



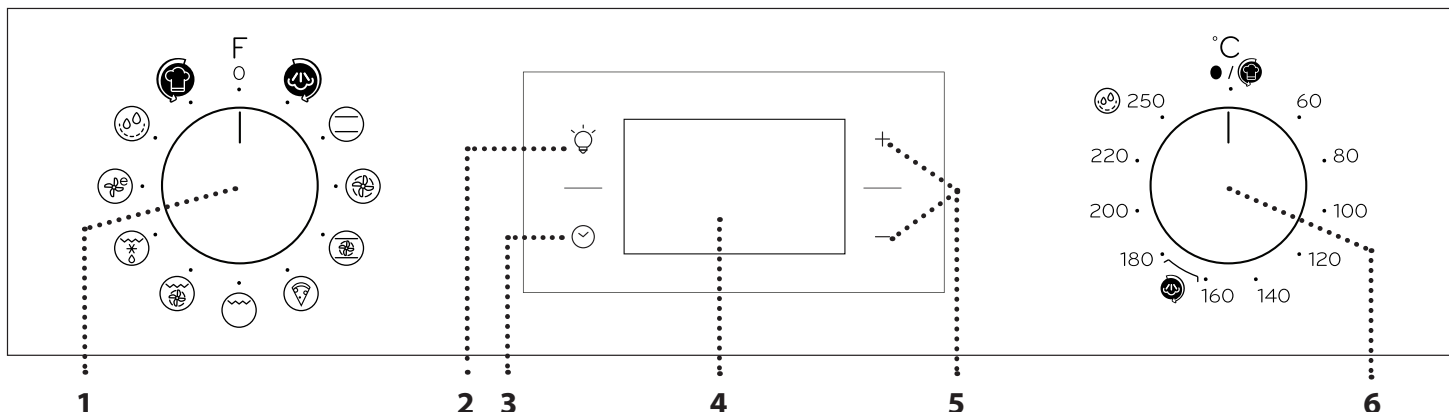
БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА INDESIT

За да получавате по-пълно съдействие, регистрирайте Вашия уред на www.indesit.com/register



Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.


ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ



1. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН ЗА ИЗБИРАНЕ

За включване на фурната с избиране на функция. Завъртете на 0 позиция за изключване на фурната.

2. ОСВЕТЛЕНИЕ

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



3. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

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

4. ДИСПЛЕЙ

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

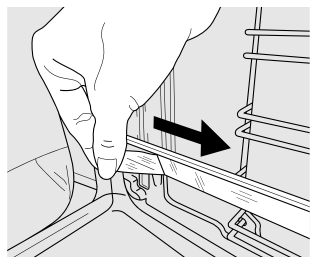
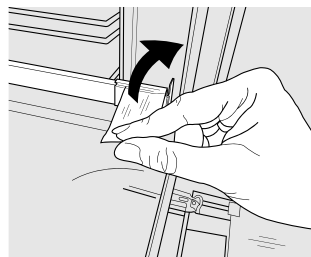
6. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН НА ТЕРМОСТАТА

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

Моля имайте предвид: Въртящите се бутони са прибиращи се. Натиснете бутона в средата и той ще изскочи.

ПЛЪЗГАЩИ СЕ РАФТОВЕ И ВОДАЧИ

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

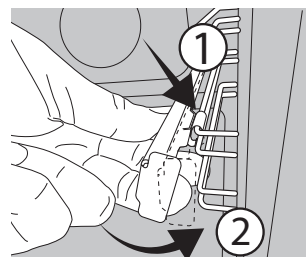
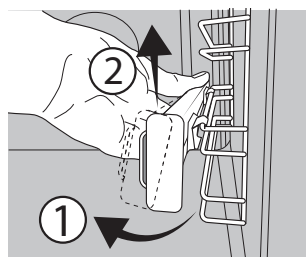


СВАЛЯНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ [c]

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

ПОВТОРЕН МОНТАЖ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ [d]

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





ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ



1. За да извадите водача, хванете здраво външната част на водача и го издърпайте към себе си, за да откачите опората и двата вътрешни щифта от гнездото им.
2. За да поставите отново водачите, разположете ги близо до вътрешната част на фурната и първо вкарайте двата щифта в гнездата им. След това разположете външната част близо до гнездото, поставете опората и я натиснете към вътрешната стена, за да сте сигурни, че водачите са добре закрепени.


ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПРЪВ ПЪТ

1. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

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



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

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

2. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпусна миризми, останали от процеса на нейното производство: това е напълно нормално. Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагreete празна, за да премахнете остатъчните миризми. Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности. Загreete фурната до 250°C за около час. В това време фурната трябва да е празна.

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

ФУНКЦИИ И ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



TURN&GO STEAM

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

КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.

MULTILEVEL

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

XL COOKING

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

PIZZA

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

ГРИЛ

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

ОГРЕТЕН

За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено,

пиле). Препоръчваме да използвате тавата за печене, за да събирате отделяните при готвенето сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода.

FREASY COOK

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

ЕКО ФОРСИРАН ВЪЗДУХ

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

HYDROCLEANING

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

TURN & GO

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

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

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

2. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

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



За да спрете функцията по всяко време, изключете фурната и завъртете *бутона за избиране* и *бутона на термостата* до и . Моля имайте предвид: По време на готвене можете да промените функцията, като завъртите бутон за избиране или да регулирате температурата, като завъртите бутон на термостата. Функцията ще се стартира само ако бутонът на термостата е на 0°C. Можете да зададете времето за готвене, крайния час за готвене (само ако зададете време за готвене) и таймер.

TURN & GO

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

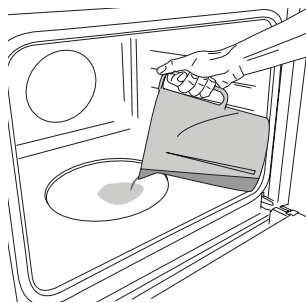
Моля имайте предвид: Можете да зададете крайния час за готвене и таймер. За да получите най-добри резултати от готвенето с функцията "Turn & Go", спазвайте препоръчаното тегло за всеки вид храна, дадено в следващата таблица.

Храна	Рецепта	Тегло (кг)
Месо	Печено телешко, Печено говеждо сурово	0,6 - 0,7
	Пиле / Агнешко бутче на парчета	1,0 - 1,2
Риба	Филе от сьомга / Печена риба (цяла)	0,9 - 1,0
	Риба, обвита в хартия за печене	0,8 - 1,0

Зеленчуци	Пълнени зеленчуци	1,8 - 2,5
	Зеленчуков пай	1,5 - 2,5
Солени кейкове	Киш Лорен / Плодова пита	1,0 - 1,5
Паста	Лазаня / Тимбал от паста или ориз	1,5 - 2,0
Сладкиши	Кейк с листи от тесто / Кейк от сливи	0,9 - 1,2
	Печени ябълки	1,0 - 1,5
Хляб	Самун хляб	0,5 - 0,6
	Багети	0,5 - 0,8

TURN&GO STEAM



За да стартирате функцията Turn&Go Steam, налейте 200 мл питейна вода на дъното на фурната. Изберете функцията, като завъртите бутон за избиране по посока на часовниковата стрелка до съответната икона и бутон на термостата до някоя позиция между 160 и 180°C (според предложеното от иконата).




Функцията ще стартира и на дисплея ще се покаже точният час. Не е необходимо предварително загряване. За край на готвенето завъртете бутон за избиране на "0".

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

3. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ И ОСТАТЪЧНА ТОПЛИНА

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

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

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

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




4. ПРОГРАМИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

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




ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ

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





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




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

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

ПРОГРАМИРАНЕ НА КРАЙНИЯ ЧАС НА ГОТВЕНЕ/ ОТЛОЖЕН СТАРТ

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



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

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

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

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИНУТИ)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове с мая		Да	170	30 - 50	
		Да	160 - 180	30 - 90	 
Бисквити/тарталети		Да	160	25 - 35	
		Да	160	25 - 35	
		Да	150	35 - 45	 

Стартирането със закъснение не се предлага за функциите Grill и Turbo Grill.

КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

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





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




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




5. НАСТРОЙКА НА ТАЙМЕРА

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


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



Чрез  или  задайте необходимото време и потвърдете с . Когато зададеното време изтече, ще се чуе звуков сигнал.

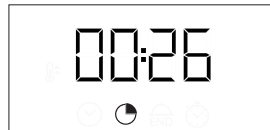
Забележки: За да отмените таймера, натискайте , докато иконата  започне да мига, след което с помощта на  нулирайте времето до „00:00“.

6. ФУНКЦИЯ HYDROCLEANING

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

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

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



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

Пица / фокача		Да	190 - 250	15 - 50	
		Да	190 - 250	20 - 50	
Лазаня / Печена паста / канелони / крем карамел		Да	190 - 200	45 - 65	
Агнешко/Телешко/Говеждо/ Свинско 1 кг		Да	190 - 200	80 - 110	
Пилешко / Заешко / Патешко 1 кг		Да	200 - 230	50 - 100	
Печена риба/Риба в хартия за печене 0,5 кг (филе, цяла)		Да	170 - 190	30 - 45	
Препечен хляб		5'	250	2 - 6	
Печени картофи		Да	200 - 210	35 - 55 **	

** Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене. Посочената продължителност не включва фазата на предварително загряване: препоръчваме продуктите да се поставят във фурната и времето за готвене да се зададе едва след достигане на необходимата температура.

▼ Свалете пълното ръководство за употреба и поддръжка от docs.indesit.eu за таблицата с изпитани рецепти, съставена за сертифицираните органи в съответствие със стандарт IEC 60350-1.

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

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА ЗА ФУНКЦИЯТА TURN&GO STEAM

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

Стартирайте функцията TURN&GO STEAM само когато фурната е студена. Отварянето на вратичката и доливането на вода по време на готвене може да окаже неблагоприятен ефект върху крайния резултат от готвенето.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

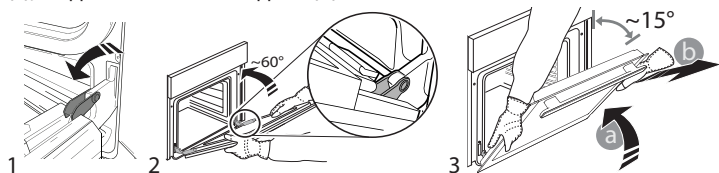
Преди да пристъпите към поддръжка или почистване на фурната, се убедете, че не е гореща. Не използвайте уреди за почистване с пара.

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

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

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

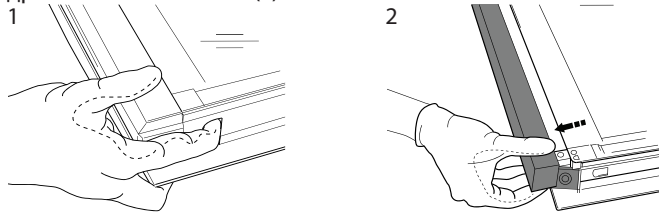
За да свалите вратичката, отворете я напълно и завъртете фиксаторите в отворено положение (1). Затворете вратичката, доколкото е възможно (2). Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката). Просто откачете вратичката (3), като я затворите още малко и същевременно я изтеглите нагоре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



Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност. За да поставите вратичката, първо я приблизете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част. Спуснете вратичката надолу и я отворете докрай. Завъртете фиксаторите до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са завъртени докрай. Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застана успоредно на таблото за управление. Ако това не се случи, повторете посочените по-горе стъпки.

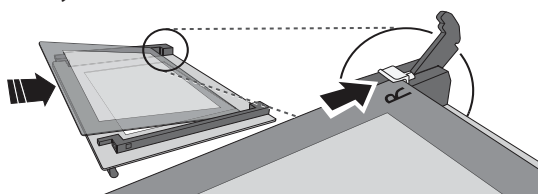
CLICK & CLEAN - ПОЧИСТВАНЕ НА СТЬКЛОТО

След сваляне на вратичката и облягането ѝ на мека повърхност с дръжката надолу, едновременно натиснете двете задържащи щипки (1) и отстранете горния ръб на вратичката, като го дръпнете към себе си (2).



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

За да поставите вътрешното стъкло правилно, се уверете че буквата "R" се вижда в левия ъгъл и прозрачната повърхност (без печат) е насочена нагоре. Първо поставете дългата страна на стъклото, обозначена с R, в поддържащите гнезда, след това го спуснете на място.



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

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

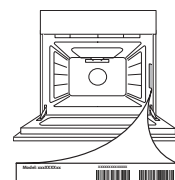
Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
На дисплея се изписва буквата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

▼ За допълнителна информация изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от docs.indesit.eu



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

- Посетите нашия уебсайт docs.indesit.eu
- Използвате QR кода
- Като алтернатива можете да се свържете с отдела за следпродажбено обслужване (вижте телефонния номер в гаранционната книжка). При контакт с отдела за следпродажбено обслужване съобщавайте кодовете, посочени на идентификационната табелка на Вашия уред.





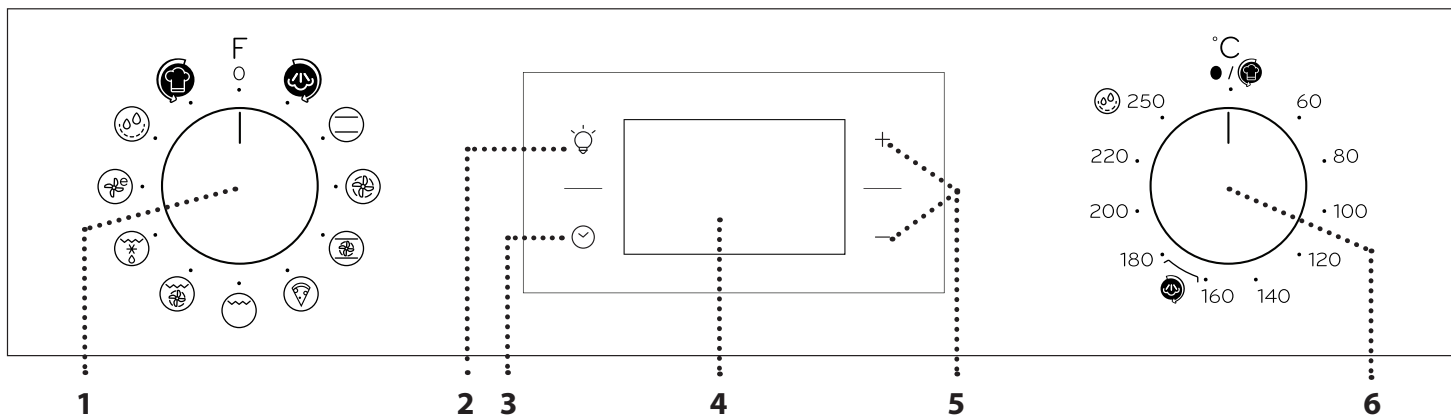
DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY INDESIT.

Přejete-li si získat komplexnější podporu, zaregistrujte si svůj výrobek na www.indesit.com/register



Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní pokyny.

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. OVLADAČ VÝBĚRU

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

2. SVĚTLO

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

3. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

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

4. DISPLEJ

5. TLAČÍTKA NASTAVENÍ

Pro změnu nastavení doby přípravy

6. OVLADAČ TERMOSTATU

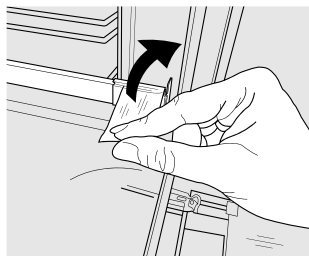
Otočením se volí teplota při aktivaci manuálních funkcí.

Pro funkci „Turn & Go“ použijte , pro funkci „Turn & Go Steam“ použijte .

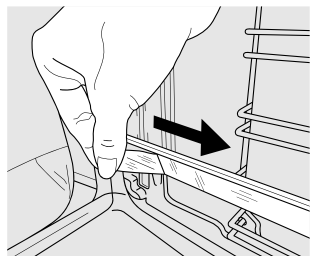
Vezměte prosím na vědomí: Ovladače jsou zamačkávací. Stisknete-li je uprostřed, vyskočí ven.

VÝSUVNÉ ROŠTY A VODICÍ DRÁŽKY

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



[a]



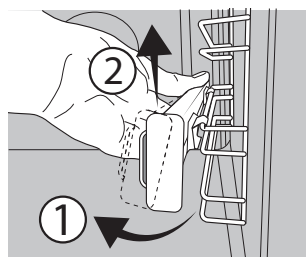
[b]

VIJMUTÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [c]

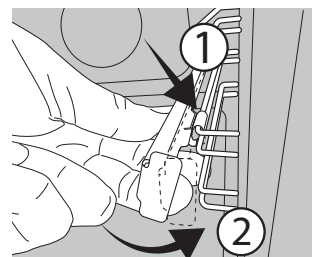
Zatáhněte za spodní část výsuvné lišty, aby došlo k vyháknutí ze spodních háčků (1) a následně zatáhněte směrem nahoru, čímž dojde k vysazení z horních háčků (2).

OPĚTOVNÉ NASAZENÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [d]

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



[c]



[d]

DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH DRÁŽEK

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

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

PRVNÍ POUŽITÍ

1. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

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



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

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


2. ZAHŘÁTÍ TROUBY


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


Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství. Zahřívejte troubu na 250 °C po dobu přibližně jedné hodiny. V této době musí být trouba prázdná.


Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.


FUNKCE A KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ


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

 **TRADIČNÍ**
Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.

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

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

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

 **GRIL**
Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání či gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme používat plech na pečení: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštem a přidejte 500 ml pitné vody.

1. ZVOLTE FUNKCI

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

2. AKTIVUJTE FUNKCI


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



Pro přerušení funkce kdykoli vypněte troubu, otočte *ovladačem výběru a knoflíkem termostatu* na **0** a **●**.

Upozornění: Během pečení můžete změnit funkci otočením *ovladače výběru* nebo upravit teplotu otočením *ovladače termostatu*. Funkce se nespustí, pokud *ovladač termostatu* je na 0 °C. Můžete nastavit dobu přípravy, čas ukončení (pouze nastavíte-li dobu přípravy) a časovač.

TURN & GO

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


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



Upozornění: Můžete nastavit čas ukončení a časovač. Pro dosažení co nejlepších výsledků s funkcí „Turn & Go“ dodržujte doporučení týkající se hmotnosti potravin, která naleznete v následující tabulce.


Jídlo	Recept	Hmotnost (kg)
Maso	Telecí pečeně / krvavý rostbíf	0,6–0,7
	Kuře / jehněčí kýta – kousky	1,0–1,2
Ryby	Filet z lososa / pečená ryba (vcelku)	0,9–1,0
	Ryba pečená v papilotě	0,8–1,0
Zelenina	Plněná zelenina	1,8–2,5
	Zeleninový koláč	1,5–2,5


 **GRATINOVÁNÍ**
K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat).

K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat plech na pečení: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštem a přidejte 500 ml pitné vody.

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

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

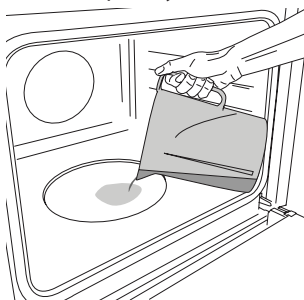
 **HYDROCLEANING**
Působení páry, která se uvolňuje při tomto čisticím cyklu za nízké teploty, umožňuje snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Na dno trouby nalijte 200 ml pitné vody a na 35 minut zapněte funkci na teplotu 90 °C. Funkci zapínejte, jakmile se trouba ochladí, a po skončení cyklu ji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

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

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

TURN & GO STEAM



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




Funkce se spustí a na displeji se zobrazí aktuální denní čas. Předehřev není nutný. Přejete-li si pečení ukončit, otočte *výběrovým knoflíkem* na „0“.

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

3. PŘEDEHŘEV A ZBYTKOVÉ TEPLLO

Jakmile se funkce spustí, zvukový signál a blikající ikona  na displeji indikují, že fáze předehřívání byla aktivována. Na konci této fáze zazní zvukový signál a ikona  na displeji indikuje dosažení nastavené teploty: V tomto okamžiku vložte jídlo do trouby a pokračujte v pečení.

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

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

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


4. PROGRAMOVÁNÍ PEČENÍ

Před zahájením naprogramování vaření musíte zvolit funkci.



DOBA TRVÁNÍ

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





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


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

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

NAPROGRAMOVÁNÍ ČASU UKONČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

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



K nastavení požadovaného času ukončení přípravy použijte + nebo - a potvrzení proveďte stiskem .

Aktivujte funkci otočením ovladače termostatu na požadovanou teplotu: Funkce je pozastavena a spustí se automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.

Poznámky: Pokud chcete nastavení zrušit, vypněte troubu otočením ovladače výběru do polohy 0.

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

KONEC PEČENÍ

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



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


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

5. NASTAVENÍ ČASOVAČE



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

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




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

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

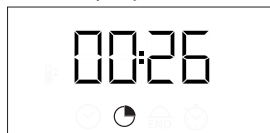
Poznámky: Časovač zrušíte tak, že podržíte , dokud nezačne blikat ikona , poté tlačítkem - vynulujte čas na „00:00“.

6. FUNKCE HYDROCLEANING

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
















Upozornění: Poloha ikony neodpovídá teplotě dosahované během cyklu čištění.

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



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

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče		Ano	170	30–50	2 
		Ano	160–180	30–90	4 1  
Čajové pečivo / ovocné koláčky		Ano	160	25–35	3 
		Ano	160	25–35	3 
		Ano	150	35–45	4 2  
Pizza/Focaccia (typ chlebového pečiva)		Ano	190–250	15–50	1/2 
		Ano	190–250	20–50	4 2  

Lasagne / zapečené těstoviny/ cannelloni/pudingy		Ano	190200	45–65	2
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		Ano	190–200	80–110	3
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200–230	50–100	2
Pečená ryba / v papilotě 0,5 kg (filety, vcelku)		Ano	170–190	30–45	2
Opečený chléb		5'	250	2–6	5
Opékané brambory		Ano	200–210	35–55 **	3

** Ve dvou třetinách pečení jídlo obraťte (v případě potřeby).
Uvedená doba nezahrnuje fázi předehřevu: Doporučujeme vložit pokrm do trouby a nastavit dobu přípravu až po dosažení požadované teploty.

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

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

TABULKA VAŘENÍ TURN&GO STEAM

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

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

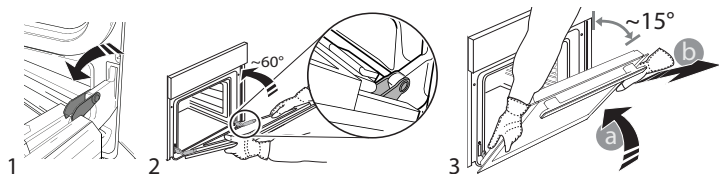
**Před prováděním jakékoliv údržby a čištění se ujistěte, že trouba stihla vychladnout.
Nepoužívejte parní čističe.**

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

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

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

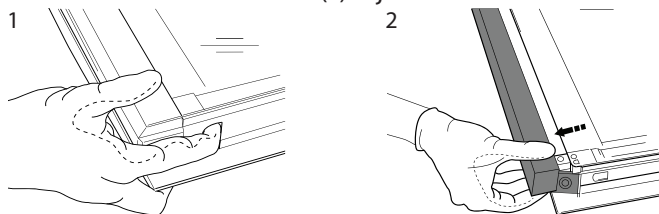
Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění (1). Dvířka pečlivě uzavřete (2). Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka (3) snadno vysadíte tak, že je budete zavírat a současně za ně táhnout (a), dokud se neuvolní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



Odložte dvířka na stranu na měkký povrch. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je zcela otevřete. Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz. Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte.

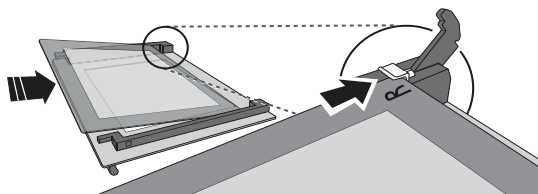
CLICK & CLEAN – ČIŠTĚNÍ SKLA

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



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

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



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

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

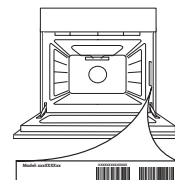
Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem.	Softwarový problém.	Kontaktujte nejbližší středisko poprodejních služeb a uveďte písmeno nebo číslo, které následuje za písmenem „F“.
Text na displeji se zobrazuje nezřetelně a zdá se, že je poškozený.	Nastavení jiného jazyka.	Obraťte se na své nejbližší zákaznické středisko poprodejních služeb.

▼ Pro více informací o výrobku si stáhněte kompletního průvodce Použití a údržba z webových stránek docs.indesit.eu



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

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





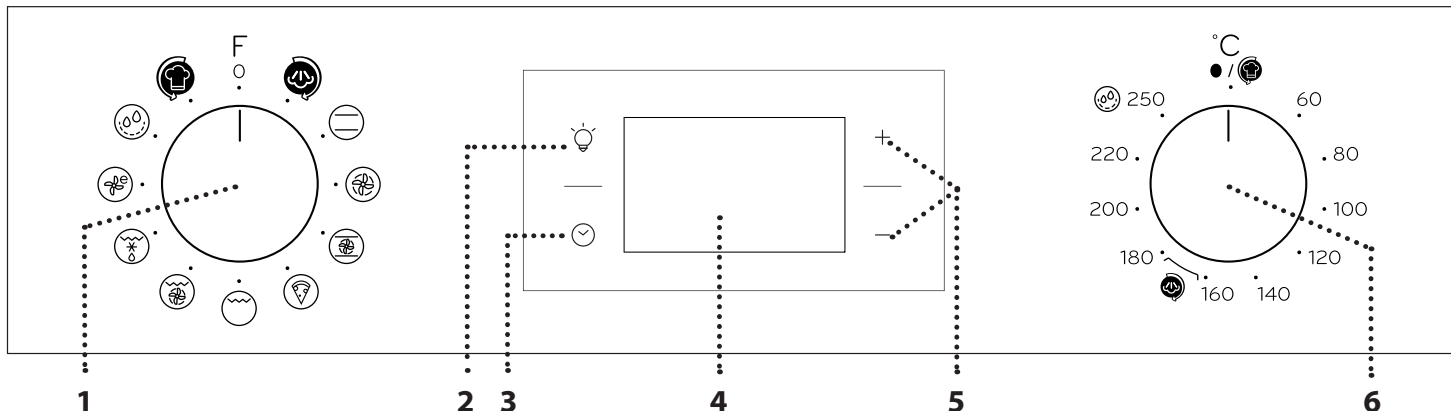
ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ INDESIT

Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα www.indesit.com/register



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


ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

Για την ενεργοποίηση του φούρνου επιλέγοντας μια λειτουργία. Περιστρέψτε στη θέση 0 για απενεργοποίηση του φούρνου.

2. ΦΩΣ

Με το φούρνο αναμμένο, πιέστε  για να ανάψετε ή να σβήσετε τη λάμπα στο φούρνο.

3. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ



Για πρόσβασης στις ρυθμίσεις χρόνου ψησίματος, καθυστέρηση έναρξης και χρονοδιακόπτη. Για εμφάνιση της ώρας όταν ο φούρνος είναι σβηστός.

4. ΟΘΟΝΗ

5. ΚΟΥΜΠΙΑ ΡΥΘΜΙΣΗΣ

Για αλλαγή των ρυθμίσεων ψησίματος

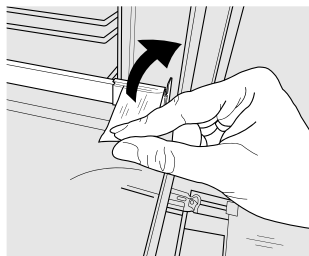
6. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

Περιστρέψτε τον για να επιλέξετε τη θερμοκρασία που επιθυμείτε όταν ενεργοποιείτε τις μη αυτόματες λειτουργίες. Για τη λειτουργία Turn & Go χρησιμοποιήστε το , για τη λειτουργία Turn & Go Steam χρησιμοποιήστε το .

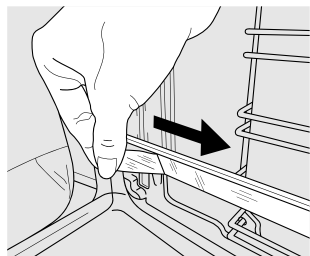
Σημείωση: Οι διακόπτες είναι βυθιζόμενοι. Πατήστε τους διακόπτες στο κέντρο για να βγουν έξω.

ΣΥΡΟΜΕΝΑ ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΟΔΗΓΟΙ ΡΑΦΙΩΝ

Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο, αφαιρέστε την προστατευτική ταινία [a] και στη συνέχεια αφαιρέστε το προστατευτικό φύλλο [b] από τους κινητούς οδηγούς.



[a]



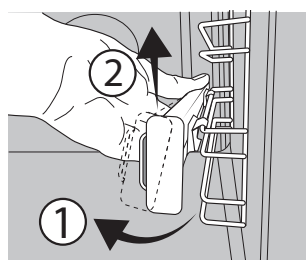
[b]

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΚΙΝΗΤΩΝ ΟΔΗΓΩΝ [c]

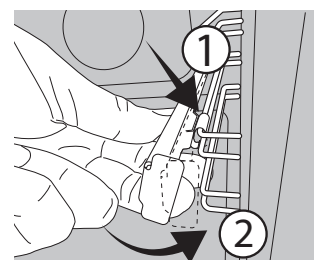
Τραβήξτε το κάτω μέρος του συρόμενου οδηγού για να αποσυνδέσετε τα κάτω άγκιστρα (1) και τραβήξτε τους συρόμενους οδηγούς προς τα πάνω, αφαιρώντας τους από τα άνω άγκιστρα (2).

ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΟΔΗΓΩΝ [d]

Αγκιστρώστε τα άνω άγκιστρα στους οδηγούς ραφιών (1) και στη συνέχεια πιέστε το κάτω μέρος των συρόμενων οδηγών κόντρα στους οδηγούς ραφιών, έως ότου ακουστεί το κλικ από τα κάτω άγκιστρα (2).



[c]



[d]



ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

1. Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών, πιέστε σταθερά το εξωτερικό τμήμα του οδηγού και τραβήξτε το προς το μέρος σας για να αφαιρέσετε το στήριγμα και τους δύο εσωτερικούς πείρους από την υποδοχή.

2. Για να επανατοποθετήσετε τους οδηγούς ραφιών, τοποθετήστε τους κοντά στην κοιλότητα και αρχικά εισαγάγετε τους δύο πείρους στις υποδοχές τους. Στη συνέχεια, τοποθετήστε το εξωτερικό μέρος κοντά στην υποδοχή, τοποθετήστε το στήριγμα και πιέστε σταθερά προς το τοίχωμα της κοιλότητας για να βεβαιωθείτε ότι ο οδηγός του ραφιού είναι σταθεροποιημένος καλά.



ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ

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



επιβεβαίωση.

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

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

2. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

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

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

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

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΚΑΙ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



TURN&GO STEAM

Η λειτουργία Turn&Go Steam σας επιτρέπει να επιτύχετε εξαιρετικά αποτελέσματα χάρη στην παρουσία ατμού στον κύκλο μαγειρέματος. Αυτή η λειτουργία διαχειρίζεται αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία για το μαγείρεμα ενός μεγάλου εύρους συνταγών. Οι χρόνοι μαγειρέματος των κύριων πιάτων εμφανίζονται στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος. Ενεργοποιείτε πάντα τη λειτουργία ατμού όταν ο φούρνος είναι κρύος και αφού ρίξετε 200 ml πόσιμο νερό στο κάτω μέρος του θαλάμου.

ΨΗΣΙΜΟ ΠΑΝΩ ΚΑΤΩ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

MULTILEVEL

Για ψήσιμο διαφορετικών τροφίμων που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία σε διαφορετικά επίπεδα (μέγιστο τρία) ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.

XL COOKING

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (άνω των 2,5 κιλών). Συνιστάται να γυρίζετε το κρέας κατά τη διάρκεια ψησίματος για να εξασφαλίσετε ότι θα ροδοκοκκινίσουν και οι δύο πλευρές ομοιόμορφα. Συνιστάται επίσης να αλείφετε συχνά την άρθρωση για να μην στεγνώσει υπερβολικά.

ΠΙΤΣΑ

Για να ψήσετε διαφορετικούς τύπους και μεγέθη πίτσας και ψωμιού. Μια καλή ιδέα είναι να αλλάζετε τη θέση των ταψιών ψησίματος στη μέση του ψησίματος.

ΓΚΡΙΑ

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



GRATIN

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

FREASY COOK

Όλες οι αντιστάσεις και ο ανεμιστήρας ενεργοποιούνται, εξασφαλίζοντας την κατανομή της θερμότητας σταθερά και ομοιόμορφα σε όλο το φούρνο. Η προθέρμανση δεν είναι απαραίτητη για το συγκεκριμένο τρόπο ψησίματος. Αυτή τη λειτουργία συνιστάται ειδικότερα για το γρήγορο ψήσιμο προσυσκευασμένων τροφίμων (κατεψυγμένων ή προμαγειρεμένων). Τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται αν χρησιμοποιήσετε μόνο μία σχάρα.

ECO ME ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟ ΑΕΡΑ

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

HYDROCLEANING (ΥΔΡΟΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ)

Η δράση του ατμού που απελευθερώνεται κατά τον ειδικό κύκλο καθαρισμού με χαμηλή θερμοκρασία, επιτρέπει την εύκολη αφαίρεση της βρωμιάς και των υπολειμμάτων τροφίμων. Ρίξτε 200 ml πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου και χρησιμοποιήστε τη λειτουργία για 35' στους 90 °C. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία όταν ο φούρνος είναι κρύος και αφήστε τον να κρυώσει για 15' μετά το τέλος του κύκλου.

TURN & GO

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

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Για να επιλέξετε μια λειτουργία, περιστρέψτε το *κουμπί επιλογής* στο σύμβολο για τη λειτουργία που απαιτείται: η οθόνη θα ανάψει και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.

2. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Για να ξεκινήσετε τη λειτουργία που επιλέξατε, γυρίστε τον *επιλογέα θερμοστάτη* για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία που επιθυμείτε.



Για να διακόψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή, σβήστε το φούρνο, περιστρέψτε το *κουμπί επιλογής* και τον *επιλογέα θερμοστάτη* στο και .

Σημείωση: Κατά τη διάρκεια ψησίματος μπορείτε να αλλάξετε τη λειτουργία περιστρέφοντας το *κουμπί επιλογής* ή να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία περιστρέφοντας τον *επιλογέα θερμοστάτη*. Η λειτουργία θα ξεκινήσει μόνο αν ο *επιλογέας θερμοστάτη* βρίσκεται σε 0 °C. Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος, το χρόνο τέλους ψησίματος (μόνο εάν ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος) και το χρονοδιακόπτη.

TURN & GO

Για να εκκινήσετε τη λειτουργία "Turn & Cook", επιλέξτε την περιστρέφοντας το *κουμπί επιλογής* στο αντίστοιχο εικονίδιο, διατηρώντας το *κουμπί θερμοστάτη* στο εικονίδιο / . Για να τερματιστεί το ψήσιμο, περιστρέψτε το *κουμπί επιλογής* στο εικονίδιο "0".

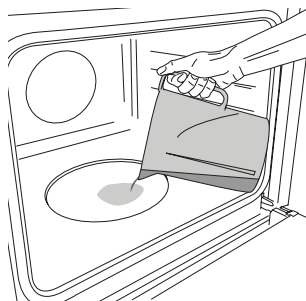
Σημείωση: Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο τέλους ψησίματος και το χρονοδιακόπτη. Για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα στο ψήσιμο με τη λειτουργία "Turn & Go", τηρήστε το προτεινόμενο βάρος για κάθε είδους φαγητό στον παρακάτω πίνακα.

Φαγητό	Συνταγή	Βάρος (κιλά)
Κρέας	Ψητό μοσχάρι, ροσμπίφ	0.6 - 0.7
	Κοτόπουλο / Μπούτι αρνιού σε κομμάτια	1.0 - 1.2
Ψάρια	Σολωμός φιλέτο / Ψάρι ψητό (ολόκληρο)	0.9 - 1.0
	Ψάρι σε λαδόκολλα	0.8 - 1.0

Λαχανικά	Γεμιστά λαχανικά	1.8 - 2.5
	Πίτα λαχανικών	1.5 - 2.5
Αλμυρά κέικ	Κις λωρέν / Φλαν	1.0 - 1.5
Ζυμαρικά	Λαζάνια / Timbale με ζυμαρικά ή ρύζι	1.5 - 2.0
Ζύμη	Κέικ με μαγιά / Κέικ δαμάσκηνα	0.9 - 1.2
	Ψητά μήλα	1.0 - 1.5
Ψωμί	Φρατζόλα	0.5 - 0.6
	Μπαγκέτες	0.5 - 0.8

TURN & GO STEAM



Για να ξεκινήσει η λειτουργία Turn&Go Steam, ρίξτε 200 ml πόσιμο νερό στην κάτω πλευρά του φούρνου. Επιλέξτε τη λειτουργία περιστρέφοντας δεξιόστροφα το *κουμπί επιλογής* στο σχετικό εικονίδιο και το *κουμπί θερμοστάτη* σε οποιαδήποτε θέση μεταξύ 160 και 180 °C (όπως προτείνεται από το εικονίδιο).




Η λειτουργία θα ξεκινήσει και η οθόνη θα εμφανίσει την τρέχουσα ώρα της ημέρας. Δεν απαιτείται προθέρμανση. Για να τερματιστεί το ψήσιμο, περιστρέψτε το *κουμπί επιλογής* στο εικονίδιο "0".

Σημείωση: Για να ορίσετε μια συγκεκριμένη διάρκεια, σύμφωνα με τον σχετικό πίνακα μαγειρέματος, ακολουθήστε τις οδηγίες στην παράγραφο "Προγραμματισμός μαγειρέματος".

3. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ ΚΑΙ ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ

Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, ένα ηχητικό σήμα και ένα εικονίδιο που αναβοσβήνει  στην οθόνη υποδεικνύουν ότι η φάση προθέρμανσης ενεργοποιήθηκε. Στο τέλος αυτής της φάσης, ένα ηχητικό σήμα και μια σταθερή εικόνα  στην οθόνη θα υποδεικνύουν ότι ο φούρνος έφτασε στη θερμοκρασία του. Στο σημείο αυτό, τοποθετήστε το φαγητό μέσα και προχωρήστε στο μαγείρεμα.

Σημείωση: Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό μαγείρεμα.



Μετά το ψήσιμο και με τη λειτουργία απενεργοποιημένη, το εικονίδιο  μπορεί να παραμείνει ορατό στην οθόνη ακόμα και μετά την απενεργοποίηση του ανεμιστήρα ψύξης για να υποδείξει ότι υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα στο θάλαμο.

Σημείωση: Ο χρόνος μετά τον οποίο το εικονίδιο απενεργοποιείται ποικίλλει επειδή εξαρτάται από μια σειρά παραγόντων όπως η θερμοκρασία περιβάλλοντος και η λειτουργία που χρησιμοποιείται. Σε κάθε περίπτωση, το προϊόν θα πρέπει να θεωρείται ότι είναι απενεργοποιημένο όταν ο δείκτης στον διακόπτη επιλογής βρίσκεται στο "0".


4. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



Θα χρειαστεί να επιλέξετε μια λειτουργία πριν ξεκινήσετε τον προγραμματισμό ψησίματος.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ

Συνεχίστε να πιέζετε το  έως ότου το εικονίδιο  και το "00:00" αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.





Χρησιμοποιήστε το $+$ ή το $-$ για να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος και πατήστε το  για επιβεβαίωση. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία στρέφοντας τον *επιλογέα θερμοστάτη* στην επιθυμητή θερμοκρασία: Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε.

Σημειώσεις: Για να ακυρώσετε το χρόνο ψησίματος που επιλέξατε, συνεχίστε να πιέζετε το  έως ότου το εικονίδιο  αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη, στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το $-$ για να επαναφέρετε το χρόνο στο "00:00". Ο χρόνος ψησίματος περιλαμβάνει μια φάση προθέρμανσης.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ ΤΕΛΟΥΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ/ΕΝΑΡΞΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ

Μετά τη ρύθμιση του χρόνου ψησίματος, η έναρξη της λειτουργίας μπορεί να καθυστερήσει προγραμματίζοντας τον χρόνο τέλους:

Πιέστε το  έως ότου το εικονίδιο  και η τρέχουσα ώρα αναβοσβήνουν στην οθόνη.













Χρησιμοποιήστε το $+$ ή το $-$ για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να τελειώσει το μαγείρεμα και πιέστε το  για επιβεβαίωση.

Ενεργοποιήστε τη λειτουργία στρέφοντας τον *επιλογέα θερμοστάτη* στην επιθυμητή θερμοκρασία: Η λειτουργία θα παραμείνει σε αναμονή έως ότου ξεκινήσει αυτόματα μετά από το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε προκειμένου να τερματιστεί το μαγείρεμα στο χρόνο που επιλέξατε.

Σημειώσεις: Για να ακυρώσετε τη ρύθμιση, σβήστε το φούρνο περιστρέφοντας το *κουμπί επιλογής* στη θέση 0.

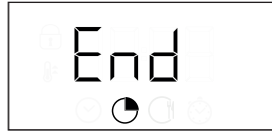
ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗΣ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	
Κέικ που φουσκώνουν		Ναι	170	30 - 50	
		Ναι	160 - 180	30 - 90	 
Μπισκότα/τάρτες		Ναι	160	25 - 35	
		Ναι	160	25 - 35	
		Ναι	150	35 - 45	 

Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης δεν είναι διαθέσιμη για τις λειτουργίες Grill και Turbo Grill.

ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι η λειτουργία ολοκληρώθηκε.




Περιστρέψτε το *κουμπί επιλογής* για να επιλέξετε μια διαφορετική λειτουργία ή στη θέση "0" για να σβήσετε το φούρνο.

Σημείωση: Αν ο χρονοδιακόπτης είναι ενεργός, στην οθόνη εμφανίζεται το "END" εναλλασσόμενο με τον απομένοντα χρόνο.



5. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

Αυτή η επιλογή δεν διακόπτει ή προγραμματίζει το ψήσιμο αλλά επιτρέπει τη χρήση της οθόνης ως χρονομετρητή, είτε όταν η λειτουργία είναι ενεργή είτε όταν ο φούρνος είναι σβηστός. Συνεχίστε να πιέζετε το  έως ότου το εικονίδιο  και το "00:00" αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.




Χρησιμοποιήστε το $+$ ή το $-$ για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη ώρα και πατήστε το  για επιβεβαίωση.

Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα μόλις ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

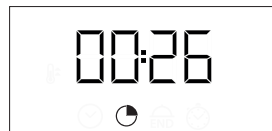
Σημειώσεις: Για να ακυρώσετε το χρονοδιακόπτη, συνεχίστε να πιέζεται το  έως ότου το εικονίδιο  αρχίσει να αναβοσβήνει, στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το $-$ για να επαναφέρετε το χρόνο στο "00:00".

6. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ HYDROCLEANING (ΥΔΡΟΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ)

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία "Hydrocleaning" (Υδροκαθαρισμού), ρίξτε 200 ml πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου και στη συνέχεια γυρίστε τον χειροτροχό επιλογής και τον χειροτροχό θερμοστάτη στο εικονίδιο .

Σημείωση: Η θέση του εικονιδίου δεν αντιστοιχεί στη θερμοκρασία που επιτυγχάνεται κατά τον κύκλο καθαρισμού.

Η λειτουργία θα ενεργοποιηθεί αυτόματα: στην οθόνη εμφανίζεται ο απομένον χρόνος για το τέλος, εναλλασσόμενος με το "HYD".



Σημείωση: Μπορείτε να προγραμματίσετε μόνο την ώρα τέλους αυτής της λειτουργίας. Η διάρκεια ρυθμίζεται αυτόματα στα 35 λεπτά.

Πίτσα/Φοκάτσια		Ναι	190 - 250	15 - 50	
		Ναι	190 - 250	20 - 50	
Λαζάνια / ζυμαρικά φούρνου / Κανελόνια / Φλαν		Ναι	190 - 200	45 - 65	
Αρνί/Μοσχάρι/Βοδινό/Χοιρινό 1 κιλό		Ναι	190 - 200	80 - 110	
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg		Ναι	200 - 230	50 - 100	
Ψάρι στο φούρνο/σε λαδόκολλα 0,5 kg (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	170 - 190	30 - 45	
Ψημένο ψωμί		5'	250	2 - 6	
Ψητές πατάτες		Ναι	200 - 210	35 - 55 **	

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

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

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

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



ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ TURN&GO STEAM

ΦΑΓΗΤΟ	ΣΥΝΤΑΓΗ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΧΡΟΝΟΣ (λεπτά)	ΑΞΕΣΟΥΑΡ	ΕΠΙΠΕΔΟ	ΝΕΡΟ
	Μικρά ψωμάκια	80-100 γρ.	30 - 45		2	200 ml
	Σαντουίτσο σε ταψί	300-500 γρ.	40 - 60			
	Ψωμί	500 γρ. - 2 kg	50 - 100			
	Μπαγκέτες	200 -300 γρ.	30 - 45			
	Ψητό κρέας	1 κιλά	60 - 110			
	Παϊδάκια	500 γρ. - 1,5 kg	50 - 75			
	Κοτόπουλο	1 -1,5 kg	55 - 80			
	Κοτόπουλο/Γαλοπούλα	3 κιλά	100 - 140			
	Φιλέτο μπριζόλας	0,5-2 cm	15 - 25			
	Φιλέτο μπριζόλας	2-4 cm	20 - 35			
	Ολόκληρο ψάρι	300 - 600 γρ.	20 - 30			
	Ολόκληρο ψάρι	600 -1200 γρ.	25 - 45			
	Πατάτες σε ατμό	0,5 -1,5 kg	45 - 60			
	Γεμιστές πιπεριές	1 - 2 kg	35 - 55			
	Μπρόκολα σε ατμό	0,3 - 1 kg	30 - 50			
	Κολοκυθάκια σε ατμό	0,5 -1,5 kg	30 - 50			
	Μπισκότα	το ταψί	25 - 35			
	Μάφιν	30 - 60 γρ.	25 - 45			
	Αφρατο κέικ	500 - 700 γρ.	30 - 50			
	Τάρτα	σε κουτάκι	35 - 55			

Εκκινήστε τη λειτουργία TURN&GO STEAM μόνο με τον φούρνο κρύο. Ανοίγοντας την πόρτα και γεμίζοντας με νερό κατά τη διάρκεια ψησίματος μπορεί να επηρεάσει αρνητικά το τελικό αποτέλεσμα ψησίματος.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

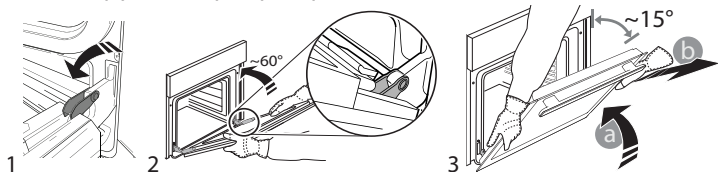
Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν προχωρήσετε σε συντήρηση ή καθαρισμό. Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

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

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

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

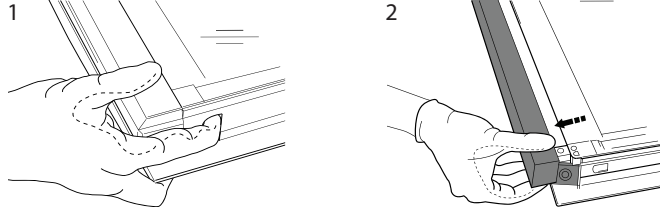
Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε την εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης (1). Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε (2). Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα (3) ενώ την κλείνετε τραβώντας προς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



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

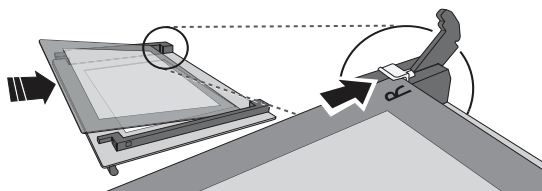
CLICK & CLEAN - ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΖΑΜΙΟΥ

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



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

Για να επανατοποθετήσετε σωστά το τζάμι, βεβαιωθείτε ότι μπορείτε να διαβάσετε το "R" στην αριστερή γωνία και ότι η καθαρή επιφάνεια (μη τυπωμένη) είναι γυρισμένη προς τα επάνω. Εισαγάγετε πρώτα τη μακριά πλευρά του τζαμιού που υποδεικνύεται με το "R" στις υποδοχές συγκράτησης και στη συνέχεια κατεβάστε το στη θέση του.



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

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

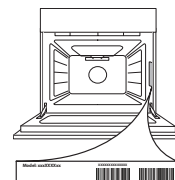
Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Στην οθόνη εμφανίζεται το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

▼ Κατεβάστε τον πλήρη Οδηγό χρήσης και φροντίδας από την ιστοσελίδα docs.indesit.eu για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το προϊόν



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

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

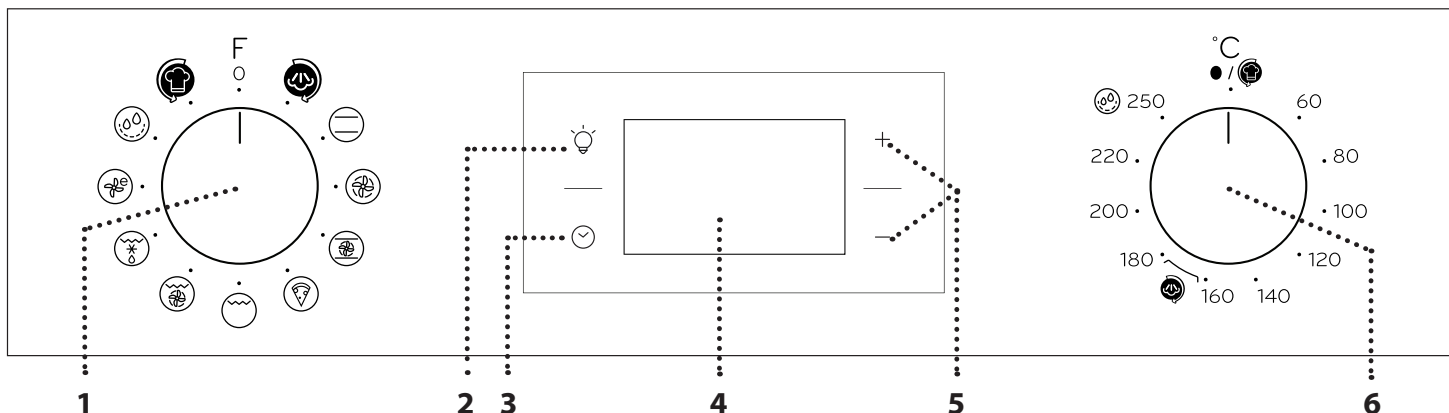


**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU INDESIT**

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.indesit.com/register




Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.

OPIS PANELU STEROWANIA**1. POKRĘTŁO WYBORU**

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji.

Obrócić do pozycji 0, aby wyłączyć urządzenie.

2. OŚWIETLENIE

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

3. USTAWIANIE ZEGARA



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

4. WYŚWIETLACZ**5. PRZYCISKI USTAWIEŃ**

Służą do zmiany ustawień czasu pieczenia

6. POKRĘTŁO TERMOSTATU

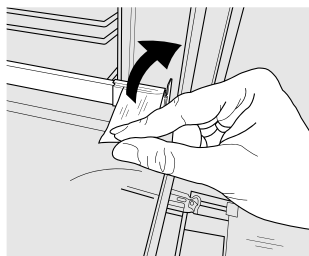
W przypadku funkcji ustawianych ręcznie, obrócić, aby wybrać żądaną temperaturę.

Aby włączyć funkcję Turn&Go, użyć , aby użyć funkcji Turn&Go Steam użyć .

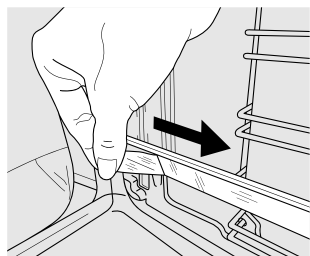
Uwaga: Pokręta są chowane. Pokręto wysuwa się po naciśnięciu jego środka.

PÓŁKI WSUWANE I PROWADNICE PÓŁEK

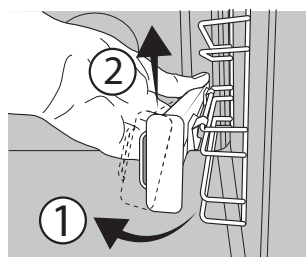
Przed użyciem piekarnika usunąć taśmę ochronną [a], a następnie folię ochronną [b] z prowadnic wysuwanych.



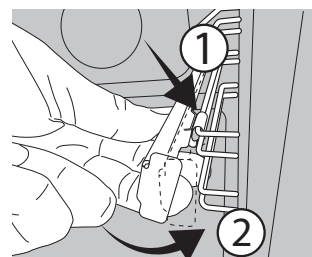
[a]



[b]



[c]



[d]

DEMONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [c]

Pociągnąć dolną część prowadnicy wysuwanej, aby odcepić dolne haki (1) i pociągnąć prowadnicę wysuwane do góry, zdejmując je z górnych haków (2).

PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [d]



Zawiesić górne haki na prowadnicach półek (1), a następnie docisnąć dolną część prowadnic wysuwanych do prowadnic półek, aż zaczepy dolne zatrzasną się (2).

WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC



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


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

PIERWSZE UŻYCIE**1. USTAWIANIE ZEGARA**

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



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

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

2. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko całkowicie normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zaleca się rozgrzanie pustego piekarnika, co ułatwi pozbycie się niepożądanego zapachu. Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 250° C na około godzinę. W tym czasie piekarnik musi być pusty.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

FUNKCJE URZĄDZENIA I CODZIENNA EKSPLOATACJA



TURN&GO STEAM

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

KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

WIELOPOZIOMOWE

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

XL COOKING

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

PIZZA

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

GRILL

Do grillowania steków, kebabów i kielbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się stosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.



ZAPIEKANKA

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.



FREASY COOK

Włączone zostają wszystkie elementy grzejne i wentylator urządzenia, gwarantując stałe i równomierne rozprowadzanie ciepła w komorze piekarnika. Przy tym trybie pieczenia nie jest wymagana faza nagrzewania wstępnego. Ten tryb jest szczególnie zalecany do szybkiego pieczenia żywności paczkowanej (mrożonej lub podgotowanej). Najlepsze rezultaty uzyskuje się używając tylko jednego rusztu do pieczenia.



TERMOOBIEG ECO

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



HYDROCLEANING

W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Na dno piekarnika wlać 200 ml wody pitnej i uruchomić funkcję na 35 min w temperaturze 90°C. Włączyć funkcję, gdy piekarnik jest zimny i pozwolić mu się ochłodzić przez 15 minut po zakończeniu cyklu.



TURN & GO

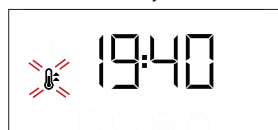
Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i czas pieczenia wielu przepisów np. na mięsa, ryby, makarony, słodczyce i warzywa. Funkcję tę należy włączać, gdy piekarnik jest zimny.

1. WYBIERANIE FUNKCJI

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

2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

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



Aby wyłączyć funkcję, ustawić *pokrętko wyboru funkcji* oraz *pokrętko termostatu* odpowiednio w położeniach oraz .

Uwaga: Podczas pieczenia można zmienić funkcję za pomocą pokrętki wyboru lub zmienić ustawioną temperaturę za pomocą pokrętki termostatu. Funkcja nie włączy się, jeśli pokrętko termostatu ustawione jest na 0 °C. Można ustawić czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia (tylko jeśli ustawiono czas pieczenia) i czasomierz.

TURN & GO

Aby uruchomić funkcję „Turn & Go”, wybrać funkcję, ustawiając pokrętko wyboru na odpowiednią ikonę, upewniając się, że pokrętko termostatu pozostaje ustawione na ikonie / . Aby zakończyć pieczenie, obrócić pokrętko wyboru do pozycji „0”. Uwaga: Można ustawić czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia i timer. Aby uzyskać najlepsze rezultaty przy użyciu funkcji „Turn & Go”, należy przestrzegać sugerowanych gramatur każdego rodzaju potrawy, zamieszczonych w poniższej tabeli.

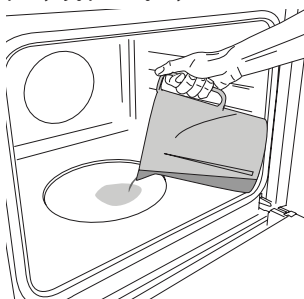
Potrawa	Przepis	Waga (kg)
Mięso	Pieczeń jagnięca, Befszyk krwisty	0,6 - 0,7
	Kurczak / Udziec barani w kawałkach	1,0 - 1,2
Ryby	Łosoś pieczony / Ryba pieczona (w całości)	0,9 - 1,0
	Ryba pieczona w papierze	0,8 - 1,0

Warzywa	Warzywa faszerowane	1,8 - 2,5
	Tarta warzywna	1,5 - 2,5
Słone ciasta	Placek lotaryński / Baza do ciasta	1,0 - 1,5
Makarony	Lasagne / Zapiekaniki timbale z makaronu lub ryżu	1,5 - 2,0
Ciasta kruche	Ciasto drożdżowe / Ciasto śliwkowe	0,9 - 1,2
	Pieczone jabłka	1,0 - 1,5
Chleb	Bochenek chleba	0,5 - 0,6
	Bagietki	0,5 - 0,8



TURN&GO STEAM



Aby włączyć funkcję Turn&Go Steam, nalać 200 ml wody pitnej na dno piekarnika. Wybrać funkcję, obracając w pokrętko wyboru w prawo i ustawiając na odpowiednią ikonę, a pokrętko termostatu na jakąkolwiek pozycję pomiędzy 160 a 180°C (zgodnie ze wskazaniem ikony).




Funkcja włączy się i wyświetlacz pokaże bieżącą godzinę. Nie ma potrzeby wstępnego nagrzewania. Aby zakończyć pieczenie, obrócić pokrętko wyboru do pozycji „0”.

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

3. PODGRZEWANIE WSTĘPNE I CIEPŁO RESZTKOWE

Kiedy funkcja zostanie uruchomiona, odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona , poinformują, że została włączona faza nagrzewania wstępnego. Pod koniec tej fazy odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona , poinformują, że została osiągnięta ustawiona temperatura: W tym momencie należy umieścić potrawę w piekarniku i rozpocząć jej pieczenie.

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



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

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


4. PROGRAMOWANIE PIECZENIA



Przed rozpoczęciem programowania pieczenia należy wybrać funkcję.

CZAS TRWANIA



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




Za pomocą $+$ lub $-$ ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając . Włączyć funkcję, ustawiając pokrętkę termostatu na żądaną temperaturę: sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.

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

PROGRAMOWANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/ OPÓŹNIONY START

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



Za pomocą $+$ lub $-$ ustawić czas i potwierdzić przyciskiem . Włączyć funkcję, ustawiając pokrętkę termostatu na żądaną temperaturę: funkcja pozostanie zatrzymana do czasu jej automatycznego uruchomienia po upływie czasu obliczonego

tak, by pieczenie zakończyło się o ustawionej godzinie.

Uwagi: Aby anulować ustawienie, wyłączyć piekarnik, ustawiając pokrętkę wyboru na pozycji 0.

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

KONIEC PIECZENIA



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





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

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



5. USTAWIANIE PROGRAMATORA CZASOWEGO

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




Gdy na ekranie miga ikona , użyć $+$ lub $-$, by ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając .

Gdy tylko zakończy się odliczanie wybranego czasu, urządzenie wyda charakterystyczny sygnał dźwiękowy.

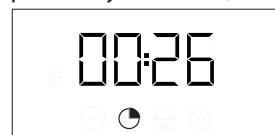
Uwagi: Aby anulować ustawienie czasomierza, nacisnąć  i przytrzymać, aż ikona  zacznie migać, a następnie za pomocą przycisku $-$ zresetować ustawienia czasu do "00:00".

6. FUNKCJA HYDROCLEANING

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













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

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



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

TABELA PIECZENIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN)	POZIOM I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe		Tak	170	30 - 50	
		Tak	160 - 180	30 - 90	 
Krucze ciasteczka/Rogaliki		Tak	160	25 - 35	
		Tak	160	25 - 35	
		Tak	150	35 - 45	 

Pizza/Focaccia		Tak	190 - 250	15 - 50	
		Tak	190 - 250	20 - 50	
Lasagne / Zapiekany makaron / Cannelloni / Zapiekanki		Tak	190 - 200	45 - 65	
Jagnięcina / cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg		Tak	190 - 200	80 - 110	
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		Tak	200 - 230	50 - 100	
Ryba pieczona/en papillote 0,5 kg (filet, w całości)		Tak	170 - 190	30 - 45	
Tosty		5'	250	2 - 6	
Pieczone ziemniaki		Tak	200 - 210	35 - 55 **	

** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).
Podany czas nie uwzględnia fazy nagrzewania wstępnego: zaleca się umieszczenie potrawy w piekarniku i ustawienie czasu pieczenia dopiero po osiągnięciu żądanej temperatury.

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

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



TABELA PIECZENIA TURN&GO STEAM

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

Włączyć funkcję TURN&GO STEAM tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny. Otwarcie drzwiczek i uzupełnienie wody podczas pieczenia może mieć negatywny wpływ na końcowy wynik pieczenia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

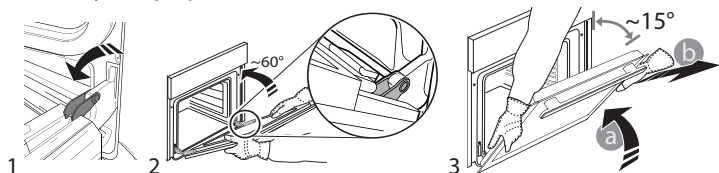
Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

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

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że piekarnik został odłączony od zasilania.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

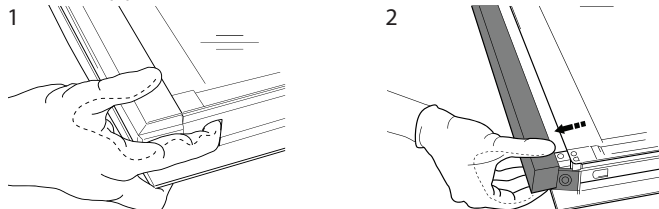
Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy (1). Przymknąć drzwiczki do oporu (2). Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt. Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki (3), dociskając je przez cały czas i jednocześnie pociągając do góry (a), aż wysuną się z zamocowania (b).



Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu. Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika i wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania oraz blokując górną część na swoim miejscu. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: upewnić się, że zostały one opuszczone do końca. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, należy powtórzyć powyżej opisane czynności.

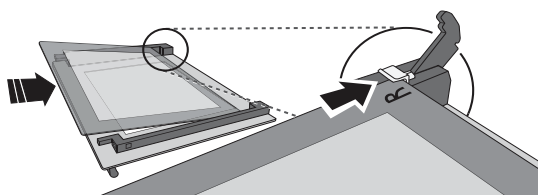
CLICK & CLEAN - CZYSZCZENIE SZYBY

Po zdjęciu drzwiczek i położeniu ich na miękkiej powierzchni uchwytami do dołu, jednocześnie nacisnąć dwa zaciski mocujące (1) i wysunąć górną krawędź drzwiczek, pociągając ją ku sobie (2).



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

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



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

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

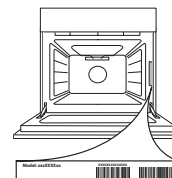
Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie sieci elektrycznej i czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci elektrycznej. Wyłączyć piekarnik i uruchomić go ponownie, aby sprawdzić czy usterka nadal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

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



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

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





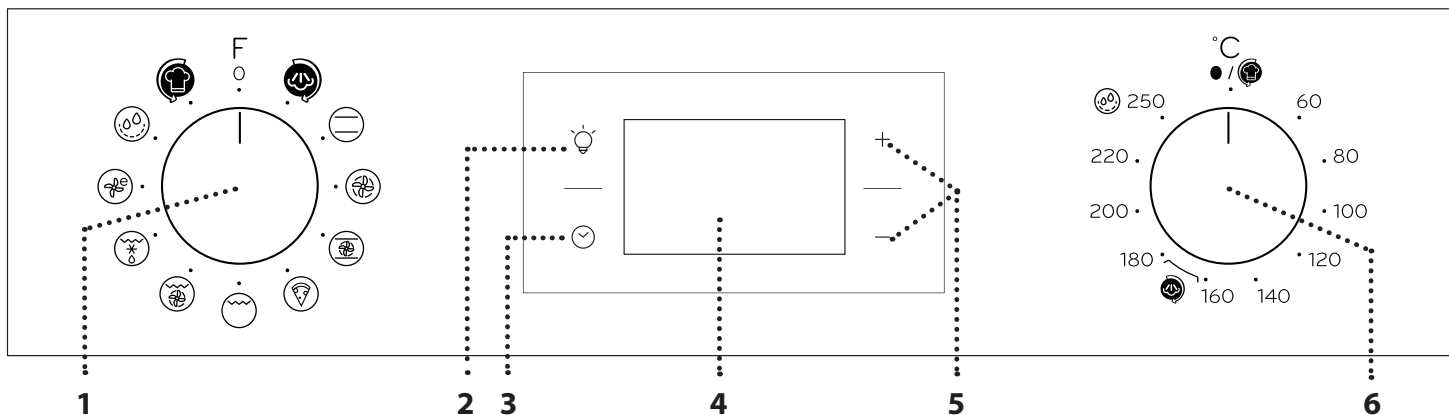
ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK INDESIT

Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na www.indesit.com/register.



Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte Bezpečnostné pokyny.

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



1. VOLIACI GOMBÍK

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

2. OSVETLENIE

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

3. NASTAVENIE ČASU

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

4. DISPLEJ

5. NASTAVOVACIE TLAČIDLÁ

Na zmenu nastavenia doby prípravy jedla

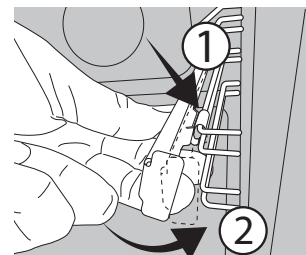
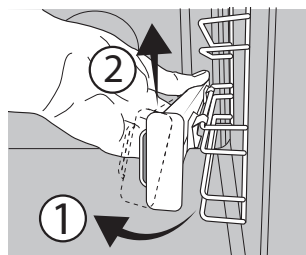
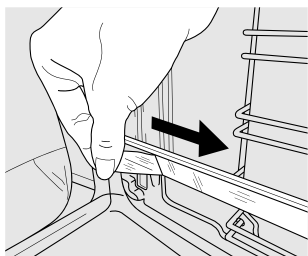
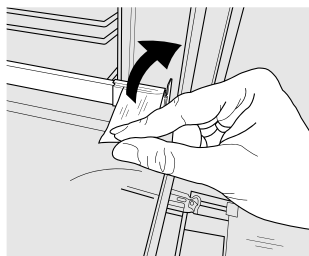
6. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

Otočením si zvolíte požadovanú teplotu pri aktivovaní manuálnych funkcií. Pre funkciu Turn & Go použite , pre Turn & Go Steam (para) použite .

Upozornenie: Gombíky sú zatlačacie. Stlačením v strede sa gombíky vysunú.

POSUVNÉ POLICE A VODIACE LIŠTY NA POLICE

Pred použitím rúry odstráňte ochrannú pásku [a] a potom stiahnite ochrannú fóliu [b] z posuvných bežcov.



VYBRATIE POSUVNÝCH BEŽCOV [c]

Potiahnite spodnú časť posuvného bežca, čím odpojíte spodné háčiky (1), a potiahnite posuvné bežce nahor a vyťahnite ich z horných háčikov (2).

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV [d]

Zaveste horné háčiky na vodiace lišty (1), potom potlačte spodnú časť posuvných bežcov proti vodiacim lištám, až spodné háčiky kliknú (2).

VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LIŠŤ

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

PRVÉ POUŽITIE

1. NASTAVENIE ČASU

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



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

Upozornenie: Keď bliká ikonka , napríklad po dlhšom výpadku prúdu, bude potrebné resetovať čas.


2. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali od výroby: Je to úplne normálne. Preto ešte skôr, ako v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.


Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo. Zohrievajte rúru na 250 °C zhruba jednu hodinu. Rúra musí byť pritom prázdna.


Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.


FUNKCIE A KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE


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

 **TRADIČNÉ**
Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

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

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

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

 **GRILOVANIE**
Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte plech na pečenie na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

1. VYBERTE FUNKCIU

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

2. AKTIVOVANIE FUNKCIE



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



Ak chcete funkciu kedykoľvek prerušiť, vypnite rúru, otočte *voliacim gombíkom* a *gombíkom termostatu* na  a .

Upozornenie: Počas pečenia môžete funkciu zmeniť otočením voliacieho gombíka alebo upraviť teplotu otočením gombíka termostatu. Funkcia sa nespustí, ak je gombík termostatu na 0 °C. Môžete nastaviť dobu pečenia, čas ukončenia pečenia (iba ak nastavujete dobu pečenia) a časomer.


TURN & GO


Ak chcete spustiť funkciu „Turn & Go“, zvolte funkciu otočením voliacieho gombíka na príslušnú ikonku a gombík termostatu ponechajte na ikonke  / .



Ak chcete prípravu jedla ukončiť, otočte voliaci gombík na „“.


Upozornenie: Môžete nastaviť čas ukončenia pečenia a časomer. Ak chcete s použitím funkcie „Turn & Go“ dosiahnuť najlepšie výsledky, dodržujte pri každom jedle odporúčané hmotnosti podľa nasledujúcej tabuľky.


Potraviny	Recept	Hmotnosť (kg)
Mäso	Pečená teľacina, krvavý roastbeef	0,6 – 0,7
	Kurča / kúsky jahňacieho stehna	1,0 – 1,2
Ryby	Filety z lososa/ Pečené ryby (celé)	0,9 – 1,0
	Ryby pečené v alobale	0,8 – 1,0
Zelenina	Plnená zelenina	1,8 – 2,5
	Zeleninový koláč	1,5 – 2,5
Slané koláče	Slaná torta Lorraine/Nákyp	1,0 – 1,5

 **GRATIN**
Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbif, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

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

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

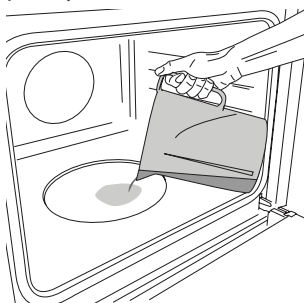
 **HYDROCLEANING**
Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla. Nalejte 200 ml pitnej vody na dno rúry a použite funkciu 35 min. pri 90 °C. Funkciu aktivujte, keď je rúra studená, a po skončení cyklu ju nechajte 15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


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

Cestoviny	Lasagne/Zapekané cestoviny alebo ryža vo formičke	1,5 – 2,0
Sladké koláče	Kysnuté koláče/Slivkový koláč	0,9 – 1,2
	Pečené jablká	1,0 – 1,5
Chlieb	Bochník chleba	0,5 – 0,6
	Bagety	0,5 – 0,8

TURN&GO STEAM



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




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

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

3. PREDHRIEVANIE A ZVYŠKOVÉ TEPLLO

Keď sa funkcia spustí, zvukový signál a blikajúca ikonka  na displeji informujú, že bola aktivovaná fáza predhrievania. Po skončení tejto fázy zvukový signál a svietiacia ikonka  na displeji informujú, že rúra dosiahla nastavenú teplotu: Vložte jedlo do rúry a pokračujte v pečeni.

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

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

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


4. PROGRAMOVANIE PEČENIA

Pred programovaním pečenia si musíte zvoliť funkciu.

TRVANIE

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





Pomocou $+$ alebo $-$ nastavte čas pečenia a potom stlačte  na potvrdenie.


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

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

PROGRAMOVANIE ČASU UKONČENIA PEČENIA/POSUNUTÉHO ŠTARTU

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



Pomocou $+$ alebo $-$ nastavte želaný čas ukončenia pečenia a stlačte  na potvrdenie.

Funkciu aktivujete otočením gombíka termostatu na požadovanú teplotu: Funkcia zostane pozastavená, až kým sa nespustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.

Poznámky: Ak chcete nastavenie zrušiť, vypnite rúru otočením voliaceho gombíka do polohy 0.

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

UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

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





Otočte voliacim gombíkom na inú funkciu alebo do polohy „0“, čím rúru vypnete.


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

5. NASTAVENIE ČASOVAČA

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

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




Pomocou $+$ alebo $-$ nastavte požadovaný čas a stlačte  na potvrdenie.

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

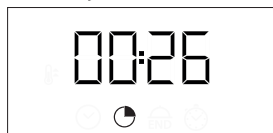
Poznámky: Časovač zrušíte stláčaním , až kým ikonka  nezačne blikat, potom pomocou $-$ resetujte čas na „00:00“.

6. FUNKCIA HYDROCLEANING

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












Upozornenie: Poloha ikonky nezodpovedá teplote dosiahnutej počas čistiaceho cyklu.

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



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

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče		Áno	170	30 – 50	2 
		Áno	160 – 180	30 – 90	4 1  
Sušienky/košíčky		Áno	160	25 – 35	3 
		Áno	160	25 – 35	3 
		Áno	150	35 – 45	4 2  

Pizza/Focaccia		Áno	190 – 250	15 – 50	
		Áno	190 – 250	20 – 50	
Lasagne/zapekané cestoviny/ cannelloni/flan		Áno	190 – 200	45 – 65	
Jahňacina/teľacina/hovädzie/bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	
Kurča/králik/kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	
Pečené ryby/ryby pečené v alobale 0,5 kg (filety, celé)		Áno	170 – 190	30 – 45	
Opečený chlieb		5'	250	2 – 6	
Pečené zemiaky		Áno	200 – 210	35 – 55 **	

** Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.
Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhrievania:
Odporúčame vložiť jedlo do rúry a nastaviť dobu pečenia až po
dosiahnutí požadovanej teploty.

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

PRÍSLUŠENSTVO					
	Drôtený rošt	Nádoba na pečenie alebo tortová forma na rošte	Plech na pečenie/Odkvapkávacia nádobka alebo nádoba na pečenie na rošte	Nádoba na odkvákavanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvákavanie/ plech na pečenie s 200 ml vody

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL S FUNKCIOU TURN & GO STEAM

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

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

ČISTENIE A ÚDRŽBA

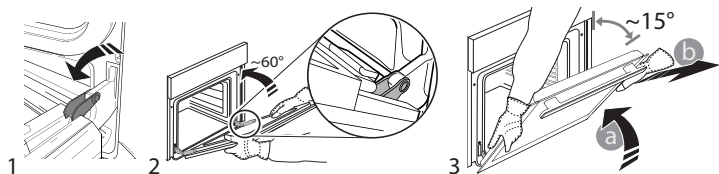
Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla. Nepoužívajte parné čističe.

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

Používajte ochranné rukavice. Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

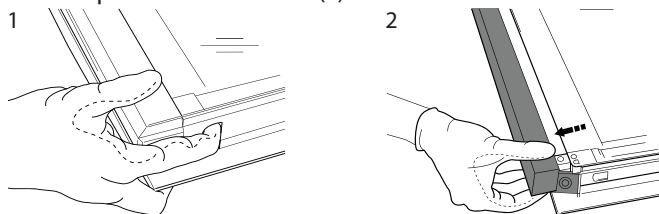
Ak chcete dverka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia (1). Zatvorte dverka, pokiaľ to ide (2). Pevne dverka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dverka (3) jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor (a), až kým sa neuvoľnia zo sedla (b).



Dverka odložte nabok na mäkký povrch. Dverka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo. Dverka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy; dbajte, aby ste ich sklopili úplne. Skúste dverka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky.

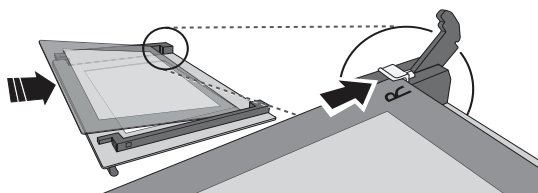
CLICK & CLEAN – ČISTENIE SKLA

Po vybratí dverka položte na mäkký povrch rukoväťou nadol, zároveň stlačte dve fixačné svorky (1) a vyberte horný okraj dverok potiahnutím k sebe (2).



Zdvihnite a pevne držte vnútorné sklo oboma rukami, vyberte ho a pred čistením položte na mäkký povrch.

Aby ste správne vložili vnútorné sklo na miesto, dbajte, aby bolo v ľavom rohu viditeľné „R“ a čistý (nepotlačený) povrch bol hore. Najprv vložte do opornej podložky dlhú stranu skla označenú „R“, potom ju spustite na svoje miesto.



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

RIEŠENIE PROBLÉMOV

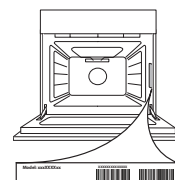
Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo.	Softvérový problém.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte písmeno alebo číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“.
Text na displeji sa zobrazuje nezreteľne a zdá sa, že je poškodený.	Nastavenie iného jazyka.	Obráťte sa na svoje najbližšie zákaznícke stredisko popredajných služieb.

▼ Ak potrebujete ďalšie informácie o výrobku, stiahnite si kompletný návod na používanie a ošetrovanie na stránke docs.indesit.eu



Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

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





ДЯКУЄМО, ЩО ПРИДБАЛИ ВИРІБ ФІРМИ

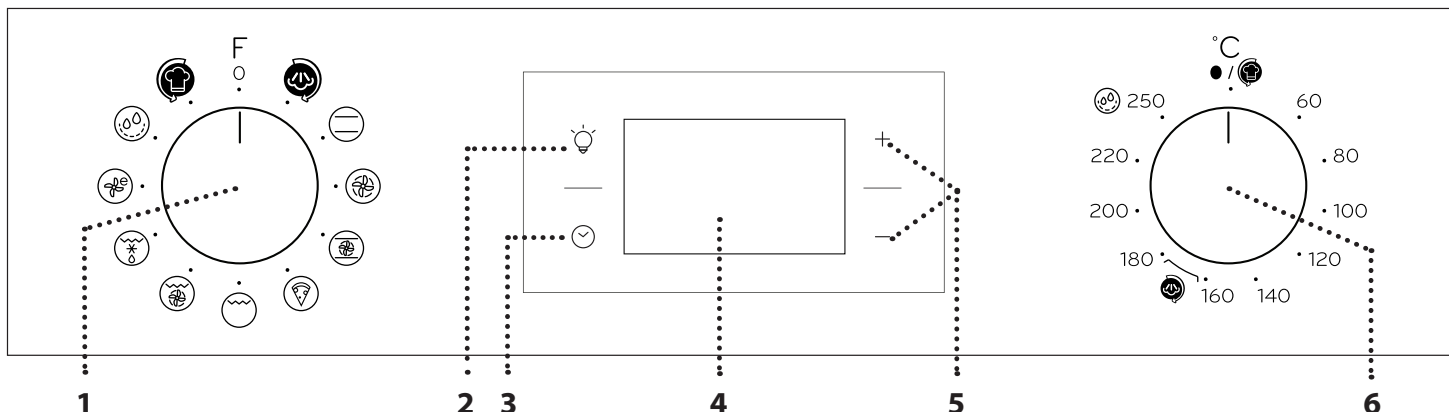
INDESIT

Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій виріб на сайті www.indesit.com/register



Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ




1. РУЧКА ВИБОРУ

Щоб увімкнути духову шафу, оберіть будь-яку функцію.

Щоб вимкнути духову шафу, поверніть кнопку у положення 0.

2. СВІТЛО

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

3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ



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

4. ДИСПЛЕЙ

5. КНОПКИ РЕГУЛЮВАННЯ

Для зміни налаштувань часу приготування

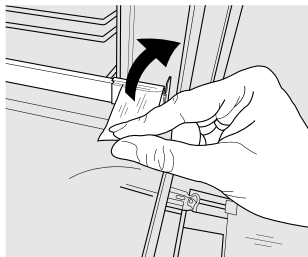
6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

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

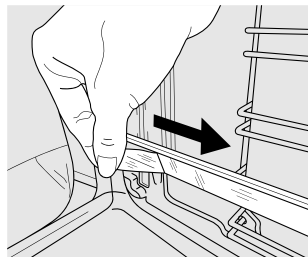
Зверніть увагу: Ручки висувуються. Натисніть на центр ручки, щоб висунути її назовні.

ВИСУВНІ ПОЛИЦІ ТА ТРИМАЧІ ПОЛИЦЬ

Перед використанням духовки зніміть захисну стрічку [a], а потім видаліть захисну фольгу [b] з телескопічних напрямних.



[a]



[b]

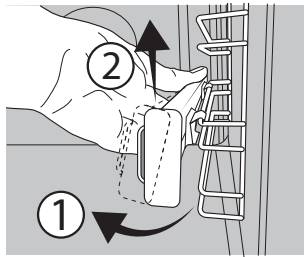
ЗНЯТТЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [c]

Потягніть нижню частину телескопічної напрямної, щоб відчепити нижні гачки (1), і потягніть телескопічні напрямні вгору, знявши їх із верхніх гачків (2).

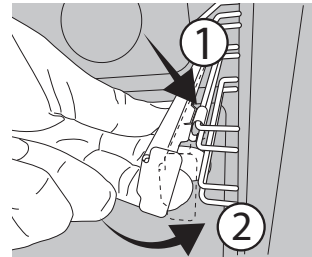
ПОВТОРНЕ ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [d]

Зацепіть верхні гачки на напрямних для решітки (1), потім притисніть нижню частину телескопічних напрямних до напрямних для решітки, поки нижні гачки чутно не

зафіксуються (2).



[c]











[d]

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

1. Щоб зняти напрямні для решітки, міцно тримаючись за зовнішню частину направляючої, потягніть її на себе, щоб витягти опору і два внутрішні штифти зі своїх гнізд. 2. Щоб встановити на місце напрямні для решітки, розташуйте їх біля заглиблень, попередньо встановивши на місця штифти. Після чого розмістіть зовнішню частину біля її гнізда, вставте опору і міцно притисніть її до стінки з заглибленнями, щоб впевнитися, що напрямна належним чином закріплена.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

При першому увімкненні приладу необхідно встановити час: Натискайте , поки значок  та дві цифри годин не почнуть блимати на дисплеї. За допомоги кнопки  або  встановіть значення годин і натисніть  для підтвердження. Почнуть блимати дві цифри хвилин. За допомоги кнопок  або  встановіть значення хвилини та натисніть кнопку  для підтвердження.





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

2. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

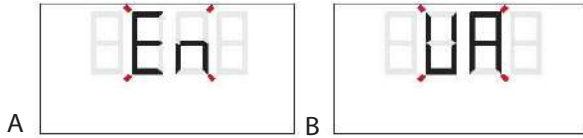
Нова духову шафу може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю. Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи. Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя. Нагрійте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години. При цьому духову шафу має бути порожньою. Зверніть увагу: Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.




3. ВСТАНОВИТЬ УКРАЇНСЬКУ МОВУ

Щоб змінити налаштування мови дисплея:

- Поверніть ручку вибору в положення **0**
- Поверніть ручку вибору за годинниковою стрілкою, щоб вибрати першу доступну функцію приготування.
- Поверніть ручку вибору назад у положення **0**
- Натисніть і утримуйте піктограму , доки не почуєте звуковий сигнал, а потім відпустіть її.
- Тричі натисніть піктограму .

Після звукового сигналу відображається і блимає поточна мова, англійська (A) або українська (B).



Використовуйте кнопки піктограм ,  щоб вибрати бажану мову, а потім утримуйте натиснутою , щоб підтвердити, доки не почуєте звуковий сигнал, який вказує на те, що мова встановлена.

Зверніть увагу: Якщо виконання описаних вище дій займе у вас занадто багато часу і ви перервете налаштування мови, можливо, потрібно буде запустити його знову.

ФУНКЦІЇ І ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ



TURN&GO STEAM

Функція Turn&Go Steam дозволяє отримати відмінні результати завдяки наявності пари в циклі приготування.

Ця функція автоматично підтримує ідеальну температуру для приготування широкого спектру страв; час приготування основних страв зазначено у відповідній таблиці приготування. Завжди вмикайте функцію пари, коли духова шафа холодна, і після додавання 200 мл питної води на дно шафи.

СТАНДАРТНИЙ

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.

БАГАТОРІВНЕВЕ ПРИГОТУВАННЯ

Для приготування різних продуктів із однаковою температурою приготування на декількох полицях (максимум трьох) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.

XL COOKING

Для готування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг).

Рекомендуємо повертати м'ясо під час готування, щоб усі боки підсмажувалися рівномірно. Також рекомендуємо час від часу поливати шматок м'яса соусом, щоб він не був надто сухим.

ПІЦА

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

ГРИЛЬ

Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і гринок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати деко для випікання, щоб збирати сік, який витікає при готуванні. Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 500 мл питної води.



ЗАПІКАНКА

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курчат). Рекомендуємо використовувати деко для випікання, щоб збирати сік, який витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 500 мл питної води.

FREASY COOK

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

ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ ЕКО

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

HYDROCLEANING

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

TURN & GO

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

1. ВИБЕРІТЬ ФУНКЦІЮ

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

2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

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



Щоб перервати виконання функції у будь-який час, вимкніть духову шафу, поверніть *ручку вибору* і *ручку термостата* на значок та .

Зверніть увагу: Під час приготування можна змінити функцію, повертаючи *ручку вибору*, або відрегулювати температуру, повертаючи *ручку термостата*. Виконання функції почнеться, коли *ручку термостата* встановлено на 0° C. Можна налаштувати час готування, час завершення готування (тільки у разі встановлення часу готування) і таймер.

TURN & GO

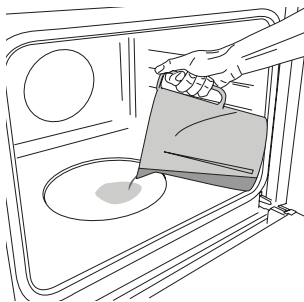
Щоб запустити функцію «Turn & Go», оберіть функцію, повернувши регулятор вибору до відповідної позначки та утримуючи *ручку термостата* на символі / . Для завершення приготування поверніть регулятор вибору в положення "0". Зверніть увагу: Можна встановити час завершення готування і таймер. Для отримання найкращих результатів з функцією «Turn & Go» дотримуйтеся запропонованої ваги для кожного виду страв, поданих у наступній таблиці.

Продукт	Рецепт	Маса (кг)
М'ясо	Запечена телятина, ростбіф з кров'ю	0,6 - 0,7
	Курча / ніжка ягняти шматочками	1,0 - 1,2
Риба	Філе лосося / запечена риба (ціла)	0,9 - 1,0
	Риба в пергаменті	0,8 - 1,0
Овочі	Фаршировані овочі	1,8 - 2,5
	Овочевий пиріг	1,5 - 2,5

Солоні пироги	Кіш лорен / кастард	1,0 - 1,5
Макарони	Лазанья / тімбаль з пасти або рису	1,5 - 2,0
Випічка	Дріжджовий пиріг / кекс з родзинками	0,9 - 1,2
	Печені яблука	1,0 - 1,5
хліб	Хлібина	0,5 - 0,6
	Багети	0,5 - 0,8

TURN&GO STEAM

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




Функція запуститься, і на дисплеї відобразиться поточний час. Попереднє прогрівання не потрібне. Для завершення приготування поверніть регулятор вибору в положення "0".

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

3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ І ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО

Коли почнеться виконання функції, звуковий сигнал і блимаючий значок на дисплеї вкажуть на те, що активовано фазу попереднього підігріву. У кінці цієї фази пролунає звуковий сигнал і значок на дисплеї почне постійно світитися, це вказуватиме на те, що духова шафа досягла заданої температури: У цей момент покладіть їжу всередину і переходьте до готування.

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

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

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




4. ПРОГРАМУВАННЯ ГОТУВАННЯ




Перед початком програмування готування необхідно вибрати функцію.

ТРИВАЛІСТЬ



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






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

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

ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ/ ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

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



За допомогою кнопки  або  встановіть бажаний час завершення готування і натисніть  для підтвердження. Активуйте функцію, встановивши *ручку термостата* на бажану температуру: Функцію буде призупинено до її автоматичного запуску після періоду часу, який розраховано так, щоб закінчити приготування у встановлений час.

Примітки: Для скасування цього налаштування вимкніть духову шафу, встановивши *ручку вибору* у положення 0.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Пирого з дріжджового тіста		Так	170	30 - 50	2 
		Так	160 - 180	30 - 90	4  1 
Печиво/тарталетки		Так	160	25 - 35	3 
		Так	160	25 - 35	3 
		Так	150	35 - 45	4  2 
Піца / фокача		Так	190 - 250	15 - 50	1/2 
		Так	190 - 250	20 - 50	4  2 

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

ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ

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



Поверніть *ручку вибору*, щоб обрати іншу функцію, або у положення «0», щоб вимкнути духову шафу.




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

5. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА




Ця опція не перериває та не програмує функції готування, але дозволяє використовувати дисплей для відображення таймера під час виконання функції або коли духову шафу вимкнено.

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




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

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

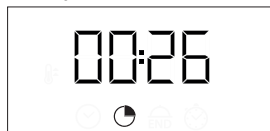
Примітки: Щоб вимкнути таймер, натискайте кнопку , поки значок  не почне блимати, потім за допомогою кнопки  скиньте час до значення «00:00».

6. ФУНКЦІЯ HYDROCLEANING

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

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

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



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

Лазанья / запечена паста / каннеллоні / відкриті пироги		Так	190 - 200	45 - 65	
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина 1 кг		Так	190 - 200	80 - 110	
Курятина/кролятина/качатина (1 кг)		Так	200 - 230	50 - 100	
Запечена риба / у пергаменті 0,5 кг (філе, ціла)		Так	170 - 190	30 - 45	
Підсмажений хліб		5'	250	2 - 6	
Смажена картопля		Так	200 - 210	35 - 55 **	

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

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

▼ Завантажте повний «Довідник із використання та догляду» з веб-сайту docs.indesit.eu, щоб отримати таблицю перевірених рецептів, складену для органів сертифікації згідно зі стандартом IEC 60350-1.

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

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ TURN&GO STEAM

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

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

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духову шафу охолола.

Забороняється застосовувати парочисувачі.

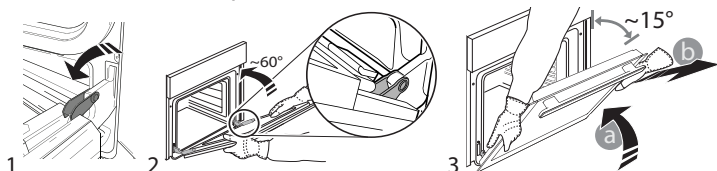
Забороняється використовувати дряпані мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхню приладу. Надягайте захисні

рукавички.

Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

ЗНИМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

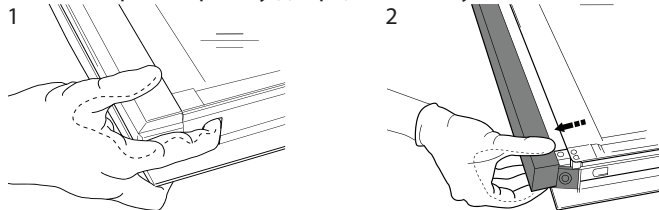
Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опускайте засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування (1). Зачиніть дверцята до упору (2). Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята (3), зачиняйте і водночас тягніть їх угору (а), поки вони не вивільняться із опорних місць.



Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину у пази. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте описані вище кроки.

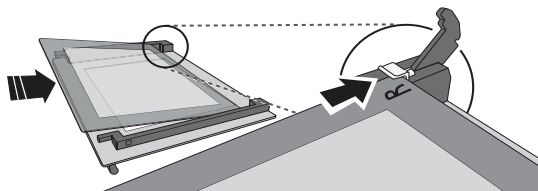
CLICK & CLEAN – ОЧИЩЕННЯ СКЛА

Коли знімете дверцята і покладете їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть два фіксатори (1) і зніміть верхню кромку дверця, потягнувши їх на себе (2).



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

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



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

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

Завантажте повний «Довідник із використання та догляду» з веб-сайту docs.indesit.eu для отримання додаткової інформації про ваш виріб



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

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

