcija i koja je korišćena. U svakom slučaju, proizvod treba smatrati isključenim kada pokazivač dugmeta za biranje bude na „0“.

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.



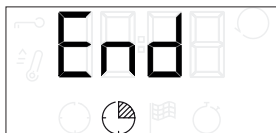
Koristite + ili – da podesite vreme kada želite da se pečenje završi i pritisnite za potvrdu.

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.

ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

Oglasiće 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 „O“ 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.

Oglasiće 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	2/3	
		Da	160–180	30 - 90***	4	1
Torte i kolači sa filom (čizkejk, štrudle, voćne pite)		Da	160–200	35–90	2	
		Da	160–200	35 - 90***	4	2
Biskviti / Tortice		Da	170–180	15–45	3	
		Da	160–180	20 - 45***	4	2
Princes krofne		Da	180–200	30–40	3	
		Da	180–190	35 - 45***	4	2
Puslice		Da	90	150–200	3	
		Da	90	140 - 200***	4	2
Pica/hleb		Da	190–250	15–50	1/2	
		Da	190–250	25 - 50***	4	2
Zamrznuta pica		Da	250	10–15	3	
		Da	250	10 - 20***	4	2
Slane pite(pite od povrća, kiš)		Da	175 - 200	40–60	3	
		Da	175 - 190	45 - 60 ***	4	2
Volovani/pecivo od lisnatog testa		-	190–200	20–30	3	
		-	180–190	15 - 40***	4	2
Lazanje/zapečena testenina/ kaneloni/zapečeni kolači		Da	190–200	45–65	2	
Jagnjetina/teletina/govedina/ svinjetina 1 kg		Da	190–200	80–110	3	
Pečena svinjetina sa hrskavom koricom 2 kg		Da	180–190	110–150	2	
Piletina / zečetina / pačetina 1 kg		Da	200–230	50–100	2	
Ćuretina/guščetina 3 kg		-	190–200	100 - 160	2	
Pečena riba / u foliji (fileti, cela)		Da	170–190	30–45	2	
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	180–200	50–70	2	
Tostirani hleb		5'	250	2–6	5	
Riblji fileti / komadi		-	230 - 250	15–30 *	4	3
Kobasice / čevapi / rebarca / pljeskavice		-	250	15–30 *	5	4
Pečeno pile 1–1,3 kg		Da	200–220	55 - 70 **	2	1
Krvavi biftek 1 kg		Da	200–210	35–50 **	3	

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	NIVO I DODATNI PRIBOR	
Jagnjeći but / kolenica		Da	200–210	60–90 **	3	
Pečeni krompir		Da	200–210	35–55**	3	
Povrće gratinirano		–	200–210	25 – 55	3	
Meso i krompir		Da	190–200	45 - 100 ***	4	1
Riba i povrće		Da	200	30 - 50 ***	4	1
Lazanje i meso		Da	200	50 - 100 ***	4	1
Pečeno meso / punjeno pečeno meso		–	170–180	100 – 150	2	





Podušeno 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.






* Okrenite hranu na polovini procesa pripreme.

*** Predviđena dužina trajanja: hranu možete po

** Okrenite hranu na dve trećine procesa pripreme (ukoliko je potrebno).

sopstvenoj želji izvaditi iz rerne i u neko drugo vreme.

FUNKCIJE					
	Conventional	Convection Bake	Grill	Turbo Grill	ECO Convection Bake

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 sakupljanje masnoće / 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 sundere 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 sunderom.

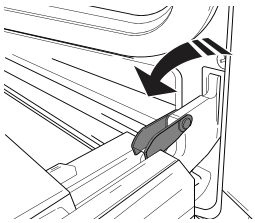
- Za što jednostavnije čišćenje stakla na vratima, možete lako skinuti vrata i nakon čišćenja ih ponovo postaviti.
- Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.

DODACI

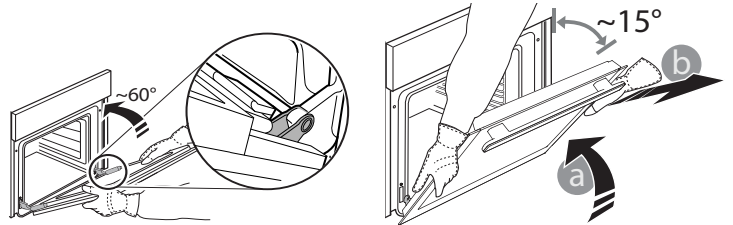
Nakon upotrebe dodataka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za pećnicu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sundera.

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

1. Da biste skinuli vrata, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.



- 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.



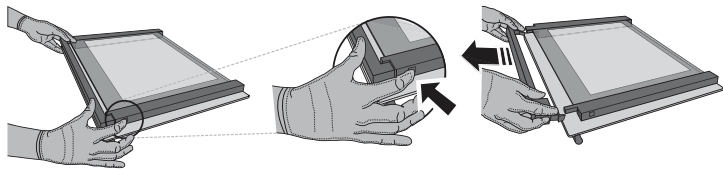
3. Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka pećnici, poravnajte kuke sa šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište.

4. Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite. Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju: Proverite da li ste ih spustili potpuno.

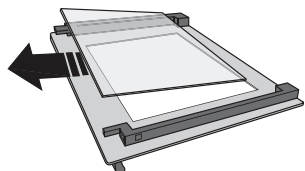
5. Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake.

CLICK & CLEAN – ČIŠĆENJE STAKLA

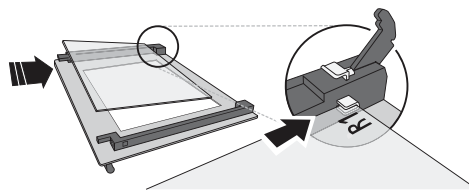
1. Nakon što ste skinuli vrata i postavili ih na mekanu površinu sa drškom okrenutom nadole, istovremeno pritisnite dva držača i skinite gornju ivicu vrata povlačeći je ka sebi.



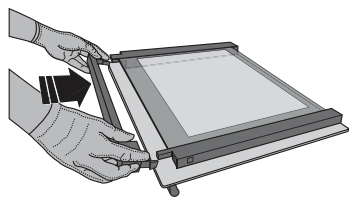
2. Podignite i čvrsto držite unutrašnje staklo sa obe ruke, skinite ga i postavite na mekanu površinu pre nego što počnete sa čišćenjem.



3. Ponovo postavite srednje okno (obeleženo slovom „1R“) pre postavljanja unutrašnjeg okna: 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.

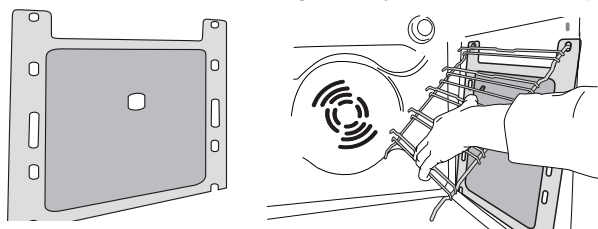
Obratite pažnju na sledeće: Koristite samo halogene sijalice od 25 W/230 V tipa G9, T300 °C.

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.

ČIŠĆENJE KATALITIČKIH PLOČA

Ova rerna je opremljena specijalnim katalitičkim oblogama koje olakšavaju čišćenje odeljka za pečenje zahvaljujući svojoj specijalnoj površini sa sposobnošću samočišćenja, koja je veoma porozna i može da apsorbira masti i prljavštinu. Ove ploče su postavljene na vođicama: prilikom promene položaja i ponovnog postavljanja vođica, vodite računa da kuke na vrhu uđu u odgovarajuće otvore na pločama.



Za najbolje korišćenje funkcije samočišćenja katalitičkih ploča, preporučujemo grejanje rerne na 200°oko sat vremena pomoću funkcije „Convection Bake“. Tokom ovog procesa, pećnica mora biti prazna. Zatim ostavite pećnicu da se ohladi pre nego što neabrazivnim suđerom skinete sve ostatke hrane.

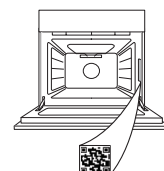
Obratite pažnju na sledeće: Korišćenje korozivnih ili abrazivnih deterdženata, čvrstih četki, živce za sudove ili spreja za čišćenje pećnice može da ošteti katalitičku površinu i ugrozi njene karakteristike samočišćenja. Kontaktirajte postprodajni centar ako je potrebna zamena ploča.

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“.
Na displeju se prikazuje poruka „Hot“ (Vrelo) i izabrana funkcija se neće pokrenuti.	Temperatura previsoka.	Pustite da se pećnica ohladi pre aktiviranja funkcije. Izaberite drugu funkciju.

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.

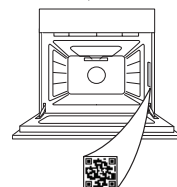




HVALA, DA STE KUPILI IZDELEK ZNAMKE INDESIT

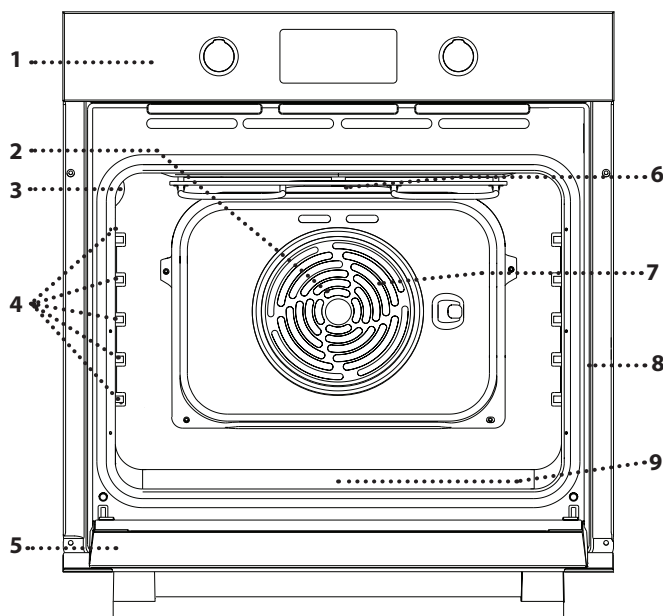
Aparat registrirajte na spletni strani www.register10.eu, da vam bomo lahko nudili celovit servis in podporo

**ZA PODROBNEJŠE INFORMACIJE
POSKENIRAJTE KODO QR NA
APARATU**



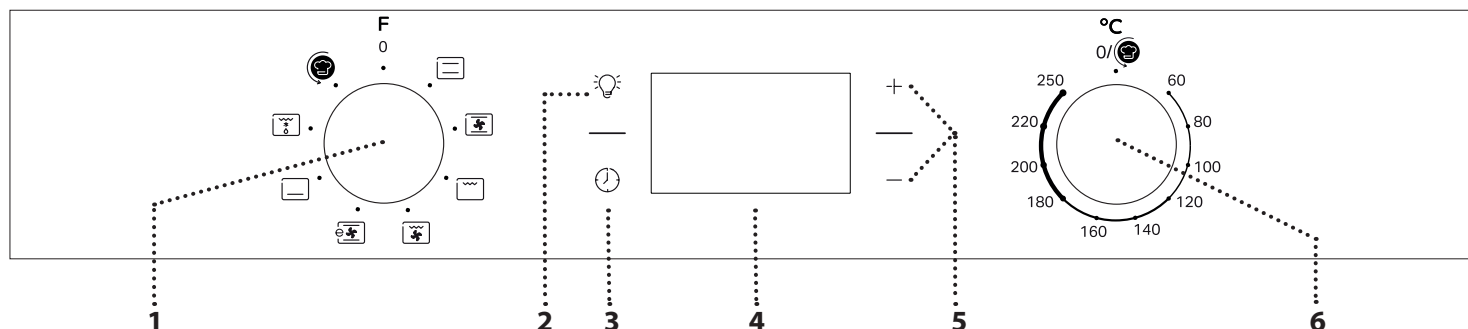
Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

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

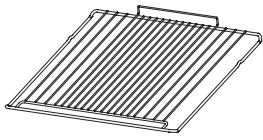
Ko vklopite ročne funkcije, gumb zavrtite v položaj želene temperature.

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 sprosti.

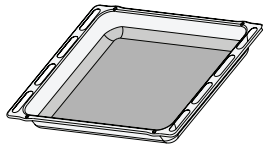
PRIBOR

REŠETKA



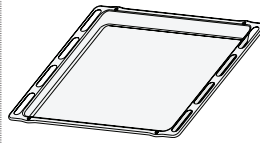
Uporabljajte jo za pečenje hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto.

PRESTREZNI PEKAČ*



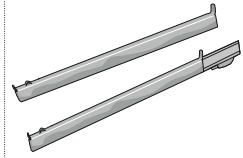
Univerzalni pekač uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.

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

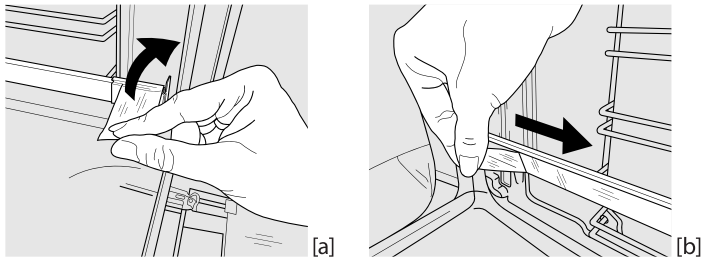
Rešetko vstavite na zeleno višino tako, da jo držite nagnjeno nekoliko navzgor, pri čemer na vodila najprej naslonite dvignjeno zadnjo stran.

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].

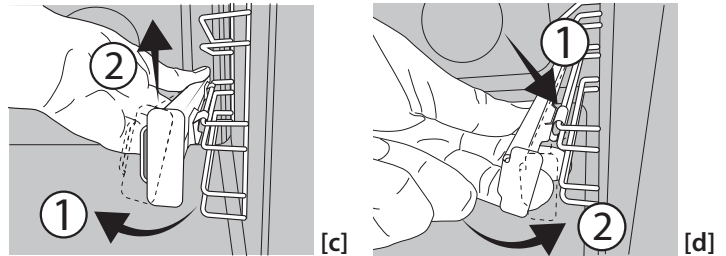


DEMONTAŽA DRSNIH VODIL [c]

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

1. 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.
2. 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.

CONVECTION BAKE (VENTILACIJSKA PEKA)

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

GRILL (ŽAR)

Za pripravo rezkov, mesa za kebab 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.

TURBO GRILL (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 .

BOTTOM HEATING (SPODNJI GRELNIK)

To funkcijo uporabite za porjavitvev jedi s spodnje strani. Priporočamo, da hrano postavite na 1. ali 2. višino. Ta funkcija je prav tako primerna za počasno pripravo, npr. za zelenjavo in enolončnice. V tem primeru uporabite 3. višino. Pečice ni treba predhodno segreti.

FREASY COOK

Vklopijo se vsi grelni elementi in ventilator, kar zagotavlja konsistentno in enakomerno porazdelitev toplote po celi pečici. Za ta način peke ni potrebno predhodno segrevanje pečice. Ta 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.

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.

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 0/0.

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
Bread (Kruh)	Štruca kruha	0,5–0,6
	Baguettes (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“.

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 nastavitev zelenega časa pritisnite + ali – in za potrditev ☺.

Ko se nastavljen čas izteče, se zasliši zvočni signal.








Opombe: 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, zavitki, sadne pite)		Da	160-200	35-90	2	
		Da	160-200	35 - 90***	4	2
Piškoti/kolači		Da	170-180	15-45	3	
		Da	160-180	20 - 45***	4	2
Princeske		Da	180-200	30-40	3	
		Da	180-190	35 - 45***	4	2
Beljakovi poljubčki		Da	90	150-200	3	
		Da	90	140 - 200***	4	2
Pica/kruh		Da	190-250	15-50	1/2	
		Da	190-250	25 - 50***	4	2
Zamrznjena pica		Da	250	10-15	3	
		Da	250	10 - 20***	4	2
Slane pite (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	175-200	40-60	3	
		Da	175 - 190	45 - 60 ***	4	2
Vol-au-vents/krekerji iz listnatega testa		-	190-200	20-30	3	
		-	180-190	15 - 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	
Svinjska pečenka s hrustljivo kožo 2 kg		Da	180-190	110-150	2	
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	30-45	2	
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	180-200	50-70	2	
Popečen kruh		5'	250	2-6	5	
Ribji fileji/kosi		-	230-250	15-30 *	4	3
Klobase/ražnjiči/ rebrca/hamburgerji		-	250	15-30 *	5	4
Pečen piščanec 1-1,3 kg		Da	200-220	55 - 70 **	2	1
Goveja pečenka, malo pečena 1 kg		Da	200-210	35-50 **	3	











RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	VIŠINA IN PRIBOR
Jagnječje stegno/krača		Da	200–210	60–90 **	3
Pečen krompir		Da	200–210	35–55**	3
Gratinirana zelenjava		-	200–210	25–55	3
Meso in krompir		Da	190–200	45 - 100 ***	4 1
Ribe in zelenjava		Da	200	30–50 ***	4 1
Lazanja in meso		Da	200	50 - 100 ***	4 1
Pečenke/polnjene pečenke		-	170–180	100–150	2

Prikazan čas ne vključuje predgretja: počakajte, da se pečica segreje na zeleno temperaturo, in šele nato položite hrano v pečico ter nastavite čas priprave.

* Živilo po polovici časa priprave obrnite.

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

*** Ocena časa trajanja: jedi lahko iz pečice vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja.

FUNKCIJE					
	Klasično	Konvekcijska peka	Žar	Turbo Grill	ECO Ventilacijska peka
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 mikrovlaken. 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 mikrovlaken.

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.

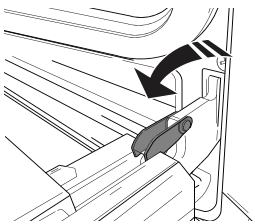
- Vrata je mogoče na preprost način odstraniti in znova namestiti, da si tako olajšate čiščenje stekla.
- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.

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

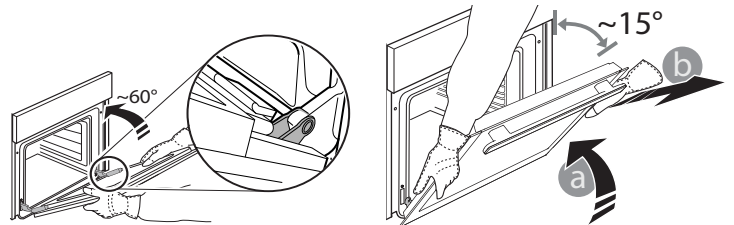
1. Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitev.



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.

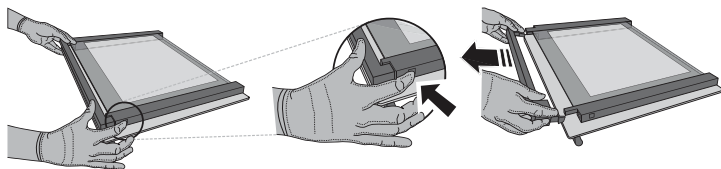
4. Spustite vrata in jih popolnoma odprite.

Zaporna vzvoda spustite v prvotni položaj: prepričajte se, da ste ju spustili do konca.

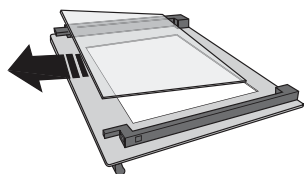
5. Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake.

CLICK & CLEAN – ČIŠČENJE STEKLA

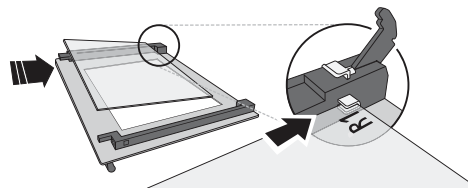
1. Ko vrata demontirate in odložite na mehko površino z ročajem navzdol, istočasno pritisnite na pritrdilni sponki in odstranite zgornji rob vrat tako, da ga povlečete proti sebi.



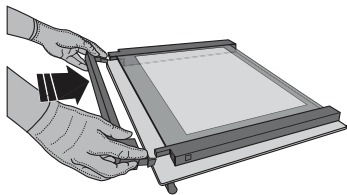
2. Z obema rokama dvignite in čvrsto držite notranje steklo, ga odstranite in položite na mehko površino, preden ga očistite.



3. Ponovno namestite vmesno steklo (označeno z „1R“) pred ponovnim nameščanjem notranjega stekla: Za ustrezno 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.

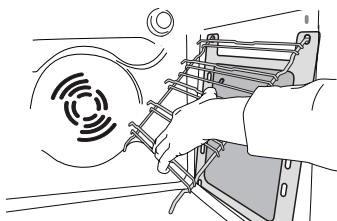
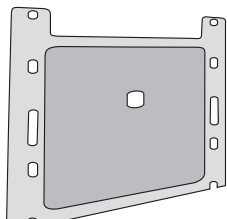
Opomba: uporabite halogenske žarnice 25 W/230 V tipa G9, T300 °C.

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 poškodujejo. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.

ČIŠČENJE KATALITIČNIH PLOŠČ

Pečica je opremljena s posebnimi katalitičnimi oblogami, ki olajšajo čiščenje notranjosti aparata zaradi samočistilne prevleke, ki je visokoporozna in vpija maščobo ter umazanijo. Te plošče so pritrjene na vodila za pekače: ko premikate in nato znova nameščate vodila za pekače, se prepričajte, da sta kavlja na zgornjem delu ustrezno vstavljena v luknji v ploščah.



Da bi kar najbolje izkoristili samočistilne sposobnosti katalitičnih plošč, priporočamo, da vklopite funkcijo „Konvekcijska peka“ in pečico približno eno uro pustite delovati pri 200 °C. V tem času mora biti pečica prazna.

Nato počakajte, da se pečica ohladi, preden odstranite morebitne ostanke hrane z neabrazivno čistilno gobico.

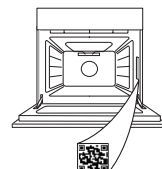
Opomba: uporaba korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev, grobih krtač, čistil za pekače ali razpršil za čiščenje pečic lahko poškoduje katalitične površine in zmanjša njihove samočistilne sposobnosti. Če potrebujete nadomestne plošče, se obrnite na našo servisno službo.

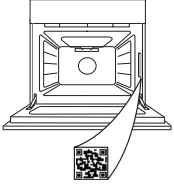
ODPRAVLJANJE TEŽAV

MOTNJA	MOŽEN VZROK	REŠITEV
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka.	Motnja programske opreme.	Obrnite se na najbližjo servisno službo in navedite črko ali številko, ki sledi črki „F“.
Na zaslonu je prikazano sporočilo „Vroče“ in izbrana funkcija se ne vklopi.	Temperatura je previsoka.	Preden vklopite funkcijo, pustite, da se pečica ohladi. Izberite drugo funkcijo.

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
- **Obrnete se lahko tudi na našo servisno službo** (telefonske številke so navedene v servisni knjižici).
Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.





يرجى مسح رمز الاستجابة السريعة على جهازك من أجل الحصول على مزيد من المعلومات

نشرك على شرايك أحد منتجات شركة INDESIT للحصول على مزيد من المساعدة التفصيلية، يرجى تسجيل المنتج الخاص بك على www.register10.eu

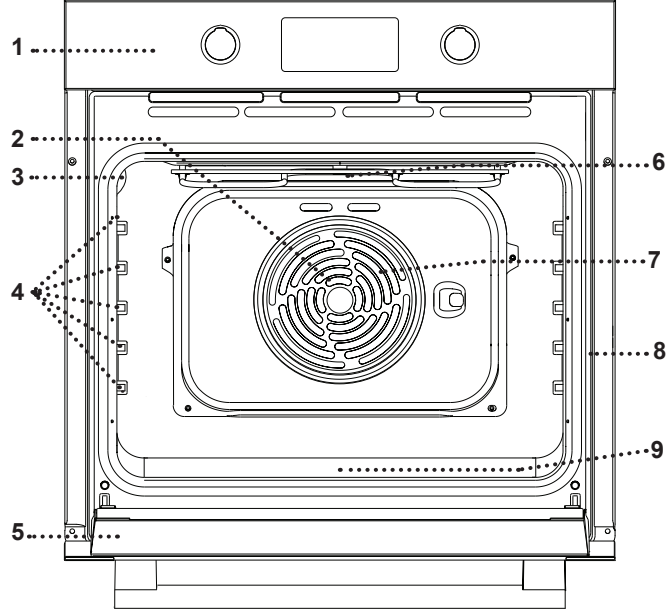


واقرا تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.

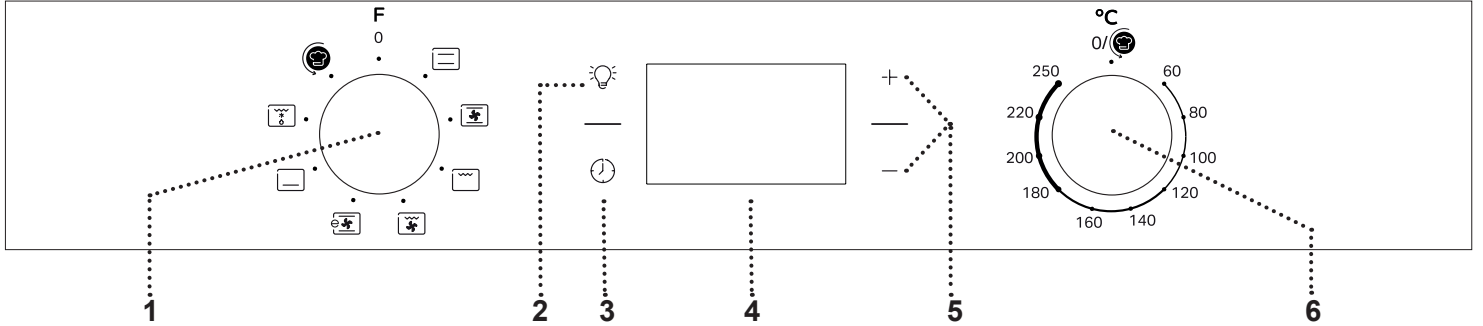


شرح المنتج

1. لوحة التحكم
2. المروحة (غير مرئية)
3. اللبنة
4. مجاري الريف (المستوى مميز على جدار حيز الطهي)
5. الباب
6. عنصر التسخين العلوي/الشواية
7. عنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
8. لوحة التمييز (لا تخلعها)
9. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)



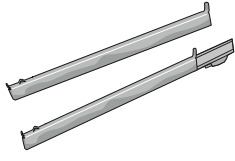
وصف لوحة التحكم



1. مفتاح الاختيار
لتشغيل الفرن عن طريق اختيار وظيفة. أدر إلى الوضع 0 لإيقاف تشغيل الفرن.
2. المصباح
بينما الفرن مشغل، اضغط على المصباح لتشغيل أو إطفاء مصباح حيز الطهي.
3. تعيين الوقت
للدخول إلى إعدادات مدة الطهي، تأخير بدء التشغيل والميقاتي. لعرض الوقت بينما الفرن متوقف.
4. الشاشة
للتشغيل أو إطفاء المصباح.
5. أزرار الضبط
لتغيير إعدادات مدة الطهي.
6. مفتاح الترموستات
أدر المفتاح لتحديد درجة الحرارة المرغوبة عند تفعيل وظائف يدوية. لاستخدام الوظيفة Turn & Go.

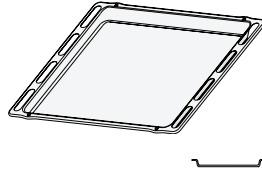
يرجى ملاحظة: قد يختلف نوع المفتاح عن نوع الموديل. إذا كانت المفاتيح يتم تفعيلها بالضغط، اضغط لأسفل على منتصف المفتاح لتحريره من موضع تثبيته.

المجاري المنزلقة *



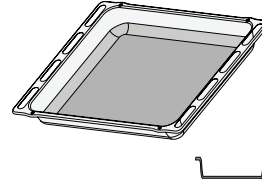
لتسهيل إدخال أو إخراج الملحقات الأخرى.

صينية الخبز *



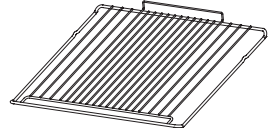
تستخدم ليس فقط لعمل جميع أصناف الخبز والمعجنات، ولكن أيضا لحم الروست والأسماك الملفوفة في رقائق، وما إلى ذلك.

صينية تجميع القطرات *



تستخدم كصينية الفرن لطهي اللحوم والأسماك والخضروات والكعك، وما إلى ذلك أو توضع تحت الشبكة السلكية لتجميع مرق الطهي.

الشبكة السلكية



تستخدم لطهي الطعام أو كحامل لوضع المقالي وصواني الكيك وأواني الفرن الأخرى.

* متاحة في بعض الموديلات فقط
قد يختلف عدد ونوع الملحقات تبعا للطراز الذي اشتريته.
يمكن شراء الملحقات الأخرى بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

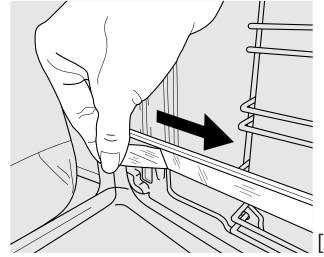
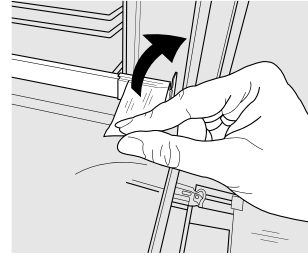
إدخال الشبكة السلكية والملحقات الأخرى

أدخل الشبكة السلكية في المستوى المرغوب عن طريق مسكها في وضع مائل قليلا لأعلى ثم ضع الجانب الخلفي البارز (موجها لأعلى) في الأسفل أولاً.

ثم قم بتحريكها على امتداد القضبان إلى أبعد قدر ممكن.
يجب إدخال الملحقات الأخرى، مثل صينية الخبز، بشكل أفقي وتحريكها على المجاري الدليلية.

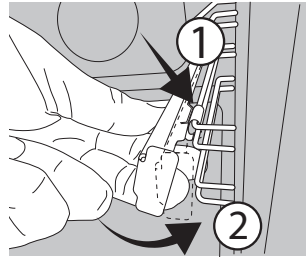
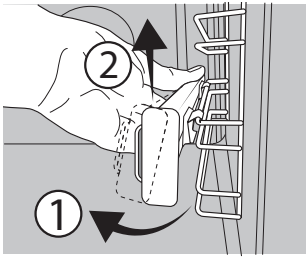
أرفف انزلاقية ومجاري الرف

قبل استخدام الفرن أزل الشريط الواقي [a] ثم أزل الرقائق الواقية [b] من القضبان الانزلاقية.



إعادة تركيب القضبان الانزلاقية [d]

قم بتركيب الخطافات العلوية على مجاري الرف (1) ثم اضغط على الجزء السفلي من القضبان الانزلاقية مقابل مجاري الرف، حتى اقتران الخطافات السفلية (2).





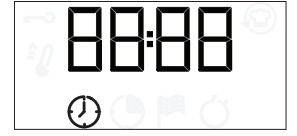
إزالة القضبان الانزلاقية [c]
أسحب الجزء السفلي من القضيب الانزلاقي لفك الخطافات السفلية (1) وأسحب القضبان الانزلاقية لأعلى، وقم بفكهم من الخطافات العلوية (2).

خلع مجاري الرف وإعادة تركيبها


1. لإزالة مجاري الرف، أمسك الجزء الخارجي من المجري بشكل جيد، واجذبه نحوك لخلع الدعامة والمسمارين الداخليين من موضعهما.
2. لتغيير موضع مجاري الرف، ضعهم بالقرب من حيز الطهي وقم أولاً بإدخال مبدئيًا المسمارين في موضعهما. ثم ضع الجزء الخارجي بالقرب من موضعه، وادخل الدعامة، واضغط جيدا باتجاه جدار حيز الطهي للتأكد من أن مجري يعمل بشكل سليم.


1. ضبط الوقت

يلزم ضبط الوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة: اضغط على  حتى تبدأ الأيقونة  ورقمي الساعة في الوميض على وحدة العرض.



استخدم + أو - لضبط الساعة ثم اضغط على  للتأكيد.

سيبدأ رقما الدقائق في الوميض بوحدة العرض. استخدم + أو - لضبط الدقائق ثم اضغط على  للتأكيد.

يرجى ملاحظة: عندما تومض الأيقونة ، فإن انقطاع الكهرباء لفترة طويلة في وقت لاحق على سبيل المثال يحتم عليك إعادة ضبط الوقت.

2. تسخين الفرن

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح غير مستحبة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماما. قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الموقد وهو خالٍ للتخلص من أية روائح غير مستحبة.

انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرقائق الشفافة من الفرن وأخرج الملحقات من الداخل. قم بتسخين الفرن لتصل درجة حرارته إلى 250°م لمدة ساعة. يجب أن يكون الفرن فارغا خلال هذه المدة.

اتبع التعليمات لإعداد الوظيفة بشكل صحيح.

يرجى ملاحظة: من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

الوظائف

BOTTOM HEATING (التسخين السفلي)

استخدم هذه الوظيفة لتحمير الطعام من أسفل. من الأفضل وضع الطعام على مستوى الطهي الأول/الثاني. يمكن استخدام الوظيفة للطهي على نار هادئة أيضا، مثل طهي الخضروات، ويخني اللحم، وفي هذه الحالة، استخدم مستوى الطهي الثالث. لا يلزم إحماء الفرن.

FREASY COOK وظيفة

تضيء كافة عناصر التسخين والمروحة،

مما يضمن التوزيع المتساوي للسخونة

والتوزيع المنتظم في جميع أنحاء الفرن. الإحماء

ليس ضروري لنمط الطهي هذا. يُوصى بهذا

النمط بشكل خاص لطهي الطعام

المخبوز بشكل مسبق على نحو سريع (المجمد أو المطهي مسبقاً). يتم

الحصول على أفضل نتائج

في حالة استخدام رف طهي واحد فقط.

TURN & GO وظيفة

تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكيا باختبار درجة الحرارة والوقت المثالي

لإعداد مجموعة كبيرة من وصفات الطهي شاملة على اللحوم، الأسماك،

المعكرونة، الحلوى والخضروات. قم بتفعيل الوظيفة والفرن بارد.

تقليدي

لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.

CONVECTION BAKE (الخبيز بالتوزيع الحراري)

لطهي مجموعة متنوعة من الطعام تتطلب نفس حرارة الطهي على أرفف متعددة (ثلاثة بحد أقصى) في نفس الوقت. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر.

GRILL (الشواية)

لشواء شرائح اللحم، الكباب والسجق وطهي جراتان الخضروات والخبز المحمص.

عند شواء اللحم، نوصي باستخدام صينية الخبيز لتجميع مرق الطهي:

ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 200 مل

من ماء الشرب.

TURBO GRILL (الشواية التريبو)

شواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج).

نوصي باستخدام صينية الخبيز لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على

أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 200 مل من ماء الشرب.


ECO CONVECTION BAKE وظيفة

لطهي لحم الروست وقطع لحم الروست المحشوة على رف

واحد. حيث يتم حماية الأطعمة من التجفيف المفرط من خلال تدوير

الهواء بشكل لطيف ومتقطع.

وعند استخدام هذه الوظيفة الاقتصادية ECO، تظل الإضاءة متوقفة

طوال دورة الطهي ويمكن تشغيلها مجددا بالضغط على .

1. اختيار وظيفة

لاختيار وظيفة ما، أدر مفتاح الاختيار إلى الرمز الخاص بالوظيفة المرغوبة: عندها تضيء وحدة العرض وتصدر إشارة صوتية.



2. تفعيل وظيفة

يدوي

ليبدء تشغيل الوظيفة التي تم اختيارها، أدر مفتاح الترموستات لضبط درجة الحرارة المرغوبة.



يرجى ملاحظة: يمكنك أثناء الطهي تغيير الوظيفة عن طريق إدارة مفتاح الاختيار أو ضبط درجة الحرارة من خلال إدارة مفتاح الترموستات. لن تبدأ الوظيفة إذا ظل مفتاح الترموستات على الوضع 0م. ويمكنك ضبط مدة الطهي، وقت انتهاء الطهي (فقط عند ضبط مدة الطهي) وكذلك الميقاتي.

وظيفة TURN & GO

ليبدء تشغيل وظيفة "Go & Turn"، اختر الوظيفة من خلال تدوير مفتاح الاختيار على الأيقونة المعنية، مع إبقاء مفتاح الترموستات على الأيقونة 0/0.

لإنهاء الطهي، أدر مفتاح الاختيار على "0".

يرجى ملاحظة: للحصول على أفضل نتائج للطهي باستخدام وظيفة "Turn & Go"، التزم بالأوزان المقترحة لكل نوع من الأطعمة في الجدول التالي.

الطعام	الوصفة	الوزن (كجم)
اللحوم	لحم بتلو مشوي، لحم بقري نبيئ	0.6 - 0.7
	دجاج / قطع من فخذ ضأن	1.0 - 1.2
أسماك	فيليه سلمون / سمكة مشوية (كاملة)	0.9 - 1.0
	سمك مطهي وهو مغلف بورق الزبدة	0.8 - 1.0
الخضروات	خضار محشو	1.8 - 2.5
	فطيرة خضروات	1.5 - 2.5
Salty cakes (كعك متبل)	فطيرة كيش لورين / فطيرة محشوة بالفاكهة	1.0 - 1.5
المكرونه	لازانيا / قالب معكرونه أو أرز باللحمه المفرومه	1.5 - 2.0
معجنات	كيك مخمر / كعكة خوخ	0.9 - 1.2
	تفاح مطبوخ	1.0 - 1.5
الخبز	رغيف خبز	0.5 - 0.6
	خبز فرنسي	0.5 - 0.8

3. التسخين المسبق والحرارة المتبقية

بمجرد أن تبدأ الوظيفة في التشغيل، فإن الإشارة الصوتية المسموعة والأيقونة الومضة على وحدة العرض تشير إلى أنه تم تفعيل مرحلة الإحماء.

عند بلوغ درجة الحرارة المرغوبة، تصبح الأيقونة ثابتة وتصدر إشارة صوتية للإشارة إلى إمكانية وضع الطعام بالداخل ومتابعة الطهي.

يرجى ملاحظة: وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سيئة على نتائج الطهي النهائية.

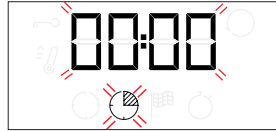
بعد الطهي وبينما الوظيفة متوقفة، قد تظل الأيقونة على في الظهور بوحدة العرض حتى بعد إيقاف مروحة التبريد لتشير إلى وجود حرارة متبقية في الحيز.

يرجى ملاحظة: يختلف وقت اختفاء الأيقونة وذلك لأنه يتوقف على عدة عوامل منها درجة الحرارة المحيطة والوظيفة المستخدمة. وعلى أي حال، يعتبر الجهاز متوقف عندما يكون المؤشر بمفتاح الاختيار على "0".

4. برمجة الطهي

يلزمك اختيار وظيفة أولاً قبل أن تتمكن من بدء برمجة الطهي. المدة

استمر في الضغط على ☺ إلى أن تبدأ الأيقونة ☺ و "00:00" في الوميض في وحدة العرض.



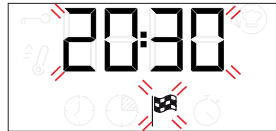
استخدم + أو - لضبط مدة الطهي المرغوبة، ثم اضغط على ☺ للتأكيد.

قم بتفعيل الوظيفة عن طريق إدارة مفتاح الترموستات إلى درجة الحرارة المرغوبة: وتصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي.

ملاحظات: لإلغاء مدة الطهي التي قمت بضبطها، استمر في الضغط على ☺ إلى أن تبدأ الأيقونة ☺ في الوميض على وحدة العرض، ثم استخدم - لإرجاع مدة الطهي إلى "00:00". تشمل مدة الطهي هذه على مرحلة الإحماء.

برمجة وقت انتهاء الطهي/تأخير بدء التشغيل

بعد ضبط مدة الطهي، يمكن تأخير بدء تشغيل الوظيفة من خلال برمجة وقت انتهائها: اضغط ☺ إلى أن تبدأ الأيقونة ☺ والوقت الحالي بالوميض في وحدة العرض.

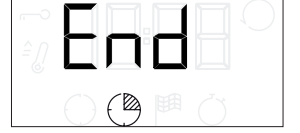


استخدم + أو - لضبط وقت انتهاء الطهي المرغوب، ثم اضغط على ☺ للتأكيد.

قم بتفعيل الوظيفة عن طريق إدارة مفتاح الترموستات إلى درجة الحرارة المرغوبة: وستظل الوظيفة متوقفة بشكل مؤقت إلى أن تبدأ في التشغيل أوتوماتيكياً بعد انتهاء المدة المحسوبة من أجل إنهاء الطهي عند الوقت الذي قمت بضبطه.

ملاحظات: لإلغاء الإعداد، قم بإيقاف الفرن من خلال إدارة مفتاح الاختيار إلى الوضع 0.

انتهاء الطهي
ستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى انتهاء الوظيفة.





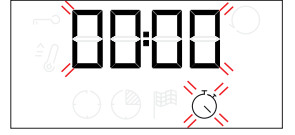
أدر مفتاح الاختيار لاختيار وظيفة أخرى أو إلى الوضع "O" لإطفاء الفرن.

يرجى ملاحظة: عند تفعيل الميقاتي، يظهر بوحدة العرض البيان "END" "انتهاء" بالتبادل مع الوقت المتبقي.

5. ضبط الميقاتي



لا تقوم هذه الوظيفة الاختيارية بإيقاف أو برمجة الطهي وإنما تسمح باستخدام وحدة العرض كميقاتي، سواء خلال تفعيل وظيفة ما أو عند إيقاف الفرن.

استمر في الضغط على  إلى أن تبدأ الأيقونة  و "00:00" في الوميض في وحدة العرض.



استخدم + أو - لضبط الوقت ثم اضغط على  للتأكيد.

تصدر إشارة صوتية بمجرد انتهاء الميقاتي من العد التنازلي للمدة المحددة.








ملاحظات: لإلغاء الميقاتي، استمر في الضغط على  إلى أن تبدأ الأيقونة  في الوميض، ثم استخدم - لإرجاع الوقت إلى "00:00".

ملاحظات

- لا تقم بتغطية الفرن من الداخل برقائق الألومنيوم.
- لا تسحب الأوعية أو القلايات مطلقاً على قاعدة الفرن، فقد يؤدي ذلك إلى إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- لا تضع أوزاناً ثقيلة على الباب ولا تتمسك بالباب.











جدول الطهي

المستوى والملحقات	المدة (بالدقائق)	درجة الحرارة (م°)	الإحماء	الوظيفة	الوصفة
1	2/3	30 - 90	نعم	☐	كبيك مخمر
1	4	30 - 90***	نعم	☑	فطير محشو (فطيرة محشوة بالجبن، فطيرة محشوة، فطيرة محشوة بالفاكهة)
2	2	35 - 90	نعم	☐	البسكويت/تارت الفواكه الصغير
2	4	35 - 90***	نعم	☑	Choux buns (معجنات الشو)
2	3	15 - 45	نعم	☐	المارينج
2	4	20 - 45***	نعم	☑	بيتزا/خبز
2	3	30 - 40	نعم	☐	بيتزا مجمدة
2	4	35 - 45***	نعم	☑	فطائر مملحة (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)
2	3	150 - 200	نعم	☐	مخبوزات فول-أو-فان/باف باستري
2	4	140 - 200***	نعم	☑	لازانيا / معكرونة فرن / كانلوني / كعكة الفواكه
2	1/2	15 - 50	نعم	☐	لحم ضأن/ لحم عجل/لحم بقر/ لحم دسم 1 كجم
2	4	25 - 50***	نعم	☑	kg 2 Roast pork with crackling (لحم دسم مشوي بقشرة 2 كجم)
2	3	10 - 15	نعم	☐	دجاج/أرانب/بط 1 كجم
2	4	10 - 20***	نعم	☑	ديك رومي/أوز 3 كجم
2	3	40 - 60	نعم	☐	سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة (فيليه، سمكة كاملة)
2	4	45 - 60 ***	نعم	☑	خضار محشو (طماطم، كوسة، باذنجان)
2	3	20 - 30	-	☐	خبز محمص
2	4	15 - 40***	-	☑	سمك فيليه/شرائح
2	2	45 - 65	نعم	☐	السجق / الكباب / قطع لحم الضلوع "الريش" / شطائر البيف برجر
2	3	80 - 110	نعم	☐	دجاج مشوي 1-1.3 كجم
2	2	110 - 150	نعم	☑	لحم بقر/ روز بيف نيء 1 كجم
2	2	50 - 100	نعم	☐	
2	2	100 - 160	-	☐	
2	2	30 - 45	نعم	☐	
2	2	50 - 70	نعم	☑	
3	5	2 - 6	250	'5	
3	4	15 - 30 *	230 - 250	-	
4	5	15 - 30 *	250	-	
1	2	55 - 70 **	200 - 220	نعم	
1	3	35 - 50 **	200 - 210	نعم	

المستوى والملحقات	المدة (بالدقائق)	درجة الحرارة (م°)	الإحماء	الوظيفة	الوصفة
3	60 – 90 **	200 – 210	نعم		فخذ ضأن/زند
3	35 – 55**	200 – 210	نعم		بطاطس محمرة
3	25 – 55	200 – 210	-		جراتان الخضروات
1 4	45 – 100 ***	190 – 200	نعم		اللحم والبطاطس
1 4	30 – 50 ***	200	نعم		الأسمك والخضروات
1 4	50 – 100 ***	200	نعم		اللازانيا واللحم
2	100 – 150	170 – 180	-		لحم الروست/قطع لحم الروست المحشوة

لا يشتمل الوقت المشار إليه على مرحلة الإحماء: نوصي بوضع الطعام داخل الفرن وضبط مدة الطهي بعد الوصول إلى درجة الحرارة المرغوبة فقط.

* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي.
** اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي (عند اللزوم).
*** طول المدة المقدر: يمكن إزالة الأطباق من الفرن في أوقات مختلفة حسب التفضيل الشخصي.

الوظائف					
الوظائف	الخبيز بالتوزيع الحراري الاقتصادي	الشواية السريعة	الشواية	الخبيز بالحمل الحراري	تقليدي
الملحقات					
الملحقات	صينية تجميع القطرات / صينية الخبيز مع إضافة 200 مل من الماء	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز	صينية الخبيز/صينية تجميع القطرات أو طبق الخبيز على الشبكة السلكية	طبق الخبيز على الشبكة السلكية	الشبكة السلكية

ولا تستخدم ألياف سلكية أو مساحيق كاشطة أو مواد تنظيف مزيلة/كاشطة، حيث قد تتسبب في تلف أسطح الجهاز.
قم بارتداء قفازات واقية.
يجب فصل الفرن عن مصدر الكهرباء قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة.

تأكد أن الفرن بارد تمامًا قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف.
لا تستخدم أجهزة تنظيف تعمل بالبخار.

ولتنظيف أي تكاثف للماء تم تكوينه نتيجة طهي الأطعمة باستخدام قدر كبير من الماء، اترك الفرن حتى يبرد تمامًا ثم قم بمسحه بقطعة قماش أو إسفنجية.
يمكن خلع الباب وإعادة تركيبه بسهولة لتنظيف الزجاج بأريحية.
قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.

الملحقات

انقع الملحقات في منظف غسيل أطباق بعد الاستخدام، وتعامل معها برفق. اترك الفرن يبرد حتى يبرد تمامًا ثم قم بإزالة بقايا الأطعمة باستخدام فرشاة غسيل أو إسفنجية.

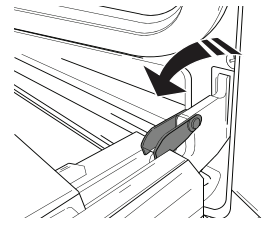
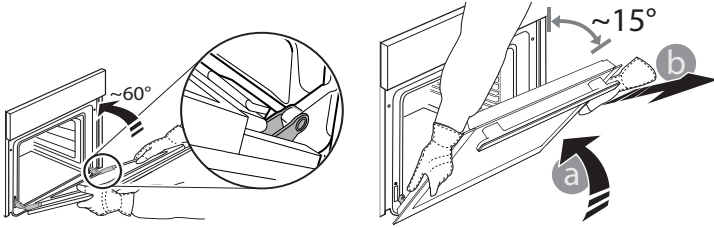
الأسطح الخارجية
قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
لا تستخدم منظفات أكالة أو كاشطة. إذا حدث تلامس لأي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز بدون قصد، قم بتنظيفها على الفور بقطعة رطبة من الألياف الدقيقة.

الأسطح الداخلية

بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، يُفضل التنظيف وهو دافئ، لإزالة أية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة.

خلع الباب وإعادة تركيبه

1. لخلع الباب، افتحه بالكامل ثم أنزل السقاطات إلى أن تصبح في وضع تحرير القفل.



3. أعد تركيب الباب بتحريكه نحو الفرن، وقم بمحاذاة خطافات المفصلات مع مواضع تثبيتهم ثم قم بتأمين الجزء العلوي في موضع التثبيت.

4. قم بإنزال الباب ثم افتحه بالكامل.
قم بإنزال السقاطات إلى وضعها الأصلي. وتأكد من إنزالها للأسفل تمامًا.

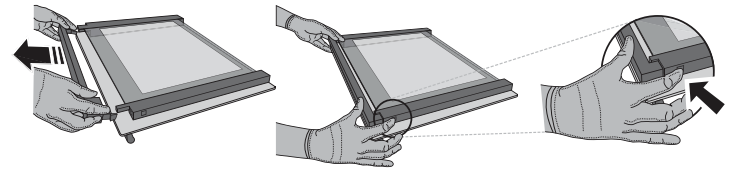
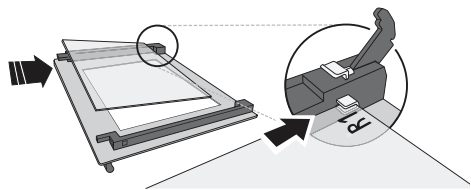
5. حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. وإن لم يكن الأمر كذلك، أعد تنفيذ الخطوات أعلاه.

2. أغلق الباب قدر استطاعتك.

أحكام مسك الباب بقلنا يديك – لا تحمله من المقبض. بعد ذلك ما عليك سوى خلع الباب بمواصلة غلقه مع سحبه لأعلى في نفس الوقت (a) حتى يتحرر من موضع تثبيته (b).
ضع الباب على جانب واحد، واجعله مستقر على سطح ناعم.

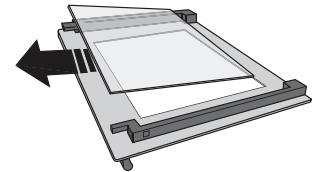
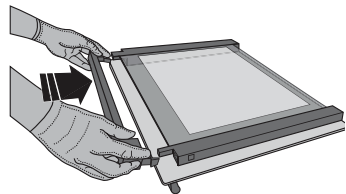
CLICK & CLEAN – تنظيف الزجاج

الجانب الطويل من الزجاج المميز بالحرف "R" في مرتكزات الدعم، ثم أنزله في موضعه. كرر هذه العملية مع لوجي الزجاج.



2. ارفع الزجاج الداخلي وأحكام مسكه بقلنا يديك، ثم اخضعه وضعه على سطح ناعم قبل تنظيفه.

4. أعد تركيب الحافة العلوية: وسوف يشير صوت الطقطقة على التثبيت الصحيح. تأكد من تأمين إطار الإحكام قبل إعادة تركيب الباب.



3. أعد تركيب اللوح الأوسط (المميزة بالحرف "1R") قبل إعادة تركيب اللوح الداخلي: لوضع ألواح الزجاج بشكل صحيح، تأكد من إمكانية رؤية العلامة "R" في الركن الأيسر. أدخل أولاً

استبدال المصباح

اللمبة المركبة بالمنتج مصممة خصيصا للأجهزة المنزلية وغير ملائمة لإضاءة الغرف عامة داخل المنزل (المواصفة EC 244/2009). تتوفر لمبات المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع. - لا تتعامل مع اللمبات بيدك المجردتين، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللمبة.

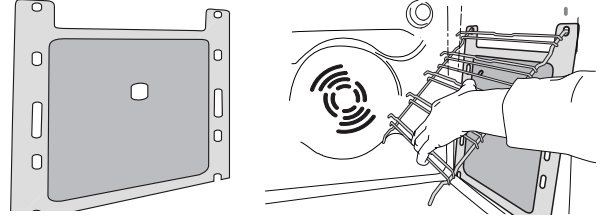
افصل الفرن عن مصدر الكهرباء، وقم بفك غطاء المصباح واستبدل اللمبة ثم أعد ربط غطاء المصباح مرة أخرى. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللمبة. يرجى ملاحظة: استخدم لمبات هالوجين 25 واط/230 فلت من النوع G9، T300 °م.

تنظيف الألواح الحفازة

لتحقيق أفضل استفادة من خصائص التنظيف الذاتي للألواح الحفازة، نوصي بتسخين الفرن إلى 200 درجة مئوية لحوالي ساعة واحدة باستخدام وظيفة "الخبيز بالتوزيع الحراري". يجب أن يكون الفرن فارغا خلال هذه المدة. ثم اترك الفرن حتى يبرد قبل التخلص من أية بقايا أطعمة باستخدام أسفنج غير كاشطة.

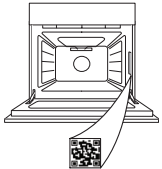
هذا الفرن مجهز ببطانات حفازة خاصة تتيح تنظيف حيز الطهي بفضل طلائها الخاص ذاتي التنظيف، والذي يتميز بخصائص عالية المسامية، مما يتيح له امتصاص الشحم والانساختات. هذه الألواح مركبة بمجاري الريف: عند إعادة وضع مجاري الريف ثم إعادة تركيبها، تأكد أن الخطافات الموجودة في الأعلى مثبتة في الفتحات المناسبة في الألواح.

يرجى ملاحظة: استخدام المنظفات الأكلة أو الكاشطة أو الفرشات الخشنة أو ليف التنظيف المعدني للأوعية أو إسبريهات الأفران قد يلحق الضرر بالسطح الحفاز وتتلف خصائصه المتعلقة بالتنظيف الذاتي. يرجى الاتصال بخدمة ما بعد البيع عند الرغبة في تغيير الألواح.



دليل تحري الأعطال

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود تيار كهربائي بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائما.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعا برقم.	خلل بالبرمجيات الخاص بالجهاز.	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع لحرف "F".
تعرض وحدة العرض الرسالة "ساخن" ولن تبدأ الوظيفة المحددة.	درجة الحرارة مرتفعة للغاية.	دع الفرن يبرد قبل تفعيل الوظيفة. اختر وظيفة أخرى.



يمكن العثور على السياسات والمستندات القياسية ومعلومات المنتج الإضافية من خلال:

- استخدام كود الاستجابة السريعة بجهازك
- زيارة موقعنا الإلكتروني docs.indesit.eu
- أو الاتصال بمركزنا لخدمة ما بعد البيع كحل بديل (انظر رقم الهاتف في كتيب الضمان). يرجى عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع ذكر الأكواد المذكورة على لوحة تمييز المنتج.



400020011410

 **INDESIT**