

IGAPÄEVASE KASUTAMISE JUHEND



TÄNAME, ET OSTSITE INDESITI TOOTE

Täielikuma abi ja toe saamiseks registreerige oma seade aadressi www.indesit.com/register

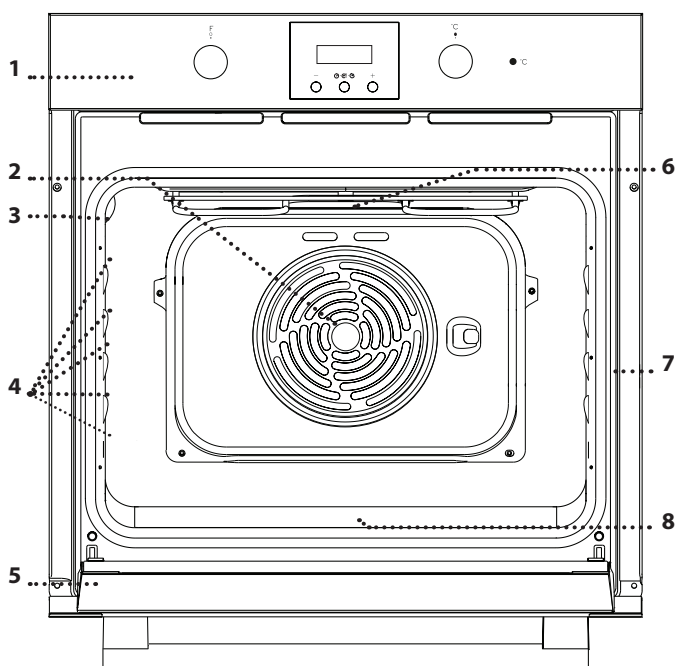


Ohutusjuhised ning kasutus- ja hooldusjuhendi saate alla laadida meie veebilehelt docs.indesit.eu järgides voldiku lõpus toodud juhiseid.



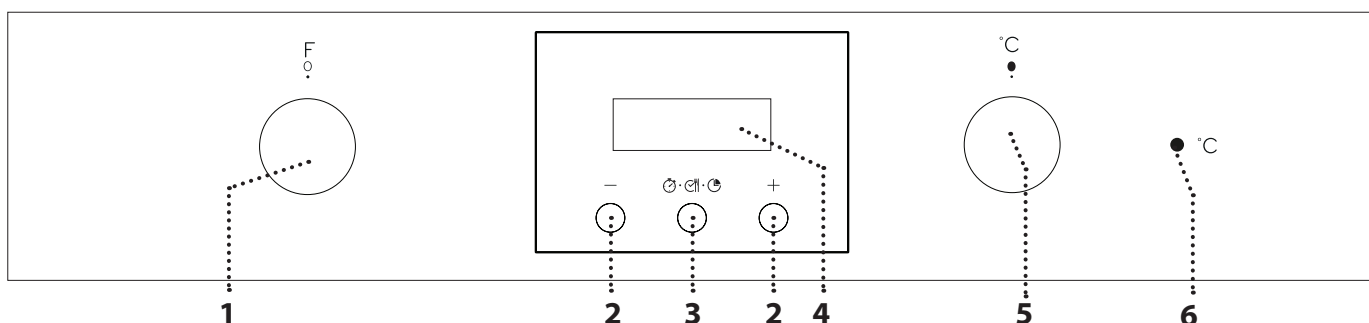
Lugege ohutusjuhised enne seadme kasutamist tähelepanelikult läbi.

TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilaator
3. Lamp
4. Liugsiinid tarvikutele (tasandi number on märgitud küpsetuskambri seinal)
5. Uks
6. Ülemine küttekeha/grill
7. Identimisplaat (ärge eemaldage)
8. Alumine kütteelement (pole nähtaval)

JUHTPANEEL



1. VALIKUNUPP

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

2. +/- NUPP

Ekraanil kuvatava väärtuse vähendamiseks või suurendamiseks.

3. AJANUPP

Mitmesuguste seadistuste valimiseks nagu: küpsetamise kestus, küpsetamise lõppaeg, taimer jne.

4. KUVA

5. TERMOSTAADINUPP

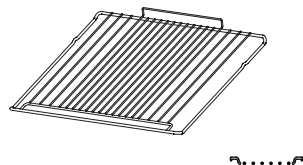
Keerake soovitud temperatuuri valimiseks.

6. LEEDTERMOSTAAT/ EELSOOJENDUS

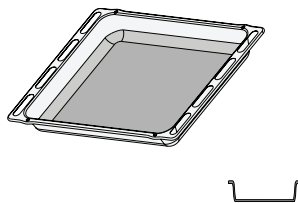
Lülitub sisse soojenemise ajal. Lülitub välja, kui soovitud temperatuur on saavutatud.

Pange tähele! Nupud liiguvad väljapoole. Vajutage nupu keskele ja see tuleb paneeli seest välja.

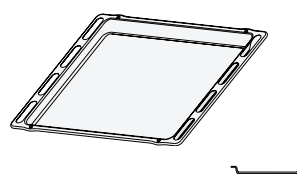
REST



NÖRGUMISPANN (OLEMASOLUL)



KÜPSETUSPLAAT



Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist. Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

TARVIKUTE KASUTAMINE

• 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 sarnaselt restiga rõhtsalt sisse lükata, nihutades neid piki siine.

FUNKTSIOONID



VÄLJAS

Ahju väljalülitamiseks.



VALGUSTUS

Küpsetuskambris tule põlema süütamiseks.



TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil. Soovitame kasutada 2. ahjutasandit.



KONVEKTSIOONKÜPSETUS

Mahlaka täidisega kookide küpsetamiseks ainult ühel tasandil. Funktsiooni saab kasutada ka kahel tasandil küpsetamiseks. Vahetage toitode asukohti, et toit küpseks ühtlasemalt.



GRILL

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



GRATIN

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



SULATAMINE

Toidu kiire sulatamine

SEADME ESMAKORDNE KASUTAMINE

1. KELLAAJA SEADISTAMINE

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata kellaaeg. Kuval vilguvad kirjad "AUTO" ja "0.00".



Kellaaaja seadmiseks vajutage korraga nuppe — ja +. Seadke kellaaeg nuppudega + ja —.

Pange tähele! Kellaaaja hilisemaks muutmiseks (näiteks pärast pikemat elektrikatkestust) peate kellaaaja lähtestama, vajutades korraga nuppe — ja +.

2. HELI SEADISTAMINE

Kui olete soovitud kellaaaja valinud, vajutage *ajanuppu*. Ekraanil kuvatakse "ton 1".



Soovitud heli valimiseks vajutage nuppu —, seejärel vajutage kinnitamiseks *ajanuppu*.

Pange tähele! Seadistuse hilisemaks muutmiseks vajutage korraga nuppe — ja + ning korra ülal kirjeldatud toiminguid.

3. AHJU KUUMUTAMINE

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 tund aega 250 °C juures soovitatavalt funktsiooniga Konvektsioonküpsetus. Ahi peab sel ajal olema tühi.

Funktsiooni õigesti kasutamiseks järgige juhiseid.

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

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. FUNKTSIOONI VALIMINE

Funktsiooni valimiseks pöörake *valikunupp* soovitud funktsiooni sümbolile.

2. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

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

Funktsiooni mis tahes ajal peatamiseks lülitage ahi välja ning keerake *valikunupp* ja *termostaadinupp* asendisse O ja ●.

3. EELSOOJENDUS

Kui funktsioon on sisse lülitatud, lülitub sisse leedtermostaat, mis näitab, et eelsoojendus on tööle hakanud.

Eelsoojenduse lõpus lülitub leedtermostaat välja, andes märku sellest, et ahi on saavutanud määratud temperatuuri: nüüd asetage toit ahju ja alustage küpsetamist.

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

4. KÜPSETAMISE PROGRAMMEERIMINE

Pärast funktsiooni valimist ja sisselülitamist saate määrata selle kestuse.

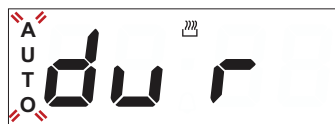


KESTUS

Vajutage vähemalt 2 sekundit *ajanuppu*: 🔔 sümbol vilgub.



Vajutage uuesti *ajanuppu*: ekraanil kuvatakse järgemööda DUR ja 0.00 ning AUTO vilgub.



Kestuse seadistamiseks kasutage nuppe + ja —. Mõne sekundi pärast kuvatakse ekraanil kellaaeg ja AUTO 🔔 jääb põlema, kinnitades seadistust.



Pange tähele! Järelejäänud küpsetamiskestuse vaatamiseks vajutage vähemalt 2 sekundit *ajanuppu*. Selle vajaduse korral muutmiseks vajutage nuppu teist korda, kasutades kestuse seadistamiseks nuppe + ja –.

KÜPSETAMISE LÕPP

Küpsetamise lõpus kustub sümbol , kostab helisignaali ja ekraanil vilgub kiri AUTO.



Helisignaali väljalülitamiseks vajutage ükskõik millist nuppu.

Keerake funktsiooninupp ja *termostaadinupp* tagasi asendisse O ja ●, seejärel vajutage ahju väljalülitamiseks vähemalt 2 sekundit *ajanuppu*.



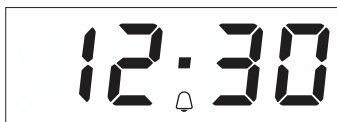
TAIMERI SEADMINE

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

Taimeri sisselülitamiseks vajutage vähemalt 2 sekundit *ajanuppu*: ekraanil vilgub  sümbol.



Soovitud kestuse seadistamiseks kasutage nuppe + ja –: ajaarvestus algab mõne sekundi pärast.



Ekraanil kuvatakse kellaaeg ja  jääb põlema, andes märku, et taimer on seatud.

Pange tähele! Loenduri vaatamiseks ja vajaduse korral muutmiseks vajutage uuesti vähemalt 2 sekundit *ajanuppu*.

KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKT-SIOON	EELKUUMU-TUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	TASE JA TARVIKUD
Pärmitainast koogid		Jah	150–170	30–90	2 
		Jah	150–170	30 - 90 ***	4  1 
Täidisega kook (kohupiimakook, struudel, puuviljakook)		Jah	160–200	35–90	2 
		Jah	160–200	35 - 90 ***	4  2 
Küpsised / korvikesed		Jah	160–180	15 - 35	2 / 3 
		Jah	150–170	20 - 40 ***	4  2 
Tuuletaskud		Jah	180–200	40 - 60	2 
		Jah	170–190	35 - 50 ***	4  2 
Besee		Jah	90	150–200	2 
		Jah	90	140 - 200 ***	4  2 
Pitsa/focaccia		Jah	220 - 250	10 - 25	1/2 
		Jah	200 - 240	15 - 30 ***	4  2 
Saiake 80 g		Jah	180–200	30 - 45	2 
Saiapäts 500 g		Jah	180	50–70	1/2 
Sai		Jah	180–200	30 - 80 ***	4  2 
Sügavkülmutatud pitsad		Jah	250	10–20	2 
		Jah	250	10 - 20 ***	4  2 
Soolased pirukad (köögiviljapirukas, lahtine plaadipirukas)		Jah	180–200	30 - 45	2 
		Jah	170–190	40 - 60 ***	4  2 
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	190–200	20–30	2 
		Jah	180–190	15 - 40 ***	4  2 
Lasanje / küpsetatud pasta / kannelloon / lahtine pirukas		Jah	190–200	45–65	2 
Lambaliha/vasikaliha/ veiseliha/ sealiha 1 kg		Jah	190–200	80–110	2 
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		Jah	180–200	150–200	2 

FUNKTSIOONID	 Tavapärane küpsetamine	 Grill	 Gratin	 Konvekttsioonküpsetus
--------------	--	---	--	---

TARVIKUD	 Rest	 Ahjunõud või küpsetuspann restil	 Küpsetusplaat / nõrgumispann või ahjunõu restil	 Nõrgumispann / küpsetusplaat	 Nõrgumispann / küpsetusplaat 200 ml veega
----------	--	--	---	--	---

RETSEPT	FUNKT-SIOON	EELKUUMU-TUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	TASE JA TARVIKUD
Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis 0,5 kg (filee, terve)		Jah	170–190	30 - 45	2
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)		Jah	180–200	50–70	2
Röstitud sai/leib		5'	250	2 - 6	5
Kalafilee/-lõigud		5'	250	15 - 30 *	4 3
Vorstid/kebab/ribi/kotletid		5'	250	15 - 30 *	5 4
Praekana 1–1,3 kg		-	200–220	60 - 80 **	3 1
Poolküps rostbiif 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Lambakoot		-	200	60 - 90 **	3
Ahjukartulid		-	200–220	35 - 55 **	3
Köögiviljagratään		-	200–220	25 - 55	3
Lasanje ja liha		Jah	200	50 - 100 ****	4 1
Liha ja kartulid		Jah	190- 200	45 - 100 ****	4 1
Kala ja köögiviljad		Jah	180	30 - 50 ****	4 2

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

* Keerake toitu poole küpsetusaja möödudes.

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

*** Vahetage tasemeid poole küpsetusaja möödudes.

**** Arvestuslik ajakulu: toidu võib vastavalt isiklikule maitse-eelistusele ahjust välja võtta erineval ajal. Vajadusel vahetage tasemed ümber pärast kahe kolmandiku küpsetusaja möödumist.

Laadige kasutus- ja hooldusjuhend alla leheküljelt **docs.indesit.eu** Selles olev kontrollitud retseptide tabel on koostatud sertifitseerimisasutuste jaoks vastavuses standarditega IEC 60350-1.

FUNKTSIOONID				
	Tavapärane küpsetamine	Grill	Gratin	Konvekttsioonküpsetus
TARVIKUD				
	Rest	Ahjunõud või küpsetuspann restil	Küpsetusplaat / nõrgumispann või ahjunõu restil	Nõrgumispann / küpsetusplaat 200 ml veega

HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE



Täpsemat teavet leiate kasutamise- ja hooldusjuhendist, mille saate alla laadida lehelt docs.indesit.eu

Ärge kasutage aurupuhastusseadmeid.

Kasutage kõikide toimingute juures kaitsekindaid.

Nõutavad toimingud tuleb siis, kui ahi on külm.

Tõmmake pistik seinakontaktist välja.

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

VÄLISPIND

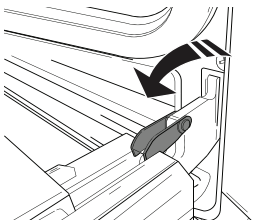
Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui see on väga must, lisage paar tilka neutraalse pH-ga puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga. Ärge kasutage abrasiivseid ega söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata mõne seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

SISEPIND

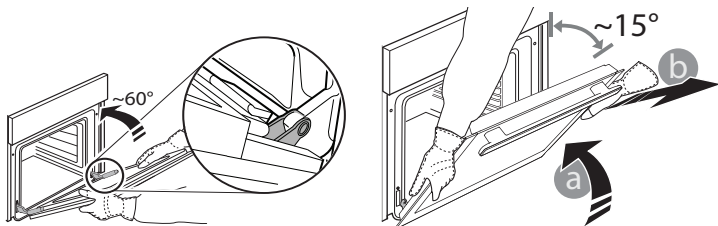
• Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda, seejärel (soovitavalt siis, kui ahi on veel soe) puhastage see, eemaldades kõik toidujäägid ja -plekid. Suure niiskusesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsna.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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



2. Sulgege uks nii põhjalikult 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.

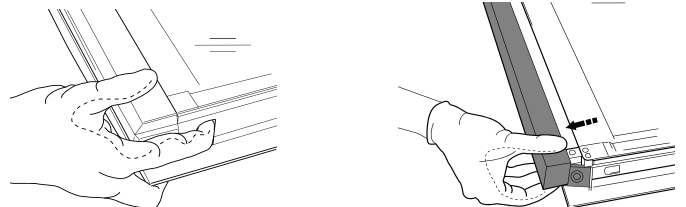
• Ukse saab klaasi hõlpsamaks puhastamiseks kergesti eemaldada ja uuesti paigaldada.
• Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.
• Ahju lae puhastamiseks saab grilli kütteelemendi alla lasta: Eemaldage kütteelement pesast ja viige see madalamale. Kütteelemendi tagasi paigaldamiseks tõstke see üles, tõmmake enda suunas ja veenduge, et lapatsi tugi on pesas.

TARVIKUD

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

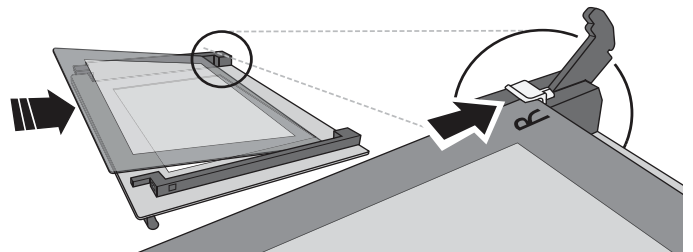
HÕLBUS PUHASTAMINE – KLAASI PUHASTAMINE

1. Eemaldage uks ja pange see pehmele pinnale, käepide allpool. Vajutage korrakaht kinnitusklaasile 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. Sisemise klaasi õigesti tagasipanemiseks veenduge, et vasakus nurgas on näha R-täht. Kõigepealt pange klaasi pikk külg (märgitud R tähega) tugeledele, seejärel langetage see paika.



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

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.

KASULIKUD NÄPUNÄITED

Täpsemat teavet leiate kasutamise- ja hooldusjuhendist,
mille saate alla laadida lehelt **docs.indesit.eu**

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

Tabelis on eri toitude küpsetamiseks sobivaimad funktsioonid, tarvikud ja tasemed. Küpsetusaeg algab hetkest, kui toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelsoojendamiseks kuluvat aega. Küpsetustemperatuurid ja ajad on ligikaudsed ning sõltuvad toidu kogusest ja kasutatavast tarvikust. Kasutage alguses kõige madalamat soovituslikku seadet ja kui toit ei ole piisavalt küps, siis kasutage kõrgemaid seadeid. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalt tumedat värvi metallist koogivorme ja küpsetusplaate. Kasutada võib ka püreklaasist ja keraamilisi nõusid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

ERINEVATE TOITUDE SAMAAEGNE KÜPSETAMINE

Funktsioon Konvektsioonküpsetus võimaldab küpsetada erinevaid toite (nt kala ja köögivilju) eri tasemetel samal ajal. Vajadusel vahetage tasemed ümber pärast kahe kolmandiku küpsetusaja möödumist. Võtke lühema küpsetusajaga road ahjust välja varem ja jätke pikemat küpsemist vajavad toidud kauemaks ahju.

TOOTE KIRJELDUS

 Toote kirjelduse koos seadme energiamärgistusega saate alla laadida meie veebilehelt **docs.indesit.eu**

KUST SAADA KASUTAMIS- JA HOOLDUSJUHE

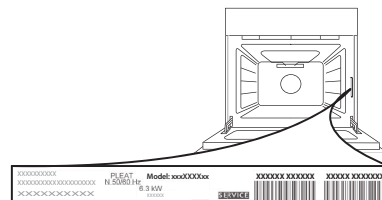
>  Laadige kasutus- ja hooldusjuhend alla veebilehelt **docs.indesit.eu** (selleks võite kasutada seda QR-koodi), täpsustamiseks on vaja lisada toote kaubanduslik kood.



> Teine võimalus on võtta ühendust meie teenindusega.

TEENINDUSE KONTAKT

Kontaktandmed leiate garantiijuhendist. Kui võtate ühendust teenindusega, palun öelge oma toote andmeplaadil olevad koodid.



KASDIENIO NAUDOJIMO VADOVAS



DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „INDESIT“ GAMINĮ

Kad galėtumėte pasinaudoti visapuse technine priežiūra ir palaikymu, užregistruokite savo prietaisą svetainėje www.indesit.com/register

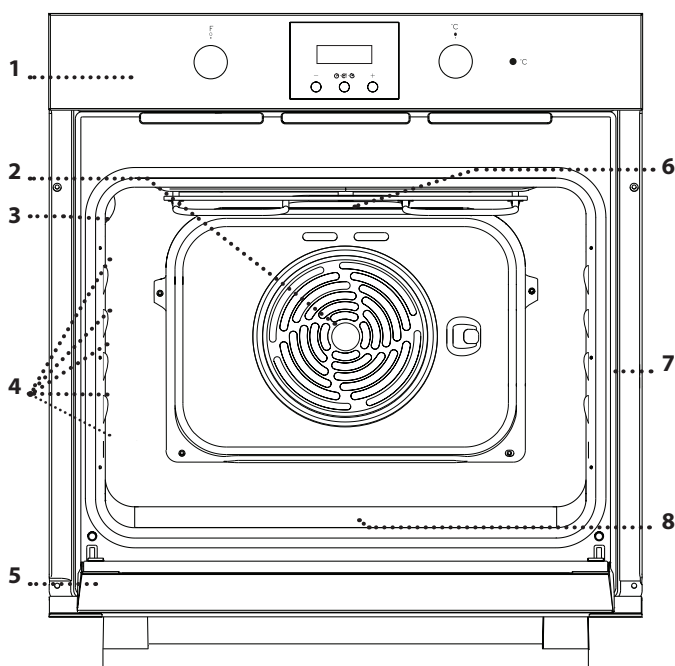


Saugos instrukcijas bei naudojimo ir priežiūros vadovą galite atsisiųsti apsilankę mūsų svetainėje docs.indesit.eu ir įvykdę šios brošiūros nugarėlėje pateikiamus nurodymus.



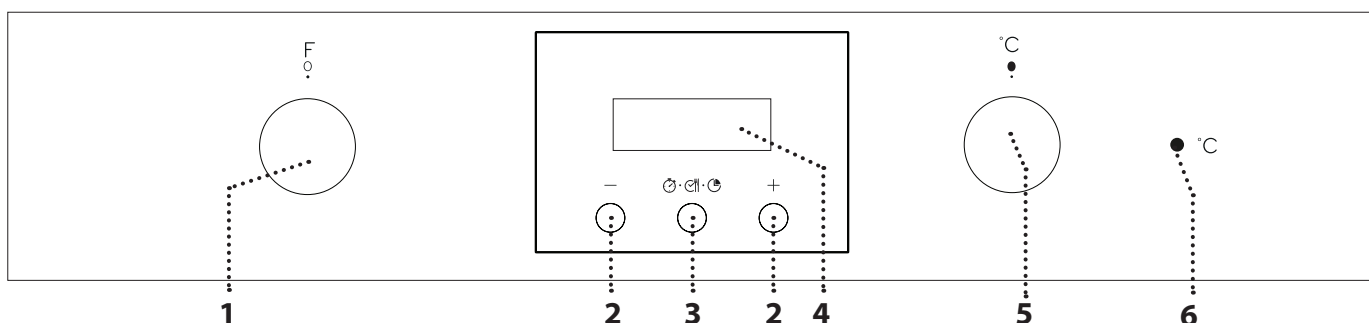
Prieš naudodamiesi gaminiu, atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Ventilatorius
3. Lempa
4. Skersinės grotelės priedams (lygis nurodytas ant orkaitės sienelės)
5. Durelės
6. Viršutinis kaitinimo elementas / kepintuvas
7. Duomenų plokštelė (nenuimkite)
8. Apatinis kaitinimo elementas (nesimato)

VALDYMO SKYDELIS



1. PASIRINKIMO RANKENĖLĖ

Naudojama įjungti krosnelę ir pasirinkti funkciją. Norėdami išjungti orkaitę, pasukite į padėtį 0.

2. +/- MYGTUKAS

Sumažina arba padidina ekrane rodomą vertę.

3. LAIKO NUSTATYMO MYGTUKAS

Įvairiems nustatymams pasirinkti: trukmė, gaminimo pabaigos laikas, laikmatis.

4. EKRANAS

5. TERMOSTATO RANKENĖLĖ

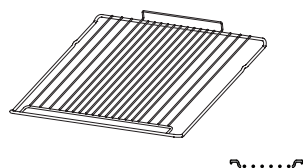
Pasukite ir pasirinkite reikiamą temperatūrą.

6. LED TERMOSTATAS / ĮKAITINIMAS

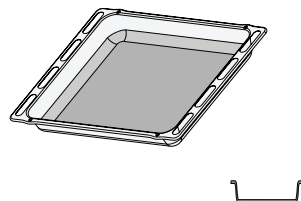
Įsijungia kaistant. Išsijungia, kai pasiekama reikiama temperatūra.

Atkreipkite dėmesį: Valdymo rankenėlės yra ištraukiamos. Paspauskite ratuko vidurį ir jis iššoks.

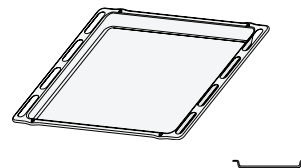
GROTELIŲ LENTYNA



SKYSČIŲ SURINKIMO PADĖKLAS (JEI YRA)



KEPIMO SKARDA



Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis. Kitų priedų galima nusipirkti atskirai iš aptarnavimo po pardavimo skyriaus.

PRIEDŲ NAUDOJIMAS

• Laikydami šiek tiek pakreiptas į viršų įstatykite grotelės reikiame lygmenyje ir pirmiausia atremkite pakeltą galinę grotelių dalį (nukreiptą į viršų). Tuomet įstumkite į skersines grotelės iki galo.

Kiti priedai, pavyzdžiui, kepimo skarda, įkišami taip pat, kaip ir grotelės – įstumiant į skersines grotelės iki galo.

FUNKCIJOS



IŠJUNGTA

Orkaitės išjungimas.



LEMPUTĖ

Įjungia orkaitėje apšvietimą.



TRADICINIS GAMINIMAS

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos. Geriausia naudoti antrą lentyną.



KONVEKČINIS KEPIMAS

Pyragų su skystais įdaraais kepimas tik ant vienos lentynos. Šią funkciją galima naudoti ir kepti maistą ant dviejų lentynėlių. Sukeiskite patiekalus vietomis, kad maistas iškeptų lygiau.



GRILL

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



GRATIN

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.



ATITIRPDYMAS

Naudojama norint greičiau atitirpinti maistą.

PRIEŠ NAUDODAMI PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ

1. LAIKO NUSTATYMAS

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti laiką: Ekrane mirksės „AUTO“ ir „0.00“.



Norėdami nustatyti dienos laiką, vienu metu paspauskite mygtukus — ir +: Nustatykite dienos laiką mygtukais + ir —.

Atkreipkite dėmesį: Jei vėliau norėsite pakeisti dienos laiką (pvz., atsinaujinus elektros tiekimui), turėsite iš naujo nustatyti laiką vienu metu spausdami mygtukus — ir +.

2. TONO NUSTATYMAS

Pasirinkę norimą laiko reikšmę paspauskite *laiko mygtuką*: Ekrane rodoma „ton 1“.



Norėdami pasirinkti norimą toną, paspauskite mygtuką —, tada paspauskite *laiko mygtuką* ir patvirtinkite.

Atkreipkite dėmesį: Jei vėliau norėsite pakeisti nustatymus, vienu metu paspauskite mygtukus — ir +, o tada pakartokite anksčiau nurodytus veiksmus.

3. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali skliti nuo gamybos likęs kvapas. Tai visiškai normalu.

Kad pašalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradedant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę.

Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus.

Orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 250 °C ir palikti veikti apie vieną valandą, įjungus konvekcinio kepimo funkciją. Tuo metu orkaitė turi būti tuščia.

Laikydami nurodymų teisingai nustatykite funkciją.

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

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Norėdami pasirinkti funkciją, pasukite *pasirinkimo rankenėlę* ties pageidaujamos funkcijos simboliu.

2. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

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

Norėdami bet kada nutraukti funkciją, išjunkite orkaitę, pasukite *pasirinkimo rankenėlę* ir *termostato rankenėlę* ties ir .

3. ĮKAITINIMAS

Suaktyvinus funkciją įsijungs termostato LED indikatorius, taip pranešdamas, kad prasidėjo įkaitinimo procesas.

Procesui pasibaigus termostato LED indikatorius išsijungia, taip pranešdamas, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą: tuo metu sudėkite maistą į orkaitę ir tęskite gaminimą.

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

4. GAMINIMO PROGRAMAVIMAS

Pasirinkus ir suaktyvinus funkciją galima nustatyti trukmę.

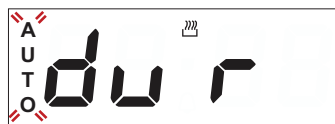


LAIKAS

Paspauskite ir bent 2 sekundes palaikykite nuspaustą *laiko mygtuką*: simbolis pradės mirksėti.



Vėl paspauskite *laiko mygtuką*: ekrane vienas po kito bus rodomi DUR ir 0.00, o AUTO mirksės.



Nustatykite trukmę mygtukais + ir —. Po kelių sekundžių ekrane parodomas dienos laikas ir šviečia AUTO , patvirtinantis nustatymą.



Atkreipkite dėmesį: Norėdami pažiūrėti likusį gaminimo laiką, paspauskite ir bent 2 sekundes palaikykite nuspaustą *laiko mygtuką*.

Jei reikėtų jį pakeisti, paspauskite laiko mygtuką antrą kartą ir pakeiskite trukmę naudodami mygtukus + ir –.

GAMINIMO PABAIGA

Pasibaigus gaminimo laikui, simbolis  išsijungia, girdimas garsas ir ekrane mirksi AUTO.



Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

Grąžinkite funkcijų rankenėlę ir *termostato rankenėlę* į ○ ir ●, tada bent 2 sek. paspauskite *laiko mygtuką*, kad išjungtumėte orkaitę.



LAIKMAČIO NUSTATYMAS

Ši parinktis nenutraukia arba nesuaktyvina gaminimo proceso, bet leidžia naudotis ekranu kaip laikmačiu, kai veikia gaminimo funkcija arba orkaitė yra išjungta. Norėdami suaktyvinti laikmatį, bent 2 sekundes paspauskite *laiko mygtuką*: ekrane mirksės  simbolis.



Naudodamiesi mygtukais + ir – nustatykite pageidaujamą trukmę: po kelių sekundžių prasideda atskaita.



Ekrane rodomas dienos laikas ir  lieka šviesti, taip patvirtindamas, kad laikmatis nustatytas.

Atkreipkite dėmesį: Norėdami pažiūrėti atskaitos laiką ir prireikus jį pakeisti, dar kartą paspauskite ir bent 2 sekundes palaikykite nuspaustą *laiko mygtuką*.

KEPIMO SĄLYGŲ LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LYGIS IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai		Taip	150–170	30–90	 2
		Taip	150–170	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	160–180	15 - 35	 2 / 3
		Taip	150–170	20 - 40 ***	 4  2
Bandelės su įdaru		Taip	180–200	40 - 60	 2
		Taip	170–190	35 - 50 ***	 4  2
Orinukai		Taip	90	150–200	 2
		Taip	90	140 - 200 ***	 4  2
Pica / fokačija		Taip	220 - 250	10 - 25	 1 / 2
		Taip	200 - 240	15 - 30 ***	 4  2
Dduona 80 g		Taip	180–200	30 - 45	 2
Duonos kepalas 500 g		Taip	180	50–70	 1 / 2
Duona		Taip	180–200	30 - 80 ***	 4  2
Užšaldyta pica		Taip	250	10–20	 2
		Taip	250	10 - 20 ***	 4  2
Pikantiški pyragai (daržovių pyragai, apkepai su įdaru)		Taip	180–200	30 - 45	 2
		Taip	170–190	40 - 60 ***	 4  2
Sluoksniuoti pyragėliai su įdaru / sluoksniuoti pyragėliai		Taip	190–200	20–30	 2
		Taip	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	 2
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		Taip	180–200	150–200	 2
FUNKCIJOS	 Tradicinis gaminimas	 Grill	 Gratin	 Konvekcinis kepimas	
PRIEDAI	 Grotelių lentyna	 Kepimo skarda arba pyragų forma ant grotelių	 Kepimo skarda / skysčių surinkimo padėklas arba pyragų forma ant grotelių	 Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	 Skysčių surinkimo / kepimo skarda su 200 ml vandens

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LYGIS IR PRIEDAI
Kepta žuvis / žuvis folijoje 0,5 kg (filė, visa)		Taip	170–190	30 - 45	2 
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		Taip	180–200	50–70	2 
Skrudinta duona		5'	250	2–6	5 
Žuvies filė / gabalėliai		5'	250	15 - 30 *	4  3 
Dešrelės / kebabai / kiaulienos šonkauliukai / mėsainiai		5'	250	15 - 30 *	5  4 
Keptas viščiukas 1–1,3 kg		-	200–220	60 - 80 **	3  1 
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
Ėriuko koja / karka		-	200	60 - 90 **	3 
Keptos bulvės		-	200–220	35 - 55 **	3 
Daržovių apkepas		-	200–220	25–55	3 
Lazanija ir mėsa		Taip	200	50 - 100 ****	4  1 
Mėsa ir bulvės		Taip	190- 200	45 - 100 ****	4  1 
Žuvis ir daržovės		Taip	180	30 - 50 ****	4  2 

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

* Praėjus pusei gaminimo laiko maistą apverskite.

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

*** Praėjus pusei gaminimo laiko pakeiskite kepimo skardos lygį.

**** Apytikris laikas: atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu. Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, sukeiskite groteles vietomis (jei reikia).

Naudojimo ir priežiūros vadovą atsisiųskite iš

docs.indesit.eu ir peržiūrėkite patikrintų receptų lentelę, sudarytą sertifikuotų institucijų vadovaujantis IEC 60350-1 standartu.

FUNKCIJOS				
	Tradicionis gaminimas	Grill	Gratin	Konvekcinis kepimas
PRIEDAI				
	Grotelių lentyna	Kepimo skarda arba pyragų forma ant grotelių	Kepimo skarda / skysčių surinkimo padėklas arba pyragų forma ant grotelių	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda
			Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Skysčių surinkimo / kepimo skarda su 200 ml vandens

Nenaudokite valymo garais įrangos.

Naudokitės apsauginėmis pirštinėmis.

Būtinus veiksmus atlikite, kai orkaitė yra šalta.

Nuo prietaiso atjunkite elektros maitinimą.

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

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.

ORKAITĖS VIDUS

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

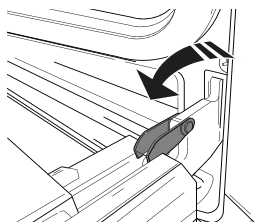
- Orkaitės dureles galima išimti, kad būtų lengviau nuvalyti stiklą .
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.
- Norint nuvalyti vidinę viršutinę orkaitės dalį, viršutinį kepintuvo kaitinimo elementą galima nuleisti. Ištraukite kaitinimo elementą iš tvirtinimo vietos, tada nuleiskite jį. Norėdami grąžinti kaitinimo elementą į pradinę padėtį, pakelkite jį, šiek tiek patraukite į save ir įsitikinkite, kad liežuvėlio atrama yra tinkamoje padėtyje.

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.

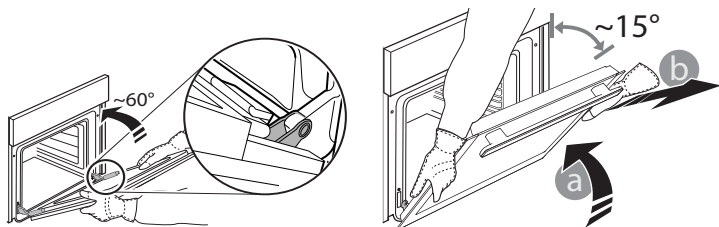
DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

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.

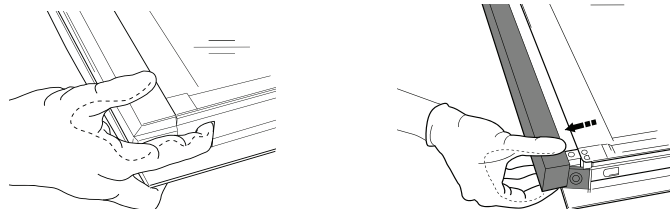
3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksatarius 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.

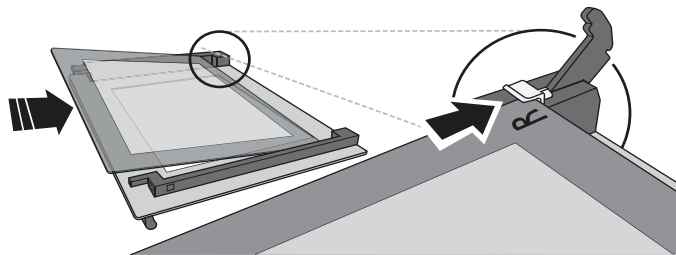
SPUSTELĖKITE IR IŠVALYKITE – STIKLO VALYMAS

1. Išimtas dureles padėkite ant minkšto paviršiaus rankenėle į apačią, tuomet vienu metu paspauskite du fiksatorius 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. Kad tinkamai įstatytumėte vidinį stiklą, patikrinkite, ar matote „R“ kairiajame kampe. Pirmiausia į vietą įstatykite „R“ pažymėtą ilgąjį stiklo kraštą, tada jį nuleiskite.



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

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitė prijungtas elektros maitinimas. Orkaitę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.

PATARIMAI



Naudojimo ir priežiūros vadovą atsisiųskite iš docs.indesit.eu dėl išsamesnės informacijos

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant įvairius patiekalus. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

KELIŲ PATIEKALŲ GAMINIMAS VIENU METU

Naudojant „Konvekcinių Kepimo“ funkciją, galima gaminti skirtingus patiekalus keliuose lygmenyse vienu metu.
Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, sukeiskite groteles vietomis (jei reikia).
Patiekalą, kurį reikia gaminti trumpiau, išimkite, o patiekalą, kurį reikia gaminti ilgiau, palikite orkaitėje.

GAMINIO APRAŠYMAS

Duomenų lapą su šio prietaiso energijos sąnaudomis galite atsisiųsti iš mūsų svetainės docs.indesit.eu

KUR GAUTI NAUDOJIMO IR PRIEŽIŪROS VADOVĄ

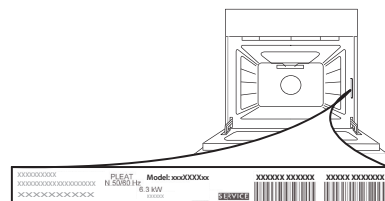
> Naudojimo ir priežiūros vadovą atsisiųskite iš mūsų svetainės docs.indesit.eu (galite pasinaudoti šiuo QR kodu) nurodę gaminio kodą.



> Taip pat galite kreiptis į techninės priežiūros centrą.

SUSISIEKIMAS SU TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRU

Visą kontaktinę informaciją rasite garantijos sąlygų lankstinuke. Techninės priežiūros centre būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



IKDIENAS LIETOŠANAS INSTRUKCIJA



PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES INDESIT IZSTRĀDĀJUMU

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

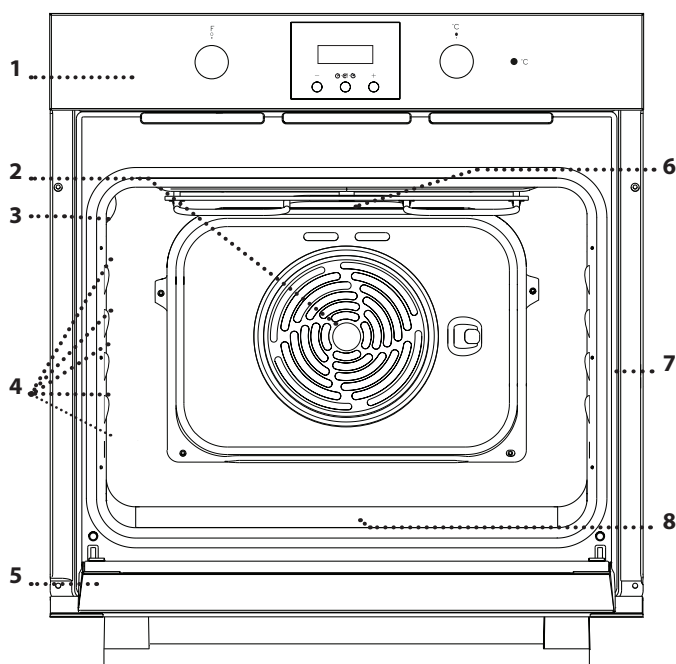


Lejuplādējiet Drošības instrukciju un Lietošanas un apkopes pamācību, apmeklējot mūsu tīmekļa vietni **docs.indesit.eu** un sekojot norādēm šīs rokasgrāmatas aizmugurē.



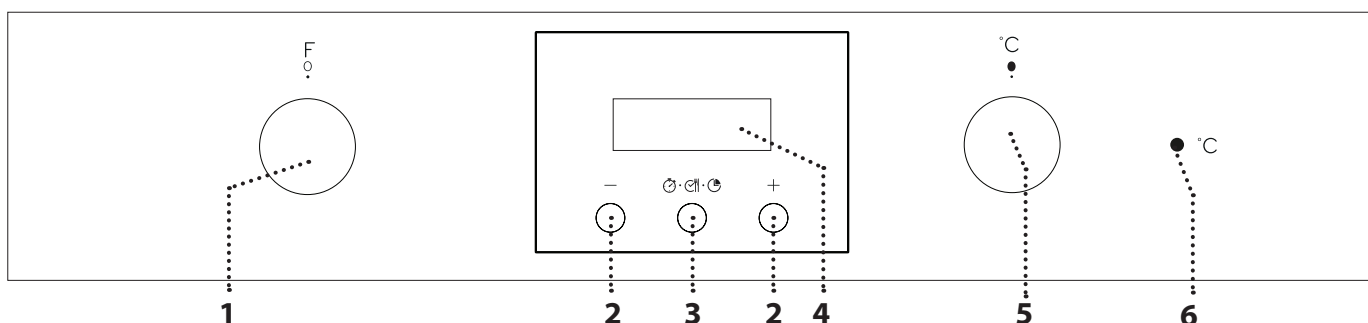
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet Veselības un drošības instrukciju.

PRODUKTA APRAKSTS



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

VADĪBAS PANELIS



1. ATLASĒS SLĒDZIS

Lai ieslēgtu cepeškrāsni, izvēloties funkciju. Pagrieziet pozīcijā **O**, lai izslēgtu cepeškrāsni.

2. +/- POGA

Lai samazinātu vai palielinātu displejā redzamo vērtību.

3. LAIKA POGA

Dažādu iestatījumu atlasīšanai: ilgums, gatavošanas beigu laiks, taimeris.

4. DISPLEJS

5. TERMOSTATA SLĒDZIS

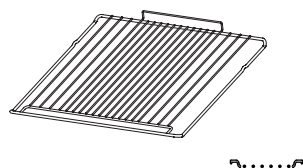
Pagrieziet, lai atlasītu vēlamo temperatūru.

6. LED TERMOSTATS/ PRIEKŠSILDĪŠANA

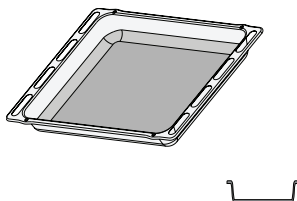
Ieslēdzas sildīšanas procesa laikā. Izslēdzas, kad sasniegta vēlamā temperatūra.

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

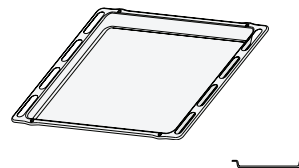
STIEPĻU PLAUKTS



NOTEKAPLĀTE (JA IEKĻAUTA)



CEPEŠPANNA



Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa. Citus piederumus var iegādāties pēc pārdošanas servīsā.

PIEDERUMU IZMANTOŠANA

• Ievietojiet stiepļu plauktu vēlamajā līmenī, turot to paceltu uz augšu un vispirms atbalstot aizmugurējo malu (vērstu uz augšu). Pēc tam stumiet to horizontāli pa plauktu stiprinājumiem cik vien dziļi iespējams.

Citi piederumi, piemēram, cepešpanna tiek ievietoti horizontāli, bīdot tos pa plauktu stiprinājumiem.

FUNKCIJAS



IZSLĒGTS

Lai izslēgtu ierīci.



APGAISMOJUMS

Lai ieslēgtu gaismu nodalījumā.



GATAVOŠANA AR KONVEKCIJU

Lai pagatavotu jebkura veida ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta. Ieteicams izmantot 2. plauktu.



CEPŠANA AR KONVEKCIJU

Lai ceptu kūkas ar šķidru pildījumu uz viena plaukta. Šo funkciju var izmantot arī gatavošanai uz diviem plauktiem. Samainiet traukus, lai ēdiena gatavošana būtu vienmērīgāka.



GRILL

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



GRATIN

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



ATKAUSĒŠANA

Lai vēl ātrāk atkausētu pārtiku.

IERĪCES PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. LAIKA IESTATĪŠANA

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jāiestata laiks: displejā mirgo „AUTO” un „0.00”.



Lai iestatītu pulksteņa laiku, vienlaicīgi nospiediet pogas — un +. Ar pogām + un — iestatiet laiku un datumu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai pēc tam mainītu laiku un datumu (piemēram, pēc ilgstoša elektropadeves pārrāvuma), jums būs nepieciešams atiestatīt laiku, vienlaicīgi nospiežot pogas — un +.

2. TONA IESTATĪŠANA

Pēc nepieciešamās vērtības atlasīšanas, nospiediet *laika pogu*: Ekrānā ir redzams „ton 1”.



Lai mainītu vēlamo toni, nospiediet — un pēc tam *laika pogu*, lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai pēc tam mainītu iestatījumus, vienlaicīgi nospiediet — un + un atkārtojiet augstāk minētās darbības.

3. UZSILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tas ir pilnīgi normāli. Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsni, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām. Izņemiet no cepeškrāsns visus drošības kartonus un caurspīdīgās lentes, kā arī visu aprīkojumu. Uzsildiet cepeškrāsni līdz 250 °C apmēram stundu, ieteicams izmantot „Cepšana ar konvekciju” funkciju. Šajā laikā krāsnij jābūt tukšai. Tagad sekojiet norādījumiem, lai pareizi iestatītu funkciju.

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

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Lai atlasītu vēlamo funkciju, pagrieziet *atlasē slēdzi* uz attiecīgās funkcijas simbolu.

2. FUNKCIJAS AKTIVIZĒŠANA

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

Lai jebkurā laikā apturētu funkciju, izslēdziet krāsni, tad pagrieziet *atlasē slēdzi* un *termostata slēdzi* pozīcijās 0 un ●.

3. PRIEKŠSILDĪŠANA

Tiklīdz funkcija būs atlasīta, iedegsies termostata LED gaisma, kas norādīs, ka priekšsildīšana ir aktivizēta. Tiklīdz šī fāze būs pabeigta, termostata LED lampiņa izslēgsies, kas norādīs uz to, ka krāsns ir uzkarusī līdz noteiktajai temperatūrai: ievietojiet produktus un sāciet gatavošanu.

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

. GATAVOŠANAS PROGRAMMĒŠANA

Pēc tam, kad ir atlasīta un aktivizēta funkcija, varat iestatīt darbības laiku.

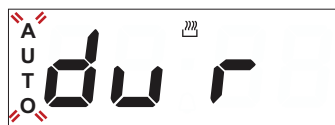


DARBĪBAS LAIKS

Nospiediet *laika pogu* un turiet to vismaz 2 sekundes:  simbols mirgo.



Vēlreiz nospiediet *laika pogu*: Ekrānā pēc kārtas ir redzams DUR un 0.00, kamēr vienlaicīgi mirgo arī AUTO.



Iestatiet darbības laiku, izmantojot pogas + un —. Pēc dažām sekundēm displejā ir redzams pulksteņa laiks un deg AUTO , apstiprinot iestatījumu.



Lūdzu, ņemiet vērā: Lai skatītu atlikušo gatavošanas laiku, nospiediet **laika pogu** un turiet to vismaz 2 sekundes. Lai nepieciešamības gadījumā to mainītu, nospiediet to vēlreiz un izmantojiet + un –, lai mainītu laiku.

GATAVOŠANA LAIKA BEIGAS

Iestatītā laika beigās simbols  izslēdzas, atskan brīdinājuma signāls un displejā mirgo AUTO.



Lai brīdinājumu deaktivizētu, nospiediet jebkuru pogu.

Pagrieziet funkciju slēdzi un *termostata slēdzi* uz O un ● un tad nospiediet **laika pogu** vismaz uz divām sekundēm, lai izslēgtu krāsni.



TAIMERA IESTATĪŠANA

Šī iespēja neietekmē un neaktivizē gatavošu, taču ļauj displeju izmantot kā taimeri gan tad, kad ir aktivizēta kāda funkcija, gan tad, kad krāsns ir izslēgta.

Lai aktivizētu taimeri, nospiediet **laika pogu** un turiet to vismaz 2 sekundes: displejā mirgos  simbols.



Izmantojiet pogas + un –, lai iestatītu vēlamo laiku: pēc dažām sekundēm sākas laika atskaite.



Displejā ir redzams pulksteņa laiks, un  paliek iedegts, apstiprinot, ka taimeris ir iestatīts.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai skatītu laika atskaiti un to mainītu pēc nepieciešamības, vēlreiz nospiediet **laika pogu** un turiet to nospiektu vismaz divas sekundes.

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪ-ŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	LĪMEŅI UN APRIKOJUMS
Rauga kūkas		Jā	150-170	30-90	2 
		Jā	150-170	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	160-180	15-35	2 / 3 
		Jā	150-170	20-40 ***	4  2 
Vēja kūkas		Jā	180-200	40-60	2 
		Jā	170-190	35-50 ***	4  2 
Bezē (olas baltuma glazūras kūkas)		Jā	90	150-200	2 
		Jā	90	140-200 ***	4  2 
Pica/fokača		Jā	220-250	10-25	1 / 2 
		Jā	200-240	15-30 ***	4  2 
Maza maizīte 80 g		Jā	180-200	30-45	2 
Maizes klaips 500 g		Jā	180	50-70	1 / 2 
Maize		Jā	180-200	30-80 ***	4  2 
Saldētas picas		Jā	250	10-20	2 
		Jā	250	10-20 ***	4  2 
Sāļie pīrāgi (dārzeņu pīrāgs un citi)		Jā	180-200	30-45	2 
		Jā	170-190	40-60 ***	4  2 
Volovāni / kārtainās mīklas cepumi		Jā	190-200	20-30	2 
		Jā	180-190	15-40 ***	4  2 
Lazanja/cepti makaroni/kaneloni/kūkas		Jā	190-200	45-65	2 
Jēra/teļa/liellopa/cūkgaļa 1 kg		Jā	190-200	80-110	2 
Cepta cūkgaļa ar kraukšķīgu garozu 2 kg		Jā	180-190	110-150	2 
Vistas/truša/pīles gaļa 1 kg		Jā	200-230	50-100	2 
Tītara/zoss gaļa 3 kg		Jā	180-200	150-200	2 

FUNKCIJAS				
	Gatavošana ar konvekciju	Grill	Gratin	Cepšana ar konvekciju

PIEDERUMI					
	Stieplu plaukts	Cepešpanna vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	Cepešpanna/notekapplate vai gatavošanas trauks uz stieplu plaukta	Notekapplate/cepešpanna	Notekapplate/cepešpanna ar 200 ml ūdens

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
Cepta zivs/pergamentā pagatavota zivs 0,5 kg (fileja, vesela)		Jā	170-190	30-45	2
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)		Jā	180-200	50-70	2
Grauzdēta maize		5'	250	2-6	5
Zivs fileja / gabaliņi		5'	250	15-30 *	4 3
Desas/kebabi/ribiņas/hamburgeri		5'	250	15-30 *	5 4
Cepta vista 1-1,3 kg		-	200-220	60-80 **	3 1
Cepta liellopu gaļa (asiņaina) 1 kg		-	200	35-50 **	3
Jēra stilbs / kājiņa		-	200	60-90 **	3
Cepti kartupeļi		-	200-220	35-55 **	3
Dārzeņu gratini (sacepums)		-	200-220	25-55	3
Lazanja un gaļa		Jā	200	50-100 ****	4 1
Gaļa un kartupeļi		Jā	190- 200	45-100 ****	4 1
Zivs un dārzeņi		Jā	180	30-50 ****	4 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 otrādi.

** ja nepieciešams, pagrieziet produktus uz otru pusi, kad pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika.

*** Gatavošanas laika vidū apmainiet plauktus vietām.

*** Paredzamais darbības laiks: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā. Ja nepieciešams, apmainiet plauktus vietām, kad pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika.

Lejuplādējiet Lietošanas un apkopes pamācību vietnē **docs.indesit.eu**, lai iegūtu recepšu tabulu, kas ir saskaņota ar sertificēšanas iestādēm un atbilst standartam IEC 60350-1.

FUNKCIJAS					
	Gatavošana ar konvekciju	Grill	Gratin	Cepšana ar konvekciju	
PIEDERUMI					
	Stieplu plaukts	Cepešpanna vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	Cepešpanna/notekapplāte vai gatavošanas trauks uz stieplu plaukta	Notekapplāte/cepešpanna	Notekapplāte/cepešpanna ar 200 ml ūdens

Neizmantojiet tvaika tīrīšanas ierīces.

Visu darbību laikā izmantojiet virtuves cimdus.

Veiciet nepieciešamās darbības, neuzsildot krāsni.

Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

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

ĀRĒJĀS VIRSMAS

Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Noslaukiet virsmu ar sausu drānu.

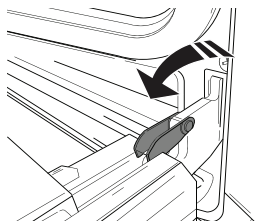
Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja kāds no šiem produktiem nejauši nonāk saskarē ar ierīces virsmām, nekavējoties notīriet to ar mitru mikrošķiedras drānu.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

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

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠĀNA

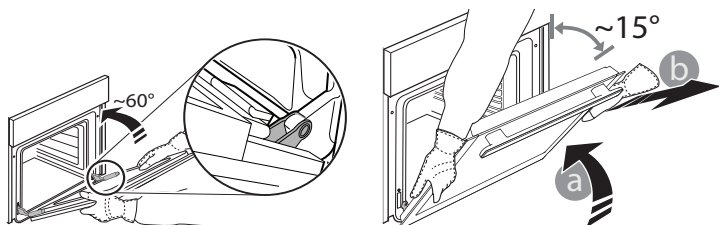
1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.



2. Pilnībā aizveriet durvis.

Ar abām rokām stingri turiet durvis – neceliet tās aiz roktura.

Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās aizvērt un reizē velkot uz augšu (a), līdz tās ir izņemtas no vietas (b).



Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

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

4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: pārliecinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.

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

• Lai notīrītu stiklu, durvis iespējams vienkārši izņemt un ievietot atpakaļ .

• Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

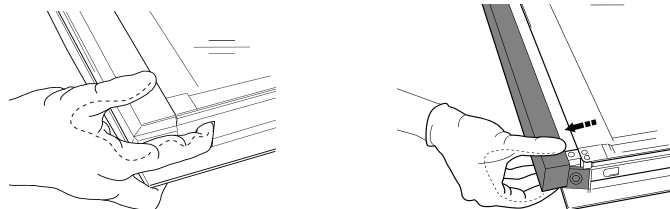
• Lai notīrītu cepeškrāsns griestus, grila augšējo sildelementu var nolaist: Atbrīvojiet sildelementu no stiprinājuma un nolaidiet to. Lai novietotu sildelementu atpakaļ vietā, paceliet to, nedaudz pavelciet uz savu pusi un pārliecinieties, ka atbalsts atrodas pareizajā vietā.

PIEDERUMI

Iemērciet piederumus ūdenī ar mazgāšanas līdzekli tūlīt pēc to lietošanas, bet, ja tie vēl ir karsti izmantojiet virtuves cimdus. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

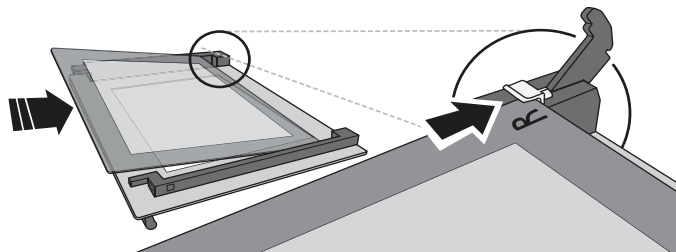
PIESPIED, LAI TĪRĪTU - STIKLA TĪRĪŠANA

1. Pēc durvju izņemšanas un novietošanas uz mīkstas virsmas (ar rokturi vērstu lejup), 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 to un pirms tīrīšanas novietojiet uz mīkstas virsmas.

3. Lai pareizi ievietotu atpakaļ stiklu, pārliecinieties, ka kreisajā stūrī ir redzams burts „R”. Vispirms stiprinājumos ievietojiet stikla garāko malu, kas apzīmēta ar „R”, bet pēc tam nolaidiet to līdz galam.



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

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Cepeškrāsns nedarbojas.	Strāvas pārrāvums. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrības padevei. Izslēdziet cepeškrāsns un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.

NODERĪGI PADOMI



Lai uzzinātu vairāk, lejuplādējiet Lietošanas un apkopes pamācību vietnē **docs.indesit.eu**

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiki sākas brīdī, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, neskaitot cepeškrāsns priekšsildīšanu (ja tā nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes, un cepešpannas. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

DAŽĀDU ĒDIENU GATAVOŠANA VIENLAICĪGI

Funkcija „Cepšana ar konvekciju” ļauj vienlaicīgi gatavot dažādus ēdienu (piemēram, zivis un dārzeņus) uz dažādiem cepeškrāsns plauktiem. Ja nepieciešams, apmainiet plauktus vietām, kad pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika. Izņemiet ēdienu, kuram nepieciešams īsāks gatavošanas laiks un atstājiet cepeškrāsnī ēdienu, kuram nepieciešams ilgāks.

IZSTRĀDĀJUMA ĪPAŠĀ ZĪME

Izstrādājuma lapu ar datiem par ierīces enerģijas patēriņu varat lejuplādēt tīmekļa vietnē **docs.indesit.eu**

KĀ IEGŪT LIETOŠANAS UN APKOPES INSTRUKCIJU

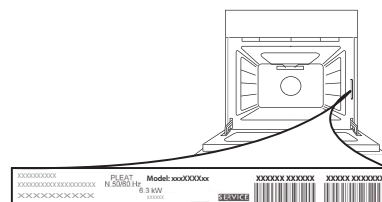
> Lejuplādējiet Lietošanas un apkopes pamācību tīmekļa vietnē **docs.indesit.eu** (izmantojiet šo QR kodu), norādot izstrādājuma rūpniecisko kodu.



> Alternatīvi varat sazināties ar klientu pēcpārdošanas servisu.

SAZINIETIES AR PĒCPĀRDOŠANAS SERVISU

Kontaktinformāciju varat atrast garantijas grāmatiņā. Sazinoties ar pēcpārdošanas klientu servisu, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



INSTRUKCJA CODZIENNEJ EKSPLOATACJI



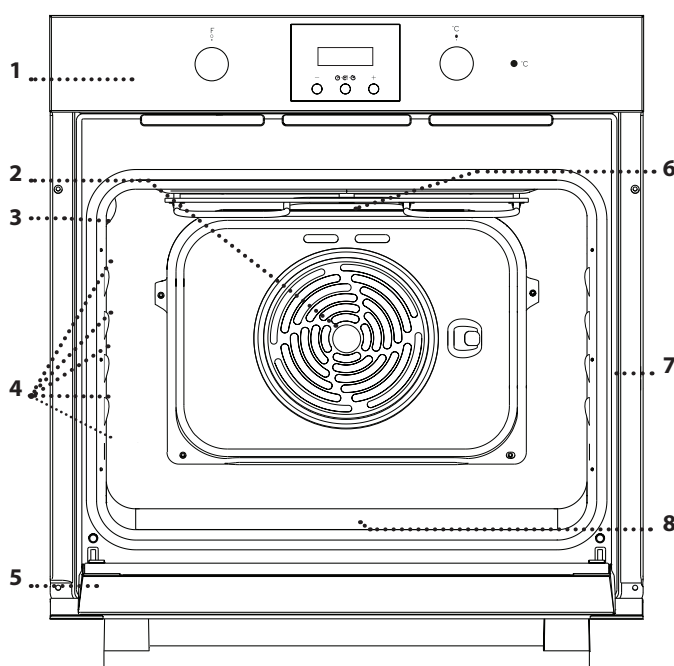
DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU INDESIT
Aby móc korzystać z programu kompleksowej pomocy i wsparcia, należy zarejestrować swój produkt na stronie www.indesit.com/register



Zasady bezpieczeństwa oraz Instrukcję obsługi i konserwacji urządzenia można pobrać odwiedzając naszą stronę docs.indesit.eu i postępując zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi na odwrocie tej broszury.

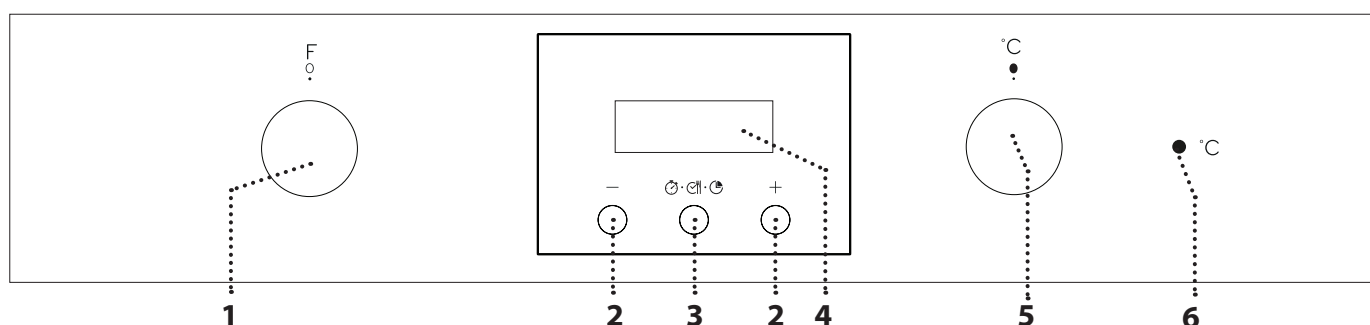
! Przed użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie Zasad bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.

OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Oświetlenie wnętrza
4. Prowadnice półek/akcesoriów (poziom jest zaznaczony na ścianie komory piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Grzałka górna/grill
7. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
8. Dolna grzałka (niewidoczna)

PANEL STEROWANIA



1. POKRĘTŁO WYBORU

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

2. PRZYCIISK +/-

Służy do zwiększania wartości widocznej na wyświetlaczu

3. PRZYCIISK CZASU

Służy do wybierania różnych ustawień: długość, czas zakończenia pieczenia, czasomierz.

4. WYŚWIETLACZ

5. POKRĘTŁO TERMOSTATU

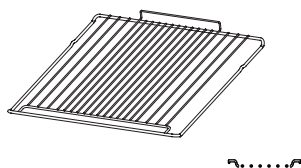
Przekręcić w celu wybrania wymaganej temperatury.

6. KONTROLKA TERMOSTATU/ WSTĘPNEGO NAGRZEWANIA

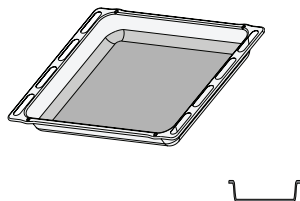
Włącza się podczas procesu nagrzewania. Wyłącza się, gdy zostanie osiągnięta żądana temperatura.

Uwaga: Pokrętła są chowane. Pokrętło wysuwa się po naciśnięciu jego środka.

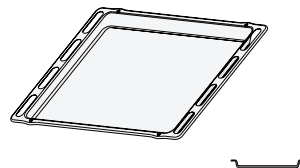
RUSZT



BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ (JEŚLI JEST DOSTĘPNA)



BLACHA DO PIECZENIA



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

STOSOWANIE AKCESORIÓW

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

Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo w taki sam sposób jak ruszt.

FUNKCJE



OFF

Do wyłączenia piekarnika.



LEKKIE

W celu włączenia światła w komorze piekarnika.



KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie. Najlepiej używać drugiej półki.



PIECZ. KONWEKCYJNE

Do pieczenia ciast z soczystym nadzieniem na jednej półce. Ta funkcja idealnie nadaje się również do pieczenia na dwóch półkach. Aby pieczenie przebiegało równomiernie, należy zamieniać potrawy miejscami.



GRILL

Do pieczenia kawałków mięsa (antrykotu, szaszłyków, kiełbasek), do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się stosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.



GRATIN

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



ROZMRAŻANIE

Dla szybszego rozmrażania żywności.

PIERWSZE UŻYCIĘ URZĄDZENIA

1. USTAWIANIE ZEGARA

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy wybrać język i czas: "AUTO" i "0.00" będą migać na wyświetlaczu.



Aby ustawić godzinę, należy równocześnie nacisnąć przyciski — i +: Ustawić godzinę, korzystając z przycisków + i —.

Uwaga: Aby po jakimś czasie zmienić godzinę (na przykład po trwającym braku zasilania), należy zresetować czas naciskając jednocześnie przyciski — i +.

2. USTAWIANIE TONU

Po wybraniu odpowiedniego czasu nacisnąć *przycisk czasu*: Na ekranie pojawi się komunikat „ton 1”.



Aby wybrać odpowiedni ton, nacisnąć —, potem nacisnąć *przycisk czasu*, aby potwierdzić.

Uwaga: Aby ponownie zmienić ustawienia, nacisnąć przyciski — i + w tym samym czasie i powtórzyć czynności wymienione powyżej.

3. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

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

Dlatego przed przystąpieniem do pieczenia potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu.

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

Rozgrzać piekarnik do 250°C i pozostawić włączony na około jedną godzinę, najlepiej przy użyciu funkcji „Piecz. konwekcyjne”. W tym czasie piekarnik musi być pusty. Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBÓR FUNKCJI

Aby wybrać funkcję, należy obrócić *pokrętkę wyboru* do pozycji zaznaczonej symbolem żądanej funkcji.

2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

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

Aby przerwać daną funkcję, w dowolnym czasie wyłączyć piekarnik, obrócić *pokrętkę wyboru* i *pokrętkę termostatu* 0 na i ●.

3. NAGRZEWANIE

Gdy funkcja zostanie aktywowana, kontrolka termostatu włączy się, sygnalizując, że proces nagrzewania się rozpoczął.

Pod koniec nagrzewania kontrolka termostatu wyłączy się, wskazując, że piekarnik osiągnął nastawioną temperaturę: w tym momencie należy umieścić potrawę w piekarniku i rozpocząć jej pieczenie.

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

PROGRAMOWANIE PIECZENIA

Po wybraniu i włączeniu danej funkcji można nastawić czas jej trwania.

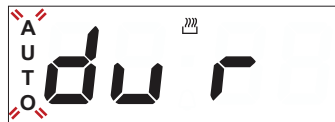


CZAS TRWANIA

Nacisnąć *przycisk czasu* i przytrzymać go przez co najmniej 2 sekundy:  symbol będzie migał.



Ponownie nacisnąć *przycisk czasu*: na ekranie kolejno wyświetlany jest komunikat DUR i wartość 0.00 oraz miga napis AUTO.



Nastawić czas za pomocą przycisku + i —. Po kilku sekundach na ekranie widać godzinę i podświetlony napis AUTO  potwierdzający ustawienie.



Uwaga: Aby zobaczyć pozostały czas pieczenia, nacisnąć **przycisk czasu** i przytrzymać go przez co najmniej 2 sekundy. Aby zmienić czas trwania pieczenia, jeśli jest to potrzebne, nacisnąć przycisk ponownie, używając przycisków **+** i **-**.

KONIEC PIECZENIA

Gdy nastąpi koniec pieczenia, symbol  wyłącza się, rozlega się sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu miga komunikat AUTO.



Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm.

O Obrócić z powrotem pokrętkę wyboru funkcji i **pokrętkę termostatu** na i , potem przytrzymać **przycisk czasu** przez co najmniej 2 sekundy, aby wyłączyć piekarnik.



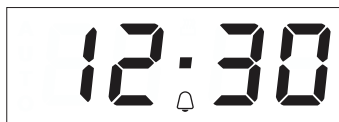
USTAWIANIE PROGRAMATORA CZASOWEGO

Ta opcja nie przerywa pieczenia, ani nie aktywuje go, pozwala tylko używać wyświetlacza jako timera, zarówno wtedy, gdy włączona jest jakaś funkcja, jak i wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.

Aby aktywować timer, nacisnąć **przycisk czasu** i przytrzymać go przez co najmniej 2 sekundy: na wyświetlaczu pojawi się symbol .



Za pomocą przycisków **+** i **-** nastawić żądany czas: odliczanie rozpoczyna się po kilku sekundach.



Wyświetlacz pokazuje godzinę a  jest podświetlony, potwierdzając, że timer został ustawiony.

Uwaga: Aby wyświetlić czas odliczania i w razie czego go zmienić, nacisnąć ponownie **przycisk czasu** i przytrzymać go przez co najmniej 2 sekundy.

TABELA GOTOWANIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWA- NIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe		Tak	150 - 170	30 - 90	2
		Tak	150 - 170	30 - 90 ***	4 1
Ciasto z nadzieniem (sernik, strudel, ciasto owocowe)		Tak	160 - 200	35 - 90	2
		Tak	160 - 200	35 - 90 ***	4 2
Kruche ciasteczka/Rogaliki		Tak	160 - 180	15 - 35	2 / 3
		Tak	150 - 170	20 - 40 ***	4 2
Ptysie		Tak	180 - 200	40 - 60	2
		Tak	170 - 190	35 - 50 ***	4 2
Bezy		Tak	90	150 - 200	2
		Tak	90	140 - 200 ***	4 2
Pizza/Focaccia		Tak	220 - 250	10 - 25	1 / 2
		Tak	200 - 240	15 - 30 ***	4 2
Mały chleb 80 g		Tak	180 - 200	30 - 45	2
Bochenek chleba 500 g		Tak	180	50 - 70	1 / 2
Chleb		Tak	180 - 200	30 - 80 ***	4 2
Mrożone pizze		Tak	250	10 - 20	2
		Tak	250	10 - 20 ***	4 2
Ciasta wytrawne (tarta warzywna, quiche)		Tak	180 - 200	30 - 45	2
		Tak	170 - 190	40 - 60 ***	4 2
Vols-au-vent / chrupiące paszteciki		Tak	190 - 200	20 - 30	2
		Tak	180 - 190	15 - 40 ***	4 2
Lasagne / zapiekany makaron / cannelloni / zapiekanki		Tak	190 - 200	45 - 65	2
Jagnięcina/cielęcina/ wołowina/ wieprzowina 1 kg		Tak	190 - 200	80 - 110	2
Pieczeń wieprzowa z chrupiącą skórką 2 kg		Tak	180 - 190	110 - 150	2
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		Tak	200 - 230	50 - 100	2
Indyk/gęś 3 kg		Tak	180 - 200	150 - 200	2

FUNKCJE				
	Konwencjonalne	Grill	Gratin	Pieczenie konwekcyjne

AKCESORIA					
	Ruszt	Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie	Blacha do pieczenia/ Blacha na ściekający tłuszcz lub Forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia napęczniona 200 ml wody

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
Ryba pieczona / potrawy pieczone w papierze 0,5 kg (filety, w całości)		Tak	170 - 190	30 - 45	2
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	180 - 200	50 - 70	2
Tosty		5'	250	2 - 6	5
Filety rybne/kawałki		5'	250	15 - 30 *	4 3
Kiełbaski/kebab/kotlety/hamburgery		5'	250	15 - 30 *	5 4
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Befsztyk krwisty 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Udziec barani/golonka		-	200	60 - 90 **	3
Pieczone ziemniaki		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Zapiekane warzywa (typu gratin)		-	200 - 220	25 - 55	3
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100 ****	4 1
Mięsa i ziemniaki		Tak	190 - 200	45 - 100 ****	4 1
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50 ****	4 2

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

* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia.

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

*** Zamienić poziomy położenia półek w połowie pieczenia.

**** Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji. Zamienić poziomy położenia półek po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

Pobrać Instrukcję obsługi i konserwacji ze strony **docs.indesit.eu**, aby uzyskać dostęp do tabeli sprawdzonych przepisów, opracowanej przez ośrodki certyfikacji, zgodnie ze standardem IEC 60350-1.

FUNKCJE				
	Konwencjonalne	Grill	Gratin	Pieczenie konwekcyjne
AKCESORIA				
	Ruszt	Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie	Blacha do pieczenia / Blacha na ściekający tłuszcz lub Forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia napęczniona 200 ml wody

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



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

Nie wolno stosować urządzeń czyszczących parą.

Podczas wykonywania wszystkich czynności należy używać rękawic ochronnych.

Wszystkie czynności należy przeprowadzać przy zimnym piekarniku.

Odłączyć urządzenie od zasilania.

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

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

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

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

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

• Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go, najlepiej gdy wciąż jest ciepły, usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.

• Aby ułatwić czyszczenie szyby, można w prosty sposób zdjąć drzwiczki, a następnie założyć je ponownie .

• Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

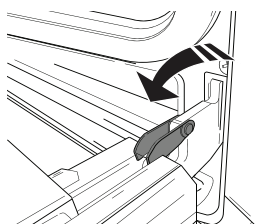
• Górny element grzewczy grilla można obniżyć, aby oczyścić górną płytę piekarnika: Zdjąć element grzewczy z uchwytu i obniżyć go. Aby przywrócić poprzednią pozycję elementu grzewczego, należy go podnieść, pociągnąć delikatnie do siebie i upewnić się, że znalazł się w odpowiednich uchwytach.

AKCESORIA

Po każdym użyciu akcesoria należy zanurzyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, używając rękawic kuchennych, jeśli akcesoria są jeszcze gorące. Resztki żywności mogą być łatwo usunięte za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

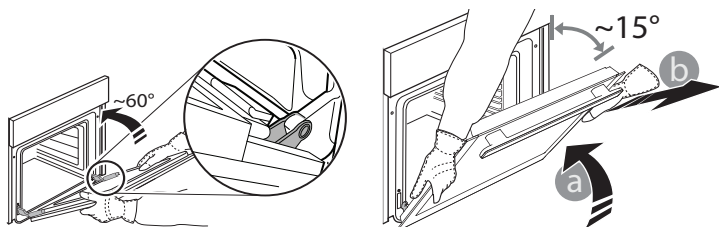
ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

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



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.

Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry (a), aż wysuną się z miejsc zamocowania (b).



Odłożyć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu.

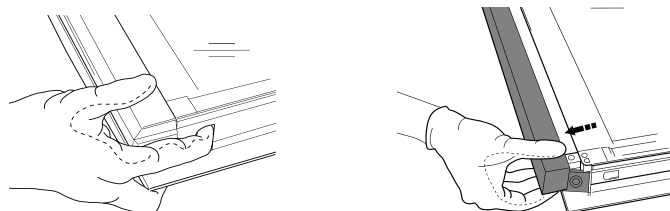
3. Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokować górną część na swoim miejscu.

4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: upewnić się, że zostały opuszczone do końca.

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

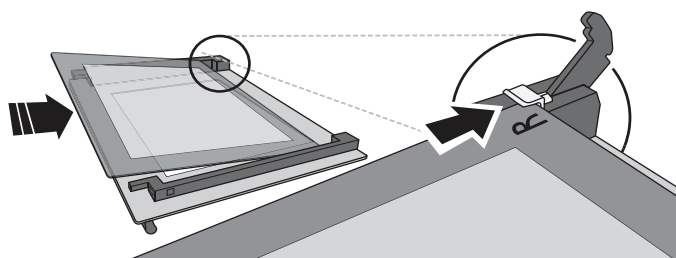
KLIKNĄĆ, ABY WYCZYŚCIĆ - CZYSZCZENIE SZYBY

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



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

3. Aby prawidłowo włożyć szybę wewnętrzną, upewnić się, że symbol "R" jest widoczny w lewym rogu. W pierwszej kolejności należy umieścić dłuższą część szyby oznaczoną literą „R” w odpowiednich uchwytach, a następnie obniżyć ją do właściwej pozycji.



4. Zamontować ponownie górną krawędź: charakterystyczne kliknięcie sygnalizuje prawidłową pozycję. Przed ponownym założeniem drzwiczek należy upewnić się, że nie zostanie uszkodzona uszczelka.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, sprawdzając czy usterka nie ustąpiła.

PRAKTYCZNE PORADY



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

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

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

JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

Funkcja „Piecz. konwekcyjne” umożliwia pieczenie różnych potraw (takich jak ryby, warzywa) na różnych półkach, w tym samym czasie.
Zamienić poziomy położenia półek po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).
Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, pozostawiając te, które powinny piec się dłużej.

KARTA PRODUKTU

Karta produktu z danymi dotyczącymi zużycia energii przez urządzenie może zostać pobrana ze strony **docs.indesit.eu**

JAK OTRZYMAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI I KONSERWACJI URZĄDZENIA

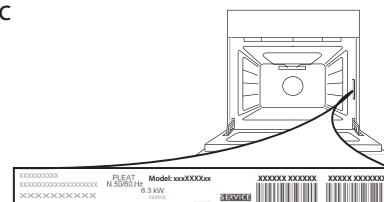
> Instrukcję obsługi i konserwacji można pobrać z naszej strony **docs.indesit.eu** (możliwe jest użycie tego kodu QR), podając kod produktu.



> Można również skontaktować się z naszym serwisem technicznym dla klientów.

KONTAKT Z NASZYM SERWISEM TECHNICZNYM

Nasze dane kontaktowe znajdują się w książeczce gwarancyjnej. Kontaktując się z naszym serwisem technicznym, należy podać kody z tabliczki znamionowej swojego urządzenia.



GHID DE REFERINȚĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ



VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS INDESIT

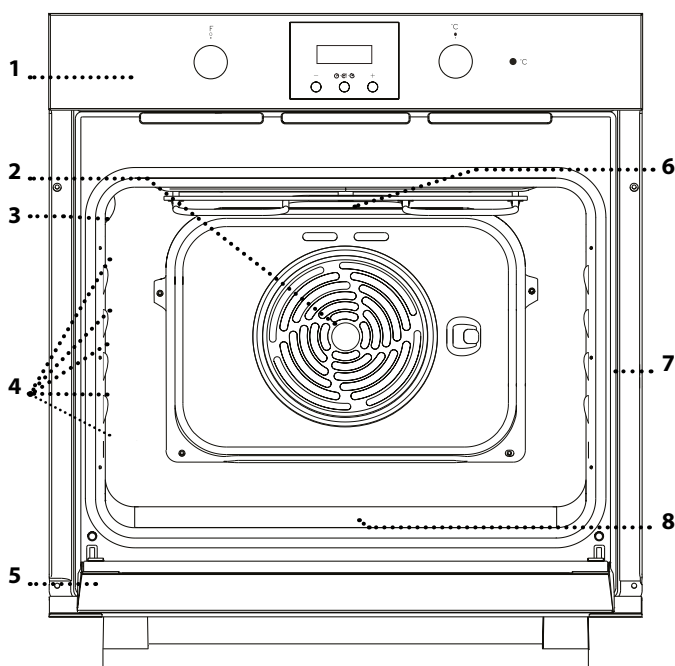
Pentru a putea beneficia de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul la www.indesit.com/register



Puteți descărca Instrucțiunile privind siguranța și Ghidul de utilizare și întreținere accesând site-ul nostru web docs.indesit.eu și urmând instrucțiunile de pe coperta din spate a acestei broșuri.

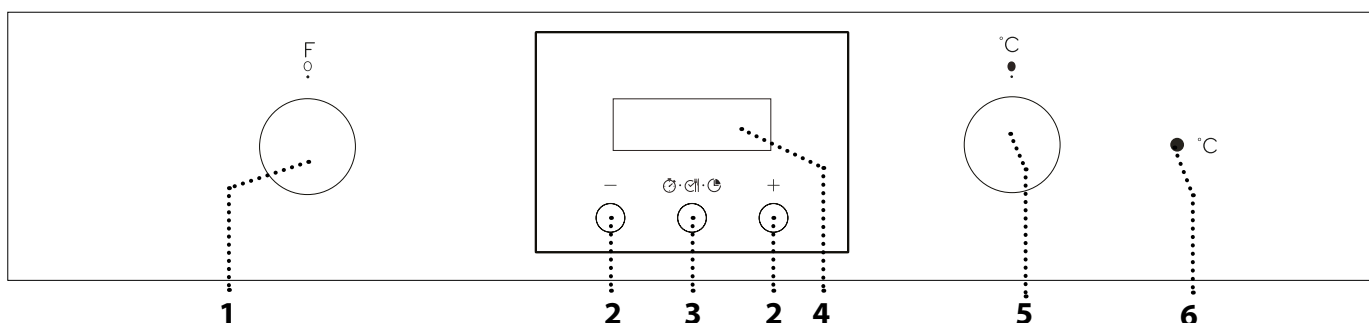
! Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție Ghidul privind sănătatea și siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panoul de comandă
2. Ventilator
3. Becul
4. Ghidaje pentru accesorii (nivelul este indicat pe peretele compartimentului pentru preparare)
5. Ușă
6. Rezistența superioară/grillul
7. Plăcuța cu datele de identificare (a nu se demonta)
8. Rezistența circulară inferioară (nu este vizibilă)

PANOUL DE COMANDĂ



1. BUTONUL DE SELECTARE

Pentru pornirea cuptorului prin selectarea unei funcții. Rotiți în poziția 0 pentru a opri cuptorul.

2. BUTON +/-

Pentru a reduce sau a mări valoarea indicată pe afișaj.

3. BUTON DURATĂ

Pentru a selecta diverse setări: durata de preparare, ora de finalizare a preparării, temporizatorul.

4. AFIȘAJ

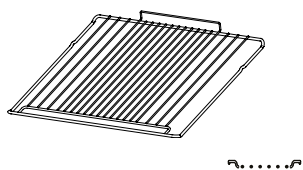
5. BUTONUL TERMOSTATULUI
Rotiți pentru a selecta temperatura dorită.

6. LED-UL TERMOSTATULUI / PREÎNCĂLZIRII

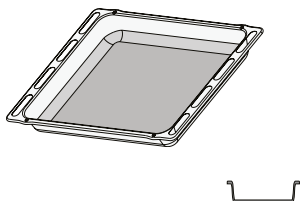
Se aprinde pe durata procesului de încălzire. Se stinge odată ce temperatura dorită este atinsă.

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

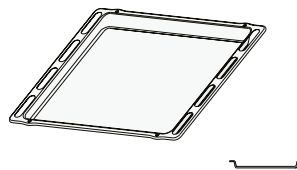
GRĂȚAR METALIC



TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)



TAVĂ DE COPT



Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat. Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

UTILIZAREA ACCESORIILOR

• Introduceți grătarul metalic pe nivelul dorit, menținându-l ușor orientat în sus, orientând în jos mai întâi partea din spate care este ridicată (orientată în sus). Apoi culisați-l pe orizontală de-a lungul ghidajului, cât mai în spate posibil.

Celelalte accesorii, precum tava de copt, sunt introduse orizontal prin culisarea acestora de-a lungul ghidajelor pentru grătar.

FUNCȚII

OPRIT

Pentru oprirea cuptorului.



BEC

Pentru aprinderea becului în compartiment.

CONVENȚIONAL

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel. Se recomandă utilizarea nivelului 2.



COACERE CONVECȚIE

Pentru coacerea prăjiturilor cu umpluturi zemoase, pe un singur nivel. Această funcție poate fi utilizată și pentru coacere pe două niveluri. Schimbați poziția tăvilor de copt pentru a obține o coacere mai uniformă.



GRILL

Pentru a frige medallioane, frigărui și cârnați, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carne, vă recomandăm să utilizați o tavă de copt pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 200 ml de apă potabilă.



GRATIN

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



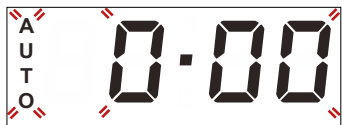
DECONGELARE

Pentru decongelarea mai rapidă a alimentelor.

PRIMA UTILIZARE A APARATULUI

1. SETAREA OREI

Va trebui să setați ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată: „AUTO” și „0.00” încep să clipească pe afișaj.



Pentru a seta ora curentă, apăsați simultan pe butoanele — și +: Setați ora curentă cu ajutorul butoanelor + și —.

Vă rugăm să rețineți: Pentru a schimba ora curentă ulterior (de exemplu, după întreruperi îndelungate ale alimentării cu energie electrică), va trebui să resetați ora apăsând simultan butoanele — și +.

2. SETAREA TONULUI

După ce ați selectat valoarea orei dorite, apăsați pe *butonul Durată*: Pe afișaj apare „ton 1”.



Pentru a selecta tonul dorit, apăsați pe butonul —, apoi apăsați pe *butonul Durată* pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: Pentru a modifica setările ulterior, apăsați simultan pe butoanele — și +, apoi repetați operațiile de mai sus.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII

Pentru a selecta o funcție, rotiți *butonul de selectare* către simbolul aferent funcției dorite.

2. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII

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

Pentru a întrerupe funcția în orice moment, opriți cuptorul, rotiți *butonul de selectare* și *butonul termostatului* la O și ●.

3. PREÎNCĂLZIREA

După ce funcția a fost activată, LED-ul termostatului se va aprinde, semnalând începerea procesului de preîncălzire.

La finalizarea acestui proces, LED-ul termostatului se stinge, indicând faptul că cuptorul a atins temperatura setată: În acest moment, introduceți alimentele și începeți procesul de preparare.

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

3. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal.

Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute. Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia. Încălziți cuptorul la 250 °C timp de aproximativ o oră, folosind preferabil funcția „Coacere cu convecție”. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp. Respectați instrucțiunile pentru setarea corectă a funcției.

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

. PROGRAMAREA PREPARĂRII

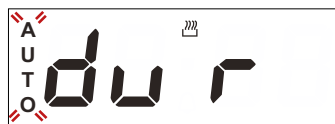
După selectarea și activarea funcției, puteți seta durata.



Apăsați cel puțin 2 secunde pe *butonul Durată*: simbolul  clipește.



Apăsați din nou pe *butonul Durată*: pe afișaj apar succesiv DUR și 0.00, în timp ce AUTO clipește.



Setați durata folosind butoanele + și —. După câteva secunde, pe afișaj apare ora curentă, în timp ce mesajul AUTO  rămâne aprins, confirmând setarea.

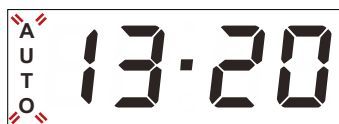


Vă rugăm să rețineți: Pentru a vizualiza durata de preparare rămasă, apăsați pe **butonul Durată** timp de cel puțin 2 secunde.

Pentru a o schimba, în cazul în care este necesar, apăsați-l din nou, folosind butoanele + și – pentru a modifica durata.

FINALIZAREA PREPARĂRII

La finalul procesului de preparare, simbolul  se stinge și este emisă o alarmă în timp ce mesajul AUTO clipește pe afișaj.



Apăsați oricare buton, pentru a dezactiva alarma.

Readuceți butonul Funcții și **butonul termostatului** la 0 și ●, apoi apăsați pe **butonul Durată** timp de cel puțin 2 secunde pentru a opri cuptorul.



SETAREA TEMPORIZATORULUI

Această opțiune nu întrerupe și nu activează procesul de preparare, dar vă permite să utilizați afișajul ca temporizator, atât în timp ce o funcție este activă, cât și atunci când cuptorul este oprit.

Pentru a activa temporizatorul, apăsați pe **butonul Durată** timp de cel puțin 2 secunde: simbolul  clipește pe afișaj.



Utilizați butoanele + și – pentru a seta durata dorită: număratoarea inversă începe după câteva secunde.



Pe afișaj este prezentată ora curentă, iar simbolul  rămâne aprins, confirmând setarea temporizatorului.

Vă rugăm să rețineți: Pentru a vizualiza număratoarea inversă și a face eventualele modificări necesare, apăsați din nou pe **butonul Durată** timp de cel puțin 2 secunde.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂL- ZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
Torturi dospite		Da	150 - 170	30 - 90	2 
		Da	150 - 170	30 - 90 ***	4 1  
Prăjitură umplută (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe)		Da	160 - 200	35 - 90	2 
		Da	160 - 200	35 - 90 ***	4 2  
Biscuiți / Tarte mici		Da	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Da	150 - 170	20 - 40 ***	4 2  
Choux à la crème		Da	180 - 200	40 - 60	2 
		Da	170 - 190	35 - 50 ***	4 2  
Bezele		Da	90	150 - 200	2 
		Da	90	140 - 200 ***	4 2  
Pizza/focaccia		Da	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Da	200 - 240	15 - 30 ***	4 2  
Pâine mică 80 g		Da	180 - 200	30 - 45	2 
Franzelă 500 g		Da	180	50 - 70	1 / 2 
Pâine		Da	180 - 200	30 - 80 ***	4 2  
Pizza congelată		Da	250	10 - 20	2 
		Da	250	10 - 20 ***	4 2  
Plăcinte (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 200	30 - 45	2 
		Da	170 - 190	40 - 60 ***	4 2  
Vols-au-vent/pateuri din aluat de foietaj		Da	190 - 200	20 - 30	2 
		Da	180 - 190	15 - 40 ***	4 2  
Lasagna/paste la cuptor/ cannelloni/budinci		Da	190 - 200	45 - 65	2 
Carne de miel/vițel/ vită/porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	2 
Friptură de porc cu șorici 2 kg		Da	180 - 190	110 - 150	2 
Carne de pui/carne de iepure/carne de rață 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	2 
Carne de curcan/gâscă 3 kg		Da	180 - 200	150 - 200	2 

FUNCȚII	 Convențional	 Grill	 Gratin	 Coacere convecție
---------	--	---	--	---

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

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂL- ZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
Pește la cuptor/în papiotă 0,5 kg (fileuri, întreg)		Da	170 - 190	30 - 45	2 
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 70	2 
Pâine prăjită		5'	250	2 - 6	5 
Fileuri/medalioane de pește		5'	250	15 - 30 *	4 3  
Cârnați/frigărui/ coaste/hamburgeri		5'	250	15 - 30 *	5 4  
Friptură de pui 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1  
Mușchi de vită, în sânge 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
Pulpă de miel / But		-	200	60 - 90 **	3 
Cartofi copti		-	200 - 220	35 - 55 **	3 
Legume gratinate		-	200 - 220	25 - 55	3 
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 ****	4 1  
Carne și cartofi		Da	190 - 200	45 - 100 ****	4 1  
Pește și legume		Da	180	30 - 50 ****	4 2  

Durata de timp indicată nu cuprinde etapa de preîncălzire: Este recomandat să introduceți alimentele în cuptor și să setați durata de preparare numai după atingerea temperaturii dorite.

* Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

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

*** Schimbați nivelurile la jumătatea procesului de coacere.

**** Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale. Dacă este necesar, schimbați nivelurile după ce au trecut două treimi din durata de preparare.

Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe

docs.indesit.eu pentru a consulta tabelul cu rețete testate, prevăzut pentru autoritățile de certificare în conformitate cu standardul IEC 60350-1.

FUNCȚII	 Convențional	 Grill	 Gratin	 Coacere convecție	
ACCESORII	 Grătar metalic	 Vas de copt sau formă pentru prăjituri pe grătarul metalic	 Tavă de copt/tavă de colectare a picăturilor sau vas de copt, pe grătarul metalic	 Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt	 Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt cu 200 ml de apă

ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA



Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe docs.indesit.eu pentru mai multe informații

Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.

Utilizați mănuși de protecție pe parcursul tuturor acestor operațiuni.

Efectuați operațiunile necesare numai când cuptorul este rece.

Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.

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

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

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

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

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

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

• Ușa poate fi demontată și remontată cu ușurință pentru a se facilita curățarea geamului din sticlă .

• Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.

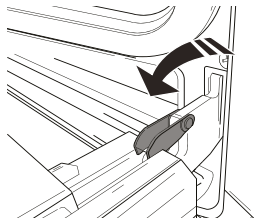
• Rezistența superioară a grillului poate fi coborâtă pentru a curăța panoul superior al cuptorului: Trageți în afară rezistența din locașul său, apoi coborâți-o. Pentru a readuce rezistența la poziția sa, ridicați-o, trageți-o puțin către dumneavoastră și asigurați-vă că suportul clapetei este în locașul corespunzător.

ACCESORII

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

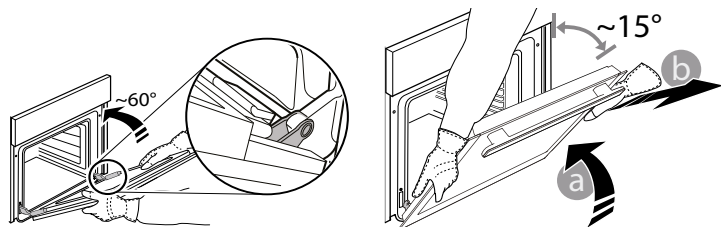
DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

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



2. Închideți ușa cât de mult posibil.

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



Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

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

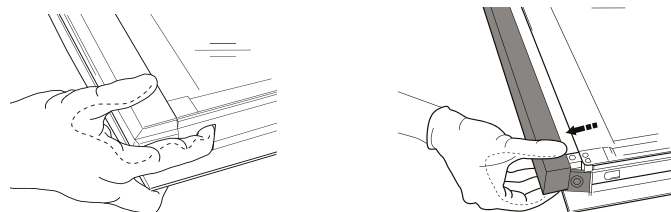
4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet.

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

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

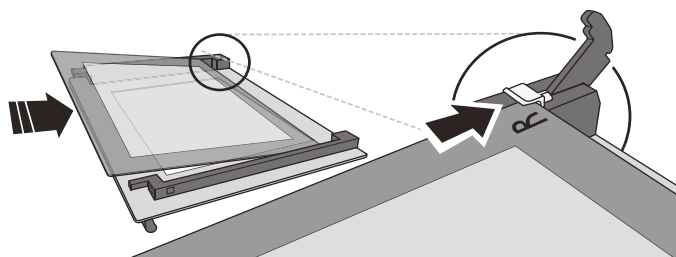
CLIC PENTRU A CURĂȚA - CURĂȚAREA GEAMULUI DIN STICLĂ

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



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

3. Pentru a repositiona corect geamul interior, asigurați-vă că litera „R” este vizibilă în colțul din partea stângă. Mai întâi, introduceți latura lungă a geamului, marcată cu litera „R”, în locașurile de susținere, apoi coborâți-o în poziție.



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

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Întreruperea curentului electric. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.

RECOMANDĂRI UTILE



Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe **docs.indesit.eu** pentru mai multe informații

CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătit suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriiile din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

GĂTITUL SIMULTAN A UNOR ALIMENTE DIFERITE

Funcția „Coacere cu convecție” vă permite să preparați alimente diferite (de exemplu, pește și legume) pe niveluri diferite, în același timp. Dacă este necesar, schimbați nivelurile după ce au trecut două treimi din durata de preparare. Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI

Fișa tehnică a produsului, care include datele energetice ale acestui aparat, poate fi descărcată de pe site-ul web **docs.indesit.eu**

OBȚINEREA GHIDULUI DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

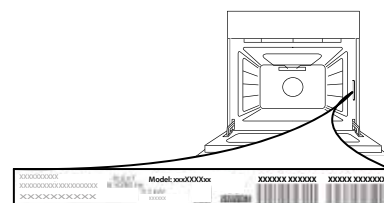
> Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe site-ul nostru web **docs.indesit.eu** (puteți utiliza acest cod QR), specificând codul comercial al produsului.



> Alternativ, puteți să contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

CONTACTAREA SERVICIULUI NOSTRU DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

Detaliile noastre de contact se regăsesc în manualul de garanție. Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



DAGLIG REFERENCEOVERSIGT



TAK FORDI DU KØBTE ET PRODUKT FRA INDESIT

Med henblik på at modtage en omfattende service og support, bedes du registrere dit produkt på www.indesit.com/register

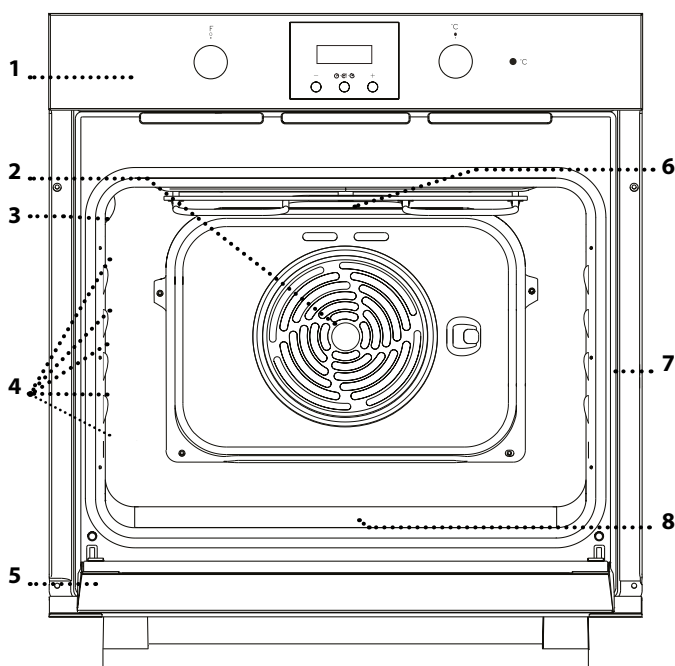


Du kan downloade Sikkerheds- og Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen ved at gå ind på vores website docs.indesit.eu og følge anvisningerne på bagsiden af dette hæfte.



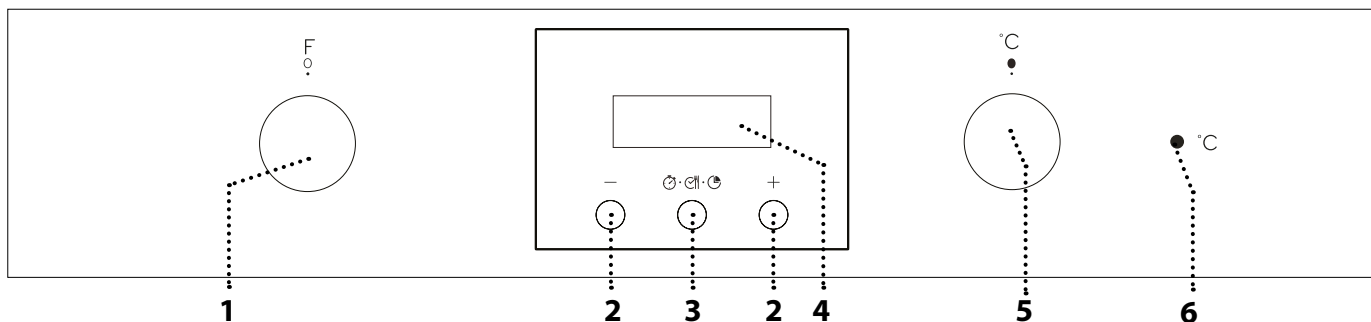
Læs Sundheds- og sikkerhedsvejledningen grundigt, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBEKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Ventilator
3. Lampe
4. Tilbehør glideskinner
(niveauet vises på væggen i ovnrummet)
5. Ovnlåge
6. Øverste varmelegeme/grill
7. Identifikationsskilt
(må ikke fjernes)
8. Nedre varmeelement
(ikke synligt)

BETJENINGSPANEL



1. VÆLGEKNAP

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

2. KNAPPEN +/-

Til at reducere eller øge den viste værdi på displayet.

3. KNAPPEN KLOKESLÆT

Til valg af forskellige indstillinger: Varighed, tilberedningens sluttid, minutur.

4. DISPLAY

5. TERMOSTATKNAP

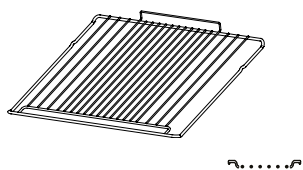
Drej herpå, for at markere den ønskede temperatur.

6. KONTROLLAMPE FOR TERMOSTAT/FORVARME

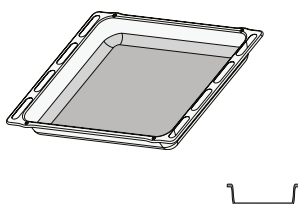
Den tænder under opvarmningen. Den slukker, når den ønskede temperatur er nået.

Bemærk: Knapperne er drejetrykknapper. De kommer ud, når der trykkes midt på dem.

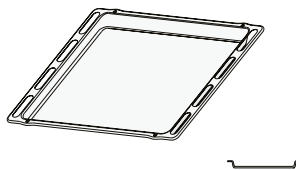
RIST



DRYPPEBAKKE (AFHÆNGIGT AF MODEL)



BAGEPLADE



Antallet og typen af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt. Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

BRUG AF TILBEHØR

• Sæt risten i den ønskede ribbe ved at holde en smule på skrå, så bagsiden med den hævede del (vendt opad) anbringes først. Skub den herefter vandret ind langs skinnen og helt i bund.

Det andet tilbehør, så som bagepladen, sættes i vandret, ved at skubbe dem i langs skinnerne.

FUNKTIONER



OFF

Til at slukke for ovnen.



OVNLYS

Til at tænde for lyset i ovnrummet.



OVER-/UNDERVARME

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe. Det er bedst at anvende den 2. ribbe.



VARMLUFTSBAGNING

Til bagning af kager med saftigt fyld på en enkelt ribbe. Denne funktion kan også bruges til tilberedning på to ribber. Byt om på retterne undervejs, så der opnås en mere ensartet tilberedning.



GRILL

Til grilning af bøffer, kebab og medisterpølse, til gratinering af grøntsager og ristning af brød. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en bradepande til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 200 ml drikkevand.



GRATIN

Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en bradepande til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 200 ml drikkevand.



OPTØNING

Til hurtigere optøning af mad.

FØRSTEGANGSBRUG AF APPARATET

1. INDSTILLING AF KLOKKESLÆT

Det er nødvendigt, at indstille klokkeslættet første gang, man tænder for apparatet: "AUTO" og "0.00" blinker på displayet.



Tryk samtidigt på tasterne — og +, for at indstille klokkeslættet: Indstil klokkeslættet ved hjælp af knapperne + og —.

Bemærk: Ved behov for at ændre klokkeslættet på et senere tidspunkt (for eksempel efter et længerevarende strømsvigt) skal man nulstille klokkeslættet, ved at trykke på knapperne — og + på samme tid.

2. INDSTILLING AF LYD

Tryk på knappen *Klokkeslæt* efter at have valgt det ønskede tidsformat: Displayet viser "ton 1".



Tryk på knappen —, for at vælge den ønskede tone, og tryk herefter på knappen *Klokkeslæt*, for at bekræfte.

Bemærk: Tryk samtidigt på knapperne — og + og gentag de ovenstående handlinger, for at ændre indstillingerne på et senere tidspunkt.

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

Man vælger en funktion, ved at dreje *vælgeknappen* over på den ønskede funktions symbol.

2. AKTIVERING AF EN FUNKTION

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

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

3. FORVARME

Efter aktivering af funktionen vil termostatsens kontrollampe tænde, hvilket signalerer, at forvarmningsprocessen er startet.

Ved afslutningen af denne proces slukker termostatsens kontrollampe, hvilket angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur: Sæt nu retten i ovnen, og begynd tilberedningen.

Bemærk: Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket negativt.

3. VARM OVEN

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: Det er helt normalt.

Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden. Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud.

Varm ovnen op til 250 °C i cirka en time, om muligt med funktionen "Varmluftsbagning". Oven skal være tom i dette tidsrum.

Følg anvisningerne, for at indstille funktionen korrekt.

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

. PROGRAMMERING TILBEREDNING

Efter markering og aktivering af funktionen, er det muligt at indstille varigheden.

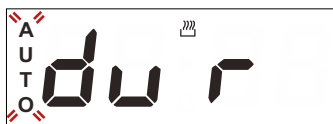


VARIGHED

Tryk på knappen *Klokkeslæt* i mindst 2 sekunder: Symbolet  blinker.



Tryk på knappen *Klokkeslæt* igen: Displayet viser DUR og 0.00 i sekvens mens AUTO blinker.



Indstil varigheden vha. tasterne + og —. Displayet viser klokkeslættet efter få sekunder, og AUTO  forbliver tændt, for at bekræfte indstillingen.



Bemærk: Tryk på knappen **Klokkeslæt** i mindst 2 sekunder, for at få den tilbageværende tilberedningstid vist. Tiden kan, om nødvendigt, ændres ved at trykke endnu en gang og ændre varigheden ved hjælp af knapperne + og –.

ENDT TILBEREDN

Når tilberedningen er færdig, slukker symbolet , lydsignalet aktiveres mens AUTO blinker på displayet.



Tryk på en knap for at deaktivere lydsignalet.

Drej funktionsknappen og **termostatknap** tilbage på 0 og ●, og tryk herefter på knappen **Klokkeslæt** i mindst 2 sekunder, for at slukke for ovnen.



INDSTILLING AF TIMEREN

Denne funktion hverken afbryder eller aktiverer tilberedningen, men giver dig mulighed for at anvende displayet som en timer, både mens en funktion er aktiv, og mens ovnen er slukket.

Tryk på knappen **Klokkeslæt** i mindst 2 sekunder, for at aktivere timeren: Symbolet  blinker på displayet.



Indstil den ønskede varighed vha. knapperne + og –: Nedtællingen begynder efter få sekunder.



Displayet viser klokkeslættet, og  forbliver tændt for at bekræfte, at timeren er indstillet.

Bemærk: For at vise nedtællingen og eventuelt ændre den skal man trykke på knappen **klokkeslæt** igen i mindst 2 sekunder.

TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN)	NIVEAU OG TILBEHØR
Kager med hævemiddel		Ja	150 - 170	30 - 90	2 
		Ja	150 - 170	30 - 90 ***	4  1 
Fyldte tærter (ostekage, strudel, frugttærte)		Ja	160 - 200	35 - 90	2 
		Ja	160 - 200	35 - 90 ***	4  2 
Småkager/portionstærter		Ja	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Ja	150 - 170	20 - 40 ***	4  2 
Vandbakkelse		Ja	180 - 200	40 - 60	2 
		Ja	170 - 190	35 - 50 ***	4  2 
Marengs		Ja	90	150 - 200	2 
		Ja	90	140 - 200 ***	4  2 
Pizza/Focaccia		Ja	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Ja	200 - 240	15 - 30 ***	4  2 
Små brød 80g		Ja	180 - 200	30 - 45	2 
Formbrød 500g		Ja	180	50 - 70	1 / 2 
Brød		Ja	180 - 200	30 - 80 ***	4  2 
Frosne pizzaer		Ja	250	10 - 20	2 
		Ja	250	10 - 20 ***	4  2 
Krydrede tærter (grønsagstærte, quiche)		Ja	180 - 200	30 - 45	2 
		Ja	170 - 190	40 - 60 ***	4  2 
Voulevant/butterdejssnitter		Ja	190 - 200	20 - 30	2 
		Ja	180 - 190	15 - 40 ***	4  2 
Lasagne / pastaret i ovn / cannelloni / flans		Ja	190 - 200	45 - 65	2 
Lammekød / kalvekød / oksekød / svinekød 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	2 
Flæsketeg med sprød svær 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	2 
Kylling/kanin/and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2 
Kalkun / gås 3 kg		Ja	180 - 200	150 - 200	2 

FUNKTIONER	 Over/undervarme	 Grill	 Gratin	 Varmluftsbagning
------------	---	---	--	--

TILBEHØR	 Rist	 Bradepande eller kageform på risten	 Bradepande / Dryppebakke eller bageform på risten	 Dryppebakke / Bradepande	 Dryppebakke / Bradepande med 200 ml vand
----------	--	---	---	--	--

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN)	NIVEAU OG TILBEHØR
Fisk i fad 0,5 kg (fileter, hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2 
Fylde grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 70	2 
Ristet brød		5'	250	2 - 6	5 
Fiskefiletter/skiver		5'	250	15 - 30 *	4  3 
Pølser/grillspyd/spareribs/hakkebøf		5'	250	15 - 30 *	5  4 
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3  1 
Oksesteg - rød 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
Lammekølle/skank		-	200	60 - 90 **	3 
Ovnstegte kartofler		-	200 - 220	35 - 55 **	3 
Grønsagsgratin		-	200 - 220	25 - 55	3 
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 100 ****	4  1 
Kød og kartofler		Ja	190 - 200	45 - 100 ****	4  1 
Fisk og grøntsager		Ja	180	30 - 50 ****	4  2 

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

* Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

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

*** Byt om på ribberne efter halvdelen af tilberedningstiden.

**** Forventet varighed: Retterne kan tages ud af ovnen på forskellige tidspunkter afhængigt af personlig præference.

*** Byt, om nødvendigt, om på pladerne, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået.

Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra **docs.indesit.eu** med tabellen over afprøvede opskrifter, der er udarbejdet til certificeringsmyndighederne i overensstemmelse med standarden IEC 60350-1.

FUNKTIONER	 Over/undervarme	 Grill	 Gratin	 Varmluftsbagning
TILBEHØR	 Rist	 Bradepande eller kageform på risten	 Bradepande / Dryppebakke eller bageform på risten	 Dryppebakke / Bradepande med 200 ml vand

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE



Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra docs.indesit.eu, for at indhente yderligere oplysninger

**Anvend ikke damprensere.
Brug beskyttelseshandsker
under alle procedurer.**

**Foretag de nødvendige
procedurer med kold ovn.
Tag stikket til apparatet ud af
stikkontakten.**

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

UDVENDIGE OVERFLADER

Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibre. Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud. Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibre.

INDVENDIGE OVERFLADER

Efter hver brug, skal ovnen afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester. For at tørre eventuel tør kondens, der har dannet sig som følge af tilberedning af mad med et højt vandindhold, skal du lade ovnen køle helt af og derefter tørre den af med en klud eller svamp.

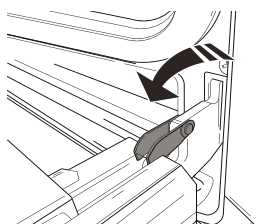
- Lågen kan nemt tages af og sættes på igen, for at lette rengøring af glasruden .
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.
- Grillens øvre varmeelement kan sænkes, for at lette rengøringen af ovnens øvre panel: Træk varmeelementet ud af sædet og sænk det herefter. Når varmeelementet skal sættes på plads igen, skal det løftes, træk det en smule ind imod dig selv, og kontrollér, at tappens understøtning er sat korrekt i sædet.

TILBEHØR

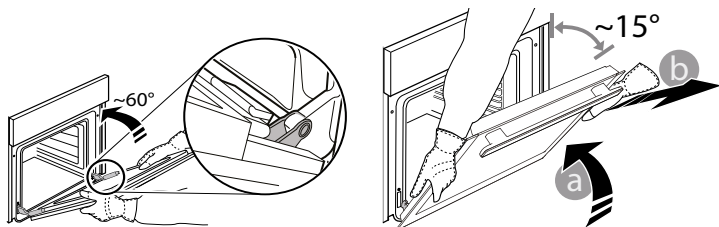
Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF DØREN

1. For at fjerne lågen skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.



2. Luk lågen, så meget du kan. Tag godt fat om lågen med begge hænder – hold den ikke i håndtaget. Fjern lågen ved ganske enkelt at fortsætte med at lukke den, mens du samtidigt trækker den opad (a), indtil, den frigøres fra lejet (b).



Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

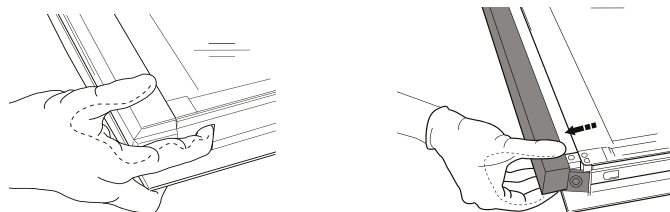
3. Genmonter lågen ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

4. Sænk lågen, og åbn den helt. Sænk spærhagerne til deres oprindelige position: sørg for, at du sænker dem helt ned.

5. Prøv at lukke lågen, og tjek for at sikre, at den flugter betjeningspanelet. Hvis det ikke er tilfældet, skal du gentage ovenstående trin.

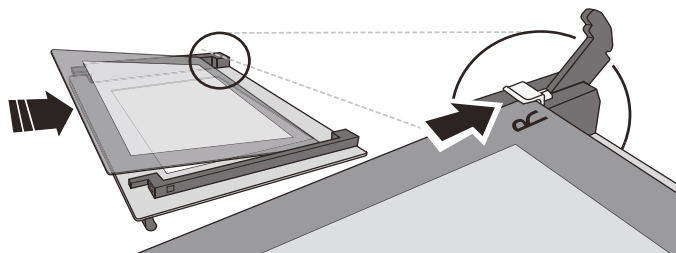
KLIK FOR AT RENGØRE - RENGØRING AF GLASRUDEN

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



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

3. Kontrollér, at bogstavet "R" er synligt i hjørnet til venstre, når den indre rude sættes på plads igen. Sæt først den lange side af glasruden, angivet med bogstavet "R", i støttesæderne og sænk den herefter på plads.



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

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen varmer ikke op.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.

NYTTIGE TIPS



Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra docs.indesit.eu, for at indhente yderligere oplysninger

SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen angiver den bedste funktion, tilbehør og niveau til tilberedningen af flere forskellige typer mad. Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning. Tilberedningstemperaturerne og -tiderne er vejledende og afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør. Start med de laveste, anbefalede indstillinger, og skift til højere indstillinger, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og bageplader af mørkt metal. Pyrex- eller stentøjs-gryder og -tilbehør kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt.

SAMTIDIG TILBEREDNING AF FORSKELLIGE MADVARER

Funktionen "Varmluftsbagning" giver dig mulighed for at tilberede forskellige madvarer samtidigt (som f.eks. fisk og grøntsager) på forskellige ribber. *** Byt, om nødvendigt, om på pladerne, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået. Tag de madvarer, der kræver kortere tilberedningstid, ud af ovnen, og fortsæt tilberedningen af de madvarer, der kræver længere tilberedningstid.

DATABLAD

Produktets oplysningsskema med energidata kan downloades fra websitet docs.indesit.eu

SÅDAN FÅR DU FAT PÅ BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSERVEJLEDNINGEN PÅ

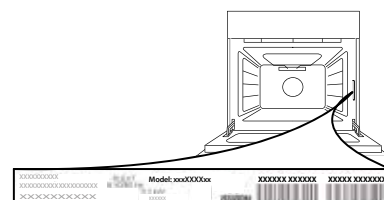
> Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra vores website docs.indesit.eu (du kan bruge denne QR-kode), ved at angive produktets kommercielle kode.



> Som alternativ kan du ringe til vores kundeserviceafdeling.

SÅDAN KONTAKTER DU VORES SERVICEAFDELING

Du kan finde vores kontaktoplysninger i garantihæftet. Når du kontakter vores kundeserviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.



PÄIVITTÄISKÄYTÖN VIITE OPAS



KIITOS, ETTÄ OSTIT INDESIT -TUOTTEEN

Jos haluat tarkempia tietoja ja tukipalveluja, rekisteröi tuotteesi osoitteessa www.indesit.com/register

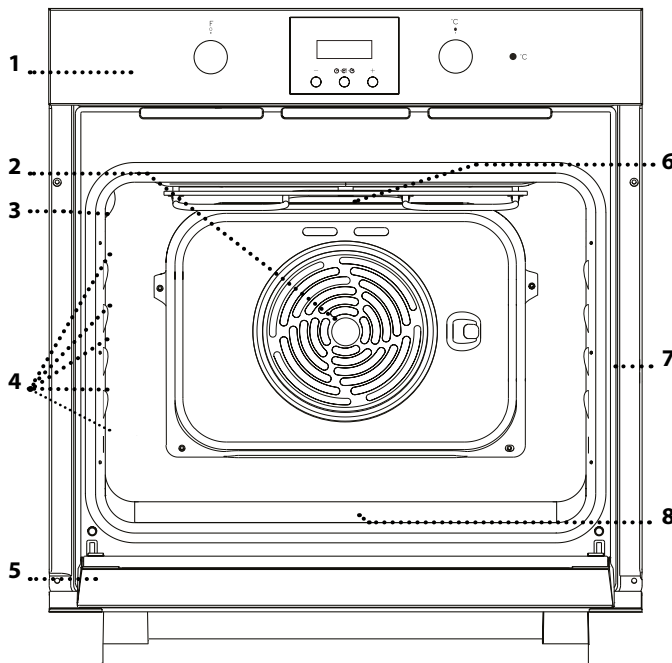


www

Voit ladata Turvaohjeet sekä Käyttö- ja huolto-oppaan osoitteesta docs.indesit.eu noudattamalla tämän vihkosen takakannen ohjeita.

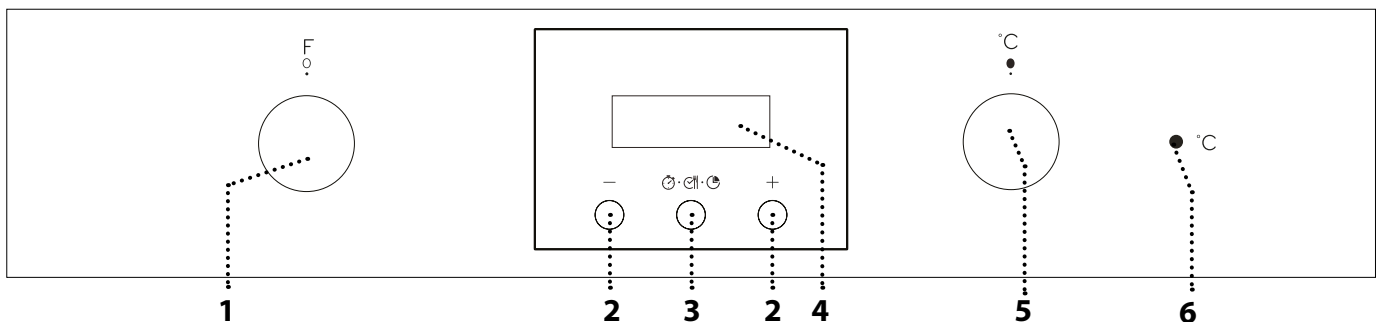
! Lue terveyttä ja turvallisuutta koskevat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

TUOTTEEN KUVAUS



1. Käyttöpaneeli
2. Puhallin
3. Valo
4. Lisälaitteiden hyllykkökiskot (taso osoitetaan kypsennystilan seinässä)
5. Luukku
6. Ylempi lämpövastus/grill
7. Tunnistekilpi (älä poista)
8. Alaosan lämmitysvastus (ei näkyvissä)

KÄYTTÖPANEELI



1. VALINTANUPPI

Kytkee uunin päälle valitsemalla toiminnon. Asentoon O kääntäminen laittaa uunin pois päältä.

2. +/- PAINIKE

Nostavat tai laskevat näytössä näkyvää arvoa.

3. AIKA-PAINIKE

Painikkeella valitaan eri asetukset: kesto, kypsennyksen päättymisaika, ajastin.

4. NÄYTTÖ

5. LÄMPÖTILAN VALITSIN

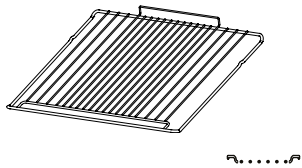
Aseta haluamasi lämpötila kääntämällä.

6. TERMOSTAATIN / ESIKUUMENNUKSEN LED

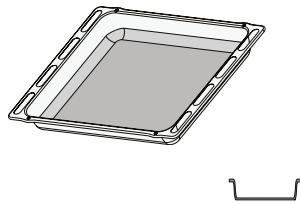
Syttyy kuumennusprosessin ajaksi. Sammuu kun haluttu lämpötila on saavutettu.

Huomaa: Valitsimet ovat upotettuja. Valitsin nousee ylös käyttöpaneelistä, kun painat sitä keskeltä.

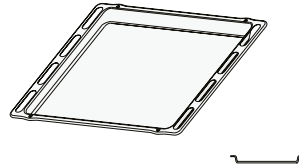
RITILÄ



UUNIPANNU (JOS KUULUU VARUSTUKSEEN)



LEIVINPELTI



Varusteiden määrä ja tyyppi vaihtelevat ostetun mallin mukaan. Muita lisävarusteita voi hankkia erikseen huoltopalvelusta.

LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN

• Aseta ritilä haluamallasi tasolle pitäen sitä hieman ylöspäin kallistettuna ja asettaen kohotetun takasivun (osoittaa ylöspäin) ensimmäiseksi alas. Liu'uta sitä sitten vaakasuorassa hyllykköohjainta pitkin niin pitkälle kuin mahdollista.

Muut varusteet, kuten leivinpelti, laitetaan paikoilleen vaakasuunnassa liu'uttamalla niitä hyllykköohjaimia pitkin.

TOIMINNOT



OFF
Sammuttaa uunin.



VALO
Sytyttää valon uuniin.



PERINTEINEN
Kypsentää kaikenlaisia ruokia yhdellä tasolla. On parasta käyttää kannatintaso 2.



PERINTEINEN LEIVONTA
Paistaa mehukkaita täytteitä sisältävät leivonnaiset yhdellä tasolla. Tätä toimintoa voi käyttää myös paistamiseen kahdella tasolla. Vaihda ruokien paikkaa paistamisen aikana, jotta ne kypsyvät tasaisesti.



GRILL
Grillaa pihvit, vartaat ja makkarat, kypsentää vihannekset gratinoimalla tai paahtaa leipää. Lihaa grillattaessa suosittelemme käyttämään leivinpeltiä valuvien nesteiden keräämiseksi: aseta pelti mille tahansa ritilän alla olevalle tasolle ja lisää 200 ml juomakelpoista vettä.



GRATIN
Grillaa isot lihapalat (koivet, paahtopaisti, broileri). Suosittelemme käyttämään leivinpeltiä valuvien nesteiden keräämiseksi: aseta pelti mille tahansa ritilän alla olevalle tasolle ja lisää 200 ml juomakelpoista vettä.



SULATUS KÄYNNISSÄ
Sulattaa ruoat nopeammin.

LAITTEEN ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ

1. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran, on tehtävä kelloasetukset: näytöllä vilkkuvat "AUTO" ja "0.00".



Aseta kellonaika painamalla samanaikaisesti painikkeita — ja +: Aseta kellonaika käyttämällä + - ja — painikkeita.

Huomaa: Kellonajan vaihtamiseksi jälkikäteen (esimerkiksi pitempien sähkökatkojen jälkeen) on aika nollattava painamalla painikkeita — ja + samanaikaisesti.

2. ÄÄNIMERKIN ASETTAMINEN

Kun olet valinnut halutun aika-arvon, paina *aikapainiketta*: Näytössä lukee "ton 1" (äänimerkki 1).



Valitse haluttu äänimerkki painamalla — painiketta ja vahvista sitten painamalla *aika-painiketta*.

Huomaa: Jos haluat muuttaa asetuksia jälkikäteen, paina painikkeita — ja + samanaikaisesti ja toista yllä mainitut toimenpiteet.

3. LÄMMITÄ UUNI

Uudesta uunista voi vapautua hajuja, jotka ovat jääneet siihen valmistuksen aikana: tämä on täysin normaalia.

Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut.

Poista mahdollinen suojapahvi tai kalvo uunista ja poista myös kaikki sen sisällä olevat varusteet. Lämmitä uuni 250 °C:een noin tunniksi mieluiten käyttämällä "Perinteinen leivonta" -toimintoa. Uunin on oltava tyhjänä tänä aikana.

Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.

Huomaa: Suositellaan tuuletamaan huone laitteen ensimmäisen käytön jälkeen.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

Toiminto valitaan kääntämällä *valintanuppi* haluamasi toiminnoin symbolin kohdalle.

2. AKTIVOI TOIMINTO

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

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

3. ESIKUUMENNUS

Kun toiminto on aktivoitu, termostaatin LED syttyy ilmoittaen näin esikuumennusprosessin alkamisesta. Prosessin loputtua termostaatin LED sammuu ilmoittaen näin, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan: nyt voit laittaa ruoan uuniin ja aloittaa kypsennyksen.

Huomaa: Jos ruoka asetetaan uuniin ennen kuin esikuumennus on päättynyt, se saattaa vaikuttaa negatiivisesti lopulliseen kypsennystulokseen.

. KYPSENNYKSEN OHJELMOIMINEN

Toiminnoin valitsemisen ja aktivoinnin jälkeen on mahdollista asettaa sen kesto aika.

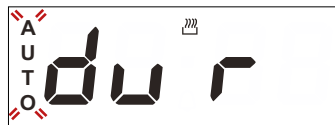


KESTO

Paina vähintään 2 sekunnin ajan *aikapainiketta*: symboli 🔔 vilkkuu.



Paina *aika-painiketta* uudelleen: näytöllä näkyvät DUR ja 0.00 vuorotellen samalla kun AUTO vilkkuu.



Aseta kesto aika käyttäen painikkeita + ja —. Muutaman sekunnin kuluttua näytölle tulee kellonaika, samalla kun sana AUTO 🔔 jää palamaan vahvistaen asetuksen.

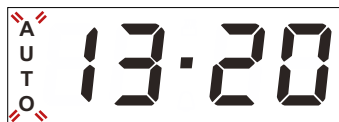


Huomaa: Jäljelle jäävän kypsennysajan kesto saadaan näkyviin painamalla **aikapainiketta** vähintään 2 sekunnin ajan.

Sen muuttamiseksi tarpeen vaatiessa, paina sitä toisen kerran käyttäen **+**- ja **-**-painikkeita kestoajan muokkaamiseen.

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Kypsennyksen päättyessä symboli  sammuu ja kuuluu äänimerkki samalla kun AUTO vilkkuu näytössä.



Voit vaientaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.

Palauta toimintopainike ja *lämpötilan valitsin* kohtaan O ja , paina sitten **aikapainiketta** vähintään 2 sekunnin ajan uunin sammuttamiseksi.



AJASTIMEN ASETTAMINEN

Tämä lisävalinta ei keskeytä tai käynnistä kypsennystä. Sen sijaan tällä lisävalinnalla näyttöä voidaan käyttää ajastimena sekä toiminnon ollessa aktiivisena että uunin ollessa sammutettuna.

Ajastin aktivoidaan painamalla **aikapainiketta** vähintään 2 sekunnin ajan: symboli  vilkkuu näytöllä.



Aseta haluttu kesto aika **+**- ja **-**-painikkeita painamalla: ajastimen ajan laskenta käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua.



Näytössä näkyy kellonaika ja  jää palamaan, mikä vahvistaa, että ajastin on asetettu.

Huomaa: Voit tarkistaa ajastimessa jäljellä olevan ajan ja muuttaa sitä tarvittaessa painamalla uudelleen **aikapainiketta** vähintään 2 sekunnin ajan.

KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMEN- NUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN)	TASO JA VARUSTEET
Kohoavat kakut		Kyllä	150 - 170	30 - 90	2 
		Kyllä	150 - 170	30 - 90 ***	4 1  
Täytetty kakku (juustokakku, struudeli, hedelmäpiirakka)		Kyllä	160 - 200	35 - 90	2 
		Kyllä	160 - 200	35 - 90 ***	4 2  
Pikkuleivät/tortut		Kyllä	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Kyllä	150 - 170	20 - 40 ***	4 2  
Tuulihatut		Kyllä	180 - 200	40 - 60	2 
		Kyllä	170 - 190	35 - 50 ***	4 2  
Marengit		Kyllä	90	150 - 200	2 
		Kyllä	90	140 - 200 ***	4 2  
Pizza/Focaccia		Kyllä	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Kyllä	200 - 240	15 - 30 ***	4 2  
Pieni leipä 80 g		Kyllä	180 - 200	30 - 45	2 
Leipä, limppu 500 g		Kyllä	180	50 - 70	1 / 2 
Bread (Leipä)		Kyllä	180 - 200	30 - 80 ***	4 2  
Pakastepitsat		Kyllä	250	10 - 20	2 
		Kyllä	250	10 - 20 ***	4 2  
Suolaiset leivonnaiset (kasvispiirakka, quiche)		Kyllä	180 - 200	30 - 45	2 
		Kyllä	170 - 190	40 - 60 ***	4 2  
Tuulihatut/voitaikinapasteijat		Kyllä	190 - 200	20 - 30	2 
		Kyllä	180 - 190	15 - 40 ***	4 2  
Lasagne / uunipasta / cannelloni / laatikot		Kyllä	190 - 200	45 - 65	2 
Lammas / vasikka / nauta / porsas 1 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 110	2 
Rapeapintainen porsaanpaisti 2 kg		Kyllä	180 - 190	110 - 150	2 
Broileri/kani/ankka 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	2 
Kalkkuna/hanhi 3 kg		Kyllä	180 - 200	150 - 200	2 

TOIMINNOT				
	Perinteinen	Grilli	Gratin	Konvektiouuni

VARUSTEET					
	Ritilä	Leivinastia tai kakkuvuoka ritilällä	Leivinpelti / Uunipannu tai leivinastia ritilän päällä	Uunipannu / leivinpelti	Uunipannu / leivinpelti ja 200 ml vettä

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMEN- NUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN)	TASO JA VARUSTEET
Uunissa / foliossa paistettu kala 0.5 kg (filee, kokonainen)		Kyllä	170 - 190	30 - 45	2 
Täytetyt vihannekset (tomatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 - 200	50 - 70	2 
Paahtoleipä		5'	250	2 - 6	5 
Kalafileet/palat		5'	250	15 - 30 *	4 3 
Makkarat/kebabit / grillikylki/jauhelihapihvit		5'	250	15 - 30 *	5 4 
Paistettu broileri 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1 
Paahtopaisti, raaka 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
Lampaanviulu/potka		-	200	60 - 90 **	3 
Uunissa paistetut perunat		-	200 - 220	35 - 55 **	3 
Vihannesgratiini		-	200 - 220	25 - 55	3 
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 100 ****	4 1 
Liha ja perunat		Kyllä	190 - 200	45 - 100 ****	4 1 
Kala ja vihannekset		Kyllä	180	30 - 50 ****	4 2 

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

* Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.

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

*** Vaihda tasoa kypsennyksen puolivälissä.

**** Arvioitu aika: ruoat voidaan ottaa uunista eri aikoina henkilökohtaisista mieltymyksistä riippuen. Vaihda hyllyt kun kypsennysajasta on kulunut 2/3, jos tarpeen.

Lataa käyttö- ja huolto-opas sivustolta **docs.indesit.eu** ja saat testattujen reseptien taulukon; se on koottu standardin IEC 60350-1 vaatimusten mukaisesti sertifiointiviranomaisille.

TOIMINNOT				
	Perinteinen	Grill	Gratin	Konvektiouuni
VARUSTEET				
	Ritilä	Leivinastia tai kakkuvuoka ritilällä	Leivinpelti / Uunipannu tai leivinastia ritilän päällä	Uunipannu / leivinpelti ja 200 ml vettä

Älä käytä höyrypesuria.

Käytä suojakäsineitä kaikkien toimenpiteiden aikana.

Suorita tarvittavat toimenpiteet uunin ollessa kylmä.

Kytke laite irti sähköverkosta.

Älä käytä teräsvillaa, hankaavia kaapimia tai hankaavia/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa laitteen pintaa.

ULKOPINNAT

Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos ne ovat erittäin likaisia, voit lisätä muutaman pisaran neutraalia puhdistusainetta. Kuivaa lopuksi kuivalla liinalla. Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos jotakin tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

SISÄPINNAT

Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat. Jotta kuivataan mahdollinen erittäin vesipitoisten ruokien kypsennyksen aikana muodostunut tiivistynyt vesi, anna uunin jäähtyä kokonaan ja pyyhi se sitten liinalla tai sienellä.

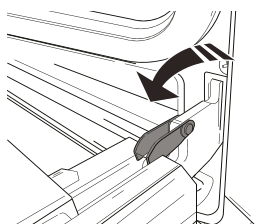
- Luukku voidaan irrottaa helposti ja laittaa takaisin paikalleen lasin puhdistamisen helpottamiseksi .
- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella.
- Grillin ylemmän lämpövastusta voidaan laskea alemmas siten, että uunin yläpaneeli saadaan puhdistettua: Ota lämmitysvastus pois paikaltaan ja laske sitä sitten alas. Lämmitysvastus palautetaan paikalleen nostamalla sitä, vetämällä sitä hieman itseesi päin ja varmistamalla, että kannatinkieleke on omalla paikallaan.

VARUSTEET

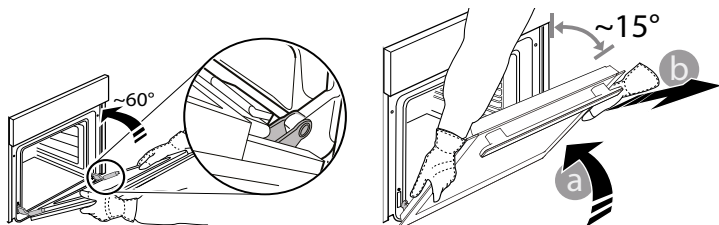
Huuhtelee varusteet astianpesuaineliuoksessa käytön jälkeen ja käsittele niitä uunikintaila, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoantähteet voidaan poistaa harjalla tai sienellä.

LUUKUN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

1. Poista luukku avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.



2. Sulje luukku niin paljon kuin voit. Ota tukeva ote luukusta molemmilla käsillä – älä pidä siitä kiinni vain yhdellä kädellä. Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista ja vetämällä sitä samalla ylöspäin (a), kunnes se vapautuu paikaltaan (b).



Laita luukku sivuun ja aseta se pehmeälle pinnalle.

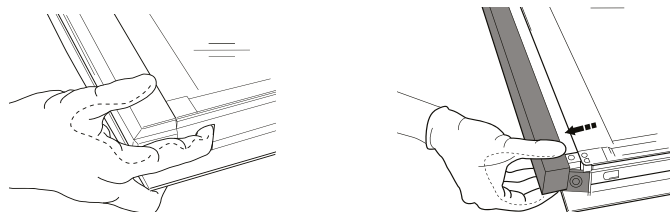
3. Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.

4. Laske luukkua ja avaa se sitten kokonaan. Laske varmistimet takaisin niiden alkuperäiseen asentoon: varmista, että laskit ne kokonaan.

5. Yritä sulkea luukku ja tarkista, että se osuu kohdalleen ohjauspaneelin kanssa. Jos näin ei ole, toista edelliset vaiheet.

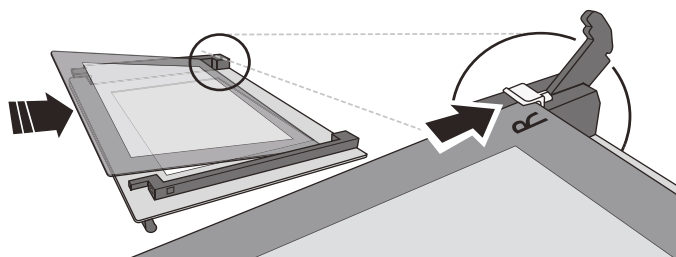
NAPSAUTA JA PUHDISTA - LASIN PUHDISTAMINEN

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



2. Nosta sisälasiä siitä kunnolla kummallakin kädellä kiinni pitäen, irrota se ja aseta se pehmeälle pinnalle ennen kuin ryhdyt puhdistamaan sitä.

3. Jotta sisälasi tulisi oikein takaisin paikalleen, varmista, että "R" näkyy vasemmasta kulmasta. Laita ensin lasin pitkä sivu (merkitty "R") sitä kannattaviin kohtiin ja laske se sitten paikalleen.



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

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Uuni ei toimi.	Sähkökatkos. Kytkeytynyt irti verkkovirrasta.	Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. Kytke uuni pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkista, onko vika poistunut.

HYÖDYLLISIÄ OHJEITA



Lataa käyttö- ja huolto-opas sivustolta
docs.indesit.eu lisätietoja varten

KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

Taulukossa luetellaan paras toiminto, varusteet ja taso, joita voidaan käyttää erityyppisille ruoille. Paistoaika alkaa siitä hetkestä, jolloin ruoka laitetaan uuniin. Aika ei sisällä esikuumennusta (mikäli se on vaadittu). Kypsennyksen lämpötilat ja ajat ovat viitteellisiä ja ne riippuvat ruoan määrästä ja käytettävien varusteiden tyypistä. Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja asetuksia ja jos lopputulos ei vastaa odotuksia, siirry korkeampiin asetuksiin. Käytä toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallisia vuokia ja uunipeltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita, mutta muista, että tällöin paistoaajat ovat hieman pidempiä.

ERI RUOKIEN KYPSENNYS SAMANAIKAISESTI

Konvektiuunitoiminnon avulla voit kypsentää eri ruokia (kuten kala ja vihannekset) eri tasoilla samanaikaisesti. Vaihda hyllyt kun kypsennysajasta on kulunut 2/3, jos tarpeen. Ota lyhyemmän paistoaajan vaativat ruokat pois uunista ensin ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsentämistä.

TUOTESELOSTE

Laitteen tuoteseloste energiankulutusta koskevine tietoineen on ladattavissa sivustolta **docs.indesit.eu**

MITEN SAADA KÄYTTÖ- JA HUOLTO-OPAS

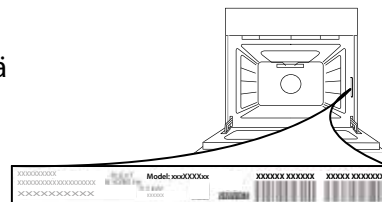
> Lataa käyttö- ja huolto-opas verkkosivuiltamme **docs.indesit.eu** (voit käyttää tätä QR-koodia), ilmoittamalla tuotteen kaupallisen koodin.



> Vaihtoehtoisesti voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun.

YHTEYDEN OTTAMINEN HUOLTOPALVELUUN

Löydät yhteystietomme takuuoppaasta. Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, ilmoita tuotteen tunnistekilvessä olevat koodit.



DAGLIG REFERANSE VEILEDNING



TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET INDESIT PRODUKT

For å motta lettere forståelig hjelp og støtte, vennligst registrere produktet ditt på www.indesit.com/register

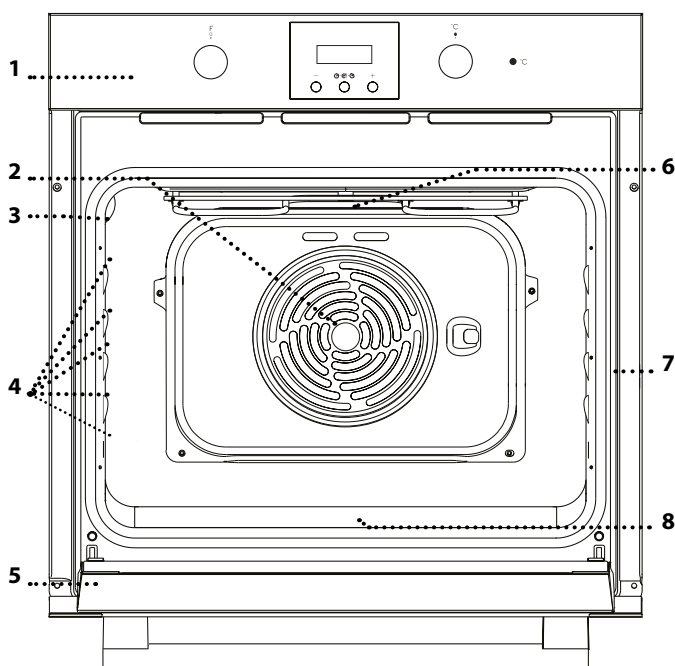


Du kan laste ned Sikkerhetsinstrukser og Bruk og vedlikeholdsveiledningen ved å besøke vårt nettsted **docs.indesit.eu** og følge instruksene bakerst i dette heftet.



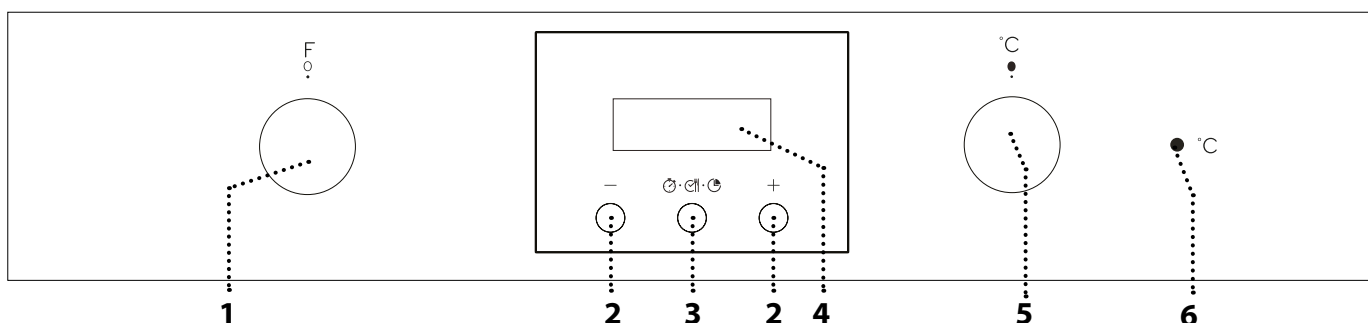
Før du tar apparatet i bruk, må du lese helse- og sikkerhetsveiledningen nøye.

PRODUKTBEKRIVELSE



1. Kontrollpanel
2. Vifte
3. Lyspære
4. Tilbehør ristenes skinner (nivået indikeres på veggen i ovnsrommet)
5. Dør
6. Øvre varmeelement/grill
7. Identifikasjonsskilt (må ikke fjernes)
8. Varmeelement i bunn (ikke synlig)

KONTROLLPANEL



1. BRYTER FOR VALG

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

2. +/- KNAPP

for å redusere eller øke verdien som vises på display.

3. TIDSBRYTER

for å velge de ulike innstillingene: varighet, stekingens sluttid, timer.

4. DISPLAY

5. TERMOSTATBRYTER

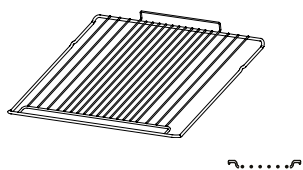
Drei for å velge ønsket temperatur.

6. LED TERMOSTAT/ FORVARMING

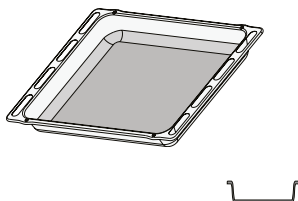
Slår seg på under oppvarmingsprosessen. Slår seg av når ønsket temperatur er nådd.

Vennligst merk deg: bryterne kan trykkes inn slik at de forsvinner. Trykk på midten av bryterne slik at de spretter ut.

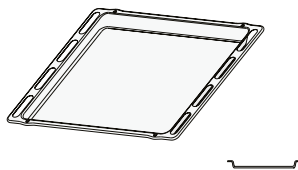
RIST



LANGPANNE (HVIS DEN FINNES)



BAKEBRETT



Antall og type tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt. Annet tilbehør kan kjøpes separat fra Ettersalgsservicen.

BRUK AV TILBEHØR

• Sett risten på det nivået du ønsker ved å vippe den lett oppover og la hevet bakside hvile først (skal peke oppover). La den deretter gli horisontalt langs ristens spor så langt som mulig.

Annet tilbehør som bakebrett, innføres horisontalt ved å la de gli lang ristens spor.

FUNKSJONER



OFF

For å slå av ovnen.



LYS

For å slå på lyset i ovnsrommet.



TRADISJONELL STEKING

For å tilberede en hvilken som helst matrett på ett nivå. Det er best å bruke den 2. rillen.



KONVEKSJONSBAKING

For kaker med saftig fyll på en enkel rille. Denne funksjonen kan også brukes for tilberedning på to nivåer. Bytt om posisjonen til rettene for å oppnå jevnere tilberedning.



GRILL

For grilling av biff, kebab og pølser, tilberedning av grønnsaker au gratin eller ristet brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke et bakebrett for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på noen av nivåene under risten og tilsett 200 ml drikkevann.



GRATIN

For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke et bakebrett for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på noen av nivåene under risten og tilsett 200 ml drikkevann.



TINER

For raskere tining av mat.

BRUK AV APPARATET FOR FØRSTE GANG

1. INNSTILLING AV TID

Du må stille inn tiden når du slår apparatet på for første gang: "AUTO" og "0.00" blinker på display.



For å stille inn klokkeslettet, trykk på knappene — og + samtidig: Still inn klokkeslettet ved og benytte + og — knappene.

Vennligst merk deg: For å endre tidspunktet for dagen etterpå (for eksempel etter et langvarig strømbrudd) må du tilbakestille tiden ved å trykke på knappene — og +samtidig.

2. INNSTILLING AV LYDSIGNAL

Etter at du har valgt ønsket verdi for tid, trykk på *tidsknappen*: Displayet viser "ton 1".



For å velge ønsket tone, trykk på knappen —, trykk deretter på *tidsbryteren* for å bekrefte.

Vennligst merk deg: For å endre innstillinger etterpå, trykk på knappene — og + samtidig og gjenta operasjonene ovenfor.

3. VARM OVNEN

En ny ovn kan frigi lukt som dannes under fabrikasjonen: Dette er helt normalt.

Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt.

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

Varm opp ovnen til 250° C i omtrent en time, helst ved å benytte funksjonen "KONVEKSJONBAKING". I løpet av denne tiden må ovnen være tom.

Følg instruksjonene for å sette funksjonen på riktig måte.

Vennligst merk deg: Det er lurt å lufte rommet etter bruker apparatet for første gang.

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

For å velge funksjonen, vri *knotten for valg* til symbolet til funksjonen du ønsker.

2. AKTIVER EN FUNKSJON

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

For å avbryte funksjonen til enhver tid, slå av ovnen, vri på *knotten for valg* og *termostatknotten* til 0 og ●.

3. FORVARMING

Når funksjonen er aktivert, vil LED-termostaten tennes og varsle at prosessen for forvarming er startet. På slutten av denne prosessen, slukkes LED-termostaten og indikerer at ovnen har nådd den innstilte temperaturen: på dette punktet kan maten legges inn og fortsett med tilberedningen.

Vennligst merk deg: Plassere maten i ovnen før forvarming er ferdig kan ha en negativ effekt på det endelige tilberedningsresultatet.

. PROGRAMMERT TILBEREDNING

Etter at du har valgt og aktivert funksjonen, er det mulig å stille inn varigheten.

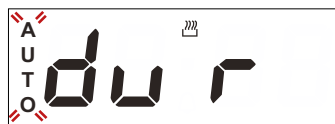


VARIGHET

Trykk i minst 2 sekund på *tidsknappen*: 🔔 symbolet blinker.



Trykk på *tidsbryteren* igjen: displayet viser DUR og 0.00 etter hverandre og AUTO blinker.



Still inn varigheten ved å benytte knappene + og —. Etter noen sekunder viser displayet tidspunktet på dagen mens AUTO 🔔 fortsetter å lyse og bekrefter innstillingen.



Vennligst merk deg: For å se gjenstående steketid, trykk på **tidsknappen** i minst 2 sekund.
For å endre den, dersom det er nødvendig, trykk på nytt, ved å benytte + og – knappene for å endre varigheten.

AVSLUTTET STEKING

Når den innstilte tiden er over, slår symbolet  seg av, det høres en alarm og AUTO blinker på displayet.



Trykk på hvilken som helst knapp for å deaktivere alarmen.

Returner funksjonsknotten og *termostatknotten* til for å  og , trykk deretter **tidsknappen** i minst 2 sekund for å slå av ovnen.



INNSTILLING AV TIMER

Denne opsjonen hverken avbryter eller starter steking men tillater deg å benytte som et varselur, både når funksjonen er aktiv og når ovnen er slått av. For å aktivere timeren, trykk på **tidsknappen** i minst 2 sekund:  symbolet blinker på display.



Bruk + og – knappene for å stille inn ønsket varighet: Nedtellingen begynner etter noen sekunder.



Displayet viser klokkeslettet, og  fortsetter å lyse, og bekrefter at varseluret er stilt inn.

Vennligst merk deg: For å se nedtellingen og om nødvendig endre den, må du trykke på **tidsknappen** i minst 2 sekund.

TABELL FOR TILBEREDNING

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN)	NIVÅ OG TILBEHØR
Kaker av gjærdeig		Ja	150 - 170	30 - 90	2 
		Ja	150 - 170	30 - 90 ***	4  1 
Kaker med fyll (ostekaker, strudel, fruktterter)		Ja	160 - 200	35 - 90	2 
		Ja	160 - 200	35 - 90 ***	4  2 
Kjeks/småkaker		Ja	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Ja	150 - 170	20 - 40 ***	4  2 
Vannbakkels		Ja	180 - 200	40 - 60	2 
		Ja	170 - 190	35 - 50 ***	4  2 
Marengs		Ja	90	150 - 200	2 
		Ja	90	140 - 200 ***	4  2 
Pizza/Focaccia		Ja	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Ja	200 - 240	15 - 30 ***	4  2 
Små brød 80 g		Ja	180 - 200	30 - 45	2 
Helt brød 500 g		Ja	180	50 - 70	1 / 2 
Bread (Brød)		Ja	180 - 200	30 - 80 ***	4  2 
Frossenpizza		Ja	250	10 - 20	2 
		Ja	250	10 - 20 ***	4  2 
Salte kaker (grønnsakspai, quiche)		Ja	180 - 200	30 - 45	2 
		Ja	170 - 190	40 - 60 ***	4  2 
Butterdeigsskall/småkaker av butterdeig		Ja	190 - 200	20 - 30	2 
		Ja	180 - 190	15 - 40 ***	4  2 
Lasagne / bakt pasta / cannelloni / flan		Ja	190 - 200	45 - 65	2 
Lam / kalv / okse / svin 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	2 
Svinestek med svor 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	2 
Kylling/kanin/and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2 
Kalkun/gås 3 kg		Ja	180 - 200	150 - 200	2 

FUNKSJONER				
	Tradisjonell steking	grill	Gratin	Konveksjonsbaking

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

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN)	NIVÅ OG TILBEHØR
Bakt fisk / en papillote 0.5 kg (fillet, hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2 
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 70	2 
Ristet brød		5'	250	2 - 6	5 
Fiskefilet/skiver		5'	250	15 - 30 *	4  3 
Pølser/kebabs/svineribbe/hamburgere		5'	250	15 - 30 *	5  4 
Helstekt kylling 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3  1 
Roastbiff rå 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
Lammelår/skanker		-	200	60 - 90 **	3 
Stekte poteter		-	200 - 220	35 - 55 **	3 
Grønnsaksgrateng		-	200 - 220	25 - 55	3 
Lasagne og kjøtt		Ja	200	50 - 100 ****	4  1 
Kjøtt og poteter		Ja	190 - 200	45 - 100 ****	4  1 
Fisk og grønnsaker		Ja	180	30 - 50 ****	4  2 

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

* Snu maten halvveis under steking.

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

*** Bytt nivåene etter halv tilberedningstid.

**** Beregnet tidsperiode: Du kan ta retten ut av ovnen når den er stekt slik du vil ha den. Snu maten når 2/3 av tiden er gått, hvis det er nødvendig.

Last ned Bruk og vedlikeholdsveiledningen fra docs.indesit.eu for tabellen over testede oppskrifter, kompilert for sertifiseringsorganet i samsvar med standardene IEC 60350-1.

FUNKSJONER					
	Tradisjonell steking	Grill	Gratin	Konveksjonsbaking	
TILBEHØR					
	Rist	Bakebrett eller bakeform på risten	Bakebrett / Langpanne eller bakebrett på risten	Langpanne/Bakebrett	Langpanne / Bakebrett med 200 ml vann

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD



Last ned Bruk og vedlikeholdsveiledningen fra
docs.indesit.eu for ytterligere informasjon

**Ikke bruk
damprengjøringsutstyr.**

Bruk vernehansker i alle fasene.

**Utfør de nødvendige
operasjonene når ovnen er kald.**

**Koble husholdningsapparatet fra
strømnettet.**

**Ikke bruk stålull, skuresvamber
eller slipende/etsende
rengjøringsmidler, da disse kan
skade apparatets overflate.**

UTVENDIGE OVERFLATER

Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut. Bruk ikke etsende eller slipende midler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med ovnens overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNENDIGE OVERFLATER

• Etter hvert bruk, la ovnen avkjøles og gjør den deretter ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avleiringer eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke eventuell kondens som har oppstått som følge av tilberedningen av matvarer med høyt vanninnhold, la den avkjøle helt og tørk den med en klut eller svamp.

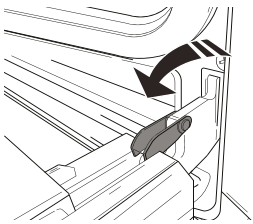
- Døren kan enkelt fjernes og monteres på nytt for å gjøre det enklere å rengjøre glasset .
- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.
- Det øvre varmeelementet til grillen kan senkes for å gjøre rent det øvre panelet i ovnen: Ta varmeelementet ut fra dets feste, deretter senker du det. For å sette varmeelementet tilbake i opprinnelig posisjon, løft det opp, dra det lett mot deg og påse at tappens støtten sitter på sin plass.

TILBEHØR

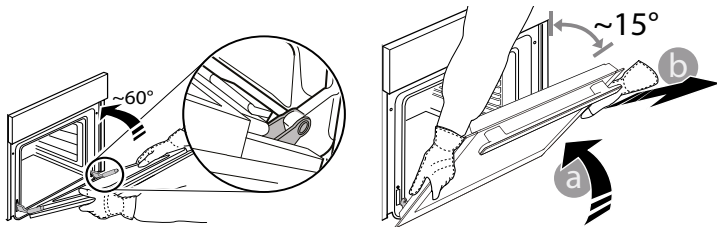
Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan lett fjernes med en egnet børste eller med en svamp.

DEMONTERING OG INSTALLASJON AV DØREN

1. For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.



2. Lukk døren så mye du kan. Ta et fast tak i døren med begge hender - ikke hold den i håndtaket. Fjern ganske enkelt døren ved å fortsette å lukke den mens du trekker den oppover (a) samtidig til den er løst fra sin plass (b).



Sette døren til den ene siden, la den hvile på et mykt underlag.

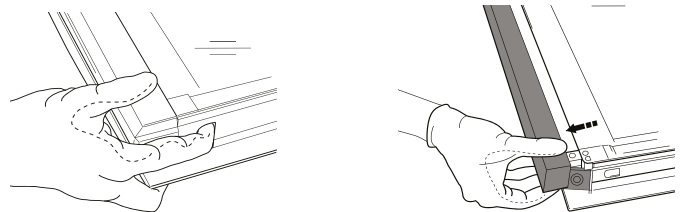
3. Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med setene og sikre den øvre delen på sin plass.

4. Senk døren og deretter åpne den helt. Senk sperrene til sin opprinnelige stilling; pass på at du senker dem helt ned.

5. Prøv å lukke døren og sjekk for å være sikker på at den er på linje med kontrollpanelet. Hvis den ikke gjør det, gjenta trinnene ovenfor.

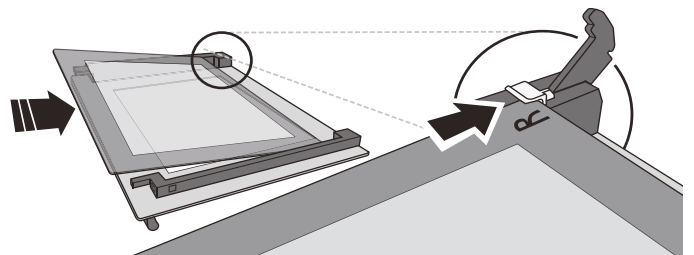
KLIKK FOR Å GJØRE REN - RENGJØRING AV GLASS

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



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

3. For å omplassere den indre glass på riktig måte, må du kontrollere at "R" er synlig i venstre hjørne. Først innføres glassets langside, indikert ved "R" på plass, senk det deretter inn i riktig posisjon.



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

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnene virker ikke.	Strømbrydd. Den er koplet fra nettet.	Kontroller at det ikke er strømbrydd og påse at ovnen er tilkoblet strømnettet. Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.

NYTTIGE RÅD



Last ned Bruk og vedlikeholdsveiledningen fra
docs.indesit.eu for ytterligere informasjon

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivået som skal brukes for å lage forskjellige typer mat. Tilberedningstidene gjelder fra maten settes i ovnen, unntatt forvarming (dersom det kreves). Tilberedningstemperaturene og tidene er kun veiledende og avhenger av mengden mat og hvilken type tilbehør som brukes. Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger. Det anbefales å benytte medfølgende tilbehør, og kakeformer eller bakebrett fortrinnsvis av mørkt metall. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

SAMTIDIG TILBEREDNING AV FORSKJELLIGE MATVARER

Funksjonen "Konveksjonsbaking" gjør det mulig å tilberede forskjellige typer mat (for eksempel fisk og grønnsaker) på forskjellige nivåer samtidig. Snu maten når 2/3 av tiden er gått, hvis det er nødvendig.
Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre fortsette å steke i ovnen.

PRODUKTKORT

Produktkortet med informasjon om energiforhold for apparatet kan lastes ned fra vår hjemmeside **docs.indesit.eu**

SLIK SKAFFER DU DEG BRUKS- OG VEDLIKEHOLDSVEILEDNINGEN

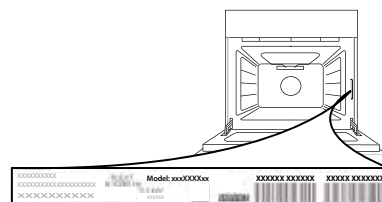
> Last ned Bruk og vedlikeholdsveiledningen fra vår hjemmeside **docs.indesit.eu** (du kan bruke denne QR-koden), for å spesifisere produktets kommersielle kode.



> Alternativt, ta kontakt med vår kundeservice.

HENVEND DEG TIL KUNDESERVICE

Du vil finne informasjon om hvordan du kan kontakte oss i garantiheftet. Når du kontakter vår kundeservice for tjenester etter salg, vennligst opplys kodene som er oppgitt på produktets typeskilt.



DAGLIG REFERENS GUIDE



TACK FÖR ATT DU KÖPT EN PRODUKT INDESIT

För att få mer omfattande hjälp och stöd, vänligen registrera din produkt på www.indesit.com/register

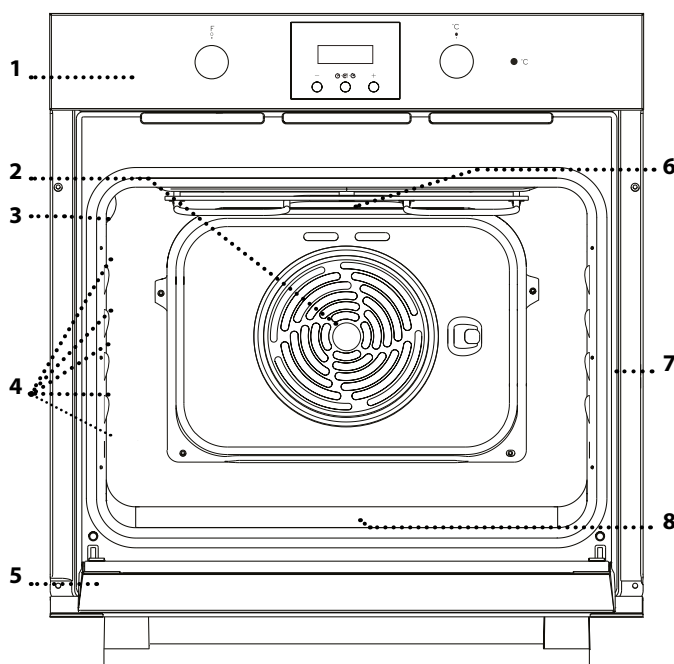


Du kan ladda ner handböckerna Säkerhetsinstruktioner och Användning och skötsel genom att besöka vår hemsida docs.indesit.eu och följa instruktionerna på baksidan av denna broschyr.



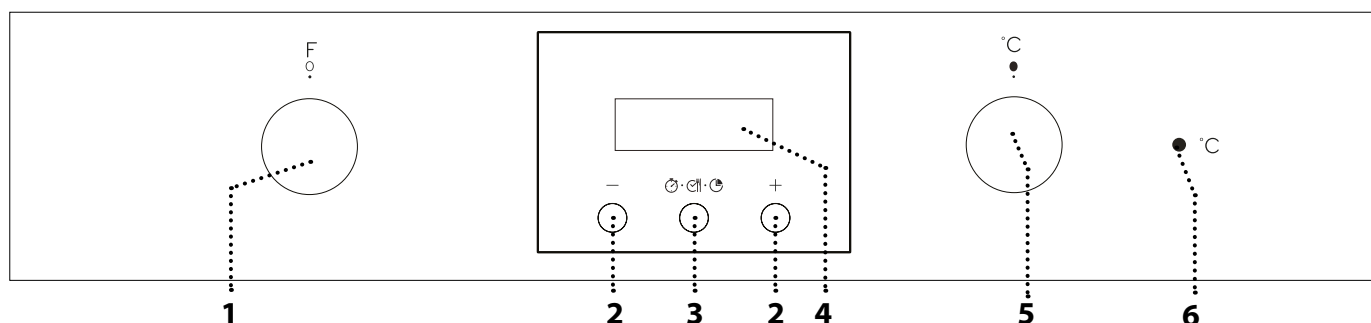
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder produkten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Lampa
4. Tillbehör hyllskenor (nivån indikeras på väggen i ugnsutrymmet)
5. Lucka
6. Övre värmeelement/grill
7. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
8. Nedre värmeelement (dolt)

KONTROLLPANEL



1. VÄLJARRATT

För att sätta på ugnen genom att välja en funktion. Vrid till läget O för att stänga av ugnen.

2. KNAPP +/-

För att minska eller öka värdet som visas på displayen.

3. TIME-KNAPP

För att välja de olika inställningarna: längd, sluttid för kokning, timer.

4. DISPLAY

5. TERMOSTATRATT

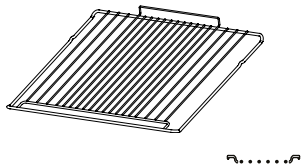
Vrid på den för att välja önskad temperatur.

6. LAMPA TERMOSTAT/ FÖRVARMNING

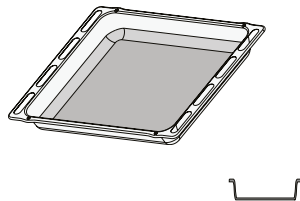
Tänds under uppvärmningsfasen. Släcks när önskad temperatur har uppnåtts.

Observera: Vreden är infällbara. För att få ut dem, skall du trycka lätt på dem.

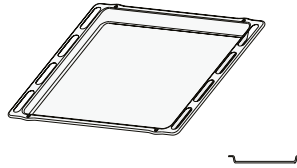
GALLER



LÅNGPANNA (I FÖREKOMMANDE FALL)



BAKPLÅT



Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt. Andra tillbehör kan köpas separat. Vänd dig till vår kundtjänst.

ANVÄNDNING AV TILLBEHÖREN

• Sätt in gallret på önskad nivå genom att hålla den något vinklad uppåt och lägga ned den upplyfta bakre delen (uppåtpekande) först. Låt den sedan glida vågrätt längs sidostegarna så långt in som möjligt.

De andra tillbehören, såsom bakplåten, sätts in vågrätt genom att låta dem glida längs sidostegarna.

FUNKTIONER



AV

För att stänga av ugnen.



BELYSNING

För att tända belysningen i ugnsutrymmet.



ÖVER/UNDERVÄRME

För tillagning av alla slags rätter på en enda fals. Vi rekommenderar att använda den 2:a ugnsfalsen.



ÖVER/UNDERV.& FLÄKT

För att grädda tårter med flytande fyllning på en enda fals. Denna funktion kan även användas för tillagning på två falsar. Byt plats på maträtterna under tillagningstiden för att få en jämnare tillagning.



GRILL

För grillning av stekar, kebab och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd. Vid grillning av kött rekommenderar vi att använda en långpanna för att samla upp stekskyn: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 200 ml kranvatten.



GRATIN

För att steka större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att använda en långpanna för att samla upp stekskyn: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 200 ml kranvatten.



TINAR UPP

För att tina frysta matvaror snabbare.

FÖRSTA ANVÄNDNING

1. STÄLLA KLOCKAN

Du kommer att behöva ställa in tiden när du slår på apparaten för första gången: "AUTO" och "0.00" lyser på displayen.



För att ställa in tiden, tryck på knapparna — och + på samma gång: Ställ in tiden genom att använda + och — knapparna.

Observera: För att ändra nuvarande klockslag efteråt (till exempel efter långvariga strömavbrott) måste du återställa tiden genom att trycka på knapparna — och + på samma gång.

2. STÄLLA IN TONEN

Då du valt tidsvärdet du önskar, tryck på *time-knappen*: Displayen visar då "ton 1".



För att välja önskat ljud, tryck på knapp —, tryck sedan på *time-knappen* för att bekräfta.

Observera: För att ändra inställningarna efteråt, tryck på knapparna — och + på samma gång och upprepa åtgärderna ovan.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

För att välja en funktion, vrid *väljarratten* till symbolen för önskad funktion.

2. AKTIVERA EN FUNKTION

För att starta den valda funktionen, vrid *termostatratten* för att ställa in önskad temperatur.

För att avbryta funktionen när som helst, stäng av ugnen, vrid *väljarratten* och *termostatratten* till 0 och ●.

3. FÖRVÄRMNING

När funktionen har aktiverats tänds termostatsens lysdiod för att signalera att förvärmningsfasen har börjat.

I slutet av fasen släcks termostatsens lysdiod för att ange att ugnen har uppnått den inställda temperaturen: Lägg in maten och fortskrid med tillagningen.

Observera: Att sätta in maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ effekt på det slutliga tillagningsresultatet.

3. VÄRMA UPP UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.

Ta bort eventuell skyddskartong eller plastfilm från ugnen och avlägsna eventuella tillbehör från dess insida.

Värm ugnen till 250° C i cirka en timme, helst med funktionen "Över/undervärme och fläkt". Ugnen ska vara tom när detta görs.

Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

Observera: Vi rekommenderar att du vädrar rummet efter att du använt apparaten första gången.

. PROGRAMMERA TILLAGNINGEN

Efter att du valt och aktiverat funktionen är det möjligt att ställa in funktionen.

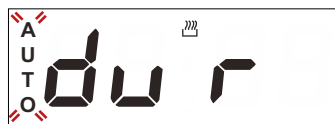


TIDSLÄNGD

Tryck åtminstone i 2 sekunder på *time-knappen*: 🔔 tidssymbolen blinkar.



Tryck på *time-knappen* igen: på displayen visas DUR och 0.00 efter varandra medan AUTO blinkar.



Ställ in tidslängden genom att använda knapparna + och —. Efter ett par sekunder visar displayen nuvarande klockslag och AUTO 🔔 lyser fast som bekräftelse på inställningen.



Notera: För att se den återstående tillagningstiden, tryck på **time-knappen** i åtminstone 2 sekunder.

För att ändra den vid behov, tryck på den igen en gång till genom att använda **+**- och **-**-knapparna för att modifiera tidslängden.

TILLAGNING SLUT

Vid slutet av tillagningen släcks symbolen  och ett alarm ljuder, medan **AUTO** blinkar på displayen.



Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av ljudsignalen.

Vrid tillbaka funktionsratten och **termostatenratten** till **O** och , tryck sedan på **time-knappen** i åtminstone 2 sekunder för att stänga av ugnen.



STÄLLA IN TIMERN

Detta alternativ varken avbryter eller startar tillagningen, men tillåter dig att använda displayen som timer, både när ugnen är i funktion och när den är avstängd.

För att aktivera timern, tryck på **time-knappen** i åtminstone 2 sekunder: -symbolen blinkar på displayen.



Använd **+** och **-** knapparna för att ställa in den önskade längden: nedräkningen börjar efter några sekunder.



Displayen visar tiden och  fortsätter lysa för att bekräfta att timern har ställts in.

Observera: För att se nedräkningen och ändra den om nödvändigt, tryck igen på **time-knappen** i åtminstone 2 sekunder.

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTION	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TID (MIN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Tårtor		Ja	150–170	30–90	2 
		Ja	150–170	30 - 90 ***	4 1  
Fylld tårta (cheesecake, äppelstrudel, fruktpaj)		Ja	160 - 200	35 - 90	2 
		Ja	160 - 200	35 - 90 ***	4 2  
Småkakor		Ja	160 - 180	15–35	2/3 
		Ja	150–170	20 - 40 ***	4 2  
Petit-chouer		Ja	180 - 200	40–60	2 
		Ja	170 - 190	35 - 50 ***	4 2  
Maränger		Ja	90	150–200	2 
		Ja	90	140 - 200 ***	4 2  
Pizza/Focaccia		Ja	220 - 250	10 - 25	1/2 
		Ja	200–240	15 - 30 ***	4 2  
Småbröd (80 g)		Ja	180 - 200	30 - 45	2 
Brödlimpa (500 g)		Ja	180	50 - 70	1/2 
Bröd		Ja	180 - 200	30 - 80 ***	4 2  
Fryst pizza		Ja	250	10 - 20	2 
		Ja	250	10 - 20 ***	4 2  
Middagspajer (grönsakspaj, quiche)		Ja	180 - 200	30 - 45	2 
		Ja	170 - 190	40 - 60 ***	4 2  
Vol-au-vent/mördegsbakning		Ja	190 - 200	20 - 30	2 
		Ja	180 - 190	15 - 40 ***	4 2  
Lasagne/tillagad pasta/cannelloni/pudding		Ja	190 - 200	45 - 65	2 
Lamm/kalv/nöt/fläsk 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	2 
Grillat fläskkött med knaprig svål 2 kg		Ja	180 - 190	110–150	2 
Kyckling/kanin/anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2 
Kalkon/gås 3 kg		Ja	180 - 200	150–200	2 

FUNKTIONER	 Över/undervärme	 Grill	 Gratin	 Över/underv.& fläkt
------------	---	---	--	---

TILLBEHÖR	 Galler	 Bakplåt eller kakform på galler	 Bakplåt/Långpanna eller bakplåt på galler	 Långpanna/Bakplåt	 Långpanna/Bakplåt med 200 ml vatten
-----------	--	---	---	---	---

RECEPT	FUNKTION	FÖRVÄRM- NING	TEMPERATUR (°C)	TID (MIN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Ugnsbakad fisk/inbakad fisk 0,5 (filé eller hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2 
Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergin)		Ja	180 - 200	50 - 70	2 
Rostat bröd		5'	250	2-6	5 
Fiskfiléer/skivor		5'	250	15 - 30 *	4 3  
Korv/grillspett/ revbensspjäll/hamburgare		5'	250	15 - 30 *	5 4  
Grillad kyckling 1-1,3 kg		-	200-220	60-80 **	3 1  
Rostbiff, blodig 1 kg		-	200	35-50 **	3 
Lammlägg/fläsklägg		-	200	60 - 90 **	3 
Ugnsbakad potatis		-	200-220	35-55 **	3 
Grönsaksgratäng		-	200-220	25-55	3 
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100 ****	4 1  
Kött och potatis		Ja	190- 200	45 - 100 ****	4 1  
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50 ****	4 2  

Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas. Vi rekommenderar att lägga in maten i ugnen och ställa in tillagningstiden först när den önskade temperaturen har uppnåtts.

* Vänd maten efter halva tiden.

** Vänd maten efter två tredjedelar av tiden (vid behov).

*** Byt nivåer halvvägs genom tillagningen.

**** Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad. Byt hyllor efter att två tredjedelar av tillagningen gått, om nödvändigt.

Ladda ner handboken Användning och skötsel från **docs.**

indesit.eu för tabellen över testade recept som har sammanställts för certifikatutfärdare i enlighet med standard IEC 60350-1.

FUNKTIONER				
	Över/undervärme	Grill	Gratin	Över/underv.& fläkt
TILLBEHÖR				
	Galler	Bakplåt eller kakform på galler	Bakplåt/Långpanna eller bakplåt på galler	Långpanna/Bakplåt
				Långpanna/Bakplåt med 200 ml vatten

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL



Ladda ner handboken Användning och skötsel från
docs.indesit.eu för mer information

Använd inte ångrengöringsutrustning.

Använd skyddshandskar när detta görs.

Åtgärderna ska utföras med kall ugn.

Koppla bort apparaten från elnätet.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

SUPERFICIES EXTERIORES

Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk. Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INRE YTOR

• Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka upp eventuell kondens som bildas som ett resultat av tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.

• Luckan kan lätt tas bort och sättas tillbaka för att underlätta rengöring av glaset .

• Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

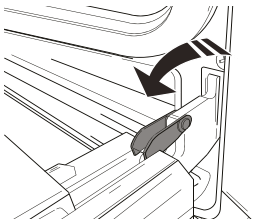
• Det övre värmeelementet på grillen kan sänkas för att rengöra ugnens ovansida: Ta ut värmeelementet från dess plats och sänk det sedan. För att sätta tillbaka värmeelementet på plats, lyft upp det, dra det något mot dig och säkerställ att fliken hamnar på rätt plats.

TILLBEHÖR

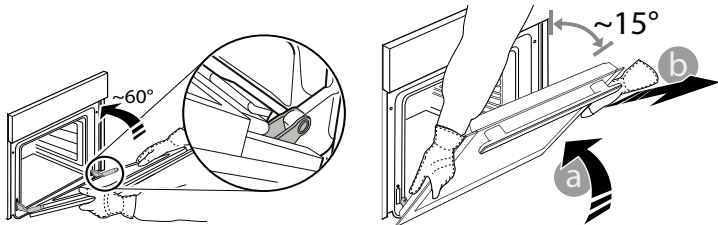
Blötlägg tillbehören i en lösning med handdiskmedel efter användning. Hantera dem med grytlappar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

BORTTAGNING OCH TILLBAKAMONTERING AV LUCKAN

1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.



2. Stäng luckan så mycket som det går. Ta ett fast tag i dörren med båda händerna – håll inte i handtaget. Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt (a) tills den lossnar från fästet (b).



Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

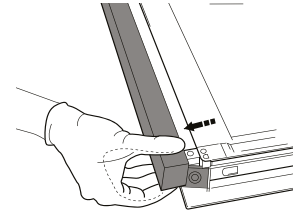
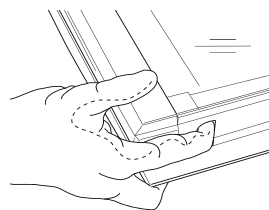
3. Sätt tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

4. Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk hakarna till ursprungligt läge: se till att du sänker dem helt.

5. Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan.

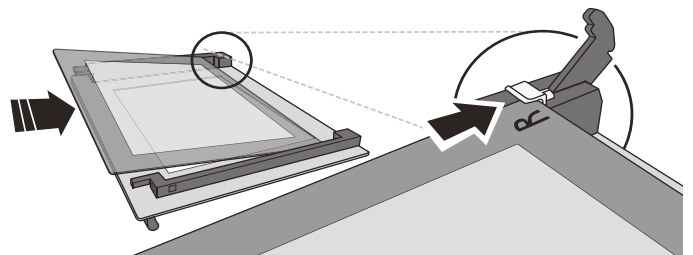
KLICKA FÖR ATT RENGÖRA - RENGÖRING AV GLASET

1. Efter att luckan har tagits bort och lagts ned på en mjuk yta med handtaget nedåt, tryck samtidigt på de två låsklämmorna och ta bort luckans övre kant genom att dra den mot dig.



2. Lyft upp och håll stadigt innerglaset med båda händerna, ta bort det och lägg ned det på en mjuk yta innan du rengör det.

3. För att sätta tillbaka innerglaset korrekt, kontrollera att "R" är synligt i det vänstra hörnet. Sätt först in glasets långsida som indikeras av "R" i dess hållare och sänk det sedan på plats.



4. Sätt in den övre kanten: Ett klickljud anger att det är korrekt insatt. Försäkra dig om att tätningen är säker innan luckan monteras tillbaka.

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Ugnen fungerar inte.	Strömbavbrott. Frånkopplad från elnätet.	Kontrollera att ström finns och att ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.

GODA RÅD



Ladda ner handboken Användning och skötsel från
docs.indesit.eu för mer information

HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat. Tillagningstiden startar från när du sätter in maten i ugnen, men inbegriper inte uppvärmningen (där sådan krävs). Tillagningstemperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

TILLAGNING AV OLIKA SORTERS MAT SAMTIDIGT

Funktionen "Över/undervärme & fläkt" gör det möjligt att tillaga olika typer av mat (såsom fisk och grönsaker) samtidigt på olika hyllnivåer. Byt hyllor efter att två tredjedelar av tillagningen gått, om nödvändigt. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtter som kräver längre tid.

PRODUKTBLAD

Produktbladet med energiförbrukningen för denna apparat kan laddas ner från vår webbplats **docs.indesit.eu**

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT ERHÅLLA HANDBOKEN ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

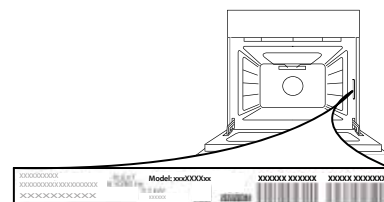
> Ladda ner handboken Användning och skötsel från vår webbplats **docs.indesit.eu** (du kan använda denna QR-kod) och ange produktens handelskod.



> Du kan även kontakta vår kundservice.

KONTAKTA VÅR KUNDSERVICE

Du kan hitta våra kontaktuppgifter i garantiboken. När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



DAILY REFERENCE GUIDE



THANK YOU FOR PURCHASING AN INDESIT PRODUCT

To receive more comprehensive help and support, please register your product at www.indesit.com/register

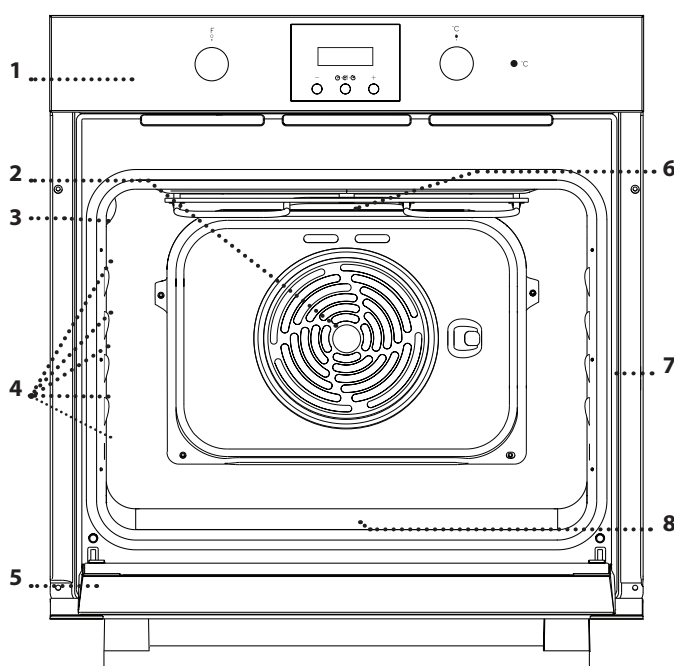


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website docs.indesit.eu and following the instructions on the back of this booklet.



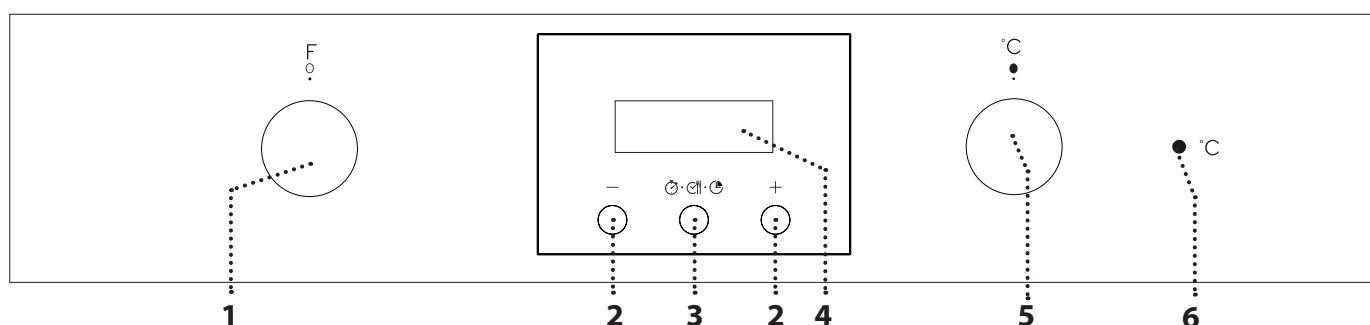
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Lamp
4. Accessories shelf runners (the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Upper heating element/grill
7. Identification plate (do not remove)
8. Bottom heating element (non-visible)

CONTROL PANEL



1. SELECTION KNOB

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

2. +/- BUTTON

To decrease or increase the value shown on the display.

3. TIME BUTTON

For selecting the various settings: duration, cooking end time, timer.

4. DISPLAY

5. THERMOSTAT KNOB

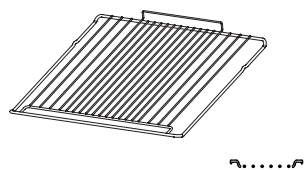
Turn to select the temperature you require.

6. LED THERMOSTAT/ PREHEATING

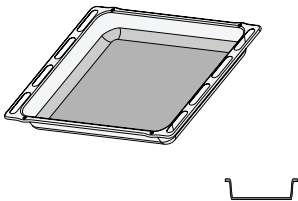
Switches on during the heating process. Switches off once the desired temperature is reached.

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

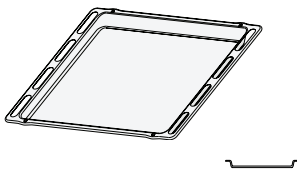
WIRE SHELF



DRIP TRAY (IF PRESENT)



BAKING TRAY



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

USING THE ACCESSORIES

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

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

FUNCTIONS

 **OFF**
For switching off the oven.

 **LIGHT**
For switching on the light in the compartment.

 **CONVENTIONAL**
For cooking any kind of dish on one shelf only. It is best to use the 2nd shelf.

 **CONVECTION BAKE**
For baking cakes with juicy fillings on a single shelf. This function can also be used for cooking on two shelves. Switch the position of the dishes to cook food more evenly.

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

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

 **DEFROSTING**
For defrosting food more quickly.

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. SETTING THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: "AUTO" and "0.00" flash on the display.



To set the time of day, press buttons — and + at the same time: Set the time of day using the + and — buttons.

Please note: To change the time of the day afterwards (for example following lengthy power outages) you will need to reset the time by pressing buttons — and + at the same time.

2. SETTING THE TONE

Having selected the desired time value, press the *time button*: The display shows "ton 1".



To select the desired tone, press button —, then press the *time button* to confirm.

Please note: To change settings afterwards, press buttons — and + at the same time and repeat the operations above.

3. HEAT THE OVEN

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

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

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

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

Follow the instructions for setting the function correctly.

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require.

2. ACTIVATE A FUNCTION

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

To interrupt the function at any time, switch off the oven, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to 0 and ●.

3. PREHEATING

Once the function has been activated, the LED thermostat will switch on signalling that the preheating process has begun.

At the end of this process, the LED thermostat switches off indicating that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

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

. PROGRAMMING COOKING

After selecting and activating the function, it is possible to set the duration.

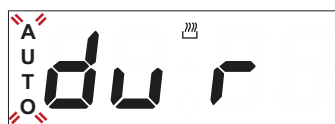


DURATION

Press for at least 2 seconds the *time button*: the symbol flashes.



Press the *time button* again: the display shows DUR and 0.00 in sequence while AUTO flashes.



Set the duration using the buttons + and —. After a few seconds, the display shows the time of the day while AUTO and  remain lit, confirming the setting.



Please note: To view the remaining cooking duration press the **time button** for at least 2 seconds.
To change it, if necessary, press it again a second time, using + and - buttons to modify the duration.

COOKING END

At the end of cooking, the symbol  switches off, an alarm sounds while AUTO flashes on the display.



Press any button to deactivate the alarm.

Return the function knob and *thermostat knob* to 0 and ●, then press the **time button** for at least 2 seconds to switch off the oven.



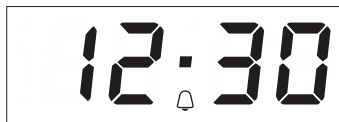
SETTING THE TIMER

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

To activate the timer, press the **time button** for at least 2 seconds: the  symbol flashes on the display.



Use the + and - buttons to set the desired duration: the countdown begins after a few seconds.



The display shows the time of the day and the  remains lit, confirming the timer has been set.

Please note: To view the countdown and change it if necessary, press again the **time button** for at least 2 seconds.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	150 - 170	30 - 90	2 
		Yes	150 - 170	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	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Yes	150 - 170	20 - 40 ***	4  2 
Choux buns		Yes	180 - 200	40 - 60	2 
		Yes	170 - 190	35 - 50 ***	4  2 
Meringues		Yes	90	150 - 200	2 
		Yes	90	140 - 200 ***	4  2 
Pizza/Focaccia		Yes	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Yes	200 - 240	15 - 30 ***	4  2 
Small bread 80 g		Yes	180 - 200	30 - 45	2 
Bread loaf 500 g		Yes	180	50 - 70	1 / 2 
Bread		Yes	180 - 200	30 - 80 ***	4  2 
Frozen pizzas		Yes	250	10 - 20	2 
		Yes	250	10 - 20 ***	4  2 
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	30 - 45	2 
		Yes	170 - 190	40 - 60 ***	4  2 
Vols-au-vents/puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	2 
		Yes	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	2 
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		Yes	180 - 200	150 - 200	2 

FUNCTIONS				
	Conventional	Grill	Gratin	Convection Bake

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

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Baked fish/en papillote 0.5 kg (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		5'	250	15 - 30 *	4  3 
Sausages/kebabs/spare ribs/hamburgers		5'	250	15 - 30 *	5  4 
Roast chicken 1-1.3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3  1 
Roast beef rare 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
Leg of lamb/knuckle		-	200	60 - 90 **	3 
Roast potatoes		-	200 - 220	35 - 55 **	3 
Vegetable gratin		-	200 - 220	25 - 55	3 
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100 ****	4  1 
Meat and potatoes		Yes	190 - 200	45 - 100 ****	4  1 
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50 ****	4  2 

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

* Turn food halfway through cooking.

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

*** Switch levels halfway through cooking.

**** Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference. Switch shelves two-thirds of the way through cooking, if necessary.

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

FUNCTIONS	 Conventional	 Grill	 Gratin	 Convection Bake	
ACCESSORIES	 Wire shelf	 Baking dish or cake tin on the wire shelf	 Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf	 Drip tray / Baking tray	 Drip tray / Baking tray with 200 ml of water

MAINTENANCE AND CLEANING



Download the Use and Care Guide from
docs.indesit.eu for more information

Do not use steam cleaning equipment.

Use protective gloves during all operations.

Carry out the required operations with the oven cold.

Disconnect the appliance from the power supply.

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

EXTERIOR SURFACES

Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth. Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

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

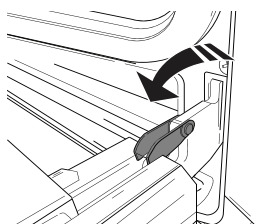
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass .
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper panel of the oven: Extract the heating element from its seating, then lower it. To return the heating element to its position, lift it up, pull it slightly towards you and make sure that the tab support is in its proper seating.

ACCESSORIES

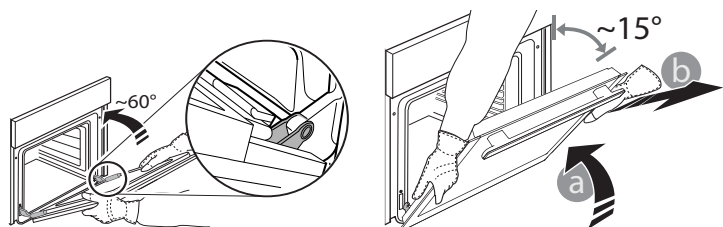
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

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.

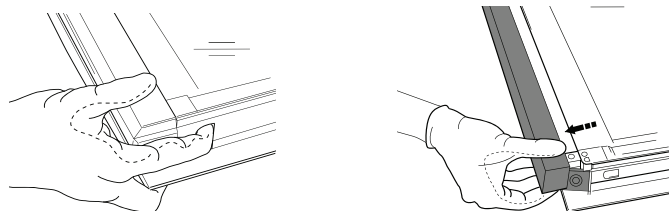
3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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.

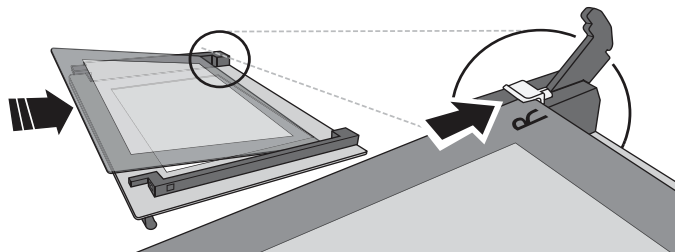
CLICK TO CLEAN - CLEANING THE GLASS

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



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

3. To correctly reposition the inner glass, make sure that the "R" is visible in the left-hand corner. First insert the long side of the glass indicated by "R" into the support seats, then lower it into position.



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

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.

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

The “Convection Bake” function enables you to cook different foods (such as fish and vegetables) on different shelves at the same time. Switch shelves two-thirds of the way through cooking, if necessary. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

PRODUCT FICHE

 [www](http://www.docs.indesit.eu) The product fiche with energy data of this appliance can be downloaded from the website docs.indesit.eu

HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

>  [www](http://www.docs.indesit.eu) Download the Use and Care Guide from our website docs.indesit.eu (you can use this QR Code), specifying the product’s commercial code.



> Alternatively, contact our Client After-sales Service.

CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

You can find our contact details in the warranty manual. When contacting our Client After-sales Service, please state the codes provided on your product’s identification plate.

