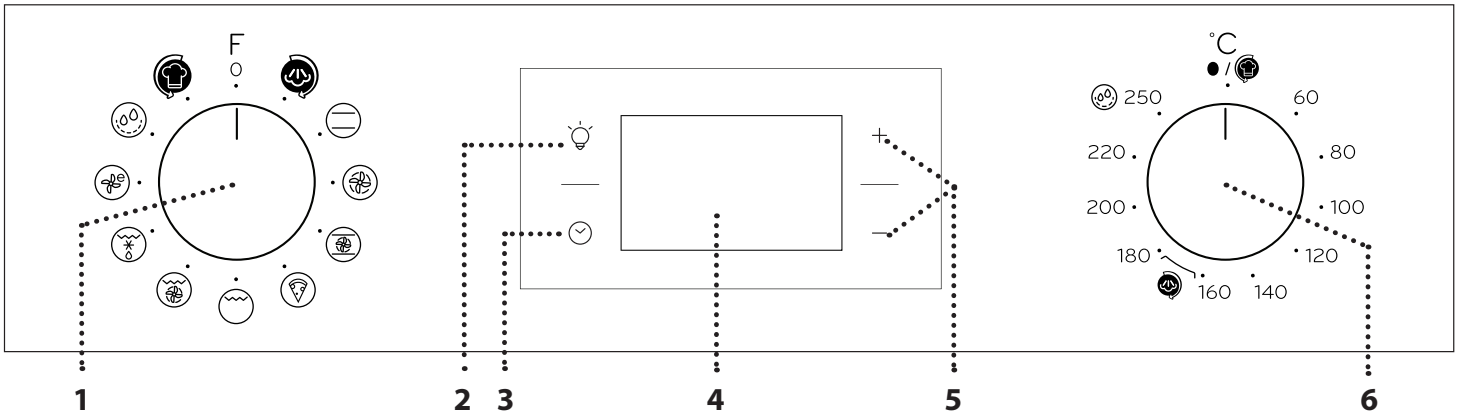


**GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO INDESIT**

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.indesit.com/register




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

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI**1. MANOPOLA DI SELEZIONE**

Per accendere il forno selezionando una funzione.

Per spegnere il forno, ruotare sulla posizione **O**.

2. LUCE

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

3. IMPOSTARE L'ORA



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

A forno spento, per visualizzare l'ora.

4. DISPLAY**5. TASTI DI REGOLAZIONE**



Per modificare le impostazioni di durata

6. MANOPOLA TERMOSTATO



Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando le funzioni manuali. Per l'utilizzo della funzione Turn & Go , Per l'utilizzo della funzione Turn & Go Steam .


Note: Le manopole sono a scomparsa. Fare pressione al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

PRIMO UTILIZZO**1. IMPOSTARE L'ORA**

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: Premere  finché l'icona  e le due cifre dell'ora iniziano a lampeggiare sul display.



Utilizzare **+** o **-** per impostare l'ora e premere  per confermare. Le due cifre dei minuti iniziano a lampeggiare. utilizzare **+** o **-** per impostare i minuti e premere  per confermare.

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

2. RISCALDARE IL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

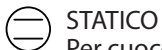
Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.

Riscaldare il forno a 250°C per circa un'ora. Durante questa procedura il forno deve essere vuoto.

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

FUNZIONI E USO QUOTIDIANO**TURN&GO STEAM**

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

**STATICO**

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

**MULTILIVELLO**

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

**XL COOKING**

Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si raccomanda di girare la carne durante la cottura per

farla rosolare su tutti i lati. Si consiglia inoltre di irrorare la carne di tanto in tanto per evitare che asciughi eccessivamente.

**MULTICRISP**

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

**GRILL**

Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Quando si griglia la carne, si consiglia di utilizzare una teglia per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

**GRATIN**

Per arrostiti grandi tagli di carne (cosce, arrosto di manzo, pollo). Si consiglia di utilizzare una teglia per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.



FREADY COOK

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



ECO TERMOVENTILATO

Per cuocere arrosti e arrosti ripieni su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura e può essere riaccesa premendo

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza dell'icona della funzione desiderata: il display si accende e il forno emette un segnale acustico.

2. AVVIARE UNA FUNZIONE

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



Per interrompere una funzione in qualsiasi momento, spegnere il forno, ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola del termostato* su e .

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

La funzione non si avvia se la manopola del termostato è impostata su 0°C. Sarà possibile impostare la durata, l'ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e il timer.



TURN & GO

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

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

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



HYDROCLEANNING

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno e attivare la funzione per 35' a 90°C. Attivare la funzione a forno freddo e lasciarlo raffreddare per 15' al termine del ciclo.



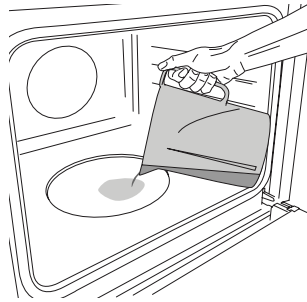
TURN & GO

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



TURN & GO STEAM

Per avviare la funzione Turn&Go Steam, versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno.



Selezionare la funzione ruotando in senso orario la manopola di selezione sull'icona corrispondente e la manopola del termostato in qualsiasi posizione tra 160 e 180°C (come suggerito dall'icona). La funzione si avvia e il display mostra l'ora corrente del giorno. Non è necessario alcun preriscaldamento. Per terminare la cottura, ruotare la manopola di selezione su "0".

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

3. PRERISCALDAMENTO E CALORE RESIDUO

Una volta avviata la funzione, un segnale acustico e l'icona lampeggiante sul display segnalano che si è attivata la fase di preriscaldamento. Al termine di questa fase, un segnale acustico e l'icona fissa sul display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

Note: introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura.

Dopo la cottura e con la funzione disattivata, l'icona può continuare a rimanere visibile sul display anche dopo lo spegnimento della ventola di raffreddamento per indicare che c'è del calore residuo nel comparto.

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

4. PROGRAMMAZIONE DELLA COTTURA

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

DURATA

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



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

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

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

PROGRAMMARE L'ORA DI FINE COTTURA / AVVIO RITARDATO
Una volta impostata una durata sarà possibile posticipare l'avvio della funzione, programmandone l'ora di fine: premere fino a che sul display non lampeggiano l'icona e l'ora corrente.



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

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

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

Note: Il ritardo di avvio della funzionalità non è disponibile per le funzioni Grill e Turbo Grill.

FINE COTTURA

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



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

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

5. IMPOSTAZIONE DEL TIMER

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

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



Utilizzare $+$ o $-$ per impostare la durata desiderata e premere per confermare. Un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

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

6. FUNZIONE HYDROCLEANING

Per attivare la funzione di pulizia "Hydrocleaning", versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno, quindi ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola termostato* in corrispondenza dell'icona .

Note: la posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura raggiunta durante il ciclo di pulizia.

La funzione si attiva automaticamente: il display mostra il tempo rimanente al termine, alternato alla scritta "HYD".



Note: sarà possibile programmare solo l'ora di fine della funzione. La durata è automaticamente impostata a 35 minuti.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte lievitate		Sì	170	30 - 50	2
		Sì	160 - 180	30 - 90	4 1
Biscotti/Tortine		Sì	160	25 - 35	3
		Sì	160	25 - 35	3
		Sì	150	35 - 45	4 2
Pizza / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	1/2
		Sì	190 - 250	20 - 50	4 2
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	190 - 200	45 - 65	2
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	3
Pollo/Coniglio/Anatra (1 kg)		Sì	200 - 230	50 - 100	2
Pesce al forno / al cartoccio 0,5 kg (filetti, intero)		Sì	170 - 190	30 - 45	2
Pane tostato		5'	250	2 - 6	5
Patate arrosto		Sì	200 - 210	35 - 55 **	3

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



























La durata indicata non comprende la fase di preriscaldamento: si consiglia di inserire gli alimenti nel forno e di impostare la

durata della cottura solo al raggiungimento della temperatura desiderata.

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



TURN&GO STEAM, TABELLA DI COTTURA

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

Avviare la funzione TURN&GO STEAM soltanto quando il forno è freddo.

L'apertura della porta e il rabbocco dell'acqua durante la cottura possono avere effetti negativi sul risultato finale della cottura.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

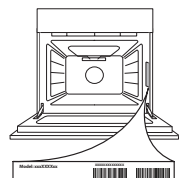
Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.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

▼ Scaricare le Istruzioni per l'uso complete dal sito docs.indesit.eu per maggiori informazioni sul prodotto



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

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



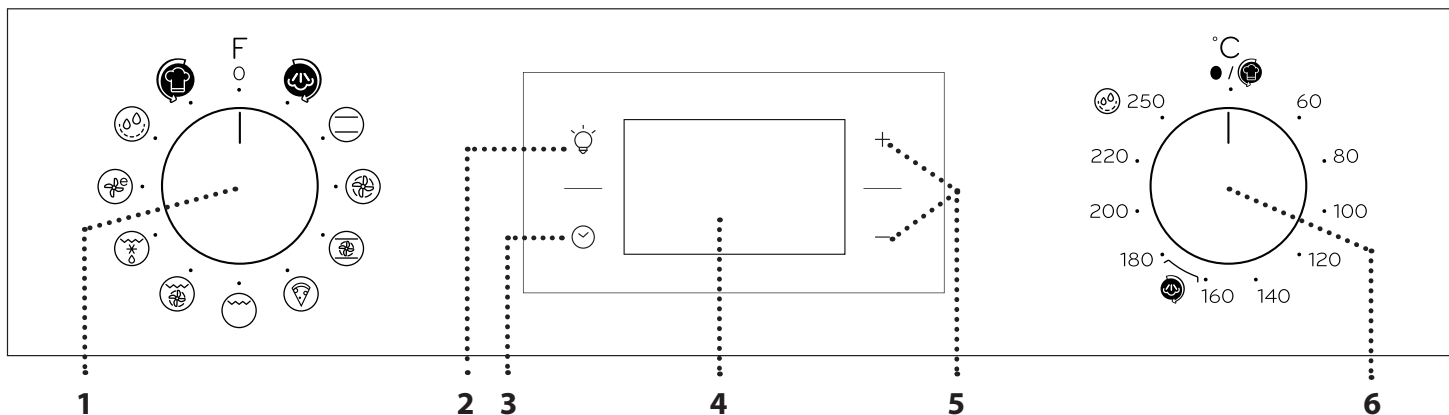


TÄNAME TEID INDESITI TOOTE OSTU EEST
Põhjalikuma klienditoe jaoks registreerige toode
aadressil www.indesit.com/register



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

JUHTPANEELI KIRJELDUS



1. VALIKUNUPP

Ahju sisselülitamiseks ja funktsiooni valimiseks.

Ahju väljalülitamiseks keerake nupp asendisse O.

2. VALGUSTUS

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

3. KELLAJA SEADISTAMINE

See on küpsetusaja, viitkäivituse ja taimeri määramiseks.

Kui ahi on välja lülitatud, näitab see kellaega.

4. KUVA

5. SEADENUPUD

Küpsetusaja sätete muutmiseks

6. TERMOSTADINUPP

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.

ESMAKORNE KASUTAMINE

1. KELLAJA 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 küpsetus tsükli suurepärase tulemus, kasutades küpsetus tsükli suurepärase tulemus, kasutades küpsetus tsükli suurepärase tulemus. 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 valmistamiseks 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. Soovitame asetada küpsetusplaadi asetus umbes poole küpsetamise ajal omavahel vahetada.



GRILLIMINE

Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahla kogumiseks küpsetusplaadi: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml vett.



GRATÄÄN

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



FREADY COOK

Ventilaatori küttemendid lülituvad sisse, mis tagab soojust 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

1. FUNKTSIOONI VALIMINE

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

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 taimeri.



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 taimeri.

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

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



HYDROCLEANING

Spetsiaalne puhastussükkel, 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'.



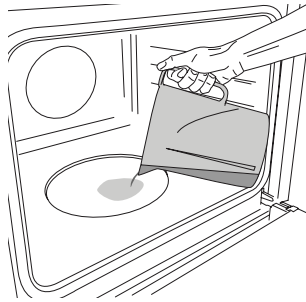
TURN & GO

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.



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 kella-aeg. Eelkuumutamine ei ole vajalik. Küpsetamise lõpetamiseks, pöörake valikunupp asendisse „0“.

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

3. EELKUUMUTAMINE JA JÄÄKKUUMUS

Kui funktsioon käivitub, antakse helisignaali ja ekraanil vilkuma ikooniga märku, et eelsoojenduse etapp on aktiveeritud. Kui eelsoojendus on lõppenud, kõlab helisignaal 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 helisignaal ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud.

Märkused: Määratud küpsetusaja tühistamiseks hoidke nuppu all, kuni ikoon hakkab ekraanil vilkuma. Seejärel kasutage nuppu , et määrata küpsetusajaks „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 kella-aeg.



Küpsetamise lõpuaja seadmiseks kasutage nuppu **+** või **-** ja kinnitamiseks vajutage .
 Aktiveerige funktsioon, pöörates *termostaadinupu* vajalikule temperatuurile: funktsioon jääb ootele ja hakkab tööle automaatselt pärast arvatud aja möödumist, et küpsetamine lõpeks seatud ajal.

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

Märkused: Käivitamise viivitusfunktsioon ei ole grilli ja turbogrilli funktsioonide jaoks saadaval.

KÜPSETAMISE LÕPP

Kõlab helisignaal 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 helisignaal.

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

6. FUNKTSIOON HYDROCLEANING

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






























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

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








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

KÜPSETUSTABELID

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	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 
Pitsa/focaccia		Jah	190 - 250	15 - 50	1/2 
		Jah	190 - 250	20-50	4  2 
Lasanje / küpsetatud pasta / kannelloonid / karamellipuding		Jah	190 - 200	45 - 65	2 
Lammas/vasikas/veis/siga 1 kg		Jah	190 - 200	80 - 110	3 
Kana/küülik/part 1 kg		Jah	200 - 230	50 - 100	2 
Küpsetatud kala / en papillote 0,5 kg (filee, terve kala)		Jah	170 - 190	30 - 45	2 
Röstitud sai/leib		5'	250	2 - 6	5 
Ahjukartulid		Jah	200 - 210	35 - 55 **	3 



























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

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

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 külm.

Ukse avamine ja vee lisamine küpsetamise ajal võib lõpptulemusele halvasti mõjuda.

VEAOTSING

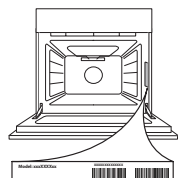
Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number.	Tarkvara viga.	Võtke ühendust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

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



Poliitikate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

- Külastage 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.



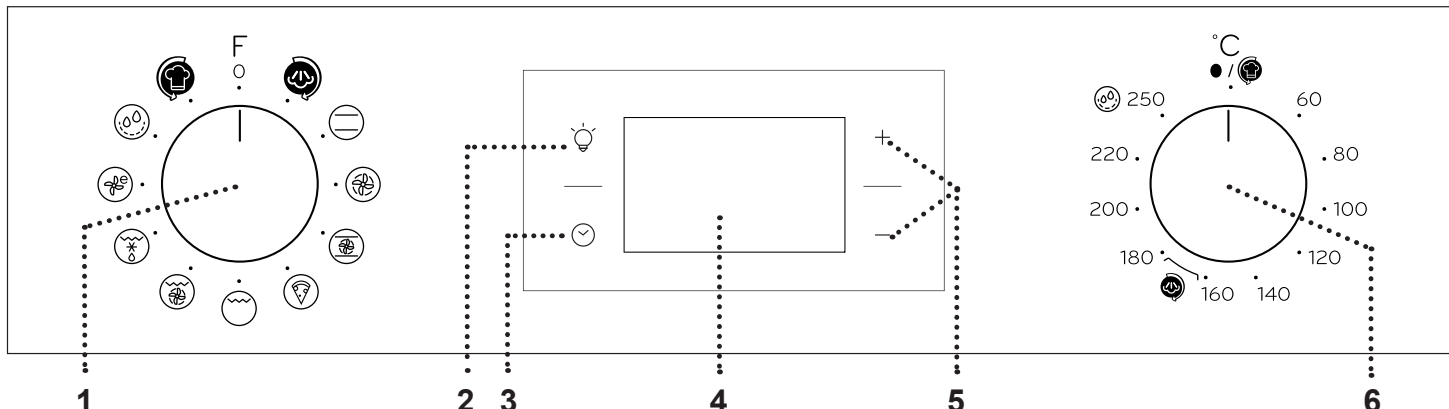


**INDESIT ӨНІМІН ТАҢДАҒАНЫҢЫЗ ҮШІН
АЛҒЫСЫМЫЗДЫ БІЛДІРЕМІЗ**
Толығырақ көмек алу үшін, құрылғыңызды
www.indesit.com/register сайтына тіркеңіз



**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. УАҚИТТЫ 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. ТЕРМОСТАТ 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. Назар аударыңыз: Тетіктерді жылжытуға болады. Ортадағы тетіктерді басқан кезде олар ашылады.

АЛҒАШҚЫ РЕТ ПАЙДАЛАНУ

1. УАҚИТТЫ 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 басыңыз.

+ 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 будың 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 сөлін жинау үшін тамшы науасын пайдалану ұсынылады: Науаны торлы сөренің астындағы кез келген деңгейге орнатып, 500 мл ауыз су құйыңыз.

БҰҚТЫРМА

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



FREADY COOK

Қыздыру элементтердің бәрі және желдеткіштер іске қосылып, міндетті түрде және біркелкі бүкіл пеште таратылуын жылытатынына 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 сөрені қолдаңыз.



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)

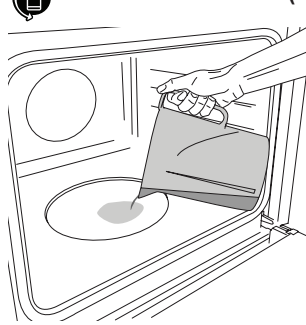
Turn & Go" функциясын бастау үшін, таңдау тетігін сәйкес белгішісіне бұрып, функцияны таңдаңыз, термостат тетігін **●** / **●** белгішісінде сақтаңыз. Пісіруді аяқтау үшін, "0" таңдау тетігін бұраңыз.

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

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 0 бағытына бұрау арқылы өшіріңіз.

Ескертпелер: 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.

ПІСІРУ КЕСТЕСІ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦИЯ	АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ҰЗАҚТЫҒЫ (МИН)	ДЕҢГЕЙ ЖӘНЕ КЕРЕК-ЖАРАҚТАР
Ашыған қамырдан жасалған тәтті тоқаштар	☹	Иә	170	30 - 50	2
	☼	Иә	160 - 180	30 - 90	4 1
Бисквиттер / шағын торттар	☹	Иә	160	25 - 35	3
	☼	Иә	160	25 - 35	3
	☼	Иә	150	35 - 45	4 2
Пицца/фокаччо	☹	Иә	190 - 250	15 - 50	1/2
	☼	Иә	190 - 250	20 - 50	4 2
Лазанья / пісірілген паста / каннеллони / фландар	☹	Иә	190 - 200	45 - 65	2
Қой / бұзау / сиыр / шошқа еті 1 кг	☹	Иә	190 - 200	80 - 110	3
Тауық / Қоян / Үйрек 1 кг	☹	Иә	200 - 230	50 - 100	2
Тұмшашешке пісірілген балық / қағазға оралған тағам 0,5 кг (қоң ет, бүтін)	☹	Иә	170 - 190	30 - 45	2
Қуырылған нан	☼	5'	250	2 - 6	5
Қуырылған картоптар	☼	Иә	200 - 210	35 - 55 **	3

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.

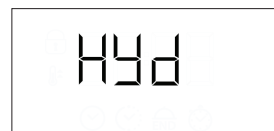
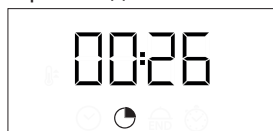
Ескертпелер: Таймерден бас тарту үшін, ☹ түймесін ⏸ белгішесі жыпылықтауды бастағанша басып тұрып, — түймесін уақытты "00:00" күйіне қайта орнату үшін пайдаланыңыз.

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.

** Қажет болса, пісіру кезінде тағамды үштен екі айналымға аударыңыз (қажет болса).

Көрсетілген уақыт алдын ала қыздыру кезеңін қамтымайды:

тамақты тұмшапешке салып, пісіру уақытын тек қажетті температураға қол жеткізілген кезде орнатқан жөн.

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
 НАН	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			
 ЕТ	Қуыру	1 кг	60 - 110			
	Қабырға	500 г -1,5 кг	50 - 75			
	Тауық еті	1 -1,5 кг	55 - 80			
 БАЛЫҚ	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			
 КӨКӨНІСТЕР	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			
 ПІСКЕН НАН ӨНІМІ	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	қаңылтыр	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 мүмкін.

АҚАУЛАРДЫ ШЕШУ

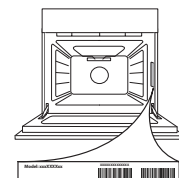
Ақау	Мүмкін себебі	Шешімі
Пеш жұмыс істемейді.	Қуат іркілісі. Қуат көзінен ажыратылды.	Розеткада тоқ бар-жоғын және тұмшапеш электр көзіне жалғанғанын не жалғанбағанын тексеріңіз. Пешті өшіріңіз және қайта қосыңыз, сосын ақаудың кеткенін не кетпегенін тексеріңіз.
Дисплейде “F” әрпінен кейін сан көрсетіледі.	Бағдарламалық қамтым ақауы.	Ең жақын Кепілді қызмет көрсету орталығына хабарласып, “F” әрпінен кейін келетін әріпті немесе санды айтыңыз.

▼ 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.





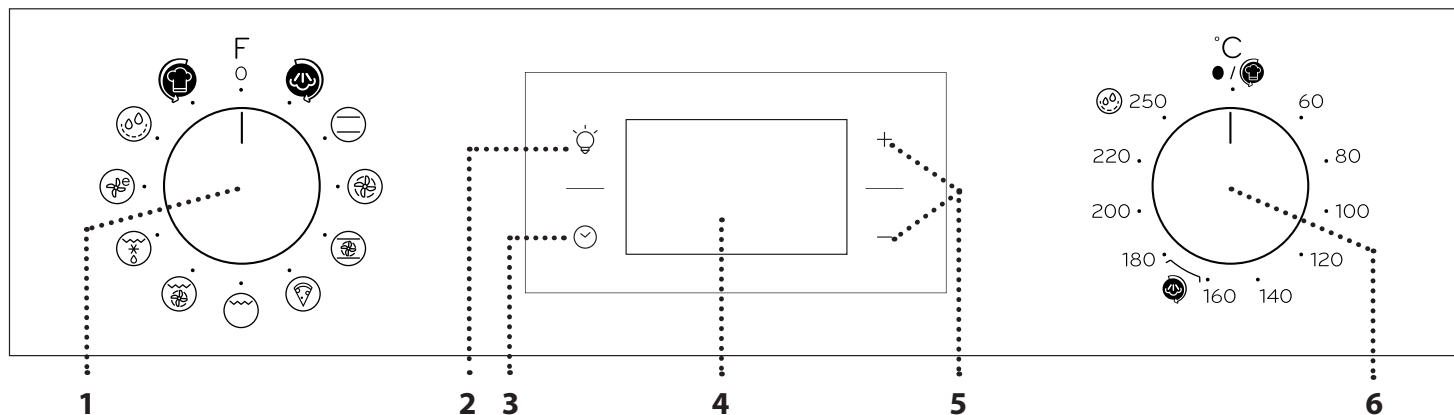
PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES INDESIT IZSTRĀDĀJUMU

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



Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS




1. ATLASĒS SLĒDZIS

Lai ieslēgtu cepeškrāsni, izvēloties funkciju.

Pagrieziet stāvokli 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 vēlamo 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 uz āru.

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. IESILDĪET 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.

 **STANDARTA REŽĪMS**

Lai pagatavotu jebkuru veidu 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 ļauj sajaukties ēdienu aromātiem.

 **XL COOKING**

Lai pagatavotu lielus gaļas gabalus (smagākus 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.

 **GRILLS**

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

 **GRATIN**

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.




FREADY COOK

Tiek ieslēgti visi sildelementi un ventilators, nodrošinot pastāvīgu un vienmērīgu siltuma izplatīšanos pa visu cepeškrāsni. Šim gatavošanas režimam 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 .



1. FUNKCIJAS IZVĒLE

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

2. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

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




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

Lūdzu, ņemiet vērā: Gatavošanas laikā varat mainīt funkciju, pagriežot atlasēšanas 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 taimeris.



TURN & GO

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

Lai pabeigtu gatavošanu, pagrieziet atlasēšanas slēdzi stāvoklī "0".

Lūdzu, ņemiet vērā: Varat iestatīt gatavošanas beigu laiku un taimeris. 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
Dārzeņi	Pildīti dārzeņi	1,8 - 2,5
	Dārzeņu 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/plūmju kūka	0,9 - 1,2
	Cepti āboli	1,0 - 1,5
Maize	Maizes klaips	0,5 - 0,6
	Bagetes	0,5 - 0,8



HIDROTĪRĪŠANAS FUNKCIJA

Šī īpašā funkcija darbojas ar zemu temperatūru, un tās laikā radītais tvaiks ļauj viegli notīrīt netīrumus un ēdienu pārpalikumus. Ievietojiet cepeškrāsni 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.



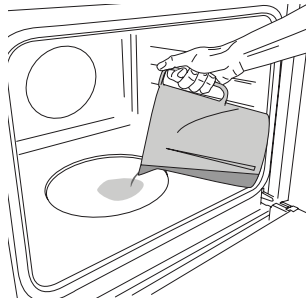
TURN & GO

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.



TURN & GO STEAM



Lai palaistu funkciju Turn&Go Steam, iepildiet cepeškrāsni apakšā 200 ml dzeramā ūdens.




Atlasiet funkciju, griežot atlasēšanas slēdzi pulksteņrādītāja kustības virzienā līdz jebkuram stāvoklim diapazonā no 160 līdz 180 °C (vadoties pēc ikonām). Funkcija tiks palaista, un displejā būs redzams pašreizējais pulksteņa laiks. Priekšsildīšana nav nepieciešama. Lai pabeigtu gatavošanu, pagrieziet atlasēšanas slēdzi stāvoklī "0".

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

3. PRIEKŠSILDĪŠANA UN ATLIKUŠAIS SILTUMS

Tiklīdz funkcija būs atlasīta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā sāks mirgot  ikona kas norādīs uz to, ka priekšsildīšana ir aktivizēta. Tiklīdz šī fāze būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā iedegsies  ikona, kas norādīs uz to, ka krāsns ir uzkarusī 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 atlasēšanas slēdža ir stāvoklī "0".




4. GATAVOŠANAS IEPROGRAMMĒŠANA

Pirms gatavošanas ieprogrammēšanas jums jāatlasa vēlamā funkcija.




DARBĪBAS LAIKS

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





Izmantojiet  vai , lai atlasītu vēlamu 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 jūs noteiktajā laikā, funkcija sāks automātiski darboties.

Piezīmes. Lai atceltu iestatījumu, izslēdziet cepeškrāsni, pagriežot *atlasē slēdzi*  stāvoklī.

Piezīmes. Grīla un Turbo grīla funkcijām nav pieejama darbības uzsākšanas aizkave.

GATAVOŠANAS BEIGAS






























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



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

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

GATAVOŠANAS TABULA



RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪT	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	LĪMENIS UN PIEDERUMI
Kūkas no raudzētas mīklas		Jā	170	30 - 50	2 
		Jā	160-180	30 - 90	4  1 
Cepumi/groziņi		Jā	160	25-35	3 
		Jā	160	25-35	3 
		Jā	150	35-45	4  2 
Pica/fokača		Jā	190 - 250	15-50	1/2 
		Jā	190 - 250	20 - 50	4  2 
Lazanja/makaronu sacepums/ kaneloni/augļu pīrāgi		Jā	190-200	45-65	2 
Jēra gaļa/teļa gaļa/liellopa gaļa/cūkgaļa 1 kg		Jā	190-200	80-110	3 
Vistas/truša/piles gaļa 1 kg		Jā	200-230	50-100	2 
Cepta zivs/papīrā pagatavota zivs, 0,5 kg (fileja, vesela)		Jā	170-190	30-45	2 
Graudzēta maize		5'	250	2-6	5 
Cepti kartupeļi		Jā	200-210	35-55**	3 

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


Darbības laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze: ievietot

5. TAIMERA IESTATĪŠANA

Šī iespēja nepārtrauc un neietekmē gatavošanu, bet gan ļauj displeju izmantot kā taimeru, 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 taimeru, 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 cepeškrāsni apakšā 200 ml dzeramā ūdens, tad pagrieziet atlasē 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.

produktus cepeškrāsnī un iestatīt gatavošanas laiku ieteicams tikai tad, kad krāsns sasniegusi vēlamu temperatūru.

PIEDERUMI	 Stieplu plaukts	 Cepešpanna vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	 Cepešpanna/notekpaplašte vai cepšanas trauks uz stieplu plaukta	 Šķidrumu savākšanas paplašte/cepešpanna	 Notekpaplašte/cepešpanna ar 200 ml ūdens
-----------	---	--	---	---	--



TURN&GO STEAM GATAVOŠANAS TABULA

PRODUKTI	RECEPTĒ	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			
	Ribiņas	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			
 DĀRZENĪ	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	paplašte	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.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

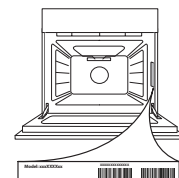
Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Cepeškrāsns nedarbojas.	Strāvas pārrāvums. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrības padevei. Izslēdziet cepeškrāsns un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams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

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.





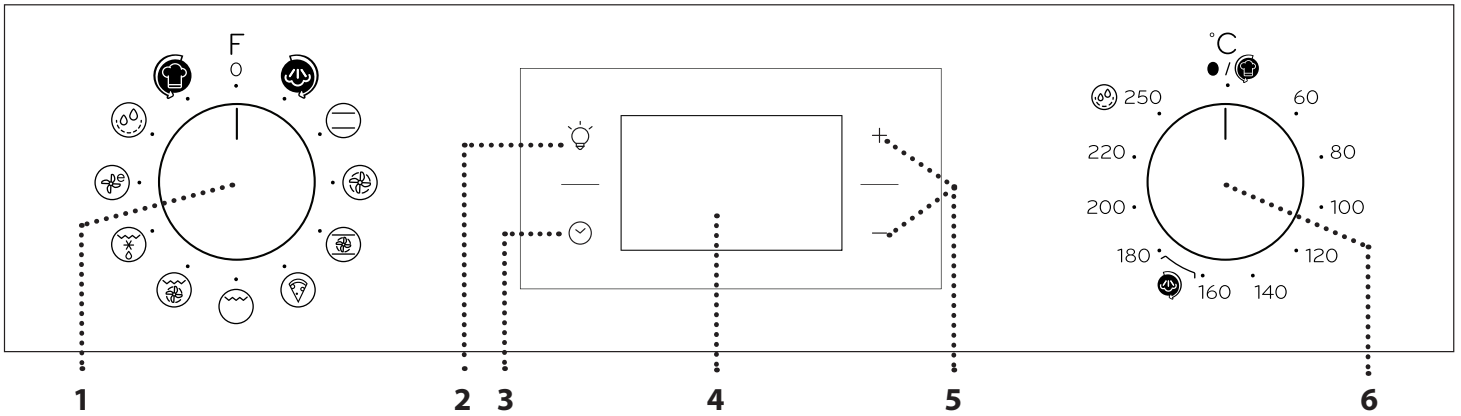
DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „INDESIT“ GAMINĮ

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.

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 skliti nuo gamybos likęs kvapas: Tai visiškai normalu. Kad pašalintų 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 kepatė 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 ventilatorius, 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 groteles.



„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 .



1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Norėdami pasirinkti reikiamą funkciją, sukite *pasirinkimo rankenėlę* iki reikiamos funkcijos simbolio: išjungs 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“, laikykites lentelėje siūlomų maisto produktų svorį.

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



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.



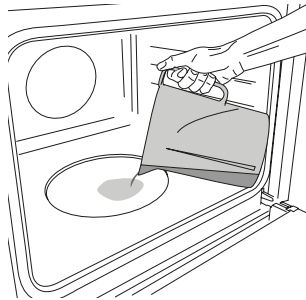
TURN & GO

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.



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 kuria reikiamą padėtį 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 gaminiimą.

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

Pasibaigus gaminimo procesui ir išjungus funkciją, ekrane net ir išjungus aušinimo ventilatoriui 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 išjungs praėjus tiek laiko, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.

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

Pastabos. 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 „O“ ir išjunkite orkaitę.

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

GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LYGIS IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai		Taip	170	30–50	
		Taip	160–180	30–90	
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai		Taip	160	25–35	
		Taip	160	25–35	
		Taip	150	35–45	
Pica / fokačija		Taip	190 - 250	15–50	
		Taip	190 - 250	20 - 50	
Lazanija / makaronų apkepas / įdaryti makaronai (vamzdeliai) / apkepas su vaisiais ar sūriu		Taip	190–200	45–65	
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		Taip	190–200	80–110	
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	200–230	50–100	
Kepta žuvis / žuvis folijoje 0,5 kg (filė, visa)		Taip	170–190	30–45	
Skrudinta duona		5'	250	2–6	
Keptos bulvės		Taip	200–210	35–55 **	

** 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 orkaitę pasiekus reikiamą temperatūrą.

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.

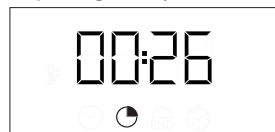
Pastabos. Jei norite atšaukti laikmatį, spauskite ☺, kol ekrane mirksės piktograma ☹, tada naudodamiesi - nustatykite „00:00“ laiką.

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.

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
	Sumuštinų 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.

GEDIMŲ ŠALINIMAS

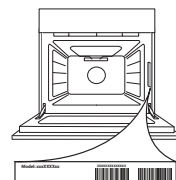
Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Orkaitę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane rodoma raidė „F“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

▼ 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.

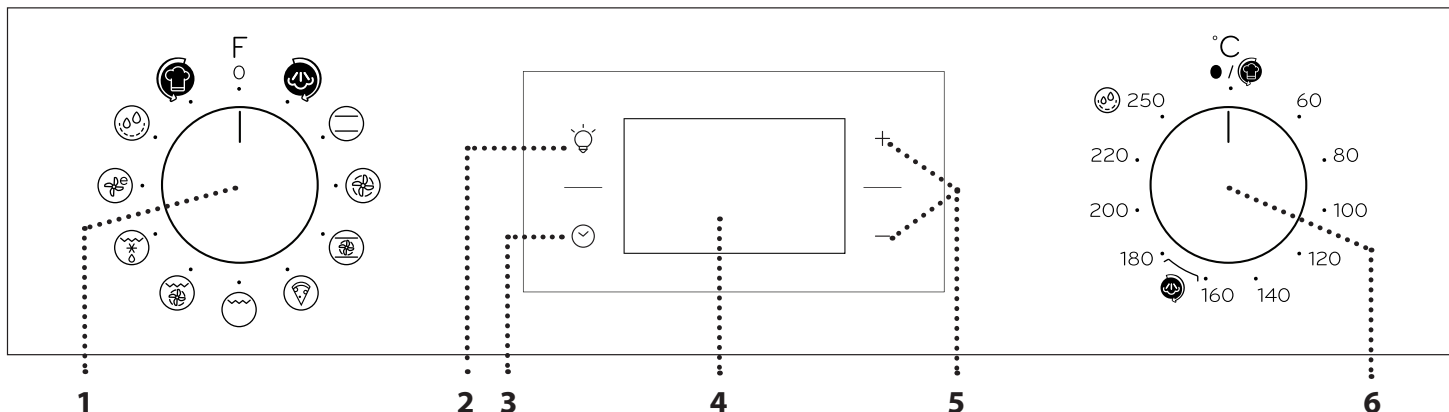


**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU INDESIT**

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 0, aby wyłączyć urządzenie.

2. OŚWIETLENIE

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

3. USTAWIANIE ZEGARA



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

Gdy piekarnik jest wyłączony, wyświetla godzinę.

4. WYŚWIETLACZ**5. PRZYCISKI USTAWIENI**




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.

PIERWSZE UŻYCI**1. USTAWIANIE ZEGARA**

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



Użyć + lub -, by ustawić godzinę, a następnie zatwierdzić wciskając . Zaczną migać dwie cyfry minut. Za pomocą + lub - ustawić minuty i naciskając , 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 zdjęć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria.

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

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

FUNKCJE URZĄDZENIA I CODZIENNA EKSPLOATACJA**TURN&GO STEAM**

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



FREADY 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, słodycze i warzywa. Funkcję tę należy włączać, gdy piekarnik jest zimny.

1. WYBIERANIE FUNKCJI

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

2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

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



Aby wyłączyć funkcję, ustawić *pokrętło wyboru funkcji* oraz *pokrętło termostatu* odpowiednio w położeniach oraz . Uwaga: Podczas pieczenia można zmienić funkcję za pomocą *pokrętła wyboru* lub zmienić ustawioną temperaturę za pomocą *pokrętła termostatu*.

Funkcja nie włączy się, jeśli *pokrętło 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 *pokrętło wyboru* na odpowiednią ikonę, upewniając się, że *pokrętło termostatu* pozostaje ustawione na ikonie / . Aby zakończyć pieczenie, obrócić *pokrętło wyboru* do pozycji .

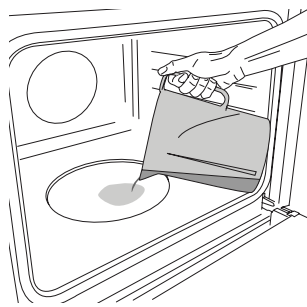
Uwaga: Można ustawić czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia i timer. Aby uzyskać najlepsze rezultaty przy użyciu funkcji „Turn & Go”, należy przestrzegać sugerowanych gramatur każdego rodzaju potrawy, zamieszczonych w poniższej tabeli.

Potrawa	Przepis	Waga (kg)
Mięso	Pieczeń jagnięca, Befszyk krwisty	0,6 - 0,7
	Kurczak / Udziec barani w kawałkach	1,0 - 1,2
Ryby	Łosoś pieczony / Ryba pieczona (w całości)	0,9 - 1,0
	Ryba pieczona w papierze	0,8 - 1,0
Warzywa	Warzywa faszerowane	1,8 - 2,5
	Tarta warzywna	1,5 - 2,5
Słone ciasta	Placek lotaryński / Baza do ciasta	1,0 - 1,5
Makaron	Lasagne / Zapiekanki timbale z makaronu lub ryżu	1,5 - 2,0
Ciasta kruche	Ciasto drożdżowe / Ciasto śliwkowe	0,9 - 1,2
	Pieczone jabłka	1,0 - 1,5
Chleb	Bochenek chleba	0,5 - 0,6
	Bagietki	0,5 - 0,8



TURN & GO STEAM

Aby włączyć funkcję Turn&Go Steam, nalać 200 ml wody pitnej na dno piekarnika. Wybrać funkcję, obracając w *pokrętło wyboru* w prawo i ustawiając na odpowiednią ikonę, a *pokrętło 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 *pokrętło 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 *pokrętło wyboru* znajduje się w pozycji .

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

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

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

KONIEC PIECZENIA






























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





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

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


TABELA PIECZENIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN)	POZIOM I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe		Tak	170	30 - 50	
		Tak	160 - 180	30 - 90	 
Krucze ciasteczka/Rogaliki		Tak	160	25 - 35	
		Tak	160	25 - 35	
		Tak	150	35 - 45	 
Pizza/Focaccia		Tak	190 - 250	15 - 50	
		Tak	190 - 250	20 - 50	 
Lasagne / Zapiekaný makaron / Cannelloni / Zapiekaný		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 **	



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.

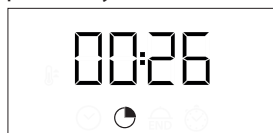
Uwagi: Aby anulować ustawienie czasomierza, nacisnąć  i przytrzymać, aż ikona  zacznie migać, a następnie za pomocą przycisku $-$ zresetować ustawienia czasu do "00:00".

6. FUNKCJA HYDROCLEANING

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

** 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.
































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
	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			
	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			
	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			
	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			
	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.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

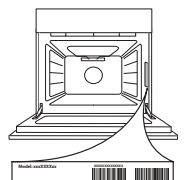
Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie sieci elektrycznej i czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci elektrycznej. Wyłączyć piekarnik i uruchomić go ponownie, aby sprawdzić czy usterka nadal 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”.

▼ 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.





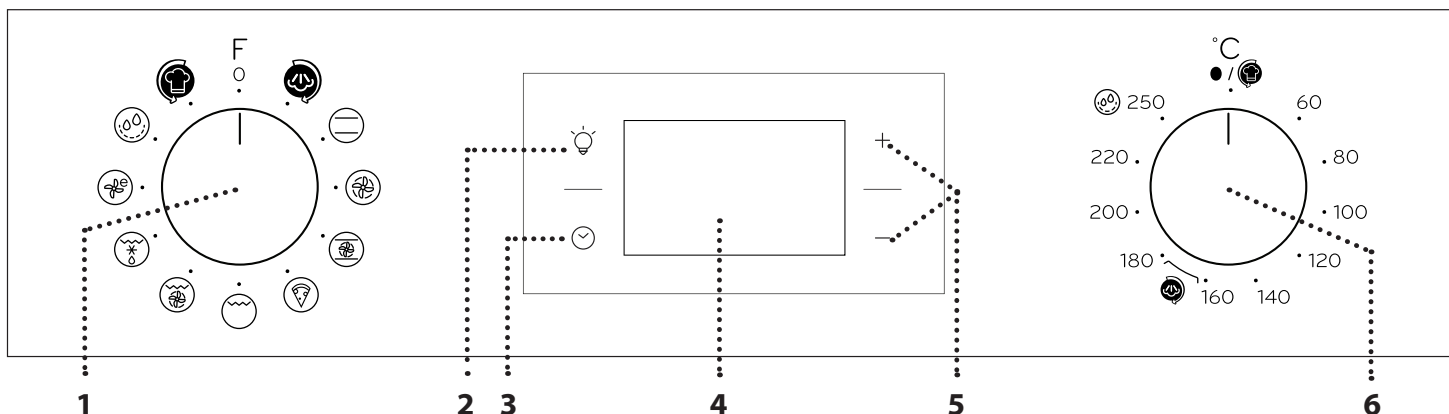
БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ INDESIT

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, отложенного старта и 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.

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. ПРОГРЕВ ДУХОВКИ


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.

Прогревайте 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 противень для сбора сока: поставьте его на любой уровень под решеткой и добавьте 500 мл питьевой воды.


 **ГРАТЕН**

Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Рекомендуется использовать противень для сбора стекающего сока: поставьте его 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 .



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 °С. 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
Макаронь	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

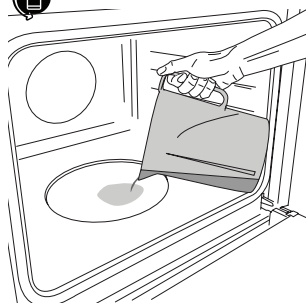
HYDROCLEANING

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, подождите 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.

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 раздастся 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 «».




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 нажмите  для подтверждения.

Включите режим, повернув *ручку термостата* на необходимую температуру: раздастся 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 нажмите  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 0 .

Примечания: Функция отложенного старта недоступна для режимов гриль и турбогриль.

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Раздастся 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 нажмите  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	1/2 
		Да	190 - 250	20 - 50	4  2 
Лазанья / запеченная паста / каннелони / фланы		Да	190 - 200	45 - 65	2 
Баранина/телятина/говядина/свинина 1 кг		Да	190 - 200	80 - 110	3 
Курица/кролик/утка 1 кг		Да	200 - 230	50 - 100	2 
Запеченная рыба/в фольге 0,5 кг (филе, целиком)		Да	170 - 190	30 - 45	2 
Хлебные тосты		5'	250	2-6	5 
Печеный картофель		Да	200 - 210	35 - 55 **	3 

** Проверьте 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.
































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			
 РЫБА	Курица / индейка	3 кг	100 - 140			
	Вырезка	0,5-2 см	15 - 25			
	Вырезка	2-4 см	20 - 35			
	Рыба целиком	300- 600 г	20 - 30			
 ОВОЩИ	Рыба целиком	600 -1200 г	25 - 45			
	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			
 ВЫПЕЧКА	Цукини на пару	0,5-1,5 кг	30 - 50			
	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.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

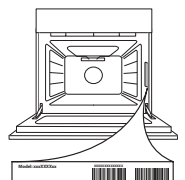
Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Печь не работает.	Отсутствует напряжение в сети. Прибор отсоединен от электросети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовой шкаф включен в сеть. Выключите и снова включите духовой шкаф и проверьте, не исчезла ли неисправность.
На дисплее 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".

▼ 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

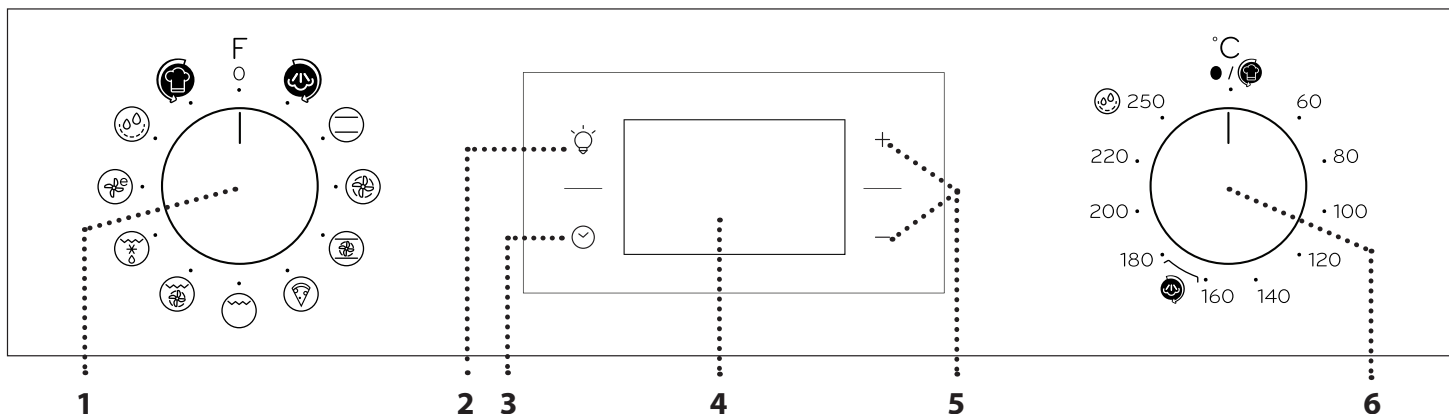
INDESIT

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 увімкнена, 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 висуваються. Натисніть на центр ручки, щоб висунути її назовні.

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 допомогою кнопки  або  встановіть значення годин і натисніть  для підтвердження. Почнуть блимати дві цифри хвилин. За допомогою 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. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

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.

Увага! рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

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 духову шафу холодна, і після додавання 200 мл питної води на дно шафи.

 **СТАНДАРТНИЙ**

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.

 **БАГАТОРІВНЕВЕ ПРИГОТУВАННЯ**


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

 **XL COOKING**

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

Рекомендуємо повертати м'ясо під час готування, щоб усі боки

підсмажувалися рівномірно. Також рекомендуємо час від часу поливати шматок м'яса соусом, щоб він не був надто сухим.

 **ПІЦА**

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

 **ГРИЛЬ**

Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і 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, ростбівів, курчат). Рекомендуємо використовувати деко для випікання, щоб збирати сік, який витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 500 мл питної води.




FRESY 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 ESO

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 .



1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

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 термостату* на значок  та .

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



TURN & GO

Щоб запустити функцію «Turn & Go», оберіть функцію, повернувши регулятор вибору до відповідної позначки та утримуючи *ручку термостата* на символі  / .

Для завершення приготування поверніть регулятор вибору в положення "0".

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

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



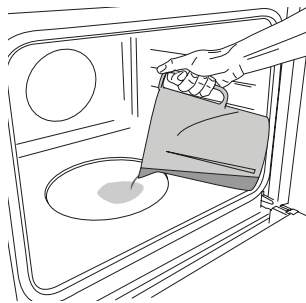
HYDROCLEANING

Дія пари, що вивільнюється у цьому спеціальному низькотемпературному циклі чищення, дозволяє легко видалити бруд і залишки їжі. Налийте 200 мл питної води на дно духової шафи та активуйте функцію на 35 хвилин за температури 90 °С. Активуйте цю функцію, коли духову шафу охололо 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 духову шафу охололо.





TURN&GO STEAM

Для запуску функції Turn&Go Steam залийте 200 мл питної води на дно духової шафи. Виберіть функцію, обертаючи за годинниковою стрілкою *ручку вибору* на відповідному значку і *ручку термостата* в будь-якому положенні в діапазоні від 160 до 180 °С (як показано на значку). Функція запуститься, і на дисплеї відобразиться поточний час. Попереднє прогрівання не потрібне. Для завершення приготування поверніть


регулятор вибору в положення "0".

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

3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ І ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО

Коли почнеться виконання функції, звуковий сигнал і блимаючий значок  на дисплеї вкажуть на те, що активовано фазу попереднього підігріву. У кінці цієї фази пролунає звуковий сигнал і значок  на дисплеї почне постійно світитися, це вказуватиме на те, що духову шафу 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 .

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

ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ



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



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

Зверніть увагу: Якщо таймер увімкнений, на дисплеї 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.

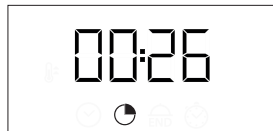
Примітки: Щоб вимкнути таймер, натискайте кнопку , поки значок  не почне блимати, потім за допомогою кнопки $-$ скиньте час до значення «00:00».

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 відобразатиметься 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 ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста		Так	170	30 - 50	2 
		Так	160 - 180	30 - 90	4  
Печиво/тарталетки		Так	160	25 - 35	3 
		Так	160	25 - 35	3 
		Так	150	35 - 45	4  
Піца / фокача		Так	190 - 250	15 - 50	1/2 
		Так	190 - 250	20 - 50	4  
Лазанья / запечена паста / каннеллоні / відкриті пироги		Так	190 - 200	45 - 65	2 
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина 1 кг		Так	190 - 200	80 - 110	3 
Курятина/кролятина/качатина (1 кг)		Так	200 - 230	50 - 100	2 
Запечена риба / у пергаменті 0,5 кг (філе, ціла)		Так	170 - 190	30 - 45	2 
Підсмажений хліб		5'	250	2 - 6	5 
Смажена картопля		Так	200 - 210	35 - 55 **	3 

** 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.

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

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ TURN&GO STEAM

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

Запускайте режим TURN&GO STEAM, тільки коли духовка холодна.

Відкриття дверей та заливання води під час готування може мати негативний вплив на остаточний результат приготування.

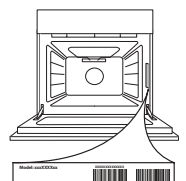
УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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».

▼ 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.





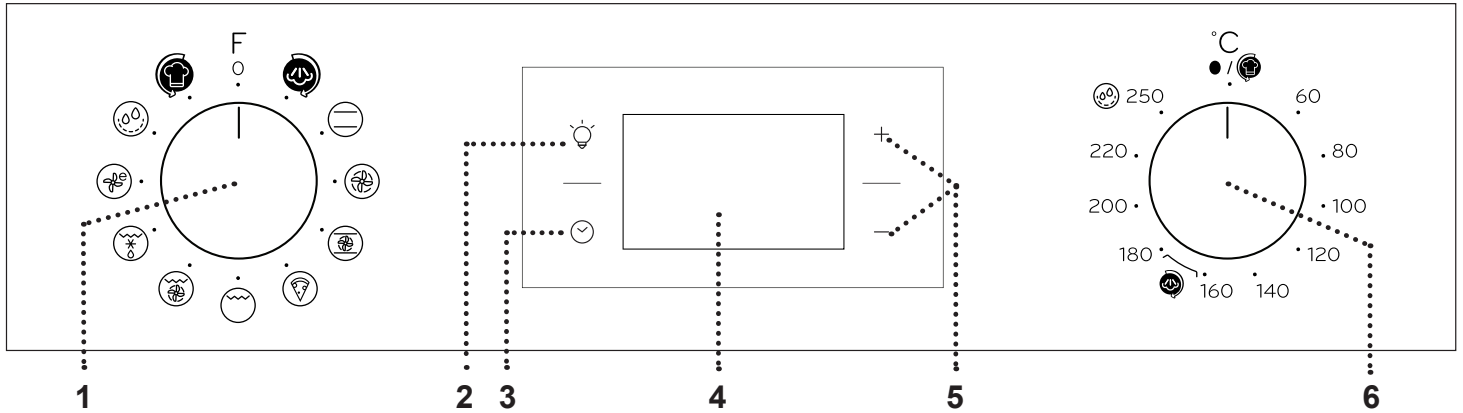
**INDESIT ӨНҮМҮН САТЫП АЛГАНЫҢЫЗ
ҮЧҮН ЫРААЗЫЧЫЛЫГЫБЫЗДЫ
БИЛДИРЕБИЗ**

Толугураак жардамды алуу үчүн,
өнүмүңүздү www.indesit.com/register
сайтында каттаңыз



**Шайманды колдонуудан мурда Коопсуздук
Нускамаларын кунт коюп окуңуз.**

БАШКАРУУ ПАНЕЛИНИН СҮРӨТТӨМӨСҮ



1. ТАНДОО БАСКЫЧЫ

Функцияны тандап мешти күйгүзүү.
○ 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 БАСКЫЧЫ

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.

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 кетирүү 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 белмөнү
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 натыйжалага
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, көңдөйдүн астына
200 мл ичүүчү суу куюп, иштетиниз.

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 кошкула.

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 кошкула.



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 жышылчалар 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.

Эсинизде болсун: Бышыруу убагында сиз функцияны өзгөртсөңүз болот ал үчүн тандоо баскычын бураш 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 “O” буруп күйгүзүлө.

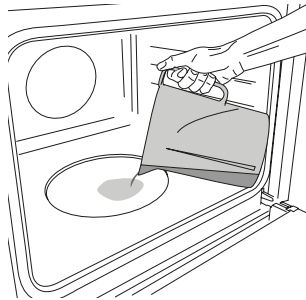
Эсинизде болсун: Бышыруунун бүткөн убакытын жана таймерди койсоңуз болот. “Turn & Go” (Тез жөндөө) функциясын колдонуп эң мыкты бышыруу натыйжаны алыш үчүн, төмөнкү таблицанда берилген ар бир тамак аштын түрүнө сунушталган салмактарды колдонуңуз.

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 “O” буруп күйгүзүлө.



Эсинизде 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.

Эсинизде 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.

Эсинизде 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 + же — 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 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 + же — 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 өчүрүңүз.

Эскертүү: 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.

БЫШЫРУУ ТАБЛИЦАСЫ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦИЯ	АЛДЫН АЛА БЫСЫТУУ	ТЕМПЕАТУРА (°C)	УЗАКТЫГЫ (МИН)	ДЕҢГЭЭЛ ЖАНА АКСЕССУАРЛАР
Ачытылган торттор	☹	Ооба	170	30 - 50	2
	☹	Ооба	160 - 180	30 - 90	4 1
Бисквиттер/Тарталеткалар	☹	Ооба	160	25 - 35	3
	☹	Ооба	160	25 - 35	3
	☹	Ооба	150	35 - 45	4 2
Пицца / фокачча	☹	Ооба	190 - 250	15 - 50	1/2
	☹	Ооба	190 - 250	20 - 50	4 2
Лазанья / бышырылган паста / каннелони / пастадан жасалган пирог	☹	Ооба	190 - 200	45 - 65	2
Козу эти/торпок эти/уй эти/чочко эти 1 кг	☹	Ооба	190 - 200	80 - 110	3
Тооктун эти / коёндун эти / өрдөктүн эти 1 кг	☹	Ооба	200 - 230	50 - 100	2
Бышырылган балык/папильотто 0,5 кг (филе, бүтүн бойдон)	☹	Ооба	170 - 190	30 - 45	2
Кызартылган нан	☹	5'	250	2 - 6	5
Куурулган картөшкө	☹	Ооба	200 - 210	35 - 55 **	3

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.



+ же — 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 — 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.

** 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.

АКЦЕССУАРЛАР					
	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)	АКЦЕССУАРЛАР	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.

БУЗУКТУКТАРДЫ ТАБУУ

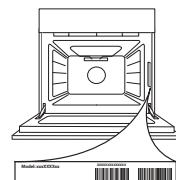
Көйгөй	Мүмкүн болгон себеп	Чечим
Меш иштебейт.	Электр энергиясы жок. Электр менен камсыздоо желеси өчүрүлгөн.	Электр менен камсыздоо желесинде ток бар экенин жана духовка электр тогуна кошулганын текшерипиз. Духовканы өчүрүңүз жана бузуктуктун сакталгандыгын текшерүү үчүн кайра иштетипиз.
Дисплей сан менен коштолгон «F» тамгасын көргөзөт.	Программасында көйгөй бар.	Эң жакынкы Саткандан кийинки тейлөө кызматына кайрылыңыз жана «F» коштогон тамганы же санды көрсөтүңүз.

▼ 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 номурун кепилдик буклетинен караңыз). Биздин Саткандан кийинки тейлөө кызматыбызга кайрылып жатканда, өнүмүңүздүн идентификациялоочу тактасында жазылган коддорду көрсөтүңүз.



 **Indesit**



400011619730