

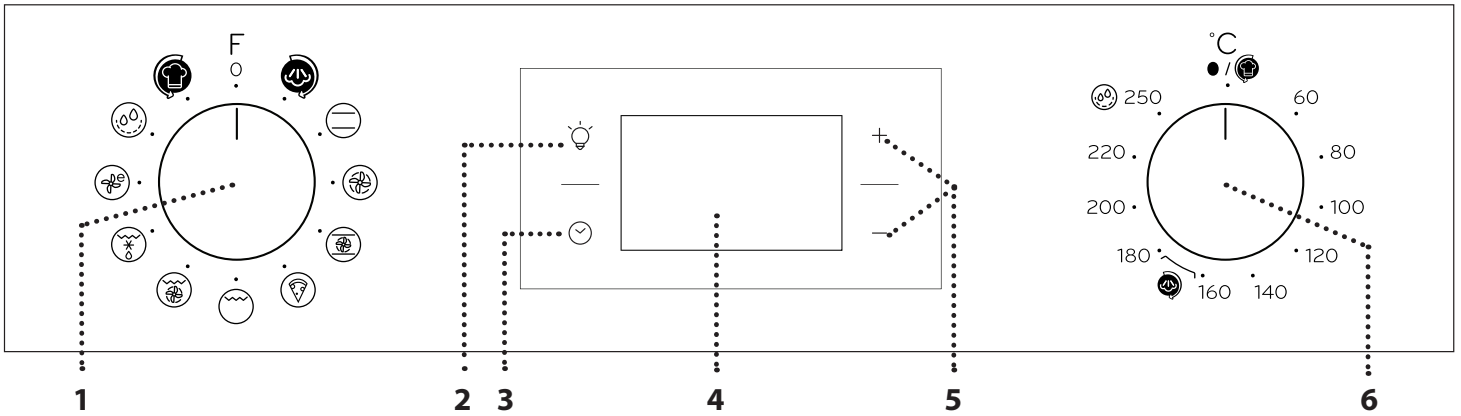


DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN INDESIT-PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.indesit.com/register an



Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS



1. AUSWAHLKNOPF

Zum Einschalten des Ofens durch Funktionsauswahl.
Auf **O** drehen, um den Ofen auszuschalten.

2. LICHT

Bei eingeschaltetem Ofen drücken, um die Lampe im Garraum ein- oder auszuschalten.

3. EINSTELLEN DER UHRZEIT

Für den Zugang zu Garzeiteinstellungen, Startverzögerung und Timer.
Zur Anzeige der Zeit, wenn der Ofen ausgeschaltet ist.

4. DISPLAY

5. EINSTELLTASTEN

Zum Ändern der Garzeiteinstellungen

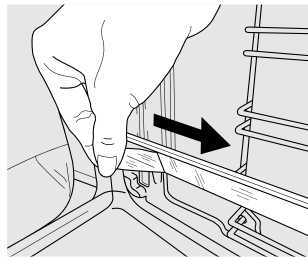
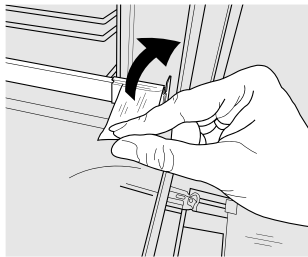
6. THERMOSTATREGLER

Drehen, um die gewünschte Temperatur bei Aktivierung der manuellen Funktionen auszuwählen. Für die Turn&Go-Funktion verwenden, für die Turn&Go-Dampf-Funktion verwenden.

Bitte beachten: Die Bedienelemente sind versenkbar. Drücken Sie den Bedienelement mittig ein, um ihn aus der Versenkung zu holen.

SCHIEBEROSTE UND SEITENGITTER

Vor Gebrauch des Backofens das Schutzband [a] entfernen und anschließend die Schutzfolie [b] von den Backauszügen.

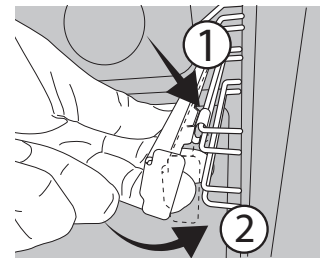
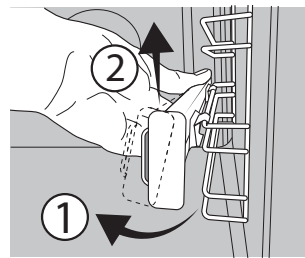


ENTFERNEN DER BACKAUSZÜGE [c]

Ziehen Sie am unteren Teil des Backauszugs, um die unteren Haken (1) auszuhaken. Ziehen Sie die Backauszüge nach oben und entfernen Sie sie aus den oberen Haken (2).

ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE [d]

Haken Sie die oberen Haken an den Seitengittern (1) ein. Drücken Sie dann den unteren Teil der Backauszüge gegen die Seitengitter, bis die unteren Haken einrasten (2).



ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

1. Um die Seitengitter zu entfernen, greifen Sie den äußeren Teil des Gitters fest und ziehen Sie es zu sich hin, um die Halterung und die zwei inneren Stifte aus dem Gehäuse herauszuziehen.

2. Um die Seitengitter wieder anzubringen, positionieren Sie sie in der Nähe des Garraums und führen Sie zunächst die beiden Stifte in ihre Aufnahme ein. Als nächstes positionieren Sie den äußeren Teil in die Nähe seiner Aufnahme, setzen Sie die Halterung ein und drücken Sie fest auf die Wand des Garraums, um sicherzustellen, dass die Seitengitter ordnungsgemäß befestigt ist.

ERSTER GEBRAUCH

1. EINSTELLEN DER UHRZEIT

Wenn den Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Zeit eingestellt werden: drücken, bis das Symbol erscheint und die beiden Ziffern für die Stunden auf dem Display zu blinken beginnen.



Mit **+** oder **-** die Stunde einstellen und zur Bestätigung drücken. Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken. Mit **+** oder **-** die Minuten einstellen und zur Bestätigung

drücken.

Bitte beachten: Wenn das Symbol blinkt, zum Beispiel nach längerem Stromausfall, müssen Sie die Zeit zurückstellen.

2. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen. Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen.

Den Ofen auf 250° C etwa eine Stunde lang aufheizen. Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein.

Bitte beachten: Es wird empfohlen, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

FUNKTIONEN UND TÄGLICHER GEBRAUCH

TURN&GO DAMPF
Mit der Turn&Go Dampf-Funktion können durch den im Garzyklus vorhandenen hervorragende Leistungen erzielt werden. Diese Funktion steuert die ideale Temperatur für das Garen zahlreicher Rezepte; die Garzeiten der wichtigsten Gerichten werden in der entsprechenden Gartabelle angegeben. Aktivieren Sie die Funktion stets, wenn der Backofen kalt ist, und nachdem Sie 200 ml Trinkwasser in den Boden des Innenraums gegeben haben.

OBER- & UNTERHITZE
Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

MULTILEVEL
Zum Kochen verschiedener Speisen, die die gleiche Kochtemperatur auf mehreren Regalen (maximal drei) gleichzeitig benötigen. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.


XL COOKING
Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während dem Garvorgang zu wenden, um sicherzustellen, dass beide Seiten gleichmäßig gebräunt werden. Es wird außerdem empfohlen, das Fleischstück gelegentlich zu begießen, um ein übermäßiges Austrocknen zu vermeiden.

PIZZA
Zum Backen verschiedener Sorten und Formen von Brot und Pizza. Es wird empfohlen, die Position des Backblechs nach der Hälfte der Garzeit zu wechseln.

GRILL
Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung eines Backblechs zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.

GRATIN
Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung eines Backblechs zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.

FREASY COOK
Alle Heizelemente und der Lüfter schalten sich ein und garantieren eine dauerhafte und gleichmäßige Wärmeverteilung im Ofen. Beim Programm Freasy Cook ist kein Vorheizen des Backofens nötig. Es eignet sich besonders zum schnellen Garen von Fertiggerichten (tiefgekühlt oder nicht). Die besten Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie nur einen Rost verwenden.

ECO HEISSLUFT
Zum Garen von Braten und gefüllten Bratenstücken auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser ECO-Funktion bleibt die Beleuchtung während des Garvorgangs ausgeschaltet, aber sie kann durch Drücken der Taste  wieder eingeschaltet werden.

HYDROCLEANING
Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. 200 ml Trinkwasser auf den Ofenboden geben und die Funktion 35 Minuten bei 90°C verwenden. Die Funktion bei kaltem Ofen aktivieren und nach dem Zyklus 15 Minuten lang abkühlen lassen.

TURN & GO
Diese Funktion wählt automatisch die ideale Temperatur und Zeit zum Backen zahlreicher Rezepte aus, darunter Fleisch, Fisch, Nudeln, Desserts und Gemüse. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist.

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION


Um eine Funktion auszuwählen, den *Auswahlknopf* auf das Symbol für die gewünschte Funktion drehen: die Anzeige leuchtet auf und ein Signalton ertönt.

2. EINE FUNKTION AKTIVIEREN

Um die Funktion zu aktivieren, müssen Sie den *Thermostatregler* auf die gewünschte Temperatur drehen.



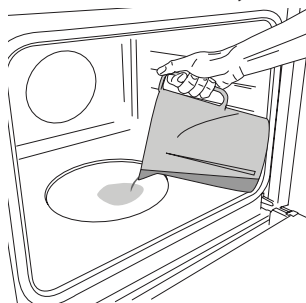
Um die Funktion jederzeit zu unterbrechen, den Ofen ausschalten, den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf  und  drehen. Bitte beachten: Während dem Garen können Sie die Funktion ändern, indem Sie den *Auswahlknopf* drehen oder die Temperatur durch Drehen des *Thermostatreglers* anpassen. Die Funktion startet nicht, wenn der *Thermostatregler* auf 0 °C steht. Sie können die Garzeit, das Garzeitende (nur wenn eine Garzeit ausgewählt wurde) und einen Timer einstellen.

TURN & GO
Um die „Turn & Go“-Funktion zu aktivieren, den *Auswahlknopf* auf das entsprechende Symbol drehen und den *Thermostatregler* auf dem Symbol  /  lassen.
Zum Beenden des Garvorgangs, den *Auswahlknopf* anschalten „0“.
Bitte beachten: Sie können die Garzeit, das Garzeitende und einen Timer einstellen. Um beste Garergebnisse mit der „Turn & Go“-Funktion zu erhalten, verwenden Sie die empfohlenen Gewichte für jede Speise, wie in der folgenden Tabelle angegeben.

Lebensmittel	Rezept	Gewicht (kg)
Fleisch	Kalbsbraten, Roastbeef englisch	0,6 - 0,7
	Hähnchen / Lammkeule in Stücken	1,0 - 1,2
Fisch	Lachsfilet / gebackener Fisch (ganz)	0,9 - 1,0
	Fisch in Folie gebacken	0,8 - 1,0

Gemüse	Gefülltes Gemüse	1,8 - 2,5
	Gemüsetorte	1,5 - 2,5
Salzige Kuchen	Quiche Lorraine / Pudding	1,0 - 1,5
Nudelgerichte	Lasagne / Pastete aus Nudeln oder Reis	1,5 - 2,0
Backwaren/ Torten	Hefekuchen / Marmorkuchen	0,9 - 1,2
	Backäpfel	1,0 - 1,5
Brot	Brotlaib	0,5 - 0,6
	Gebäckstangen	0,5 - 0,8



TURN&GO DAMPF
Zum Starten der Turn&Go Dampf-Funktion 200 ml Trinkwasser auf den Boden des Ofens gießen. Die Funktion durch Drehen des *Auswahlknopfs* im Uhrzeigersinn auf das betreffende Symbol auswählen. Den *Thermostatregler* auf eine beliebige Position zwischen 160 und 180 °C drehen (wie durch das Symbol vorgeschlagen).




Die Funktion startet und das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit. Es ist kein Vorheizen erforderlich. Zum Beenden des Garvorgangs, den *Auswahlknopf* anschalten „0“.

Bitte beachten: Zum Einstellen einer bestimmten Dauer entsprechend der jeweiligen Gartabelle die Anweisung im Abschnitt „Programmiertes Garen“ befolgen.

3. VORHEIZEN UND RESTWÄRME

Sobald die Funktion aktiviert ist, geben ein Signalton und ein blinkendes Symbol  auf der Anzeige an, dass das Vorheizen aktiviert wurde. Nach dieser Phase, ertönt ein akustisches Signal und das feststehende Symbol  auf dem Display zeigen an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat: An diesem Punkt die Speise in den Ofen stellen und den Garvorgang fortsetzen.

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben.


Nach dem Garvorgang und bei ausgeschalteter Funktion, kann das Symbol , selbst nachdem sich das Kühlgebläse ausgeschaltet hat, weiter auf dem Display sichtbar bleiben, um die Restwärme im Garraum anzuzeigen.

Bitte beachten: Der Zeitraum, nach dem sich das Symbol ausschaltet, variiert, da dies von einer Reihe von Faktoren wie Raumtemperatur und verwendeter Funktion abhängt. Auf jeden Falls sollte das Gerät als ausgeschaltet betrachtet werden, wenn der Zeiger am Auswahlknopf auf "0" steht.


4. PROGRAMMIERTES GAREN



Vor dem Start des programmierten Garens müssen Sie eine Funktion auswählen.

DAUER



 solange drücken, bis das Symbol  und „00:00“ auf der Anzeige blinkt.




+ oder - zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, anschließend  zur Bestätigung drücken. Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.

Hinweise: Um die eingestellte Garzeit zu ändern,  gedrückt halten, bis das Symbol  auf der Anzeige blinkt, dann mit - die Garzeit auf „00:00“ zurückstellen. Diese Garzeit enthält eine Vorheizphase.

PROGRAMMIERUNG DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG













Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, kann die Aktivierung der Funktion durch die Programmierung der Abschaltzeit verzögert werden:  drücken, bis das Symbol  und die aktuelle Zeit auf der Anzeige blinken.



oder + verwenden - zum Einstellen der Abschaltzeit und  zur Bestätigung drücken. Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Die Funktion ist angehalten, bis sie automatisch nach der berechneten Zeit startet, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

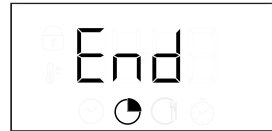
Hinweise: Um die Einstellung abzubrechen, den *Auswahlknopf* auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN.)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		Ja	170	30 - 50	2 
		Ja	160 - 180	30 - 90	4  1 
Plätzchen (Kekse), Törtchen		Ja	160	25 - 35	3 
		Ja	160	25 - 35	3 
		Ja	150	35 - 45	4  2 

ENDE DES GARVORGANGS

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass die Funktion beendet ist.





Den *Auswahlknopf* drehen, um eine andere Funktion auszuwählen, oder auf „0“ drehen, um den Ofen auszuschalten.


Bitte beachten: Wenn der Timer aktiviert ist, zeigt die Anzeige abwechselnd „END“ und die verbleibende Zeit an.

Die Startvorwahl zum Starten der Funktion ist für Grill- und Turbo Grill-Funktionen nicht verfügbar.

5. TIMER EINSTELLEN

Diese Option unterbricht oder programmiert nicht das Garen, aber ermöglicht es Ihnen die Anzeige als Timer zu verwenden, sowohl wenn eine Funktion aktiviert ist als auch bei ausgeschaltetem Ofen.  solange drücken, bis das Symbol  und „00:00“ auf der Anzeige blinkt.




+ oder - zum Einstellen der gewünschten Zeit verwenden und  zur Bestätigung drücken.

Es ertönt ein akustisches Signal, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

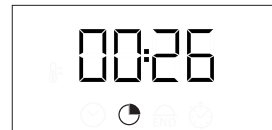
Hinweise: Um den Timer abzubrechen,  gedrückt halten, bis das Symbol  zu blinken beginnt, dann mit - die Zeit auf „00:00“ zurückstellen.

6. HYDROCLEANING FUNKTION

Zur Aktivierung der „Hydrocleaning“-Reinigungsfunktion, 200 ml Trinkwasser auf den Ofenboden geben, dann den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf das Symbol  drehen.

Bitte beachten: Die Position des Symbols entspricht nicht der erreichten Temperatur während des Reinigungszyklus.

Die Funktion wird automatisch aktiviert: Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende im Wechsel mit „HYD“.



Bitte beachten: Es kann ausschließlich die Abschaltzeit dieser Funktion programmiert werden. Die Dauer wird automatisch auf 35 Minuten eingestellt.

Die Startvorwahl zum Starten der Funktion ist für Grill- und Turbo Grill-Funktionen nicht verfügbar.

Pizza / Fladenbrot		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 250	20 - 50	
Lasagne / Überbackene Nudeln/ Cannelloni / Kuchen		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lamm/Kalb/ Rind/Schwein 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Fisch gebacken/in Folie 0,5 kg (Filets, ganz)		Ja	170 - 190	30 - 45	
Getoastetes Brot		5'	250	2 - 6	
Bratkartoffeln		Ja	200 - 210	35 - 55 **	

**Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden (bei Bedarf).
Die angegebene Zeit beinhaltet keine Vorheizphase: es wird empfohlen die Speise erst in den Ofen zu geben und die Garzeit einzustellen, wenn die erforderliche Temperatur erreicht wurde.

▼Die vollständige Gebrauchsanleitung für die Tabelle der erprobten Rezepte, die für die Zertifizierungsstellen in Übereinstimmung mit der IEC-Norm 60350-1 zusammengestellt wurden, auf docs.indesit.eu runterladen.

ZUBEHÖRTEILE					
	Rost	Backform oder Kuchenform auf Rost	Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser

TURN&GO DAMPF-GARTABELLE

LEBENSMITTEL	REZEPT	MENGE	ZEIT (min.)	ZUBEHÖRTEILE	STAND	WASSER
	Brötchen	80-100 g	30 - 45		2	200 ml
	Weißbrot in Backform	300-500 g	40 - 60			
	Brot	500 g - 2 kg	50 - 100			
	Gebäckstangen	200 - 300 g	30 - 45			
	Braten	1 kg	60 - 110			
	Rippchen	500 g - 1,5 kg	50 - 75			
	Geflügel	1 -1,5 kg	55 - 80			
	Hähnchen/Pute	3 kg	100 - 140			
	Filet-Steak	0,5 - 2 cm	15 - 25			
	Filet-Steak	2 - 4 cm	20 - 35			
	Ganzer Fisch	300 - 600 g	20 - 30			
	Ganzer Fisch	600 - 1200 g	25 - 45			
	Gedämpfte Kartoffeln	0,5 - 1,5 kg	45 - 60			
	Gefüllte Paprika	1 - 2 kg	35 - 55			
	Gedämpfte Brokkoli	0,3 - 1 kg	30 - 50			
	Gedämpfte Zucchini	0,5 - 1,5 kg	30 - 50			
	Plätzchen	ein Blech	25 - 35			
	Muffins	30 - 60 g	25 - 45			
	Biskuitkuchen	500 - 700 g	30 - 50			
	Tart, Törtchen	eine Form	35 - 55			

Starten Sie die TURN&GO DAMPF-Funktion nur, wenn der Backofen kalt ist. Das Öffnen der Tür und das Nachfüllen von Wasser während dem Garen kann sich negativ auf das Gargergebnis auswirken.

REINIGUNG UND PFLEGE

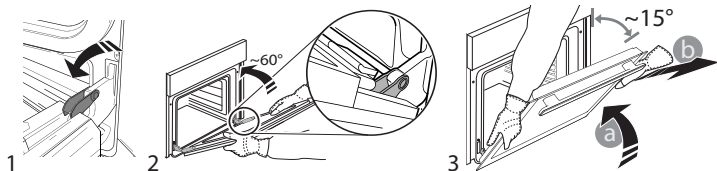
Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass der Ofen abgekühlt ist. Keine Dampfreiniger verwenden.

Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können. Schutzhandschuhe tragen.

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungsarbeiten muss der Ofen von der Stromversorgung getrennt sein.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

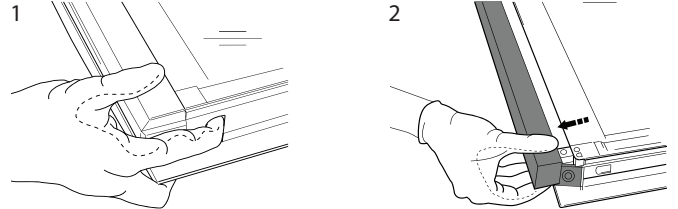
Zum Entfernen der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position (1) befinden. Die Tür so weit wie möglich schließen (2). Die Tür mit beiden Hände festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür (3) einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben (a) gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst (b).



Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen.

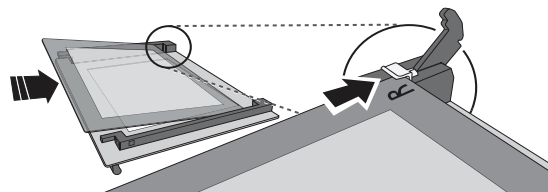
CLICK & CLEAN - GLASREINIGUNG

Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten ablegen, gleichzeitig die zwei Halteklammern (1) drücken und die obere Kante der Tür zu sich ziehen und entfernen (2).



Das Innenglas mit beiden Händen anheben und fest halten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um es daraufhin zu reinigen.

Um das Innenglas wieder richtig einzusetzen, sicherstellen, dass das „R“ in der linken Ecke sichtbar ist und die klare (nicht bedruckte) Oberfläche nach oben zeigt. Zuerst die lange Seite des Glas, die mit einem „R“ gekennzeichnet ist in die Halterungen einsetzen, dann in die Position absenken.



Die obere Ecke wieder anbringen: Ein Klick bestätigt die richtige Positionierung. Sicherstellen, dass die Dichtung vor Wiedereinbau der Tür befestigt wird.

LÖSEN VON PROBLEMEN

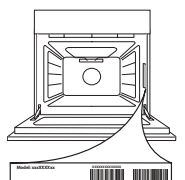
Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Backofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an.	Softwareproblem.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und den Buchstaben oder die Nummer nach dem Buchstaben „F“ angeben.
Das Display zeigt einen unscharfen Text und scheint kaputt zu sein.	Andere Sprache eingestellt.	Wenden Sie sich an die nächste Kundendienststelle.

▼ Für weitere Informationen über Ihr Produkt die vollständige Gebrauchsanleitung auf docs.indesit.eu runterladen



Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

- Besuchen Sie unsere Internetseite docs.indesit.eu
- Verwenden Sie den QR-Code
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (Siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.





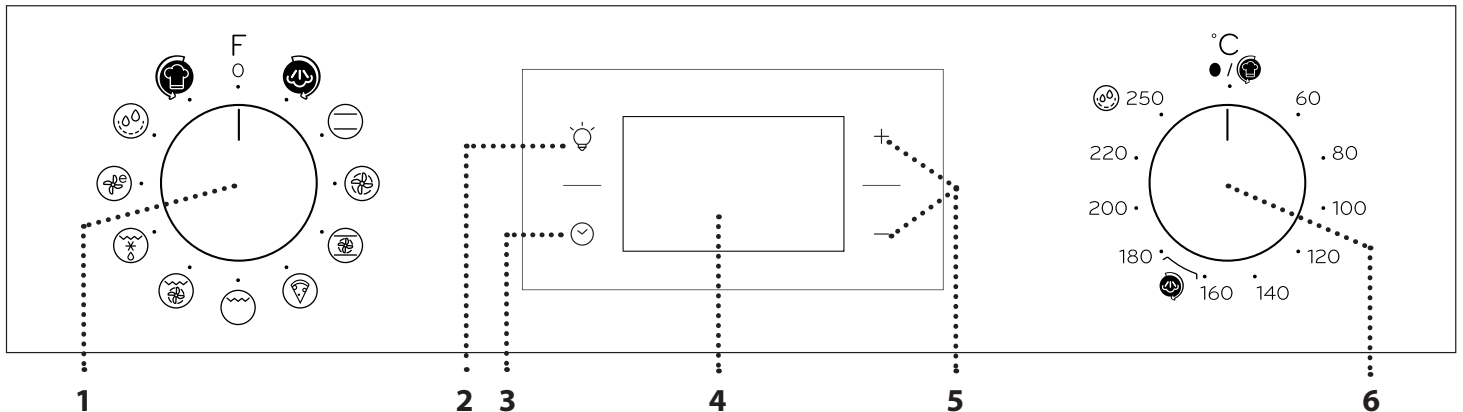
MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT INDESIT

Afin de recevoir une assistance plus complète, merci d'enregistrer votre produit sur www.indesit.com/register



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

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION

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

2. ÉCLAIRAGE

Lorsque le four est allumé, appuyez sur pour allumer ou éteindre la lampe du compartiment du four.

3. RÉGLAGE DE L'HEURE

Pour accéder les réglages pour le temps de cuisson, le départ différé, et la minuterie. Pour afficher l'heure lorsque le four est éteint.

4. ÉCRAN

5. BOUTONS DE RÉGLAGES

Pour changer les réglages du temps de cuisson

6. BOUTON DU THERMOSTAT

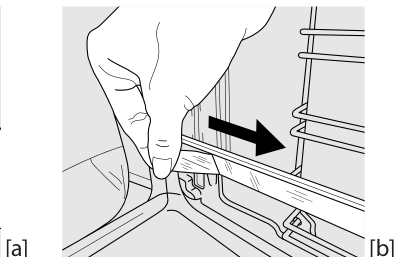
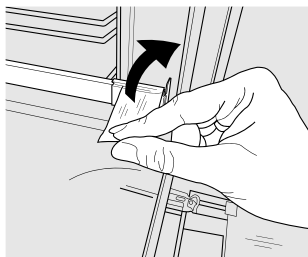
Tournez pour sélectionner la température désirée lorsque vous utilisez les fonctions manuelles.

Pour utiliser la fonction Turn&Go pour utiliser la fonction Turn&Go Steam .

Veillez noter : Les boutons sont escamotables. Appuyez au centre des boutons pour les faire sortir.

GRILLES COULISSANTES ET GUIDES DE GRILLES

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

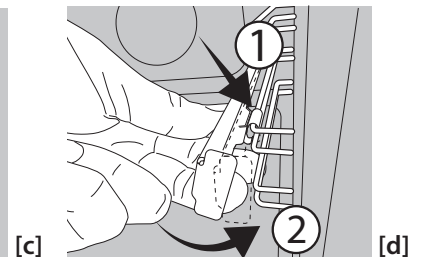
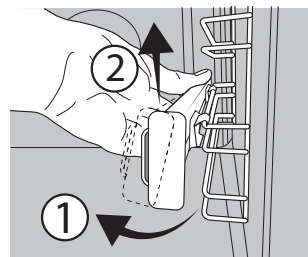


ENLÈVEMENT DES PATINS COULISSANTS [c]

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

REPOSE DES PATINS COULISSANTS [d]

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



ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

1. Pour enlever les supports de grille, agrippez fermement la partie externe du support et tirez-le vers vous pour sortir le support et les deux goupilles internes de leur appui.

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

PREMIÈRE UTILISATION

1. RÉGLAGE DE L'HEURE

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



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

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

2. CHAUFFER LE FOUR

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

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

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

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

FONCTIONS ET UTILISATION QUOTIDIENNE



TURN&GO STEAM

La fonction Turn&Go Steam permet d'obtenir d'excellentes performances grâce à la présence de vapeur pendant le cycle de cuisson. Cette fonction gère automatiquement la température idéale pour la cuisson d'une vaste gamme de recettes ; les temps de cuisson des principaux plats sont indiqués dans le tableau de cuisson correspondant. Activez toujours la fonction vapeur lorsque le four est froid, et après avoir versé 200 ml d'eau potable au fond de la cavité.



CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



MULTI-NIVEAU

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



XL COOKING

Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Nous vous conseillons de retourner la viande durant la cuisson pour s'assurer que les deux côtés brunissent de façon égale. Nous vous conseillons d'arroser le rôti de temps en temps pour éviter qu'il ne s'assèche.



PIZZA

Pour cuire différents types et tailles de pain et de pizza. Nous vous conseillons d'échanger la position des plaques de cuisson à la mi-cuisson.



GRILL

Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une plaque de cuisson pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant

500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.



GRATIN

Pour rôti de grosses pièces de viande (cuisses, rosbif, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.




« FREASY COOK »

Tous les éléments chauffants et le ventilateur s'allument, permettant une distribution constante et uniforme de la chaleur dans le four. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour ce mode de cuisson. Ce mode est particulièrement utile pour la cuisson plus rapide de repas pré-emballés (surgelé ou pré-cuit). Vous obtenez de meilleurs résultats si vous utilisez une seule grille.



ÉCO AIR PULSÉ

Pour cuire les rôtis farcis et les rôtis sur une seule grille. Les aliments de s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque vous utilisez la fonction ÉCO, le voyant reste éteint durant la cuisson, mais peut être rallumé temporairement en appuyant sur .



HYDROCLEANING

L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Versez 200 ml d'eau potable au fond du four et utilisez la fonction pendant 35' à 90°C. Lancez la fonction lorsque le four est froid et laissez-le refroidir 15' une fois le cycle terminé.



TURN & GO

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



1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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

2. ACTIVER UNE FONCTION

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






Pour interrompre la fonction en tout temps ou éteindre le four, tournez le *bouton de sélection* et le *bouton de thermostat* à  et .

Veillez noter: Lors de la cuisson, vous pouvez changer la fonction en tournant le bouton de sélection ou ajuster la température en tournant le bouton du thermostat. La fonction ne démarre pas tant que le bouton du thermostat est sur 0°C. Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.



TURN & GO

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

Veillez noter : Vous pouvez régler le temps de fin de cuisson et la minuterie. Pour obtenir les meilleurs résultats avec la fonction « Turn & Go », observez les poids suggérés pour chaque type d'aliments dans le tableau suivant.

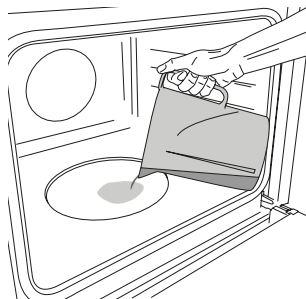
Aliments	Recette	Poids (kg)
Viande	Rôti d'agneau, rôti de bœuf saignant	0,6 - 0,7
	Poulet / gigot d'agneau en morceaux	1,0 - 1,2
Poisson	Filet de saumon / poisson au four (entier)	0,9 - 1,0
	Poisson en papillote	0,8 - 1,0


Légumes	Légumes farcis	1,8 - 2,5
	Tarte aux légumes	1,5 - 2,5
Quiches et tartes salées	Quiche lorraine / Tarte	1,0 - 1,5
Pâtes	Lasagne / Timbale de pâtes ou de riz	1,5 - 2,0
Gâteaux	Gâteau à la levure / gâteau aux prunes	0,9 - 1,2
	Pommes au four	1,0 - 1,5
Pain	Pain (miche)	0,5 - 0,6
	Baguettes	0,5 - 0,8



TURN&GO STEAM

Pour démarrer la fonction Turn&Go Steam, versez 200 ml d'eau potable dans le fond du four. Sélectionnez la fonction en tournant le bouton de sélection dans le sens des aiguilles d'une montre sur l'icône correspondante, et le bouton de thermostat dans n'importe quelle position entre 160 et 180°C (comme suggéré par l'icône).



La fonction démarrera et l'écran affichera l'heure du jour. Aucun préchauffage n'est nécessaire. Pour interrompre la cuisson, tournez le bouton de sélection sur «  ».

Veillez noter : Pour régler une durée spécifique, selon le tableau de cuisson correspondant, suivez les instructions au paragraphe « Programmation de la cuisson ».

3. PRÉCHAUFFAGE ET CHALEUR RÉSIDUELLE

Une fois que la fonction est activée, un signal sonore et un voyant qui clignote à l'écran confirmant que la phase de préchauffage est activée. À la fin de cette phase, un signal sonore et un voyant stable indique que le four a atteint la température désirée : vous pouvez alors placer les aliments à l'intérieur et commencer la cuisson.

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

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

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

4. PROGRAMMER LA CUISSON

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

DURÉE

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



Utilisez ou pour régler le temps de cuisson souhaité, puis appuyez sur pour confirmer.

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

Remarques : Pour annuler le temps de cuisson, appuyez sur jusqu'à ce que le voyant clignote sur l'écran, utilisez ensuite pour remettre le temps de cuisson à « 00:00 ».

». Ce temps de cuisson inclut la phase de préchauffage.

PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON/ DÉPART DIFFÉRÉ

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



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

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

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

Le démarrage différé de la fonctionnalité n'est pas disponible pour les fonctions Grill et Turbo-grill.

FIN DE CUISSON

Un signal sonore se fait entendre et l'écran s'illumine pour indiquer que la fonction est terminée.



Tournez le *bouton de sélection* pour sélectionner une différente fonction ou le placer à la position « 0 » pour éteindre le four.

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

5. RÉGLER LA MINUTERIE

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

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



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

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

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

6. FONCTION HYDROCLEANING

Pour lancer la fonction de nettoyage « Hydrocleaning », versez 200 ml d'eau potable dans le fond du four, tournez ensuite le bouton de sélection et le bouton du thermostat sur le voyant .

Veillez noter : La position de l'icône ne correspond pas à la température atteinte lors du cycle de nettoyage.

La fonction s'active automatiquement : l'écran affiche le temps restant avant la fin, en alternance avec « HYD ».



Veillez noter: Il est seulement possible de programmer la fin de cette fonction. La durée est automatiquement réglée à 35 minutes.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	170	30 - 50	
		Oui	160 - 180	30 - 90	
Biscuits/tartelettes		Oui	160	25 - 35	
		Oui	160	25 - 35	
		Oui	150	35 - 45	

Pizza/Focaccia		Oui	190 - 250	15 - 50	
		Oui	190 - 250	20 - 50	
Lasagne / Pâte cuite / Cannellonis / Flans		Oui	190 - 200	45 - 65	
Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	
Poulet / lapin / canard, 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	
Poisson au four/en papillote 0,5 kg (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 45	
Pain grillé		5'	250	2 - 6	
Pom. terre rôties		Oui	200 - 210	35 - 55 **	

** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.
La durée de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage : nous vous conseillons de placer les aliments dans le four et régler le temps de cuisson seulement après avoir atteint la température désirée.

▼ Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien complet sur docs.indesit.eu pour obtenir le tableau de recettes testées, établi pour les autorités de certification, conformément à la norme IEC 60350-1.

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite / plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau

TABLE DE CUISSON TURN&GO STEAM

ALIMENTS	RECETTE	QUANTITÉ	TEMPS (min)	ACCESSOIRES	NIVEAU	EAU
PAIN	Petits pains	80-100 g	30 - 45		2	200 ml
	Pain carré	300-500 g	40 - 60			
	Pain	500g-2 kg	50 - 100			
	Baguettes	200-300 g	30 - 45			
VIANDE	Rôti	1 kg	60 - 110			
	Ribs	500g-1,5 kg	50 - 75			
	Poulet	1-1,5 kg	55 - 80			
	Poulet/Dinde	3 kg	100 - 140			
POISSON	Filet de steak	0,5-2 cm	15 - 25			
	Filet de steak	2-4 cm	20 - 35			
	Poisson entier	300 - 600 g	20 - 30			
	Poisson entier	600 -1200 g	25 - 45			
LÉGUMES	Pommes de terre vapeur	0,5-1,5 kg	45 - 60			
	Piments farcis	1-2 kg	35 - 55			
	Brocolis à la vapeur	0,3-1 kg	30 - 50			
	Courgettes à la vapeur	0,5-1,5 kg	30 - 50			
PÂTISSERIES	Biscuits	Un plateau	25 - 35			
	Muffin	30-60 g	25 - 45			
	Génoise	500-700 g	30 - 50			
	Tarte	un moule	35 - 55			

Démarrez la fonction TURN&GO VAPEUR uniquement quand le four est froid. L'ouverture de la porte et l'ajout d'eau pendant la cuisson peuvent avoir un effet négatif sur le résultat final de la cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

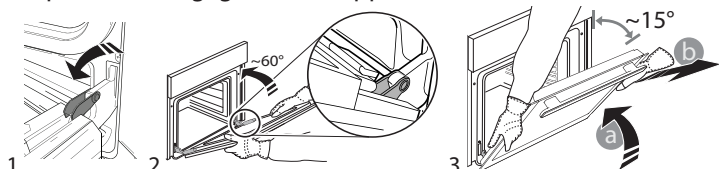
Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.
N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

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

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

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

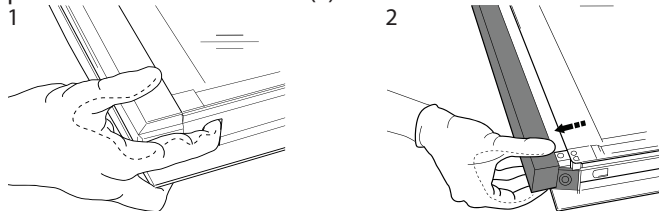
Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés (1). Fermez la porte le plus possible (2). Tenez la porte fermement avec les deux mains : ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte (3) en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : assurez-vous de les abaisser complètement. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

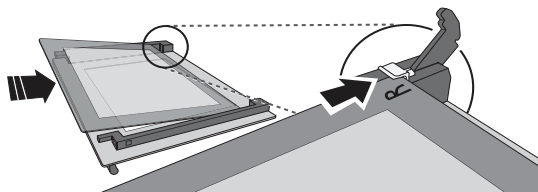
CLICK & CLEAN - NETTOYER LA VITRE

Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures (1) en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous (2).



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

Pour bien replacer la vitre intérieure, assurez-vous que le « R » est visible dans le coin gauche et que la surface claire (pas d'imprimée) est placée vers le haut. En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place.



Remplacez le bord supérieur : un déclic indique le positionnement correct. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.

DÉPANNAGE

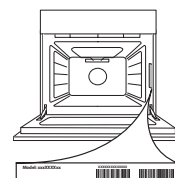
Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Problème de logiciel.	Contactez le Service après-vente le plus proche et mentionnez la lettre ou le numéro suivant la lettre « F ».
L'écran indique un texte difficile à lire et semble cassé.	Une autre langue est paramétrée.	Contactez votre Centre de service après-vente le plus proche.

▼ Pour plus d'information sur notre produit, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien complet sur docs.indesit.eu



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

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





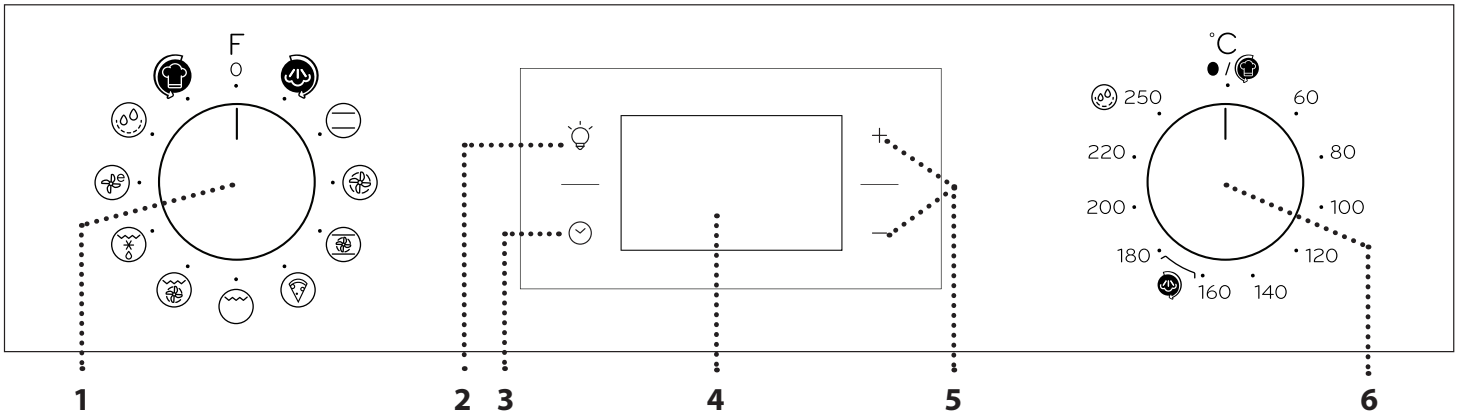
WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN PRODUCT INDESIT

Voor een meer volledige assistentie kunt u uw apparaat registreren op www.indesit.com/register



Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL



1. SELECTIEKNOP

Om de oven in te schakelen door het selecteren van een functie. Op 0 zetten om de oven uit te schakelen.

2. LAMP

Druk op met ingeschakelde oven om de lamp in de ovenruimte in of uit te schakelen.

3. DE TIJD INSTELLEN

Voor toegang tot de instellingen van de bereidingstijd, uitgestelde start en kookwekker.

Om de tijd weer te geven wanneer de oven is uitgeschakeld.

4. DISPLAY

5. REGELKNOPPEN

Voor het wijzigen van de bereidingstijd

6. THERMOSTAATKNOP

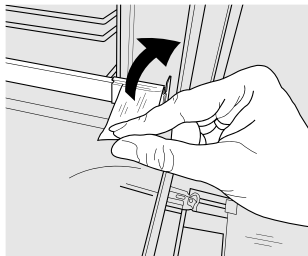
Draai om de gewenste temperatuur te selecteren wanneer handmatige functies ingesteld worden.

Gebruik voor de functie Turn & Go, gebruik voor de functie Turn & Go Steam.

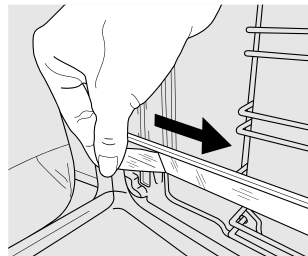
Let op: De knoppen zijn verzonken. Druk op het midden van de knop om ze uit hun zitting te laten komen.

SCHUIFROOSTERS EN ROOSTERGELEIDERS

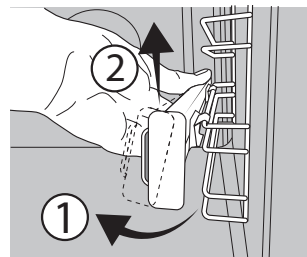
Verwijder vóór het gebruik van de oven de beschermtape [a] en de beschermende folie [b] van de schuifrails.



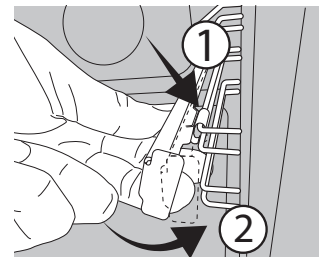
[a]



[b]



[c]



[d]

DE SCHUIFRAILS VERWIJDEREN [c]

Trek aan het onderste deel van de schuifrail om de onderste haakjes (1) los te halen en trek de schuifrail naar boven, zodat ook de bovenste haakjes (2) loskomen.

DE SCHUIFRAILS WEER AANBRENGEN [c]

Haak de bovenste haakjes vast aan de roostergeleiders (1) en druk vervolgens het onderste deel van de schuifrail tegen de roostergeleiders, totdat de onderste haakjes vastklikken (2).

DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

1. Verwijder de roostergeleiders door het buitenste deel van de geleider stevig vast te pakken en naar u toe te trekken, zodat de steun en de twee interne pinnen uit hun behuizing komen.

2. Plaats de geleiders in de buurt van de opening en schuif de twee pinnen in hun behuizing, om de roostergeleiders weer terug te zetten. Plaats vervolgens het buitenste deel in de buurt van de behuizing, plaats de steun en druk stevig richting de wand van de opening om te zorgen dat de geleider goed vastzit.

EERSTE GEBRUIK

1. DE TIJD INSTELLEN

Stel de tijd in wanneer u de oven voor de eerste keer aan zet: Druk op tot het pictogram en de twee cijfers van de uren beginnen knipperen op het display. Gebruik + of - om de uren

in te stellen en druk op om te bevestigen. Op het display gaan de twee cijfers die de minuten aangeven knipperen. Gebruik + of - om de minuten in te stellen en druk op om te bevestigen.



Let op: Wanneer het pictogram knippert, bijvoorbeeld na een langdurige stroomuitval, moet de tijd gereset worden.

2. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Het is raadzaam om de oven leeg te verhitten voordat u de oven daadwerkelijk in gebruik neemt, om mogelijke luchtjes te verwijderen.

Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant. Verwarm de oven tot 250°C gedurende ongeveer één uur. De oven moet leeg zijn gedurende deze tijd.

Let op: Het is raadzaam om de ruimte na het eerste gebruik van het apparaat te luchten.

FUNCTIES & DAGELIJKS GEBRUIK



TURN & GO STEAM

De functie Turn & Go Steam zorgt voor uitstekende resultaten dankzij het gebruik van stoom bij de bereiding. Deze functie regelt automatisch de ideale temperatuur voor het bereiden van een groot aantal recepten; de bereidingstijden van de belangrijkste gerechten staan in de bijbehorende tabel. Schakel de stoomfunctie altijd in terwijl de oven koud is. Giet eerst 200 ml drinkwater in de bodem van de ovenruimte.



CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.



MEER NIVEAUS

Om verschillende soorten voedsel te bereiden met dezelfde bereidingstemperatuur op verschillende niveaus (maximaal drie) tegelijk. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.



XL COOKING

Voor het braden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Het is raadzaam om het vlees tijdens de bereiding te draaien, zodat beide kanten gelijkmatig bruin worden. Het is ook raadzaam om het stuk vlees zo vochtig mogelijk te houden, om te voorkomen dat het teveel uitdroogt.



PIZZA

Voor het bakken van verschillende soorten en formaten pizza en brood. Verwissel halverwege de bereiding de positie van de ovenplaten.



GRILL

Voor het grillen van steaks, kebab en worst, het gratineren van groenten of het roosteren van brood. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de bakplaat te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.



GRATIN

Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Er wordt geadviseerd de bakplaat te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.



FREADY COOK

Alle verwarmingselementen en de ventilator gaan aan en garanderen zo een correcte en uniforme verspreiding van de warmte in de hele oven. Voorverwarmen is niet nodig in deze modaliteit. Deze modaliteit is vooral aangewezen voor het snel bereiden van voorverpakte etenswaren (diepgevroren of voorgekookt). De beste resultaten worden verkregen wanneer maar één niveau tegelijk gebruikt wordt.



ECO HETE LUCHT

Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Door zachte, intermitterende luchtcirculatie wordt voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt. Wanneer deze functie in gebruik is zal het ECO licht tijdens de bereiding uitgeschakeld blijven, maar het kan weer tijdelijk worden ingeschakeld door te drukken op .



HYDROCLEANING

Door de werking van de stoom die tijdens deze speciale reinigingscyclus op lage temperatuur vrijkomt, kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Doe 200 ml drinkbaar water onder in de oven en gebruik de functie gedurende 35' op 90°C. Activeer de functie wanneer de oven koud is en laat 15' afkoelen na afloop van de cyclus.



TURN & GO

Deze functie selecteert automatisch een ideale temperatuur en tijd voor het bereiden van een groot aantal recepten zoals vlees, vis, pasta, zoetigheden en groenten. Activeer de functie wanneer de oven koud is.

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Om een functie te selecteren, draai de *keuzeknop* op het symbool van de gewenste functie: de display licht op en er is een geluidssignaal hoorbaar.

2. EEN FUNCTIE INSCHAKELEN

Om de geselecteerde functie te starten, draai de *thermostaatknop* op de gewenste temperatuur.



Om de functie te onderbreken, zet de oven uit, draai de *keuzeknop* en de *thermostaatknop* op en .

Let op: Tijdens de bereiding kan de functie gewijzigd worden door de keuzeknop te draaien of de temperatuur te regelen met de thermostaatknop. De functie zal niet starten als de thermostaatknop op 0 °C staat. U kunt het einde van de bereiding (alleen wanneer een bereidingstijd ingesteld wordt) en een kookwekker selecteren.



TURN & GO

Om de functie "Turn & Go" te starten, selecteert u de functie door de keuzeknop op het bijbehorende pictogram te draaien. Laat de thermostaatknop op het pictogram / staan. Om de bereiding te eindigen, zet de keuzeknop op "0".

Let op: U kunt het einde van de bereiding en een kookwekker selecteren. Om de beste resultaten te verkrijgen met de functie "Turn & Go", volg de aanbevolen gewichten voor elk soort van etenswaar in de volgende tabel.

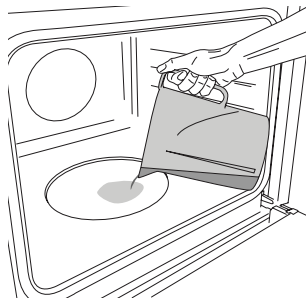
Gerecht	Recept	Gewicht (kg)
Vlees	Gebraden kalfsvlees, Rosbief rosé	0,6 - 0,7
	Kip / Lamsbout in stukken	1,0 - 1,2
Vis	Zalmfilet / Gebakken vis (heel)	0,9 - 1,0
	Vis in papillote	0,8 - 1,0

Groenten	Gevulde groenten	1,8 - 2,5
	Groentetaart	1,5 - 2,5
Hartige taarten	Quiche lorraine / Flan	1,0 - 1,5
Pasta	Lasagne / Pasta- of rijsttimbaaltje	1,5 - 2,0
Gebak	Gerezen taart / Plumcake	0,9 - 1,2
	Gebakken appels	1,0 - 1,5
Brood	Heel brood	0,5 - 0,6
	Baguettes	0,5 - 0,8



TURN & GO STEAM



Giet 200 ml drinkwater in de bodem van de ovenruimte voordat u de functie Turn & Go Steam start. Selecteer de functie door de keuzeknop rechtsom naar het bijbehorende pictogram te draaien en de thermostaatknop tussen 160 en 180 °C te zetten (zoals voorgesteld door het pictogram).




De functie start en het display toont de huidige tijd. Voorverwarmen is niet nodig. Om de bereiding te eindigen, zet de keuzeknop op "0".

Let op: Volg de instructies in de paragraaf "Programmeren van de bereiding" om een specifieke duur in te stellen volgens de bereidingstabel.

3. VOORVERWARMEN EN RESTWARMTE

Zodra de functie gestart is, klinkt een geluidssignaal en knippert het pictogram  op de display om aan te geven dat het voorverwarmen begonnen is. Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont het vaste pictogram  op de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft: plaats het voedsel in de oven en ga verder met het bereiden.

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijk resultaat van de bereiding.



Nade bereiding kan het pictogram  zichtbaar blijven op het display, ook nadat de koelventilator is uitgeschakeld, om aan te geven dat de ovenruimte nog warm is.

Let op: Hoe lang het pictogram blijft branden hangt af van meerdere factoren, zoals de omgevingstemperatuur en de gebruikte functie. Het product kan als uitgeschakeld worden beschouwd wanneer de wijzer van de keuzeknop op "0" staat.


4. PROGRAMMEREN VAN DE BEREIDING

Selecteer een functie om de bereiding te programmeren.



DUUR



Blijf drukken op  tot het pictogram  en "00:00" knipperen op de display.




Gebruik $+$ of $-$ om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op  om te bevestigen.

Activeer de functie door de *thermostaatknop* te draaien op de gewenste temperatuur: er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is.


Opmerkingen: Om de ingestelde bereidingstijd te annuleren, blijf drukken op  tot het pictogram  begint te knipperen op de display, en gebruik dan $-$ om de bereidingstijd te resetten op "00:00". Deze bereidingstijd behelst een voorverwarmingsfase.

PROGRAMMEREN VAN EINDE BEREIDING/ UITGESTELDE START
Nadat een bereidingstijd ingesteld is, kan de start uitgesteld worden door de eindtijd te programmeren: druk op  tot het pictogram  en de huidige tijd beginnen knipperen op de display.



Gebruik $+$ of $-$ om de gewenste eindtijd van de bereiding te regelen en druk op  om te bevestigen.

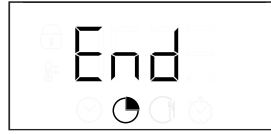
Activeer de functie door de *thermostaatknop* te draaien op de gewenste temperatuur: de functie blijft in pauze en start automatisch na een periode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het door u gekozen tijdstip.

Opmerkingen: Om de instelling te annuleren, zet de oven uit door de *keuzeknop* in de stand  te draaien.

Startuitletstel is niet beschikbaar voor de functies Grill en Turbo Grill.

EINDE BEREIDINGSTIJD

Er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de functie klaar is.





Draai de *keuzeknop* om een andere functie te selecteren of in de stand  om de oven uit te zetten.


Let op: Als de kookwekker actief is, toont de display "END" afgewisseld met de resterende tijd.

5. INSTELLEN VAN DE TIMER



Deze optie stopt of start de bereiding niet maar geeft u de mogelijkheid om de display te gebruiken als kookwekker (timer), zowel wanneer een functie actief is als wanneer de oven uit staat.

Blijf drukken op  tot het pictogram  en "00:00" knipperen op de display.




Gebruik $+$ of $-$ om de tijd te regelen en druk op  om te bevestigen.

U hoort een geluidssignaal eens de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

Opmerkingen: Om de kookwekker te annuleren, druk op  tot het pictogram  knippert en gebruik dan $-$ om de tijd te resetten op "00:00".

6. FUNCTIE HYDRO CLEAN

Om de functie "Hydro cleaning" te starten, giet 200 ml drinkwater op de bodem van de oven en draai vervolgens de keuzeknop en de thermostaatknop op het pictogram .













Let op: De positie van het pictogram komt niet overeen met de temperatuur die bereikt wordt tijdens de reinigingscyclus.

De functie wordt automatisch ingeschakeld: Op het display wordt de resterende tijd tot het einde weergegeven, afgewisseld met "HYD".



Let op: Alleen de eindtijd van de functie kan geprogrammeerd worden. De maximale duur is automatisch ingesteld en bedraagt 35 minuten.

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Luchtig gebak		Ja	170	30 - 50	2 
		Ja	160 - 180	30 - 90	4  1 
Koekjes / taartjes		Ja	160	25 - 35	3 
		Ja	160	25 - 35	3 
		Ja	150	35 - 45	4  2 

Pizza's/focaccia's		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 250	20 - 50	
Lasagne / gebakken pasta / cannelloni / kleine vlaaien		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Kip / Konijn / Eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Vis in de oven/in folie 0,5 kg (filet, heel)		Ja	170 - 190	30 - 45	
Geroosterd brood		5'	250	2 - 6	
Geb. aardappelen		Ja	200 - 210	35 - 55 **	

**Draai het voedsel na twee derde van de bereidingstijd om (indien nodig). De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase: het is aangeraden het voedsel in de oven te doen en de bereidingstijd pas in te stellen nadat de gewenste temperatuur bereikt is.

▼ Download de volledige handleiding van **docs.indesit.eu** voor de tabel met geteste recepten, ingevuld voor de certificatieoverheden in overeenstemming met de norm IEC 60350-1.

ACCESSOIRES					
	Rooster	Bakplaat of taartvorm op het rooster	Bakplaat/Druipplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Ovenschaal	Druipplaat / Ovenschaal met 200 ml water

BEREIDINGSTABEL TURN&GO STEAM

GERECHT	RECEPT	HOEVEELHEID	TIJD (min)	ACCESSOIRES	NIVEAU	WATER
BROOD	Kleine broden	80 - 100 g	30 - 45		2	200 ml
	Sandwichbrood in bakblik	300-500 g	40 - 60			
	Brood	500 g-2 kg	50 - 100			
	Baguettes	200-300 g	30 - 45			
VLEES	Braadstuk	1 kg	60 - 110			
	Spareribs	500 g-1,5 kg	50 - 75			
	Gevogelte	1-1,5 kg	55 - 80			
	Kip/Kalkoen	3 kg	100 - 140			
VIS	Haasbiefstuk	0,5 - 2 cm	15 - 25			
	Haasbiefstuk	2 - 4 cm	20 - 35			
	Hele vis	300 - 600 g	20 - 30			
	Hele vis	600 - 1200 g	25 - 45			
GROENTEN	Gestoomde aardappelen	0,5 - 1,5 kg	45 - 60			
	Gevulde Paprika's	1-2 kg	35 - 55			
	Gestoomde broccoli	0,3-1 kg	30 - 50			
	Gestoomde Courgette	0,5 - 1,5 kg	30 - 50			
GEBAK	Koekjes	een bakplaat	25 - 35			
	Muffin	30-60 g	25 - 45			
	Luchtige cake	500-700 g	30 - 50			
	Taart	een bakblik	35 - 55			

Start de functie TURN & GO STEAM alleen als de oven koud is. Het openen van de deur en het bijvullen van water tijdens de bereiding kan een nadelig effect hebben op het uiteindelijke resultaat.

REINIGEN EN ONDERHOUD

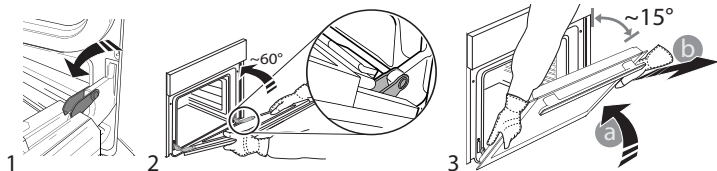
Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.
Gebruik geen stoomreinigers.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen. Draag beschermende

handschoenen. De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

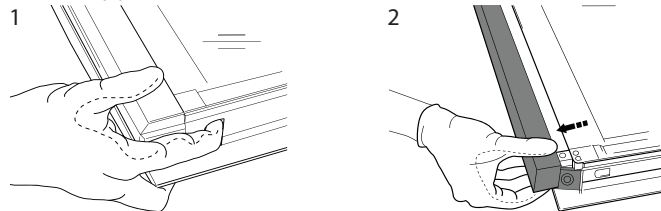
Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn (1). Sluit de deur zo ver mogelijk (2). Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur (3) door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken (a) totdat hij uit zijn zitting (b) loskomt.



Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten. Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen.

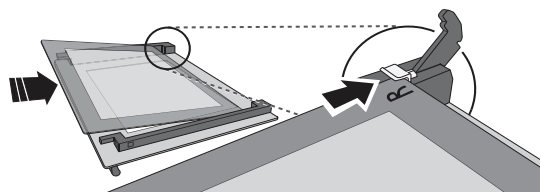
CLICK & CLEAN - DE RUIT REINIGEN

Verwijder de deur en leg die neer op een zacht oppervlak met de handgreep naar onder toe. Druk tegelijk op de twee clips (1) en verwijder de bovenrand van de deur door het naar u toe te trekken (2).



Hef en hou de binnenruit stevig vast met beide handen, verwijder het en leg het op een zacht oppervlak vooraleer het te reinigen.

Om de binnenruit correct terug te plaatsen, zorg ervoor dat "R" zichtbaar is in de linkerhoek en het onbedrukte oppervlak naar boven gericht is. Breng eerst de lange zijde van de ruit aangegeven met "R" in de zittingen, en breng de ruit omlaag tot die op zijn plek komt.



Plaats de bovenrand terug: een klik geeft aan dat hij goed zit. Zorg ervoor dat de afdichting goed zit vooraleer de deur terug te plaatsen.

STORINGEN VERHELPEN

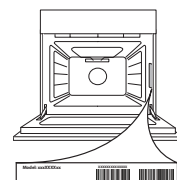
Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer.	Softwareprobleem.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice en vermeld de letter of het nummer dat volgt op de letter "F".
De tekst op het display is onduidelijk, het display lijkt kapot te zijn.	Er is een andere taal ingesteld.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Klantenservice.

▼ Download de volledige handleiding van docs.indesit.eu voor meer informatie over uw product



Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u op:

- Onze website docs.indesit.eu
- Gebruik makend van de QR-code
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.



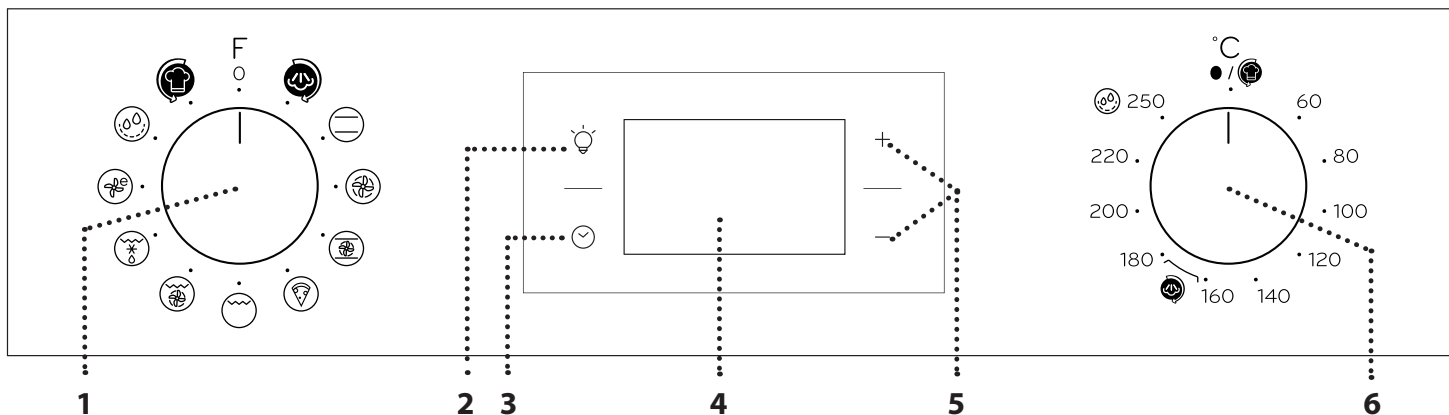


TÄNAME TEID INDESITI TOOTE OSTU EEST
Põhjalikuma klienditoe jaoks registreerige toode
aadressil www.indesit.com/register



**Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi
ohutusjuhend.**

JUHTPANEELI KIRJELDUS



1. VALIKUNUPP

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

2. VALGUSTUS

Kui ahi on sisse lülitatud, vajutage ahju valgustuse sisse- või väljalülitamiseks nuppu

3. KELLAAJA SEADISTAMINE

See on küpsetusaja, viitkäivituse ja taimeri määramiseks.
Kui ahi on välja lülitatud, näitab see kellaega.

4. KUVA

5. SEADENUPUD

Küpsetusaja sätete muutmiseks

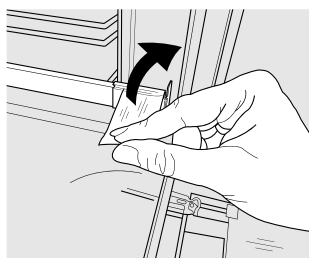
6. TERMOSTAADINUPP

Seda pöörates saate käsifunktsioone aktiveerides valida soovitud temperatuuri. Funktsiooni Turn&Go jaoks kasutage valikut , funktsiooni Turn&Go Steam valikut .

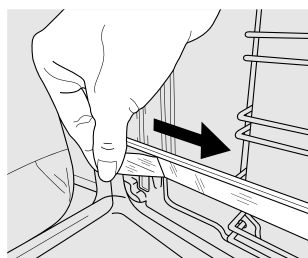
Pange tähele! Nupud liiguvad väljapoole. Vajutage keskel olevaid nuppe ning need klõpsavad välja.

LIUGRIIULID JA RIIULIJUHIKUD

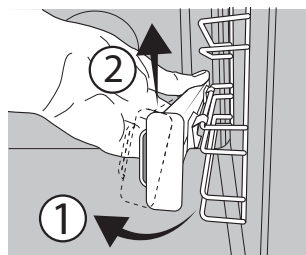
Enne ahju kasutamist eemaldage siinidelt kaitseteip [a] ja seejärel kaitsefoolium [b].



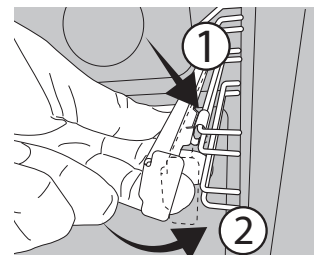
[a]



[b]



[c]



[d]

LIUGSIINIDE EEMALDAMINE [c]

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

LIUGSIINIDE TAGASI PAIGALDAMINE [d]

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

RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

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

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

ESMAKORNE KASUTAMINE

1. KELLAAJA SEADISTAMINE

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata kellaeg: Hoidke all nuppu , kuni ekraanil hakkavad vilkuma ikoon ja kaks numbrit.



Tundide seadmiseks vajutage nuppu + või - ja kinnitamiseks vajutage nuppu . Hakkab vilkuma kahekohaline minutite näidik. Minutite seadmiseks vajutage + või - ja kinnitamiseks vajutage .

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

2. AHJU KUUMUTAMINE

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

Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud.

Kuumutage ahju umbes üks tund temperatuuril 250 °C. Ahi peab sel ajal olema tühi.

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

FUNKTSIOONID JA IGAPÄEVANE KASUTAMINE



TURN&GO STEAM

Funktsiooniga Turn&Go Steam on võimalik saavutada suurepärase tulemus, kasutades küpsetustsüklis auru. See funktsioon reguleerib automaatselt optimaalset küpsetustemperatuuri erinevate retseptide tarbeks; Põhiroogade küpsetusajad on toodud asjakohases küpsetustabelis. Enne aurufunktsiooni aktiveerimist peab ahi olema külm ja süvendisse peab olema kallatud 200 ml joogivett.



TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.



MITMIKTASAND

Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks mitmel erineval tasandil (kuni kolmel), mis vajavad valmimiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegselt küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.



XL COOKING

Suurte lihatükkide (üle 2,5 kg) küpsetamine. Soovitame liha küpsetamise ajal ümber pöörata, et mõlemad pooled ühtlaselt pruunistuksid. Samuti soovitame liha mõne aja tagant leemega üle valada, et see ära ei kuivaks.



PITSA

Mitut tüüpi ja suuruses pizza ning saia küpsetamiseks. Soovitav on küpsetusplaatide asetus umbes poole küpsetamise ajal omavahel vahetada.



GRILLIMINE

Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks küpsetusplaadi:

paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml vett.



GRATÄÄN

Suurte lihatükkide (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada küpsetusmahlade kogumiseks küpsetusplaadi: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml vett.



FREASY COOK

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



SÄÄSTLIK SUNDÕHK

Ühes tükis praadide või täidisega lihalõikude küpsetamine ühel tasandil. Õrn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist. Selle ökofunktsiooni kasutamisel ei sütti tuli ECO, kuid selle saab sisse lülitada, vajutades nuppu



HYDROCLEANING

Spetsiaalne puhastustsükl, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab kõrbenud rasva- ja toidupritsmete eemaldamist. Valage 200 ml vett ahju põhja ning kasutage funktsiooni 35' temperatuuril 90 °C. Käivitage funktsioon, kui ahi on külm ja laske tsükli lõppemisel jahtuda kuni 15'.



TURN & GO

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

1. FUNKTSIOONI VALIMINE

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

2. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

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



Funktsiooni katkestamiseks suvalisel hetkel lülitage ahi välja, keerake *valikunupp* ja *termostaadinupp* asenditesse ja .

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

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



TURN & GO

Funktsiooni „Turn & Go“ käivitamiseks suunake *valikunupp* asjakohasele ikoonile, jättes *termostaadinupu* ikoonile / . Küpsetamise lõpetamiseks, pöörake *valikunupp* asendisse „0“.

Pange tähele: Saate määrata küpsetamise lõpuaja ja taimerit.

Funktsiooniga „Turn & Go“ parima küpsetustulemuse saamiseks kasutage järgmises tabelis toodud toitude soovitatud koguseid.

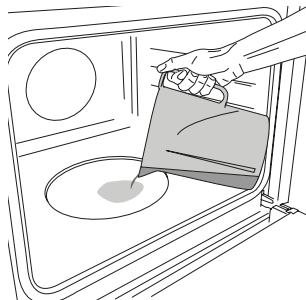
Toit	Retsept	Kaal (kg)
Liha	Vasikapraad, poolküps veisepraad	0,6 - 0,7
	Tükeldatud kana / lambakoot	1,0 - 1,2
Kala	Lõhefilee / küpsetatud kala (terve)	0,9 - 1,0
	Kala küpsetuspaberis	0,8 - 1,0
Köögiviljad	Täidetud köögiviljad	1,8 - 2,5
	Köögiviljapirukas	1,5 - 2,5

Soolased pirukad	Lotringi pirukas / lahtine pirukas	1,0 - 1,5
Pasta	Lasanje / pasta- või riisitimbal	1,5 - 2,0
Kondiitritooted	Pärmitainast kook / ploomitort	0,9 - 1,2
	Küpsetatud õunad	1,0 - 1,5
Leib	Saiapäts	0,5 - 0,6
	Bagetid	0,5 - 0,8



TURN&GO STEAM

Funktsiooni Turn&Go Steam käivitamiseks kallake ahju põhja 200 ml joogivett. Keerake *valikunupp* päripäeva asjakohasele ikoonile ja *termostaadinupp* vahemikku 160 kuni 180 °C (olenevalt ikooni soovituselt).






Funktsioon lülitub sisse ja ekraanil kuvatakse kellaeg.

Eelkuumutamine ei ole vajalik. Küpsetamise lõpetamiseks, pöörake *valikunupp* asendisse „0“.

Pange tähele: Küpsetustabeli järgi täpse kestuse määramiseks järgige juhtnööre jaotises „Küpsetamise programmeerimine“.

3. EELKUMUTAMINE JA JÄÄKKUUMUS

Kui funktsioon käivitub, antakse helisignaali ja ekraanil vilkuma ikooniga  märku, et eelsoojenduse etapp on aktiveeritud. Kui eelsoojendus on lõppenud, kõlab helisignaali ja püsivalt põlev ikoon  ekraanil annab teada, et ahi on jõudnud seatud temperatuurini: nüüd asetage toit ahju ja alustage küpsetamist. Pange tähele: Kui panete toidu ahju enne eelkuumutamise lõppemist, võib see küpsetustulemusele halvasti mõjuda.



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

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




4. KÜPSETAMISE PROGRAMMEERIMINE

Küpsetamise programmeerimiseks tuleb kõigepealt valida mõni funktsioon.




KESTUS

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





Määrake nupuga  või  vajalik küpsetusaeg ning vajutage kinnituseks nuppu .




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

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

KÜPSETAMISE LÕPUAJA/ VIITKÄIVITUSE PROGRAMMEERIMINE

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















Küpsetamise lõpuaja seadmiseks kasutage nuppu  või  ja kinnitamiseks vajutage .

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

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

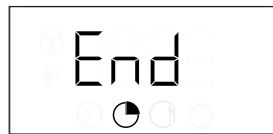
KÜPSETUSTABELID

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUMUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	TASE JA TARVIKUD
Pärmitainast koogid		Jah	170	30 - 50	2 
		Jah	160-180	30-90	4  1 
Küpsised / korvikesed		Jah	160	25 - 35	3 
		Jah	160	25 - 35	3 
		Jah	150	35-45	4  2 

Käivitamise viivitusfunktsioon ei ole grilli ja turbogrilli funktsioonide jaoks saadaval.

KÜPSETAMISE LÕPP

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





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




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

5. TAIMERI SEADMINE

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

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




Vajaliku aja seadmiseks kasutage nuppu  või  ja kinnitamiseks vajutage .

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

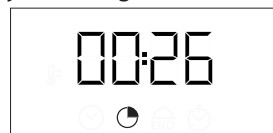
Märkused: Taimeri tühistamiseks hoidke nuppu  all, kuni ikoon  hakkab vilkuma. Seejärel lähtestage nupuga  aeg väärtusele „00:00”.

6. FUNKTSIOON HYDROCLEÄNING

Puhastusfunktsiooni „Hydrocleaning” aktiveerimiseks valige ahju põhja 200 ml joogivett, seejärel keerake valikunupp ja termostaadinupp ikoonile .

Pange tähele: Ikoonide asetus ei märgi puhastussükli jooksul saavutatavat temperatuuri.

Funktsioon käivitub automaatselt: Ekraanil kuvatakse lõpuni jäänud aeg, mis vaheldub tekstiga „HYD”.



Pange tähele: Selle funktsiooni puhul võimalik programmeerida ainult lõpuaja. Kestuseks on automaatselt määratud 35 minutit.

Pitsa/focaccia		Jah	190 - 250	15 - 50	
		Jah	190 - 250	20-50	
Lasanje / küpsetatud pasta / kannelloonid / karamellipuding		Jah	190 - 200	45 - 65	
Lammas/vasikas/veis/siga 1 kg		Jah	190 - 200	80 - 110	
Kana/küülik/part 1 kg		Jah	200 - 230	50 - 100	
Küpsetatud kala / en papillote 0,5 kg (filee, terve kala)		Jah	170 - 190	30 - 45	
Röstitud sai/leib		5'	250	2 - 6	
Ahjukartulid		Jah	200 - 210	35 - 55 **	

** Vajadusel pöörake toit ümber pärast 2/3 küpsetusaja möödumist. Märgitud küpsetusaeg ei sisalda eelsoojenduse aega: soovime panna toidu ahju ja määrata küpsetusaja alles pärast vajaliku temperatuuri saavutamist.

▼ Laadige kasutus- ja hooldusjuhend alla veebisaidilt docs.indesit.eu. Sellest leiata kontrollitud retseptide tabeli, mis on loodud sertifitseerimisasutuse jaoks vastavalt standardile IEC 60350-1.

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

TURN&GO STEAM: KÜPSETUSTABEL

TOIT	RETSEPT	KOGUS	AEG (min)	TARVIKUD	TASE	VESI
LEIB	Leivakesed	80-100 g	30 - 45		2	200 ml
	Võileiva viil ahjuvormis	300-500 g	40 - 60			
	Leib	500 g kuni 2 kg	50 - 100			
	Bagetid	200-300 g	30 - 45			
LIHA	Praeliha	1 kg	60 - 110			
	Ribid	500g kuni 1,5 kg	50 - 75			
	Kana	1-1,5 kg	55 - 80			
	Kana/Kalkun	3 kg	100 - 140			
KALA	Praefilee	0,5-2 cm	15-25			
	Praefilee	2-4 cm	20 - 35			
	Terve kala	300-600 g	20 - 30			
	Terve kala	600-1200 g	25 - 45			
KÖÖGIVIL- JAD	Aurutatud kartulid	0,5-1,5 kg	45 - 60			
	Täidetud paprika	1-2 kg	35 - 55			
	Aurutatud brokoli	0,3-1 kg	30 - 50			
	Aurutatud suvikõrvits	0,5-1,5 kg	30 - 50			
PAGARITOO- TED	Cookies	alus	25 - 35			
	Muffin	30-60 g	25 - 45			
	Biskviitkook	500-700 g	30 - 50			
	Tort	vorm	35 - 55			

Käivitage funktsioon TURN&GO STEAM vaid siis, kui ahi on kül m. Ukse avamine ja vee lisamine küpsetamise ajal võib lõpptulemusele halvasti mõjuda.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

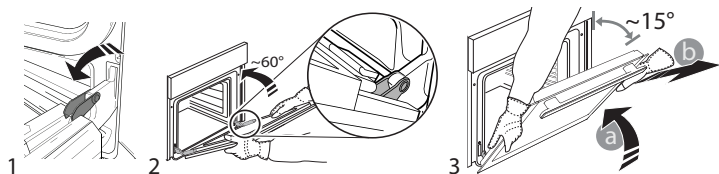
Enne hooldamist või puhastamist veenduge, et ahi on maha jahtunud. Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.

Ärge kasutage traatnuustikut, abrasiivseid küürimispastasid ega abrasiivseid/söövitavaid puhastusvahendeid, kuna need

võivad kahjustada seadme pinda. Kandke kaitsekindaid. Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

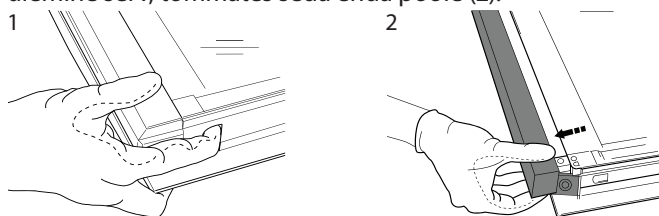
Ukse eemaldamiseks tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti (1). Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik (2). Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Ukse (3) eemaldamiseks lükake seda kinni, tõmmates samal ajal ülespoole (a), kuni see oma pesast (b) lahti tuleb.



Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pessa. Laske uks alla ja seejärel avage täielikult. Langetage fiksaatorid algasendisse tagasi: veenduge, et need liiguvad lõpuni alla. Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid.

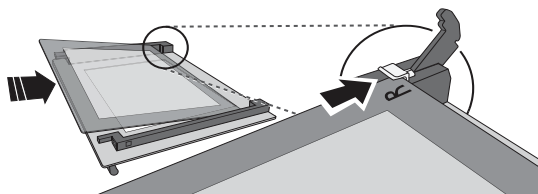
CLICK & CLEAN – KLAASI PUHASTAMINE

Eemaldage uks ja pange see pehmele pinnale, käepide allpool. Vajutage korraka kaht kinnitusklaamrit (1) ja eemaldage ukse ülemine serv, tõmmates seda enda poole (2).



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

Sisemise klaasi õigeks paigaldamiseks veenduge, et R-tähed oleks vasakpoolses nurgas näha ja puhas pind (tekstita) oleks üleval. Kõigepealt pange klaasi pikk külg (märgitud R-tähedega) tugelele, seejärel langetage see paika.



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

VEAOTSING

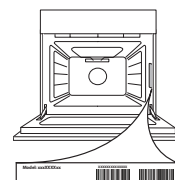
Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number.	Tarkvara viga.	Võtke ühendust lähima hoolduskeskusega ja öelge neile tähele F järgnev täht või number.
Ekraanil on ebaselge tekst ja see näib olevat katki.	Teine keelekomplekt.	Võtke ühendust lähima teenindusega.

▼ Toote kohta lisateabe saamiseks laadige veebisaidilt docs.indesit.eu alla täielik kasutus- ja hooldusjuhend



Poliitikate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

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



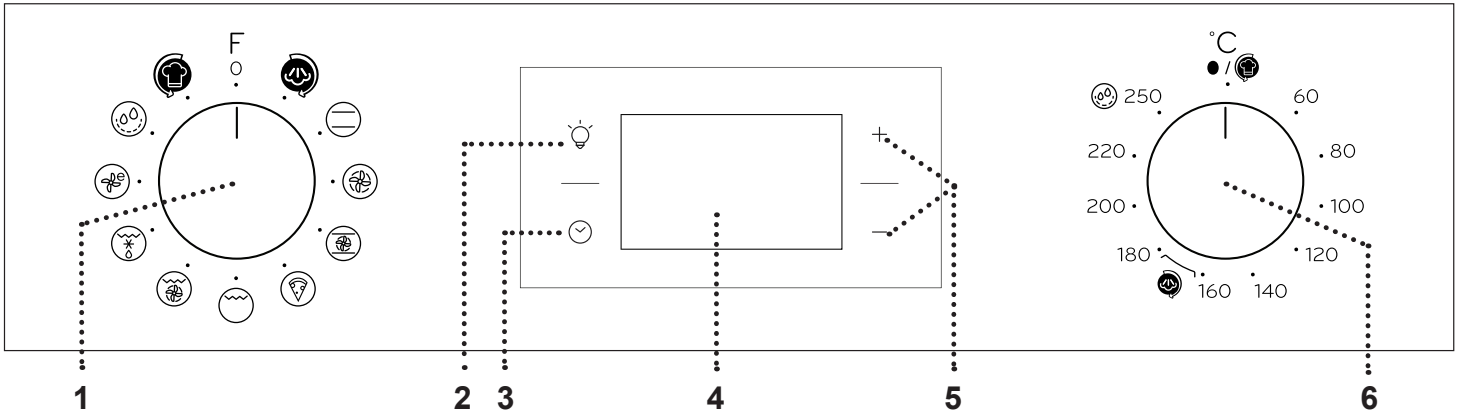


**INDESIT ӨНІМІН ТАҢДАҒАНЫҢЫЗ ҮШІН
АЛҒЫСЫМЫЗДЫ БІЛДІРЕМІЗ**
Толығырақ көмек алу үшін, құрылғыңызды
www.indesit.com/register сайтына тіркеңіз



**Құрылғыны пайдаланбас бұрын Қауіпсіздік
нұсқаулығын мұқият оқыңыз.**


БАСҚАРУ ПАНЕЛІНІҢ СИПАТТАМАСЫ



1. ТАҢДАУ ТЕТІГІ

Функцияны таңдау арқылы пешті қосуға арналған. Пешті өшіру үшін **O** бағытына бұраңыз.

2. ШАМ

Пеш өшірулі болған кезде, пеш бөлігі шамын қосу не өшіру үшін  басыңыз.



3. УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

Пісіру уақыты параметрлерін ашуға, кешіктіріп іске қосуға және таймерге арналған. Пеш өшірулі болған кезде уақытты көрсетуге арналған.

4. ДИСПЛЕЙ

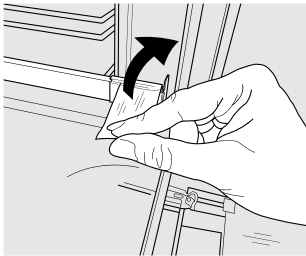
5. РЕТТЕУ ТҮЙМЕЛЕРІ
Пісіру уақыты параметрлерін өзгертуге арналған

6. ТЕРМОЭЛЕМЕНТ ТЕТІГІ

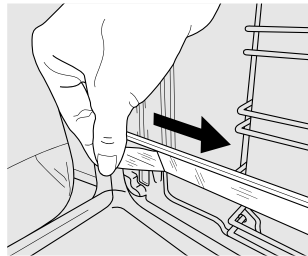
Қолмен басқарылатын функцияларды іске қосып жатқан кезде сізге қажет температураны таңдау үшін бұраңыз. Turn & Go (Бұр және Алға) функцияны пайдалану үшін  пайдаланыңыз, Turn & Go Steam (Бұр және Алға Бу) функцияны пайдалану үшін  пайдаланыңыз. Ескеріңіз: Тетіктерді жылжытуға болады. Ортадағы тетіктерді басқан кезде олар ашылады.

СЫРҒЫМАЛЫ БАҒЫТТАУЫШТАР МЕН СӨРЕ БАҒЫТТАУЫШТАР

Пешті қолданар алдында, қорғаныс таспасын [a] алыңыз, содан кейін қорғаныс таспаны [b] бағыттауыштардан алыңыз.



[a]



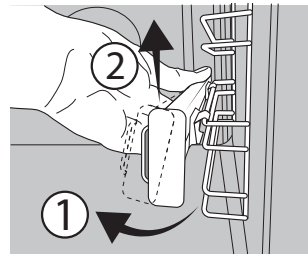
[b]

СЫРҒЫМАЛЫ БАҒЫТТАУЫШТАРДЫ АЛЫП ТАСТАУ [c]
Төменгі ілмектерді (1) аярату үшін сырғымалы бағыттауыштардың төменгі жағынан тартып, бағыттауышты жоғарғы ілмектерден (2) жоғары қарай тартыңыз.

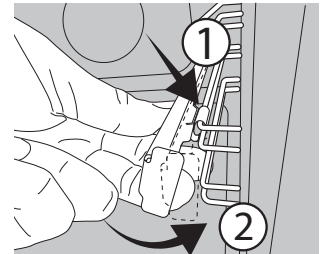
СЫРҒЫМАЛЫ БАҒЫТТАУЫШТАРДЫ АЛУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ОРНЫНА САЛУ [d]

Үстіңгі ілмектерді сөре бағыттауыштарға іліңіз (1), содан кейін сырғымалы бағыттауыштардың төменгі бөлігін сөре бағыттауышына қарсы, олар төменгі ілмектер орнына

түскенше қойыңыз (2).



[c]



[d]



СӨРЕ БАҒЫТТАУЫШТАРЫН АЛУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ОРНАТУ

1. Сөре бағыттауыштарын алып шығу үшін, бағыттауыштың сыртқы жағынан мықтап ұстап, тіреуіші мен ішкі екі істікшесін өзіңізге қарай тартып шығарыңыз.


2. Сөре бағыттауыштарының орнын ауыстыру үшін оларды пештің қуысына жақын қойып, әуелі екі істікшесін ұясына қондырыңыз. Содан кейін, сыртқы жағын ұясына салып, тіреуішін қондырыңыз да, сөре бағыттауышын дұрыс бекітіп орнату үшін пеш қуысының қабырғасына мықтап жапсыра басыңыз.

АЛҒАШҚЫ РЕТ ПАЙДАЛАНУ


1. УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

Құрылғыны алғаш рет қосқан кезде уақытты орнату қажет:  белгішесі мен  сағатты көрсететін екі сан жыпылықтағанша басыңыз.



Сағатты орнату үшін + немесе — пайдаланыңыз және растау үшін  түймесін басыңыз. Минуттарды көрсететін екі сан жыпылықтай бастайды. Минутты орнату үшін + немесе — пернесін пайдаланыңыз

және растау үшін  басыңыз.

Назар аударыңыз:  белгішесі жыпылықтап жатқан кезде (мысалы, ұзақ уақыт бойы электр қуаты болмаған соң) уақытты қайта орнату қажет болады.

2. ПЕШТІ ҚЫЗДЫРУ

Жаңа пештен өндіріс барысынан қалған иіс шығуы мүмкін: бұл әбден қалыпты жағдай. Тамақ пісірмес бұрын, кез келген иістерді жою үшін, пешті алдын ала қыздыру қажет.

Пештен кез келген қорғаныс картондарды немесе мөлдір таспаларды алыңыз және ішінен кез келген керек-жарақтарды шығарыңыз.

Пешті 250 °C температурада бір сағаттай қыздырыңыз. Осы уақыт барысында пеш бос болуы керек.

Назар аударыңыз: Құрылғыны алғаш рет пайдаланғаннан кейін бөлмені желдетіп алған дұрыс.

ФУНКЦИЯЛАР & КҮНДЕЛІКТІ ҚОЛДАНЫС

TURN&GO STEAM (БҰР ЖӘНЕ АЛҒА БУ)
Turn&Go Steam (Бұр және Алға Бу) функциясы пісіру циклында бұдың болуы арқасында керемет нәтижелерге қол жеткізуге мүмкіндік береді. Бұл функция әр түрлі рецепттер үшін мінсіз температураны автоматты түрде сақтайды; негізгі тағамдарды пісіру уақыты тиісті пісіру кестесінде көрсетілген. 200 мл ауыз суды қуыс түбіне салып, пеш суыған кезде функцияны белсендіріңіз.

ДӘСТҮРЛІ
Кез келген тамақ түрін тек бір сәреде пісіруге арналған.

КӨП ДЕҢГЕЙЛІ
Бір уақытта бірнеше сәреде (ең көбі үш сәре) бірдей температураны қажет ететін тағамдарды пісіруге арналған. Бұл функцияны әртүрлі тағамдардың иістерін бір-біріне сіңірмей пісіру үшін пайдалануға болады.

XL COOKING (XL ПІСІРУ)
Еттің үлкен кесектерін (2,5 кг-нан көп) пісіруге арналған. Еттің екі жағы да біркелкі қуырылуы үшін оны пісіру барысында аударып отыру қажет. Жіліктің шамадан тыс құрғап кетуін болдырмау үшін қажетінше суғару ұсынылады.

ПИЦЦА
Көлемі және түрлері әр түрлі пицца мен тағам пісіру үшін. Тамақ пісіру барысында пісіру науасының орнынан жартылай ауыстырып отырған жөн.

ГРИЛЬ
Стейк, қауап пен шұжық қуыруға, ұнға аунатылған көкөніс пісіруге немесе нанды қызартып қуыруға арналған. Етті грильде қуыру кезінде тағам сәлін жинау үшін тамшы науасын пайдалану ұсынылады. Науаны торлы сәренің астындағы кез келген деңгейге орнатып, 500 мл ауыз су құйыңыз.

БҰҚТЫРМА
Үлкен ет кесектерін (жілік, қуырылған сиыр еті, тауық еті) қуыруға арналған. Тағам сәлін жинау үшін пісіру науасын пайдалану ұсынылады: Науаны торлы сәренің астындағы кез келген деңгейге орнатып, 500 мл ауыз су құйыңыз.

FREASY COOK
Қыздыру элементтердің бәрі және желдеткіштер іске қосылып, міндетті түрде және біркелкі бүкіл пеште таратылуын жылытатуына кепілдік етеді. Алдын ала қыздыру пісіру режиміне қажет емес. Бұл режим жартылай дайын өнімді жылдам пісіру үшін арнайы ұсынылған (мұздатылған немесе жартылай дайын). Тамаша нәтижеге қол жеткізуге үшін тек-қана тағам сәрені қолданыңыз.

ЭКО ЖЕЛДЕТІП ПІСІРУ
Отқа пісірілетін етті және жіліктерді бір сәреде пісіруге арналған. Тағамдар жеңіл ауа ағынының көмегімен құрғап кетуден сақталады. Осы ЭКО функциясы пайдаланылған кезде, тамақ пісіру барысында шам өшірілген күйде қалады, бірақ оны түймесін басу арқылы қайта іске қосуға болады.

HYDROCLEANING (ГИДРОТАЗАЛАУ)
Осы арнайы төменгі температурада тазалау циклі кір мен тамақ қалдықтарын оңай кетіруге мүмкіндік береді. Пештің табанына 200 мл ауыз су құйыңыз да, функцияны 90°C температурада 35' пайдаланыңыз. Пеш суық болғанда функцияны іске қосыңыз да, цикл аяқталғаннан кейін 15' суытып қойыңыз.

TURN & GO (БҰР ЖӘНЕ АЛҒА)
Бұл функция кен диапазон рецептер ішінде ет, балық, паста, тәттілермен және көкөністерден тұратын пісіруге қолайлы температура мен пісіру уақытын автоматты түрде таңдайды. Пеш суыған кезде функцияны белсендіріңіз.

1. ФУНКЦИЯНЫ ТАҢДАУ

Функцияны таңдау үшін *таңдау тетігін* сізге қажет функцияға қарай бұраңыз: дисплей жанады және дыбысты сигнал шығады.

2. ФУНКЦИЯНЫ ІСКЕ ҚОСУ

Таңдалған функцияны іске қосу мақсатында, қажетті температураны орнату үшін *термостат тетігін* бұраңыз.



Функцияны кез келген уақытта үзу үшін, пешті сөндіріңіз де, *таңдау тетігі* мен *термостат тетігін* 0 және ● қарай бұраңыз.

Назар аударыңыз: Тамақ пісіру кезінде таңдау тетігін бұрау арқылы осы функцияны өзгерте аласыз немесе термостат тетігін бұрау арқылы температураны реттей аласыз.

Бұл функция термостат тетігі 0°C мәнінде тұрған кезде ғана іске қосылады. Сіз тамақ пісіру уақытын, пісірудің аяқталу уақытын (тек тамақ пісіру уақытын орнатсаңыз ғана) және таймерді орната аласыз.

TURN & GO (БҰР ЖӘНЕ АЛҒА)

"Бұр және алға" функциясын бастау үшін, таңдау тетігін сәйкес белгішісіне бұрып, функцияны таңдаңыз, термостат тетігін ●/● белгішісінде сақтаңыз. Пісіруді аяқтау үшін, "0" таңдау тетігін бұраңыз.

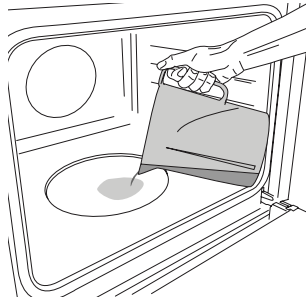
Назар аударыңыз: Тамақ пісірудің аяқталу уақытын және таймерді орната аласыз. Пісірудің тамаша нәтижеге қол жеткізу үшін "Turn & Go" (Бұр және Алға) функцияны қолданыңыз, әр тамақтың түріне арналған салмақтар ұсынылған кестесіңіз қолданыңыз.

Тағам	Рецепт	Салмақ (кг)
Ет	Қуырылған бұзау, Қуырылған сиыр еті	0,6 - 0,7
	Тауық / Қойдың саның кесектері	1,0 - 1,2
Балық	Албырт кесектері/ Тұмшалап пісірілген балық (тұтас)	0,9 - 1,0
	Қағазға оралған балық	0,8 - 1,0

Көкөністер	Тартылған көкөністер	1,8 - 2,5
	Көкөністер бөліші	1,5 - 2,5
Тұзды бөліштер	Киш-лорен/ Ашық бөліш	1,0 - 1,5
Паста	Лазанья / Паста немесе күріштен тимбале	1,5 - 2,0
Тәтті тағамдар	Қалған кекстер/ Мейізбен кекстер	0,9 - 1,2
	Пісірілген алмалар	1,0 - 1,5
Нан	Бөлке нан	0,5 - 0,6
	Багеттер	0,5 - 0,8

TURN&GO STEAM (БҰР ЖӘНЕ АЛҒА БУ)



Turn&Go Steam (Бұр және Алға Бу) функциясын пайдалануға бастап үшін, 200 мл ауыз суды пеш түбіне құйыңыз. Сәйкес белгішенің таңдау тетігін және термостат тетігін сағат тілінің бағытымен 160-тан 180 ° C дейінгі кез келген позицияға бұрап, функцияны таңдаңыз (белгішеде көрсетілгендей).




Функция басталады және дисплейде күннің ағымдағы уақыты көрсетіледі. Алдын ала жылыту қажет емес. Пісіруді аяқтау үшін, "0" таңдау тетігін бұраңыз.

Назар аударыңыз: Пісіру кестесіне сәйкес белгілі бір уақытты орнату үшін "Programming Cooking" («Пісіруді бағдарламалау») тарауында нұсқауларды орындаңыз.

3. АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ ЖӘНЕ ҚАЛДЫҚ ҚЫЗУ

Осы функция іске қосылған соң болатын дыбысты сигналдың шығуы және дисплейдегі  белгісінің жыпылықтауы алдын ала қыздыру кезеңінің іске қосылғанын көрсетеді. Осы кезеңнің соңында дыбысты сигнал шығуы мен дисплейде  белгісінің тұрақты жануы пештің орнатылған температураға жеткенін көрсетеді: осы кезде тағамды ішіне салып, пісіруді жалғастырыңыз.

Назар аударыңыз: Алдын ала қыздыру аяқталмай тұрып, тағамды пешке салу, пісіру нәтижесіне теріс әсер етуі мүмкін.

Ас әзірлеп болған соң және функция өшірулі болғанда,  белгісі суыту желдеткіші өшірілген соң да, дисплей бетінде көрініп тұрады, ол пеш ішінде әлі де қалдық қызу қалғандығын білдіреді.

Назар аударыңыз: Белгінің сөніп қалу уақыты өзгеріп отырады, себебі бұл қоршаған орта температурасы және қолданылған функция секілді бірнеше факторға байланысты. Қалай болғанда да, таңдау тетігінің көрсеткіші "0" күйінде тұрғанда ғана құрылғыны сөнді деп есептеуге болады.

4. ПІСІРУДІ БАҒДАРЛАМАЛАУ

Пісіруді бағдарламалау алдында функцияны таңдауыңыз керек.




ҰЗАҚТЫҒЫ



 түймесін дисплейде  белгішесі мен "00:00" саны жыпылықтай бастағанша басып тұрыңыз.






Пісірудің қажет уақытын таңдау үшін  немесе  түймесін пайдаланыңыз және  түймесін басыңыз.


Функцияны *термостат тетігін* қажетті температураға бұрау арқылы іске қосыңыз: дыбыстық сигнал беріліп, дисплейде пісірудің аяқталғаны көрсетіледі.

Ескертпелер: Орнатылған пісіру уақытынан бас тарту үшін,  түймесін  белгішесі дисплейде жыпылықтай бастағанша басып тұрыңыз да, пісіру уақытын "00:00" уақытына орнату үшін  түймесін пайдаланыңыз. Бұл пісіру уақытында алдын ала қыздыру кезеңі бар. ПІСІРУДІ АЯҚТАУ УАҚЫТЫН БАҒДАРЛАМАЛАУ/ КЕШІКТІРІП БАСТАУ






Тамақ пісіру уақыты орнатылған соң, аяқталу уақытын бағдарламалау арқылы бастау функциясын кешіктіріп іске қосылу режиміне орнатуға болады:  түймесін дисплейде  белгішесі мен ағымдағы уақыт жыпылықтай бастағанша басып тұрыңыз.



Пісіру аяқталуы тиіс уақытты орнату үшін  немесе  түймелерін пайдаланыңыз және растау үшін  түймесін басыңыз. Функцияны *термостат тетігін* қажетті температураға бұрау арқылы іске қосыңыз: функция орнатылған уақытқа сәйкес пісіру үшін есептелген уақыттан кейін автоматты түрде қосылмағанша кідірілген күйінде қалады.

Ескертпелер: Орнатудан бас тарту үшін, *таңдау тетігін*  бағытына бұрау арқылы өшіріңіз.

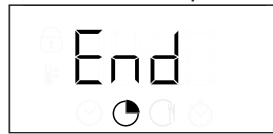
ПІСІРУ КЕСТЕСІ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦИЯ	АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ҰЗАҚТЫҒЫ (МИН)	ДЕНГЕЙ ЖӘНЕ КЕРЕК-ЖАРАҚТАР
Ашыған қамырдан жасалған тәтті тоқаштар		Иә	170	30 - 50	2 
		Иә	160 - 180	30 - 90	4  1 

Іске қосуды кешіктіру функциясы "Гриль" және "Турбо гриль" функциялары үшін қол жетімді емес.

ПІСІРУДІҢ СОҢЫ

Дыбысты сигнал шығады және дисплей функцияның аяқталғанын көрсетеді.





Басқа функция таңдау үшін *таңдау тетігін* бұраңыз немесе "0" күйіне пешті өшіру үшін бұраңыз.

Назар аударыңыз: Егер таймер белсенді болса, дисплейде "END"(АЯҚТАЛУ) хабары қалған уақытпен бірге көрсетіледі.

5. ТАЙМЕРДІ ОРНАТУ




Бұл опция пісіруге кедергі жасамайды немесе оны бағдарламаламайды, бірақ функция белсенді болғанда немесе пеш өшкенде сізге дисплейді таймер ретінде қолдануға мүмкіндік береді.

 түймесін дисплейде  белгішесі мен "00:00" саны жыпылықтай бастағанша басып тұрыңыз.




Қажетті уақытты орнату үшін  немесе  пайдаланып, растау үшін  түймесін басыңыз.

Таңдалған уақыт санауы біткеннен кейін таймер аяқталып, дыбыстық сигнал беріледі.

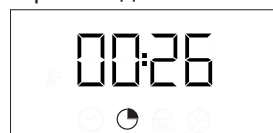
Ескертпелер: Таймерден бас тарту үшін,  түймесін  белгішесі жыпылықтауды бастағанша басып тұрып,  түймесін уақытты "00:00" күйіне қайта орнату үшін пайдаланыңыз.

6. HYDROCLEANING (ГИДРОТАЗАЛАУ) ФУНКЦИЯСЫ

"Hydrocleaning" (Гидротазалау) функциясын іске қосу үшін 200 мл ауызсуды пештің түбіне құйып, таңдау тетігін және термостат тетігін белгішесіне  бұраңыз.

Назар аударыңыз: Белгішенің орналасқан жері тазалау циклі барысында болатын температураға сай емес.

Бұл функция автоматты түрде іске қосылады: дисплейде аяқталуға дейінгі уақыт "HYD" ("ГИД") хабарымен кезектесіп көрсетіледі.



Назар аударыңыз: Осы функцияның тек аяқталу уақытын орнатуға болады. Ұзақтық автоматты түрде 35 минутқа орнатылады.

Бисквиттер / шағын торттар		Иә	160	25 - 35	
		Иә	160	25 - 35	
		Иә	150	35 - 45	
Пицца/фокаччо		Иә	190 - 250	15 - 50	
		Иә	190 - 250	20 - 50	
Лазанья / пісірілген паста / каннеллони / фландар		Иә	190 - 200	45 - 65	
Қой / бұзау / сиыр / шошқа еті 1 кг		Иә	190 - 200	80 - 110	
Тауық / Қоян / Үйрек 1 кг		Иә	200 - 230	50 - 100	
Тұмшاپешке пісірілген балық / қағазға оралған тағам 0,5 кг (қоң ет, бүтін)		Иә	170 - 190	30 - 45	
Қуырылған нан		5'	250	2 - 6	
Қуырылған картоптар		Иә	200 - 210	35 - 55 **	

** Қажет болса, пісіру кезінде тағамды үштен екі айналымға аударыңыз (қажет болса). Көрсетілген уақыт алдын ала қыздыру кезеңін қамтымайды: тамақты тұмшاپешке салып, пісіру уақытын тек қажетті температураға қол жеткізілген кезде орнатқан жөн.

▼Сертификаттау мекемелері үшін IEC 60350-1 стандартына сәйкес құрастырылған рецепттер кестесін алу үшін Пайдалану және күтіп ұстау нұсқаулығын **docs.indesit.eu** веб-торабынан жүктеп алыңыз.

КЕРЕК-ЖАРАҚТАР					
	Сым сөре	Сымды сөредегі нан пісіру науасы немесе торт қалыбы	Сымды сөредегі пісіру науасы/тамшы науасы немесе нан табағы	Тамшы науасы / Пісіру науасы	Тамшы науасы / 200 мл су құйылған пісіру науасы

TURN&GO STEAM БҰР ЖӘНЕ АЛҒА БУ ПІСІРУ КЕСТЕСІ

ТАҒАМ	РЕЦЕПТ	МӨЛШЕРІ	УАҚЫТ (мин)	КЕРЕК-ЖАРАҚТАР	ДЕҢГЕЙ	СУ
	Кішкентай нандар	80 -100 г	30 - 45		2	 200 мл
	Қалыпта пісірілген бутерброд	300 -500 г	40 - 60			
	Нан	500 г -2 кг	50 - 100			
	Багеттер	200-300 г	30 - 45			
	Қуыру	1 кг	60 - 110			
	Қабырға	500 г -1,5 кг	50 - 75			
	Тауық еті	1 -1,5 кг	55 - 80			
	Тауық еті/ Күркетауық	3 кг	100 - 140			
	Стейк сүбесі	0,5 -2 см	15 - 25			
	Стейк сүбесі	2 -4 см	20 - 35			
	Бүтін балық	300 - 600 г	20 - 30			
	Бүтін балық	600 -1200 г	25 - 45			
	Бумен пісірілген картоп	0,5-1,5 кг	45 - 60			
	Жентектелген бұрыш	1-2 кг	35 - 55			
	Бумен пісірілген брокколи	0,3-1 кг	30 - 50			
	Бумен пісірілген цукини	0,5-1,5 кг	30 - 50			
	Cookies	науа	25 - 35			
	Маффин	30-60 г	25 - 45			
	Бисквит	500-700 г	30 - 50	 		
	Бәліш	қаңалтыр	35 - 55	 		

TURN & GO STEAM (БҰР ЖӘНЕ АЛҒА БУ) функциясын тек пеш салқындаған кезде бастаңыз. Пісіру кезінде есікті ашу және оған су қосу пісірудің соңғы нәтижесіне кері әсер етуі

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІП ҰСТАУ

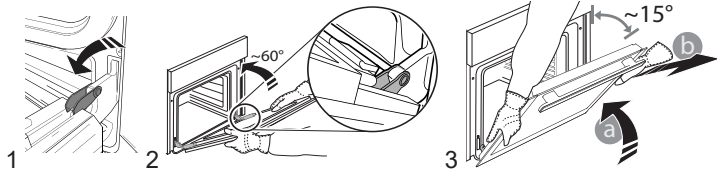
Кез келген техникалық қызмет көрсету немесе тазалаудан бұрын пештің суығанына көз жеткізіңіз.
Бүмен тазартқыштарды пайдаланбаңыз.

Торлы ысқыштар, абразивті тазартқыш құралдар немесе абразивті/коррозиялы тазартқыш құралдар пайдаланбаңыз, себебі олар құрылғының бетін зақымдауы мүмкін. Қорғағыш

қолғаптарын киіңіз. Техникалық қызмет көрсетуден бұрын пеш қуат көзінен ажыратылуы тиіс.

ЕСІКТІ АЛУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ОРНАТУ

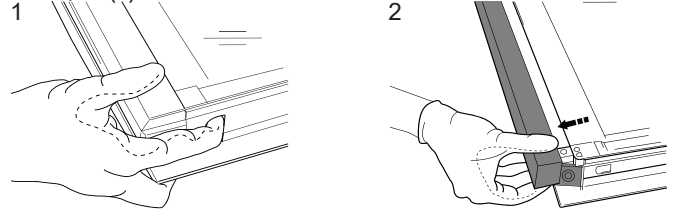
Есікті алу үшін оны толығымен ашыңыз және ілмектері құлыпталмаған күйінде болмайынша төмендетіңіз (1). Есікті мүмкіндігінше мықтап жабыңыз (2). Есікті екі қолыңызбен мықтап ұстаңыз - оны тұтқасынан ұстауға болмайды. Есік (3) орнынан (b) босамағанша оны жоғары қарай (a) тартумен қатар жабуды жалғастырыңыз.



Есікті жұмсақ бетке салып, бір жаққа орнатыңыз. Есікті пешке қарай жылжытып, ілгектерді ұяшықтарына сәйкестендіріп, жоғарғы бөлігін ойықтарына бекітіп қайта орнатыңыз. Есікті төмендетіңіз және толығымен ашыңыз. Қысқыштарды бастапқы орнына түмендетіңіз: олардың толығымен төмендетілгеніне көз жеткізіңіз. Есікті жауып көріңіз және оның басқару тақтасымен турланатынына көз жеткізіңіз. Егер тура болмаса, жоғарыдағы қадамдарды қайталап шығыңыз.

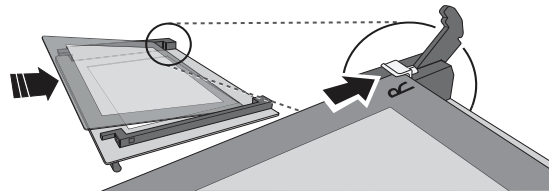
CLICK & CLEAN - ШЫНЫНЫ ТАЗАЛАУ

Есікті алып, тұтқасын төмен қарату арқылы жұмсақ жерге қойған соң, екі қатайту қысқышын (1) бір уақытта басыңыз және есіктің жоғарғы жиегін өзіңізге қарай тарту арқылы алыңыз (2).



Ішкі әйнекті екі қолыңызбен көтеріп, мықтап ұстаңыз, оны шығарып алыңыз да, тазаламас бұрын жұмсақ бетке қойыңыз.

Ішкі әйнекті дұрыстап қайта қою үшін, "R" жазуы сол жақ бұрышта көрінетініне және тазаланатын бет (басылып шығарылмаған) жоғары қарап тұрғанына көз жеткізіңіз. Әуелі шынының "R" әрпімен көрсетілген ұзын жағын тіреуіш ұяларға енгізіп, содан кейін орнына қарай төмендетіңіз.



Жоғарғы жиекті қайта бекітіңіз: сырт еткен дыбыс дұрыс орналасқанның белгісі. Есікті қайта бекітпес бұрын мөрдің қорғалғанына көз жеткізіңіз.

АҚАУЛАРДЫ ШЕШУ

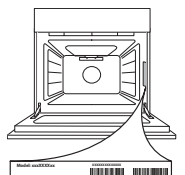
Ақау	Мүмкін себебі	Шешімі
Пеш жұмыс істемейді.	Қуат іркілісі. Қуат көзінен ажыратылды.	Розеткада тоқ бар-жоғын және тұмшاپеш электр көзіне жалғанғанын не жалғанбағанын тексеріңіз. Пешті өшіріңіз және қайта қосыңыз, сосын ақаудың кеткенін не кетпегенін тексеріңіз.
Дисплейде "F" әрпінен кейін сан көрсетіледі.	Бағдарламалық қамтым ақауы.	Ең жақын Кепілді қызмет көрсету орталығына хабарласып, "F" әрпінен кейін келетін әріпті немесе санды айтыңыз.
Дисплей анық емес мәтінді көрсетеді және сынған сияқты.	Басқа тіл жиынтығы.	Сізге жақын орналасқан Клиенттерге Сатудан кейінгі Қызмет көрсету Орталығына хабарласыңыз.

▼ Қосымша ақпарат алу үшін Пайдалану және Күтіп ұстау нұсқаулығын docs.indesit.eu сайтынан жүктеп алыңыз



Нормативтік құжаттарды, стандарт бойынша және өнім туралы толық ақпаратты мына жерден таба аласыз:

- Біздің веб-сайтымызды docs.indesit.eu қараңыз
- Құрылғының QR кодын қолданыңыз
- Немесе, біздің Кепілдік бойынша қызмет көрсету орталығымызға хабарласыңыз (телефон нөмірін кепілдеме шарттарынан қараңыз). Кепілдік бойынша қызмет көрсету орталығына хабарласқанда, өнімнің техникалық кестесінде көрсетілген кодтарды хабарлаңыз.





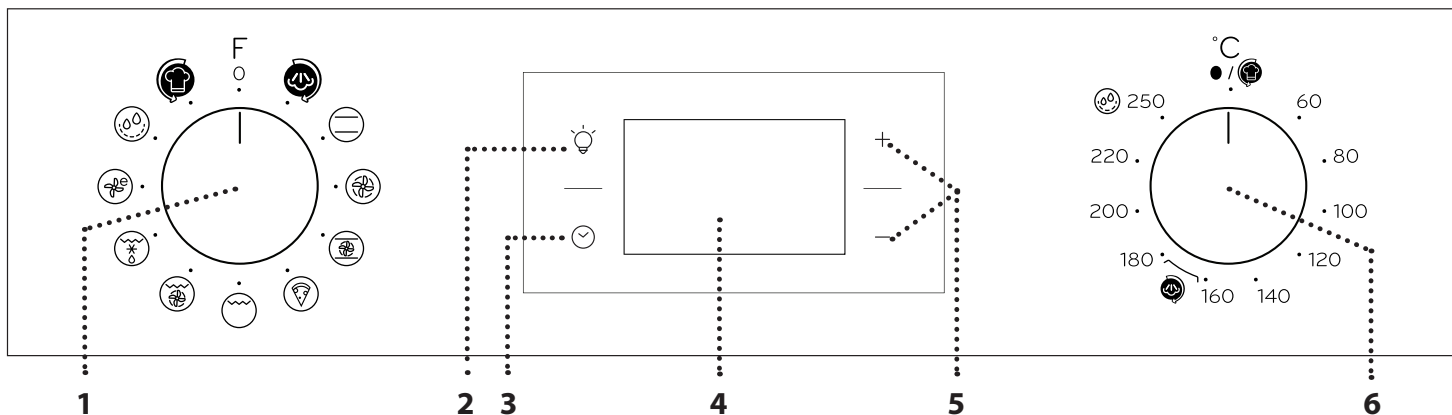
PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES INDESIT IZSTRĀDĀJUMU!

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



Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.


VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. ATLASES SLĒDZIS

Lai ieslēgtu cepeškrāsni, izvēloties funkciju. Pagrieziet stāvoklī O, lai izslēgtu cepeškrāsni.

2. APGAISMOJUMS

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

3. LAIKA IESTATĪŠANA



Lai piekļūtu gatavošanas laika iestatījumiem, aizkavētajai palaišanai un taimerim. Lai parādītu laiku, kad krāsns ir izslēgta.

4. DISPLEJS

5. PIELĀGOŠANAS POGAS

Lai mainītu gatavošanas laika iestatījumus

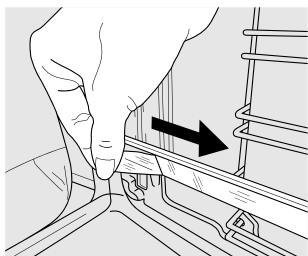
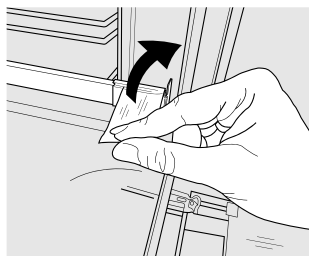
6. TERMOSTATA SLĒDZIS

Pagrieziet, lai atlasītu vēlamu temperatūru manuālajām funkcijām. Lai izmantotu funkciju Turn&Go, lietojiet ; funkcijai Turn&Go Steam izmantojiet .

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

BĪDĀMIE PLAUKTI UN PLAUKTU VADOTNES

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

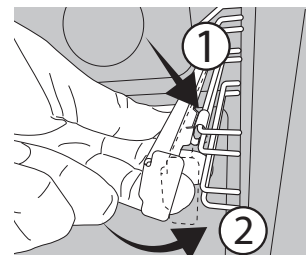
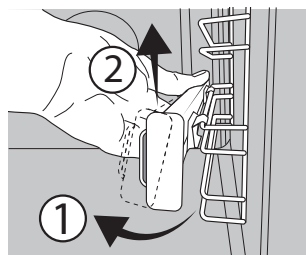


SLĪDOŠO SLIEČU IZŅEMŠANA [c]

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

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA [d]

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




PLAUKTU VADOTŅU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA



1. Lai izņemtu plaukta vadotnes, stingri satveriet vadotnes ārējo daļu un velciet to virzienā pie sevis, izvelkot balstu un abas iekšējās tapas no fiksatora.
2. Lai novietotu plaukta vadotnes citā stāvoklī, novietojiet tās pie iedobes un vispirms ievietojiet fiksatorā abas tapas. Pēc tam novietojiet pie fiksatora ārējo daļu, ievietojiet balstu un stingri spiediet pret iedobes sienu, pareizi fiksējot plaukta vadotni.

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. LAIKA IESTATĪŠANA

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jāiestata laiks: Nospiediet , līdz displejā sāk mirgot  ikona un divi skaitļi, kas apzīmē stundas.



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

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

2. UZSILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tā ir parasta parādība. Pirms sākat gatavot, ieteicams iesildīt tukšu cepeškrāsni, lai tādējādi atbrīvotos no iespējama nevēlama aromāta.

Noņemiet no cepeškrāsns visus kartona aizsargmateriālus un caurspīdīgo plēvi, kā arī izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.

Karsējiet cepeškrāsni 250 °C temperatūrā apmēram vienu stundu. Šajā laikā krāsnij jābūt tukšai.

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

FUNKCIJAS UN IKDIENAS LIETOŠANA



TURN&GO STEAM

Funkcija Turn&Go Steam ļauj nodrošināt izcilu veiktspēju, jo gatavošanas laikā tiek izmantots tvaiks. Šī funkcija automātiski iestata piemērotāko gatavošanas temperatūru atbilstoši dažādajām kulinārijas receptēm; pamatēdienu gatavošanas laiki ir norādīti attiecīgajā gatavošanas tabulā. Vienmēr ieslēdziet tvaika funkciju, kad cepeškrāsns ir auksta un 200 ml dzeramā ūdens iepildīts cepeškrāsns nodalījuma apakšā.

TRADICIONĀLĀ

Lai pagatavotu jebkura veida ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.

MULTILEVEL

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

XL COOKING

Lai pagatavotu lielus gaļas gabalus (smaigākus par 2,5 kg). Lai nodrošinātu, ka gaļa ir vienmērīgi brūna no abām pusēm, gatavošanas laikā to ieteicams apgriezt. Tāpat ieteicams sadiegt gaļas gabalus, lai neļautu tiem pārmērīgi izžūt.

PICA

Lai ceptu dažādu veidu un izmēru picas un maizi. Ir ieteicams gatavošanas laika vidū samainīt cepešpannas vietām.

GRILS

Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzenų sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet cepešpannu, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens.



SACEPUMS

Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Izmantojiet cepešpannu, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens.



FREASY COOK

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



EKO PIESPIEDU GAISA PLŪSMA

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Maiga un intermitējoša gaisa plūsma neļauj produktiem izžūt. Izmantojot šo EKO funkciju, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā, taču to var īslaicīgi ieslēgt, nospiežot



HIDROTĪRĪŠANAS FUNKCIJA

Šī īpašā funkcija darbojas ar zemu temperatūru, un tās laikā radītais tvaiks ļauj viegli notīrīt netīrumus un ēdienu pārpalikumus. Ievietojiet cepeškrāsns apakšā 200 ml dzeramā ūdens un ieslēdziet funkciju uz 35 minūtēm pie 90°C. Aktivizējiet funkciju, kad krāsns ir auksta, un ļaujiet tai atdzist 15 minūtes pēc tam, kad ir beidzies cikls.



TURN & GO

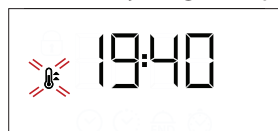
Šī funkcija automātiski atlasa piemērotāko temperatūru un laiku, lai pagatavotu dažādus ēdienus, tostarp gaļu, zivis, makaronus, desertus un dārzeņus. Aktivizējiet funkciju, kad krāsns ir auksta.

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

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

2. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

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



Lai jebkurā laikā pārtrauktu funkcijas darbību, izslēdziet cepeškrāsni, pagrieziet *atlasē slēdzi* un *termostata slēdzi* stāvoklī un .

Lūdzu, ņemiet vērā: Gatavošanas laikā varat mainīt funkciju, pagriežot atlasē slēdzi, vai pielāgot temperatūru, pagriežot termostata slēdzi. Funkcija sāks darboties tikai tad, ja termostata slēdzis būs pagriezts 0 °C. Varat iestatīt gatavošanas laiku un gatavošanas beigu laiku (tikai tad, ja iestatīts gatavošanas laiks) un taimerī.

TURN & GO

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

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

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

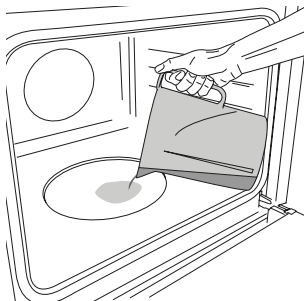
Produkti	Recepte	Svars (kg)
Gaļa	Cepta teļa gaļa, cepta liellopu gaļa (asiņaina)	0,6 - 0,7
	Vista/jēra ciskas gabali	1,0 - 1,2
Zivs	Laša fileja/cepta zivs (vesela)	0,9 - 1,0
	Zivs pagatavota pergamentā	0,8 - 1,0

Dārzeni	Pildīti dārzeni	1,8 - 2,5
	Dārzenų pīrāgs	1,5 - 2,5
Sāļās kūkas	Lotringas pīrāgs/augļu torte	1,0 - 1,5
Makaronu izstrādājumi	Lazanja/makaronu vai rīsu timbale	1,5 - 2,0
Mīklas izstrādājumi	Rauga mīklas kūka/plūmjū kūka	0,9 - 1,2
	Cepti āboli	1,0 - 1,5
Maize	Maizes klaipts	0,5 - 0,6
	Bagetes	0,5 - 0,8



TURN&GO STEAM



Lai palaistu funkciju Turn&Go Steam, iepildiet cepeškrāsns apakšā 200 ml dzeramā ūdens. Atlasiet funkciju, griežot atlasē slēdzi pulksteņrādītāja kustības virzienā līdz jebkuram stāvoklim diapazonā no 160 līdz 180 °C (vadoties pēc ikonas).




Funkcija tiks palaista, un displejā būs redzams pašreizējais pulksteņa laiks. Priekšsildīšana nav nepieciešama. Lai pabeigtu gatavošanu, pagrieziet atlasē slēdzi stāvoklī "O".

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai iestatītu konkrētu ilgumu saskaņā ar attiecīgo gatavošanas tabulu, ievērojiet norādījumus sadaļā "Gatavošanas ieprogrammēšana".

3. PRIEKŠILDĪŠANA UN ATLIKUŠAIS SILTUMS

Tiklīdz funkcija būs atlasīta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā sāks mirgot  ikona kas norādīs uz to, ka priekšsildīšana ir aktivizēta. Tiklīdz šī fāze būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā iedegsies  ikona, kas norādīs uz to, ka krāsns ir uzkaršusi līdz noteiktajai temperatūrai: ievietojiet produktus un sāciet gatavošanu.

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



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

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


4. GATAVOŠANAS IEPROGRAMMĒŠANA



Pirms gatavošanas ieprogrammēšanas jums jāatlasa vēlamo funkciju.

DARBĪBAS LAIKS



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




Izmantojiet $+$ vai $-$, lai atlasītu vēlamo gatavošanas laiku, bet pēc tam nospiediet , lai apstiprinātu. Lai palaistu atlasīto funkciju, pagrieziet *termostata slēdzi* līdz vēlamai temperatūrai: kad gatavošana pabeigta, tiks ieslēgts skaņas signāls un displejā būs redzams paziņojums.

Piezīmes. Lai atceltu iestatīto gatavošanas laiku, turpiniet spiest , līdz displejā sāk mirgot  ikona, bet pēc tam lietojiet $-$, lai iestatītu gatavošanas laiku uz „00:00”. Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze.

GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA/AIZKAVĒTĀS PALAIŠANAS IEPROGRAMMĒŠANA






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



Izmantojiet $+$ vai $-$, lai iestatītu vēlamo gatavošanas beigu laiku, un nospiediet , lai apstiprinātu. Lai palaistu atlasīto funkciju, pagrieziet *termostata slēdzi* līdz vēlamai temperatūrai: funkcija tiks apturēta, taču tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos jūsu noteiktajā laikā, funkcija sāks automātiski darboties.

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

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PIEKŠILDĪT	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	LĪMENIS UN PIEDERUMI
Kūkas no raudzētas mīklas		Jā	170	30 - 50	2 
		Jā	160-180	30 - 90	4  1 

Grila un Turbo grila funkcijām nav pieejama darbības uzsākšanas aizkave.

GATAVOŠANAS BEIGAS

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





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


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

5. TAIMERA IESTATĪŠANA

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

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




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

Kad taimeris beigs laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls.

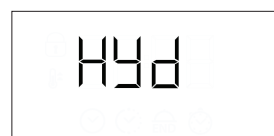
Piezīmes. Lai atceltu taimeri, turpiniet spiest , līdz displejā sāk mirgot  ikona, bet pēc tam lietojiet $-$, lai iestatītu laiku uz „00:00”.

6. HIDROTĪRĪŠANAS FUNKCIJA

Lai ieslēgtu "hidrotīrīšanas" funkciju, iepildiet cepeškrāsns apakšā 200 ml dzeramā ūdens, tad pagrieziet atlasses slēdzi un *termostata slēdzi* līdz  ikonai.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ikonas atrašanās vieta neatbilst temperatūrai, kas sasniegta gatavošanas cikla laikā.

Funkcija tiks aktivizēta automātiski: displejā pārmaiņus tiks parādīts atlikušais laiks līdz funkcijas izpildes beigām un norāde "HYD".



Lūdzu, ņemiet vērā: Iespējams ieprogrammēt tikai šīs funkcijas beigu laiku. Darbības laiks tiek automātiski iestatīts uz 35 minūtēm.

Cepumi/groziņi		Jā	160	25-35	
		Jā	160	25-35	
		Jā	150	35-45	
Pica/fokača		Jā	190 - 250	15-50	
		Jā	190 - 250	20 - 50	
Lazanja/makaronu sacepums/ kaneloni/augļu pīrāgi		Jā	190-200	45-65	
Jēra gaļa/teļa gaļa/liellopa gaļa/cūkgaļa 1 kg		Jā	190-200	80-110	
Vistas/truša/pīles gaļa 1 kg		Jā	200-230	50-100	
Cepta zivs/papīrā pagatavota zivs, 0,5 kg (fileja, vesela)		Jā	170-190	30-45	
Graudzēta maize		5'	250	2-6	
Cepti kartupeļi		Jā	200-210	35-55**	

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

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

▼ Lejupielādējiet lietošanas un apkopes pamācību no vietnes docs.indesit.eu, lai saņemtu pārbaudītu recepšu tabulu, kas ir saskaņota ar sertificēšanas iestādēm un atbilst standartam IEC 60350-1.

PIEDERUMI					
	Stieplu plaukts	Cepešpanna vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	Cepešpanna/notekaplāte vai cepšanas trauks uz stieplu plaukta	Šķidrums savākšanas paplāte/cepešpanna	Notekaplāte/cepešpanna ar 200 ml ūdens

TURN&GO STEAM GATAVOŠANAS TABULA

PRODUKTI	RECEPTE	DAUDZUMS	LAIKS (min.)	PIEDERUMI	LĪMENIS	ŪDENS
MAIZE	Smalkmaizītes	80-100 g	30-45		2	200 ml
	Sviestmaize folijā	300-500 g	40 - 60			
	Maize	500g-2 kg	50-100			
	Bagetes	200-300 g	30-45			
GAĻA	Cepetis	1 kg	60-110			
	Riņņas	500g-1,5 kg	50 - 75			
	Vista	1-1,5 kg	55 - 80			
	Vista/Titars	3 kg	100-140			
ZIVS	Zivs steiks	0,5-2 cm	15-25			
	Zivs steiks	2-4 cm	20 - 35			
	Vesela zivs	300- 600 g	20 - 30			
	Vesela zivs	600 -1200 g	25 - 45			
DĀRZEŅI	Tvaicēti kartupeļi	0,5-1,5 kg	45-60			
	Pildīta paprika	1-2 kg	35 - 55			
	Tvaicēti brokoļi	0.3-1 kg	30 - 50			
	Tvaicēts cukini	0.5-1.5 kg	30 - 50			
SMALKMAI-ZĪTES	Cepumi	paplāte	25-35			
	Mafini	30-60 g	25 - 45			
	Biskvītkūka	500-700 g	30 - 50			
	Pīrāgi	veidne	35 - 55			

Aktivizējiet TURN&GO STEAM funkciju, kad krāsns ir auksta. Gatavošanas laikā atverot ierīces durvis un papildinot ūdeni, var tikt ietekmēts gatavošanas rezultāts.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

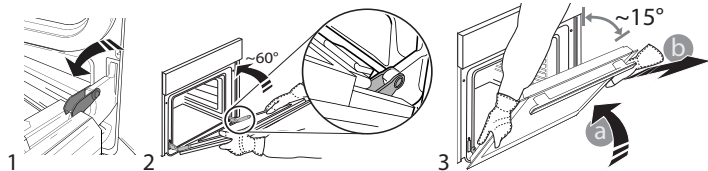
Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārliedzieties, ka tā ir atdzisusi. Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

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

virtuves cimdus. Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas, mikroviļņu krāsns ir jāatvieno no elektrotīkla.

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

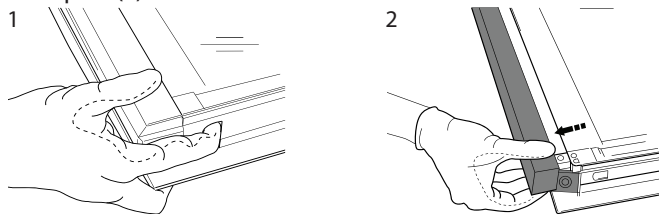
Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā (1). Pilnībā aizveriet durvis (2). Ar abām rokām stingri turiet durvis — neceliet tās aiz roktura. Vienkārši izņemiet durvis (3), turpinot tās aizvērt un vienlaikus velkot uz augšu (a), līdz tās ir izņemtas no vietas (b).



Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīksta pamatnes. Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsns, novietojot eņģu āķus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu paredzētajā vietā. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet fiksatorus sākotnējā stāvoklī: pārliedzieties, ka tie pilnībā nolaižas. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliedzieties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tas nenotiek, atkārtojiet augstāk minētos soļus.

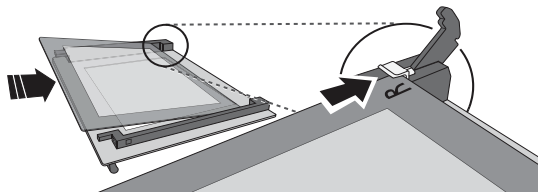
CLICK & CLEAN – STIKLA TĪRĪŠANA

Pēc durvju izņemšanas un novietošanas uz mīksta virsmas, ar rokturi vērstu leju, vienlaikus uzspiediet uz abiem stiprinājumiem (1), lai noņemtu durvju augšmalu, velkot to uz savu pusi (2).



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

Lai pareizi ievietotu atpakaļ stiklu, pārliedzieties, ka kreisajā stūrī ir redzams burts „R” un gludā virsma (bez apdrukas) ir vērsta uz augšu. Vispirms stiprinājumos ievietojiet stikla garāko malu, kas apzīmēta ar „R”, bet pēc tam nolaidiet to līdz galam.



Uzlieciet augšējo malu: klikšķis norādīs uz pareizu novietojumu. Pirms atkārtotas durvju ievietošanas, pārliedzieties, vai blīvējums ir novietots pareizi.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

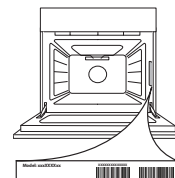
Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Cepeškrāsns nedarbojas.	Strāvas pārrāvums. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrības padevei. Izslēdziet cepeškrāsns un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts „F” un skaitlis.	Programmatūras problēma.	Sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas servisu un nosauciet skaitli, kas norādīts pēc burta „F”.
Displejs uzrāda neskaidru tekstu un šķiet bojāts.	Cits valodu kopums.	Sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas klientu apkalpes centru.

▼ Lejupielādējiet lietošanas un apkopes pamācību no vietnes docs.indesit.eu, lai uzzinātu vairāk par savu izstrādājumu



Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija par produktu ir pieejama:

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





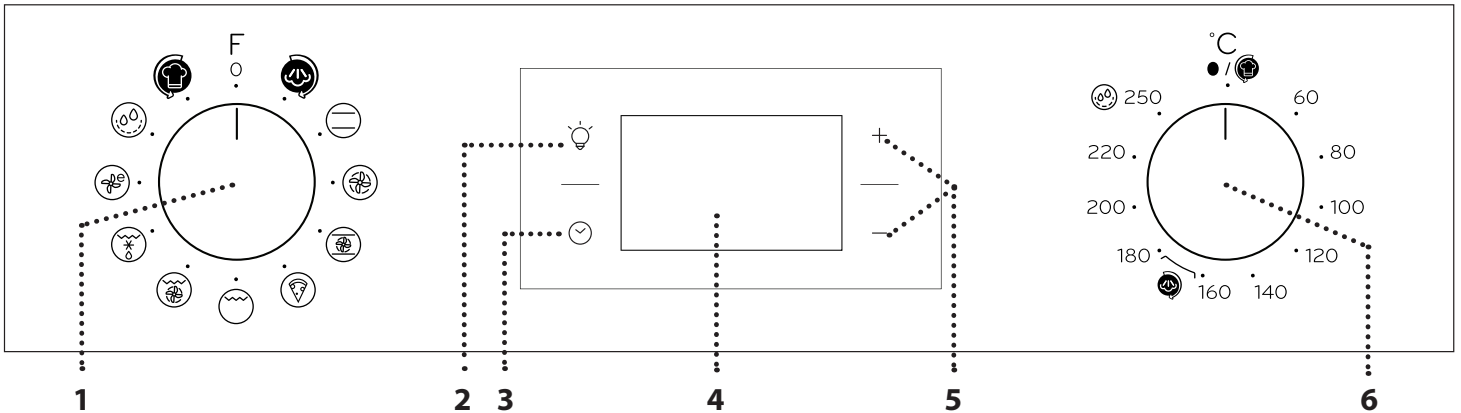
DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „INDESIT“ GAMINĮ

Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje www.indesit.com/register



Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



1. PASIRINKIMO RANKENĖLĖ

Naudojama krosnei įjungti ir funkcijai pasirinkti. Pasukite į padėtį **O** ir išjunkite orkaitę.

2. ŠVIESA

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

3. LAIKO NUSTATYMAS

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

4. EKRANAS

5. REGULIAVIMO MYGTUKAI
Naudojami keisti gaminimo laiko nustatymus

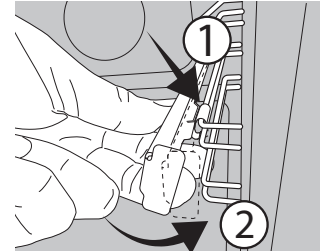
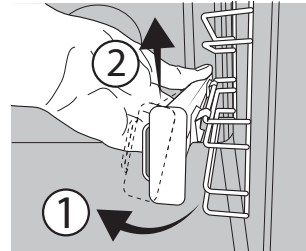
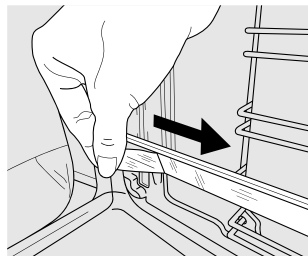
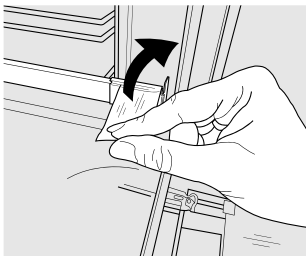
6. TERMOSTATO RANKENĖLĖ

Pasukite ir pasirinkite reikiamą temperatūrą, kai naudojate neautomatines funkcijas. Jei norite įjungti funkciją „Turn&Go“, naudokite , jei norite įjungti funkciją „Turn&Go Steam“, naudokite .

Atkreipkite dėmesį. Valdymo rankenėlės yra ištraukiamos. Paspauskite rankenėlės vidurį ir ji iššoks.

SLANKIOJAMOSIOS LENTYNĖLĖS IR SKERSINĖS GROTELĖS

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



SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS [c]

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

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS [d]

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

SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

1. Jei norite išimti skersines grotelles, tvirtai suimkite išorinę kreipiamosios dalį ir trūktelėkite į save, kad ištrauktumėte atramą ir du vidinius kaiščius.
2. Jei norite vėl įdėti skersines grotelles, pridėkite jas prie angos ir įstatykite du kaiščius į jiems skirtas vietas. Pridėkite išorinę dalį prie jos vietos, įstatykite atramą ir tvirtai spustelėkite prie sienelės, kad skersinės grotelės tinkamai užsifikuotų.

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

1. LAIKO NUSTATYMAS

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



Naudodamiesi **+** arba **-** nustatykite valandas ir patvirtinkite paspausdami . Ekrane mirksės du minutėms skirti skaitmenys. Naudodamiesi **+** arba **-** nustatykite minutes ir patvirtinkite paspausdami .

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

2. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

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

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

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

FUNKCIJOS IR KASDIENIS NAUDOJIMAS

GAMINIMAS NAUDOJANT GARUS „TURN&GO STEAM“
Naudodami funkciją „Turn&Go Steam“ pasikesite puikių rezultatų, nes gaminimo ciklo metu yra naudojami garai. Ši funkcija automatiškai parenka tinkamiausią temperatūrą ruošiant įvairiausių patiekalus; pagrindinių patiekalų gaminimo laikas yra nurodytas gaminimo lentelėje. Garų funkciją visada įjunkite tik kai orkaitė yra šalta, ir tik įpylę 200 ml geriamojo vandens į apačioje esančią ertmę.

TRADICINIS GAMINIMAS
Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

KELI PATIEKALAI
Keliems patiekalams, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra, ant kelių (daugiausia trijų) lentynų gaminimas tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.


XL GAMINIMAS
Didelių mėsos gabalų (sveriančių daugiau nei 2,5 kg) kepimas. Kad abi gabalo pusės tolygiai apskrustų, įpusėjus gaminimui, mėsą rekomenduojama apversti. Taip pat rekomenduojama gaminimo metu mėsą subadyti, kad ji per daug neišdžiūtų.

PICA
Kepti skirtingų rūšių picoms ir duonai. Įpusėjus gaminimui galima pakeisti kepimo skardos padėtį.

KEPINTUVAS
Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Jei kepate mėsą ant grotelių, rekomenduojame naudoti kepimo padėklą, kuriame susirinktų kepsnio sultys: skysčių surinkimo padėklą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į jį 500 ml geriamojo vandens.

APKEPAS
Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojame naudoti kepimo padėklą, kuriame susirinktų kepsnio sultys: skysčių surinkimo padėklą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į jį 500 ml geriamojo vandens.

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

„ECO“ PRIVERSTINĖ ORO CIRKULIACIJA
Tinka gaminant didelius mėsos ir didelius mėsos gabalus su įdaru ant vienos lentynėlės. Gaminamam maistui neleidžia išdžiūti kintamas oro srautas. Kai naudojama EKO funkcija, lemputė lieka išjungta viso gaminimo metu, tačiau ją galima laikinai įjungti paspaudus .

HYDROCLEANING
Šio specialaus valymo žemoje temperatūroje ciklo metu leidžiami garai, kad būtų lengviau pašalinti nešvarumus ir maisto likučius. Orkaitės dugne įpilkite 200 ml geriamojo vandens ir naudokite šią funkciją su 35' ir 90 °C nustatymais. Aktyvinkite funkciją, kai orkaitė atvėsusi; baigę gaminti palaukite 15 min.

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



1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

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

2. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

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





Funkciją galima pertraukti bet kuriuo metu – išjunkite orkaitę, pasukite *pasirinkimo rankenėlę* ir *termostato rankenėlę* į padėtis  ir .

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

Funkcija nepasileis, jei termostato rankenėlė bus padėtyje „0 °C“. Jūs galite nustatyti gaminimo laiką, gaminimo pabaigos laiką (kai nustatytas gaminimo laikas) ir laikmatį.

TURN & GO

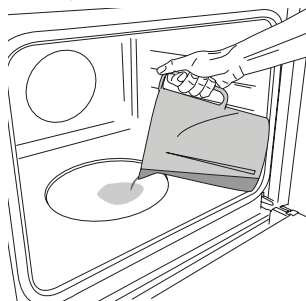
Norėdami įjungti „Turn & Go“ funkciją, pasirinkite ją pasukdami pasirinkimo rankenėlę iki atitinkamos piktogramos, o termostato rankenėlė turi būti ties  /  piktograma. Baigiant gaminti, pasirinkimo rankenėlę pasukite ties „0“.

Atkreipkite dėmesį. Jūs galite nustatyti gaminimo pabaigos laiką ir laikmatį. Siekdami geriausių gaminimo rezultatų naudojant funkciją „Turn & Go“, laikykitės lentelėje siūlomų maisto produktų svorių.

Maistas	Receptas	Svoris (kg)
Mėsa	Veršienos, jautienos kepsnys, puskepis	0,6–0,7
	Vištiena / ėriuko koja gabalais	1,0–1,2
Žuvis	Lašišos filė / Kepta žuvis (visa)	0,9–1,0
	Žuvis folijoje	0,8–1,0

Daržovės	Įdarytos daržovės	1,8–2,5
	Daržovių apkepas	1,5–2,5
Sūrūs pyragai	Lotaringiškas apkepas / pyragas su vaisiais	1,0–1,5
Makaronai	Lazanija / makaronų ar ryžių pyragas	1,5–2,0
Pyragaičiai	Mieliniai pyragai / slyvų pyragas	0,9–1,2
	Kepti obuoliai	1,0–1,5
Duona	Duonos kepalas	0,5–0,6
	Pranc. batonas	0,5–0,8



GAMINIMAS NAUDOJANT GARUS „TURN&GO STEAM“
Jei norite įjungti funkciją „Turn&Go Steam“, orkaitės apačioje įpilkite 200 ml geriamojo vandens. Sukdami pasirinkimo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę pasirinkite funkciją, o termostato rankenėlę nustatykite į be kurią reikiamą padėti nuo 160 iki 180 °C (kaip parodyta piktogramoje).




Funkcija bus įjungta, o ekrane bus rodomas esamas laikas. Išankstinis įkaitinimas nereikalingas. Baigiant gaminti, pasirinkimo rankenėlę pasukite ties „0“.

Atkreipkite dėmesį. Jei norite nustatyti tam tikrą trukmę pagal gaminimo lentelę, vadovaukitės instrukcijomis, kurios pateikiamos skyriuje „Gaminimo programavimas“.

3. IŠANKSTINIS ĮKAITINIMAS IR LIKUTINĖ ŠILUMA

Kai funkcija jau veikia, pasigirsta garso signalas, o ekrane mirksinti piktograma  nurodo, kad vykdomas įkaitinimas. Pasibaigus šiai fazei, pasigirs garso signalas, o piktograma  ekrane nurodo, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą: tuo metu sudėkite maistą į orkaitę ir tęskite gaminimą.

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

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

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


4. GAMINIMO PROGRAMAVIMAS

Jums reikės pasirinkti funkciją prieš pradėdant gaminimo programavimą.



TRUKMĖ

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





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


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

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

GAMINIMO PABAIGOS LAIKO / ATIDĖTO PALEIDIMO PROGRAMAVIMAS

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















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

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

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

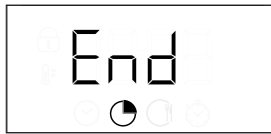
GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LYGIS IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai		Taip	170	30–50	 2
		Taip	160–180	30–90	 4  1
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai		Taip	160	25–35	 3
		Taip	160	25–35	 3
		Taip	150	35–45	 4  2

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

GAMINIMO PABAIGA

Garsinis signalas ir informacija ekrane praneš apie gaminimo pabaigą.



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


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

5. LAIKMAČIO NUSTATYMAS

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

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




Naudodamiesi $+$ arba $-$ nustatykite laiką, o paspausdami  patvirtinkite.

Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, išgirsite garso signalą.

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

6. „HYDROCLEANING“ FUNKCIJA

Kad suaktyvintumėte „Hydrocleaning“ valymo funkciją, įpilkite 200 ml geriamojo vandens į orkaitės apačią, tada pasukite pasirinkimo rankenėlę ir termostato rankenėlę ties  piktograma.

Atkreipkite dėmesį. Piktogramos padėtis neatitinka temperatūros, pasiektos valymo ciklo metu.

Funkcija bus aktyvinta automatiškai: ekrane pakaitomis bus rodomas iki pabaigos likęs laikas ir „HYD“.



Atkreipkite dėmesį: Galima užprogramuoti tik šios funkcijos pabaigos laiką. Trukmė automatiškai nustatoma 35 minutės.

Pica / fokačija		Taip	190 - 250	15-50		1/2
		Taip	190 - 250	20 - 50		
Lazanija / makaronų apkepas / įdaryti makaronai (vamzdeliai) / apkepas su vaisiais ar sūriu		Taip	190-200	45-65		2
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		Taip	190-200	80-110		3
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	200-230	50-100		2
Kepta žuvis / žuvis folijoje 0,5 kg (filė, visa)		Taip	170-190	30-45		2
Skrudinta duona		5'	250	2-6		5
Keptos bulvės		Taip	200-210	35-55 **		3

** Praėjus dviem trečdaliams ruošimo laiko, maistą apverskite (jei reikia). Į trukmę neįeina įkaitinimo fazės laikotarpis: rekomenduojame sudėti maistą į orkaitę ir nustatyti gaminimo laiką tik orkaitei pasiekus reikiamą temperatūrą.

▼ Naudojimo ir priežiūros vadovą atsisiųskite iš **docs.indesit.eu** ir peržiūrėkite patikrintų receptų lentelę, sudarytą sertifikuotų institucijų vadovaujantis IEC 60350-1 standartu.

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

„TURN&GO STEAM“ GAMINIMO LENTELĖ

MAISTAS	RECEPTAS	KIEKIS	LAIKAS (min.)	PRIEDAI	LYGIS	VANDUO
DUONA	Duonelės	80-100 g	30-45		2	200 ml
	Sumuštinių kepalukas formoje	300-500 g	40-60			
	Duona	500 g - 2 kg	50-100			
	Pranc. batonas	200-300 g	30-45			
MĖSA	Kepsnys	1 kg	60-110			
	Šonkauliukai	500 g - 1,5 kg	50-75			
	Paukštiena	1-1,5 kg	55-80			
	Višta / kalakutas	3 kg	100 - 140			
ŽUVIS	Filė gabaliukai	0,5-2 cm	15-25			
	Filė gabaliukai	2-4 cm	20-35			
	Žuvis	300-600 g	20-30			
	Žuvis	600-1200 g	25-45			
DARŽOVĖS	Garais apdorotos bulvės	0,5-1,5 kg	45-60			
	Įdaryti pipirai	1-2 kg	35-55			
	Garais apdoroti brokoliai	0,3-1 kg	30-50			
	Garais apdorotos cukinijos	0,5-1,5 kg	30-50			
PYRAGAIČIAI	Sausainiai	padėklas	25-35			
	Bandelė	30-60 g	25-45			
	Biskv. pyragas	500-700 g	30-50			
	Pyragas	skarda	35-55			

TURN&GO STEAM funkciją galima įjungti tik kai orkaitė yra šalta. Jei atidarysite dureles ir papildysite vandens, kai vyksta maisto gaminimas, galite nusivilti galutiniu gaminimo rezultatu.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

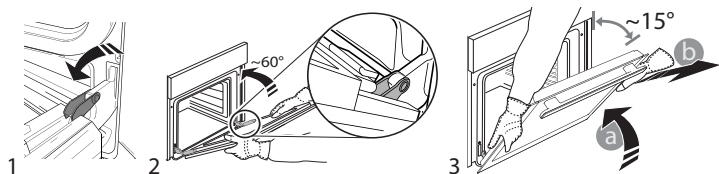
Prieš vykdami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso. Nenaudokite valymo garais įrenginių.

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

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

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

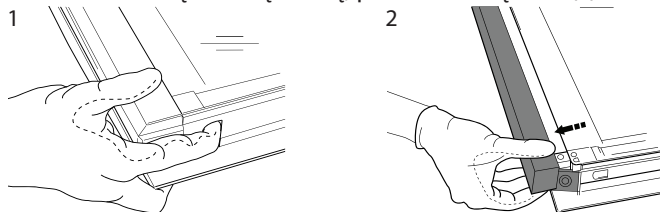
Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kad jie būtų atlaisvinimo padėtyje (1). Tvirtai uždarykite dureles (2). Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos. Išimkite dureles (3) atlikdami jų uždarymo veiksmą ir tuo pačiu metu šiek tiek traukdami į viršų (a), kad ištrauktumėte jas iš tvirtinimo vietos (b).



Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksiatorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus.

CLICK & CLEAN – STIKLO VALYMAS

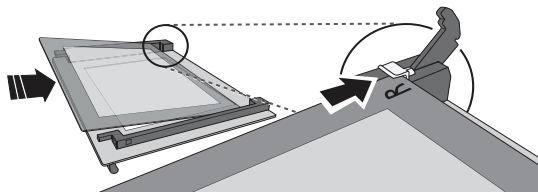
Išimtas dureles padėkite ant minkšto paviršiaus rankenėle į apačią, tuomet vienu metu paspauskite du fiksiatorius (1) ir išimkite viršutinį durelių kraštą, patraukdami į save (2).



Pakelkite ir tvirtai laikykite vidinį stiklą abejomis rankomis, o

prieš valant padėkite ant minkšto paviršiaus.

Kad tinkamai įstatytumėte vidinį stiklą, patikrinkite, ar matote „R“ kairiajame kampe, o nuvalytas paviršius yra nukreiptas į viršų. Pirmiausia į vietą įstatykite „R“ pažymėtą ilgąjį stiklo kraštą, tada jį nuleiskite.



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

GEDIMŲ ŠALINIMAS

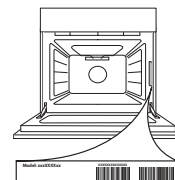
Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitė prijungtas elektros maitinimas. Orkaitę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane rodoma raidė „F“ su skaičiais.	Programinės įrangos problema.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite raidę arba skaičių po raidės „F“.
Ekrane rodomas neaiškus tekstas ir atrodo, kad įrenginys yra sugedęs.	Nustatyta kita kalba.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą.

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



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

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

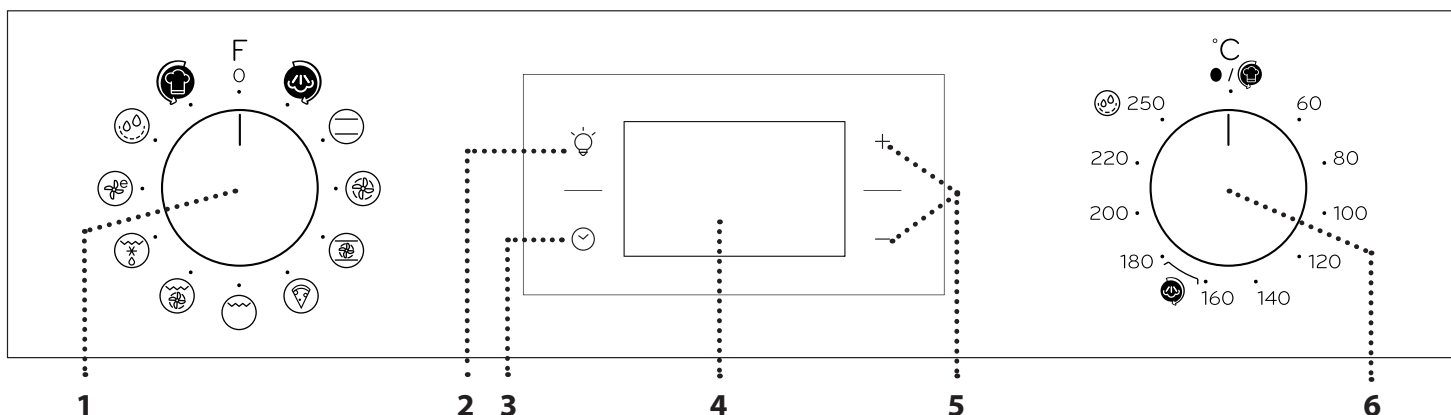


**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU INDESIT**

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




Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.

OPIS PANELU STEROWANIA**1. POKRĘTŁO WYBORU**

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji.

Obrócić do pozycji **O**, aby wyłączyć urządzenie.

2. OŚWIETLENIE

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

3. USTAWIANIE ZEGARA

Służy do zmiany ustawień czasu pieczenia, opóźnionego startu i czasomierza.



Gdy piekarnik jest wyłączony, wyświetla godzinę.

4. WYŚWIETLACZ**5. PRZYCISKI USTAWIEŃ**

Służą do zmiany ustawień czasu pieczenia

6. POKRĘTŁO TERMOSTATU

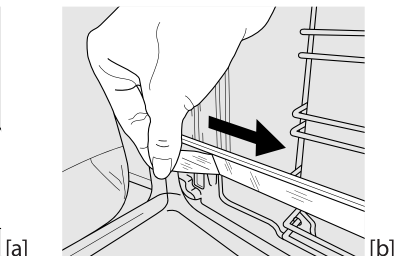
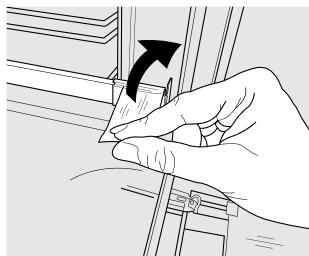
W przypadku funkcji ustawianych ręcznie, obrócić, aby wybrać żądaną temperaturę.

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

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

PÓŁKI WSUWANE I PROWADNICE PÓŁEK

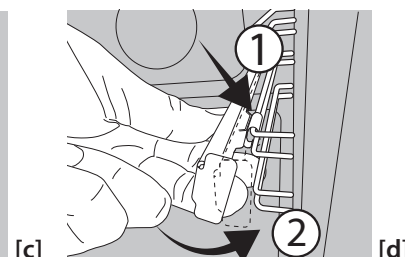
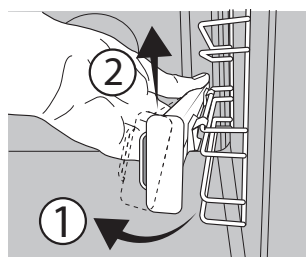
Przed użyciem piekarnika usunąć taśmę ochronną [a], a następnie folię ochronną [b] z prowadnic wysuwanych.

**DEMONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [c]**

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

PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [d]




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

**WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC**



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


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

PIERWSZE UŻYCIE**1. USTAWIANIE ZEGARA**

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



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

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

2. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko całkowicie normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zaleca się rozgrzanie pustego piekarnika, co ułatwi pozbycie się niepożądanego zapachu.

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

Rozgrzać piekarnik do 250° C na około godzinę. W tym czasie piekarnik musi być pusty.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

FUNKCJE URZĄDZENIA I CODZIENNA EKSPLOATACJA



TURN&GO STEAM

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

KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

WIELOPOZIOMOWE

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

XL COOKING

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

PIZZA

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

GRILL

Do grillowania steków, kebabów i 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. 500 ml wody pitnej.



ZAPIEKANKA

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

FREASY COOK

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

TERMOOBIEG ECO

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

HYDROCLEANING

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



TURN & GO

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

1. WYBIERANIE FUNKCJI

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

2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

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



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

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

TURN & GO

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

Aby zakończyć pieczenie, obrócić pokrętko wyboru do pozycji .

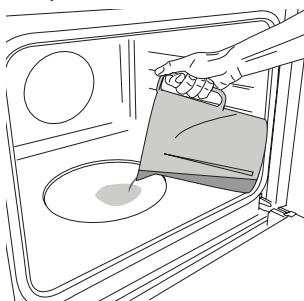
Uwaga: Można ustawić czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia i timer. Aby uzyskać najlepsze rezultaty przy użyciu funkcji „Turn & Cook”, należy przestrzegać sugerowanych gramatur każdego rodzaju potrawy, zamieszczonych w poniższej tabeli.

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 / Zapiekaniki timbale z makaronu lub ryżu	1,5 - 2,0
Ciasta kruche	Ciasto drożdżowe / Ciasto śliwkowe	0,9 - 1,2
	Pieczone jabłka	1,0 - 1,5
Chleb	Bochenek chleba	0,5 - 0,6
	Bagietki	0,5 - 0,8

TURN&GO STEAM



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




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

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

3. PODGRZEWANIE WSTĘPNE I CIEPŁO RESZTKOWE

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

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



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

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


4. PROGRAMOWANIE PIECZENIA

Przed rozpoczęciem programowania pieczenia należy wybrać funkcję.



CZAS TRWANIA

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





Za pomocą $+$ lub $-$ ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając .

Włączyć funkcję, ustawiając *pokrętkę termostatu* na żądaną temperaturę: sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.

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

PROGRAMOWANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/ OPÓŹNIONY START

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








Za pomocą $+$ lub $-$ ustawić czas i potwierdzić przyciskiem .

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

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

TABELA PIECZENIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN)	POZIOM I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe		Tak	170	30 - 50	
		Tak	160 - 180	30 - 90	 

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

KONIEC PIECZENIA



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





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

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



5. USTAWIANIE PROGRAMATORA CZASOWEGO

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




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

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

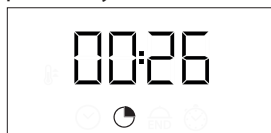
Uwagi: Aby anulować ustawienie czasomierza, nacisnąć  i przytrzymać, aż ikona  zacznie migać, a następnie za pomocą przycisku $-$ zresetować ustawienia czasu do "00:00".

6. FUNKCJA HYDROCLEANING

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

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

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



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

Krucze ciasteczka/Rogaliki		Tak	160	25 - 35	
		Tak	160	25 - 35	
		Tak	150	35 - 45	
Pizza/Focaccia		Tak	190 - 250	15 - 50	
		Tak	190 - 250	20 - 50	
Lasagne / Zapiekany makaron / Cannelloni / Zapiekanki		Tak	190 - 200	45 - 65	
Jagnięcina / cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg		Tak	190 - 200	80 - 110	
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		Tak	200 - 230	50 - 100	
Ryba pieczona/en papillote 0,5 kg (filet, w całości)		Tak	170 - 190	30 - 45	
Tosty		5'	250	2 - 6	
Pieczone ziemniaki		Tak	200 - 210	35 - 55 **	

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

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

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

TABELA PIECZENIA TURN&GO STEAM

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

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

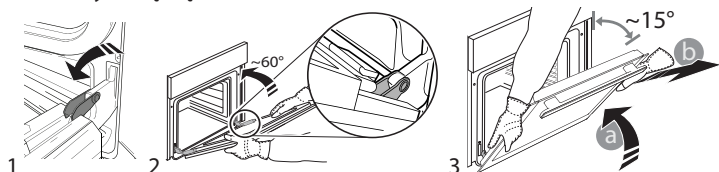
Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł. Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

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

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

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

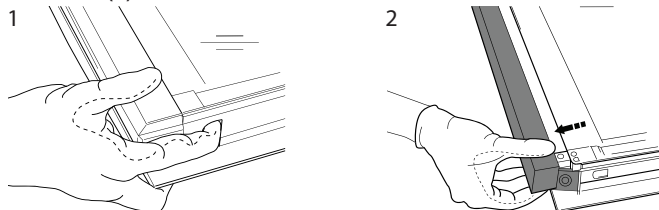
Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy (1). Przymknąć drzwiczki do oporu (2). Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt. Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki (3), dociskając je przez cały czas i jednocześnie pociągając do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



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

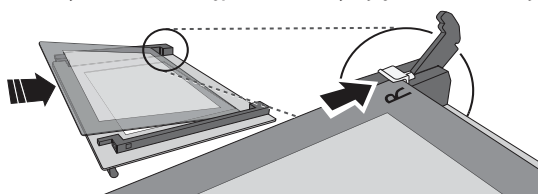
CLICK & CLEAN - CZYSZCZENIE SZYBY

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



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

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



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

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

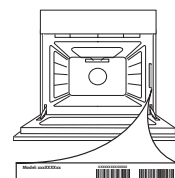
Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie sieci elektrycznej i czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci elektrycznej. Wyłączyć piekarnik i uruchomić go ponownie, aby sprawdzić czy usterka nadal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

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



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

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





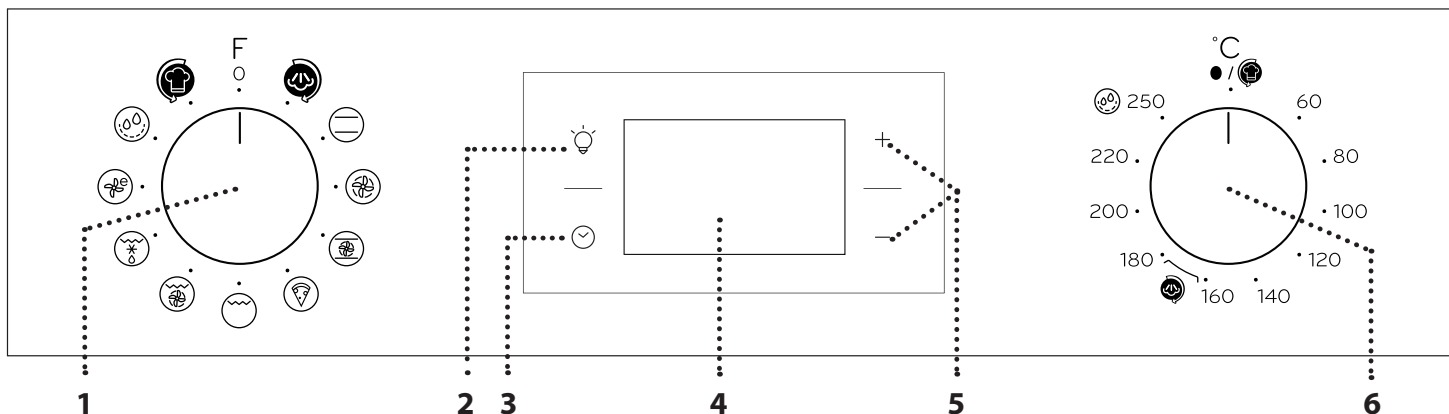
БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ INDESIT

Для получения более полной технической поддержки зарегистрируйте свой прибор на веб-сайте www.indesit.com/register



Перед началом использования прибора внимательно прочтите инструкцию по безопасности.

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



1. РУЧКА ВЫБОРА

Для включения духового шкафа путем выбора режима. Чтобы выключить духовой шкаф, поверните ручку в положение 0.

2. ПОДСВЕТКА

Когда духовка включена, нажмите , чтобы включить или выключить лампочку в духовке.

3. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Доступ к настройкам времени приготовления, задержки старта и к таймеру. Отображение времени, когда духовка выключена.

4. ДИСПЛЕЙ

5. КНОПКИ РЕГУЛИРОВКИ
Изменение настроек времени приготовления

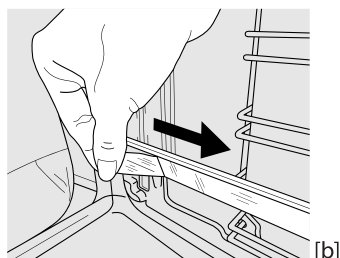
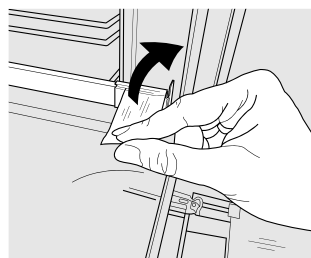
6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверните, чтобы выбрать необходимую температуру в ручном режиме. Для использования функции Turn&Go , для использования функции Turn&Go Steam .

Примечание: Ручки являются утапливаемыми. Чтобы выдвинуть ручку, нажмите на ее центр.

ВЫДВИЖНЫЕ ПОЛКИ И ДЕРЖАТЕЛИ ПОЛОК

Перед использованием прибора удалите защитную ленту [a], а затем снимите защитную пленку [b] с телескопических направляющих.



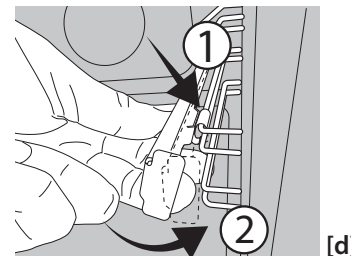
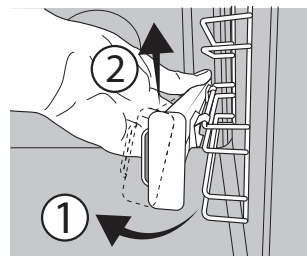
СНЯТИЕ ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ [c]

Потяните за нижнюю часть телескопической направляющей, чтобы отсоединить нижние крючки (1), и потяните телескопические направляющие вверх, снимая их с верхних крючков (2).

УСТАНОВКА ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ [d]

Зацепите верхние крючки за держатели полок (1), затем прижмите нижнюю часть телескопических направляющих к

держателям полок так, чтобы нижние крючки зафиксировались со слышимым щелчком (2).



СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПРОТИВНЕЙ

1. Чтобы снять держатели полок, крепко возьмитесь за наружную часть держателей и потяните их на себя, чтобы извлечь опору и два внутренних штифта из гнезд.
2. Чтобы установить держатели полок на место, расположите их рядом с выемкой и сначала вставьте два штифта в гнезда. Затем расположите наружную часть рядом с ее гнездом, вставьте опору и нажмите в направлении стенки выемки, чтобы убедиться, что держатели полок надежно закреплены.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

При первом включении прибора необходимо установить время: Нажимайте до тех пор, пока на дисплее не начнут мигать значок и две цифры часа. Установите значение времени кнопками + и - и нажмите для подтверждения. Начнут мигать две цифры минут. Установите значение минут кнопками + и - и нажмите для подтверждения.



Примечание: если мигает значок (например, после длительного отключения электроэнергии), необходимо заново установить время.

2. ПРОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ

Новый духовой шкаф может являться источником запахов, связанных с процессом производства: это нормальное явление. Перед началом приготовления блюд рекомендуется прогреть пустой духовой шкаф для удаления возможных остаточных запахов. Снимите с духового шкафа защитный картон и прозрачную пленку, извлеките все принадлежности. Прогрейте духовку при температуре 250 °C в течение примерно одного часа. Духовка должна быть пустой.

Примечание: После первого использования печи рекомендуется проветрить помещение.

РЕЖИМЫ И ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



TURN&GO STEAM

Функция Turn&Go Steam позволяет добиться отличных результатов благодаря наличию пара в цикле приготовления. Эта функция автоматически поддерживает идеальную температуру для приготовления широкого спектра блюд; время приготовления основных блюд указано в соответствующей таблице приготовления. Всегда включайте функцию пара, когда духовка холодная, и после добавления 200 мл питьевой воды на дно печи.

КОНВЕКЦИЯ

Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.

MULTILEVEL

Для одновременного приготовления различных блюд при одинаковой температуре приготовления на нескольких уровнях (максимум трех) без смешивания запахов. Этот режим гарантирует отсутствие переноса запахов с одного продукта на другой.

XL COOKING

Режим для приготовления больших кусков мяса (более 2,5 кг). Переворачивайте мясо в процессе приготовления, чтобы оно одинаково подрумянилось с обеих сторон. Также рекомендуется регулярно поливать мясо жиром, чтобы предотвратить его пересыхание.

ПИЦЦА

Режим для выпекания пиццы и хлебобулочных изделий разного вида и размера. Полезный совет: в середине приготовления можно поменять противни местами.

ГРИЛЬ

Режим для приготовления на гриле стейков, кебабов, колбасок, овощных гратенов и хлебных тостов. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать вставной противень для сбора сока: поставьте сковороду на любой уровень под решеткой и добавьте 500 мл питьевой

воды.

ГРАТЕН

Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараны ножки, цыплетя). Рекомендуется использовать вставной противень для сбора стекающего сока: поставьте сковороду на любой уровень под решеткой и добавьте 500 мл питьевой воды.

FREASY COOK

В этом режиме работают все нагревательные элементы и вентилятор, что обеспечивает равномерное распределение тепла в духовке. Режиму не требуется предварительный нагрев. Он особенно рекомендован для быстрого приготовления полуфабрикатов (замороженных или частично приготовленных). Наилучшие результаты достигаются при размещении продуктов непосредственно на решетке.

ЭКО КОНВЕКЦИЯ

Для приготовления жаркого и фаршированного мяса на одном уровне. Деликатная прерывистая циркуляция воздуха предотвращает пересушивание продуктов. Во время приготовления в режиме ЭКО лампа не горит. Ее можно включить нажатием

HYDROCLEANING

Пар, образующийся во время низкотемпературной очистки, позволяет легко удалить грязь и остатки пищи. Налейте 200 мл питьевой воды на дно духовки и включите режим на 35 минут с температурой 90°C. Запускайте режим, только когда духовка холодная. После завершения режима дайте духовке остыть, подождяв 15 мин.

TURN & GO

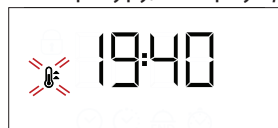
Данный режим автоматически выбирает оптимальную температуру и длительность для приготовления широкого спектра блюд, включая мясо, рыбу, макароны, кондитерские изделия и овощи. Включайте режим, когда духовка холодная.

1. ВЫБОР РЕЖИМА

Для выбора режима поверните ручку выбора на символ необходимого режима: загорится дисплей, затем раздастся звуковой сигнал.

2. ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА

Для включения выбранного режима установите нужную температуру, повернув ручку термостата.



Чтобы прервать действие режима в любой момент времени, выключите духовку, повернув ручку выбора и ручку термостата на и .

Примечание: Во время приготовления можно изменить режим ручкой выбора или отрегулировать температуру ручкой термостата. Режим не включится, если ручка термостата находится на 0°C. Можно задать время приготовления, время окончания (только если задано время приготовления) и настроить таймер.

TURN & GO

Для запуска режима «Turn & Go» установите ручку выбора на соответствующий значок, оставив ручку термостата на значке / . Чтобы закончить приготовление, поверните ручку выбора на «».

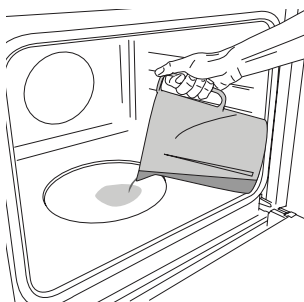
Примечание: Можно задать время окончания и настроить таймер. Для достижения наилучших результатов при использовании режима «Turn & Go» придерживайтесь рекомендаций в отношении веса продуктов, представленных в следующей таблице.

Блюдо	Рецепт	Вес (кг)
Мясо	Жаркое из телятины, ростбиф с кровью	0,6 - 0,7
	Цыпленок / Нога ягненка кусочками	1,0 - 1,2
Рыба	Филе лосося / Запеченная рыба (целиком)	0,9 - 1,0
	Рыба в фольге	0,8 - 1,0

Овощи	Фаршированные овощи	1,8 - 2,5
	Овощной пирог	1,5 - 2,5
Пироги	Киш лорен / флан	1,0 - 1,5
Макароны	Лазанья / Тимбале из макарон или риса	1,5 - 2,0
Выпечка	Пирог из дрожжевого теста / Кекс с изюмом	0,9 - 1,2
	Запеченные яблоки	1,0 - 1,5
Хлеб	Батон	0,5 - 0,6
	Багеты	0,5 - 0,8

TURN&GO STEAM



Для запуска функции Turn&Go Steam залейте 200 мл питьевой воды на дно печи. Выберите функцию, вращая по часовой стрелке ручку выбора на соответствующем значке и ручку термостата в любом положении в диапазоне от 160 до 180°C (как показано на значке).




Функция запустится, и на дисплее отобразится текущее время. Предварительный прогрев не требуется. Чтобы закончить приготовление, поверните ручку выбора на «».

Примечание: Чтобы установить определенную продолжительность в соответствии с таблицей приготовления, следуйте инструкциям в разделе «Программирование процесса приготовления».

3. ПРОГРЕВ И ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО

При включении режима раздается звуковой сигнал, а мигающий на дисплее значок  указывает на включение прогрева. По завершении прогрева звуковой сигнал и постоянно горящий на дисплее значок  указывают, что духовка разогрелась до необходимой температуры: поместите в духовку блюдо и начните приготовление.

Примечание: помещение продуктов в духовой шкаф до завершения предварительного прогрева может ухудшить результат приготовления.



После завершения приготовления и при отключенной функции символ  может продолжать отображаться на дисплее даже после того, как охлаждающий вентилятор выключился, чтобы указать, что в отделении сохраняется остаточное тепло.

Примечание: время, в течение которого символ гаснет, варьируется, потому что оно зависит от ряда факторов, таких как температура окружающей среды и используемая функция. В любом случае изделие считается выключенным, когда указатель на ручке выбора находится в положении «0».


4. ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перед программированием приготовления необходимо выбрать режим.



ДЛИТЕЛЬНОСТЬ

Нажимайте , пока на дисплее не начнут мигать значок  и «00:00».





Установите время приготовления кнопками $+$ или $-$ и нажимайте  для подтверждения.

Включите режим, повернув *ручку термостата* на необходимую температуру: Раздается звуковой сигнал, и на дисплее будет указано, что приготовление закончено.

Примечания: Для отмены заданной длительности приготовления нажимайте , пока не начнет мигать значок . Затем с помощью $-$ сбросьте время до "00:00". Это время приготовления включает в себя прогрев.

ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ


После задания времени приготовления включение режима можно отложить, запрограммировав время окончания:

Нажимайте , пока на дисплее не начнут мигать значок  и текущее время.



Установите время окончания кнопками $+$ или $-$ и нажимайте  для подтверждения.

Включите режим, повернув *ручку термостата* на необходимую температуру: Режим стартует автоматически по истечении паузы, рассчитанной таким образом, чтобы процесс приготовления завершился к заданному вами времени.

Примечания: Для сброса настройки выключите духовку, повернув *ручку выбора* в положение .

Функция отложенного старта недоступна для режимов гриль и турбогриль.

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Раздается звуковой сигнал, и на дисплее будет указано, что работа режима завершена.





Поверните *ручку выбора*, чтобы выбрать другой режим, или поверните ее в положение "0", чтобы выключить духовку.


Примечание: если таймер активен, на дисплее будут поочередно появляться надпись «END» и оставшееся время.

5. УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

Эта функция не прерывает и не запускает процесс приготовления: она только позволяет использовать дисплей в качестве таймера, когда включен какой-либо режим или когда духовой шкаф выключен.

Нажимайте , пока на дисплее не начнут мигать значок  и «00:00».




Установите необходимое время кнопками $+$ и $-$ и нажимайте  для подтверждения.

В момент окончания обратного отсчета прозвучит звуковой сигнал.

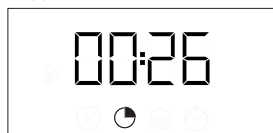
Примечания: для отключения таймера нажимайте , пока не начнет мигать значок , затем с помощью $-$ сбросьте время до "00:00".

6. РЕЖИМ "HYDROCLEANING"

Для включения режима «Hydrocleaning» налейте на дно духовки 200 мл питьевой воды и поверните ручку выбора и ручку термостата на значок .



Примечание: во время очистки положение значка не соответствует фактической температуре.

Режим включится автоматически: На дисплее отображается время, оставшееся до конца, периодически сменяющееся надписью "HYD".



Примечание: Можно запрограммировать только время окончания режима. Продолжительность автоматически устанавливается на 35 минут.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста		Да	170	30 - 50	 2
		Да	160 - 180	30 - 90	 4  1
Печенье/тарталетки		Да	160	25 - 35	 3
		Да	160	25 - 35	 3
		Да	150	35 - 45	 4  2

Пицца/Фокачча		Да	190 - 250	15 - 50	
		Да	190 - 250	20 - 50	
Лазанья / запеченная паста / каннеллони / фланы		Да	190 - 200	45 - 65	
Баранина/телятина/говядина/свинина 1 кг		Да	190 - 200	80 - 110	
Курица/кролик/утка 1 кг		Да	200 - 230	50 - 100	
Запеченная рыба/в фольге 0,5 кг (филе, целиком)		Да	170 - 190	30 - 45	
Хлебные тосты		5'	250	2-6	
Печеный картофель		Да	200 - 210	35 - 55 **	

** Переверните блюдо по истечении двух третей от общего времени приготовления (если необходимо).

Указанное время не включает в себя прогрев духового шкафа: Помещайте продукты в духовой шкаф и задавайте длительность приготовления только после достижения необходимой температуры.

▼ Скачайте полное руководство «Использование и уход» на сайте docs.indesit.eu. В руководстве представлена таблица рецептов, протестированных для сертификационных органов согласно стандарту IEC 60350-1.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ					
	Решетка	Противень или форма для выпечки на решетке	Вставной противень / поддон или форма для выпечки на решетке	Поддон / вставной противень	Поддон / вставной противень с 200 мл воды

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ TURN&GO STEAM

ПРОДУКТ	РЕЦЕПТ	КОЛИЧЕСТВО	ВРЕМЯ (мин)	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	УРОВЕНЬ	ВОДА
 ХЛЕБ	Булочки	80-100 г	30 - 45		2	 200 мл
	Хлеб в форме	300-500 г	40 - 60			
	Хлеб	500 г - 2 кг	50 - 100			
	Багеты	200-300 г	30 - 45			
 МЯСО	Жаркое	1 кг	60 - 110			
	Ребрышки	500 г - 1,5 кг	50 - 75			
	Курица	1-1,5 кг	55 - 80			
	Курица / индейка	3 кг	100 - 140			
 РЫБА	Вырезка	0,5-2 см	15 - 25			
	Вырезка	2-4 см	20 - 35			
	Рыба целиком	300- 600 г	20 - 30			
	Рыба целиком	600 - 1200 г	25 - 45			
 ОВОЩИ	Картофель, вареный на пару	0,5-1,5 кг	45 - 60			
	Фаршированные перцы	1-2 кг	35 - 55			
	Брокколи на пару	0,3-1 кг	30 - 50			
	Цукини на пару	0,5-1,5 кг	30 - 50			
 ВЫПЕЧКА	Печенье	поддон	25 - 35			
	Маффин	30-60 г	25 - 45			
	Бисквитный Пирог	500-700 г	30 - 50			
	Песочный пирог	форма	35 - 55			

Запускайте режим TURN&GO STEAM, только когда духовка холодная. Если открывать дверцу и доливать воду во время приготовления, это может ухудшить результат приготовления.

ОЧИСТКА И УХОД

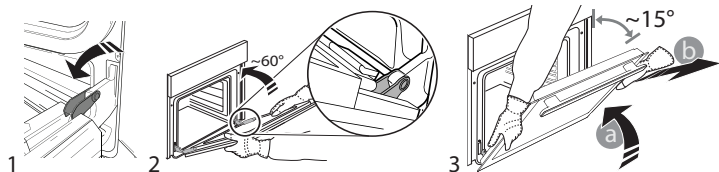
Перед началом любых действий по очистке и уходу дайте духовому шкафу остыть.
Не используйте пароочистители.

Не используйте абразивные губки, стальные мочалки, агрессивные и абразивные моющие средства, так как они могут повредить поверхности прибора. Наденьте

защитные перчатки.
Отключите духовой шкаф от электросети перед выполнением любых действий по обслуживанию.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

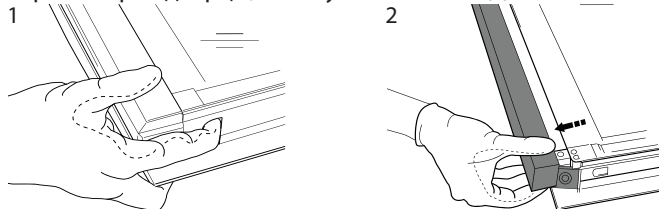
Для снятия дверцы полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки (1). Прикройте дверцу, насколько это возможно (2). Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Просто снимите дверцу (3): для этого продолжайте ее прикрывать и одновременно потяните вверх (а), пока она не выйдет из пазов (b).



Положите дверцу на мягкую поверхность. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда. Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее. Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора. Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если нет, повторите приведенные выше шаги.

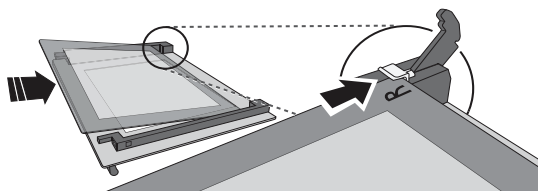
CLICK & CLEAN - ОЧИСТКА СТЕКЛА

Когда дверца снята и лежит на мягкой поверхности ручкой вниз, одновременно нажмите два фиксатора (1) и снимите верхний край дверцы, потянув его на себя (2).



Поднимите внутреннее стекло, крепко удерживая его обеими руками, затем снимите и положите на мягкую поверхность.

Внутреннее стекло установлено правильно, если в левом углу видна буква "R", а прозрачная поверхность (без принта) смотрит вверх. Сначала вставьте в пазы длинную сторону стекла с буквой "R", затем опустите его в предусмотренное положение.



Зафиксируйте верхний край: Щелчок означает правильную установку. Перед установкой дверцы проверьте целостность уплотнения.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

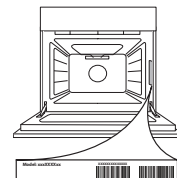
Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Печь не работает.	Отсутствует напряжение в сети. Прибор отсоединен от электросети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовой шкаф включен в сеть. Выключите и снова включите духовой шкаф и проверьте, не исчезла ли неисправность.
На дисплее отображается буква "F", за которой следует некоторое число.	Программная ошибка.	Обратитесь в центр послепродажного обслуживания и сообщите им букву или число, которое стоит после буквы "F".
На дисплее отображается нечеткий текст и кажется, что он неисправен.	Установлен другой язык.	Обратитесь в ближайший сервисный центр.

▼ Скачайте полное руководство «Использование и уход» на сайте docs.indesit.eu, чтобы получить более подробную информацию об изделии



С нормативными документами, стандартами и дополнительной информацией о продукте можно ознакомиться по следующим ссылкам:

- Посетите наш веб-сайт docs.indesit.eu
- Используйте QR-код
- Или обратитесь в наш Сервисный центр (Номер телефона указан в гарантийном талоне). При обращении в наш Сервисный центр сообщите коды, указанные на паспортной табличке изделия.



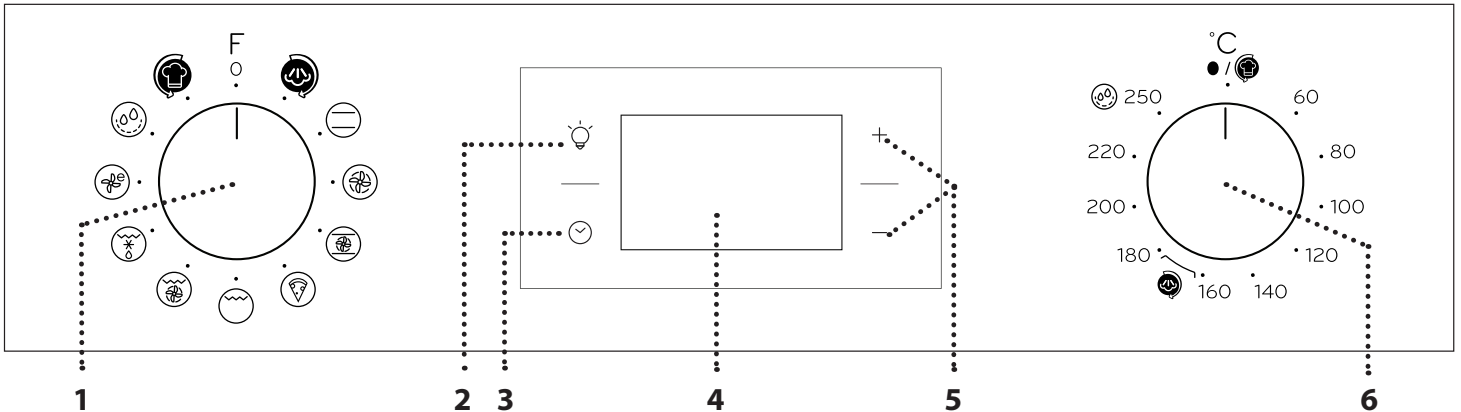


ДЯКУЄМО, ЩО ПРИДБАЛИ ВИРІБ ФІРМИ INDESIT
Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій виріб на сайті www.indesit.com/register



Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.


ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКА ВИБОРУ

Щоб увімкнути духову шафу, оберіть будь-яку функцію.
Щоб вимкнути духову шафу, поверніть кнопку у положення O/F.

2. СВІТЛО

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



3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

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

4. ДИСПЛЕЙ

5. КНОПКИ РЕГУЛЮВАННЯ
Для зміни налаштувань часу приготування

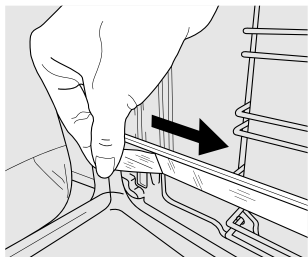
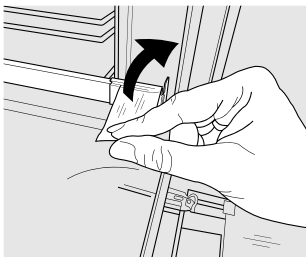
6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

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

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

ВИСУВНІ ПОЛИЦІ ТА ТРИМАЧІ ПОЛИЦЬ

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



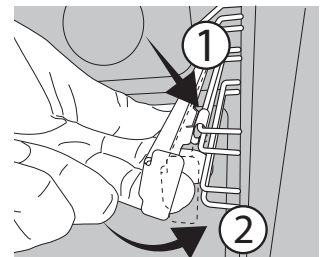
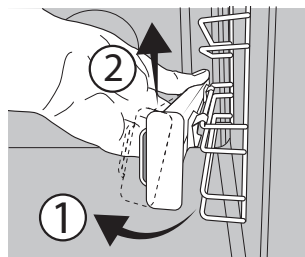
ЗНЯТТЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [c]

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).





ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ


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

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ


1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

При першому увімкненні приладу необхідно встановити час: Натискайте , поки значок  та дві цифри годин не почнуть блимати на дисплеї.



За допомоги кнопок + або — встановіть значення годин і натисніть  для підтвердження. Почнуть блимати дві цифри хвилин. За допомоги кнопок + або — встановіть значення хвилини та натисніть кнопку

 для підтвердження.

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

2. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

Нова духову шафу може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю. Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.



Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя.

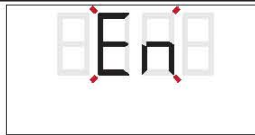
Нагрійте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години. При цьому духову шафу має бути порожньою.




Зверніть увагу: Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

3. ВСТАНОВИТЬ УКРАЇНСЬКУ МОВУ

Щоб змінити налаштування мови дисплея:


- Поверніть ручку вибору в положення 0
- Поверніть ручку вибору за годинниковою стрілкою, щоб вибрати першу доступну функцію приготування.
- Поверніть ручку вибору назад у положення 0
- Натисніть і утримуйте піктограму , доки не почуєте звуковий сигнал, а потім відпустіть її.
- Тричі натисніть піктограму . Після звукового сигналу відображається і блимає поточна мова, англійська (A) або українська (B).





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


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


ФУНКЦІЇ І ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ


 **TURN&GO STEAM**
Функція Turn&Go Steam дозволяє отримати відмінні результати завдяки наявності пари в циклі приготування. Ця функція автоматично підтримує ідеальну температуру для приготування широкого спектру страв; час приготування основних страв зазначено у відповідній таблиці приготування. Завжди вмикайте функцію пари, коли духовна шафа холодна, і після додавання 200 мл питної води на дно шафи.


 **СТАНДАРТНИЙ**
Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.


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



 **XL COOKING**
Для готування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Рекоменуємо 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.


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


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

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

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

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

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

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


1. ВИБЕРІТЬ ФУНКЦІЮ

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

2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ




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



Щоб перервати виконання функції у будь-який час, вимкніть духову шафу, поверніть *ручку вибору* і *ручку термостата* на значок 0 та .


Зверніть увагу: Під час приготування можна змінити функцію, повертаючи *ручку вибору*, або відрегулювати температуру, повертаючи *ручку термостата*.

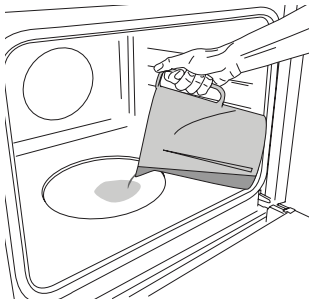
Виконання функції почнеться, коли *ручку термостата* встановлено на 0° C. Можна налаштувати час готування, час завершення готування (тільки у разі встановлення часу готування) і таймер.

 **TURN & GO**
Щоб запустити функцію «Turn & Go», оберіть функцію, повернувши регулятор вибору до відповідної позначки та утримуючи *ручку термостата* на символі  / . Для завершення приготування поверніть регулятор вибору в положення "0".

Зверніть увагу: Можна встановити час завершення готування і таймер. Для отримання найкращих результатів з функцією «Turn & Go» дотримуйтеся запропонованої ваги для кожного виду страв, поданих у наступній таблиці.

Продукт	Рецепт	Маса (кг)
М'ясо	Запечена телятина, ростбіф з кров'ю	0,6 - 0,7
	Курча / ніжка ягняти шматочками	1,0 - 1,2
Риба	Філе лосося / запечена риба (ціла)	0,9 - 1,0
	Риба в пергаменті	0,8 - 1,0
Овочі	Фаршировані овочі	1,8 - 2,5
	Овочевий пиріг	1,5 - 2,5
Солоні пироги	Кіш лорен / кастард	1,0 - 1,5
Макарони	Лазанья / тібаль з пасти або рису	1,5 - 2,0
Випічка	Дріжджовий пиріг / кекс з родзинками	0,9 - 1,2
	Печені яблука	1,0 - 1,5
хліб	Хлібина	0,5 - 0,6
	Багети	0,5 - 0,8



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




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

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

3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ І ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО

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

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

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

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




4. ПРОГРАМУВАННЯ ГОТУВАННЯ

Перед початком програмування готування необхідно вибрати функцію.




ТРИВАЛІСТЬ

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





За допомогою кнопки  або  встановіть бажаний час готування, потім натисніть  для підтвердження.




Активуйте функцію, встановивши *ручку термостата* на бажану температуру: Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що приготування їжі завершено.


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

ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ/ ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

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



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


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

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

ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ



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






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

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




5. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

Ця опція не перериває та не програмує функції готування, але дозволяє використовувати дисплей для відображення таймера під час виконання функції або коли духову шафу вимкнено. Натисніть і утримуйте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок  і «00:00».




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

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

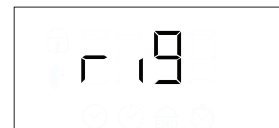
Примітки: Щоб вимкнути таймер, натискайте кнопку , поки значок  не почне блимати, потім за допомогою кнопки  скиньте час до значення «00:00».

6. ФУНКЦІЯ HYDROCLEANING

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






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

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



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

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДА
Пирого з дріжджового тіста		Так	170	30 - 50	2 
		Так	160 - 180	30 - 90	4  1 

Печиво/тарталетки		Так	160	25 - 35	
		Так	160	25 - 35	
		Так	150	35 - 45	
Піца / фокача		Так	190 - 250	15 - 50	
		Так	190 - 250	20 - 50	
Лазанья / запечена паста / каннеллоні / відкриті пироги		Так	190 - 200	45 - 65	
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина 1 кг		Так	190 - 200	80 - 110	
Курятина/кролятина/качатина (1 кг)		Так	200 - 230	50 - 100	
Запечена риба / у пергаменті 0,5 кг (філе, ціла)		Так	170 - 190	30 - 45	
Підсмажений хліб		5'	250	2 - 6	
Смажена картопля		Так	200 - 210	35 - 55 **	

** Переверніть страву через дві третини часу приготування (якщо необхідно).
Відображається час, який не враховує фазу попереднього підігрівання: Рекомендуємо класти їжу до духової шафи і встановлювати час готування тільки після досягнення необхідної температури.

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

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

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ TURN&GO STEAM

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

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

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

Забороняється застосовувати парочисувачі.

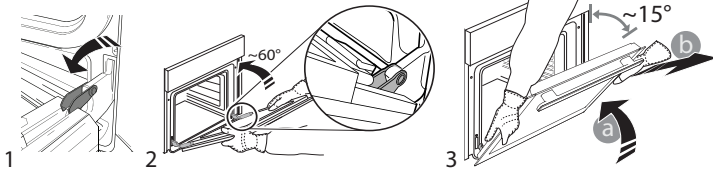
Забороняється використовувати дрітні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхню приладу. Надягайте захисні

рукавички.

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

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

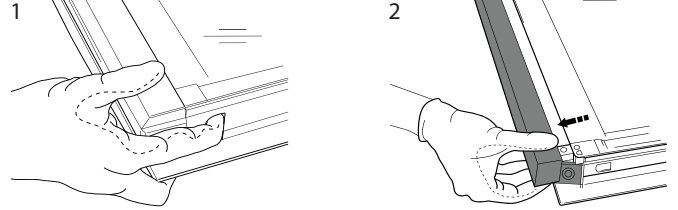
Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опускайте засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування (1). Зачиніть дверцята до упору (2). Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята (3), зачіняйте і водночас тягніть їх угору (а), поки вони не вивільняться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



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

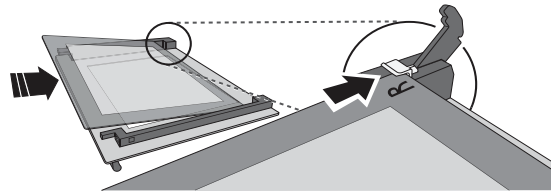
SLICK & CLEAN – ОЧИЩЕННЯ СКЛА

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



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

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



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

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

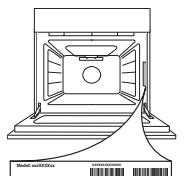
Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, зникла несправність чи ні.
На дисплеї відображається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

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



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

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





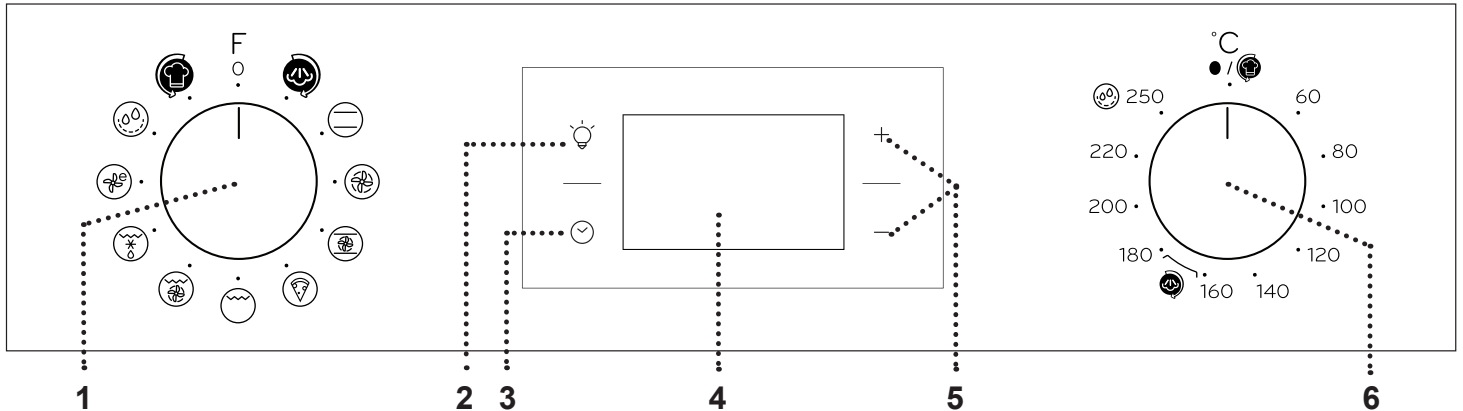
**INDESIT ӨНҮМҮН САТЫП АЛГАНЫҢЫЗ
ҮЧҮН ЫРААЗЫЧЫЛЫГЫБЫЗДЫ
БИЛДИРЕБИЗ**

Толугураак жардамды алуу үчүн,
өнүмүңүздү www.indesit.com/register
сайтында каттаңыз



**Шайманды колдонуудан мурда Коопсуздук
Нускамаларын кунт коюп окуңуз.**

БАШКАРУУ ПАНЕЛИНИН СҮРӨТТӨМӨСҮ



1. ТАНДОО БАСКЫЧИ

Функцияны тандап мешти күйгүзүү.
O позицияга буруп мешти өчүрүнүз.

2. ЖАРЫК

Духовка күйүп турганда, бөлүмдүн
лампасын күйгүзүү же өчүрүү үчүн
☀️ баскычын басыңыз .

3. УБАКЫТТЫ КОЮУ

Бышыруу убакытты жөндөөгө,
кечиктирилген баштоого жана
таймерге кирүүгө.
Меш өчүп турганда убакытты
көрсөтүүгө.

4. ДИСПЛЕЙ

5. ЖӨНДӨӨ БАСКЫЧТАРЫ
Бышыруу убакытын жөндөөсүн
өзгөртүү үчүн

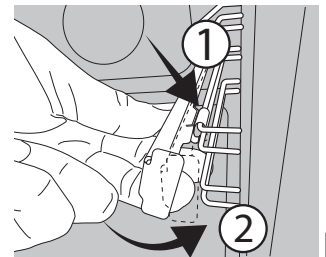
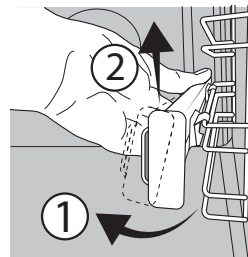
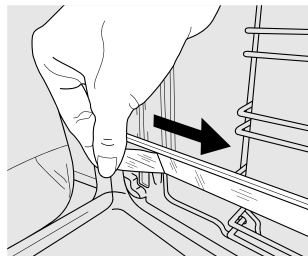
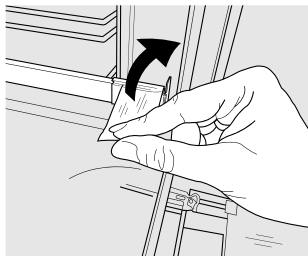
6. ТЕРМОСТАТ БАСКЫЧИ

Автоматтык эмес функцияларды
активациялоо учурунда сизге
керектүү температураны тандоого
буруңуз. Turn&Go (Тез жөндөө)
функциясы үчүн ☀️, ал эми
Turn&Go Steam (Бууну тез жөндөө)
функциясы үчүн ☁️ колдонуңуз.

Эсиңизде болсун: Баскычтар ичине кирип
турат. Баскычтарды ортосунан баскыла
жана алар ичинен чыгат.

ЖЫЛУУЧУ ТЕКЧЕЛЕР ЖАНА ТЕКЧЕ БАГЫТТАГЫЧТАРЫ

Духовканы колдонууга чейин, коргоочу пленканы [a]
андан соң коргоочу фольганы [b] жүгүрткүчтөрдөн алып
чыгарыңыз.



**ТЕКЧЕ БАГЫТТАГЫЧТАРДЫ АЛЫП САЛУУ ЖАНА
КАЙРА ОРНОТУУ**

1. Текче багыттагычтарды алып салууга, колдоону жана
эки ички кармагычты ордунан чыгарууга багыттагычтардын
сырткы жагын катту кармап, жана аларды өзүңүз жакка
тартыңыз.

2. Текче багыттагычтарды кайра ордуна салууга, аны
көндөйдүн жанына койгула жана биринчиден эки
кармагычты ордуна койгула. Андан кийин, сырткы жагын
анын орду жагына койгула, колдоону салгыла, жана
аны катуу көндөйдүн дубалына баскыла, жана текче
багыттагычы ордуна туура турганын текшергиле.

ЖЫЛУУЧУ ЖҮГҮРТКҮЧТӨРДҮ АЛЫП ЧЫГАРУУ [c]

Жүгүрткүчтөрдүн астыңкы бөлүгүн тартып, ылдыйкы
илгичтерин (1) бошотуп, жүгүрткүчтөрдү өйдө тартып,
аларды өйжө жактагы илгичтерден (2) алып чыгарыңыз.

ЖЫЛУУЧУ ЖҮГҮРТКҮЧТӨРДҮ КАЙРА ОРНОТУУ [d]

Өйдө жактагы илгичтерди текче багыттагычына илип
(1) андан соң жылуучу жүгүрткүчтөрүнүн ылдыйкы жагын
текче багыттагычтарына каршы ылдыйкы илгичтерде
чыкылдаган үч чыккыча (2) басыңыз.

БИРИНЧИ ЖОЛУ КОЛДОНУУ

1. УБАКЫТТЫ КОЮУ

Шайманды биринчи жолу иштеткенде убакытты жөнгө
салышыңыз керек: ☁️ баскычын ☺️ сүрөтчөсү жана эки
сан дисплейинде күйүп өчүп баштаганча басып туруңуз.

+ же — колдонуп саатты коюңуз
жана ☺️ басып ырастаңыз.
Мүнөттүн эки саны өчүп күйүп
баштайт. + же — деген белгилерди
колдонуп мүнөттөрдү коюп ☺️ деген
жазууну ырастоо үчүн басыңыз.



Эсиңизде болсун: ☺️ белгиси өчүп күйүп жатканда, мисалы
көпкө созулган электр камсыздоосу өчкөндө сиз убакытты кайра
жөндөшүңүз керек.

2. ДУХОВКАНЫ ЫСЫТЫҢЫЗ

Жаңы духовка өндүрүүдөн калган жыттарды чыгарышы
мүмкүн: андан эч нерсе болбойт. Ошондуктан тамак ашты
даярдоонун астында бардык мүмкүн жыттарды кетируүү үчүн
бош духовканы ысытууга сунуштайбыз.

Коргоочу картонду жана тунук туткусун духовканын ичинен
жана ичиндеги жабдууларды алып салыңыз.
Мешти 250 °C бир саатка ысыткыла. Бул учурда мештин ичи
бош болуш керек.

Эсиңизде болсун: Шайманды биринчи жолу колдонгондон кийин
бөлмөнү желдетүү сунушталат.

ФУЕКЦИЯЛАР ЖАНА КҮНҮМДҮК КОЛДОНУУ

TURN&GO STEAM (ТЕЗ ЖӨНДӨӨ БУУ)
Turn&Go Steam (Тез жөндөө Буу) функциясы тышыруу циклинде буу болгонунан улам, мыкты натыйжалыга жеткизет. Бул функция автоматтык түрдө эң мыкты температураны жана убакытты тандап ар кандай рецепттерди даярдоого мүмкүнчүлүк түзөт; негизги тамактардын бышыруу убактары тиешелүү бышыруу таблицасында көрсөтүлгөн. Буу функциясын, дайыма духовка муздак кезде, көндөйдүн астына 200 мл ичүүчү суу куюп, иштетиңиз.

КОНВЕКТИВДҮҮ
Бир текчеде гана каалаган тамакты бышыруу.

КӨП ДЕҢГЭЭЛ
Бир нече текчеде, бир бышыруу температурасын талап кылган ар кандай тамакты бир нече текчеде (эң көп үч) бир убакта бышырууга. Бул функция, ар түрдүү тамакты, алардын бири-бирине жытты өткөзбөй бышырууга колдонулса болот.

XL COOKING (XL БЫШЫРУУ)
Чоң эт бөлүктөрүн бышыруу үчүн (2,5 кг-дан жогору). Эки жагы бирдей кызарууга этти бышыруу убагында оодарып турганын сунуштайбыз. Өтө кургап кетүүнү алдын алууга ар бир тарабын тез майлап турушун сунуштайбыз..

ПИЦЦА
Ар түрдүү жана ар кандай көлөмдөгү пиццаны жана нанды бышырууга. Бышыруу убакыты ортосуна жеткенде бышыруу подностордун ордун алмаштырылса жакшы болот.

ГРИЛЬ
Стейктерди, кебектерди жана сосискалады кактап бышыруу, нан күкүмү себеленген жашылчаларды бышыруу же нанды кууруу үчүн. Этти грильде бышырууда, биз бышыруу подносту бышыруудагы ширени чогултуу үчүн колдонууну сунуш кылабыз: подносту деңгээлдин каалаган жагына решеткалуу текченин астына койгула жана 500 мл сууну кошула.

GRATIN

Эттин чоң бөлүктөрүн (буттарды, ростбиф, тоокторду) бышыруу үчүн. Биз бышыруу подносту бышыруудагы ширени чогултуу үчүн колдонууну сунуш кылабыз: подносту деңгээлдин каалаган жагына решеткалуу текченин астына койгула жана 500 мл сууну кошула.

FREASY COOK
Бардык ысытуу элементтер жана желдеткич иштетилет, жана ал ысыктыкты токтоосуз жана бирдей мештин ичинде тарашына кепилдик берет. Бул бышыруу режимине алдын ала ысытуу керек эмес. Бул режим алдын ала даярдалган тамак ашты тез ысытууга сунушталат (тоңдурулган же алдын ала таңгакталган). Эгерде сиз бир гана бышыруу текчени колдонсоңуз эң жакшы натыйжа алууга болот.

ЭКО ҮЙЛӨНГӨН АБА
Бир гана текчеде куурууну жана ичи толтурулган эт бөлүктөрдү жана эт филесин бышырууга. Тамак аш өтө кургап кетпеши алдын алынат, ал жумшак, үзгүлтүксүз аба айлануу менен камсыздалат. Качан бул ЭКО функциясы колдонулганда, шам бышыруунун аралыгында өчүк бойдон калат, бирок басуу аркылуу аны убактылуу жандырууга болот.

HYDROCLEANING
Бул атайын төмөнкү температура тазалоосунун айлампасынын убагындагы буунун иш-аракети кирди жана тамак калдыктарын оңой алынып салынуусуна жол берет. 200 мл сууну духовканын астына куюп жана функцияны 35 мүнөткө 90°C температурада колдонуңуз. Духовка муздак болгон кезде бул функцияны күйгүзүп жана цикл бүтөрү менен аны 15 мүнөткө муздатып коюңуз.

TURN & GO ((ТЕЗ ЖӨНДӨӨ))
Бул функция автоматтык түрдө эң мыкты температураны жана убакытты тандап ар кандай рецепттерди даярдоого мүмкүнчүлүк түзөт, ал эт, балык, макарон, таттуулар жана жашылчалар болушу мүмкүн. Меш муздак болгон кезде бул функцияны күйгүзүңүз.

1. ФУНКЦИЯНЫ ТАНДОО

Функцияны тандоого, *тандоо баскычын* бурап керектүү функциянын белгисине алып келгиле: дисплей күйүп калат жана үн белгиси угулат.

2. ФУНКЦИЯНЫ АКТИВАЦИЯЛОО

Сиз тандаган функцияны баштоого, *термостат баскычын* бурап сизге керектүү температураны койгула.



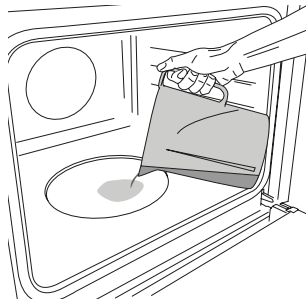
Функцияны каалаган убакытта убактылуу токтотууга, мешти өчүргүлө, *тандоо баскычын* жана *термостат баскычын* бургула **0** жана **●**. Эсиңизде болсун: Бышыруу убагында сиз функцияны өзгөртсөңүз болот ал үчүн тандоо баскычын бурап керек же термостат баскычын бурап температураны жөндөсөңүз болот. Эгерде термостат баскычы 0 °C турса функция башталбайт. Сиз бышыруу убакытын, бышыруунун бүткөн убакытын (бышыруу убакытын койгон учурунда гана) жана таймерди койсоңуз болот.

TURN & GO ((ТЕЗ ЖӨНДӨӨ))
“Turn & Go” (Тез жөндөө) функциясын иштетип баштоо үчүн, тиешелүү сүрөтчөдө тандоо бурагычын бурап, ошол эле убакта термостат бурагычынын **●** / **●** сүрөтчөсүндө кармаңыз. Бышырууну токтотууга, тандоо баскычын “0” буруп күйгүзүлө. Эсиңизде болсун: Бышыруунун бүткөн убакытын жана таймерди койсоңуз болот. “Turn & Go” (Тез жөндөө) функциясын колдонуп эң мыкты бышыруу натыйжаны алыш үчүн, төмөнкү таблицада берилген ар бир тамак аштын түрүнө сунушталган салмактарды колдонуңуз.

Тамак-Аш	Рецепт	Салмак (кг)
Эт	Куурулган торпок эти, каны менен ростбиф	0.6 - 0.7
	Тооктун эти / Бөлүнгөн козунун саны	1.0 - 1.2

Балык	Лососьтун филеси / Бышырылган балык (бүтүн бойдон)	0.9 - 1.0
	Балык папильотто	0.8 - 1.0
Жашылчалар	Ичи толтурулган жашылчалар	1.8 - 2.5
	Жашылча пирогу	1.5 - 2.5
Туздуу торттор	Лотаринг пирогу / Флан	1.0 - 1.5
Макарон	Лазанья / Макарондогу тимбале же күрүч	1.5 - 2.0
Кондитер азыктары	Ачытылган торт / Тик бурчтуу торт	0.9 - 1.2
	Бышырылган алмалар	1.0 - 1.5
Нан	Бүтүн бөлкө	0.5 - 0.6
	Багеттер	0.5 - 0.8



TURN&GO STEAM (ТЕЗ ЖӨНДӨӨ БУУ)
Turn&Go Steam (Тез Жөндөө Буу) функциясын баштоо үчүн, духовканын түбүнө 200 мл суу куюп коюңуз. Тандоо бурагычын тиешелүү сүрөтчөгө каратып, саат жебесине карай бурап, функцияны тандасаңыз, термостат бурагычын 160 жана 180°C аралыгында (сүрөтчө сунуштагандай) тандаңыз.




Функция башталып, дисплей күндүн учурдагы убагын көрсөтөт. Алдын ала ысытуунун кереги жок. Бышырууну токтотууга, тандоо баскычын “0” буруп күйгүзүлө.

Эсиңизде болсун: Өзгөчө узактыкту тандоо үчүн, тиешелүү бышыруу таблицасына карай, "Бышырууну программалоо" параграфындагы нускаманы жолдоңуз.

3. АЛДЫН АЛА ЫСЫТУУ ЖАНА КАЛДЫК ЫСЫК

Функция башталганда, үн белгиси жана өчүп күйгөн белгиси  дисплейде алдын ала фазасы активацияланганын билдирет. Бул фаза бүткөндө, үн белгиси жана туруктуу белгиси  дисплейде меш коюлган температурасына жеткенин билдирет: Ушул учурда тамаш ашты ичине салыңыз жана бышырууну улантыңыз. Эсиңизде болсун: Алдын ала ысытуу аяктаганга чейин тамак-ашты мешке салуу даярдоонун акыркы натыйжасына жагымсыз таасир калтырышы мүмкүн.

Бышыргандан кийин жана функция иштен чыгарылганда,  сүрөтчөсү муздатуучу желдеткич өчүрүлгөн кезде да, дисплейде көрүнгөн бойдон калып, бөлүкчөдө калдык ысык бар экенин билдирет.

Эсиңизде болсун: Сүрөтчө өчкөндөн кийинки убакыт ар кандай болушу мүмкүн, себеби ал айланадагы температура жана колдонулган функцияга карай ар башка болот. Кандай болсо да, өнүм тандоо бурагычындагы көрсөткүч "0" көрсөткөн кезде, ал өчүрүлүшү керек.

4. БЫШЫРУУНУ ПРОГРАММДОО

Бышырууну программалоодон мурда сиз функцияны тандашыңыз керек.



УЗАКТЫГЫ



белгиси  пайда болгончо  жана "00:00" дисплейде өчүп күйүп баштаганча басып туруңуз.




Талап кылынган бышыруу убагын жөндөө үчүн \pm же \ominus колдонуп, ырастоо үчүн  басыңыз.

Термостат бурагычын талап кылган температурага буроо менен функцияны иштетиңиз: үн белгиси угулат жана дисплей бышыруу бүткөнүн көрсөтөт.

Эскертүү: Сиз койгон бышыруу убакытын жок кылууга, белгиси дисплейде өчүп күйүп баштаганга чейин  басып туруңуз,  андан кийин \ominus колдонуп бышыруу убакытын "00:00" койгула. Бул бышыруу убакытына алдын ала фазасы кошулат.






БЫШЫРУУ УБАКЫТЫН АЯКТООСУН / КИЙИНКИГЕ ЖЫЛДЫРЫЛГАН БАШТООСУН ПРОГРАММАЛОО
Бышыруу убакыты коюлгандан кийин, функциянын баштоосу анын бүтүрү убакытын программалоо менен функциянын баштоосун кечиктирсе болот: белгиси  жана азыркы  баштоо убакыты дисплейде өчүп күйүп баштаганга чейин басып туруңуз.



Даярдоонун аякташын талап кылган убакытты тандоо үчүн \pm же \ominus колдонуңуз жана  басып ырастаңыз. *Термостат бурагычын* талап кылган температурага буроо менен функцияны иштетиңиз: функция тыныгууда болуп турат жана сиз жөнгө салган убакытта даярдоону аяктатууга белгиленген убакыттан кийин меш автоматтык түрдө иштеп баштайт.

Эскертүү: Жөндөөнү жок кылууга, *тандоо баскычын* "0" ордуна бурап духовканы өчүрүңуз.

БЫШЫРУУ ТАБЛИЦАСЫ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦИЯ	АЛДЫН АЛА ЫСЫТУУ	ТЕМПЕАТУРА (°C)	УЗАКТЫГЫ (МИН)	ДЕНГЭЭЛ ЖАНА АКСЕССУАРЛАР
Ачытылган торттор		Ооба	170	30 - 50	2 
		Ооба	160 - 180	30 - 90	4  1 

Гриль жана Турбо Гриль функцияларында иштетүүнү кесиктирип баштоо функциясы жеткиликсиз.

БЫШЫРУУНУ АЯКТОО



Үн белгиси угулат жана дисплей бышыруу бүткөнүн көрсөтөт.



Башка функцияны тандоого же мешти өчүрүүгө *тандоо баскычын* бурап "0" ордуна койгула.

Эсиңизде болсун: Эгерде таймер иштеп турса, дисплей "END" дегенди жана ошондой эле калган убакытты көрсөтөт.



5. ТАЙМЕРДИ КОЮУ

Бул опция бышырууну токтотпойт же программалабайт, бирок ал дисплейди функция иштеп турганда же меш өчүп турганда таймер катары колдонууга мүмкүнчүлүк берет. белгиси  пайда болгончо  жана "00:00" дисплейде өчүп күйүп баштаганча басып туруңуз.




\pm же \ominus колдонуп сизге керектүү убакытты коюңуз жана  басып ырастаңыз.

Тандалган убакытты таймер санап бүткөндө добуш сигналы чыгат.

Эскертүү: Таймерди жок кылууга,  белгиси өчүп күйүп  баштаганга чейин басып туруңуз, андан кийин \ominus колдонуп убакытты "00:00" койгула.

6. HYDROCLEANING ФУНКЦИЯСЫ

"Hydrocleaning" тазалоо функциясын активациялоого, 200 мл сууну мештин түбүнө куюп, андан кийин  белгисине тандоо баскычын жана термостат баскычын бураңыз.

Эсиңизде болсун: Тазалоо циклдын учурундагы жеткен температурасына белгинин позициясы туура келбейт.

Функция автоматтык түрдө активацияланат: дисплей аяктоого калган убакытын көрсөтөт, "HYD" деген жазуу менен алмашып турат.



Эсиңизде болсун: Бул функциянын аяктоо убакытын гана программалоого мүмкүн. Созулгандыгы автоматтык түрдө 35 мүнөткө коюлган.

Бисквиттер/Тарталеткалар		Ооба	160	25 - 35	
		Ооба	160	25 - 35	
		Ооба	150	35 - 45	
Пицца / фокачча		Ооба	190 - 250	15 - 50	
		Ооба	190 - 250	20 - 50	
Лазанья / бышырылган паста / каннелони / пастадан жасалган пирог		Ооба	190 - 200	45 - 65	
Козу эти/торпок эти/уй эти/чочко эти 1 кг		Ооба	190 - 200	80 - 110	
Тооктун эти / коөндун эти / өрдөктүн эти 1 кг		Ооба	200 - 230	50 - 100	
Бышырылган балык/папильотто 0,5 кг (филе, бүтүн бойдон)		Ооба	170 - 190	30 - 45	
Кызартылган нан		5'	250	2 - 6	
Куурулган картөшкө		Ооба	200 - 210	35 - 55 **	

** Тамакты бышыруунун үчтөн эки бөлүгүнө жеткенде оодарыңыз (керек болгон учурда). Көрсөтүлгөн убакытка алдын ала ысытуу фазасы кошулбайт: Биз керектүү температурасына жеткенде гана тамак ашты мештин ичине салууну жана бышыруу убакытын жөндөөнү сунуштайбыз.

▼ Текшерилген рецепттердин таблицасы, IEC 60350-1 стандартына ылайык сертификациялоо бийликтерге чогултулган, аны Колдонуу жана кам көрүү нускамасын docs.indesit.eu сайтынан жүктөп көрсөңөр болот.

ЖАБДУУЛАР					
	Тор текче	Решеткалуу текчесиндеги бышыруу идиши же торт бышыруу калыбы	Решеткалуу текчеде бышыруу подносу/май чогултуучу подносу же бышыруу подносу	Май чогултуучу поднос / Бышыруучу поднос	200 мл суусу менен май чогултуучу поднос / бышыруу подносу

TURN&GO STEAM (ТЕЗ ЖӨНДӨӨ БУУ) БЫШЫРУУ ТАБЛИЦАСЫ

ТАМАК-АШ	РЕЦЕПТ	САНЫ	УБАКЫТ (мүн)	АКСЕССУАРЛАР	ДЕҢГЭЭЛ	СУУ
 НАН	Майда нан	80-100 г	30 - 45		2	 200 мл
	Формадагы сендвич	300-500 г	40 - 60			
	Нан	500г-2 кг	50 - 100			
	Багеттер	200-300 г	30 - 45			
 ЭТ	Кууруу	1 кг	60 - 110			
	Кабыргалар	500г -1,5 кг	50 - 75			
	Тоок эти	1-1,5 кг	55 - 80			
	Тоок/Үндүк	3 кг	100 - 140			
 БАЛЫК	Филе стейк	0,5-2 см	15 - 25			
	Филе стейк	2-4 см	20 - 35			
	Бүкүлү балык	300 - 600 гр	20 - 30			
	Бүкүлү балык	600 -1200 гр	25 - 45			
 ЖАШЫЛЧАЛАР	Бууга бышырылган картошка	0,5-1,5 кг	45 - 60			
	Фаршталган калемпир	1-2 кг	35 - 55			
	Бууга бышырылган брокколи	0,3-1 кг	30 - 50			
	Бууга бышырылган цуккини	0,5-1,5 кг	30 - 50			
 КОНДИТЕР АЗЫКТАРЫ	Печеньелер	текче	25 - 35			
	Маффин	30-60 гр	25 - 45			
	Бисквит	500-700 гр	30 - 50			
	Ачык пирог	форма	35 - 55			

TURN&GO STEAM функциясын, духовка муздак кезде гана баштаңыз. Эшикти ачып, сууну бышыруу убагында толтуруу бышырып бүткөндө тескери натыйжага алып келиши мүмкүн.

ТАЗАЛОО ЖАНА КАМ КӨРҮҮ

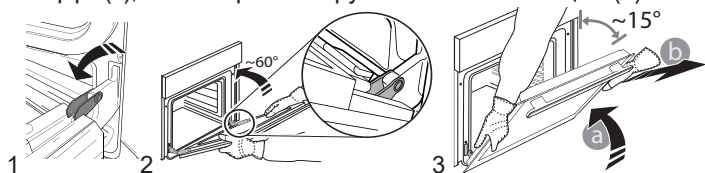
Тейлөө же тазалоонун алдында меш муздаганын текшерипиз. Буу менен тазалаган шаймандарды колдонбоңуз.

Зым жуугучтарын, катуу жуугучтарды же катуу/жегич тазалоо каражаттарын колдонбоңуз, алар жабдуунун беттерине зыян келтириши

мүмкүн. Коргоо кол каптарын кийиңиз. Ар кандай тейлөө иштерин аткаруудан мурда шайманды электр кубатынан сууруп коюңуз.

ЭШИКТИ ЧЫГАРУУ ЖАНА КАЙРА ОРДУНА КОЮУ

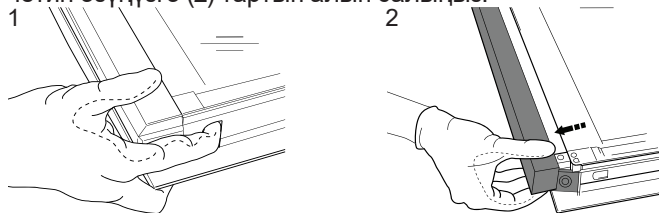
Эшикти чыгарууга, аны толугу менен ачып, жана анын кармагычтарын толугу менен ачык позицияга (1) жеткенге чейин ылдыйлатыңыз. Эшикти канчалык жаба алсаңыз ошончолук жабыңыз (2). Эки колуңуз менен эшикти эки жагынан катуу кармаңыз – эшикти кармагычынан кармабаңыз. Эшикти жабууну (3) улантуу менен жогору көтөрүп (а), анын кармоочторунан чыккыча алыңыз (б).



Эшикти бир жак тарабына, жумшак нерсенин үстүнө коюңуз. Эшикти мешке карай жылдырып аны кайра орнотуула, илгичтерди өз ордуна койгула жана үстүнкү жагын ордуна койгула. Эшикти ылдыйлатып, андан соң аны толугу менен ачыңыз. Кармоочторду баштапкы абалына ылдыйлатыңыз: аларды толугу менен ылдыйлатканыңызды текшерипиз. Эшикти жаап көрүңүз жана анын башкаруу панели менен бир сызыкта болгонун ырастаңыз. Эгер андай болбосо, жогорудагы кадамдарды кайталаңыз.

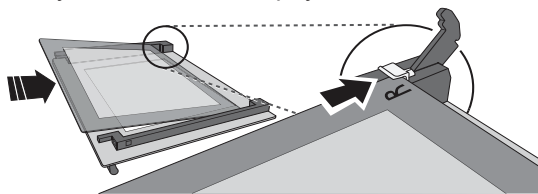
CLICK & CLEAN - АЙНЕКТИ ТАЗАЛОО

Эшикти алып салгандан кийин жана аны жумшак бетке кармагычтарын ылдый койгондон кийин, ошол эле убакытта эки кармагыч жапкычтарды басып (1) жана эшиктин үстүнкү четин өзүңүзгө (2) тартып алып салыңыз.



Көтөргүлө жана ички айнекти эки кол менен каттуу кармап аны алып чыгаргыла жана аны жумшак бетке тазалоонун астында койгула.

Кайра ички айнекти туура орнотууга, "R" тамгасы сол бурч жагында көрүнгөнүн жана таза бети (басылган эмес) өйдө карап турганын текшерипиз. Биринчиден "R" тамгасы менен белгиленген айнектин узун жагын колдоо отургучтарга койгула, андан кийин ордуна ылдыйлаткыла.



Үстүнкү четин кайра орноштуруула: клик деген үн туура орноштурулганын билдирет. Эшикти кайра орноштуруунун алдында тыгыздоочу туура коюлганын текшергиле.

БУЗУКТУКТАРДЫ ТАБУУ

Көйгөй	Мүмкүн болгон себеп	Чечим
Меш иштебейт.	Электр энергиясы жок. Электр менен камсыздоо желеси өчүрүлгөн.	Электр менен камсыздоо желесинде ток бар экенин жана духовка электр тогуна кошулганын текшерипиз. Духовканы өчүрүңүз жана бузуктуктун сакталгандыгын текшерүү үчүн кайра иштетипиз.
Дисплей сан менен коштолгон «F» тамгасын көргөзөт.	Программасында көйгөй бар.	Эң жакынкы Саткандан кийинки тейлөө кызматына кайрылыңыз жана «F» коштогон тамганы же санды көрсөтүңүз.
Дисплейде түшүнүксүз текст пайда болуп, ал сынгандай көрүнөт.	Башка тип орнотулган.	Сизге эн жакын жайгашкан Кардарлардын сатуудан кийинки тейлөө борборуна кайрылыңыз.

➤ Колдонуу жана кам көрүү колдонмосун docs.indesit.eu текшерилген рецепттердин таблицасын алыңыз



Саясаттарды, стандарттуу документтерди жана товар жөнүндө кошумча маалыматты алуу үчүн:

- Вебсайтыбызга баш багыңыз: docs.indesit.eu
- аларды QR кодун колдонуп жүктөсө болот
- Же болбосо, биздин Саткандан кийинки тейлөө кызматка кайрылыңыз (Телефон нумурун кепилдик буклетинен караңыз). Биздин Саткандан кийинки тейлөө кызматыбызга кайрылып жатканда, өнүмүңүздүн идентификациялоочу тактасында жазылган коддорду көрсөтүңүз.

