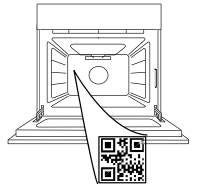




THANK YOU FOR BUYING AN INDESIT PRODUCT

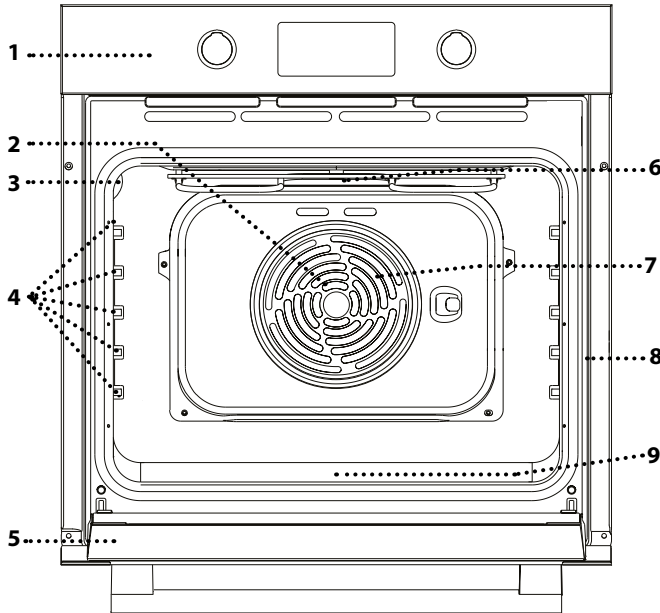
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu

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



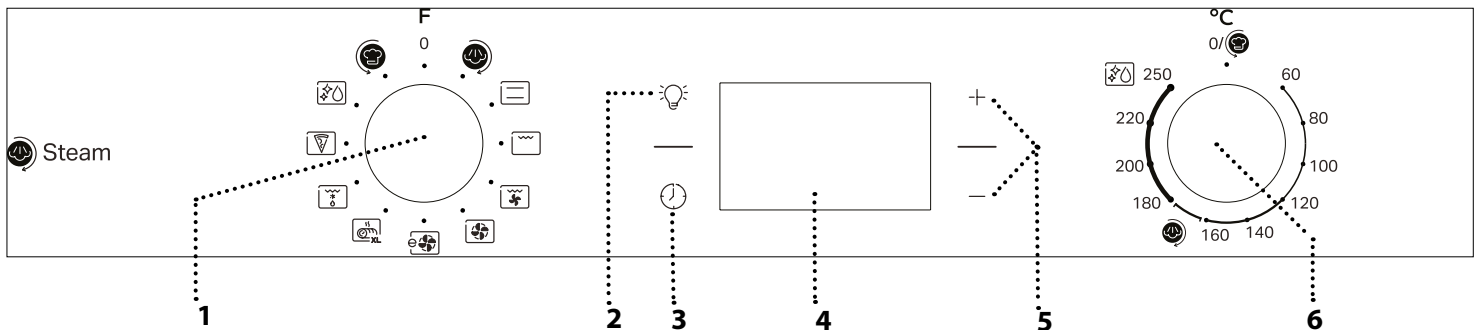
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. SELECTION KNOB

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

2. LIGHT

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

3. SETTING THE TIME

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

4. DISPLAY

5. ADJUSTMENT BUTTONS

For changing the cooking time settings.

6. THERMOSTAT KNOB

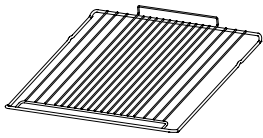
Turn to select the temperature you require when activating manual functions.

For Turn & Go function use , for Turn&Go Steam use .

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

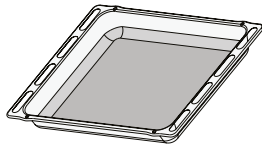
ACCESSORIES

WIRE SHELF



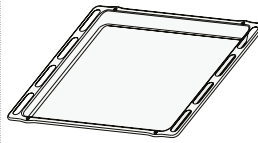
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY *



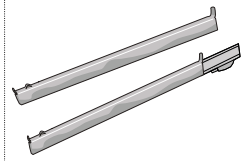
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



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

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

* Available only on certain models

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

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

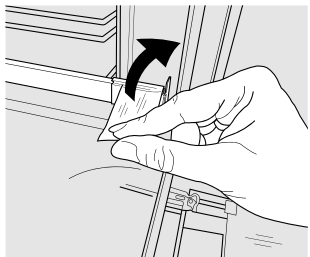
Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first.

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

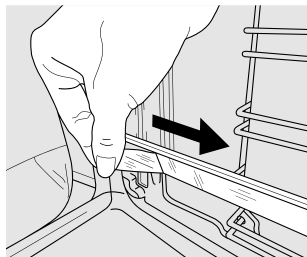
Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

SLIDING SHELVES AND SHELF GUIDES

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



[a]



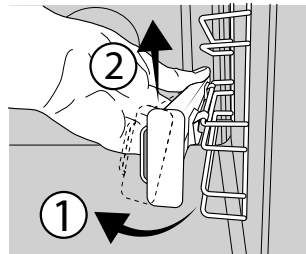
[b]

REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

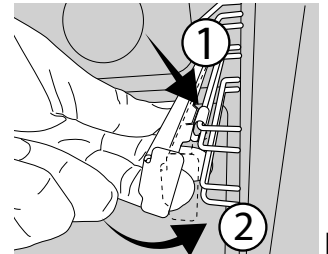
Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

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



[c]



[d]



REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

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



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


FIRST TIME USE

1. SET THE TIME

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



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

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

2. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 250 °C for about one hour. The oven must be empty during this time.

Follow the instructions for setting the function correctly.

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

FUNCTIONS



TURN&GO STEAM

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



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



GRILL

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



TURBO GRILL

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




FORCED AIR

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



ECO FORCED AIR*

For cooking roasts and stuffed roasting joints on a single shelf.

Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking but can be switched on again by pressing .



MAXI COOKING

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



FREASY COOK

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



PIZZA

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



ECOCLEAN

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



TURN & GO

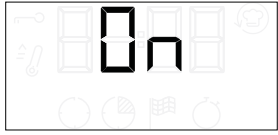
This function automatically selects an ideal temperature and time for baking a wide range of recipes including meat, fish, pasta, sweets and vegetables. Activate the function when the oven is cold.

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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



2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL

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



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

The function will not start if the thermostat knob is on 0 °C. You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

TURN & GO

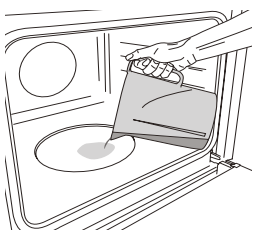
To start the "Turn & Go" function, select the function turning the selection knob on the relevant icon, keeping the thermostat knob on the 0/°C icon.

To end the cooking, turn the selection knob on "0".

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

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

TURN&GO STEAM




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

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


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

3. PREHEATING AND RESIDUAL HEAT

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

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

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



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

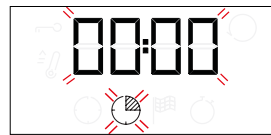
Please note: The time after which the icon switches off varies because it depends on a series of factors such as ambient temperature and function used. In any case, the product should be considered to be off when the pointer on the selection knob is at "0".


4. PROGRAMMING COOKING

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



DURATION

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




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


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

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

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/DELAYED START

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



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

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

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

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

END OF COOKING

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





Turn the *selection knob* to select a different function or to position "0" to switch the oven off.


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

5. SETTING THE TIMER



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

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



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




































































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








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






NOTES

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

COOKING TABLE

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

FUNCTIONS							
	Conventional	Grill	Turbo grill	Pizza	Forced air	Maxi cooking	Eco Forced Air

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

COOKING TABLE

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

* Turn food halfway through cooking



























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




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

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

FUNCTIONS	Conventional	Grill	Turbo grill	Pizza	Forced air	Maxi cooking	Eco Forced Air
ACCESSORIES	Wire shelf	Baking dish on the wire shelf	Baking tray/Drip tray or baking dish on the wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray with 200 ml of water		

TURN&GO STEAM COOKING TABLE

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

ACCESSORIES	 Baking dish on the wire shelf	 Baking tray/Drip tray or baking dish on the wire shelf	 Drip tray / Baking tray
-------------	--	---	--

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

EXTERIOR SURFACES

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

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

INTERIOR SURFACES

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

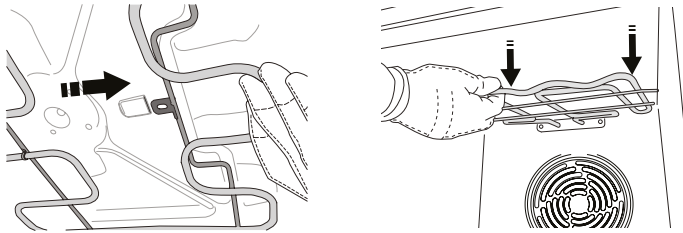
- If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results. Avoid activating the pyrolytic cycle cleaning in the presence of limescale residues. Before activating, perform limescale cleaning as described above.
- The door can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

ACCESSORIES

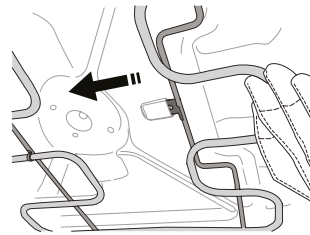
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

LOWER THE UPPER HEATING ELEMENT

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

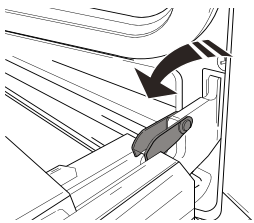


2. To return the heating element to its position, lift it up, pull it slightly towards you and make sure that the tab support is in its proper seating.

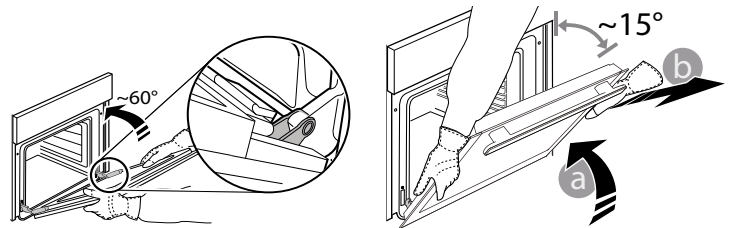


REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



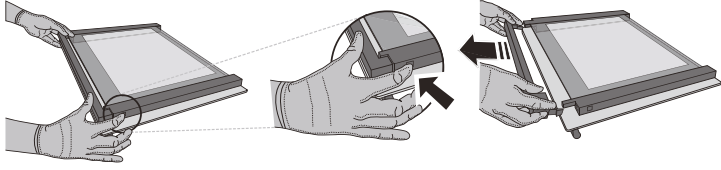
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b). Put the door to one side, resting it on a soft surface.



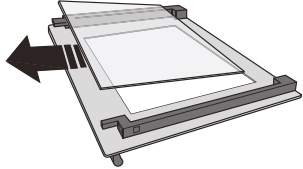
3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.
4. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.
5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above.

CLICK & CLEAN - CLEANING THE GLASS

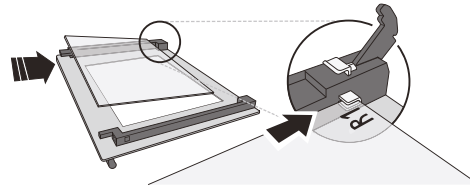
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



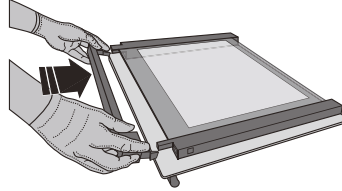
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



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



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



REPLACING THE LAMP

Disconnect the oven from the power supply, unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.

Reconnect the oven to the power supply. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

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

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

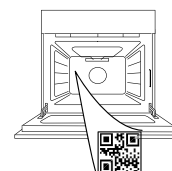
Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

TROUBLESHOOTING

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

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

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

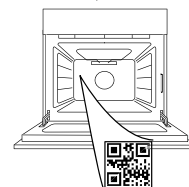




GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO INDESIT

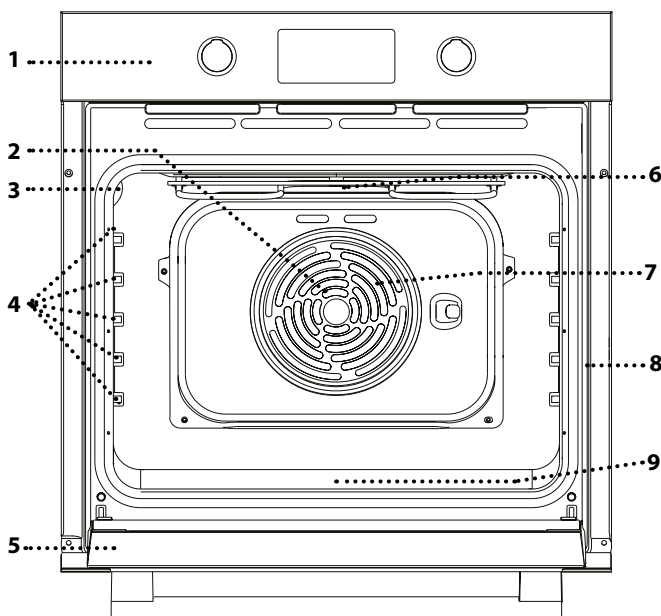
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu

**SCANSIONARE IL CODICE QR
SUL PROPRIO APPARECCHIO
PER OTTENERE MAGGIORI
INFORMAZIONI**



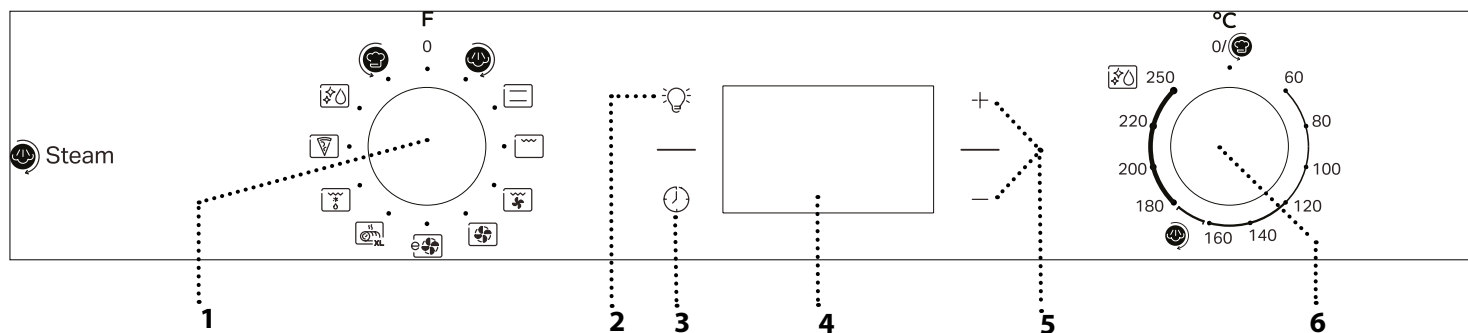
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Ventola (non visibile)
3. Luce
4. Griglie laterali
(il livello è indicato sulla parete della cavità)
5. Porta
6. Resistenza superiore / grill
7. Resistenza circolare
(non visibile)
8. Targhetta matricola
(da non rimuovere)
9. Cavità per l'acqua potabile

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI




1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione.

Per spegnere il forno, ruotare sulla posizione 0.

2. LAMPADA

A forno acceso, premere  per accendere o spegnere la luce interna del forno.

3. IMPOSTARE L'ORA

Per accedere alle impostazioni della durata di cottura, dell'avvio ritardato e del timer.

A forno spento, per visualizzare l'ora.

4. DISPLAY

5. TASTI DI REGOLAZIONE

Per modificare le impostazioni di durata.

6. MANOPOLA TERMOSTATO

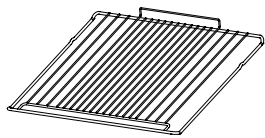
Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando le funzioni manuali.

Per la funzione Turn & Go utilizzare , per la funzione Turn & Go Steam utilizzare .

Note: Il tipo di manopola può variare a seconda del modello. Se le manopole sono attivate a pressione, spingere verso il basso il centro della manopola per sbloccarla dalla relativa sede.

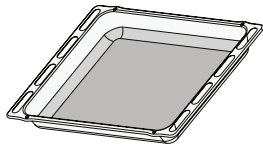
ACCESSORI

GRIGLIA



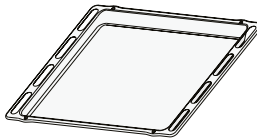
Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

LECCARDA*



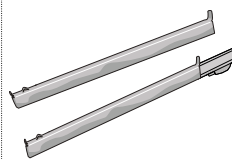
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

PIASTRA DOLCI *



Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per arrosti, pesce en papillote, ecc.

GUIDE DI SCORRIMENTO *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

* Disponibile solo su alcuni modelli

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Tecnica.

INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

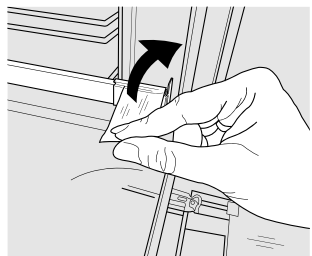
Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato.

In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulle guide fino a fine corsa.

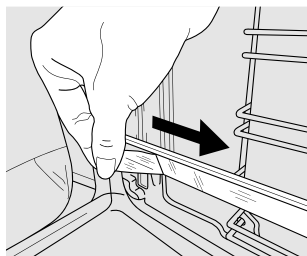
Gli altri accessori, per esempio la teglia, vanno inseriti orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide.

GRIGLIE SCORREVOLI E GUIDE LATERALI

Prima di utilizzare il forno rimuovere il nastro di protezione [a] e successivamente rimuovere la pellicola protettiva [b] dalle guide di scorrimento.



[a]



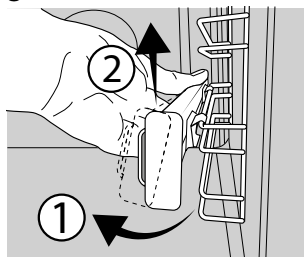
[b]

RIMOZIONE DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [c]

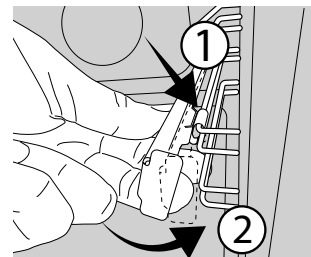
Tirare la parte inferiore della guida di scorrimento per sganciare i ganci inferiori (1) e tirare le guide di scorrimento verso l'alto, rimuovendole dai ganci superiori (2).

RIMONTAGGIO DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [d]

Agganciare i ganci superiori alle guide dei ripiani (1), quindi premere la parte inferiore delle guide di scorrimento contro le guide dei ripiani, fino a far scattare i ganci inferiori (2).



[c]





[d]

RIMUOVERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI


1. Per rimuovere le griglie laterali, impugnare la parte esterna della griglia e tirarla verso di sé per estrarre il supporto e i due perni interni dai rispettivi alloggiamenti.
2. Per riapplicare le griglie laterali, posizionarle vicino alla parete interna del forno e inserire dapprima i due perni nei rispettivi alloggiamenti. Posizionare quindi la parte esterna vicino alla sua sede, inserire il supporto e spingere con decisione verso la parete del forno per fissare saldamente la griglia.


PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: premere  finché sul display non lampeggiano l'icona  e le due cifre relative all'ora.



Utilizzare + o - per impostare l'ora e premere  per confermare.

Le due cifre dei minuti iniziano a lampeggiare. Utilizzare + o - per impostare i minuti e premere  per confermare.

Note: quando l'icona  lampeggia, ad esempio dopo una prolungata interruzione di corrente, è necessario impostare l'ora.

2. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno a 250 °C per circa un'ora. Durante questa procedura il forno deve essere vuoto.

Seguire le istruzioni per impostare correttamente la funzione.

Note: si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

FUNZIONI



TURN & GO STEAM

La funzione Turn&Go Steam permette di ottenere ottime prestazioni grazie alla presenza di vapore nel ciclo di cottura. Questa funzione gestisce automaticamente la temperatura ideale per la cottura di un'ampia gamma di ricette; i tempi di cottura dei piatti principali sono indicati nella relativa tabella di cottura. Attivare sempre la funzione vapore quando il forno è freddo e dopo aver versato 200 ml di acqua potabile sul fondo della cavità.



STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



GRILL

Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Quando si griglia la carne, si consiglia di utilizzare una teglia per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.



TURBO GRILL

Per arrostiti grandi tagli di carne (cosce, roast beef, pollo). Si consiglia di utilizzare una teglia per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.




TERMOVENTILATO

Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.



ECO TERMOVENTILATO*

Per cuocere arrostiti e arrostiti ripieni su uno stesso ripiano.

La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura e può essere riaccesa premendo .



MAXI COOKING

Per cuocere carni di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si raccomanda di girare la carne durante la cottura per farla rosolare su tutti i lati. Si consiglia inoltre di irrorare la carne di tanto in tanto per evitare che asciughi eccessivamente.



FREASY COOK

Tutte le resistenze e la ventola si accendono, garantendo la distribuzione del calore in modo coerente e uniforme in tutto il forno. Il preriscaldamento non è necessario. Questa modalità è particolarmente consigliata per cuocere rapidamente pietanze preconfezionate (surgelate o precotte). Per ottenere risultati ottimali si consiglia di usare una sola griglia.




PIZZA

Per cuocere diversi tipi e formati di pizza e focaccia. Si consiglia di invertire la posizione delle teglie a metà cottura.



ECOCLEAN

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Per attivare la funzione "EcoClean", dopo aver versato 100 -120 ml di acqua potabile sul fondo della cavità del forno, ruotare la manopola di selezione e la manopola termostato in corrispondenza dell'icona . Si consiglia di utilizzare la funzione per 35 minuti. La posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura raggiunta durante la pulizia.



TURN & GO

Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e il tempo ottimali per un'ampia varietà di ricette, tra cui carne, pesce, pasta, dolci e verdure. Attivare la funzione a forno freddo.

* Funzione di riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica in accordo con il Regolamento europeo 65/2014

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo per la funzione desiderata: il display si accende e il forno emette un segnale acustico.



2. AVVIARE UNA FUNZIONE

MANUALE

Per avviare la funzione selezionata, ruotare la *manopola termostato* per impostare la temperatura desiderata.



Note: durante la cottura sarà possibile modificare la funzione ruotando la manopola di selezione o regolare la temperatura ruotando la manopola termostato.

La funzione non si avvia se la manopola del termostato è impostata su 0°C.

Sarà possibile impostare la durata, l'ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e il timer.

TURN & GO

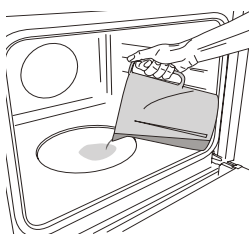
Per avviare la funzione "Turn & Go", selezionare la funzione ruotando la manopola di selezione sull'icona corrispondente, mantenendo la manopola del termostato sull'icona 0/☉.

Per terminare la cottura, ruotare la manopola di selezione su "0".

Note: Per ottenere i migliori risultati di cottura utilizzando la funzione "Turn & Go", seguire i pesi suggeriti per ogni tipo di alimento nella tabella seguente.

Alimenti	Ricetta	Peso (kg)
Carne	Arrosto di vitello, roastbeef al sangue	0,6 - 0,7
	Pollo / Cosciotto d'agnello in pezzi	1,0 - 1,2
Pesce	Filetto di salmone / Pesce al forno (intero)	0,9 - 1,0
	Pesce al cartoccio	0,8 - 1,0
Verdure	Verdure ripiene	1,8 - 2,5
	Torta alle verdure	1,5 - 2,5
Torte salate	Quiche Lorraine / Sformati	1,0 - 1,5
Pasta	Lasagne / Timballi di pasta o riso	1,5 - 2,0
Dolci	Torte lievitate / Plum cake	0,9 - 1,2
	Mele cotte	1,0 - 1,5
Pane	Pagnotta	0,5 - 0,6
	Baguette	0,5 - 0,8

TURN & GO STEAM



Per avviare la funzione Turn&Go Steam, versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno. Selezionare la funzione ruotando in senso orario la manopola di selezione sull'icona corrispondente e la manopola del termostato in qualsiasi posizione tra 160 e 180°C (come suggerito dall'icona). La

funzione si avvia e il display mostra l'ora corrente del giorno. Non è necessario alcun preriscaldamento. Per terminare la cottura, ruotare la manopola di selezione su "0".

Note: Per impostare una durata specifica, in base al relativo piano di cottura, seguire le istruzioni del paragrafo "Programmazione della cottura".

3. PRERISCALDAMENTO E CALORE RESIDUO

Una volta avviata la funzione, un segnale acustico e l'icona ☉ lampeggiante sul display segnalano che si è attivata la fase di preriscaldamento.

Al raggiungimento della temperatura impostata, l'icona smette di lampeggiare e viene emesso un nuovo segnale acustico per indicare che è possibile introdurre gli alimenti e procedere alla cottura.

Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura.

Al termine della cottura e con la funzione disattivata, è possibile che l'icona ☉ rimanga visibile sul display per indicare la presenza di calore residuo.

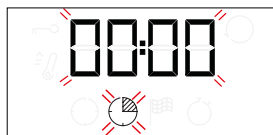
Note: Il tempo di spegnimento dell'icona può variare perché dipende da una serie di fattori, come la temperatura ambiente e la funzione utilizzata. In ogni caso, il prodotto può essere considerato spento quando il puntatore della manopola di selezione si trova su "0".

4. PROGRAMMAZIONE DELLA COTTURA

Per programmare la cottura è necessario aver selezionato precedentemente una funzione.

DURATA

Premere ☺ tante volte fino a che sul display lampeggiano l'icona ☉ e "00:00".





Utilizzare + o - per impostare la durata desiderata, quindi premere ☺ per confermare.

Attivare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata o necessaria: un segnale acustico e il display avviseranno del termine della cottura.

Note: per annullare la durata impostata, premere ☺ tante volte fino a che sul display lampeggia l'icona ☉, quindi utilizzare - per riportare la durata a "00:00". La durata impostata include la fase di preriscaldamento.

PROGRAMMARE L'ORA DI FINE COTTURA/AVVIO RITARDATO

Una volta impostata una durata sarà possibile posticipare l'avvio della funzione, programmandone l'ora di fine: premere  fino a che sul display non lampeggiano l'icona  e l'ora corrente.



Utilizzare + o - per impostare l'ora di fine cottura desiderata e premere  per confermare.

Avviare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata: la funzione resterà in pausa fino ad avviarsi automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

Note: per annullare l'impostazione, spegnere il forno ruotando la *manopola di selezione* sulla posizione 0.

La funzionalità di ritardo di avvio non è disponibile per le funzioni Grill e Turbo Grill.

FINE COTTURA

Un segnale acustico e il display avvisano del termine della funzione.





Ruotare la *manopola di selezione* per selezionare una funzione differente o sulla posizione "0" per spegnere il forno.


Note: se attivo il timer, il display mostrerà la scritta "END" in alternanza al tempo rimanente.

5. IMPOSTAZIONE DEL TIMER



Questa opzione non interrompe né programma la cottura ma permette di utilizzare il display come contaminuti, sia durante una funzione attiva che quando il forno è spento.

Premere  tante volte fino a che sul display lampeggiano l'icona  e "00:00".



Utilizzare + o - per impostare la durata desiderata e premere  per confermare.




































































Un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.







Note: per disattivare il timer, premere  tante volte fino a che l'icona  lampeggia, quindi utilizzare - per riportare la durata a "00:00".

NOTE

- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non trascinare pentole o tegami sul fondo del forno, perché così facendo si potrebbe rovinare lo smalto.
- Non posizionare oggetti pesanti sulla porta e non aggrapparsi alla porta.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte lievitate		Sì	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Sì	160 - 180	30 - 90	4  1 
Torta farcita (cheesecake, strudel, torta di frutta)		Sì	160 - 200	35 - 90	2 
		Sì	160 - 200	40 - 90	4  2 
Biscotti/Tortine		Sì	160 - 180	20 - 45	3 
		Sì	150 - 170	20 - 45	4  2 
		Sì	150 - 170	20 - 45	5  3  1 
Bigné		Sì	180 - 210	30 - 40	3 
		Sì	180 - 200	35 - 45	4  2 
		Sì	180 - 200	35 - 45	5  3  1 
Meringhe		Sì	90	150 - 200	3 
		Sì	90	140 - 200	4  2 
		Sì	90	140 - 200	5  3  1 
Pizza / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Sì	190 - 250	20 - 50	4  2 
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 20	3 
		Sì	230 - 250	10 - 25	4  2 
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Sì	180 - 200	40 - 55	3 
		Sì	180 - 200	45 - 60	4  2 
		Sì	180 - 200	45 - 60	5  3  1 
Vol-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	20 - 40	4  2 
		-	180 - 190	20 - 40	5  3  1 
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	190 - 200	45 - 65	2 

FUNZIONI							
	Statico	Grill	Turbo Grill	Pizza	Termoventilato	Maxi cooking	Eco termoventilato






ACCESSORI					
	Griglia	Recipiente su griglia	Teglia / Leccarda o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda / teglia con 200 ml d'acqua

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	3
Maiale arrosto con cotenna 2 kg		Sì	180 - 190	110 - 150	2
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	2
Tacchino / Oca 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	170 - 190	30 - 50	2
Verdure ripiene (zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 70	2
Pane tostato		-	250	2 - 6	5
Filetti / tranci di pesce		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	250	15 - 30*	5 4
Pollo arrosto 1-1,3 kg		Sì	200 - 220	55 - 70**	2 1
Roast beef al sangue 1 kg		Sì	200 - 210	35 - 50**	3
Cosciotto d'agnello / Stinchi		Sì	200 - 210	60 - 90**	3
Patate arrosto		Sì	200 - 210	35 - 55**	3
Verdure gratinate		-	200 - 210	25 - 55	3
Carne & Patate		Sì	190 - 200	45 - 100***	4 1
Pesce & Verdure		Sì	180	30 - 50***	4 1
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100***	4 1
Pasto completo: Crostata (livello 5) / lasagne (livello 3) / carne (livello 1)		Sì	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Arrosti / Arrosti ripieni		-	170 - 180	100 - 150	2



























* Ruotare il cibo a metà cottura




** Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario).

*** La durata è approssimata: i piatti possono essere estratti dal forno in momenti diversi, a seconda delle preferenze personali. La durata indicata non comprende la fase di preriscaldamento: si consiglia di inserire gli alimenti nel forno e di impostare la durata della cottura solo al raggiungimento della temperatura desiderata.

FUNZIONI							
	Statico	Grill	Turbo Grill	Pizza	Turboventilato	Maxi cooking	Eco turboventilato
ACCESSORI							
	Griglia	Recipiente su griglia	Teglia / Leccarda o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda / teglia con 200 ml d'acqua		

TURN&GO STEAM, TABELLA DI COTTURA

ALIMENTO	RICETTA	QUANTITÀ	TEMPO (MIN.)	ACCESSORI	LIVELLO	ACQUA
 PANE	Panini	80 - 100 g	30 - 45		2	 200 ml
	Pane in cassetta	300 - 500 g	40 - 60			
	Pane	500g - 2 kg	50 - 100			
	Baguette	200 - 300 g	30 - 45			
 CARNE	Arrosto	1 kg	60 - 110			
	Costine	500g - 1,5 kg	50 - 75			
	Pollo	1 - 1,5 kg	55 - 80			
	Pollo/tacchino	3 kg	100 - 140			
 PESCE	Bistecca di manzo	0,5 - 2 cm	15 - 25			
	Bistecca di manzo	2 - 4 cm	20 - 35			
	Pesce intero	300 - 600 g	20 - 30			
	Pesce intero	600 - 1200 g	25 - 45			
 VERDURE	Patate al vapore	0,5 - 1,5 kg	45 - 60			
	Peperoni ripieni	1 - 2 kg	35 - 55			
	Broccoli al vapore	0,3 - 1 kg	30 - 50			
	Zucchine al vapore	0,5 - 1,5 kg	30 - 50			
 PASTICCERIA	Biscotti	un vassoio	25 - 35			
	Muffin	30 - 60 g	25 - 45			
	Pan di spagna	500 - 700 g	30 - 50			
	Crostata	un barattolo	35 - 55			

ACCESSORI	 Recipiente su griglia	 Teglia / Leccarda o teglia su griglia	 Leccarda / Teglia
-----------	--	--	--

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia.
Non utilizzare pulitori a vapore.

Non utilizzare lana metallica, pagliette abrasive o detergenti abrasivi/corrosivi, perché potrebbero danneggiare le superfici dell'apparecchio.

Indossare guanti protettivi.
Il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente con pH neutro. Asciugare con un panno. Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

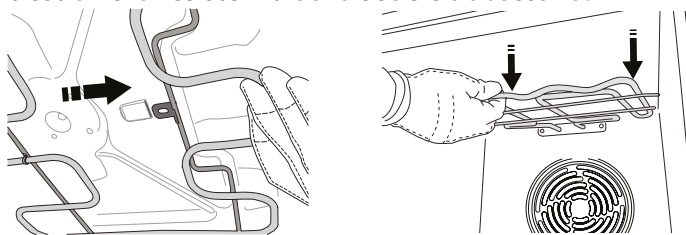
- In caso di sporco tenace sulle superfici interne, si raccomanda di utilizzare la funzione di pulizia automatica. Non avviare il ciclo di pulizia pirolitica se il forno presenta residui di calcare. Pulire prima i residui di calcare come descritto in precedenza.
- Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare la porta.
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.

ACCESSORI

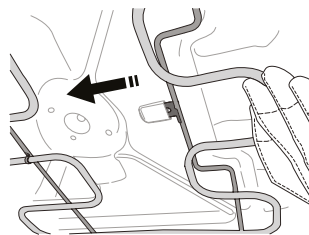
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

ABBASSAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE

1. estrarre la resistenza dalla sede e abbassarla.

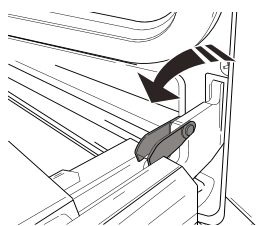


2. Per reinserire la resistenza in posizione, sollevarla, tirarla leggermente verso di sé e controllare che il supporto sia posizionato correttamente.

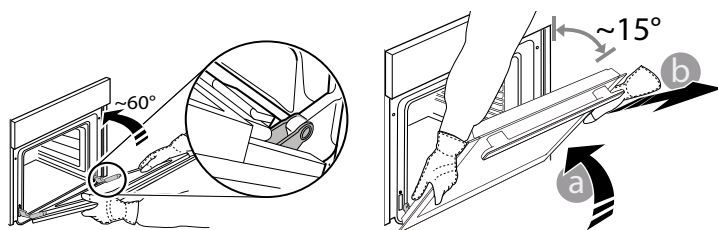


RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



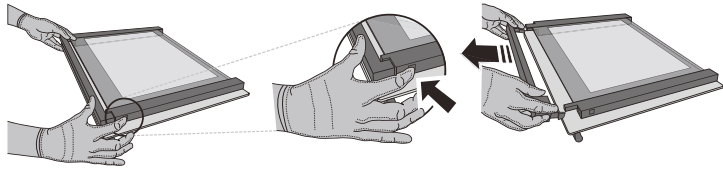
2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto (a) finché non esce dalle sedi (b).
Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.



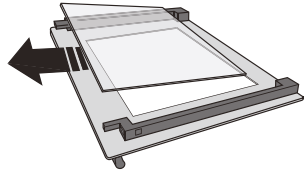
3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.
4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.
5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni.

CLICK & CLEAN - PULIZIA DEL VETRO

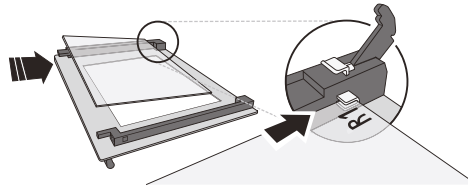
1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



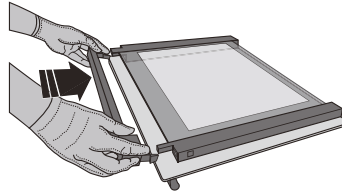
2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.



3. Prima di rimontare il vetro interno è necessario riapplicare il vetro intermedio (contrassegnato con "1R"): Per posizionare correttamente i pannelli di vetro, assicurarsi che il marchio "R" sia visibile nell'angolo sinistro. Inserire innanzitutto il lato lungo del vetro contrassegnato con la lettera "R" nelle sedi di supporto, quindi abbassarlo in posizione. Ripeta questa procedura per entrambi i pannelli di vetro.



4. Rimontare il profilo superiore: Un clic indicherà il posizionamento corretto. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.



SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

Staccare il forno dalla rete elettrica, svitare il coprilampada, sostituire la lampadina e avvitare nuovamente il coprilampada.

Ricollegare il forno alla rete elettrica. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

Note: Utilizzare lampadine alogene da 25 W/230 V di tipo G9, T300 °C.

La lampadina utilizzata nel prodotto è progettata specificamente per gli apparecchi domestici e non è adatta all'illuminazione generale degli ambienti domestici (Regolamento CE 244/2009).

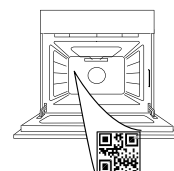
Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza Tecnica. - Non maneggiare le lampadine a mani nude, perché le impronte digitali potrebbero danneggiarle. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Problema software.	Contattare il Servizio Assistenza Tecnica di zona e comunicare la lettera o il numero che segue la lettera "F".

Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

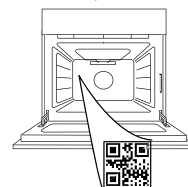
- Utilizzare il codice QR sul proprio apparecchio
- Visitare il sito web **docs.indesit.eu**
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



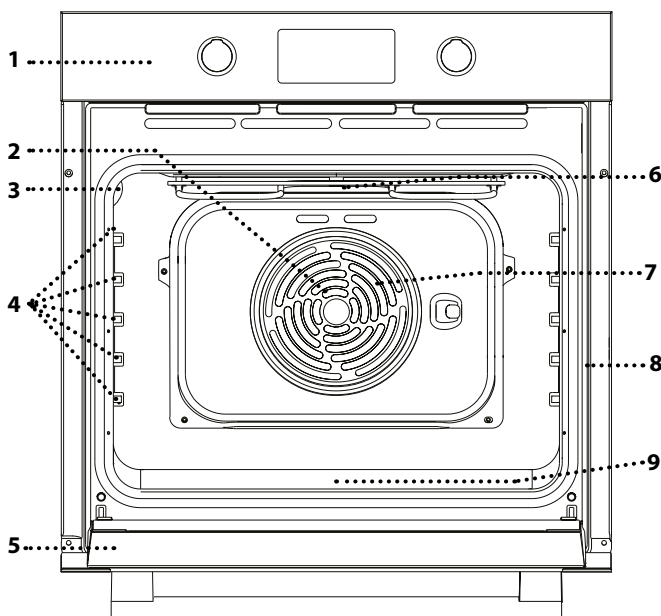
**OBRIGADO POR TER ADQUIRIDO UM PRODUTO INDESIT**

Para receber uma assistência mais completa, registre o seu produto em www.register10.eu

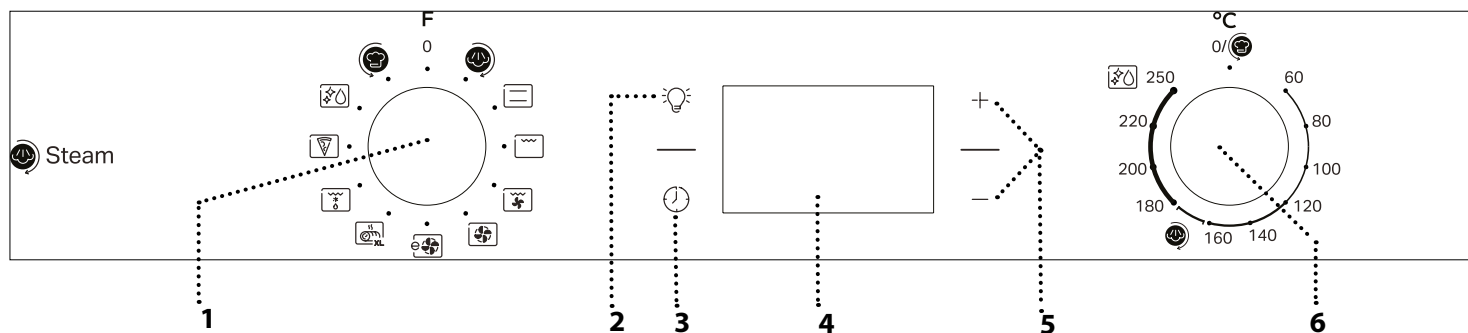
**PARA OBTER MAIS INFORMAÇÕES,
LEIA O CÓDIGO QR NO SEU
APARELHO**



Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO


1. Painel de controlo
2. Ventoinha (não visível)
3. Lâmpada
4. Guias de nível
5. Porta
6. Resistência superior/grill
7. Resistência circular (não visível)
8. Placa de identificação (não remover)
9. Reentrância para água potável

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO**1. BOTÃO SELETOR**

Para ligar o forno selecionando uma função.

Para desligar o forno, rode o botão para a posição 0.

2. ILUMINAÇÃO

Com o forno ligado, prima o botão  para ligar ou desligar a lâmpada do compartimento do forno.

3. ACERTAR A HORA

Para aceder às definições do tempo de cozedura, de início diferido e do temporizador.



Para apresentar o tempo em que o forno está desligado.

4. VISOR**5. BOTÕES DE AJUSTE**

Para aceder às definições do tempo de cozedura.

6. BOTÃO DO TERMÓSTATO

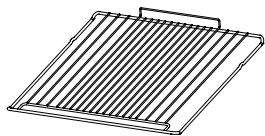
Rode o botão para selecionar a temperatura pretendida ao ativar as funções manuais.

Para a função "Turn & Go", utilizar  , para a função "Turn&Go Steam", utilizar  .

Nota: O tipo de botão rotativo pode variar de acordo com o tipo de modelo. Se os botões rotativos são retráteis, pressione o centro do botão para libertá-lo.

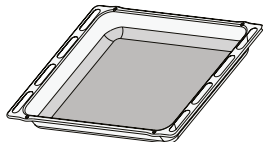
ACESSÓRIOS

GRELHA METÁLICA



Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte para frigideiras, formas para bolos e quaisquer outros itens adequados para fornos.

TABULEIRO COLETOR *



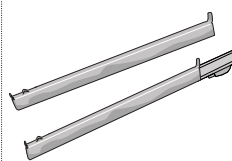
Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, foccacia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.

TABULEIRO PARA ASSAR *



Para a cozedura de todos os produtos de padaria e pastelaria, mas também para assados, peixe em papelote, etc.

CALHAS DESLIZANTES*



Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios.

* Disponível apenas em determinados modelos

O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.

Pode adquirir outros acessórios separadamente junto do Serviço Pós-venda.

COMO INSERIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

Insira a grelha metálica no nível pretendido, segurando-a e inclinando-a ligeiramente para cima; em seguida, pouse a parte traseira levantada (apontando para cima) primeiro.

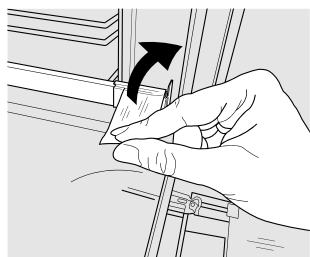
Faça-a deslizar na horizontal pelos corredores tanto

quanto possível.

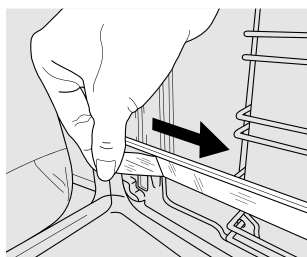
Os restantes acessórios, como o tabuleiro para assar, devem ser inseridos na horizontal, fazendo-os deslizar pelas calhas deslizantes do forno.

PRATELEIRAS DESLIZANTES E GUIAS DE NÍVEL

Antes de utilizar o forno, remova a fita adesiva de proteção [a] e, em seguida, remova a película de proteção [b] das corrediças.



[a]



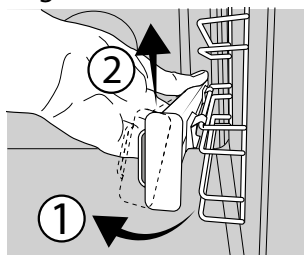
[b]

REMOÇÃO DAS CORREDIÇAS [c]

Puxe a parte inferior da corrediça para desacoplar os ganchos inferiores (1) e puxe as corrediças para cima, removendo-as dos ganchos superiores (2).

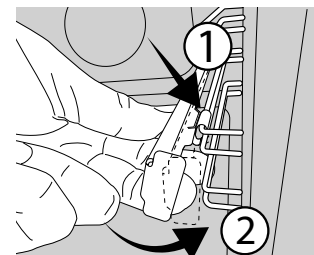
REINSTALAÇÃO DAS CORREDIÇAS [d]

Fixe os ganchos superiores às guias de nível (1) e, em seguida, pressione a parte inferior das corrediças contra as guias de nível até que os ganchos inferiores estejam engatados e ouvir um clique (2).



1

[c]



[d]



REMOVER E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

1. Para retirar as guias de nível, segure a parte externa da guia e puxe-a na sua direção de forma a extrair o suporte e os dois pinos internos do alojamento.


2. Para reposicionar as guias de nível, posicione-as junto à cavidade e comece por inserir os dois pinos nos seus alojamentos. De seguida, posicione a parte externa junto do seu alojamento, insira o suporte e pressione firmemente em direção à parede da cavidade de forma a garantir que a guia de nível se encontra devidamente presa.


UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ


1. ACERTAR A HORA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir a hora: prima  até que o ícone  e os dois dígitos da hora comecem a piscar no visor.



Utilize + ou - para definir a hora e prima  para confirmar.

Os dois dígitos dos minutos começam a piscar. Utilize + ou - para definir os minutos e prima  para confirmar.

Nota: Quando o ícone  está a piscar, por exemplo, durante cortes de energia prolongados, é necessário acertar a hora.

2. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal. Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.

Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior. Aqueça o forno até aos 250 °C durante uma hora, aproximadamente. Durante este período de tempo, o forno deverá estar vazio.

Siga as instruções para programar corretamente a função.

Nota: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

FUNÇÕES



TURN&GO STEAM

A função Vapor Turn&Go permite obter excelentes desempenhos graças à presença de vapor no ciclo de cozedura. Esta função gere automaticamente a temperatura ideal para cozinhar uma ampla variedade de receitas; os tempos de cozedura dos pratos principais são apresentados na respetiva tabela de cozedura. Ative sempre a função de vapor quando o forno estiver frio e após adicionar 200 ml de água potável na parte inferior da cavidade.



CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.



GRILL

Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro para assar, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.



TURBO GRILL

Para assar peças de carne grandes (pernas, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.



AR FORÇADO


Para cozinhar diferentes alimentos que requerem a mesma temperatura de cozedura em várias prateleiras (máximo três) ao mesmo tempo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.



AR FORÇADO ECO*

Para assar peças de carne/peças de carne recheadas num único nível.

Evita-se que os alimentos sequem excessivamente, através de uma circulação de ar suave e intermitente.

Quando a função ECO está a ser utilizada, a luz permanece desligada durante a cozedura, mas pode ser novamente ligada premindo .



MAXI COZEDURA

Para cozinhar pedaços grandes de carne (acima de 2,5 kg). Recomendamos que vire a carne durante a cozedura, para assegurar que fica uniformemente dourada de ambos os lados. Também recomendamos que regue a carne esporadicamente, para evitar que fique excessivamente seca.



FREASY COOK

Todas as resistências, bem como a ventoinha são amovíveis, garantindo uma distribuição de calor consistente e uniforme em todo o forno. Não é necessário preaquecer o forno para este modo de cozedura. Este modo está especialmente recomendado para cozinhar alimentos pré-embalados rapidamente (congelados ou pré-cozinhados). Poderá obter os melhores resultados se utilizar apenas um nível de cozedura.



PIZZA

Para cozinhar diferentes tipos e formatos de pão e pizza. Recomendamos que troque a posição dos tabuleiros de assar a meio do processo de cozedura.



ECOCLEAN

A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza a baixa temperatura especial permite a fácil remoção de sujidade e resíduos de alimentos. Para ativar a função "EcoClean", deite 100-120 ml de água potável no fundo do forno e rode o botão de seleção e o botão do termóstato para o ícone. Recomenda-se que utilize a função durante 35 minutos. A posição do ícone não corresponde à temperatura atingida durante a limpeza.



TURN & GO

Esta função seleciona automaticamente a temperatura e a duração ideais para cozinhar uma grande variedade de pratos, incluindo carne, peixe, doces e legumes. Ative esta função apenas quando o forno estiver frio.

* Função utilizada como referência para a declaração de eficiência energética, de acordo com o Regulamento (UE) n.º 65/2014

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Para selecionar uma função, rode o *botão seletor* para o símbolo da função que pretende selecionar: o visor acende-se e ouve-se um sinal sonoro.



2. ATIVAR UMA FUNÇÃO

MANUAL

Para iniciar a função selecionada, rode o *botão do termóstato* para definir a temperatura requerida.



Nota: Durante a cozedura é possível e alterar a função rodando o botão seletor ou regular a temperatura rodando o botão do termóstato.

A função só é iniciada se o botão do termóstato estiver na posição 0 °C.

Pode definir o tempo de cozedura, o tempo de fim da cozedura (apenas se selecionar um tempo de cozedura) e um temporizador.

TURN & GO

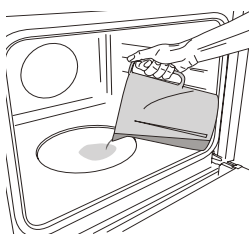
Para iniciar a função "Turn & Go", a mesma rodando o botão seletor no ícone relevante e mantendo o botão do termóstato no ícone 0/☉.

Para terminar a cozedura, rode o botão seletor para "0".

Nota: Para obter os melhores resultados de cozedura usando a função "Turn & Go", siga os pesos sugeridos para cada tipo de alimento contidos na tabela seguinte.

Alimento	Receita	Peso (kg)
Carne	Vitela assada, carne de vaca mal passada	0,6 - 0,7
	Frango / Perna de borrego em pedaços	1,0 - 1,2
Peixe	Filete de salmão / peixe assado (inteiro)	0,9 - 1,0
	Peixe em papelote	0,8 - 1,0
Legumes	Legumes recheados	1,8 - 2,5
	Tarte de legumes	1,5 - 2,5
Bolos salgados	Quiche Lorraine / Flan	1,0 - 1,5
Massa	Lasanha / Timbale de massa ou de arroz	1,5 - 2,0
Bolos doces	Bolo fermentado / Bolo de frutas secas	0,9 - 1,2
	Maçãs assadas	1,0 - 1,5
Pão	Pão de forma	0,5 - 0,6
	Baguetes	0,5 - 0,8

TURN&GO STEAM



Para iniciar a função Turn&Go Steam, coloque 200 ml de água potável na parte inferior do forno. Selecione a função rodando o botão seletor no sentido dos ponteiros do relógio até ao ícone relevante e o botão do termóstato em qualquer posição entre 160 °C e 180 °C (como sugerido pelo ícone).

A função será iniciada e o visor mostrará a hora atual. Não requer preaquecimento.

Para terminar a cozedura, rode o botão seletor para "0".

Nota: Para definir uma duração específica, de acordo com a tabela de cozedura correspondente, siga as instruções do parágrafo "Programação da cozedura".

3. PRAQUECIMENTO E CALOR RESIDUAL

Uma vez iniciada a função, é emitido um sinal sonoro e o ícone ☹ a piscar no visor indica que a fase de pré-aquecimento foi ativada.

Uma vez alcançada a temperatura definida, o ícone fica fixo no visor e é emitido um novo sinal sonoro, indicando que os alimentos podem ser introduzidos no interior do aparelho e que a cozedura pode ser iniciada.

Nota: Colocar os alimentos no forno antes de o pré-aquecimento estar concluído poderá ter um efeito adverso no resultado final da cozedura.

Terminada a cozedura e desativada a função, o ícone ☹ poderá permanecer visível no visor e a ventoinha de arrefecimento desliga-se, indicando a existência de calor residual no compartimento.

Lembre-se: O tempo após o qual o ícone é desativado varia, pois depende de uma série de fatores, como a temperatura ambiente e a função utilizada. Em qualquer caso, o produto deve ser considerado como desligado quando o ponteiro do botão de seleção estiver em "0".

4. PROGRAMAR A COZEDURA

É necessário selecionar uma função antes de programar a cozedura.

DURAÇÃO

Mantenha o ícone ☺ premido até que o ícone ☹ e a indicação "00:00" comece a piscar no visor.





Utilize + ou - para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima ☺ para confirmar.


Ative a função rodando o *botão do termóstato* para a temperatura requerida: é emitido um sinal sonoro e o visor indica que a cozedura está concluída.

Notas: Para cancelar o tempo de cozedura definido, mantenha premido o botão ☺ até que o ícone ☹ comece a piscar no visor e, em seguida, prima - para repor o tempo de cozedura para "00:00". Este tempo de cozedura inclui uma fase de preaquecimento.

PROGRAMAR O TEMPO DE FIM/INÍCIO DIFERIDO DA COZEDURA

Após definir um tempo de cozedura, o início da função pode ser diferido, programando o tempo de fim: prima  até que o ícone  e a hora atual comecem a piscar no visor.



Utilize + ou - para definir o tempo de fim da cozedura pretendido e, em seguida, prima  para confirmar.

Ative a função rodando o *botão do termóstato* para a temperatura requerida: a função irá permanecer em pausa até ser iniciada automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.

Notas: Para cancelar a definição, desligue o forno rodando o *botão seletor* para a posição 0.

A funcionalidade de atraso de arranque não está disponível para as funções Grill e Turbo Grill.

FIM DA COZEDURA

É emitido um sinal sonoro e o visor indica que a função está concluída.





Rode o *botão seletor* para selecionar uma outra função ou para a posição "0" para desligar o forno.


Nota: Caso o temporizador esteja ativado, o visor indica a mensagem "END" alternada com o tempo restante.

5. PROGRAMAR O TEMPORIZADOR



Esta opção não interrompe, nem programa a cozedura mas permite-lhe utilizar o visor como temporizador, quer enquanto uma função está ativada, quer quando o forno está desligado.

Mantenha o ícone  premido até que o ícone  e a indicação "00:00" comece a piscar no visor.



Utilize + ou - para definir o tempo pretendido e prima  para confirmar.




































































Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro.


Notas: Para cancelar o temporizador, mantenha premido o botão  até que o ícone  comece a piscar e, em seguida, utilize - para repor o tempo para "00:00".

NOTAS

- Não tape o interior do forno com papel de alumínio.
- Nunca arraste panelas ou tachos pelo fundo do forno, uma vez que poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Não colocar pesos pesados sobre a porta e não se agarrar à porta.

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos com levedura		Sim	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Sim	160 - 180	30 - 90	4  1 
Bolo recheado (cheesecake, strudel, tarte de frutas)		Sim	160 - 200	35 - 90	2 
		Sim	160 - 200	40 - 90	4  2 
Biscoitos/queques		Sim	160 - 180	20 - 45	3 
		Sim	150 - 170	20 - 45	4  2 
		Sim	150 - 170	20 - 45	5  3  1 
Massa "choux"		Sim	180 - 210	30 - 40	3 
		Sim	180 - 200	35 - 45	4  2 
		Sim	180 - 200	35 - 45	5  3  1 
Merengues		Sim	90	150 - 200	3 
		Sim	90	140 - 200	4  2 
		Sim	90	140 - 200	5  3  1 
Pizza/Pão		Sim	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Sim	190 - 250	20 - 50	4  2 
Pizza congelada		Sim	250	10 - 20	3 
		Sim	230 - 250	10 - 25	4  2 
Bolos salgados (tarte de legumes, quiche)		Sim	180 - 200	40 - 55	3 
		Sim	180 - 200	45 - 60	4  2 
		Sim	180 - 200	45 - 60	5  3  1 
Vol-au-vents/salgadinhos de massa folhada		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	20 - 40	4  2 
		-	180 - 190	20 - 40	5  3  1 
Lasanha/massa no forno/ canelones/ flans		Sim	190 - 200	45 - 65	2 

FUNÇÕES	 Convencional	 Grelhar	 Turbo grill	 Pizza	 Ar forçado	 Maxi cooking	 Ar Forçado Eco
---------	--	---	---	---	--	--	--






ACESSÓRIOS	 Grelha metálica	 Forma para assar na grelha	 Tabuleiro para assar / tabuleiro coletor ou forma para assar na grelha	 Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	 Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar com 200 ml de água
------------	---	--	--	--	---

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Borrego/vitela/vaca/porco 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	3
Porco assado estaladiço 2 kg		Sim	180 - 190	110 - 150	2
Frango/coelho/pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	2
Peru / ganso 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Peixe no forno / en papillote (em papelote) (filetes, inteiro)		Sim	170 - 190	30 - 50	2
Legumes recheados (tomates, curgetes, aubergines (beringelas))		Sim	180 - 200	50 - 70	2
Pão tostado		-	250	2 - 6	5
Filetes/postas de peixe		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Salsichas/Espetadas/Costeletas/Hambúrgueres		-	250	15 - 30*	5 4
Frango assado 1 - 1,3 kg		Sim	200 - 220	55 - 70**	2 1
Rosbife mal passado 1 kg		Sim	200 - 210	35 - 50**	3
Perna de borrego/pernis		Sim	200 - 210	60 - 90**	3
Batatas assadas		Sim	200 - 210	35 - 55**	3
Gratinado de legumes		-	200 - 210	25 - 55	3
Carne e batatas		Sim	190 - 200	45 - 100***	4 1
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50***	4 1
Lasanha e carne		Sim	200	50 - 100***	4 1
Refeição completa: Tarte de frutas (nível 5) / lasanha (nível 3) / carne (nível 1)		Sim	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Carne assada/carne assada recheada		-	170 - 180	100 - 150	2

* Vire o alimento a meio da cozedura



























** Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).




*** Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

O tempo indicado não inclui a fase de preaquecimento: recomendamos que coloque os alimentos no forno e defina o tempo de cozedura apenas após o mesmo ter alcançado a temperatura requerida.

FUNÇÕES							
ACESSÓRIOS							

TABELA DE COZEDURA TURN&GO STEAM

ALIMENTO	RECEITA	QUANTIDADE	TEMPO (MIN.)	ACESSÓRIOS	NÍVEL	ÁGUA
 PÃO	Pão pequeno	80 - 100 g	30 - 45		2	 200 ml
	Pão de forma	300 - 500 g	40 - 60			
	Pão	500g - 2 kg	50 - 100			
	Baguetes	200 - 300 g	30 - 45			
 CARNE	Assado	1 kg	60 - 110			
	Costeletas	500g - 1,5 kg	50 - 75			
	Frango	1 - 1,5 kg	55 - 80			
	Frango/Peru	3 kg	100 - 140			
 PEIXE	Bife de filete	0,5 - 2 cm	15 - 25			
	Bife de filete	2 - 4 cm	20 - 35			
	Peixe inteiro	300 - 600 g	20 - 30			
	Peixe inteiro	600 - 1200 g	25 - 45			
 LEGUMES	Batatas cozidas a vapor	0,5 - 1,5 kg	45 - 60			
	Pimentos recheados	1 - 2 kg	35 - 55			
	Brócolos cozidos a vapor	0,3 - 1 kg	30 - 50			
	Abobrinha cozida no vapor	0,5 - 1,5 kg	30 - 50			
 PASTELARIA	Cookies	um tabuleiro	25 - 35			
	Muffin	30 - 60 g	25 - 45			
	Pão-de-ló	500 - 700 g	30 - 50			
	Torta	uma lata	35 - 55			

ACESSÓRIOS	 Forma para assar na grelha	 Tabuleiro para assar / tabuleiro coletor ou forma para assar na grelha	 Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar
------------	---	---	---

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza. Não utilize produtos de limpeza a vapor.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.

Use luvas de proteção. O forno tem de ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de manutenção.

SUPERFÍCIES EXTERIORES

Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.

Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar inadvertidamente em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra húmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

- Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido à cozedura de alimentos com elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.

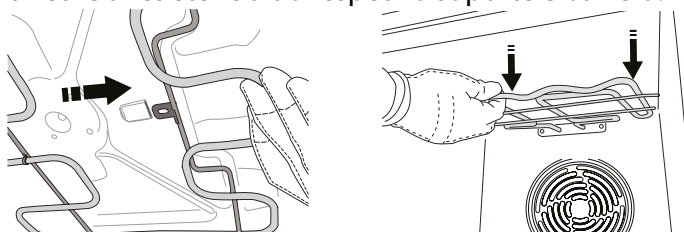
- Em caso de sujidade persistente no interior do forno, recomendamos a execução da função de limpeza automática para obter os melhores resultados de limpeza. Evite ativar o ciclo de limpeza pirolítica na presença de resíduos de calcário. Antes de ativar, realize uma limpeza do calcário de acordo com os procedimentos acima.
- A porta pode ser removida facilmente e instalada novamente para facilitar a limpeza do vidro.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

ACESSÓRIOS

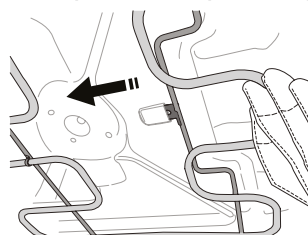
Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, manuseando-os com luvas adequadas para forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

BAIXAR A RESISTÊNCIA SUPERIOR

- Retire a resistência do respetivo suporte e baixe-a.

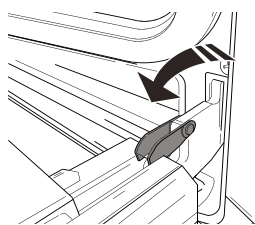


- Para voltar a colocar a resistência na sua posição original, levante-a, puxe-a ligeiramente para si e certifique-se de que o suporte está na posição correta.

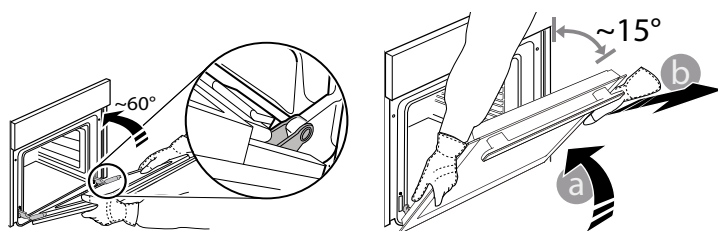


REMOVER E VOLTAR A COLOCAR A PORTA

- Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.



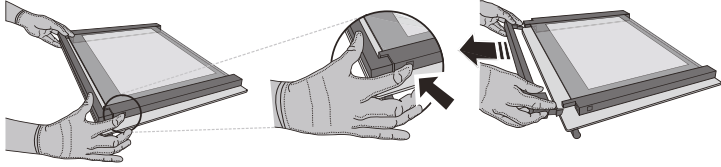
- Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos - não a segure pela pega. Retire, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa (a), simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte (b). Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície macia.



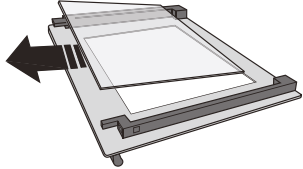
- Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.
- Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas até à sua posição original: Assegure-se de que as baixe totalmente.
- Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima.

CLICK & CLEAN - LIMPAR O VIDRO

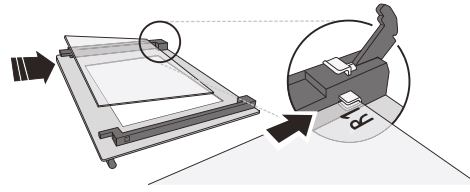
1. Após remover a porta e pousá-la sobre superfície suave, prima simultaneamente os dois grampos de retenção e remova a extremidade superior da porta, puxando-a na sua direção.



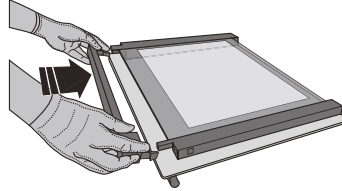
2. Levante e segure firmemente o vidro interior com ambas as mãos, removendo-o e colocando-o sobre uma superfície suave antes de proceder à sua limpeza.



3. Instale novamente o painel (com a marca "1R") antes de instalar o painel interior: Para posicionar os painéis de vidro corretamente, certifique-se de que é possível visualizar a marca "R" no canto esquerdo. Insira primeiro a parte mais longa do vidro com a indicação "R" nos suportes e, em seguida, baixe-a até à posição correta. Repita este procedimento para ambos os painéis de vidro.



4. Instale novamente a extremidade superior: irá ouvir um clique, indicando que está bem posicionado. Certifique-se de que a vedação está segura antes de montar novamente a porta.



SUBSTITUIR A LÂMPADA

Desligue o forno da rede elétrica, desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma.

Ligue o forno novamente à fonte de alimentação elétrica. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

Nota: Utilize lâmpadas de halógeno 25 W/230 V tipo G9, T300 °C.

A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009).

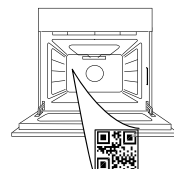
As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda. - Não manuseie as lâmpadas com as mãos desprotegidas, uma vez que as suas impressões digitais podem danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
O forno não funciona.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e reinicie o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta a letra apresenta a letra "F", seguida de um número.	Problema de software.	Contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo e indique a letra ou o número que acompanha a letra "F".

As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

- Utilizar o código QR no seu aparelho
- Visitando o nosso website **docs.indesit.eu**
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-Venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.

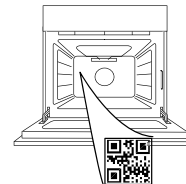




ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA
INDESIT

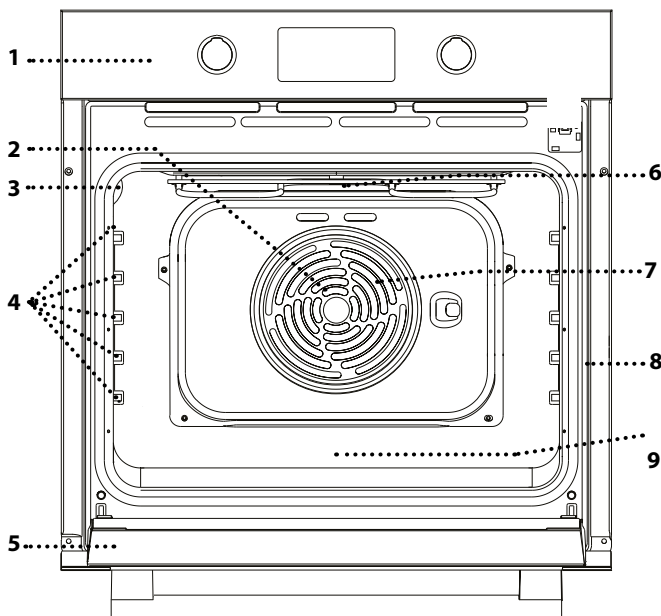
Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj proizvod na adresi www.register10.eu

SKENIRAJTE QR KOD NA SVOM
UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE
INFORMACIJA



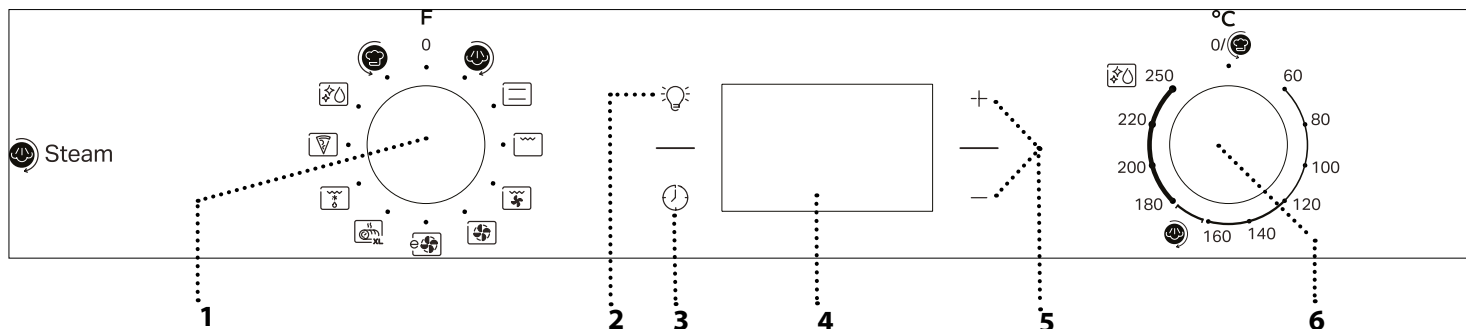
Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



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

OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE




1. GUMB ZA ODABIR

Za uključivanje pećnice odabirom funkcije.

Okrenite u položaj 0 za isključivanje pećnice.

2. SVJETLO

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

3. POSTAVLJANJE VREMENA

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

Za prikaz vremena kada je pećnica isključena.

4. ZASLON

5. GUMBI ZA PODEŠAVANJE

Za promjenu postavki vremena pripreme jela.

6. GUMB TERMOSTATA

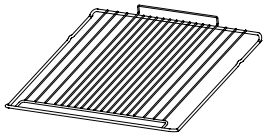
Okrenite kako biste odabrali potrebnu temperaturu prilikom uključivanja funkcija kojima se ručno upravlja.

Za funkciju Turn & Go (Uključi i kreni) koristite  za funkciju Turn&Go  Steam (Uključi i kreni s parom) koristite .

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

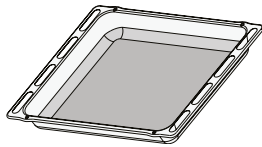
DODATNI PRIBOR

ŽIČANA REŠETKA



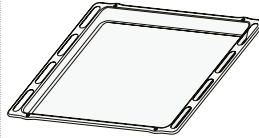
Upotrebljavajte za pripremu namirnica ili kao nosač tavi, kalupa za kolače i ostalog posuđa prikladnog za upotrebu u pećnici.

POSUDA ZA PRIKUPLJANJE SOKOVA*



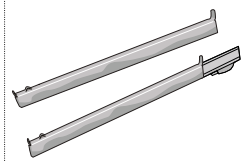
Upotrebljava se kao plitica za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.

LIM ZA PEČENJE*



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

KLIZNE VODILICE*



Za lakše umetanje ili vađenje dodatnog pribora.

* Dostupno samo na određenim modelima

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

Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti u postprodajnom servisu.

UMETANJE ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA

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

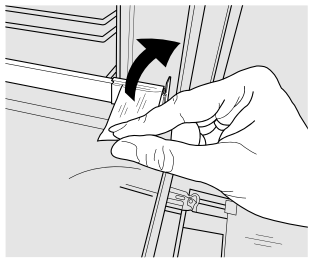
Zatim je vodoravno klizno pomaknite uzduž vodilica koliko

god je moguće.

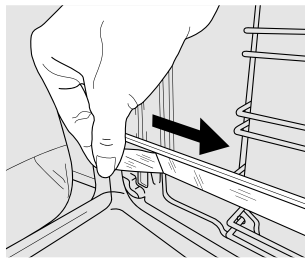
Ostali dodatni pribor, kao što je plitica za pečenje, trebaju se umetnuti vodoravno tako da klize na vodilicama rešetke.

KLIZNE POLICE I VODILICE REŠETKI

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



[a]



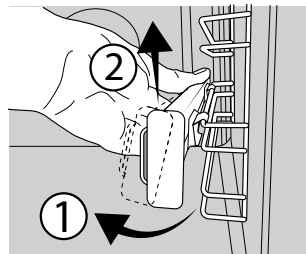
[b]

UKLANJANJE KLIZNIH VODILICA [c]

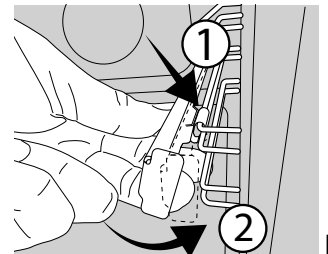
Povucite donji dio klizne vodilice da biste odvojili donje kuke (1) i klizne vodilice povucite prema gore skidajući ih s gornjih kuka (2).

PONOVNO POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA [d]

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



[c]



[d]



UKLANJANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

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


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

PRVA UPOTREBA


1. POSTAVITE VRIJEME

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



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

Dvije znamenke minuta započet će treperiti.

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

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

2. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

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

Uklonite zaštitne kartone ili prozirne folije iz pećnice i izvadite dodatni pribor koji se nalazi u pećnici. Otprilike jedan sat pećnicu zagrijavajte na 250 °C. Za to vrijeme pećnica mora biti prazna.

Slijedite upute za ispravno postavljanje funkcije.

Napomena: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

FUNKCIJE



TURN&GO STEAM (UKLJUČI I KRENI S PAROM)

Funkcija Turn&Go Steam - Uključi i kreni s parom, omogućava postizanje odličnih rezultata zahvaljujući pari u ciklusu pripremanja hrane. Ova funkcija automatski upravlja idealnom temperaturom za pripremu hrane po velikom broju recepata; vremena pripreme glavnih jela prikazana su u odgovarajućoj tablici pripreme. Aktivirajte funkciju pare kad je pećnica hladna i nakon što ste ulili 200 ml pitke vode na dno unutrašnjosti.



KONVENKIJSKO

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.



ROŠTILJ

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



TURBO GRILL

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




KRUŽENJE ZRAKA

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



ECO FORCED AIR* (EKO TERMOVENTILACIJA*)

Za pečenje pečenki i punjenih komada mesa na jednoj rešetki.

Pretjerano isušivanje namirnica spriječeno je blagim, intervalnim kruženjem zraka. Kad je ova EKO funkcija u upotrebi, svjetlo će ostati isključeno tijekom pečenja, no može se ponovno uključiti pritiskom na .



MAXI COOKING

Za pečenje velikih komada mesa (većih od 2,5 kg).

Preporučujemo da meso okrećete tijekom pečenja kako biste osigurali da se obje strane ravnomjerno zapeku. Preporučujemo i da meso često premazujete kako bi se izbjeglo da se pretjerano isuši.



FREASY COOK

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



PIZZA

Za pečenje različitih vrsta i veličina pizza i kruha. Bilo bi dobro da zamijenite položaj plitica za pečenje na polovici pečenja.



ECOCLEAN (EKO ČIŠĆENJE)

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



TURN & GO (UKLJUČI I KRENI)

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

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

SVAKODNEVNA UPORABA

1. ODABERITE FUNKCIJU

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



2. UKLJUČIVANJE FUNKCIJE

RUČNO

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



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

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

UKLJUČI I KRENI

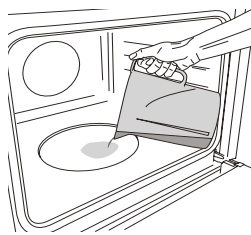
Funkciju "Turn & Go" uključite okretanjem gumba u položaj odgovarajuće ikone, a gumb termostata ostavite u položaju ikone 0/°C.

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

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

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

TURN&GO STEAM (Uključi i kreni s parom)




Za početak funkcije Turn&Go Steam, ulijte 200 ml pitke vode na dno pećnice. Funkciju odaberite okretanjem gumba za odabir u smjeru kazaljke na satu na odgovarajuću ikonu, a zatim okrenite gumb termostata u bilo koji položaj između 160 i 180°C (kako je predloženo ikonom).

Funkcija će se uključiti, a na zaslonu će se prikazati trenutno vrijeme. Nije potrebno zagrijavanje. Pripremu završite okretanjem gumba za odabir u položaj "0".


Napomena: Za postavljanje trajanja, sukladno odgovarajućoj tablici pripreme hrane, pogledajte upute u odlomku „Programiranje pečenja“.

3. ZAGRIJAVANJE I PREOSTALA TOPLINA

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

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

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



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

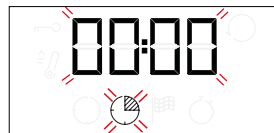
Napomena: Vrijeme nakon kojega se ikona isključuje, različito je jer ovisi o nizu čimbenika, kao što su temperatura okoline i funkciji koja je bila u upotrebi. U svakom slučaju, proizvod se smatra isključenim kad je strelica na gumbu za odabir okrenuta na "0".

4. PROGRAMIRANJE PEČENJA

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



TRAJANJE

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





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


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

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

PROGRAMIRANJE VREMENA ZAVRŠETKA PEČENJA/ ODGODE POČETKA

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



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

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

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

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

KRAJ KUHANJA

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





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


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

5. POSTAVLJANJE MJERAČA VREMENA



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

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



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




































































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






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






NAPOMENE

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

TABLICA PEČENJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Kolači od dizanog tijesta		Da	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Da	160 - 180	30 - 90	4 1  
Punjeni kolač (torta od sira, štrudl, voćni kolač)		Da	160 - 200	35 - 90	2 
		Da	160 - 200	40 - 90	4 2  
Keksi / voćne tortice		Da	160 - 180	20 - 45	3 
		Da	150 - 170	20 - 45	4 2  
		Da	150 - 170	20 - 45	5 3 1   
Peciva za princes krafne		Da	180 - 210	30 - 40	3 
		Da	180 - 200	35 - 45	4 2  
		Da	180 - 200	35 - 45	5 3 1   
Poljupci		Da	90	150 - 200	3 
		Da	90	140 - 200	4 2  
		Da	90	140 - 200	5 3 1   
Pizza/kruh		Da	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Da	190 - 250	20 - 50	4 2  
Zamrznuta pizza		Da	250	10 - 20	3 
		Da	230 - 250	10 - 25	4 2  
Slani kolači (pita od povrća, quiche)		Da	180 - 200	40 - 55	3 
		Da	180 - 200	45 - 60	4 2  
		Da	180 - 200	45 - 60	5 3 1   
Vols-au-vent/krekeri od lisnatog tijesta		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	20 - 40	4 2  
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1   
Lazanje / zapečena tjestenina / kaneloni / kolači s voćem		Da	190 - 200	45 - 65	2 

FUNKCIJE	 Konvencionalno	 Grill	 Turbo grill (Turbo roštilj)	 Pizza	 Forced Air (Kruženje zraka)	 Maxi cooking (Maksi kuhanje)	 Eco termoventilacija
----------	--	---	---	---	---	--	--

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

TABLICA PEČENJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3
Pečena svinjetina s hrskavom kožicom 2 kg		Da	180 - 190	110 - 150	2
Pile / zec / patka 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	2
Puran/guska 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Pečena riba/en papillote (file, cijela)		Da	170 - 190	30 - 50	2
Punjeno povrće (tomatoes (rajčica), courgettes (tikvice), aubergines (patlidžani))		Da	180 - 200	50 - 70	2
Prepečeni kruh		-	250	2 - 6	5
Fish filets/slices (Riblji fileti/komadi)		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Kobasice/kebab/rebarca/ Hamburgeri		-	250	15 - 30*	5 4
Pečeno pile 1 - 1,3 kg		Da	200 - 220	55 - 70**	2 1
Slabije pečeno goveđe pečenje 1 kg		Da	200 - 210	35 - 50**	3
Janjeći but/koljenica		Da	200 - 210	60 - 90**	3
Pečeni krumpir		Da	200 - 210	35 - 55**	3
Zapečeno povrće		-	200 - 210	25 - 55	3
Meso i krumpiri		Da	190 - 200	45 - 100***	4 1
Riba i povrće		Da	180	30 - 50***	4 1
Lasagne i meso		Da	200	50 - 100***	4 1
Kompletno jelo: Voćna torta (razina 5)/ lasagne (razina 3)/meso (razina 1)		Da	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Pečeno meso/punjeno pečeno meso		-	170 - 180	100 - 150	2

* Okrenite hranu na polovici pečenja



























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




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

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

FUNKCIJE	Konvencionalno	Grill	Turbo grill (Turbo roštilj)	Pizza	Forced Air (Kruženje zraka)	Maxi cooking (Maksi kuhanje)	Eco termoventilacija
DODATNI PRIBOR	Žičana rešetka	Lim za pečenje na žičanoj rešetki	Plitica za pečenje/plitica za skupljanje suvišne tekućine ili lim za pečenje na žičanoj rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje s 200 ml vode		

TURN&GO STEAM TABLICA PRIPREME HRANE

JELO	RECEPT	KOLIČINA	VRIJEME (MIN)	DODATNI PRIBOR	RAZINA	VODA
 BREAD (KRUH)	Small bread (Mali kruh)	80 - 100 g	30 - 45		2	 200 ml
	Sendvič kruh u kalupu	300 - 500 g	40 - 60			
	Kruh	500 g - 2 kg	50 - 100			
	Bageti	200 - 300 g	30 - 45			
 MEAT (MESO)	Pečenje	1 kg	60 - 110			
	Rebra	500 g - 1,5 kg	50 - 75			
	Chicken (Piletina)	1 - 1,5 kg	55 - 80			
	Piletina / Puretina	3 kg	100 - 140			
 FISH (RIBA)	Filet mignon	0,5 - 2 cm	15 - 25			
	Filet mignon	2 - 4 cm	20 - 35			
	Whole Fish (Cijela riba)	300 - 600 g	20 - 30			
	Whole Fish (Cijela riba)	600 - 1200 g	25 - 45			
 POVRĆE	Krumpir pripremljen na pari	0,5 - 1,5 kg	45 - 60			
	Punjene paprike	1 - 2 kg	35 - 55			
	Brokula pripremljena na pari	0,3 - 1 kg	30 - 50			
	Tikvice pripremljene na pari	0,5 - 1,5 kg	30 - 50			
 SLASTICE	Kolačići	plitica	25 - 35			
	Mufin	30 - 60 g	25 - 45			
	Biskvit	500 - 700 g	30 - 50			
	Pita	kalup	35 - 55			

DODATNI PRIBOR	 Lim za pečenje na žičanoj rešetki	 Plitica za pečenje/plitica za skupljanje suviše tekućine ili lim za pečenje na žičanoj rešetki	 Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
----------------	--	---	---

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

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

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

VANJSKE POVRŠINE

Očistite površine vlažnom krpom od mikro vlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Dovršite suhom krpom.

Ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikro vlakana.

UNUTARNJE POVRŠINE

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

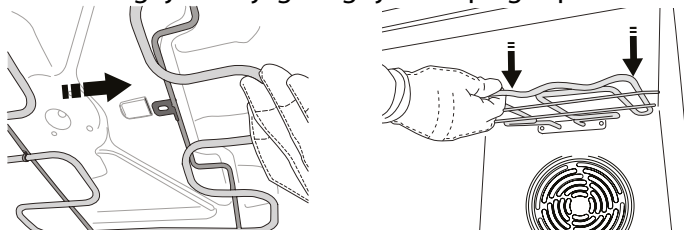
- Ako na unutarnjim površinama ima tvrdokorne prljavštine, za optimalne rezultate čišćenja preporučujemo pokretanje funkcije automatskog čišćenja. Izbjegavajte uključiti pirolitički ciklus čišćenja dok ima ostataka kamenca. Prije čišćenja provedite čišćenje kamenca na gore opisani način.
- Vrata se mogu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

DODATNI PRIBOR

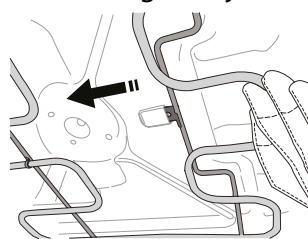
Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

SPUŠTANJE GORNJEG GRIJAČA

- Izvučite grijač iz njegovog sjedišta pa ga spustite.

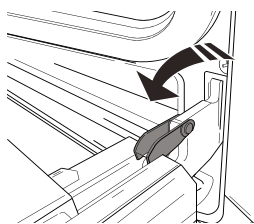


- Grijač vratite u njegov položaj tako da ga podignete, lagano povučete prema sebi i provjerite je li nosač jezičca u odgovarajućem sjedištu.



SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

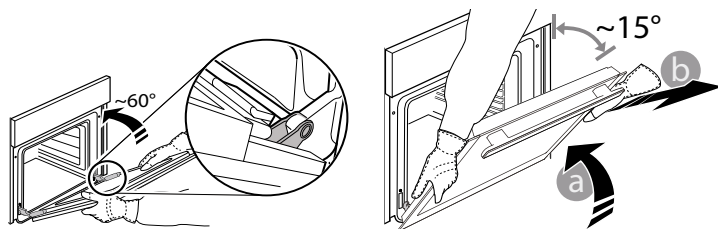
- Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbravljanje.



- Zatvorite vrata koliko god to možete.

Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore (a) dok se ne otpuste iz svog ležišta (b).

Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.



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

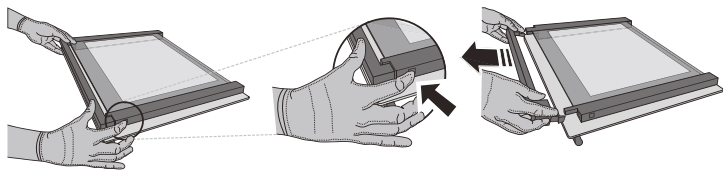
- Spustite vrata pa ih otvorite do kraja.

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

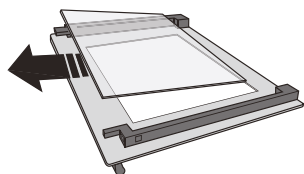
- Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake.

CLICK & CLEAN - ČIŠĆENJE STAKLA

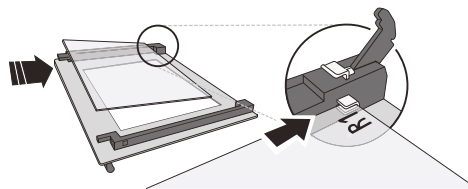
1. Nakon skidanja vrata i njihovog postavljanja na meku površinu s ručkom okrenutom prema dolje, istovremeno pritisnite dvije pričvršne kopče i izvadite gornji rub vrata tako da ga povučete prema sebi.



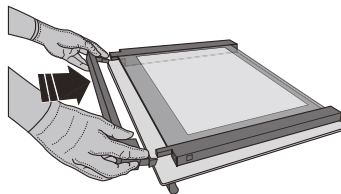
2. Podignite i čvrsto uhvatite unutarnje staklo s obje ruke, izvadite ga i postavite na meku površinu prije čišćenja.



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



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



ZAMJENA ŽARULJE

Isključite napajanje pećnice, odvijte pokrov svjetla, zamijenite žarulju i ponovno navijte pokrov na svjetlo.

Ponovno ukopčajte pećnicu u struju. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.

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

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

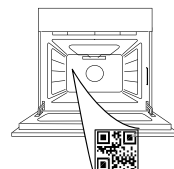
Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu. - Žaruljama ne rukujte goloruki jer bi ih otisci prstiju mogli oštetiti. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

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

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

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

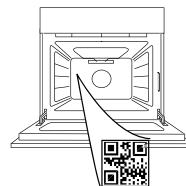




DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY INDESIT

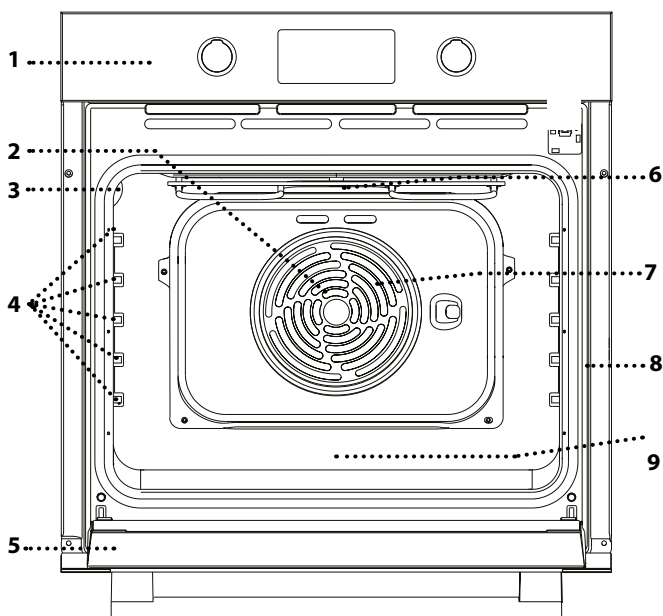
Přejete-li si získat komplexnější podporu, zaregistrujte prosím svůj výrobek na stránce www.register10.com

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



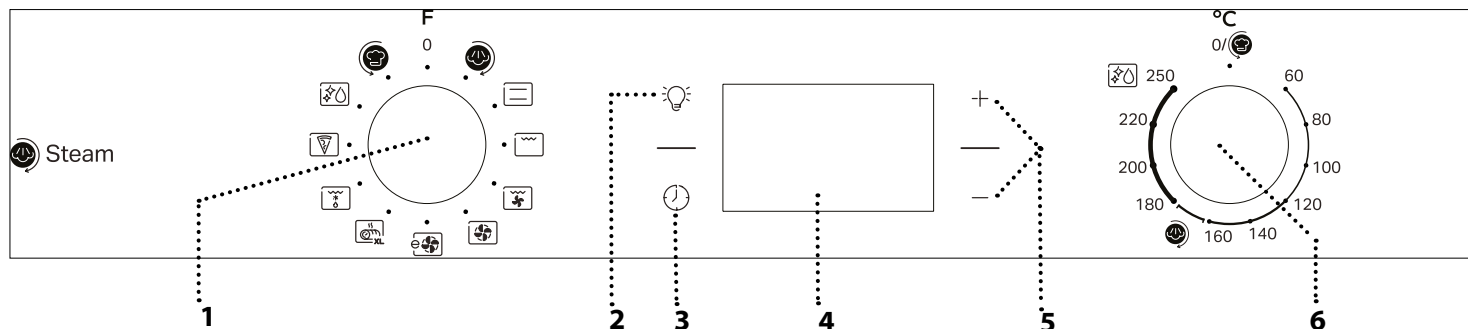
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

POPIS PRODUKTU



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

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. VOLICÍ KNOFLÍK

Pro zapínání trouby výběrem funkce.

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

2. OSVĚTLENÍ

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

3. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

Pro přístup k nastavení doby přípravy, odloženého startu a časovače.

Pro zobrazení času u vypnuté trouby.

4. DISPLEJ

5. TLAČÍTKA NASTAVENÍ

Pro změnu nastavení doby přípravy.

6. KNOFLÍK TERMOSTATU

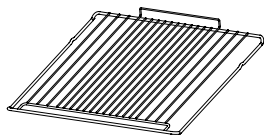
Otočením se volí teplota při aktivaci manuálních funkcí.

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

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

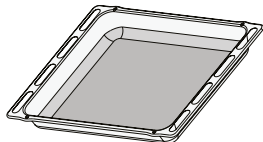
PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



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

HLUBOKÝ PLECH*



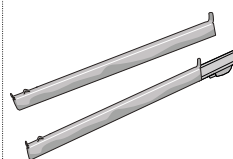
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

PLECH NA PEČENÍ*



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

POSUVNÉ DRÁŽKY *



Pro usnadnění vkládání a vyjímání příslušenství.

* K dispozici pouze u určitých modelů

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

V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

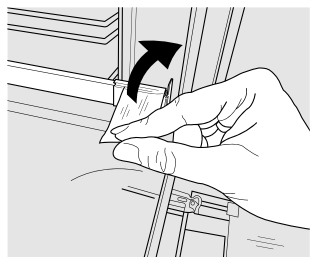
Vložte rošt do požadované úrovně. Přitom jej držte tak, aby byl mírně nakloněn směrem nahoru, přičemž nejprve položte zvýšenou zadní stranu (směřující nahoru).

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

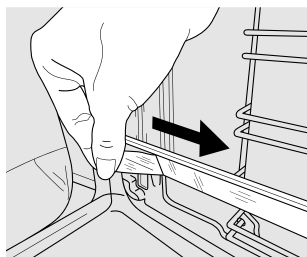
Další příslušenství, jako například plech na pečení, vkládejte ve vodorovné poloze zasunutím do drážek.

VÝSUVNÉ ROŠTY A VODICÍ DRÁŽKY

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



[a]



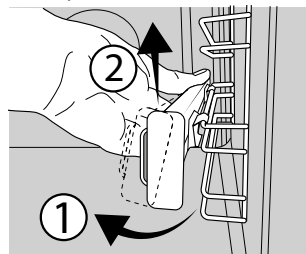
[b]

VYJMUTÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [c]

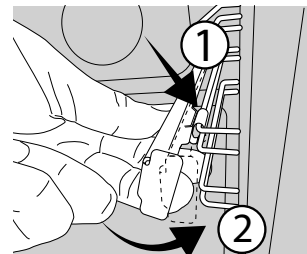
Zatáhněte za spodní část výsuvné lišty, aby došlo k vyháknutí ze spodních háčků (1) a následně zatáhněte směrem nahoru, čímž dojde k vysazení z horních háčků (2).

OPĚTOVNÉ NASAZENÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [d]

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



[c]





[d]

DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH DRÁŽEK

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


PŘED PRVNÍM POUŽITÍM


1. NASTAVENÍ ČASU

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



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

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

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

2. ZAHŘÁTÍ TROUBY

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

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

Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

FUNKCE



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.



GRILL

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



TURBOGRILL

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




HORKÝ VZDUCH

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 jídly.



ECO FORCED AIR* (EKO S HORKÝM VZDUCHEM*)

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 .



MAXI PEČENÍ

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.



FREASY COOK

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



PIZZA

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



ECOCLEAN

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



TURN & GO

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

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

BĚŽNÉ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

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



2. AKTIVUJTE FUNKCI S RUČNÍM NASTAVENÍM

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



Upozornění: Během pečení můžete změnit funkci otočením *ovladače výběru* nebo upravit teplotu otočením *ovladače termostatu*.

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

TURN & GO

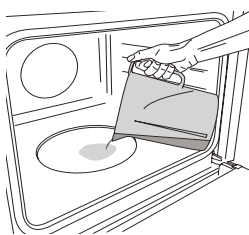
Funkci „Turn & Go“ spustíte tak, že otočíte *výběrovým knoflíkem* na příslušnou ikonu a *kolečko termostatu* ponecháte v poloze 0/0.

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

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

Jídlo	Recept	Hmotnost (kg)
Maso	Telecí pečeně / krvavý 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
Slané koláče	Lotrinský koláč / pečený puding (Flan)	1,0-1,5
Těstoviny	Lasagne / těstovinový nebo rýžový timbál	1,5-2,0
Cukroví	Kynutý koláč / švestkový koláč	0,9-1,2
	Pečená jablka	1,0-1,5
Chléb	Bochník chleba	0,5-0,6
	Bagety	0,5-0,8

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 tepelné úpravy postupujte podle pokynů v odstavci „Programování pečení“.

3. PŘEDEHŘEV A ZBYTKOVÉ TEPLo

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

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

Upozornění: Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek přípravy pokrmu.

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

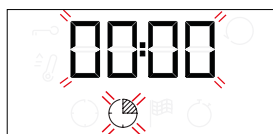
Upozornění: Doba, po které se ikona vypne, závisí na celé řadě faktorů, jako je teplota okolního prostředí či použítá funkce. V každém případě je výrobek vypnutý, pokud je ukazatel na *ovladači výběru* otočen na „0“.

4. PROGRAMOVÁNÍ PEČENÍ

Před zahájením naprogramování vaření musíte zvolit funkci.

DOBA TRVÁNÍ

Držte tlačítko stisknuté, dokud na displeji nezačne blikat ikona a „00:00“.





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


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

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

NAPROGRAMOVÁNÍ ČASU UKONČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

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



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

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

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

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

KONEC PEČENÍ

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





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


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

5. NASTAVENÍ ČASOVAČE



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

Držte tlačítko  stisknuté, dokud na displeji nezačne blikat ikona  a „00:00“.



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




































































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

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






POZNÁMKY

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

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

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

FUNKCE							
	Konvenční	Grilování	Turbo gril	Pizza	Horký vzduch	Maxi pečení	Eko s horkým vzduchem

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

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

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

* V polovině doby pečení jídlo obraťte



























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




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

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

FUNKCE							
	Konvenční	Grilování	Turbo gril	Pizza	Horký vzduch	Maxi pečení	Eko s horkým vzduchem
PŘÍSLUŠENSTVÍ							
	Rošt	Pečící nádoba pro položení na rošt	Plech na pečení / odkapávací plech na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech / plech na pečení se 200 ml vody		

TABULKA VAŘENÍ TURN&GO STEAM

JÍDLO	RECEPT	MNOŽSTVÍ	ČAS (MIN)	PŘÍSLUŠENSTVÍ	ÚROVEŇ	VODA
 CHLÉB	Malý chléb	80 - 100 g	30 - 45		2	 200 ml
	Sendvič ve formě	300 - 500 g	40 - 60			
	Chléb	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			
	Kuře	1 - 1,5 kg	55 - 80			
	Kuře/krůta	3 kg	100 - 140			
 RYBY	Plátek masa	0,5 - 2 cm	15 - 25			
	Plátek masa	2 - 4 cm	20 - 35			
	Celá ryba	300 - 600 g	20 - 30			
	Celá ryba	600 - 1 200 g	25 - 45			
 ZELENINA	Brambory v páře	0,5 - 1,5 kg	45 - 60			
	Plněné papriky	1 - 2 kg	35 - 55			
	Brokolice v páře	0,3 - 1 kg	30 - 50			
	Cukety v páře	0,5 - 1,5 kg	30 - 50			
 PEČIVO	Jemné pečivo	plech	25 - 35			
	Muffiny	30 - 60 g	25 - 45			
	Piškotový koláč	500 - 700 g	30 - 50			
	Koláč	plech	35 - 55			

PŘÍSLUŠENSTVÍ			
	Pečící nádoba pro položení na rošt	Plech na pečení / odkapávací plech na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

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

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

VNĚJŠÍ POVRCHY

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

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

VNITŘNÍ POVRCHY

- Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, a to ideálně v době, když je ještě teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. Za účelem vysušení jakéhokoli kondenzátu vytvořeného v důsledku přípravy jídla s vyšším obsahem vody nechte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou.

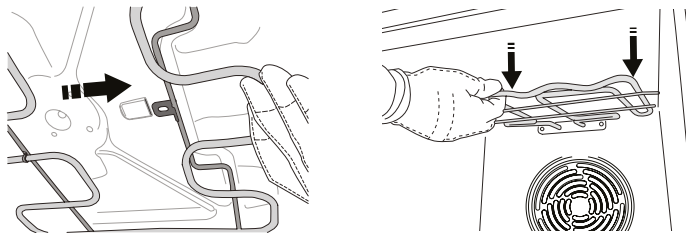
- Nachází-li se na vnitřních plochách odolná špína, pro dosažení optimálních výsledků čištění doporučujeme spustit funkci automatického čištění. Nepouštějte cyklus pyrolytického čištění, pokud je v troubě usazený vodní kámen. Před jeho aktivací odstraňte vodní kámen, jak je popsáno výše.
- Dvířka je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

PŘÍSLUŠENSTVÍ

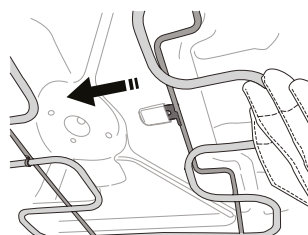
Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

SPUŠTĚNÍ HORNÍHO TOPNÉHO ČLÁNKU

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

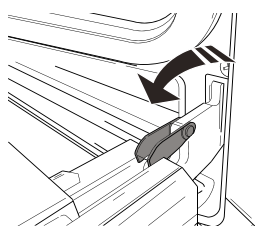


2. Topný článek vrátíte na místo tak, že jej nazdvihnete, lehce zatáhnete směrem k sobě a ujistíte se, že držák je řádně usazen.



DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

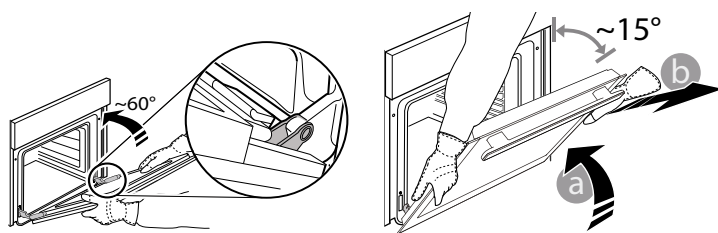
1. Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouváte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.



2. Dvířka dobře uzavřete.

Pevně je držte oběma rukama - nadržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout (a), dokud se neuvolní z usazení (b).

Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.



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

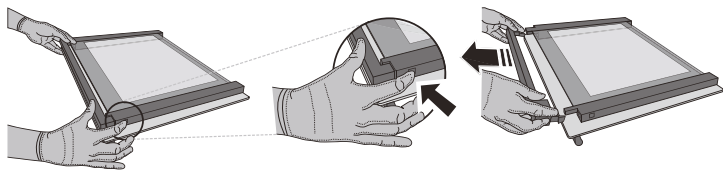
4. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je naplno otevřete.

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

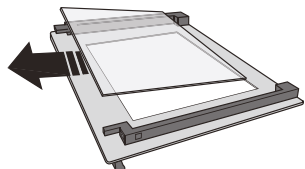
5. Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte.

CLICK & CLEAN - ČIŠTĚNÍ SKLA

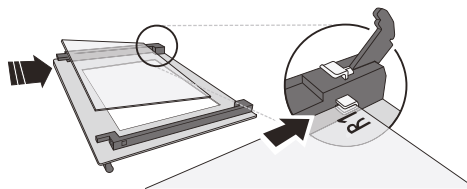
1. Po vyjmutí dvířek je položte na měkký povrch tak, aby madlo bylo dole. Stiskněte současně obě zajišťovací pojistky a zatažením směrem k sobě sejměte horní lištu dvířek.



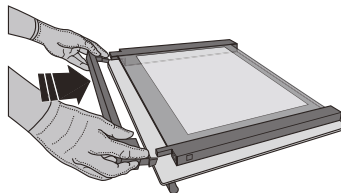
2. Zvedněte a pevně držte vnitřní sklo oběma rukama, přeneste sklo na měkký povrch. Poté začněte s čištěním.



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



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



VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

Odpojte troubu ze sítě, odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět.

Znovu připojte troubu k elektrické síti. **Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.**

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

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

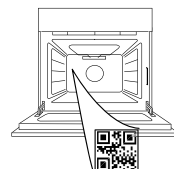
Žárovky lze zakoupit v servisním středisku. - Žárovky nechte holýma rukama, protože otisky prstů mohou být příčinou zničení. **Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.**

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha přetrvává.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem.	Softwarový problém.	Kontaktujte nejbližší středisko poprodejních služeb a uveďte písmeno nebo číslo, které následuje za písmenem „F“.

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

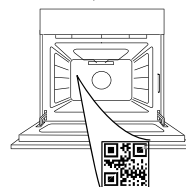
- Pomocí QR kódu ve vašem spotřebiči
- navštívením našich webových stránek **docs.indesit.eu**;
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



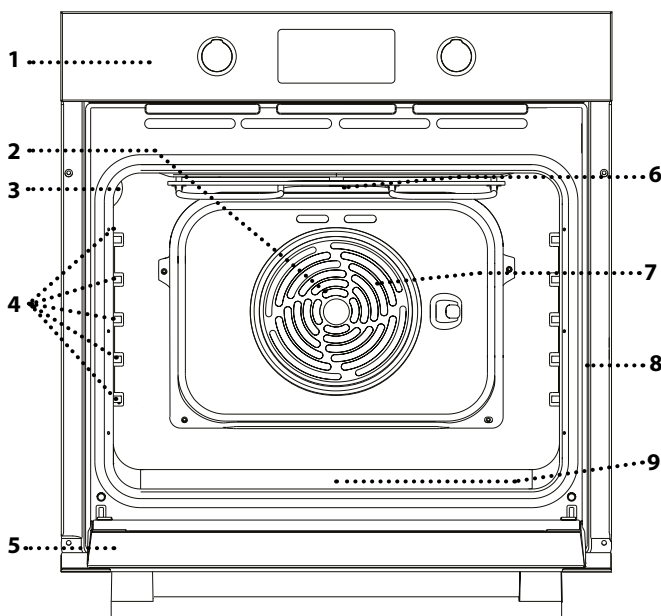
**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU INDESIT**

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.register10.eu

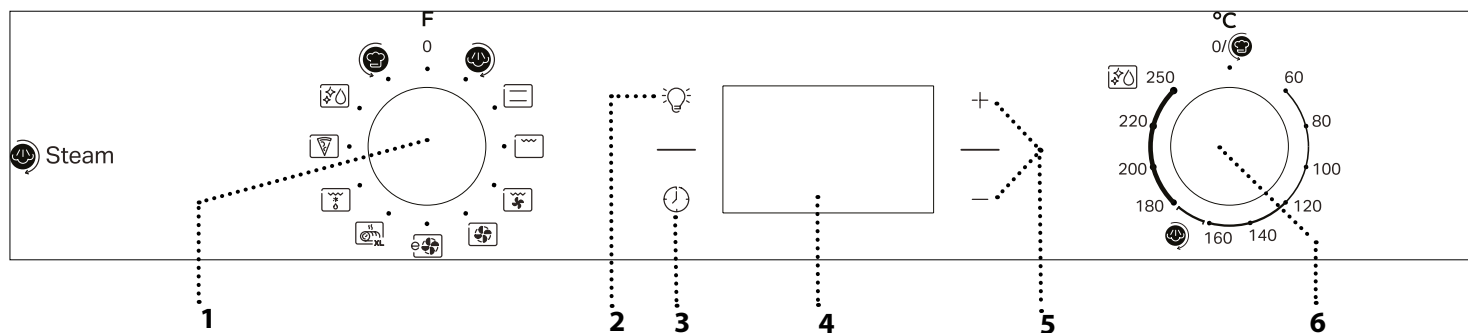
W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU



Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU


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

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, nacisnąć , aby włączyć lub wyłączyć lampkę w komorze piekarnika.

3. USTAWIANIE CZASU

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

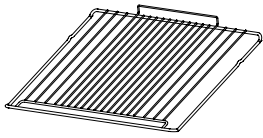
W przypadku funkcji ustawianych ręcznie, obrócić, aby wybrać żądaną temperaturę.

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

Uwaga: Rodzaje pokręteł mogą się różnić w zależności od modelu. Jeżeli pokrętła aktywuje się poprzez naciśnięcie, należy nacisnąć środek pokrętła, aby je zwolnić.

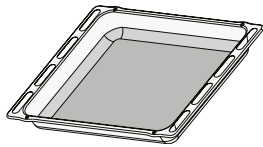
AKCESORIA

RUSZT



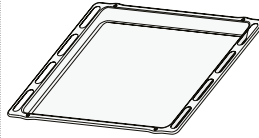
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ*



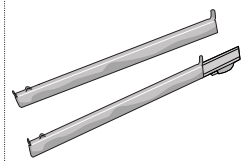
Do stosowania jako blacha piekarnika do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA*



Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

SZYNY PRZESUWNE *



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

* Dostępne tylko w wybranych modelach

Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.

Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

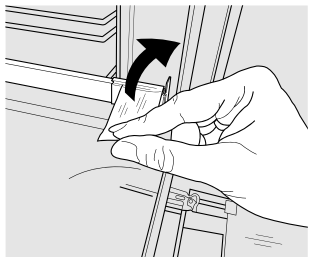
Umieścić ruszt na wybranym poziomie, przy wkładaniu przechylając go lekko ku górze i w pierwszej kolejności umieszczając stronę tylną z zawiniętym brzegiem (skierowaną ku górze).

Następnie przesunąć ruszt poziomo wzdłuż szyny tak daleko, jak to możliwe.

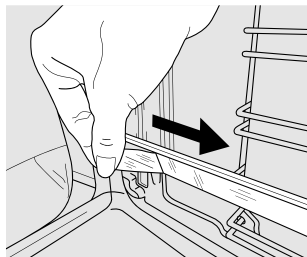
Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, należy wsuwać poziomo w szyny.

PÓŁKI WSUWANE I PROWADNICE PÓŁEK

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



[a]



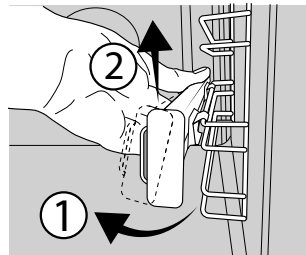
[b]

DEMONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [c]

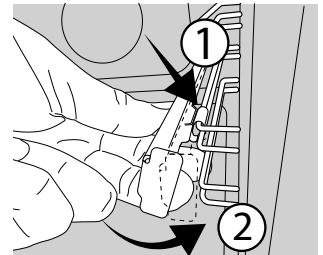
Pociągnąć dolną część prowadnicy wysuwanej, aby odzepić dolne haki (1) i pociągnąć prowadnicę wysuwane do góry, zdejmując je z górnych haków (2).

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).



[c]





[d]

WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ DRABINEK


1. Aby wyjąć drabinki, należy mocno złapać zewnętrzną część drabinek i pociągnąć ją do siebie, wyjmując z osadzenia wspornik i dwie wewnętrzne blokady.
2. Aby ponownie zamontować drabinki, 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 drabinki są odpowiednio zabezpieczone.


PIERWSZE UŻYCIE


1. USTAWIENIE CZASU

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 potwierdzić wciskając .

Zaczną migać dwie cyfry minut. Za pomocą + o - 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

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego 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.

Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

FUNKCJE



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 wleaniu 200 ml wody pitnej na dno piekarnika.



KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.



GRILL

Do grillowania steków, kebabów i kiełbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się stosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.



TURBO GRILL

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. 200 ml wody pitnej.




TERMOOBIEG

Do gotowania różnych potraw wymagających tej samej temperatury gotowania na kilku półkach (maksymalnie trzech) jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.



ECO FORCED AIR*

Do pieczenia i nadziewanych kawałków mięsa na jednym ruszcie.

Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem dzięki łagodnemu, przerywanemu obiegowi powietrza. Gdy używana jest funkcja ECO, kontrolka pozostanie wyłączona podczas pieczenia, ale można ją ponownie włączyć, naciskając .



MAXI 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.



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.



PIZZA

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



ECOCLEAN

W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Aby włączyć funkcję czyszczenia „EcoClean”, należy nalać 100 -120 ml wody pitnej na dno piekarnika, następnie ustawić pokrętko wyboru oraz pokrętko termostatu na ikonę . Najlepiej jest używać funkcji przez 35 minut. Pozycja ikony nie odpowiada temperaturze osiągniętej w trakcie czyszczenia.



TURN & GO

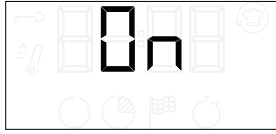
Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i czas pieczenia wielu przepisów np. na mięsa, ryby, makarony, słodycze i warzywa. Funkcję tę należy włączyć, gdy piekarnik jest zimny.

* Funkcja używana jako punkt odniesienia dla deklarowanej efektywności energetycznej, zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

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



2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

USTAWIANIE RĘCZNE

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



Uwaga: Podczas pieczenia można zmienić funkcję za pomocą pokrętła wyboru lub zmienić ustawioną temperaturę za pomocą pokrętła termostatu.

Funkcja nie 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

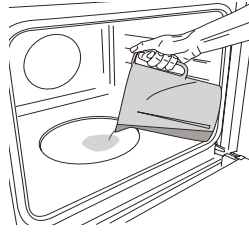
Aby uruchomić funkcję „Turn & Go”, wybrać funkcję, ustawiając pokrętko wyboru na odpowiednią ikonę, upewniając się, że pokrętko termostatu pozostaje ustawione na ikonie 0/☉.

Aby zakończyć pieczenie, obrócić pokrętko wyboru do pozycji “0”.

Uwaga: 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
Makaron	Lasagne / Zapiekanki 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.

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

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu 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.

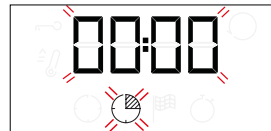
Uwaga: Czas, po którym ikona się wyłącza, jest różny, ponieważ zależy od szeregu czynników, takich jak temperatura otoczenia i używana funkcja. W każdym przypadku należy uznać, że produkt jest wyłączony, gdy wskaźnik na pokrętle wyboru znajduje się w położeniu “0”.


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 pokrętko termostatu na żadaną temperaturę: sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.

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

PROGRAMOWANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/ 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 zakończenia pieczenia i potwierdzić przyciskiem .

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

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

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

KONIEC PIECZENIA

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





Obrócić *pokrętko wyboru*, by wybrać inną funkcję, lub do pozycji **0**, by wyłączyć piekarnik.



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

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”.

UWAGI

- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nie należy przeciągać form ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to porysować jego emaliowaną powierzchnię.
- Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na drzwiczkach i nie przytrzymuj ich.

TABELA GOTOWANIA

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

FUNKCJE							
	Konwencjonalne	Grill	Turbogrill	Pizza	Termoobieg	Maxi cooking	Wym. obieg Eco

AKCESORIA						
	Ruszt	Forma do pieczenia umieszczona 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	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia napelniona 200 ml wody

TABELA GOTOWANIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN)	POZIOM I AKCESORIA
Jagnięcina/cielęcina/wołowina/ wieprzowina 1 kg		Tak	190 - 200	80 - 110	
Roast pork with crackling (Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórką) 2 kg		Tak	180 - 190	110 - 150	
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		Tak	200 - 230	50 - 100	
Indyk/gęś 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	
Ryba pieczona/ potrawy pieczone en papillote (w papierze) (filet, w całości)		Tak	170 - 190	30 - 50	
Warzywa faszerowane (pomidory, courgettes (cukinie), aubergines (bakłażany))		Tak	180 - 200	50 - 70	
Tosty		-	250	2 - 6	
Filety rybne/kawałki		-	230 - 250	20 - 30*	
Kiełbaski/szaszłyki/zeberka/ hamburgery		-	250	15 - 30*	
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		Tak	200 - 220	55 - 70**	
Befsztyk krwisty 1 kg		Tak	200 - 210	35 - 50**	
Udziec barani/golonka		Tak	200 - 210	60 - 90**	
Roast potatoes (Pieczone ziemniaki)		Tak	200 - 210	35 - 55**	
Vegetable gratin (Zapiekane warzywa)		-	200 - 210	25 - 55	
Mięsa i ziemniaki		Tak	190 - 200	45 - 100***	
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50***	
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100***	
Pełne danie: tarta owocowa (poziom 5)/ lasagne (poziom 3)/mięso (poziom 1)		Tak	180 - 190	40 - 120***	
Pieczeń/nadziewane kawałki mięsa		-	170 - 180	100 - 150	



























* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia




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

*** Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji. Podany czas nie uwzględnia fazy nagrzewania wstępnego: zaleca się umieszczenie potrawy w piekarniku i ustawienie czasu pieczenia dopiero po osiągnięciu żądanej temperatury.

FUNKCJE	Konwencjonalne	Grill	Turbogril	Pizza	Termoobieg	Maxi cooking	Wym. obieg Eco
AKCESORIA	Ruszt	Forma do pieczenia umieszczona 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	Mały chleb	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			
	Kurczak	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			

AKCESORIA	 Forma do pieczenia umieszczona na ruszcie	 Blacha do pieczenia / Blacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczona na ruszcie	 Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do 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.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

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

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

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

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

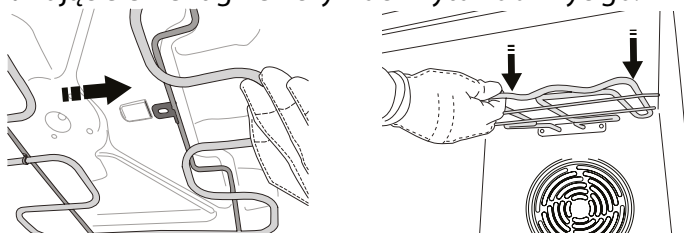
- Jeśli występują uporczywe zabrudzenia we wnętrzu piekarnika, zalecamy przeprowadzenie cyklu automatycznego czyszczenia dla uzyskania optymalnych rezultatów czyszczenia. Unikać uruchamiania czyszczenia w cyklu pirolizy, jeśli występują pozostałości kamienia. Przed uruchomieniem wykonać czyszczenie z osadu kamiennego, jak opisano powyżej.
- Aby ułatwić czyszczenie szyby, można w prosty sposób zdjąć drzwiczki, a następnie założyć je ponownie.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

AKCESORIA

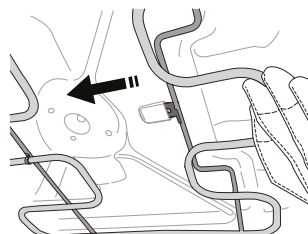
Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

OPUSZCZANIE GÓRNEJ GRZAŁKI

- Zdjąć element grzewczy z uchwytu i obniżyć go.

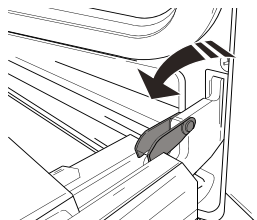


- Aby przywrócić poprzednią pozycję elementu grzewczego, należy go podnieść, pociągnąć delikatnie do siebie i upewnić się, że znalazł się w odpowiednich uchwytach.

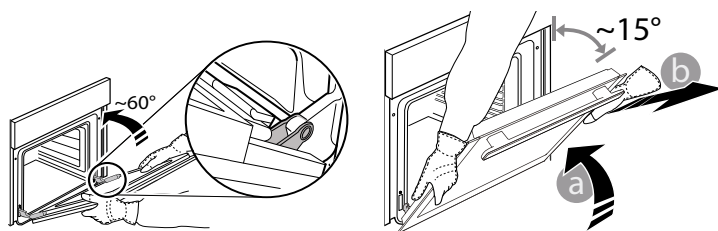


ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

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



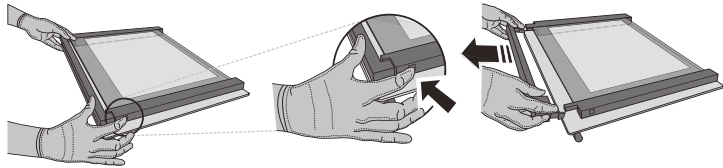
- Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami - nie trzymać ich za uchwyt. Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry (a), aż wysuną się z miejsc zamocowania (b). Odłożyć drzwiczki na bok,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



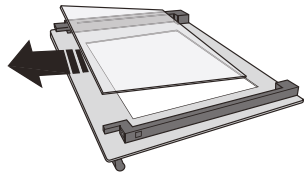
3. Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i blokując górną część na swoim miejscu.
4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.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

CLICK & CLEAN - CZYSZCZENIE SZYBY

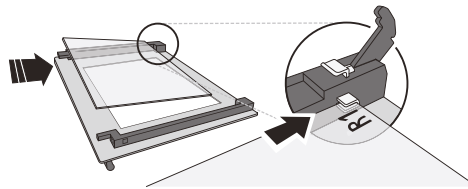
1. Po zdjęciu drzwiczek i umieszczeniu ich na miękkiej powierzchni, uchwytami skierowanymi ku dołowi, należy równocześnie nacisnąć dwa zaciski zabezpieczające i zdjąć górną część drzwiczek, wyciągając ją ku sobie.



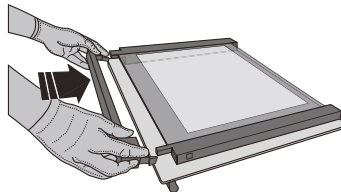
2. Unieść i mocno chwycić obiema rękami wewnętrzną szybę, wyjąć ją i przed przystąpieniem do czyszczenia umieścić na miękkiej powierzchni.



3. Przed umieszczeniem szyby wewnętrznej z powrotem na miejscu należy najpierw zamontować szybę środkową (zaznaczoną „1R”): Aby właściwie umieścić szyby, należy upewnić się, że znak „R” jest widoczny w lewym rogu. W pierwszej kolejności należy umieścić dłuższą część szyby oznaczoną literą „R” w odpowiednich uchwytach, a następnie obniżyć ją do właściwej pozycji. Powtórzyć tę procedurę dla obu szyb.



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



WYMIANA ŻARÓWKI

Odłączyć zasilanie piekarnika, odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i ponownie przykręcić osłonę. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

Uwaga: Używać żarówek halogenowych 25 W/230 V typu G9, T300 °C.

Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009).

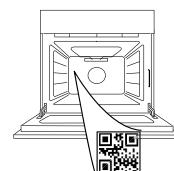
Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie. - Nie dotykać żarówek gołymi rękami - ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
Piekarnik nie działa.	Odcięcie zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy kuchenka mikrofalowa jest prawidłowo podłączona do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
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”.

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

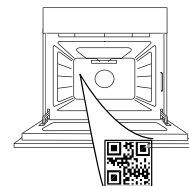
- Korzystanie z kodu QR w urządzeniu
- Odwiedzając naszą stronę internetową docs.indesit.eu
- Ewentualnie można **skontaktować się z naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej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



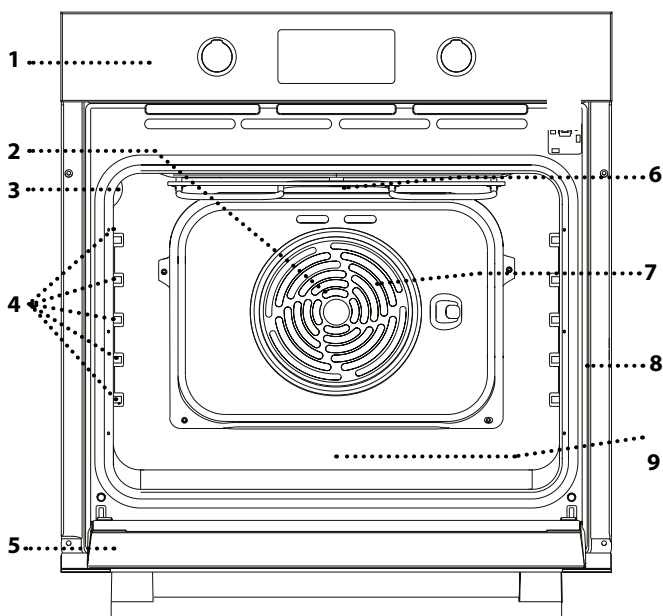
**VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS INDESIT**

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

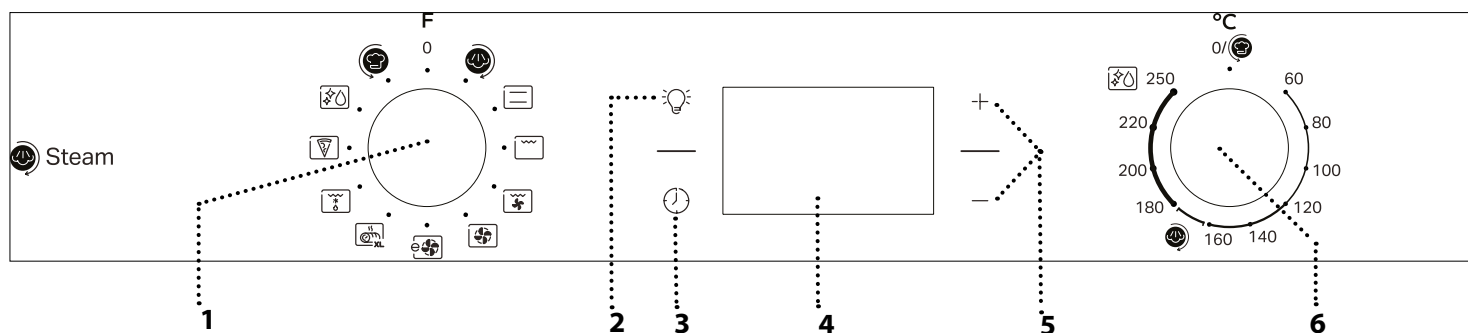
SCANAȚI CODUL QR DE PE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A OBȚINE MAI MULTE INFORMAȚII



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

DESCRIEREA PRODUSULUI


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

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ**1. BUTONUL DE SELECTARE**

Pentru pornirea cuptorului prin selectarea unei funcții.

Rotiți în poziția 0.

2. LUMINĂ

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

3. SETAREA OREI

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


Pentru afișarea orei când cuptorul este oprit.

4. AFIȘAJ**5. BUTOANE DE REGLARE**

Pentru modificarea setărilor duratei de preparare.

6. BUTONUL TERMOSTATULUI

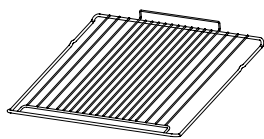
Rotiți pentru a selecta temperatura dorită la activarea funcțiilor manuale.

Pentru funcția Turn & Go, utilizați  ; pentru funcția Turn&Go Steam, utilizați .

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

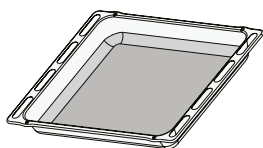
ACCESORII

GRĂȚAR METALIC



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

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂȚURILOR*



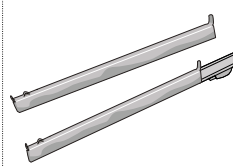
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COPT*



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

GHIDAJE CULISANTE *



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

* Disponibil numai la anumite modele

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

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

INTRODUCEREA GRĂȚARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

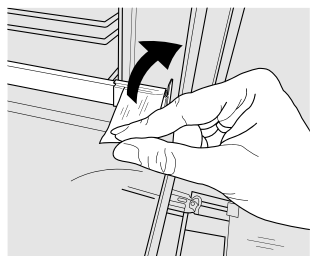
Introduceți grătarul metalic pe nivelul dorit, menținându-l ușor orientat în sus, orientând în jos mai întâi partea din spate care este ridicată (orientată în sus).

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

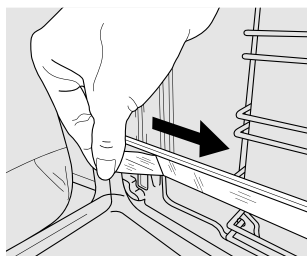
Alte accesorii, cum ar fi tava de copt, trebuie introduse pe orizontală, lăsându-le să culiseze pe ghidaje.

GRĂȚARE CULISANTE ȘI GHIDAJE PENTRU GRĂȚAR

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



[a]



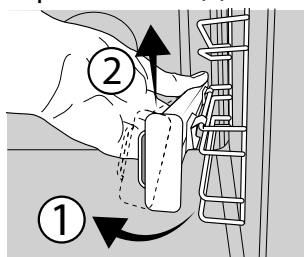
[b]

DEMONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE [c]

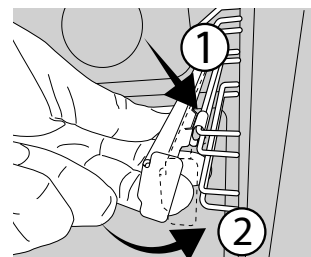
Trageți de partea inferioară a ghidajului culisant pentru a decupla cârligele inferioare (1) și trageți ghidajele culisante în sus, scoțându-le din cârligele superioare (2).

REMONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE [d]

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



[c]





[d]

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂȚAR


1. Pentru a scoate ghidajele pentru grătar, apucați ferm de partea exterioară a ghidajului și trageți-l spre dumneavoastră pentru a scoate suportul și cei doi pini interiori din locaș.
2. Pentru a repositiona ghidajele pentru grătar, poziționați-le în apropierea cavitații și introduceți mai întâi cei doi pini în locașurile aferente. Apoi, poziționați partea exterioară lângă locașul său, introduceți suportul și apăsați ferm spre peretele cavitații pentru a vă asigura că ghidajul pentru grătar este fixat corespunzător.


PRIMA UTILIZARE


1. SETAREA OREI

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



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

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

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

FUNCȚII



TURN&GO STEAM

Funcția Turn&Go Steam permite obținerea unor performanțe excelente datorită prezenței aburilor în ciclul de preparare. Această funcție gestionează automat temperatura ideală pentru prepararea unei game variate de rețete; duratele de preparare ale felurilor de mâncare principale sunt indicate în tabelul cu informații privind prepararea aferent. Activați întotdeauna funcția de preparare cu aburi atunci când cuptorul este rece și după ce ați turnat 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cavității.



CONVENȚIONAL

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



GRILL

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



TURBO GRILL

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




AER FORȚAT

Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.



ECO FORCED AIR* (ECO AER FORȚAT *)

Pentru prepararea fripturilor simple și a fripturilor umplute, pe un singur nivel.

Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulației delicate și intermitente a aerului. Atunci când se utilizează funcția ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul procesului de preparare, dar poate fi aprinsă din nou prin apăsarea pe .

2. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

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

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

Respectați instrucțiunile pentru setarea corectă a funcției.

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



MAXI COOKING

Pentru prepararea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Vă recomandăm să întoarceți carnea în timpul preparării pentru a vă asigura că se rumenește uniform pe ambele părți. De asemenea, vă recomandăm să stropiți carnea din când în când pentru a nu se usca excesiv.



FREASY COOK

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



PIZZA

Pentru a prepara diferite tipuri și dimensiuni de pizza și pâine. Este recomandat să interschimbați poziția tăvilor de copt la jumătatea duratei de preparare.



ECOCLEAN

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



TURN & GO

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

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

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECȚAȚI O FUNCȚIE

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



2. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII

MANUAL

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



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

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

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

TURN & GO

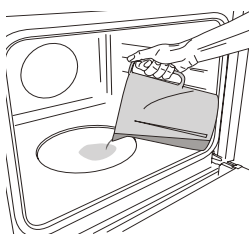
Pentru a porni funcția „Turn & Go”, selectați funcția rotind butonul de selectare la pictograma aferentă, menținând butonul termostatului îndreptat spre pictograma 0 / ☉.

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

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

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

TURN&GO STEAM



Pentru a porni funcția Turn&Go Steam, turnați 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului. Selectați funcția rotind butonul de selectare în sens orar la pictograma aferentă, și butonul termostatului în orice poziție între 160 și 180 °C (conform recomandării pictogramei). Funcția

va porni și pe afișaj va apărea ora actuală. Nu este necesară preîncălzirea.

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

Vă rugăm să rețineți următoarele: Pentru a seta o durată specifică, respectând tabelul cu informații privind prepararea, urmați instrucțiunile din paragraful „Programarea preparării”.

3. PREÎNCĂLZIREA ȘI CĂLDURA REZIDUALĂ

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

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

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

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

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

4. PROGRAMAREA PREPARĂRII

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

DURATĂ

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





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


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

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

PROGRAMAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/ PORNIRII TEMPORIZATE

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



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

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

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

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

FINALIZAREA PREPARĂRII

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



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


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

5. SETAREA TEMPORIZATORULUI



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

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



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




































































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













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

NOTE

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

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
Leavened cakes (Prăjituri cu aluat dospit)		Da	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Da	160 - 180	30 - 90	4  1 
Prăjitură umplută (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe)		Da	160 - 200	35 - 90	2 
		Da	160 - 200	40 - 90	4  2 
Biscuiți/mini tarte		Da	160 - 180	20 - 45	3 
		Da	150 - 170	20 - 45	4  2 
		Da	150 - 170	20 - 45	5  3  1 
Choux à la crème		Da	180 - 210	30 - 40	3 
		Da	180 - 200	35 - 45	4  2 
		Da	180 - 200	35 - 45	5  3  1 
Bezele		Da	90	150 - 200	3 
		Da	90	140 - 200	4  2 
		Da	90	140 - 200	5  3  1 
Pizza/pâine		Da	190 - 250	15 - 50	1/2 
		Da	190 - 250	20 - 50	4  2 
Pizza congelată		Da	250	10 - 20	3 
		Da	230 - 250	10 - 25	4  2 
Prăjituri sărate (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 200	40 - 55	3 
		Da	180 - 200	45 - 60	4  2 
		Da	180 - 200	45 - 60	5  3  1 
Vols-au-vents/pateuri din aluat de foietaj		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	20 - 40	4  2 
		-	180 - 190	20 - 40	5  3  1 
Lasagna / paste la cuptor / cannelloni / budinci		Da	190 - 200	45 - 65	2 

FUNCȚII	 Convențional	 Grill	 Turbo Grill	 Pizza	 Aer forțat	 Maxi Cooking	 Eco aer forțat
ACCESORII	 Grătar metalic	 Vas de copt pe grătarul metalic	 Tavă de copt/tavă de colectare a picăturilor sau vas de copt pe grătarul metalic	 Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt	 Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt cu 200 ml de apă		

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
Miel/vițel/vită/porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	
Friptură de porc cu șorici 2 kg		Da	180 - 190	110 - 150	
Pui/iepure/rață 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	
Curcan/gâscă 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	
Pește la cuptor/în papiotă (fileuri, întreg)		Da	170 - 190	30 - 50	
Legume umplute (roșii, courgettes (dovlecei), aubergines (vinete))		Da	180 - 200	50 - 70	
Pâine prăjită		-	250	2 - 6	
Fileuri/medalioane de pește		-	230 - 250	20 - 30*	
Cârnați/frigarui/coaste/hamburgeri		-	250	15 - 30*	
Friptură de pui 1-1,3 kg		Da	200 - 220	55 - 70**	
Mușchi de vită, în sânge 1 kg		Da	200 - 210	35 - 50**	
Pulpă de miel/But		Da	200 - 210	60 - 90**	
Cartofi copti		Da	200 - 210	35 - 55**	
Legume gratinate		-	200 - 210	25 - 55	
Carne și cartofi		Da	190 - 200	45 - 100***	
Pește și legume		Da	180	30 - 50***	
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100***	
Masă completă: tartă cu fructe (nivelul 5) / lasagna (nivelul 3) / carne (nivelul 1)		Da	180 - 190	40 - 120***	
Fripturi simple/fripturi umplute		-	170 - 180	100 - 150	

*Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare



























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




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

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

FUNCȚII	Convențional	Grill	Turbo Grill	Pizza	Aer forțat	Maxi Cooking	Eco aer forțat
ACCESORII	Grătar metalic	Vas de copt pe grătarul metalic	Tavă de copt/tavă de colectare a picăturilor sau vas de copt pe grătarul metalic	Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt cu 200 ml de apă		

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA TURN&GO STEAM

ALIMENTE	REȚETĂ	CANTITATE	DURATĂ (MIN)	ACCESORII	NIVEL	APĂ
 PÂINE	Pâine mică	80 - 100 g	30 - 45		2	 200 ml
	Chiflă sandviș în tavă de copt	300 - 500 g	40 - 60			
	Pâine	500 g - 2 kg	50 - 100			
	Baghete	200 - 300 g	30 - 45			
 CARNE	Roast (Friptură)	1 kg	60 - 110			
	Coaste	500 g - 1,5 kg	50 - 75			
	Pui	1 - 1,5 kg	55 - 80			
	Pui/curcan	3 kg	100 - 140			
 PEȘTE	Filet mignon	0,5 - 2 cm	15 - 25			
	Filet mignon	2 - 4 cm	20 - 35			
	Pește întreg	300 - 600 g	20 - 30			
	Pește întreg	600 - 1200 g	25 - 45			
 LEGUME	Cartofi preparați la aburi	0,5 - 1,5 kg	45 - 60			
	Ardei umpluți	1 - 2 kg	35 - 55			
	Broccoli preparați la aburi	0,3 - 1 kg	30 - 50			
	Dovlecei preparați la aburi	0,5 - 1,5 kg	30 - 50			
 PRODUSE DE PATISERIE	Fursecuri	o tavă	25 - 35			
	Brioșă	30 - 60 g	25 - 45			
	Pandișpan	500 - 700 g	30 - 50			
	Tart (Tartă)	o formă de copt	35 - 55			

ACCESORII			
	Vas de copt pe grătarul metalic	Tavă de copt/tavă de colectare a picăturilor sau vas de copt pe grătarul metalic	Tavă de colectare a picăturilor/ tavă de copt

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

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

Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

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

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

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

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

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

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

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

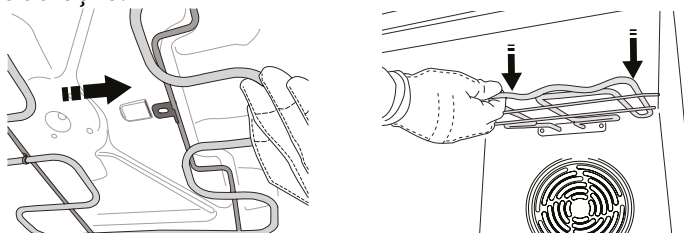
- În cazul în care există depuneri persistente pe suprafețele interioare, vă recomandăm să rulați funcția de curățare automată pentru a obține rezultate optime de curățare. Evitați activarea ciclului de curățare Pyrolytic în prezența reziduurilor de calcar. Înainte de activare, realizați curățarea calcarului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

ACCESORII

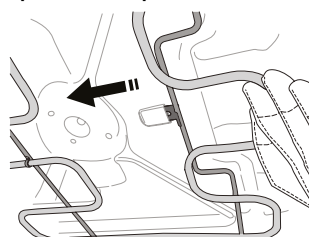
După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

COBORÂREA REZISTENȚEI SUPERIOARE

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

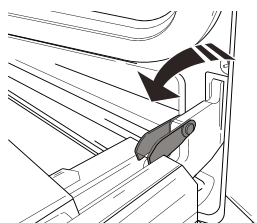


2. Pentru a readuce rezistența la poziția sa, ridicați-o, trageți-o puțin către dumneavoastră și asigurați-vă că suportul clapetei este în locașul corespunzător.



DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

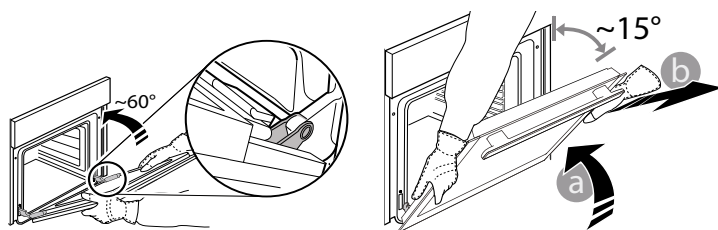
1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



2. Închideți ușa cât de mult posibil.

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

Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.



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

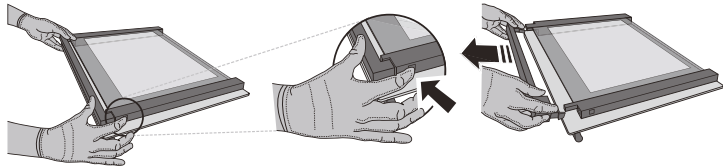
4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet.

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

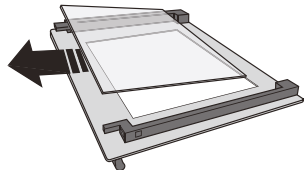
5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați etapele de mai sus.

CLICK & CLEAN - CURĂȚAREA GEAMULUI DIN STICLĂ

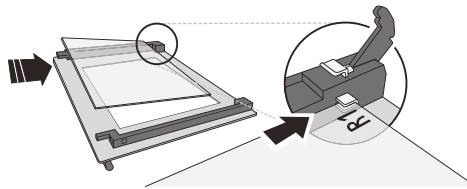
1. După demontarea ușii și sprijinirea acesteia, cu mânerul orientat în jos, pe o suprafață moale, apăsați simultan cele două cleme de fixare și demontați marginea superioară a ușii, trăgând-o spre dumneavoastră.



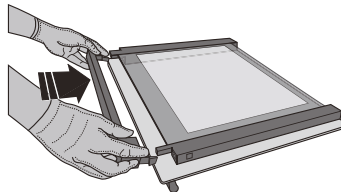
2. Ridicați și țineți ferm cu ambele mâini geamul interior, demontați-l și amplasați-l pe o suprafață moale înainte de a-l curăța.



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



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



ÎNLOCUIREA BECULUI

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

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

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

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

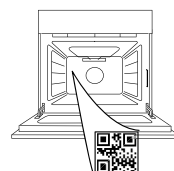
Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare. - Nu manevrați becurile cu mâinile neprotejate deoarece vârfurile degetelor dumneavoastră le-ar putea deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

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

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

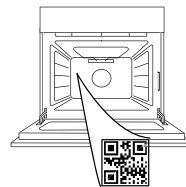
- Utilizând codul QR de la aparat
- Vizitând site-ul nostru web docs.indesit.eu
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (Consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, precizați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



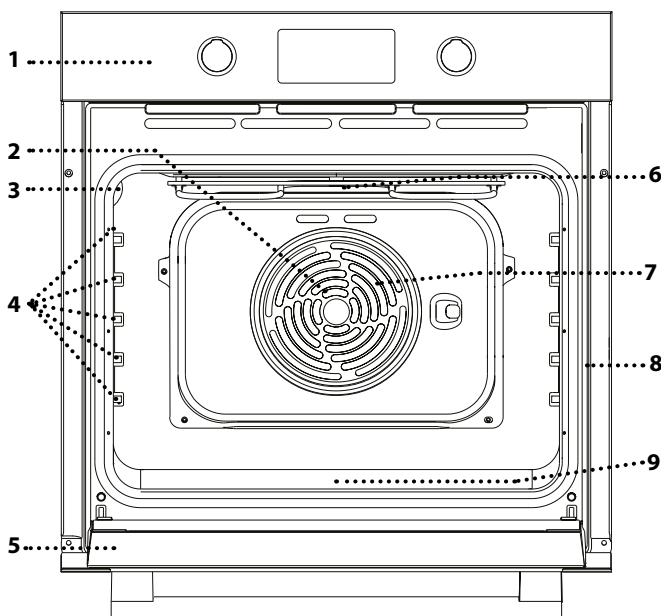
**HVALA ŠTO STE KUPILI INDESIT PROIZVOD**

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

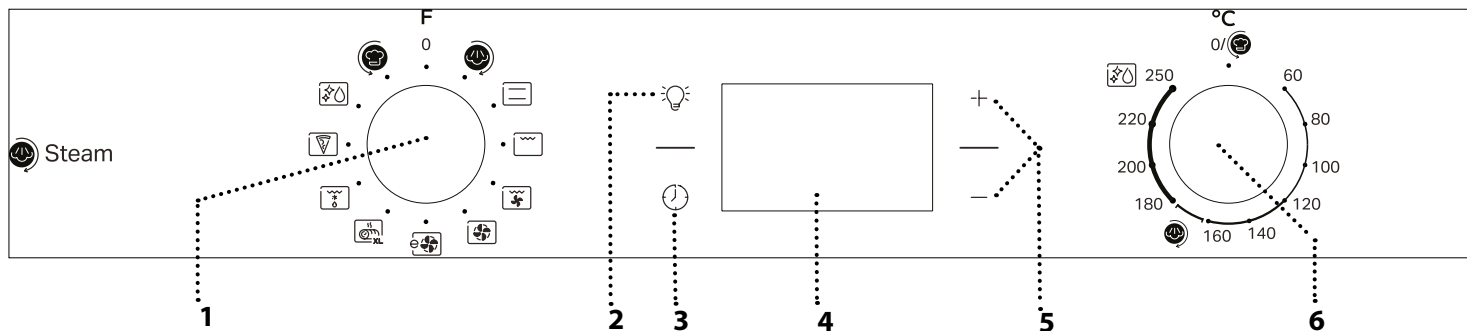
SKENIRAJTE QR KÔD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA



Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA


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

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

Za uključivanje pećnice biranjem funkcije.

Okrenite na položaj 0 da biste isključili pećnicu.

2. OSVETLJENJE

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

3. PODEŠAVANJE VREMENA

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



Prikazuje vreme kada je pećnica ugašena.

4. EKRAN**5. TASTERI ZA PODEŠAVANJE**

Koriste se za izmenu podešavanja vremena za pripremu jela.

6. DUGME TERMOSTATA

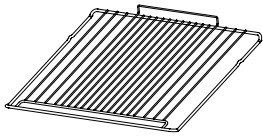
Uključite ga da biste izabrali željenu temperaturu pri ručnom biranju funkcija.

Za funkciju Turn & Go koristite , za Turn&Go Steam koristite .

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

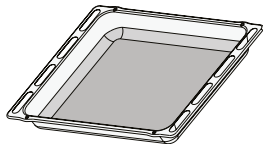
DODACI

ŽIČANA REŠETKA



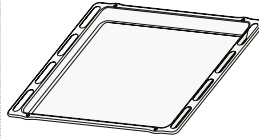
Koristi se za pripremu hrane ili kao držač za šerpe, kalupe za kolače i drugo posuđe za pripremu hrane u pećnici.

PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE*



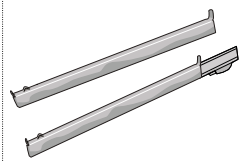
Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.

PLEH ZA PEČENJE*



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

KLIZNE VOĐICE*



Da bi olakšale postavljanje ili uklanjanje dodataka.

* Dostupno samo na određenim modelima

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

Drugi dodatni pribor se može kupiti odvojeno iz postprodajnog servisa.

STAVLJANJE REŠETKI I DRUGIH DODATAKA

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

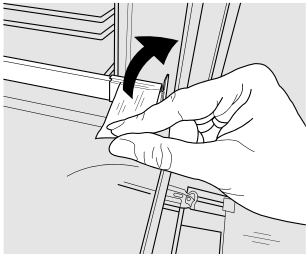
Potom je lagano gurnite da klizi horizontalno po vođicama

do kraja, koliko god je moguće.

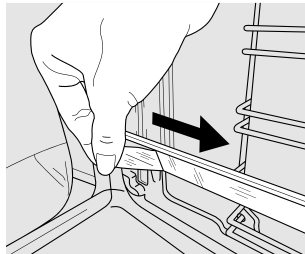
Ostali dodatni pribor, kao što je pleh za pečenje, treba umetnuti horizontalno, klizanjem ih pomerajući duž vođica.

KLIZNE POLICE I VOĐICE

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



[a]



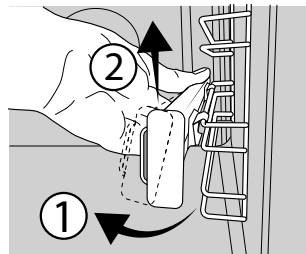
[b]

UKLANJANJE KLIZNIH VOĐICA [c]

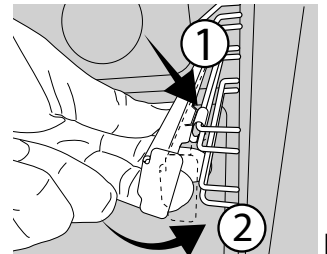
Povucite donji deo klizne vođice da biste otkočili donje kuke (1) i povucite klizne vođice nagore, skidajući ih sa gornjih kuka (2).

PONOVO POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA [d]

Zakačite gornje kuke na vođice police (1), a zatim pritisnite donji deo kliznih vođica na vođice police, dok donje kuke ne kliknu (2).



[c]



[d]



UKLANJANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VOĐICA

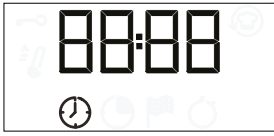
1. Da biste uklonili vođice, čvrsto uhvatite spoljašnji deo vođice i povucite je ka sebi da biste izvukli nosač i dva unutrašnja pina iz ležišta.


2. Da biste ponovo postavili vođice, postavite ih uz šupljinu i prvo umetnite dva pina u ležište. Zatim, postavite spoljašnji deo blizu ležišta, umetnite nosač i čvrsto pritisnite prema zidu šupljine da bi se vođica pravilno pričvrstila.


PRVA UPOTREBA

1. PODESITE VREME

Potrebno je da podesite vreme prilikom prvog uključivanja uređaja: Pritisnite i držite  dok ikona  i dve brojke koje označavaju sate ne počnu da trepere na displeju.



Koristite + ili - da biste podesili sate i pritisnite  za potvrdu.

Počće da trepere dve brojke koje označavaju minute. Koristite + ili - da biste podesili minute i pritisnite  za potvrdu.

Obratite pažnju na sledeće: Ukoliko  ikona treperi, na primer usled dužeg nestanka struje, morate ponovo podesiti vreme.

2. ZAGREVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: to je sasvim normalno. Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejte praznu pećnicu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise.

Uklonite zaštitne kartone i folije iz pećnice i uklonite sve dodatke iz unutrašnjosti pećnice. Zagrejte pećnicu na 250 °C na otprilike sat vremena. Tokom ovog procesa, pećnica mora biti prazna.

Sledite uputstva za pravilno korišćenje ove funkcije.

Obratite pažnju na sledeće: Preporučuje se provetravanje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.

FUNKCIJE



TURN&GO STEAM

Funkcija Turn&Go Steam omogućava postizanje izvanrednih performansi zahvaljujući prisustvu pare u ciklusu pečenja. Ova funkcija automatski uspostavlja idealnu temperaturu za pečenje najrazličitijih recepata; vreme pečenja glavnih jela je prikazano u odgovarajućoj tabeli za pečenje. Uvek aktivirajte funkciju pare kada je pećnica hladna i nakon što sipate 200 ml vode za piće na dno pećnice.



KONVENCIONALNO

Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.



GRILL

Koristi se za pečenje odrezaka, ražnjića i kobasica, gratiniranog povrća ili za tostiranje hleba na roštilju. Kada pečete meso, koristite pleh za pečenje da biste prikupili sokove od pečenja: postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 200 ml vode za piće.



TURBO ROŠTILJ

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




FORCED AIR (KRUŽENJE VAZDUHA)

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



ECO FORCED AIR (EKO KRUŽENJE VAZDUHA)*

Koristi se za pripremu pečenja ili punjenog mesa koristeći samo jedan nivo.

Zahvaljujući blagom i naizmeničnom kruženju vazduha, hrana neće biti previše suva nakon pečenja. Prilikom upotrebe ove EKO funkcije, svetlo ostaje isključeno tokom procesa pripreme ali se može ponovo uključiti pritiskom na .



MAXI COOKING

Za pripremu velikih komada mesa (preko 2,5 kg). Preporučujemo da tokom pripreme meso okrećete kako bi se ravnomerno zapeklo sa obe strane. Takođe preporučujemo često prelivanje mesa tečnošću tokom pripreme da ne bi bilo previše suvo.



BRZA PRIPREMA HRANE

Uključuju se svi grejači kao i ventilator, čime se postiže ravnomerno raspoređivanje toplote u pećnici. Predzagrevanje nije potrebno za ovaj način pripreme hrane. Ovaj način se naročito preporučuje kada je u pitanju brza priprema unapred zapakovane hrane (zamrznute ili već spremljene). Najbolji rezultati se postižu ako se hrana stavi samo na jednu rešetku.



PICA

Koristi se za pečenje različitih vrsta i veličina pizza i hleba. Preporučujemo menjanje pozicija plehova za pečenje na polovini pečenja.



ECOCLEAN

Tokom ovog specijalnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi, oslobađa se para zahvaljujući kojoj se svi ostaci hrane unutar pećnice mogu jednostavno otkloniti. Da biste aktivirali funkciju „EcoClean“, sipajte 100-120 ml vode za piće na dno rerne, zatim okrenite dugme za biranje i dugme termostata na ikonu. Najbolje je da se funkcija koristi 35 minuta. Pozicija ikone ne odgovara temperaturi koja je dostignuta prilikom čišćenja.



TURN & GO

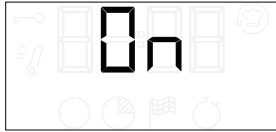
Ova funkcija vrši automatski odabir idealne temperature i potrebnog vremena za pripremu velikog broja recepata koji uključuju meso, ribu, pastu, slatkiše i povrće. Aktivirajte funkciju kada je pećnica hladna.

* Funkcija se koristi u skladu sa deklaracijom o energetske efikasnosti, a u saglasnosti sa odredbom (EU) br. 65/2014

SVAKODNEVNA UPOTREBA

1. IZABERITE FUNKCIJU

Da biste izabrali funkciju, uključite *dugme za odabir* simbola koji označava željenu funkciju: displej će zasvetliti i oglašiće se zvučni signal.



2. AKTIVIRANJE FUNKCIJE

PRIRUČNIK

Da biste pokrenuli odabranu funkciju, okrenite *dugme termostata* da podesite željenu temperaturu.



Obratite pažnju na sledeće: Tokom pripreme hrane možete promeniti funkciju tako što ćete uključiti *dugme za odabir* ili podesiti temperaturu uključivši *dugme termostata*.

Funkcija se neće pokrenuti ako je *dugme termostata* na 0 °C.

Možete podesiti vreme pripreme, vreme završetka pripreme (samo ukoliko ste podesili vreme pripreme) i tajmer.

TURN & GO

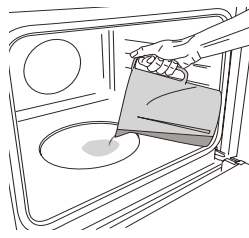
Da biste pokrenuli funkciju „Turn & Go“, izaberite funkciju tako što ćete okrenuti *dugme za biranje* na odgovarajuću ikonu i zadržati *dugme termostata* na ikoni 0/☉.

Za privođenje pečenja kraju, okrenite *dugme za odabir* na „0“.

Obratite pažnju na sledeće: Za najbolje rezultate prilikom pripreme hrane uz pomoć funkcije „Turn & Go“, uvek imajte na umu predloženu težinu, koja je navedena u tabeli, za svaku vrstu hrane.

Hrana	Recept	Težina (kg)
Meso	Pečena teletina, slabo pečena govedina	0,6-0,7
	Piletina/Jagnjeći but u komadima	1,0-1,2
Riba	Fileti lososa/Pečena riba (u komadu)	0,9-1,0
	Riba u foliji	0,8-1,0
Vegetables (Povrće)	Punjeno povrće	1,8-2,5
	Pita od povrća	1,5-2,5
Salty cakes (Slane pite)	Kiš-loren/Karamel krem (flan)	1,0-1,5
Testenina	Lazanje/„Timbale“ od testenine ili pirinča	1,5-2,0
Pecivo	Kolač sa kvascem/Pita sa šljivama	0,9-1,2
	Pečene jabuke	1,0-1,5
Hleb	Vekna hleba	0,5-0,6
	Bageti	0,5-0,8

TURN&GO STEAM



Da biste pokrenuli funkciju Turn&Go Steam, sipajte 200 ml vode za piće na dno pećnice. Izaberite funkciju okretanjem *dugmeta za biranje* u smeru kretanja kazaljke na satu na željenu ikonu, a *dugmeta termostata* na bilo koji položaj između 160 i 180 °C (kao što pokazuje ikona).

Funkcija se pokreće, a na displeju se prikazuje trenutno doba dana. Nije potrebno predzagrevanje.

Za privođenje pečenja kraju, okrenite *dugme za odabir* na „0“.

Obratite pažnju na sledeće: Da biste podesili određeno trajanje, u skladu sa odgovarajućom tabelom za pečenje, sledite uputstva iz poglavlja „Programiranje pečenja“.

3. PREDZAGREVANJE I PREOSTALA TOPLOTA

Nakon što se funkcija pokrene, zvučni signal i ikona koja treperi ☉ na displeju označavaju da je aktivirana faza predzagrevanja pećnice.

Kada se dostigne podešena temperatura, ikona postaje fiksna i oglašava se nov zvučni signal koji pokazuje da se hrana može staviti unutra i da pečenje može da se nastavi.

Obratite pažnju na sledeće: Stavljanje hrane u pećnicu pre završetka procesa predzagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja.

Nakon pečenja i sa deaktiviranom funkcijom, ikona ☉ može i dalje da bude vidljiva na displeju čak i kada se ventilator za hlađenje isključi da bi pokazala da ima preostale toplote u odeljku.

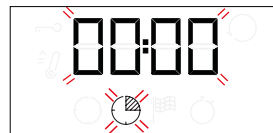
Obratite pažnju na sledeće: Vreme nakon kog se ikona isključuje varira, jer to zavisi od niza faktora kao što su ambijentalna temperatura i funkcija i koja je korišćena. U svakom slučaju, proizvod treba smatrati isključenim kada pokazivač *dugmeta za biranje* bude na „0“.

4. PROGRAMIRANJE PEČENJA

Morate odabrati željenu funkciju pre nego što započnete podešavanje programa pripreme hrane.

TRAJANJE

Nastavite da pritiskate ☹ sve dok ☉ ikona i „00:00“ ne počnu da trepere na displeju.





Pomoću + ili — podesite vreme pripreme hrane koje želite, potom pritisnite ☹ da biste potvrdili.

Pokrenite funkciju tako što ćete okrenuti *dugme termostata* na željenu temperaturu: oglašiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova.

Napomene: Da biste poništili podešeno vreme trajanja pripreme hrane, nastavite da pritiskate ☹ sve dok ☉ ikona ne počne da treperi na displeju, onda pomoću — resetujte vreme pripreme hrane na „00:00“. Ovo vreme trajanja pripreme hrane uključuje i fazu prethodnog zagrevanja pećnice.

PODEŠAVANJE ZAVRŠETKA VREMENA PRIPREME/ ODLAGANJA POČETKA

Nakon što ste podesili vreme trajanja pripreme hrane, pokretanje funkcije može biti odloženo tako što ćete podesiti vreme završetka pripreme hrane: pritisnite i držite  sve dok  ikona i trenutno prikazano vreme ne počnu da trepere na displeju.



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

Pokrenite funkciju tako što ćete okrenuti *dugme termostata* na željenu temperaturu: funkcija će biti pauzirana i pokrenuće se automatski nakon izračunatog vremenskog perioda koji je potreban da bi hrana bila gotova u vreme koje ste podesili.

Napomene: Da biste poništili podešavanje, isključite pećnicu okretanjem *dugmeta za biranje* na položaj 0.

Funkcija odlaganja početka nije dostupna za funkcije Roštilj i Turbo roštilj.

ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

Oglašićete se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je funkcija završena.



Uključite *dugme za odabir* da izaberete neku drugu funkciju ili ga okrenite na poziciju „0“ da isključite pećnicu.


Obratite pažnju na sledeće: Ukoliko je tajmer aktivan, displej će prikazivati naizmenično oznaku „END“ i preostalo vreme.

5. PODEŠAVANJE TAJMERA



Ova opcija ne utiče na podešavanje pripreme hrane ali vam omogućava da upotrebite displej kao tajmer kada je bilo koja funkcija aktivna, kao i kada je pećnica isključena.

Nastavite da pritisnete  sve dok  ikona i „00:00“ ne počnu da trepere na displeju.



Koristite + ili – da podesite željeno vreme i pritisnite  za potvrdu.




































































Oglašićete se zvučni signal kada tajmer završi sa odbrojanjem izabranog vremena.

Napomene: Da biste otkazali tajmer, nastavite da pritisnete  sve dok ikona  ne počne da treperi, a zatim pomoću – resetujte vreme na „00:00“.

NAPOMENE

- Nemojte pokrivati unutrašnjost rerne aluminijumskom folijom.
- Nemojte prevlačiti lonce i tepsije preko dna rerne pošto to može oštetiti emajl.
- Nemojte opterećivati vrata velikim težinama i nemojte se držati za vrata.

TABELA ZA PEČENJE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Kolači s praškom za pecivo		Da	160 - 180	30 - 90	
		Da	160 - 180	30 - 90	 
Torte i kolači sa filom (čizkejk, štrudla, voćna pita)		Da	160 - 200	35 - 90	
		Da	160 - 200	40 - 90	 
Biskviti/kolačići		Da	160 - 180	20 - 45	
		Da	150 - 170	20 - 45	 
		Da	150 - 170	20 - 45	  
Princes krofne		Da	180 - 210	30 - 40	
		Da	180 - 200	35 - 45	 
		Da	180 - 200	35 - 45	  
Puslice		Da	90	150 - 200	
		Da	90	140 - 200	 
		Da	90	140 - 200	  
Pica/hleb		Da	190 - 250	15 - 50	
		Da	190 - 250	20 - 50	 
Zamrznuta pica		Da	250	10 - 20	
		Da	230 - 250	10 - 25	 
Salty cakes (Slane pite) (pite sa povrćem, kiš)		Da	180 - 200	40 - 55	
		Da	180 - 200	45 - 60	 
		Da	180 - 200	45 - 60	  
Volovani/pecivo od lisnatog testa		-	190 - 200	20 - 30	
		-	180 - 190	20 - 40	 
		-	180 - 190	20 - 40	  
Lazanje / zapečena testenina / kaneloni / zapečeni kolači		Da	190 - 200	45 - 65	

FUNKCIJE							
	Konvencionalno	Grilovanje	Turbo grill	Pica	Kruž. vazduha	Maxi cooking	Eco Forced Air (Eko kruženje vazduha)






DODACI					
	Žičana rešetka	Pečenje hrane na žičanoj rešetki	Pleh za pečenje/pleh za sakupljanje masnoće ili posuda za pečenje na žičanoj rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće /pleh za pečenje	Pleh za kapanje / pleh za pečenje sa 200 ml vode

TABELA ZA PEČENJE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Jagnjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3
Pečena svinjetina sa hrskavom koricom 2 kg		Da	180 - 190	110 - 150	2
Piletina/zečetine/pačetina 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	2
Ćuretina/guščetina 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Pečena riba / u foliji (fileti, cela)		Da	170 - 190	30 - 50	2
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	180 - 200	50 - 70	2
Tostirani hleb		-	250	2 - 6	5
Fish filets/slices (Riblji fileti/komadi)		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Kobasice/Ćevapi Rebra/Hamburgeri		-	250	15 - 30*	5 4
Pečeno pile 1-1,3 kg		Da	200 - 220	55 - 70**	2 1
Krvavi biftek 1 kg		Da	200 - 210	35 - 50**	3
Jagnjeći but/kolenica		Da	200 - 210	60 - 90**	3
Pečeni krompir		Da	200 - 210	35 - 55**	3
Povrće gratinirano		-	200 - 210	25 - 55	3
Meso i krompir		Da	190 - 200	45 - 100***	4 1
Riba i povrće		Da	180	30 - 50***	4 1
Lazanje i meso		Da	200	50 - 100***	4 1
Kompletan obrok: voćni kolač (nivo 5) / lazanje (nivo 3) / meso (nivo 1)		Da	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Pečeno meso/punjeno pečeno meso		-	170 - 180	100 - 150	2

* Okrenite hranu na polovini procesa pripreme



























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




*** Predviđena dužina trajanja: hranu možete po sopstvenoj želji izvaditi iz rerne i u neko drugo vreme.

Podušeno vreme ne uključuje vreme faze predzagrevanja: predlažemo vam da ubacite hranu u pećnicu i podesite vreme trajanja pripreme tek nakon što se pećnica zagreje do željene temperature.

FUNKCIJE	Konvencionalno	Grilovanje	Turbo grill	Pica	Kruž. vazduha	Maxi cooking	Eco Forced Air (Eko kruženje vazduha)
DODACI	Žičana rešetka	Pečenje hrane na žičanoj rešetki	Pleh za pečenje/pleh za sakupljanje masnoće ili posuda za pečenje na žičanoj rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće /pleh za pečenje	Pleh za kapanje / pleh za pečenje sa 200 ml vode		

TURN&GO STEAM TABELA ZA PEČENJE

HRANA	RECEPT	KOLIČINA	VREME (MIN)	DODACI	NIVO	VODA
 BREAD (HLEB)	Manji hleb	80 - 100 g	30 - 45		2	 200 ml
	Sendvič vekna u kalupu	300 - 500 g	40 - 60			
	Hleb	500 g - 2 kg	50 - 100			
	Bageti	200 - 300 g	30 - 45			
 MESO	Pečenje	1 kg	60 - 110			
	Rebarca	500 g - 1,5 kg	50 - 75			
	Chicken (Piletina)	1 - 1,5 kg	55 - 80			
	Piletina/ćuretina	3 kg	100 - 140			
 FISH (RIBA)	File minjon	0,5 - 2 cm	15 - 25			
	File minjon	2 - 4 cm	20 - 35			
	Whole Fish (Cela riba)	300 - 600 g	20 - 30			
	Whole Fish (Cela riba)	600 - 1200 g	25 - 45			
 POVRĆE	Krompir na pari	0,5 - 1,5 kg	45 - 60			
	Punjene paprike	1 - 2 kg	35 - 55			
	Brokoli na pari	0,3 - 1 kg	30 - 50			
	Tikvice na pari	0,5 - 1,5 kg	30 - 50			
 PECIVA	Keks	pleh	25 - 35			
	Mafin	30 - 60 g	25 - 45			
	Patišpanj	500 - 700 g	30 - 50			
	Pita	kalup	35 - 55			

DODACI	 Pečenje hrane na žičanoj rešetki	 Pleh za pečenje/pleh za sakupljanje masnoće ili posuda za pečenje na žičanoj rešetki	 Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje
--------	---	---	--

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što započnete održavanje ili čišćenje.

Nemojte da koristite uređaje za čišćenje parom.

Ne koristite vunene žice, abrazivne sunderne ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje, jer oni mogu da oštete površinu uređaja.

Koristite zaštitne rukavice.

Uređaj mora da bude isključen iz struje pre izvođenja bilo kakvih radova na održavanju.

SPOLJAŠNJE POVRŠINE

Površine čistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima. Ukoliko su veoma prljave, dodajte nekoliko kapi pH-neutralnog deterdženta. Na kraju obrišite suvom krpom. Nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa površinom uređaja, odmah prebrišite vlažnom krpom sa mikrovlaknima.

UNUTRAŠNJE POVRŠINE

- Nakon svake upotrebe, ostavite rernu da se hladi, a zatim je očistite, ukoliko je moguće dok je još uvek topla, kako biste uklonili sve naslage ili mrlje nastale od ostataka hrane. Da biste osušili pećnicu od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom obrišite krpom ili sunderom.

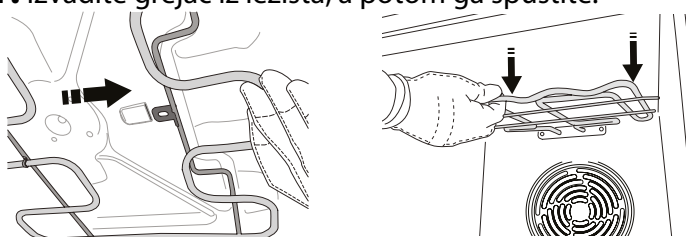
- Ako na unutrašnjim površinama ima uporne prljavštine, preporučujemo korišćenje funkcije automatskog čišćenja radi dobijanja optimalnih rezultata čišćenja. Izbegavajte aktiviranje pirolitičkog ciklusa čišćenja kada ima ostataka kamenca. Pre aktiviranja, obavite čišćenje kamenca kao što je prethodno opisano.
- Za što jednostavnije čišćenje stakla na vratima, možete lako skinuti vrata i nakon čišćenja ih ponovo postaviti.
- Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.

DODACI

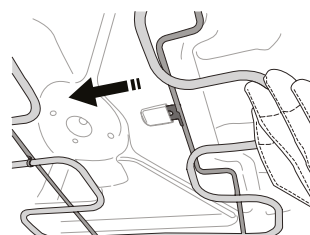
Nakon upotrebe dodataka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za pećnicu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sundera.

SPUŠTANJE GORNJEG GREJAČA

- Izvadite grejač iz ležišta, a potom ga spustite.

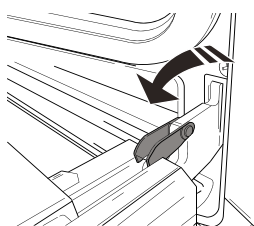


- Da biste vratili grejač na svoju poziciju, podignite ga, povucite lagano ka sebi i proverite da li je žljeb na svom ležištu.



SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

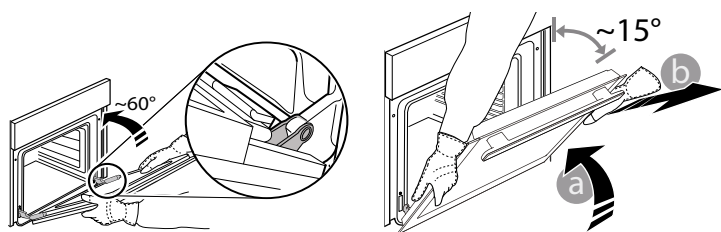
- Da biste skinuli vrata, potpuno ih otvorite i spuštajte kvačice dok ne budu u otključanom položaju.



- Zatvorite vrata koliko god je moguće.

Čvrsto držite vrata sa obe ruke - ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore (a) i oslobađate iz njihovog ležišta (b).

Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.



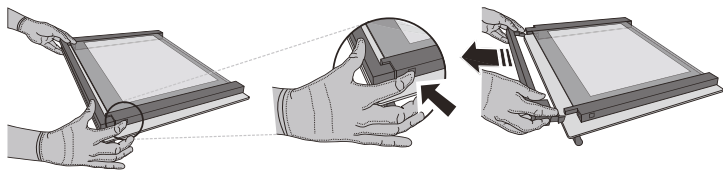
- Ponovo postavite vrata tako što ćete ih pomerati prema rerni, poravnati kuke šarki sa njihovim ležištem i pričvrstiti gornji deo u ležište.

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

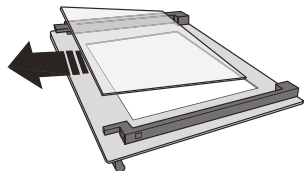
- Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake.

CLICK & CLEAN - ČIŠĆENJE STAKLA

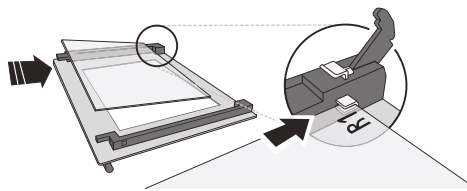
1. Nakon što ste skinuli vrata i postavili ih na mekanu površinu sa drškom okrenutom nadole, istovremeno pritisnite dva držača i skinite gornju ivicu vrata povlačeći je ka sebi.



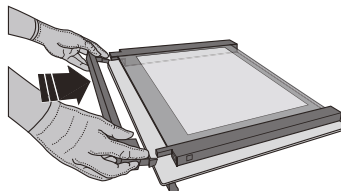
2. Podignite i čvrsto držite unutrašnje staklo sa obe ruke, skinite ga i postavite na mekanu površinu pre nego što počnete sa čišćenjem.



3. Namestite srednje okno (označeno slovom „1R“) pre nego što vratite unutrašnje okno: Da biste pravilno postavili staklena okna, vodite računa da oznaka „R“ može da se vidi u levom uglu. Prvo ubacite dužu stranu stakla obeleženu slovom „R“ u ležišta, a potom ga spustite na položaj. Ovu proceduru ponovite za oba staklena okna.



4. Vraćanje gornje ivice vrata: Kliknuće ukoliko ste je pravilno postavili. Proverite da li je dobro pričvršćena pre nego što vratite vrata na mesto.



ZAMENA LAMPICE

Isključite pećnicu sa napajanja, odšrafite poklopac svetla, zamenite lampicu i postavite poklopac nazad.

Ponovo priključite pećnicu na električnu mrežu. Ne koristite pećnicu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.

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

Sijalica koja se koristi u ovom aparatu je posebno dizajnirana za kućne aparate i nije pogodna za sobno osvetljenje u domaćinstvu (EC pravilnik 244/2009).

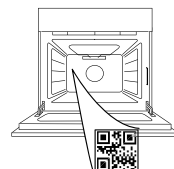
Sijalice se mogu nabaviti u našem postprodajnom servisu. - Sijalice ne držite golim rukama, jer ih vrhovi vaših prstiju mogu oštetiti. Ne koristite pećnicu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.

OTKLANJANJE PROBLEMA

PROBLEM	MOGUĆ UZROK	REŠENJE
Pećnica ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.
Na displeju se prikazuje slovo „F“ uz broj.	Problem sa softverom.	Kontaktirajte najbliži postprodajni servisni centar i navedite slovo ili broj koji se javljaju uz slovo „F“.

Smernice, standardna dokumentacija i dodatne informacije o proizvodu se mogu naći:

- Korišćenjem QR koda na uređaju
- sa naše internet stranice **docs.indesit.eu**
- Takođe, možete **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj se nalazi u garantnoj knjižici). Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa, navedite šifru koja se nalazi na pločici za identifikaciju proizvoda.

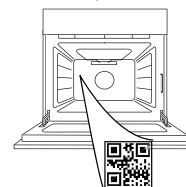




ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI SPOTREBIČ INDESIT

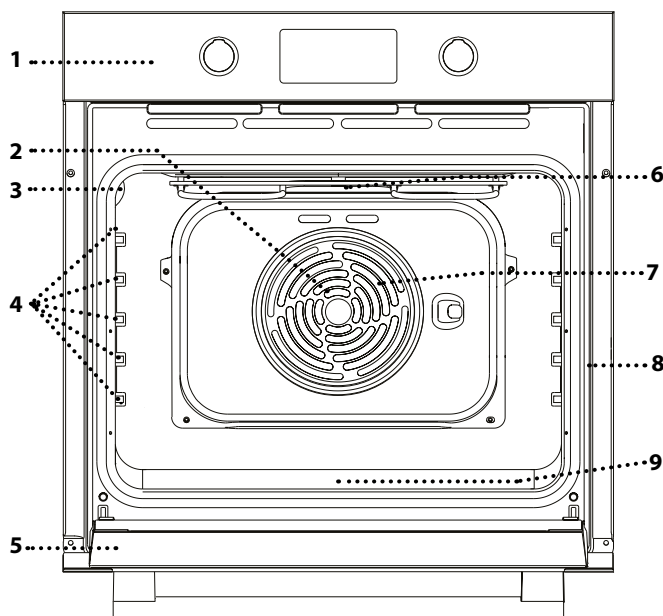
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na www.register10.eu

VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM SPOTREBIČI



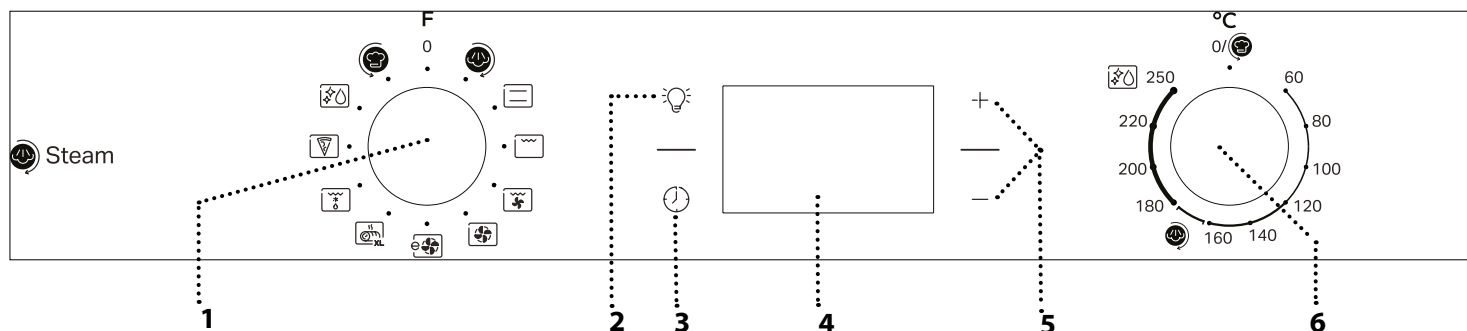
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte Bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



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


OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



1. VOLIACI GOMBÍK

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

2. OSVETLENIE

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

3. NASTAVENIE ČASU

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



4. DISPLEJ

5. NASTAVOVACIE TLAČIDLÁ

Na zmenu nastavenia času prípravy jedla.

6. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

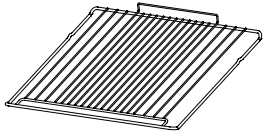
Otočením si zvolíte požadovanú teplotu pri aktivovaní manuálnych funkcií.

Pre funkciu Turn & Go použite , pre funkciu Turn & Go Steam (para) použite .

Upozornenie: Typ gombíka sa môže líšiť od typu modelu. Ak sú gombíky aktivované zatlačením, zatlačte na stred gombíka, aby ste ho uvoľnili z jeho polohy.

PRÍSLUŠENSTVO

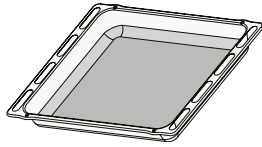
DRÔTENÝ ROŠT



.....

Používa sa na prípravu jedál alebo ako podpera na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

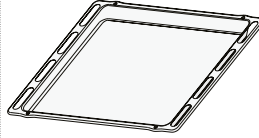
NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE*



┌

Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, ryby, zelenina, focacie a pod. alebo na zachytávanie šťiav pod roštom.

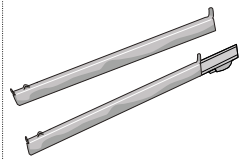
PLECH NA PEČENIE*



┌

Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, ryby pečených v alobale atď.

POSUVNÉ BEŽCE *



Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

* K dispozícii len pri niektorých modeloch

Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

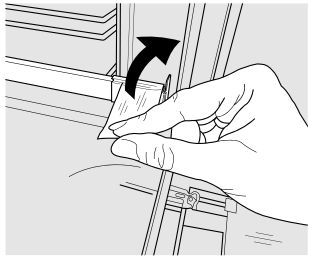
Vložte rošt na požadovanú úroveň tak, že ho držíte mierne naklonený nahor a najprv uložíte nadvihnutú zadnú stranu (smerujúcu nahor).

Potom ho vodorovne zasuňte po vodiacich lištách až na doraz.

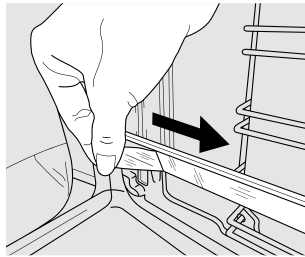
Ďalšie príslušenstvo, ako napríklad plech na pečenie, musí byť vložené vodorovne. Zasuňte ho do vodiacich lišt.

POSUVNÉ BEŽCE A VODIACE LIŠTY

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



[a]



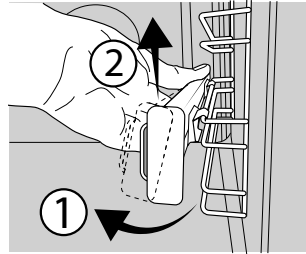
[b]

VYBRATIE POSUVNÝCH BEŽCOV [c]

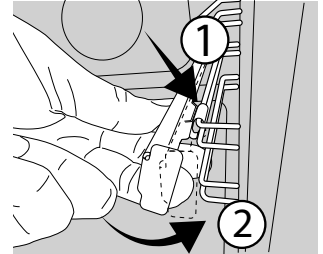
Potiahnite spodnú časť posuvného bežca, čím odpojíte spodné háčiky (1), a potiahnite posuvné bežce nahor a vytiahnite ich z horných háčikov (2).

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV [d]

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



[c]



[d]



VYBRATIE A VKLADANIE VODIACICH LIŠŤ

1. Ak chcete vodiace lišty vybrať, pevne uchopte vonkajšiu časť lišty, potiahnite ju k sebe, aby ste vytiahli podperu a dva vnútorné kolíky z otvorov.


2. Ak ich chcete zasa nasadiť, priložte ich k priestoru rúry a najprv zasuňte oba kolíky do otvorov. Potom umiestnite vonkajšiu časť k otvoru, zasuňte podperu a pevne zatlačte k stene priestoru rúry tak, aby bola vodiaca lišta pevne osadená.


PRVÉ POUŽITIE


1. NASTAVTE ČAS

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas: Stlačajte , 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 z výroby: Je to úplne normálne. Preto prv než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.

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

Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

FUNKCIE



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.



KONVENČNÉ

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.



GRILL

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



TURBO GRIL

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



HORÚCI VZDUCH

Na prípravu rôznych druhov jedál, 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.



ECO FORCED AIR* (EKO S VENTILÁTOROM*)

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



MAXI PEČENIE

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.



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.



PIZZA

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



ECOCLEAN (EKO-ČISTENIE)

Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla. Na aktivovanie funkcie „EcoClean“ nalejte na dno rúry 100 - 120 ml pitnej vody, potom otočte voliaci gombík a gombík termostatu na ikonku. Najlepšie je použiť funkciu na 35 minút. Poloha ikonky nezodpovedá teplote dosiahnutej počas čistiaceho cyklu.



TURN & GO

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

* Funkcia použitá ako referenčná pre vyhlásenie o energetickej účinnosti podľa Nariadenia (EÚ) č. 65/2014

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

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



2. AKTIVOVANIE FUNKCIE

MANUÁLNY VÝBER

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



Upozornenie: Počas pečenia môžete funkciu zmeniť otočením voliaceho gombíka alebo upraviť teplotu otočením gombíka termostatu.

Funkcia sa nespustí, ak je gombík termostatu na 0 °C.

Môžete nastaviť čas pečenia, čas ukončenia pečenia (iba ak nastavujete čas pečenia) a časomer.

TURN & GO

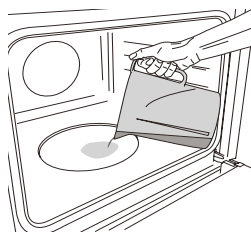
Ak chcete spustiť funkciu „Turn & Go“, zvolte funkciu otočením voliaceho gombíka na príslušnú ikonku a gombík termostatu ponechajte na ikonke 0/☺.

Ak chcete prípravu jedla ukončiť, otočte voliaci gombík na „0“.

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

Jedlo	Recept	Hmotnosť (kg)
Mäso	Pečená teľacina, krvavý roastbeef	0,6 - 0,7
	Kurča / kúsky jahňacieho stehna	1,0 - 1,2
Ryby	Filety z lososa/ Pečené ryby (celé)	0,9 - 1,0
	Ryby pečené v alobale	0,8 - 1,0
Zelenina	Plnená zelenina	1,8 - 2,5
	Zeleninový koláč	1,5 - 2,5
Slané koláče	Slaná torta Lorraine/Nákyp	1,0 - 1,5
Cestoviny	Lasagne/Zapekané cestoviny alebo ryža vo formičke	1,5 - 2,0
Sladké koláče	Kysnuté koláče/Slivkový koláč	0,9 - 1,2
	Pečené jablká	1,0 - 1,5
Chlieb	Bochník chleba	0,5 - 0,6
	Bagety	0,5 - 0,8

TURN & GO STEAM



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

aktuálny čas. Predohrev nie je potrebný.

Ak chcete prípravu jedla ukončiť, otočte voliaci gombík na „0“.

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

3. PREDHRIEVANIE A ZVYŠKOVÉ TEPLA

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

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

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

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

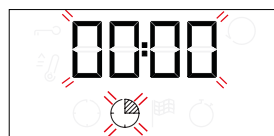
Upozornenie: Čas, za ktorý ikona zhasne, môže byť rôzny v závislosti od radu faktorov, ako je napr. okolitá teplota a použitá funkcia. V každom prípade spotrebič treba považovať za vypnutý, keď je ukazovateľ voliaceho gombíka na značke „0“.

4. PROGRAMOVANIE PEČENIA

Pred programovaním pečenia si musíte zvoliť funkciu.

TRVANIE

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



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

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

Poznámky: Ak chcete zrušiť nastavenú dobu pečenia, stlačajte ☺, až kým na displeji nezačne blikať ikonka ☺, potom pomocou - resetujte dobu pečenia na „00:00“. V tomto čase pečenia je zahrnutá aj fáza predhrievania.

PROGRAMOVANIE ČASU UKONČENIA PEČENIA/ POSUNUTÉHO ŠTARTU

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



Pomocou + alebo — nastavte želaný čas ukončenia pečenia a stlačte ☺ na potvrdenie.

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

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

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

UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

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



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

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

5. NASTAVENIE ČASOVAČA

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

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



Pomocou + alebo — nastavte požadovaný čas a stlačte ☺ na potvrdenie.

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

Poznámky: Časomer zrušíte stláčaním ☺, až kým ikonka ⌚ nezačne blikáť, potom pomocou — resetujte čas na „00:00“.

POZNÁMKY

- Vnútro rúry nevykladajte alobalom.
- Hrnce a panvice neposúvajte po dne rúry, mohol by sa tým poškodiť smaltovaný povrch.
- Na dvierka neumiestňujte nič ťažké a nepridržiavajte sa ich.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

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

FUNKCIE							
	Tradícnny ohrev	Gril	Turbo gril	Pizza	Horúci vzduch	Maxi cooking	Eko vyhánaný vzduch

PRÍSLUŠENSTVO						
	Drôtený rošt	Nádoba na pečenie na rošte	Plech na pečenie/odkvapkávacia nádoba alebo nádoba na pečenie na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie s 200 ml vody	

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

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

* V polovici prípravy jedlo obráťte



























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




*** Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

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

FUNKCIE							
	Tradiciony ohrev	Gríl	Turbo gríl	Pizza	Horúci vzduch	Maxi cooking	Eko vháňaný vzduch
PRÍSLUŠENSTVO							
	Drôtený rošt	Nádoba na pečenie na rošte	Plech na pečenie/odkvapkávacia nádoba alebo nádoba na pečenie na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie s 200 ml vody		

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL S FUNKCIOU TURN & GO STEAM

JEDLO	RECEPT	MNOŽSTVO	ČAS (MIN.)	PRÍSLUŠENSTVO	ÚROVEŇ	VODA
 CHLIEB	Malý chlieb	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	Cookies	plech	25 - 35			
	Muffin	30 - 60 g	25 - 45			
	Piškótový koláč	500 - 700 g	30 - 50			
	Koláčiky	forma	35 - 55			

PRÍSLUŠENSTVO	 Nádoba na pečenie na rošte	 Plech na pečenie/odkvapkávací nádobu alebo nádobu na pečenie na rošte	 Nádoba na odkvapkovanie/plech na pečenie
---------------	---	---	---

ČISTENIE A ÚDRŽBA

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

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

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

VONKAJŠIE POVRCHY

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

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

VNÚTORNÉ POVRCHY

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvryny od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.

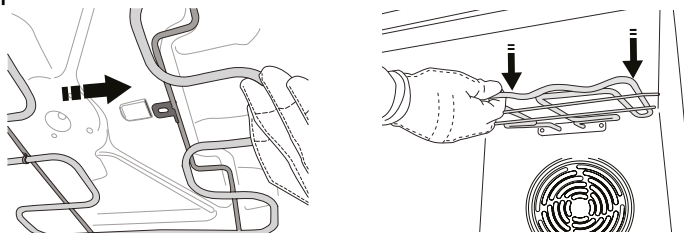
- Ak sa nachádza na vnútorných plochách odolná nečistota, na dosiahnutie optimálnych výsledkov čistenia odporúčame spustiť funkciu automatického čistenia. Nezapínajte cyklus pyrolytického samočistenia, ak sú v rúre zvyšky vodného kameňa. Pred aktivovaním očistite od vodného kameňa, ako je opísané vyššie.
- Dvierka možno ľahko vybrať a znovu nasadiť, čím sa uľahčí čistenie skla.
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.

PRÍSLUŠENSTVO

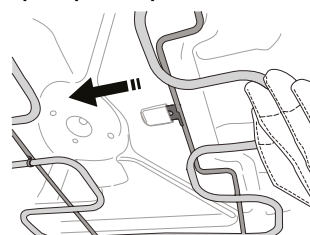
Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

SPUSTENIE VRCHNÉHO OHRIEVACIEHO TELESA

1. Vytiahnite ohrievacie teleso zo sedla, potom ho spustite.

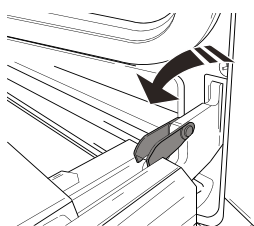


2. Ohrievacie teleso vráťte na miesto tak, že ho zdvihnete, trochu potiahnete k sebe a presvedčíte sa, či je podpera správne v sedle.



VYBRAŤ A NASADENIE DVIEROK

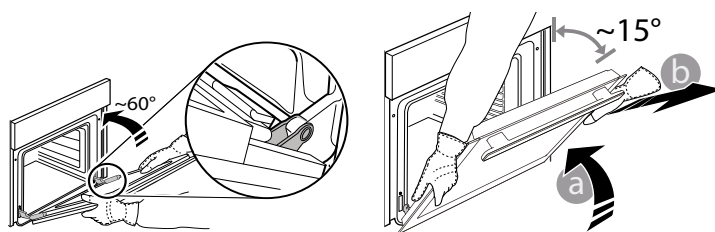
1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



2. Zatvorte dvierka, čo najviac ako to ide.

Pevne dvierka chyťte oboma rukami - nedržte ich za rukoväť. Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor (a), až kým sa neuvolnia zo sedla (b).

Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.



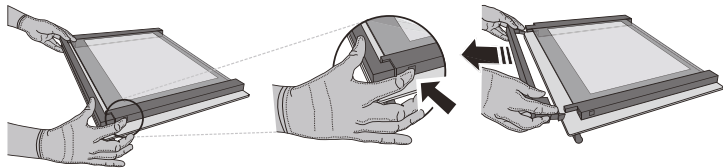
3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dvierka spustite a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.

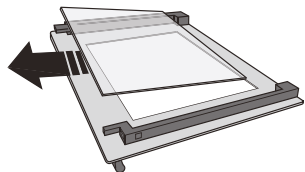
5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky.

CLICK & CLEAN - ČISTENIE SKLA

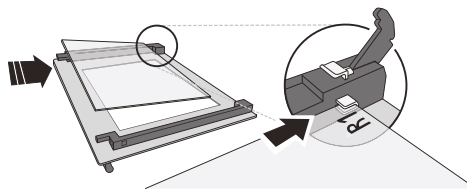
1. Po vybratí dvierka položte na mäkký povrch rukoväťou nadol, zároveň stlačte dve fixačné svorky a odstráňte horný okraj dvierok potiahnutím k sebe.



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

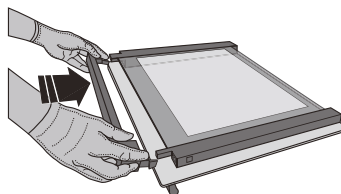


3. Nasadte strednú tabuľku (označenú „1R“) a potom vnútornú: Aby ste sklené tabuľky umiestnili správne, značku „R“ musí byť vidieť v ľavom rohu. Najprv vložte do opornej podložky dlhú stranu skla označenú „R“, potom ju spustite na svoje miesto. Zopakujte tento postup pri oboch tabuľkách skla.



4. Nasadte horný okraj: Ak je poloha správna, ozve

sa kliknutie. Pred opätovným nasadením dvierok sa presvedčte, či je tesnenie zaistené.



VÝMENA ŽIAROVKY

Odpojte rúru od napájania, odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť.

Rúru opäť zapojte do elektrickej siete. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 25 W/230 V typu G9, T300 °C.

Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009).

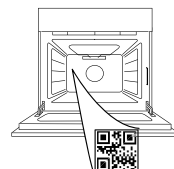
Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise. - Nechytajte žiarovky holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

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

Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

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

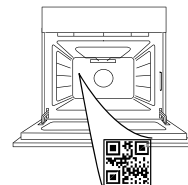




HVALA, DA STE KUPILI IZDELEK ZNAMKE INDESIT

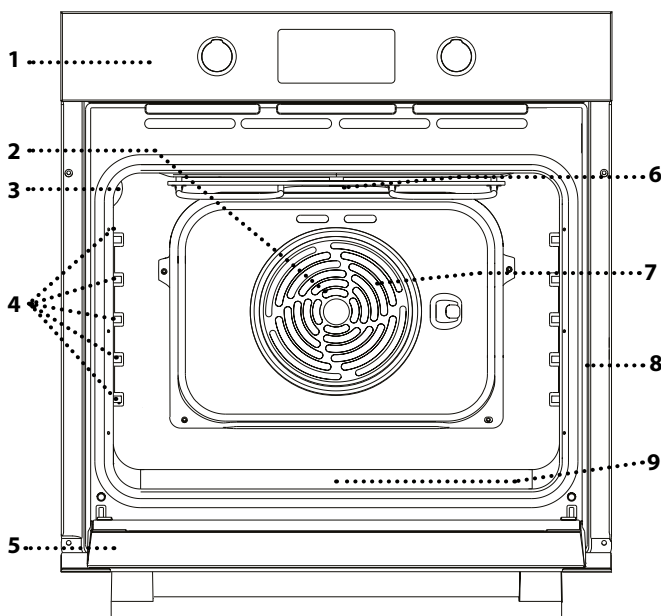
Aparat registrirajte na spletni strani www.register10.eu, da vam bomo lahko nudili celovit servis in podporo

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



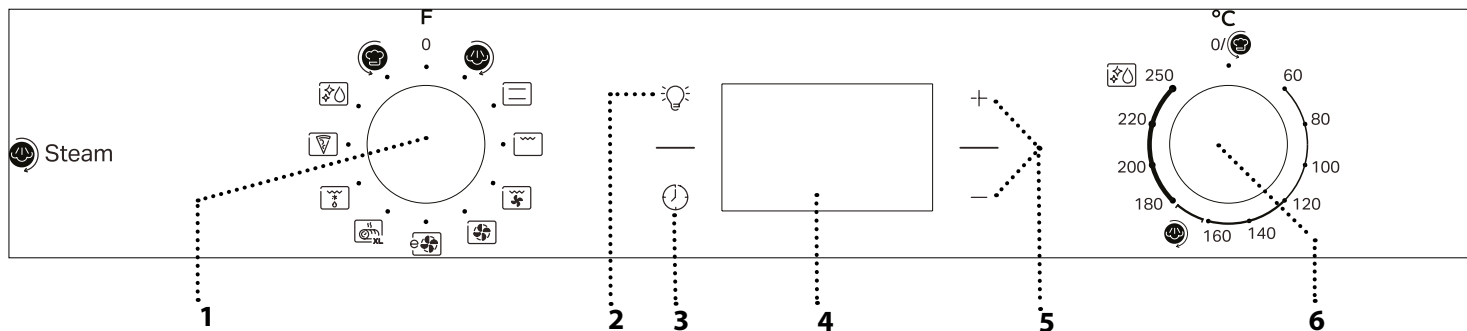
Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

OPIS IZDELKA



1. Upravljalna plošča
2. Ventilator (ni viden)
3. Luč
4. Vodila za pekače
(višina je navedena na steni notranjosti aparata)
5. Vrata
6. Zgornji grelnik/žar
7. Okrogli grelnik
(ni viden)
8. Identifikacijska ploščica
(ostati mora nameščena)
9. Niša za pitno vodo

OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE



1. IZBIRNI GUMB

Za vklop pečice z izbiro funkcije. Za izklop pečice zavrtite gumb v položaj 0.

2. LUČ

Ko je pečica vklopljena, pritisnite , če želite vklopiti ali izklopiti osvetlitev notranjosti pečice.

3. NASTAVITEV ČASA

Za dostop do nastavitve časa priprave, zamika vklopa in časovnika.

Za prikaz časa, ko je pečica izklopljena.



4. ZASLON

5. NASTAVITVENA GUMBA

Za spreminjanje nastavitve časa priprave.

6. GUMB TERMOSTATA

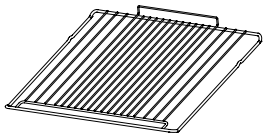
Ko vklopite ročne funkcije, gumb zavrtite v položaj zelene temperature.

Za funkcijo Turn & Go uporabite , za funkcijo Turn & Go Steam pa uporabite .

Opomba: tip gumba se lahko razlikuje glede na model. Če so gumbi aktivirani s pritiskom, pritisnite na sredino gumba, da se sprost.

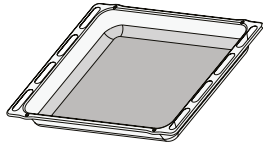
PRIBOR

REŠETKA



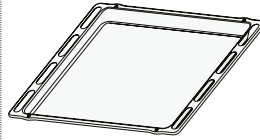
Uporabljajte jo za pečenje hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto.

PRESTREZNI PEKAČ*



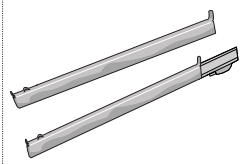
Univerzalni pekač uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.

UNIVERZALNI PEKAČ*



Za peko kruha in peciva ter tudi za pripravo pečenke, rib v lastnem soku itd.

DRSNA VODILA.*



Za lažje vstavljanje ali odstranjevanje pribora.

* Na voljo le pri določenih modelih
Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model.
Druge kose pribora je mogoče posebej kupiti pri servisni službi.

VSTAVLJANJE REŠETKE IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

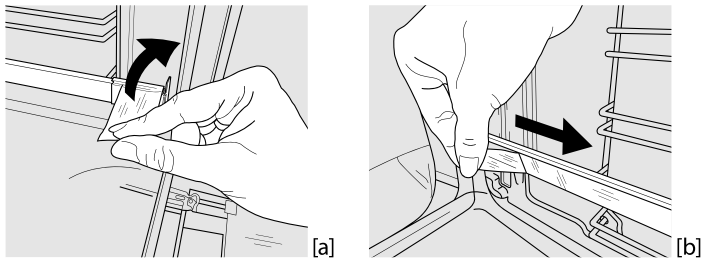
Rešetko vstavite na zeleno višino tako, da jo držite nagnjeno nekoliko navzgor, pri čemer na vodila najprej naslonite dvignjeno zadnjo stran.

Nato jo vodoravno potisnite po vodilih, kakor daleč je mogoče.

Drug pribor, kot je na primer pekač, vstavite v vodoravnem položaju, pri čemer naj pribor zdrsne po vodilih.

DRSNA VODILA IN VODILA ZA PEKAČE

Pred uporabo pečice z drsnih vodil odstranite zaščitni trak [a] in nato še zaščitno folijo [b].

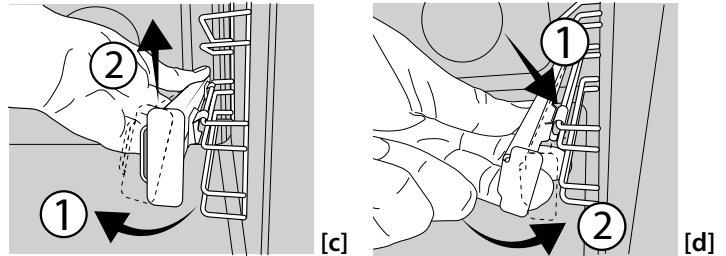


DEMONTAŽA DRSNIH VODIL [c]

Povlecite spodnji del drsnega vodila, da odklopite zatiče (1) in nato povlecite drsna vodila navzgor, da jih odstranite z zgornjih zatičev (2).

MONTAŽA DRSNIH VODIL [d]

Zgornje zatiče pritrdite na drsna vodila (1) in nato spodnji del drsnih vodil potisnite proti vodilu, da se spodnji zatiči pritrdijo (2).





ODSTRANJEVANJE IN PONOVO VSTAVLJANJE VODIL ZA PEKAČE


1. Če želite odstraniti vodila za pekače, čvrsto primite zunanji del vodila in ga potegnite proti sebi, tako da iz lukenj izvlečete nosilec in dva notranja zatiča.
2. Če želite vodila za pekače ponovno vstaviti, jih postavite blizu vdolbine in najprej v ustrezni luknji vstavite dva zatiča. Nato blizu ustrezne luknje postavite zunanji del, vstavite nosilec in močno pritisnite proti steni vdolbine tako, da se prepričate, da je vodilo pravilno pritrjeno.


PRVA UPORABA


1. NASTAVITEV ČASA

Ko aparat prvič vklopite, morate nastaviti čas: držite , dokler ne začnejo utripati ikona  in številki za ure na zaslonu.



Uporabite + ali – za nastavev ure in pritisnite  za potrditev.

Številki za minute začnejo utripati. Uporabite + ali – za nastavev minut in pritisnite  za potrditev.

Opomba: Ko simbol  utripa, na primer po daljšem izpadu električnega toka, boste morali znova nastaviti čas.

2. OGREVANJE PEČICE

Nova pečica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno. Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejete prazno pečico, da tako odstranite vse morebitne vonjave.

S pečice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor. Pustite delovati pečico pri 250 °C približno eno uro. V tem času mora biti pečica prazna.

Za pravilno nastavev funkcije upoštevajte navodila.

Opomba: Po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor namestitve.

FUNKCIJE



TURN&GO STEAM

Funkcija Turn&Go Steam vam zaradi prisotnosti pare v ciklu priprave omogoča, da dosežete odlične rezultate. Ta funkcija samodejno upravlja najprimernejšo temperaturo za pripravo širokega nabora jedi; časi priprave osnovnih jedi so prikazani v ustrezni preglednici za pripravo jedi. Funkcijo uporabe pare vedno vklopite, ko je pečica hladna in ste na dno vdolbine vlili 200 ml pitne vode.



KLASIČNO

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.



ŽAR

Za pripravo zrezkov, mesa za kebabe in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha. Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje sokov: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.



HITRI ŽAR

Za pečenje velikih kosov mesa (krače, goveja pečenka, piščanec). Priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje sokov: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.




TERMOVENTILAC.

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



ECO FORCED AIR* (TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA EKO*)

Za pripravo pečenk in polnjenih pečenk na eni višini. Hrana se ne bo prekomerno izsušila, saj za njeno pripravo skrbi nežno in občasno kroženje zraka. Ko uporabljate funkcijo ECO, je lučka med pripravo hrane izklopljena, vendar jo lahko ponovno vklopite s pritiskom na .



MAXI COOKING

Za pečenje velikih kosov mesa (nad 2,5 kg).

Priporočamo, da med pripravo meso obračate in tako zagotovite enakomerno pečenje mesa na obeh straneh. Priporočamo tudi, da meso med pripravo občasno polivate, s čimer preprečite izsuševanje.



FREASY COOK

Vklopijo se vsi grelni elementi in ventilator, kar zagotovi konsistentno in enakomerno porazdelitev toplote po celi pečici. Za ta način peke ni potrebno predhodno segrevanje pečice. Način je še zlasti priporočljiv za hitro prečenje predpripravljene hrane (zamrznjene ali delno pripravljene). Najboljše rezultate boste dosegli z uporabo le ene police za pečenje.



PICA

Za peko kruha in pic različnih tipov in velikosti. Po preteku polovice časa priprave, spremenite položaj pekača.



ECOCLEAN

Para, ki nastaja med posebnim čiščenjem pri nizki temperaturi, omogoča preprosto odstranjevanje umazanije in ostankov hrane. Za vklop funkcije „EcoClean“ na dno pečice zlijte 100-120 ml pitne vode in nato zavrtite izbirni gumb ter gumb za nastavev temperature v položaj ikone. Priporočamo, da funkcijo pustite delovati 35 minut. Položaj simbola ne sovпада s temperaturo, na katero se aparat segreje med čiščenjem.



TURN & GO

Ta funkcija samodejno izbere idealno temperaturo in čas za pečenje številnih receptov, vključno z mesom, ribami, testeninami, pecivi in zelenjavo. Program vklopite šele, ko se pečica ohladi.

* Funkcija je bila uporabljena kot referenca za izjavo o energetske učinkovitosti v skladu z evropsko uredbo št. 65/2014.

VSAKODNEVNA UPORABA

1. IZBIRA FUNKCIJE

Za izbiro funkcije zavrtite *izbirni gumb* v položaj zelene funkcije: zaslon zasveti in oglasi se zvočni signal.



2. VKLOP FUNKCIJE ROČNO

Za zagon izbrane funkcije zavrtite *gumb za nastavitev temperature*, da nastavite zeleno temperaturo.



Opomba: med pripravo hrane lahko funkcijo spremenite tako, da zavrtite izbirni gumb ali da spremenite temperaturo z gumbom za nastavitev temperature.

Funkcija se ne bo zagnala, če je gumb za nastavitev temperature v položaju za 0 °C.

Nastavite lahko čas priprave, čas konca priprave (samo, če nastavite čas priprave) in časovnik.

TURN & GO

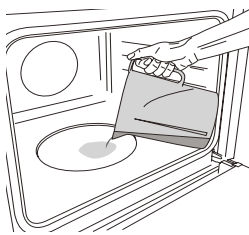
Za vklop funkcije „Turn & Go“ izberite funkcijo tako, da zavrtite izbirni gumb na ustrezno ikono in ohranite vrtljiv gumb termostata na ikoni 0/☺.

Za končanje pečenja zavrtite izbirni gumb na „0“.

Opomba: Za doseganje najboljših možnih rezultatov priprave jedi s funkcijo „Turn & Go“ upoštevajte priporočene teže za vsako vrsto živil, ki so navedene v naslednji preglednici.

Jed	Recept	Teža (kg)
Meso	Telečja pečenka, goveja pečenka (malo pečena)	0,6-0,7
	Piščanec/jagnječje stegno v kosih	1,0-1,2
Ribe	File lososa/pečena riba (cela)	0,9-1,0
	Riba, pečena v lastnem soku	0,8-1,0
Vegetables (Zelenjava)	Polnjena zelenjava	1,8-2,5
	Zelenjavna pita	1,5-2,5
Slane torte	Narastek s šunko in sirom/kolač	1,0-1,5
Testenine	Lazanja/narastek iz riža ali testenin	1,5-2,0
Peciva	Kvašeno pecivo/slivov kolač	0,9-1,2
	Pečena jabolka	1,0-1,5
Kruh	Štruca kruha	0,5-0,6
	Bagete	0,5-0,8

TURN&GO STEAM



Pred vklopom funkcije Turn&Go na dno peči nalijte 200 ml pitne vode. Izberite funkcijo, tako da izbirni gumb zavrtite v smeri urinega kazalca na ustrezni simbol, gumb za nastavitev temperature pa v poljubni položaj med 160 in 180 °C (kot prikazuje simbol).

Funkcija se bo zagnala, na zaslonu

pa bo prikazan trenutni čas v dnevu. Predgretje ni potrebno.

Za končanje pečenja zavrtite izbirni gumb na „0“.

Opomba: Če želite nastaviti določeno trajanje v skladu s pripadajočo preglednico priprave sledite navodilom v odstavku „Nastavitev priprave hrane“.

3. PREDGRETJE IN PREOSTALA TOPLOTA

Ko se funkcija zažene, zvočni signal in utripajoč simbol ☺ na zaslonu naznanita vklop predgretja.

Ko je dosežena nastavljena temperatura, simbol neprekinjeno sveti in zasliši se nov zvočni signal, ki označuje, da je hrano mogoče postaviti v pečico in nadaljevati s pripravo.

Opomba: Če živila v pečico položite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končni rezultat priprave hrane.

Po zaključku priprave in pri izklopljeni funkciji lahko simbol ☺ ostane viden na zaslonu tudi po izklopu ventilatorja za ohlajanje, kar pomeni, da je v notranjosti preostala toplota.

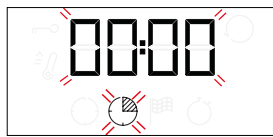
Opomba: Čas, po katerem se simbol izklopi, je različen, saj je odvisen od vrste dejavnikov, kot so temperatura okolice in uporabljena funkcija. V vsakem primeru velja, da je izdelek izključen, ko je kazalec na izbirnem gumbu v položaju „0“.

4. NASTAVITEV PRIPRAVE HRANE

Pred nastavitvijo priprave hrane morate izbrati funkcijo.

TRAJANJE

Pritiskajte ☺, dokler na zaslonu ne začneta utripati simbol ☺ in prikaz „00:00“.



Uporabite + ali -, da nastavite zelen čas priprave, in nato pritisnite ☺, da izbiro potrdite.

Funkcijo vklopite tako, da *gumb za nastavitev temperature* zavrtite v položaj zelene temperature: zasliši se zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo, da je priprava hrane končana.

Opombe: da prekinete nastavljeni čas priprave, pritisnite ☺, dokler simbol ☺ ne začne utripati na zaslonu. Nato z gumbom — ponastavite čas priprave na „00:00“. Čas priprave vključuje predgretje.

NASTAVITEV ČASA KONCA PRIPRAVE HRANE/ZAMIKA VKLOPA

Ko ste nastavili čas priprave, lahko začetek funkcije zamaknete tako, da nastavite čas konca priprave: držite ☺, dokler na zaslonu ne začneta utripati simbol ⌚ in trenutni čas.



Za nastavev časa konca priprave pritisnite + ali – in za potrditev ☺.

Funkcijo vklopite tako, da *gumb za nastavev temperature* zavrtite v položaj zelene temperature: funkcija ostane v načinu premora, dokler se samodejno ne zažene po preteku časa, ki je bil izračunan tako, da bo jed gotova ob nastavljenem času.

Opombe: za preklic nastavitve, pečico izklopite tako, da *izbirni gumb* zavrtite v položaj „0“.

Zamik zagona ni na voljo za funkciji Žar in Hitri žar.

KONEC PRIPRAVE HRANE

zasliši se zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo, da je funkcija končana.



Izbirni gumb zavrtite, da izberete drugo funkcijo ali izklopite pečico, za kar ga zavrtite v položaj „0“.

Opomba: če je časovnik vklopljen, se na zaslonu izmenično prikazujeta beseda „END“ in preostali čas.

5. NASTAVITEV ČASOVNIKA

Ta možnost ne prekine ali nastavi programa priprave hrane, ampak omogoči uporabo zaslona kot časovnika, in sicer bodisi med trajanjem funkcije bodisi ob izklopljeni pečici.

Pritisnite ☺, dokler na zaslonu ne začneta utripati simbol ⌚ in prikaz „00:00“.



Za nastavev želenega časa pritisnite + ali – in za potrditev ☺.

Ko se nastavljen čas izteče, se zasliši zvočni signal.

Opombe: za preklic časovnika pritisnite ☺, dokler simbol ⌚ ne začne utripati. Nato z gumbom – ponastavite čas na „00:00“.

OPOMBE

- Notranjosti pečice ne prekrivajte z aluminijasto folijo.
- Po dnu pečice nikoli ne vlecite posode, da ne poškodujete emajla v pečici.
- Na vrata ne postavljajte težkih predmetov in se jih ne držite.

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	VIŠINA IN PRIBOR	
Kvašeno pecivo		Da	160 - 180	30 - 90	2/3 	
		Da	160 - 180	30 - 90	4 	1
Polnjeno pecivo (skutino pecivo, zavitek, sadna pita)		Da	160 - 200	35 - 90	2 	
		Da	160 - 200	40 - 90	4 	2
Piškoti/kolački		Da	160 - 180	20 - 45	3 	
		Da	150 - 170	20 - 45	4 	2
		Da	150 - 170	20 - 45	5 	3
Princeske		Da	180 - 210	30 - 40	3 	
		Da	180 - 200	35 - 45	4 	2
		Da	180 - 200	35 - 45	5 	3
Beljakovi poljubčki		Da	90	150 - 200	3 	
		Da	90	140 - 200	4 	2
		Da	90	140 - 200	5 	3
Pica/kruh		Da	190 - 250	15 - 50	1 / 2 	
		Da	190 - 250	20 - 50	4 	2
Zamrznjena pica		Da	250	10 - 20	3 	
		Da	230 - 250	10 - 25	4 	2
Slane torte (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	180 - 200	40 - 55	3 	
		Da	180 - 200	45 - 60	4 	2
		Da	180 - 200	45 - 60	5 	3
Vol-au-vents/krekerji iz listnatega testa		-	190 - 200	20 - 30	3 	
		-	180 - 190	20 - 40	4 	2
		-	180 - 190	20 - 40	5 	3
Lazanja / pečene testenine / kaneloni / narastki		Da	190 - 200	45 - 65	2 	

FUNKCIJE							
	Klasično	Žar	Turbo grill (Hitri žar)	Pica	Termoventilac.	Maxi cooking (pečenje velikih kosov hrane)	Eco termoventilacijsko pečenje

PRIBOR					
	Rešetka	Peka na rešetki	Originalni pekač/prestreznega pekač ali posoda za peko na rešetki	Prestreznega pekač/originalni pekač	Prestreznega pekač/pekač z 200 ml vode

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	VIŠINA IN PRIBOR
Jagnjetina/teletina/govedina/svinjina 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3
Svinjska pečenka s hrustljivo kožo 2 kg		Da	180 - 190	110 - 150	2
Piščanec/kunec/raca 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	2
Puran/gos 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Pečena riba/v lastnem soku (fileji, cela)		Da	170 - 190	30 - 50	2
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	180 - 200	50 - 70	2
Popečen kruh		-	250	2 - 6	5
Fish filets/slices (Ribji fileji/kosi)		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Klobase/kebab/rebrca/Hamburgerji		-	250	15 - 30*	5 4
Pečen piščanec 1-1,3 kg		Da	200 - 220	55 - 70**	2 1
Goveja pečenka, malo pečena 1 kg		Da	200 - 210	35 - 50**	3
Jagnječe stegno/krača		Da	200 - 210	60 - 90**	3
Pečen krompir		Da	200 - 210	35 - 55**	3
Gratinirana zelenjava		-	200 - 210	25 - 55	3
Meso in krompir		Da	190 - 200	45 - 100***	4 1
Ribe in zelenjava		Da	180	30 - 50***	4 1
Lazanja in meso		Da	200	50 - 100***	4 1
Celoten obrok: sadni kolač (5. višina)/lazanja (3. višina)/meso (1. višina)		Da	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Pečenke/polnjene pečenke		-	170 - 180	100 - 150	2

* Po polovici časa pečenja obrnite hrano

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



























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




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

FUNKCIJE							
	Klasično	Žar	Turbo grill (Hitri žar)	Pica	Termoventilac.	Maxi cooking (pečenje velikih kosov hrane)	Eco termoventilacijsko pečenje

PRIBOR					
	Rešetka	Peka na rešetki	Originalni pekač/prestrejni pekač ali posoda za peko na rešetki	Prestrejni pekač/originalni pekač	Prestrejni pekač/pekač z 200 ml vode

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI TURN&GO STEAM

ŽIVILO	RECEPT	KOLIČINA	ČAS (MIN)	PRIBOR	STOPNJA	VODA
 BREAD (KRUH)	Majhen kruh	80 - 100 g	30 - 45		2	 200 ml
	Štruca za sendvič na pekaču	300 - 500 g	40 - 60			
	Kruh	500 g - 2 kg	50 - 100			
	Bagete	200 - 300 g	30 - 45			
 MEAT (MESO)	Pečenke	1 kg	60 - 110			
	Rebrca	500 g - 1,5 kg	50 - 75			
	Chicken (Piščanec)	1 - 1,5 kg	55 - 80			
	Piščanec/puran	3 kg	100 - 140			
 FISH (RIBA)	Zrezek	0,5 - 2 cm	15 - 25			
	Zrezek	2 - 4 cm	20 - 35			
	Whole Fish (Cela riba)	300 - 600 g	20 - 30			
	Whole Fish (Cela riba)	600 - 1200 g	25 - 45			
 ZELENJAVA	Dušen krompir	0,5 - 1,5 kg	45 - 60			
	Polnjene paprike	1 - 2 kg	35 - 55			
	Dušen brokoli	0,3 - 1 kg	30 - 50			
	Dušene bučke	0,5 - 1,5 kg	30 - 50			
 SLAŠČICE	Piškotii	na pladenj	25 - 35			
	Mafini	30 - 60 g	25 - 45			
	Biskvitna torta	500 - 700 g	30 - 50			
	Pite	na model	35 - 55			

PRIBOR	 Peka na rešetki	 Originalni pekač/prestrežni pekač ali posoda za peko na rešetki	 Prestrežni pekač/originalni pekač
--------	--	--	--

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pred vzdrževanjem ali čiščenjem se prepričajte, da se je pečica ohladila.
Ne uporabljajte parnih čistilcev.

Ne uporabljajte jeklenih gobic, abrazivnih čistilnih gobic ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali površine aparata.

Uporabljajte zaščitne rokavice. Pred vzdrževalnimi deli pečico vedno odklopite iz električnega omrežja.

ZUNANJE POVRŠINE

Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlaknen. Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite s suho krpo.

Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli od teh izdelkov nenamerno pride v stik s površino aparata, jo takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlaknen.

NOTRANJE POVRŠINE

- Po vsaki uporabi naj se pečica najprej ohladi, šele nato jo očistite. To po možnosti storite, ko je še nekoliko topla, da odstranite obloge in madeže ostankov hrane. Da se morebiten kondenzat, ki nastane kot posledica priprave hrane z visoko vsebnostjo vode, posuši, počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali gobico.

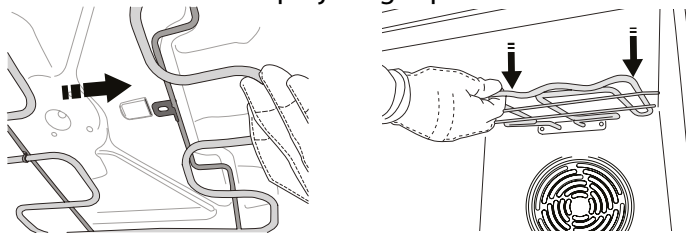
- Če so na notranjih površinah trdovratni madeži, za optimalne rezultate čiščenja priporočamo samodejno funkcijo čiščenja. Izogibajte se vklopu čistilnega pirolitičnega cikla v prisotnosti ostankov vodnega kamna. Pred vklopom izvedite čiščenje vodnega kamna, kot je opisano zgoraj.
- Vrata je mogoče na preprost način odstraniti in znova namestiti, da si tako olajšate čiščenje stekla.
- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.

PRIBOR

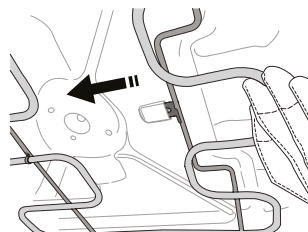
Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrežno krtačo ali gobico.

SPUŠČANJE ZGORNJEGA GRELNIKA

- Grelnik izvlecite iz vpetja in ga spustite.

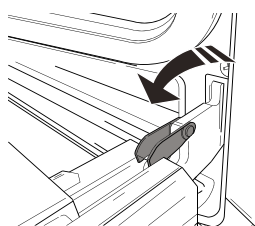


- Da grelnik znova namestite v prvotni položaj, ga dvignite in rahlo potegnite proti sebi, pri čemer mora biti jeziček v pravem vpetju.



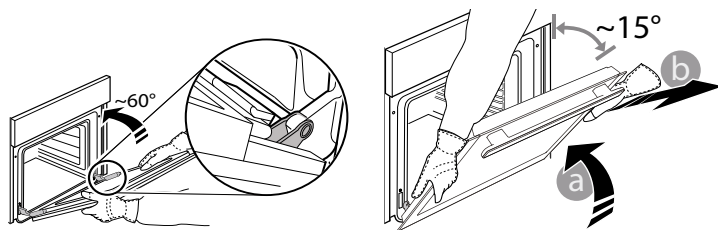
DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

- Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitvev.



- Vrata zaprite, kolikor je mogoče.

Čvrsto primite vrata z obema rokama - ne držite jih za ročaj. Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor (a), dokler se ne sprostijo iz vpetja (b). Odložite vrata na stran in na mehko površino.



- Vrata ponovno namestite tako, da jih pomaknete proti pečici, poravnate kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje.

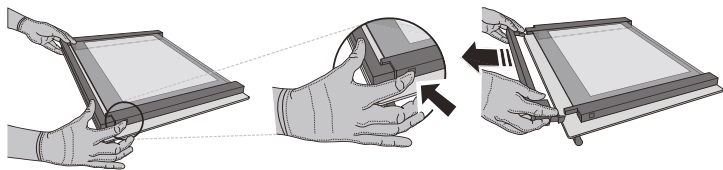
- Spustite vrata in jih popolnoma odprite.

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

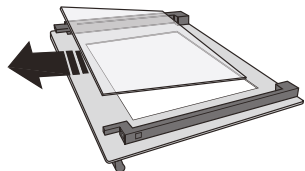
- Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake.

CLICK & CLEAN - ČIŠČENJE STEKLA

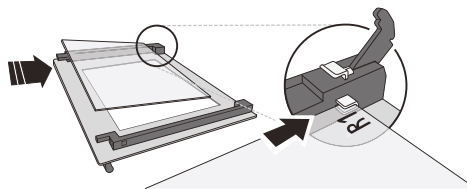
1. Ko vrata demontirate in odložite na mehko površino z ročajem navzdol, istočasno pritisnite na pritrdilni sponki in odstranite zgornji rob vrat tako, da ga povlečete proti sebi.



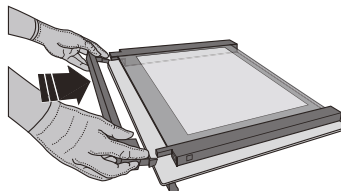
2. Z obema rokama dvignite in čvrsto držite notranje steklo, ga odstranite in položite na mehko površino, preden ga očistite.



3. Preden ponovno namestite notranje steklo, namestite vmesno steklo (označeno z „1R“): Za ustrezno ponovno namestitev notranjega stekla se prepričajte, da je v levem vogalu vidna črka „R“. V držali najprej vstavite dolgo stranico stekla, označeno z „R“, in steklo nato spustite v ustrezni položaj. Ta postopek ponovite za obe stekli.



4. Ponovno namestite zgornji rob: če zaslišite klik, to pomeni, da se je rob pravilno zaskočil. Prepričajte se, da je tesnilo na pravem mestu, preden namestite vrata.



MENJAVA ŽARNICE V PEČICI

Izključite pečico iz električnega omrežja, odvijte pokrov luči, zamenjajte žarnico in pokrov znova privijte.

Pečico znova priklopite na električno napajanje. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.

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

Žarnica v izdelku je izdelana posebej za gospodinjske aparate in ni primerna za splošno osvetlitev prostorov (Uredba ES 244/2009).

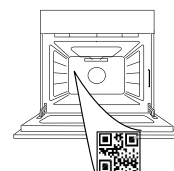
Žarnice so na voljo pri naši servisni službi. - Žarnic se ne dotikajte z golimi rokami, saj se lahko ob stiku s kožo poškodujejo. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

MOTNJA	MOŽEN VZROK	REŠITEV
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka.	Motnja programske opreme.	Obrnite se na najbližjo servisno službo in navedite črko ali številko, ki sledi črki „F“.

Do pravil uporabe, standardne dokumentacije in dodatnih informacij o izdelkih lahko dostopate na naslednje načine:

- Uporaba QR-kode v vaši napravi
- z obiskom naše spletne strani docs.indesit.eu
- **Obrnete se lahko tudi na našo servisno službo** (telefonske številke so navedene v servisni knjižici). Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.

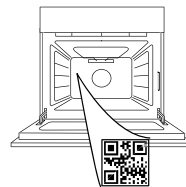




ДЯКУЄМО, ЩО ПРИДБАЛИ ВИРІБ INDESIT

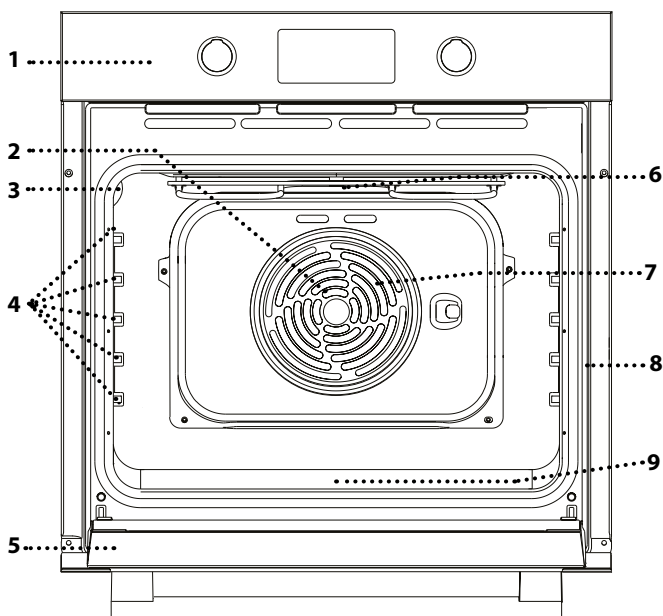
Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій пристрій на сайті www.register10.eu

ВІДСКАНУЙТЕ QR-КОД НА ПРИСТРОЇ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ



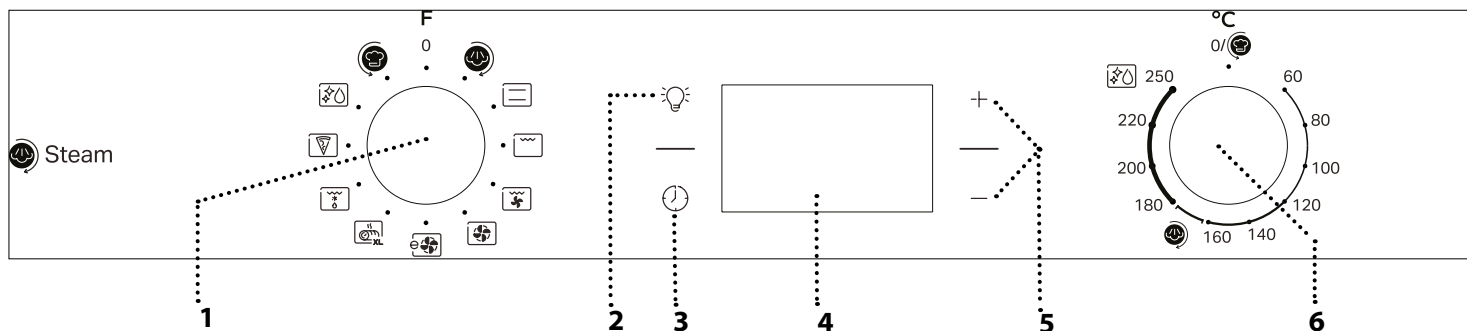
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ВИРОБУ



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

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКА ВИБОРУ

Щоб увімкнути духову шафу, виберіть будь-яку функцію. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть кнопку у положення 0.

2. СВІТЛО

Коли духову шафу ввімкнено, натисніть , щоб увімкнути або вимкнути лампу в духовій шафі.

3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

Для доступу до налаштувань часу готування, затримки запуску та таймера.

Для відображення часу, коли духову шафу вимкнено.

4. ДИСПЛЕЙ

5. КНОПКИ РЕГУЛЮВАННЯ

Для зміни налаштувань часу готування.

6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

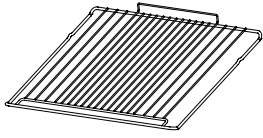
Поверніть, щоб вибрати бажану температуру, коли активовано функції ручного режиму.

Для використання функції Turn & Go , для використання функції Turn & Go Steam .

Зверніть увагу: тип ручки може відрізнятися в залежності від моделі. Якщо ручки є ручками натискного типу, натисніть на центр ручки, щоб вивести її з гнізда.

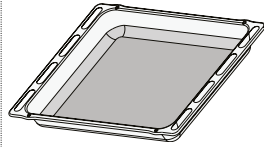
ПРИЛАДДА

РЕШІТКА



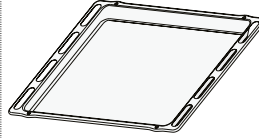
Використовується для готування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

ПІДДОН*



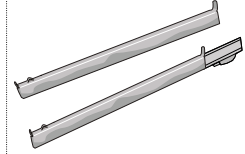
Використовується у якості дека для готування м'яса, риби, овочів, фокачі тощо або підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ЛИСТ ДЛЯ ВИПІКАННЯ*



Використовується для готування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ*



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

*Наявний лише в деяких моделях

Кількість та тип приладдя може відрізнятись залежно від придбаної моделі.

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДА

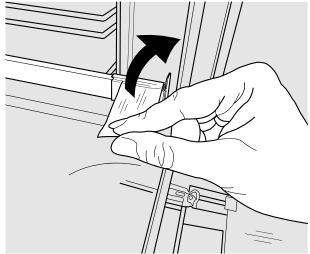
Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахиленою вгору, та натисніть на підняту задню сторону (спрямовану вгору) донизу. Після цього посуньте її горизонтально вздовж

напрямних якомога далі.

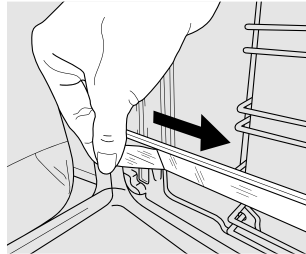
Інше приладдя, наприклад, лист для випікання, слід вставляти горизонтально, просуваючи його по напрямним.

ВИСУВНІ ПОЛИЦІ ТА ТРИМАЧІ ПОЛИЦЬ

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



[a]



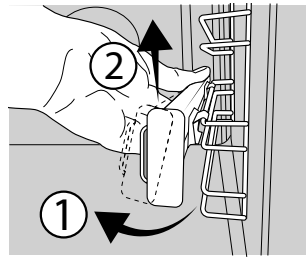
[b]

ЗНЯТТЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [c]

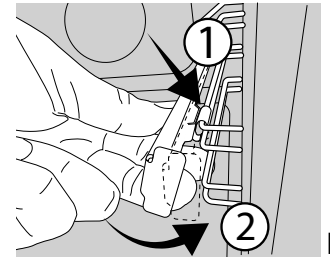
Потягніть нижню частину телескопічної напрямної, щоб відчепити нижні гачки (1), і потягніть телескопічні напрямні вгору, знявши їх із верхніх гачків (2).

ПОВТОРНЕ ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [d]

Зачепіть верхні гачки на напрямних для решітки (1), потім притисніть нижню частину телескопічних напрямних до напрямних для решітки, поки нижні гачки чутно не зафіксуються (2).



[c]





[d]

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ


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


ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ


1. ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

При першому ввімкненні приладу потрібно встановити час: Натискайте , поки  на дисплеї не почне блимати значок і дві цифри годин.



За допомогою кнопки + або – встановіть значення годин і натисніть  для підтвердження.

Почнуть блимати дві цифри хвилин. Використовуйте + або – , щоб встановити хвилини, та натисніть  для підтвердження.

Зверніть увагу: якщо значок  блимає, наприклад, після тривалих перебоїв у подачі електроенергії, необхідно скинути налаштування часу.

2. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духовна шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю. Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя. Нагрійте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години. При цьому духовна шафа має бути порожньою.

Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

Зверніть увагу: рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ФУНКЦІЇ



TURN & GO STEAM

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



СТАНДАРТНИЙ РЕЖИМ

Для готування будь-якої страви лише на одній полиці.



ГРИЛЬ

Для смаження стейків, кебабів і ковбасок, запікання овочів і готування грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати лист для випікання, щоб збирати сік, який витікає при готуванні: поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 200 мл питної води.



TURBO GRILL (ТУРБОГРИЛЬ)

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




КОНВЕКЦІЯ

Для готування різних продуктів з однаковою температурою готування на декількох полицях (максимум трьох) одночасно. Ця функція дає змогу одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.



ECO FORCED AIR* (КОНВЕКЦІЯ ECO)

Для готування печені та фаршированих шматків м'яса на одній полиці.

Їжу захищає від надмірного пересихання періодична легка циркуляція повітря. При використанні функції ECO індикатор залишається вимкненим протягом процесу готування, але його можна знову ввімкнути, натиснувши кнопку .



ВЕЛИКІ ШМАТКИ М'ЯСА

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.



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.



ПІЦА

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



ФУНКЦІЯ ECOCLEAN

Дія пари, що вивільняється під час цього спеціального низькотемпературного циклу очищення, дає змогу легко видаляти бруд та залишки їжі. Щоб активувати функцію «EcoClean» налейте 100-120 мл питної води в нижню частину духової шафи, після чого встановіть ручку вибору й ручку термостата в положення зі значком. Краще використовувати цю функцію протягом 35 хвилин. Положення значка не відповідає температурі в духовій шафі під час циклу очищення.



TURN & GO

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

*Функція використовується як еталонна для декларації про енергоефективність згідно з Регламентом (ЄС) №65/2014

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

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



2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

РУЧНИЙ РЕЖИМ

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



Зверніть увагу: Під час готування можна змінити функцію, повертаючи *ручку вибору*, або відрегулювати температуру, повертаючи *ручку термостата*.

Виконання функції почнеться, коли *ручку термостата* встановлено на 0 °С.

Можна налаштувати час готування, час завершення готування (тільки у разі встановлення часу готування) і таймер.

TURN & GO

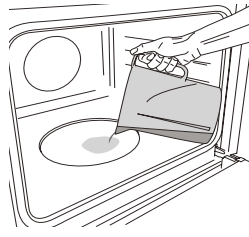
Щоб запустити функцію Turn & Go, оберіть функцію, повернувши регулятор вибору до відповідної позначки та утримуючи *ручку термостата* на символі 0/☺.

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

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

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

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 °С (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 установити певну тривалість згідно з таблицею приготування, дотримуйтеся інструкцій у розділі «Програмування процесу приготування».

3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ ТА ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО

Коли почнеться виконання функції, звуковий сигнал і блимаючий значок ☺ на дисплеї вкажуть на те, що активовано фазу попереднього прогрівання.

Після досягнення заданої температури значок фіксується, а також лунає новий звуковий сигнал, який вказує на те, що можна ставити страву в духову шафу і продовжувати готування.

Зверніть увагу: якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.

Після завершення готування і за вимкненої функції значок ☺ може залишатися видимим на дисплеї навіть після того, як охолоджувальний вентилятор вимкнувся, щоб вказати, що у відділенні залишається залишкове тепло.

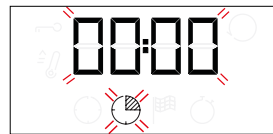
Зверніть увагу: Час, протягом якого значок відключається, варіюється, тому що він залежить від ряду факторів, таких як температура навколишнього середовища і функція, що використовується. У будь-якому випадку виріб вважається вимкненим, коли показник на ручці вибору знаходиться в положенні «0».

4. ПРОГРАМУВАННЯ ГОТУВАННЯ

Перед початком програмування готування потрібно вибрати функцію.

ТРИВАЛІСТЬ



Натисніть і утримуйте кнопку ☺, поки на дисплеї не почне блимати значок ☺ і "00:00".




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

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

ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ/ ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

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



Кнопкою + або — встановіть бажаний час завершення готування і натисніть  для підтвердження.

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

Примітки: для скасування цього налаштування вимкніть духову шафу, встановивши *ручку вибору* у положення 0. Функція затримки запуску недоступна для функцій «Гриль» і «Турбогриль».

ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

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





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


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

5. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА



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

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



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

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

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

ПРИМІТКИ

- Не накривайте внутрішню поверхню приладу алюмінієвою фольгою.
- Ніколи не пересувайте каструлі або сковорідки по дну духової шафи, оскільки це може пошкодити емалеве покриття.
- Не ставте на двері важкі предмети і не тримайтеся за двері.

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

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

ФУНКЦІЇ							
	Традиц. режим	Гриль	Турбогриль	Піца	Конвекція	Maxi cooking (великі шматки м'яса)	Конвекція Eco

ПРИЛАДДЯ						
	Решітка	Форма для випікання на решітці	Лист для випікання / лоток або форма для випікання на решітці	Піддон / лист для випікання	Піддон / лист для випікання з 200 мл води	

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

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

* Переверніть страву після завершення половини часу готування

** Переверніть страву через дві третини часу приготування (у разі потреби).



























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




Відображається період часу без фази попереднього прогрівання: Рекомендуємо класти їжу до духової шафи і встановлювати час готування тільки після досягнення необхідної температури.

ФУНКЦІЇ							
	Традиц. режим	Гриль	Турбогриль	Піца	Конвекція	Maxi cooking (великі шматки м'яса)	Конвекція Eco

ПРИЛАДДЯ						
	Решітка	Форма для випікання на решітці	Лист для випікання / лоток або форма для випікання на решітці	Піддон / лист для випікання	Піддон / лист для випікання з 200 мл води	

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ TURN&GO STEAM

ПРОДУКТ	РЕЦЕПТ	КІЛЬКІСТЬ	ЧАС (ХВ.)	ПРИЛАДДЯ	РІВЕНЬ	ВОДА
 ХЛІБ	Хлібна булочка	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			
	Курятина	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 - 1 200 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			

ПРИЛАДДЯ	 Форма для випікання на решітці	 Лист для випікання / лоток або форма для випікання на решітці	 Піддон / лист для випікання
----------	---	--	--

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духовка охолола. Забороняється застосовувати парочисувачі.

Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні виробу.

Надягайте захисні рукавички. Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духовку від електромережі.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

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

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

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

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

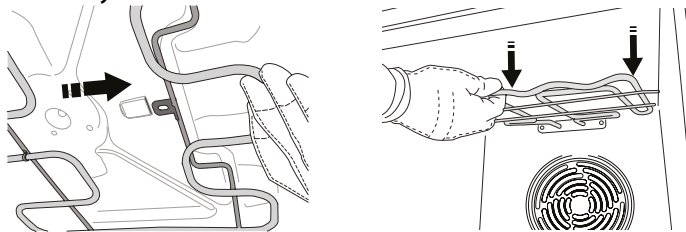
- Якщо на внутрішніх поверхнях присутні стійкі забруднення, ми рекомендуємо увімкнути функцію автоматичного очищення для отримання оптимальних результатів після очищення. За наявності залишків вапняних відкладень, уникайте проведення очищення шляхом активації піроциклу. Перед активацією видаліть вапняний наліт, як це описано вище.
- Для полегшення очищення скла дверцят можна легко зняти і потім встановити на місце.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.

ПРИЛАДДЯ

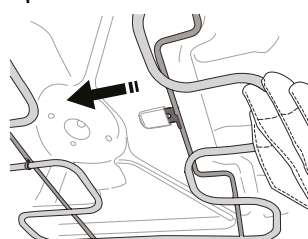
Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити щіткою або губкою.

ОПУЩЕННЯ ВЕРХНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА

1. Витягніть нагрівальний елемент з його гнізда, а потім опустіть його.

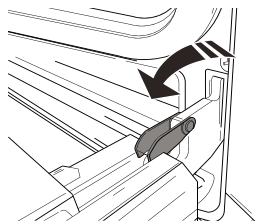


2. Щоб встановити нагрівальний елемент на місце, підніміть його угору, трохи потягніть до себе і переконайтеся, що опорний виступ надійно зафіксовано.



ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

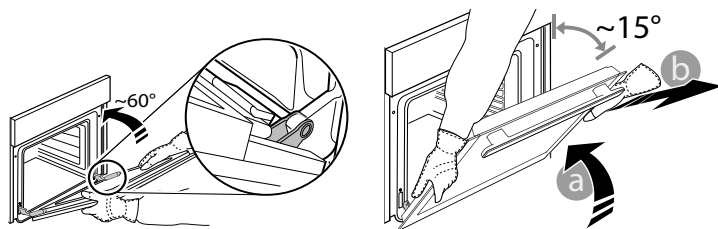
1. Щоб зняти дверцят, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



2. Зачиніть дверцят до упору.

Міцно візьміться за дверцят обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцят, зачиняйте і водночас тягніть їх угору (а), поки вони не вивільняться із опорних місць.

Покладіть зняті дверцят на м'яку поверхню.



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

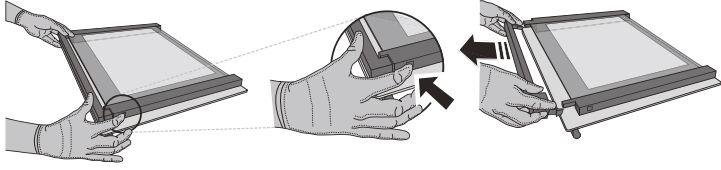
4. Опустіть дверцят, а потім повністю відчиніть їх.

Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.

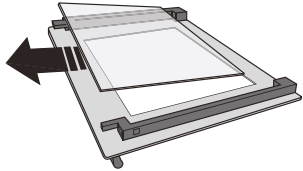
5. Спробуйте зачинити дверцят й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте описані вище кроки.

CLICK & CLEAN - ОЧИЩЕННЯ СКЛА

1. Знявши дверцята і поклавши їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть на два фіксатори і зніміть верхній край дверцят, потягнувши їх на себе.



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



3. Встановіть проміжну панель (позначену «1R»)

перед встановленням внутрішньої панелі: Щоб правильно встановити скляні панелі, переконайтеся, що в лівому кутку видно позначку R. Спочатку вставте довгу сторону скла, позначену літерою R, в опорні гнізда, а потім опустіть його на місце. Повторіть цю процедуру для обох скляних панелей.

ЗАМІНА ЛАМПИ

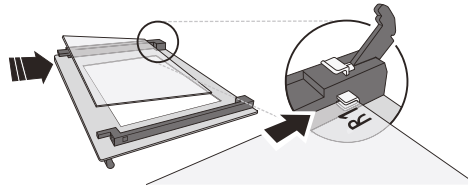
Відключіть духову шафу від електромережі, відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу і прикрутіть плафон на його місце.

Знову підключіть духову шафу до електромережі. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

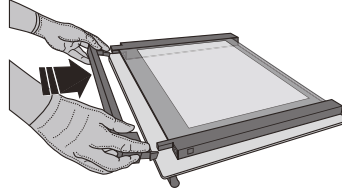
Зверніть увагу: використовуйте галогенові лампи типу G9, 25 Вт/230 В, Т300 °С.

Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Регламент ЕС 244/2009).

Лампи можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування. - Не торкайтеся лампи голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити її. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.



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



ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися наступним чином:

- За допомогою QR-коду на вашому виробі
- Відвідайте наш веб-сайт **docs.indesit.eu**
- Або **зверніться до нашого центру післяпродажного обслуговування клієнтів** (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на паспортній табличці виробу.

