

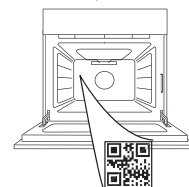
**THANK YOU FOR BUYING AN INDESIT PRODUCT**

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

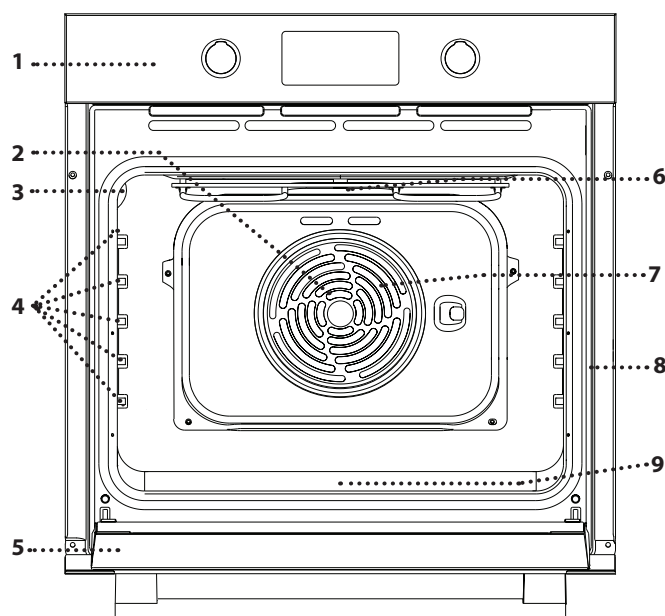


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

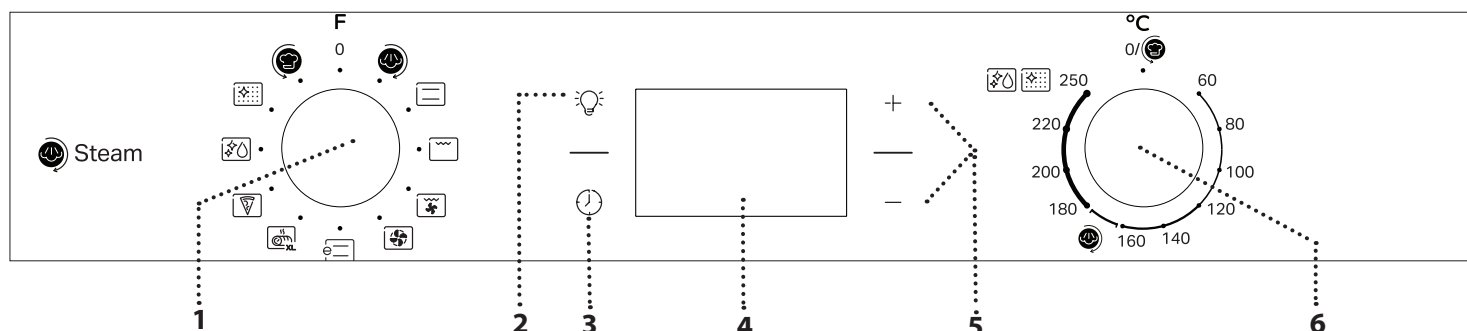


PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. SELECTION KNOB

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

2. LIGHT

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

3. SETTING THE TIME

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

4. DISPLAY

5. ADJUSTMENT BUTTONS

For changing the cooking time settings.

6. THERMOSTAT KNOB

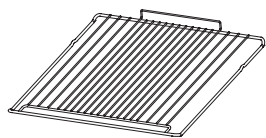
Turn to select the temperature you require when activating manual functions.

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

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

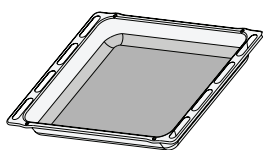
ACCESSORIES

WIRE SHELF



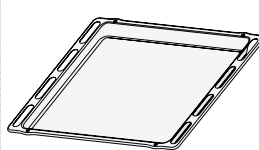
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY *



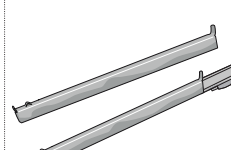
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



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

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

* Available only on certain models

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

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

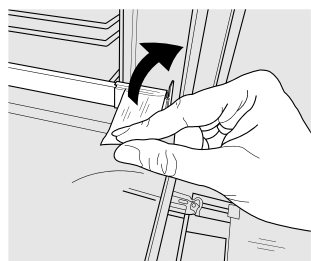
Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first.

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

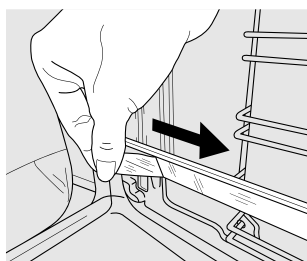
Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

SLIDING SHELVES AND SHELF GUIDES

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



[a]



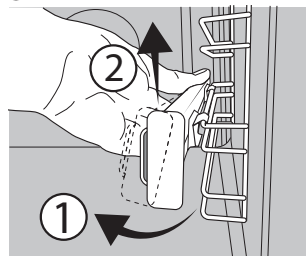
[b]

REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

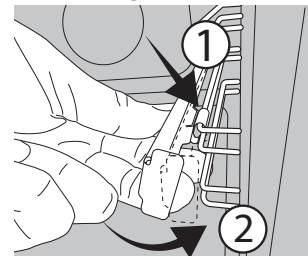
Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

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



[c]



[d]

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

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

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

FIRST TIME USE

1. SET THE TIME

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



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

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

2. SET THE POWER CONSUMPTION

The oven is programmed to work at a power of less than 2.9 kW ("Lo"): To operate the oven at a power that is compatible with a domestic power supply of greater than 3 kW ("Hi"), you will need to change the settings. To go to the change menu, turn the *selection knob* to , then turn it back to 0

FUNCTIONS



TURN&GO STEAM

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



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



GRILL

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



TURBO GRILL

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



FORCED AIR

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



ECO CONVENTIONAL*

For cooking roasts and stuffed roasting joints on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation.



Press and hold + and – for five seconds immediately afterwards.

Use + or – to change the setting, then press and hold  for at least two seconds to confirm.

3. HEAT THE OVEN

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

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

Follow the instructions for setting the function correctly.

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



MAXI COOKING

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



PIZZA

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



ECOCLEAN

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



PYRO

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature. To activate this function move thermostat knob to .

The position of the icon does not correspond to the real temperature reached during the cleaning cycle.



TURN & GO

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

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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



2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL

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



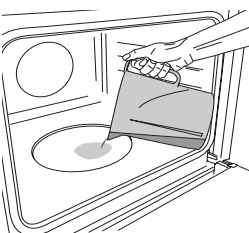
Please note: During cooking you can change the function by turning the selection knob or adjust the temperature by turning the thermostat knob.
The function will not start if the thermostat knob is on 0 °C. You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

TURN & GO

To start the “Turn & Go” function, select the function turning the selection knob on the relevant icon, keeping the thermostat knob on the 0/°C icon.
To end the cooking, turn the selection knob on “0”.
Please note: To obtain the best cooking results using the “Turn & Go” function, follow the suggested weights for each kind of food in the following table.

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

TURN&GO STEAM



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

icon). The function will start and the display will show the current time of the day. No preheating is needed. To end the cooking, turn the selection knob on “0”.
Please note: To set a specific duration, according to the related cooking table, follow the instruction in the “Programming Cooking” paragraph.

3. PREHEATING AND RESIDUAL HEAT

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon on the display indicate that the preheating phase has been activated.
When the set temperature has been reached, the icon becomes fixed and a new audible signal will sound to indicate that the food can be placed inside and cooking can proceed.

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

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

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

4. PROGRAMMING COOKING

You will need to select a function before you can start programming cooking.
DURATION
Keep pressing until the icon and “00:00” start flashing on the display.



Use + or – to set the cooking time you require, then press to confirm.
Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: an audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.
Notes: To cancel the cooking time you have set, keep pressing until the icon starts flashing on the display, then use — to reset the cooking time to “00:00”. This cooking time includes a preheating phase.

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/DELAYED START

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



Use + or – to set the time you want cooking to end and press to confirm.
Activate the function by turning the *thermostat*

knob to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

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

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

END OF COOKING

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



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

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

5. SETTING THE TIMER

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

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



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

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

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

NOTES

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

6. AUTOMATIC CLEANING FUNCTION - PYRO

Do not touch the oven during the Pyro cycle. Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.

Remove all accessories - including shelf guides - from the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running this cleaning cycle.

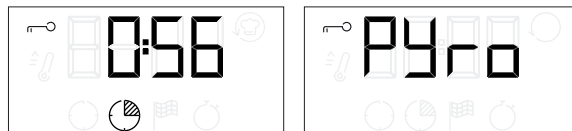
For optimum cleaning results, remove the worst soiling with a damp sponge before using the Pyro function.

Avoid activating the pyro cycle cleaning in the presence of limescale residues.

We recommend only running the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

To activate the automatic cleaning function, turn the selection knob and the thermostat knob to the icon. The function will be activated automatically, the door locked and the light inside the oven switched off:

The display will show the time remaining to the end, alternating with "Pyro".



Once the cycle has been completed, the door remain locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level. Air the room during and after running the Pyro cycle.

COOKING TABLE

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

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

COOKING TABLE

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

* Turn food halfway through cooking

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

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

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

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

TURN&GO STEAM COOKING TABLE

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

EXTERIOR SURFACES

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

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

INTERIOR SURFACES

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

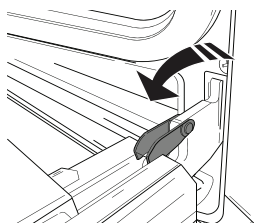
- If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results. Avoid activating the pyrolytic cycle cleaning in the presence of limescale residues. Before activating, perform limescale cleaning as described above.
- The door can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

ACCESSORIES

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

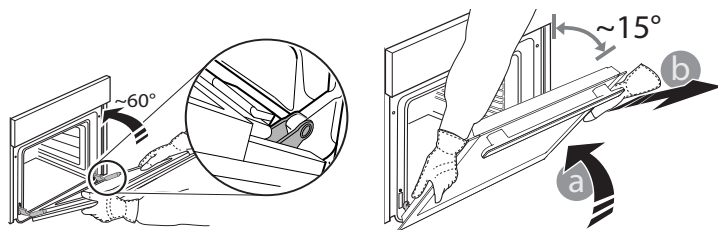
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



2. Close the door as much as you can.

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



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

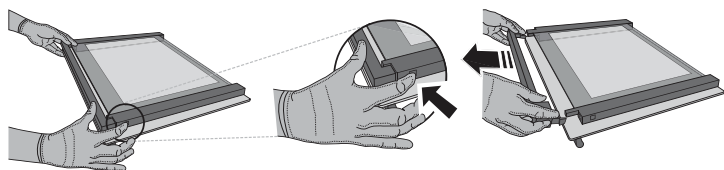
4. Lower the door and then open it fully.

Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.

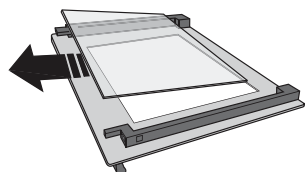
5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above.

CLICK & CLEAN - CLEANING THE GLASS

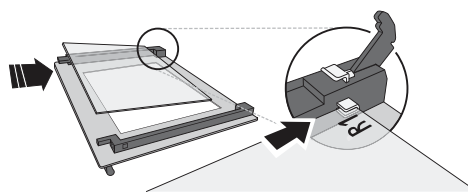
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



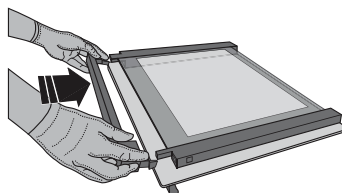
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



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



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



REPLACING THE LAMP

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

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

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

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

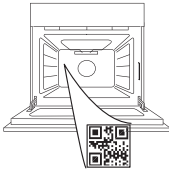
Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

TROUBLESHOOTING

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

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

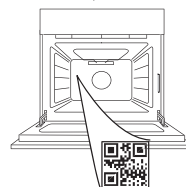
- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website **docs.indesit.eu**
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT INDESIT**

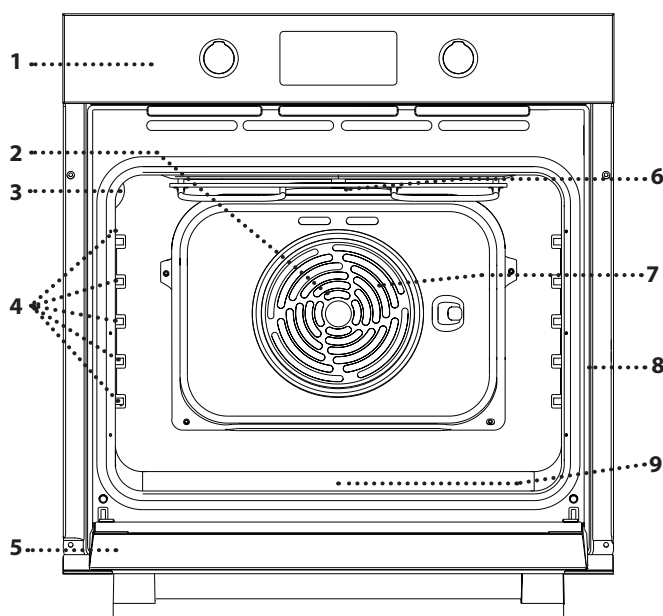
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.register10.eu

**VEUILLEZ SCANNER LE QR CODE
SUR VOTRE APPAREIL AFIN
D'OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS**



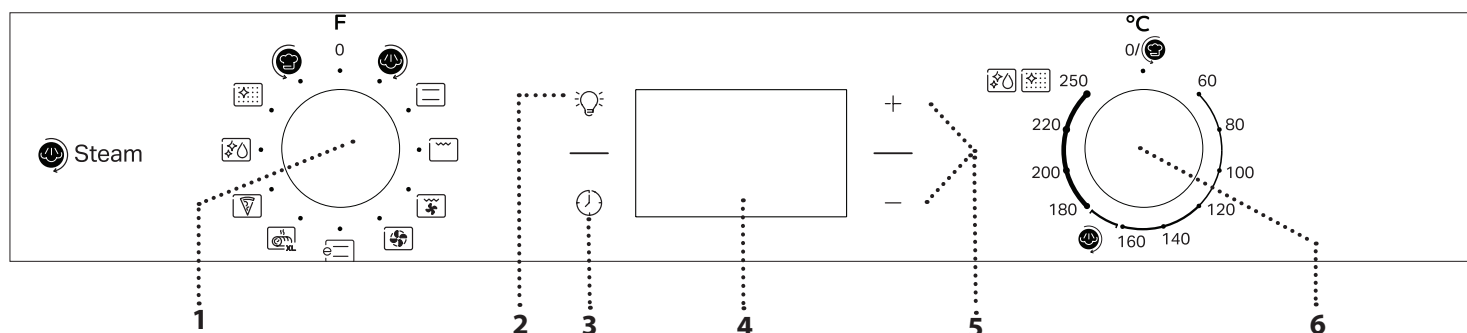
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commandes
2. Ventilateur (non visible)
3. Ampoule
4. Supports de grille
(le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson)
5. Porte
6. Élément de chauffage supérieur/gril
7. Élément chauffant rond (invisible)
8. Plaque signalétique (ne pas enlever)
9. Gaufrage pour eau potable

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDES

**1. BOUTON DE SÉLECTION**

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez à la position 0 pour éteindre le four.

2. ÉCLAIRAGE

Avec le four allumé, appuyez sur pour allumer ou éteindre l'ampoule du compartiment du four.

3. RÉGLAGE DE L'HEURE

Pour accéder les réglages pour le temps de cuisson, le départ différé, et la minuterie.

Pour afficher l'heure lorsque le four est éteint.

4. ÉCRAN**5. BOUTONS DE RÉGLAGES**

Pour changer les réglages du temps de cuisson.

6. BOUTON DE THERMOSTAT

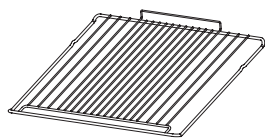
Tournez pour sélectionner la température désirée lorsque vous utilisez les fonctions manuelles.

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

Veuillez noter : Le type de boutons peut varier en fonction du modèle. Si les boutons pour de type bouton-poussoir, appuyez au centre du bouton pour le sortir de son logement.

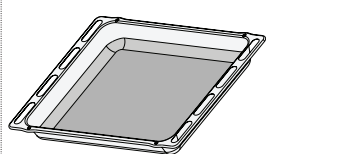
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



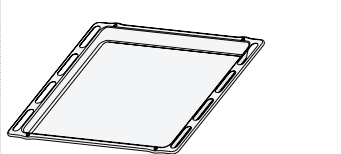
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

LÈCHEFRITE*



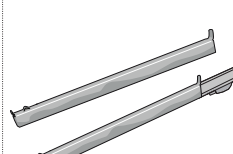
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE À PÂTISSERIE *



Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

RAILS TÉLESCOPIQUES *



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

* Disponible sur certains modèles seulement

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

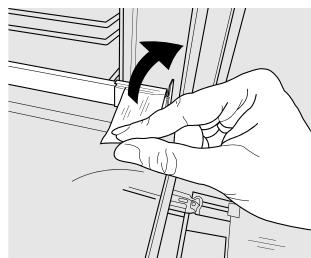
Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier.

Glissez-la ensuite horizontalement sur les glissières aussi loin que possible.

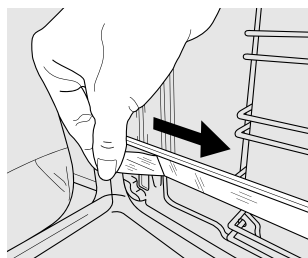
Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les laissant glisser sur les guides.

RAILS TÉLESCOPIQUES ET GUIDES DE GRILLES

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



[a]



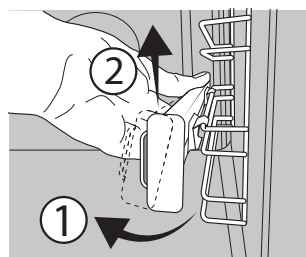
[b]

ENLÈVEMENT DES PATINS COULISSANTS [c]

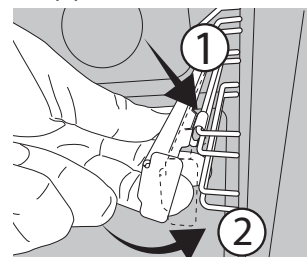
Tirez la partie inférieure du patin coulissant pour détacher les crochets inférieurs (1) et tirez les patins coulissants vers le haut, en les détachant des crochets supérieurs (2).

REPOSE DES PATINS COULISSANTS [d]

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



[c]



[d]

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

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

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

PREMIÈRE UTILISATION

1. RÉGLER L'HEURE

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



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

Les deux chiffres des minutes clignotent. Utilisez + ou – pour régler les minutes et appuyez sur  pour confirmer.

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

2. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Le four est programmé pour fonctionner avec une puissance inférieure à 2,9 kW (« Lo ») : Pour utiliser le four avec une puissance compatible avec un réseau électrique domestique supérieur à 3 kW (« Hi »), vous devez changer les réglages. Pour accéder au menu de réglage, tournez le *bouton de sélection* sur , retournez-le ensuite à 0

FONCTIONS



TURN & GO STEAM

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



CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



GRIL

Pour cuire des steaks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une plaque de cuisson pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.



TURBO GRIL

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.



CHALEUR PULSÉE

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



ECO CONVECTION NATURELLE*

Pour cuire les rôtis farcis et les rôtis sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente.



Appuyez sur + ou – pour cinq secondes immédiatement après.

Utilisez + ou – pour changer la valeur, puis appuyez sur  et maintenez-le pendant au moins deux secondes pour confirmer.

3. CHAUFFER LE FOUR

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

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

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

Suivez les instructions pour régler la fonction correctement.

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



CUISSON GROSSE PIÈCE

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



PIZZA

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



ECOCLEAN

L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Pour activer la fonction « EcoClean », verser 100-120 ml d'eau potable sur le fond du four puis tourner le bouton de sélection et le bouton du thermostat sur l'icône . Il est conseillé d'utiliser la fonction pendant 35 minutes. La position de l'icône ne correspond pas à la température atteinte lors du cycle de nettoyage.



PYRO

Pour éliminer les éclaboussures produites lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température. Pour activer cette fonction, déplacez le bouton du thermostat sur . La position de l'icône ne correspond pas à la température effective atteinte pendant le cycle de nettoyage.



TURN & GO

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

* Fonction utilisée comme référence pour la déclaration d'efficacité énergétique conformément au Règlement (UE) n° 65/2014

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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



2. ACTIVER UNE FONCTION

MANUEL

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



Veuillez noter : Lors de la cuisson, vous pouvez changer la fonction en tournant le bouton de sélection ou ajuster la température en tournant le bouton du thermostat. La fonction ne démarre pas tant que le bouton du thermostat est sur 0°C.

Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

TURN & GO

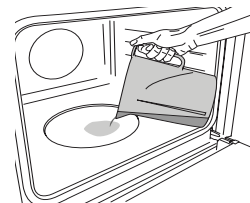
Pour lancer la fonction « Turn & Go », sélectionnez la fonction en tournant le bouton de sélection sur l'icône correspondante, en maintenant le bouton de thermostat sur l'icône 0/°C.

Pour interrompre la cuisson, tournez le bouton de sélection sur « 0 ».

Veuillez noter : Pour obtenir les meilleurs résultats avec la fonction « Turn & Go », observez les poids suggérés pour chaque type d'aliments dans le tableau suivant.

Aliments	Recette	Poids (kg)
Viande	Rôti d'agneau, rôti de bœuf saignant	0,6 - 0,7
	Poulet / gigot d'agneau en morceaux	1,0 - 1,2
Poisson	Filet de saumon / poisson au four (entier)	0,9 - 1,0
	Poisson en papillote	0,8 - 1,0
Légumes	Légumes farcis	1,8 - 2,5
	Tarte aux légumes	1,5 - 2,5
Gâteaux salés	Quiche lorraine / Tarte	1,0 - 1,5
Pâtes	Lasagne / Timbale de pâtes ou de riz	1,5 - 2,0
Pâtisserie	Gâteau à la levure / gâteau aux prunes	0,9 - 1,2
	Pommes au four	1,0 - 1,5
Pain	Pain (miche)	0,5 - 0,6
	Baguettes	0,5 - 0,8

TURN & GO STEAM



Pour démarrer la fonction Turn&Go Steam, versez 200 ml d'eau potable dans le fond du four. Sélectionnez la fonction en tournant le bouton de sélection dans le sens des aiguilles d'une

montre sur l'icône correspondante, et le bouton de thermostat dans n'importe quelle position entre 160 et 180°C (comme suggéré par l'icône). La fonction démarrera et l'écran affichera l'heure du jour. Aucun préchauffage n'est nécessaire.

Pour interrompre la cuisson, tournez le bouton de sélection sur « 0 ».

Veuillez noter : Pour régler une durée spécifique, selon le tableau de cuisson correspondant, suivez les instructions du paragraphe « Programmer la cuisson ».

3. PRÉCHAUFFAGE ET CHALEUR RÉSIDUELLE

Une fois que la fonction est lancée, un signal sonore et un voyant qui clignote à l'écran confirmant que la phase de préchauffage est activée.

Lorsque la température réglée a été atteinte, le voyant devient fixe et un nouveau signal sonore retentit pour indiquer que l'aliment peut être placé à l'intérieur et que la cuisson peut se poursuivre.

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

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

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

4. PROGRAMMER LA CUISSON

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

DURÉE

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



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

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

Remarque : Pour annuler le temps de cuisson, appuyez sur jusqu'à ce que le voyant clignote sur l'écran, utilisez ensuite — pour remettre le temps de cuisson à « 00:00 ». Ce temps de cuisson inclut la phase de préchauffage.

PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON/DÉPART DIFFÉRÉ

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



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

Lancez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée : la fonction

reste en veille et démarre automatiquement après la période d'attente calculée pour que la cuisson se termine à l'heure désirée.

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

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

FIN DE CUISSON

Un signal sonore retentit et l'écran indique que la fonction est terminée.



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

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

5. RÉGLER LA MINUTERIE

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

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



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

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

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

REMARQUES

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium.
- Ne déplacez jamais les plats et moules de cuisson en les faisant glisser sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Ne placez pas de poids lourds sur la porte et ne vous y accrochez pas.

6. FONCTION NETTOYAGE AUTOMATIQUE – PYRO

Ne touchez pas le four pendant le cycle de nettoyage Pyro.

Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après (le temps que la pièce soit bien aérée) le cycle de nettoyage Pyro.

Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que tous les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant ce cycle de nettoyage.

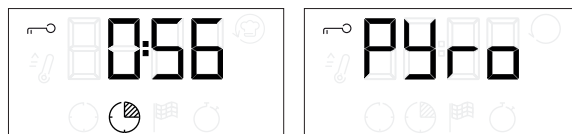
Pour de meilleurs résultats, éliminez les résidus les plus tenaces à l'aide d'une éponge humide avant d'utiliser la fonction Nettoyage Pyro.

Évitez d'activer le cycle de pyrolyse en présence de résidus de calcaire.

Nous vous conseillons d'utiliser la fonction Nettoyage Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

Pour lancer la fonction de nettoyage automatique, tournez le bouton de sélection et le bouton du thermostat sur l'icône . La fonction démarre automatiquement, la porte se verrouille, et l'ampoule à l'intérieur du four s'éteint :

L'écran affiche le temps restant avant la fin, en alternance avec « Pyro ».



Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire. Aérez la pièce pendant et après avoir utilisé le cycle Pyro.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF-FAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	160 - 180	30 - 90	
		Oui	160 - 180	30 - 90	 
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Oui	160 - 200	35 - 90	
		Oui	160 - 200	40 - 90	 
Biscuits/Tartelettes		Oui	160 - 180	20 - 45	
		Oui	150 - 170	20 - 45	 
		Oui	150 - 170	20 - 45	  
Chouquettes		Oui	180 - 210	30 - 40	
		Oui	180 - 200	35 - 45	 
		Oui	180 - 200	35 - 45	  
Meringues		Oui	90	150 - 200	
		Oui	90	140 - 200	 
		Oui	90	140 - 200	  
Pizza/pain		Oui	190 - 250	15 - 50	 
		Oui	190 - 250	20 - 50	 
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 20	
		Oui	230 - 250	10 - 25	 
Gâteaux salés (tourte aux légumes, quiche et tarte)		Oui	180 - 200	40 - 55	
		Oui	180 - 200	45 - 60	 
		Oui	180 - 200	45 - 60	  
Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée		-	190 - 200	20 - 30	
		-	180 - 190	20 - 40	 
		-	180 - 190	20 - 40	  
Lasagnes/pâtes au four/cannellonis/tartes		Oui	190 - 200	45 - 65	

FONCTIONS	 Convection naturelle	 Gril	 Turbo gril	 Pizza	 Chaleur Pulsée	 Cuisson grosse pièce	 ECO Conventionnel
ACCESSOIRES	 Grille métallique	 Plat de cuisson sur la grille métallique	 Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique	 Lèche-frite /plaque de cuisson	 Lèche-frite /plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau		

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF-FAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	
Rôti de porc avec crackling (grattons) 2 kg		Oui	180 - 190	110 - 150	
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	
Dinde / Oie 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 50	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 70	
Pain grillé		-	250	2 - 6	
Filets/tranches de poisson		-	230 - 250	20 - 30*	
Saucisses/Brochettes/Côtes levées/Hamburgers		-	250	15 - 30*	
Poulet rôti 1-1,3 kg		Oui	200 - 220	55 - 70**	
Rôti de bœuf saignant 1 kg		Oui	200 - 210	35 - 50**	
Gigot d'agneau/jarret		Oui	200 - 210	60 - 90**	
Pommes de terre rôties		Oui	200 - 210	35 - 55**	
Légumes gratinés		-	200 - 210	25 - 55	
Viandes et pommes de terre		Oui	190 - 200	45 - 100***	
Poisson et légumes		Oui	180	30 - 50***	
Lasagnes & viande		Oui	200	50 - 100***	
Repas complet : tarte aux fruits (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/ viande (niveau 1)		Oui	180 - 190	40 - 120***	
Rôtis/rôtis farcis		-	170 - 180	100 - 150	

* Tourner les aliments à mi-cuisson
** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.
*** Temps approximatif : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles. Le temps indiqué n'inclut pas la phase de préchauffage : nous vous conseillons de placer les aliments dans le four et de régler le temps de cuisson seulement après avoir atteint la température requise.

FONCTIONS	Convection naturelle	Gril	Turbo gril	Pizza	Chaleur Pulsée	Cuisson grosse pièce	ECO Conventionnel
ACCESSOIRES	Grille métallique	Plat de cuisson sur la grille métallique	Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique	Lèche-frite /plaque de cuisson	Lèche-frite /plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau		

TABLE DE CUISSON TURN&GO STEAM

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

ACCESSOIRES	 Plat de cuisson sur la grille métallique	 Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique	 Lèche-frite /plaque de cuisson
-------------	---	---	---

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

SURFACES EXTÉRIEURES

Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.

N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs.

Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le

avec un chiffon ou une éponge.

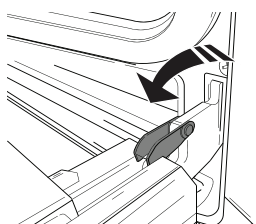
- S'il y a des tâches tenaces dans le four, nous vous conseillons d'utiliser la fonction de nettoyage automatique pour de meilleurs résultats. Évitez d'activer le cycle de pyrolyse en présence de résidus de calcaire. Avant l'activation, effectuez un nettoyage du calcaire comme décrit ci-dessus.
- La porte peut facilement être enlevée et remplacée pour faciliter le nettoyage de la vitre.
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.

ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

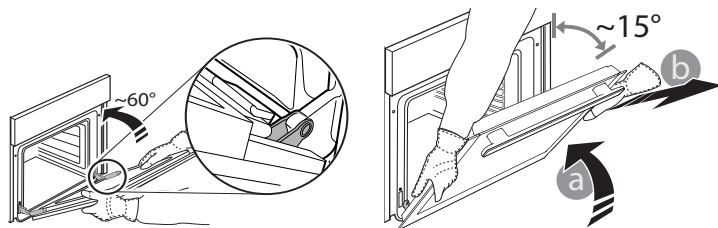
1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



2. Fermez le plus possible la porte.

Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).

Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.



3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

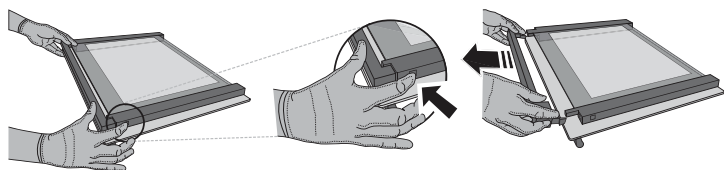
4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.

Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

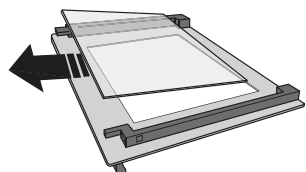
5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

CLICK & CLEAN - NETTOYER LA VITRE

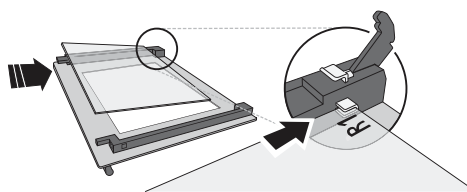
1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.



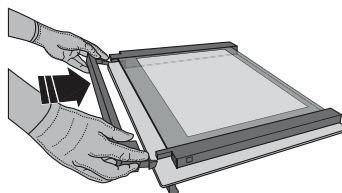
2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.



3. Remplacez la paroi du milieu (marquée d'un « 1R ») avant de remplacer la paroi intérieure : Pour placer correctement les parois de verre, assurez-vous que la marque « R » se trouve dans le coin gauche. En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place. Répétez cette procédure pour les deux parois de verre.



4. Remplacez le bord supérieur : un déclic indique qu'il est bien placé. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de remonter la porte.



REEMPLACEMENT DE L'AMPOULE

Débranchez le four de l'alimentation, dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.

Rebranchez le four à l'alimentation électrique. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

Veuillez noter : Utilisez des ampoules halogènes de 25 W/230 V type G9, T300 °C.

L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation CE 244/2009).

Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente. - Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

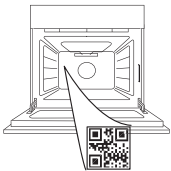
DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Problème de logiciel.	Contactez le Service après-vente le plus proche et mentionnez la lettre ou le numéro suivant la lettre « F ».



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

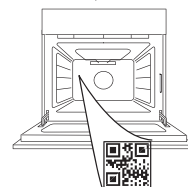
- En utilisant le QR Code dans votre appareil
- Visitant notre site internet **docs.indesit.eu**
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant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



**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO INDESIT**

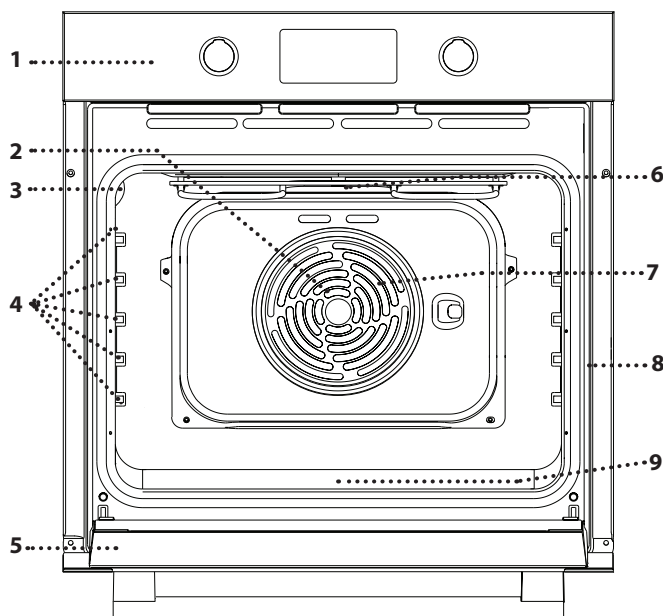
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en **www.register10.eu**

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN



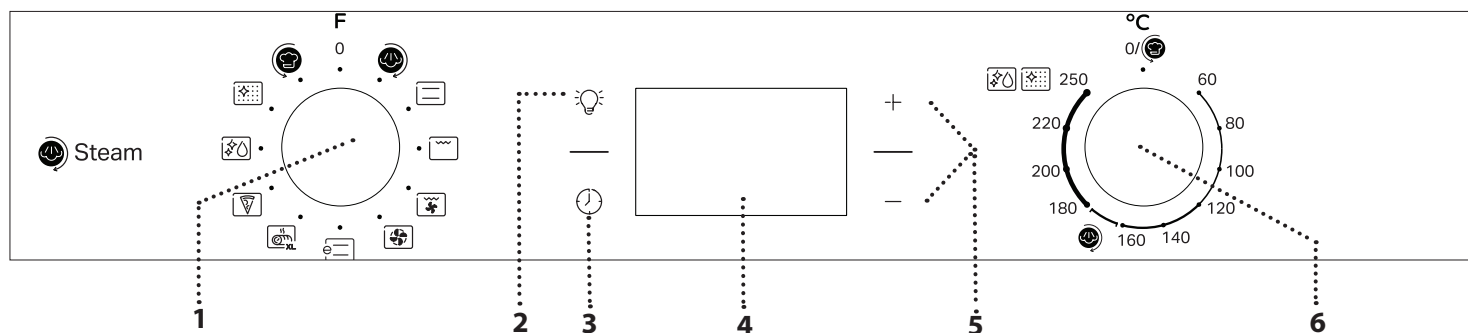
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Ventilador (no visible)
3. Lámpara
4. Guías para los estantes (el nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción)
5. Puerta
6. Resistencia superior / grill
7. Resistencia circular (no visible)
8. Placa de características (no debe retirarse)
9. Cavity para agua potable

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

**1. SELECTOR**

Para encender el horno seleccionando una función. Póngalo en la 0 posición para apagar el horno.

2. LUZ

Con el horno encendido, pulse  para apagar o encender la bombilla del compartimento del horno.

3. AJUSTE DE LA HORA

Para acceder a las configuraciones del tiempo de cocción, inicio diferido y temporizador. Para ver la hora cuando el horno está apagado.

4. PANTALLA**5. BOTONES DE REGULACIÓN**

Para cambiar la configuración del tiempo de cocción.

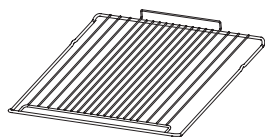
6. SELECTOR DEL TERMOSTATO

Gire para seleccionar la temperatura deseada cuando active las funciones manuales. Para la función Turn & Go utilice , para la función Turn & Go Steam utilice .

Nota: El tipo de selector puede variar según el tipo de modelo. Si los selectores se quedan pulsados al activarlos, pulse en el centro del selector para liberarlo de su alojamiento.

ACCESORIOS

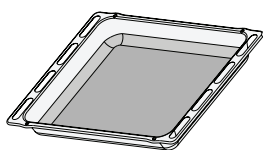
REJILLA



[a]

Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

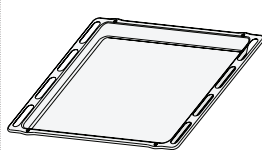
GRASERA *



[b]

Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

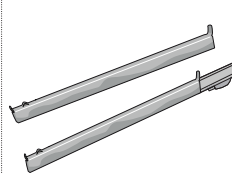
BANDEJA PASTELERA *



[c]

Se utiliza para la cocción de pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

GUÍAS DESLIZANTES *



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

* Disponible en determinados modelos solamente

El número y el tipo de accesorio puede variar dependiendo del modelo comprado.

Se pueden comprar otros accesorios por separado a través del Servicio Postventa.

INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

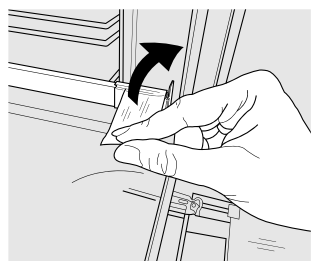
Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba).

Luego desplácela horizontalmente por las guías hasta el tope.

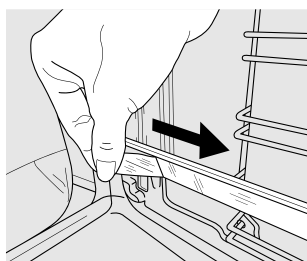
Otros accesorios, como la bandeja pastelera, se deben introducir horizontalmente, dejando que se deslicen por las guías.

ESTANTES DESLIZANTES Y GUÍAS PARA ESTANTES

Antes de utilizar el horno, retire la cinta protectora [a] y luego extraiga la lámina protectora [b] de las guías deslizantes.



[a]



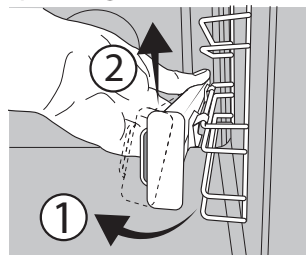
[b]

EXTRAER LAS GUÍAS DESLIZANTES [c]

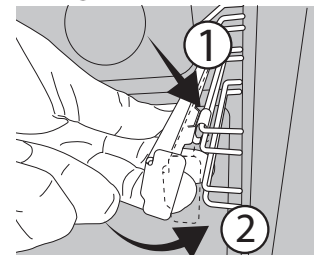
Tire de la parte inferior de la guía deslizante para desacoplar los ganchos inferiores (1) y tire de las guías deslizantes hacia arriba para extraerlas de los ganchos superiores (2).

VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS DESLIZANTES [d]

Enganche los ganchos superiores en las guías de los estantes (1) y, a continuación, presione la parte inferior de las guías deslizantes contra las guías de los estantes hasta que los ganchos inferiores (2) se enganchen.



[c]



[d]

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

1. Para extraer las guías para estantes, sujete firmemente la parte externa de la guía y tire hacia usted para extraer el soporte y las dos clavijas internas del alojamiento.

2. Para volver a colocar las guías para estantes, colóquelas cerca de la cavidad e introduzca primero las dos clavijas en sus alojamientos. Luego, coloque la parte externa cerca de su alojamiento, introduzca el soporte y presione firmemente hacia la pared de la cavidad para asegurarse de que la guía para estantes quede bien sujeta.

PRIMER USO

1. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora: Pulse  hasta que el  icono y los dos dígitos de la hora empezarán a parpadear en la pantalla.



Utilice + o - para ajustar la hora y pulse  para confirmar.

Los dos dígitos de los minutos empezarán a parpadear. Utilice + o - para ajustar los minutos y pulse  para confirmar.

Nota: Cuando el icono  parpadee, por ejemplo, después de un corte de suministro prolongado, tendrá que volver a configurar la hora.

2. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

El horno está programado para trabajar con una potencia inferior a 2,9 kW ("Lo"): Para utilizar el horno con una potencia que sea compatible con una fuente de alimentación doméstica superior a 3 kW ("Hi"), deberá cambiar las configuraciones. Para ir al menú de modificación, gire el selector hasta , y después vuelva a girarlo hasta 0

FUNCIONES



TURN&GO STEAM

La función Turn&Go Steam permite obtener excelentes rendimientos gracias a la incorporación de vapor en el ciclo de cocción. Esta función gestiona automáticamente la temperatura ideal para cocinar una amplia gama de recetas; los tiempos de cocción de los platos principales se indican en la tabla de cocción relativa. Active siempre la función de vapor cuando el horno esté frío, y después de verter 200 ml de agua potable en el fondo de la cavidad.



CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.



GRILL

Para asar al grill filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la bandeja pastelera debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.



TURBO GRILL

Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la bandeja pastelera para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.



AIRE FORZADO

Para cocinar diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en varios niveles (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.



ECO CONVENCIONAL*

Para cocinar asados y carne rellena en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente.



Pulse y mantenga pulsado + y - durante cinco segundos inmediatamente después.

Utilice + o - para cambiar la configuración, luego pulse y mantenga pulsado  durante al menos dos segundos para confirmar.

3. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 250 °C durante una hora aproximadamente. Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío.

Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

Nota: Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.



MAXI COOKING

Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Le recomendamos darle la vuelta a la carne durante la cocción para que los dos lados se doren uniformemente. También le recomendamos rociar las piezas de carne de vez en cuando para que no se seque demasiado.



PIZZA

Para cocinar distintos tipos y formatos de pan y pizza. Es recomendable cambiar la posición de las bandejas pasteleras a medio proceso de cocción.



ECOCLEAN

La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Para activar la función «EcoClean», vierta 100-120 ml de agua potable en el fondo del horno y, a continuación, gire el mando de selección y el mando del termostato hacia el icono. Se recomienda utilizar esta función durante 35 minutos. La posición del icono no se corresponde con la temperatura alcanzada durante la limpieza.



LIMP. PIRO

Para eliminar salpicaduras de cocción con un ciclo a muy alta temperatura. Para activar esta función, mueva el selector del termostato a .

La posición del icono no se corresponde con la temperatura real alcanzada durante el ciclo de limpieza.



TURN & GO

Esta función selecciona automáticamente la temperatura y tiempo ideales para hornear una gran variedad de recetas, incluyendo carne, pescado, pasta, dulces y verduras. Active la función con el horno frío.

* Función utilizada como referencia para la declaración de eficiencia energética de conformidad con la normativa (EU) N.º 65/2014

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Para seleccionar una función, gire el *selector* hasta el símbolo de la función deseada: la pantalla se iluminará y sonará una señal acústica.



2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

MANUAL

Para iniciar la función seleccionada, gire el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada.



Nota: Durante la cocción puede cambiar la función girando el selector o regulando la temperatura con el selector del termostato.

La función sólo se iniciará si el selector del termostato está a 0 °C.

Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.

TURN & GO

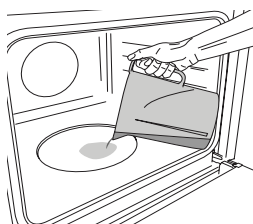
Para iniciar la función «Turn & Go», seleccione la función girando el selector hasta el icono correspondiente manteniendo el selector del termostato en el icono 0/°C.

Para finalizar la cocción, gire el selector hasta «0».

Nota: Para obtener los mejores resultados de cocción con la función «Turn & Go», siga el peso sugerido para cada tipo de alimento en la siguiente tabla.

Alimentos	Receta	Peso
Carne	Ternera asada, Rosbif poco hecho	0,6 - 0,7
	Pollo / Pierna de cordero a trozos	1,0 - 1,2
Pescado	Filete de salmón / Pescado al horno (entero)	0,9 - 1,0
	Pescado	0,8 - 1,0
Verduras	Verduras rellenas	1,8 - 2,5
	Tarta de verdura	1,5 - 2,5
Tartas saladas	Quiche lorraine / Tarta	1,0 - 1,5
Pasta	Lasaña / Timbal de pasta o arroz	1,5 - 2,0
Pasteles	Bizcocho / Pastel de ciruela	0,9 - 1,2
	Manzanas asadas	1,0 - 1,5
Pan	Barra de pan	0,5 - 0,6
	Baguettes	0,5 - 0,8

TURN&GO STEAM



Para poner en marcha la función Turn&Go Steam, vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno. Seleccione la función girando en el sentido de las agujas del reloj el mando de selección en el icono

correspondiente, y el mando del termostato en cualquier posición entre 160 y 180°C (como sugiere el icono). La función se iniciará y la pantalla mostrará la hora actual del día. No es necesario precalentar. Para finalizar la cocción, gire el selector hasta «0».

Nota: Para programar una duración determinada, según la tabla de cocción correspondiente, siga las instrucciones del apartado «Programación de la cocción».

3. PRECALENTAMIENTO Y CALOR RESIDUAL

Una vez iniciada la función, una señal acústica y un icono parpadeando  en la pantalla le indicarán que la fase de precalentamiento se ha activado.

Cuando se alcance la temperatura ajustada, el icono se vuelve fijo y sonará una nueva señal acústica para indicar que es posible introducir los alimentos e iniciar la cocción.

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentado puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.

Después de la cocción y con la función desactivada, el icono  puede permanecer visible en la pantalla incluso después de que se apague el ventilador de refrigeración para indicar que hay calor residual en el compartimento.

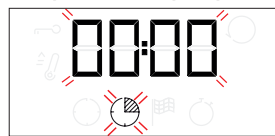
Nota: El tiempo necesario para que se apague el icono varía porque depende de una serie de factores, como la temperatura ambiente o la función utilizada. En cualquier caso, el producto debe considerarse apagado cuando el puntero del selector se encuentra en «0».

4. COCCIÓN PROGRAMADA

Antes de comenzar la cocción, deberá seleccionar una función.

DURACIÓN

Mantenga pulsado  hasta que el icono  y «00:00» empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice + o - para configurar el tiempo de cocción deseado y después pulse  para confirmar.

Active la función girando el *selector del termostato* a la temperatura que desee: Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.

Notas: Para cancelar el tiempo de cocción programado, mantenga pulsado  hasta que el icono  empiece a parpadear en la pantalla y después use - para reconfigurar el tiempo de cocción a «00:00». Este tiempo de cocción incluye una fase de precalentamiento.

SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN / INICIO DIFERIDO

Una vez programado el tiempo de cocción, se puede retrasar el inicio de la función programando su hora de finalización: pulse  hasta que el icono  y la hora actual empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice + o - para ajustar el tiempo deseado de finalización de cocción y pulse  para confirmar.

Active la función girando el *selector del termostato*

a la temperatura que desee: la función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

Notas: Para cancelar la programación, apague el horno girando el **selector** a la posición "0".

La función de inicio retardado no está disponible para las funciones Grill y Turbo Grill.

FINAL DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la función ha terminado.



Gire el **selector** para seleccionar una función diferente o póngalo en la posición «0» para apagar el horno.

Nota: Si el temporizador está activo, la pantalla mostrará alternativamente «END» y el tiempo restante.

5. AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

Esta opción no interrumpe ni programa la cocción, pero le permite utilizar la pantalla como temporizador, tanto si la función está activada como si el horno está apagado.

Mantenga pulsado  hasta que el icono  y «00:00» empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice **+** o **-** para configurar la hora y pulse  para confirmar.

Una vez que haya finalizado la cuenta atrás sonará una señal acústica.

Notas: Para cancelar el temporizador, mantenga pulsado  hasta que el icono  empiece a parpadear y después use **-** para reconfigurar el tiempo a «00:00».

NOTAS

- No recubra el interior del horno con papel de aluminio.
- No arrastre ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que podrían dañar el revestimiento esmaltado.
- No coloque pesos pesados sobre la puerta ni se agarre a ella.

6. FUNCIÓN LIMPIEZA AUTOMÁTICA – LIMP. PIROLÍTICA

No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica.

Mantenga a los niños y a los animales alejados del horno durante y después (hasta que la habitación haya terminado de ventilarse) del ciclo de limpieza pirolítica.

Retire todos los accesorios del horno antes de activar esta función (incluidas las guías de los estantes). Si el horno está instalado debajo de una placa de cocción, asegúrese de que todos los fogones o placas eléctricas están apagados mientras se ejecuta este ciclo de limpieza.

Para obtener los mejores resultados de limpieza, antes de utilizar la función de limpieza pirolítica, elimine la suciedad más importante con un paño húmedo.

Evite activar el ciclo de limpieza pirolítica en caso de que haya incrustaciones de cal.

Active la función Limp. Piro solamente si el horno está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

Para activar la función de limpieza automática, gire el selector y el selector del termostato hasta el icono . Esta función se activará automáticamente, la puerta se bloqueará y la luz del interior del horno se apagará:

La pantalla mostrará el tiempo restante alternado con la palabra «Pyro».



Una vez terminado el ciclo, la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno haya vuelto a un nivel seguro. Ventile la habitación durante y después del ciclo de limpieza pirolítica.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Tartas esponjosas		SÍ	160 - 180	30 - 90	2/3
		SÍ	160 - 180	30 - 90	4 1
Bizcocho relleno (tarta de queso, strudel, tarta de fruta)		SÍ	160 - 200	35 - 90	2
		SÍ	160 - 200	40 - 90	4 2
Galletas, tartaletas		SÍ	160 - 180	20 - 45	3
		SÍ	150 - 170	20 - 45	4 2
		SÍ	150 - 170	20 - 45	5 3 1
Lionesas		SÍ	180 - 210	30 - 40	3
		SÍ	180 - 200	35 - 45	4 2
		SÍ	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Merengues		SÍ	90	150-200	3
		SÍ	90	140 - 200	4 2
		SÍ	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/pan		SÍ	190 - 250	15 - 50	1/2
		SÍ	190 - 250	20 - 50	4 2
Pizza congelada		SÍ	250	10 - 20	3
		SÍ	230 - 250	10 - 25	4 2
Tartas saladas (tarta de verduras, quiche)		SÍ	180 - 200	40 - 55	3
		SÍ	180 - 200	45 - 60	4 2
		SÍ	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Volovanes/hojaldres		-	190 - 200	20 - 30	3
		-	180 - 190	20 - 40	4 2
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasaña / pasta al horno / canelones / budines		SÍ	190 - 200	45 - 65	2

FUNCIONES	 Convencional	 Grill	 Turbo Grill	 Pizza	 Aire forzado	 Maxi Cooking	 ECO Convencional
ACCESORIOS	 Rejilla	 Bandeja para hornear sobre rejilla	 Bandeja pastelera / Grasera o bandeja para hornear sobre la rejilla		 Grasera / bandeja pastelera		 Grasera/bandeja pastelera con 200 ml de agua

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Cordero, ternera, buey, cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80-110	3
Asado de cerdo con piel 2 kg		Sí	180 - 190	110 - 150	2
Pollo / Conejo / Pato 1 kg		Sí	200-230	50-100	2
Pavo / oca 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Pescado al horno / en papillote (filetes, entero)		Sí	170 - 190	30 - 50	2
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 70	2
Pan tostado		-	250	2 - 6	5
Fish filets/slices (Filetes de pescado/porciones)		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Salchichas/brochetas/costillas/hamburguesas		-	250	15 - 30*	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		Sí	200-220	55 - 70**	2 1
Rosbif poco hecho 1 kg		Sí	200 - 210	35 - 50**	3
Pierna o jarrete de cordero		Sí	200 - 210	60 - 90**	3
Patatas asadas		Sí	200 - 210	35 - 55**	3
Verduras gratinadas		-	200 - 210	25-55	3
Carnes y patatas		Sí	190 - 200	45 - 100***	4 1
Pescados y verduras		Sí	180	30 - 50***	4 1
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 100***	4 1
Menú completo: Tarta de fruta (nivel 5) / lasaña (nivel 3) / carne (nivel 1)		Sí	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Carne asada / carne rellena asada		-	170 - 180	100 - 150	2

*Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

** Darle la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).

*** Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

El tiempo indicado no incluye la fase de precalentado: le recomendamos poner la comida en el horno y programar el tiempo de cocción después de que haya alcanzado la temperatura necesaria.

FUNCIONES							
	Convencional	Grill	Turbo Grill	Pizza	Aire forzado	Maxi Cooking	ECO Convencional
ACCESORIOS							
	Rejilla	Bandeja para hornear sobre rejilla	Bandeja pastelera / Grasera o bandeja para hornear sobre la rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Grasera/bandeja pastelera con 200 ml de agua		

MESA DE COCCIÓN TURN&GO STEAM

ALIMENTO	RECETA	CANTIDAD	TIEMPO (MIN)	ACCESORIOS	GRILL	AGUA
 PAN	Panecillo	80-100 g	30 - 45		2	 200 ml
	Barra de pan de molde	300-500 g	40 - 60			
	Pan	500 g -2 kg	50-100			
	Baguettes	200-300 g	30 - 45			
 CARNE	Asado	1 kg	60 - 110			
	Costillas	500g-1,5 kg	50 - 75			
	Aves	1-1,5 kg	55 - 80			
	Pollo/Pavo	3 kg	100 - 140			
 PESCADO	Filete de carne	0.5-2 cm	15 - 25			
	Filete de carne	2-4 cm	20 - 35			
	Pescado entero	300-600 g	20 - 30			
	Pescado entero	600-1200 g	25 - 45			
 VERDURAS	Patatas al vapor	0.5-1.5 kg	45 - 60			
	Pimientos rellenos	1-2 kg	35 - 55			
	Brócoli al vapor	0.3-1 kg	30 - 50			
	Calabacines al vapor	0.5-1.5 kg	30 - 50			
 HOJALDRES	Galletas	una bandeja	25 - 35			
	Muffin	30-60 g	25 - 45			
	Bizcocho	500-700 g	30 - 50			
	Tarta	un molde	35 - 55			

ACCESORIOS	 Bandeja para hornear sobre rejilla	 Bandeja pastelera / Grasera o bandeja para hornear sobre la rejilla	 Grasera / bandeja pastelera
------------	---	--	--

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza. No utilice productos de lavado con vapor.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato. Utilice guantes de protección.

El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.

SUPERFICIES EXTERIORES

Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco. No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causadas por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.

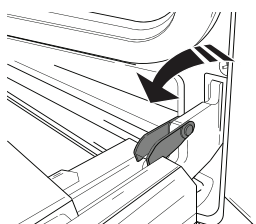
- Si hay suciedad persistente en las superficies interiores, se recomienda activar la función de limpieza automática para obtener los mejores resultados. Evite activar el ciclo de limpieza pirolítica en caso de que haya incrustaciones de cal. Antes de activarlo, limpie las incrustaciones de cal como se ha descrito anteriormente.
- La puerta se puede montar y desmontar para facilitar la limpieza del cristal.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

ACCESORIOS

Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

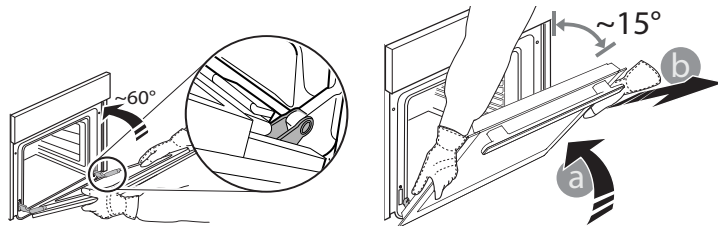
1. Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición de desbloqueo.



2. Cierre la puerta tanto como pueda.

Sujete bien la puerta con las dos manos – no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta cerrándola mientras tira de ella hacia arriba (a) hasta que salga de su alojamiento (b).

Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.



3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

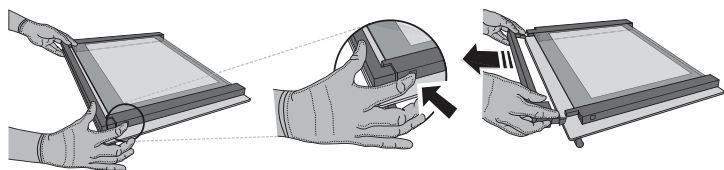
4. Baje la puerta y ábrala por completo.

Baje los pestillos hasta su posición original: Asegúrese de haberlos bajado por completo.

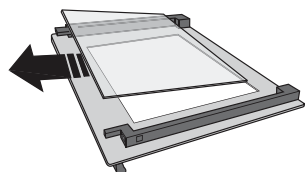
5. Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba.

CLICK & CLEAN - LIMPIEZA DEL CRISTAL

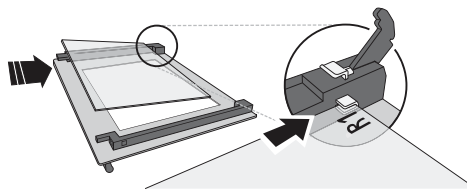
1. Después de quitar la puerta y apoyarla sobre una superficie blanda con el tirador hacia abajo, presione simultáneamente los dos clips de sujeción y retire el borde superior de la puerta tirando de él hacia usted.



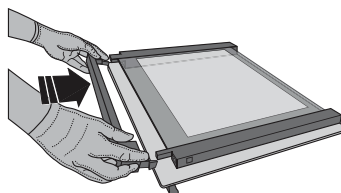
2. Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extráigalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos.



3. Vuelva a colocar la hoja intermedia (marcada con "1R") antes de montar la hoja interna: Para colocar las hojas de cristal correctamente, asegúrese de que la marca «R» se vea en la esquina de la izquierda. Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una "R" en los soportes y después bájelo hasta su posición. Repita este procedimiento en ambas hojas de cristal.



4. Vuelva a colocar la parte superior: un clic le indicará que se ha colocado correctamente. Asegúrese de que el precinto esté asegurado antes de volver a montar la puerta.



SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

Desconecte el horno del suministro de energía, desenrosque la tapa de la luz, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la luz.

Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.

Nota: Utilice bombillas halógenas de 25W/230 V tipo G9, T 300 °C.

La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias en una vivienda (Normativa CE 244/2009).

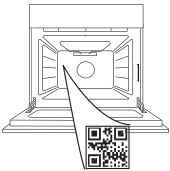
Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa. - No manipule las bombillas con las manos desprotegidas, ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número.	Problema de software.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique la letra o número que aparece después de la letra «F».

Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar e información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:

- Utilizando el código QR en tu aplicación
- Visitando nuestra página web **docs.indesit.eu**
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



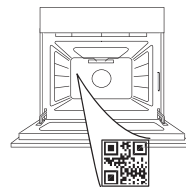
400020011122



ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ
INDESIT

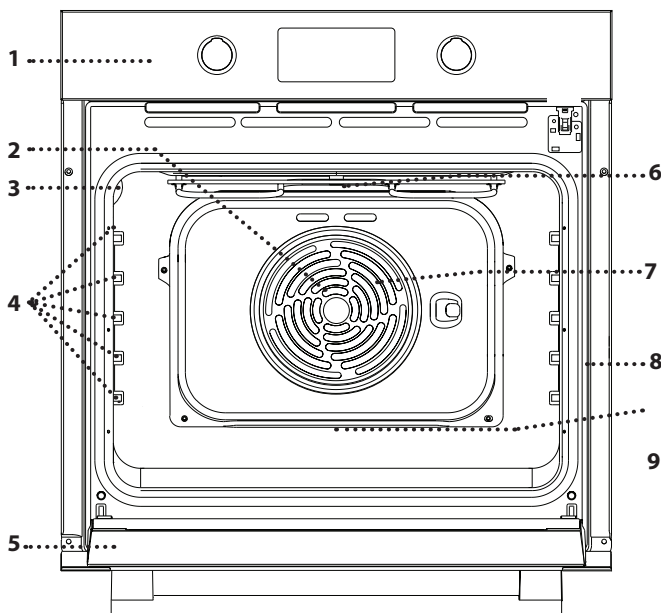
Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε
να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα
www.register10.eu

**ΣΑΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΟ QR ΣΤΗ
ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ**



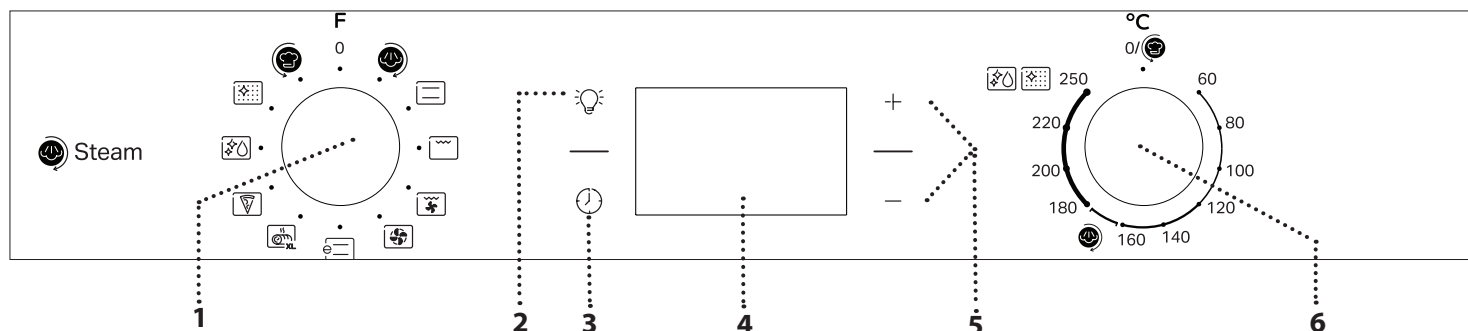
**Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν
χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Πίνακας ελέγχου
2. Ανεμιστήρας (δεν είναι ορατός)
3. Λαμπτήρας
4. Οδηγοί ραφιών
(το επίπεδο υποδεικνύεται
στο τοίχωμα του θαλάμου
ψησίματος)
5. Πόρτα
6. Άνω αντίσταση/γκριλ
7. Κυκλική αντίσταση
(δεν είναι ορατή)
8. Πινακίδα αναγνώρισης
(να μην αφαιρείται)
9. Εσοχή για πόσιμο νερό

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

Για την ενεργοποίηση του
φούρνου επιλέγοντας μια
λειτουργία.

Περιστρέψτε στη θέση 0 για
απενεργοποίηση του φούρνου.

2. ΦΩΣ

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

3. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ

Για πρόσβασης στις ρυθμίσεις
χρόνου ψησίματος, καθυστέρηση
έναρξης και χρονοδιακόπτη.

Για εμφάνιση της ώρας όταν ο
φούρνος είναι σβηστός.

4. ΟΘΟΝΗ

5. ΚΟΥΜΠΙΑ ΡΥΘΜΙΣΗΣ

Για αλλαγή των ρυθμίσεων
ψησίματος.

6. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

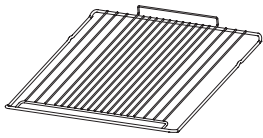
Περιστρέψτε τον για να επιλέξετε
τη θερμοκρασία που επιθυμείτε
όταν ενεργοποιείτε τις μη
αυτόματες λειτουργίες.

Για τη λειτουργία Turn & Go
χρησιμοποιήστε το ☹, για τη
λειτουργία Turn & Go Steam
χρησιμοποιήστε το ☹.

Σημείωση: Ο τύπος των διακοπών μπορεί να διαφέρει από τον τύπο του μοντέλου. Εάν οι διακόπτες ενεργοποιούνται με πίεση, πιέστε στο κέντρο του διακόπτη για να τον απελευθερώσετε από τη θέση του.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

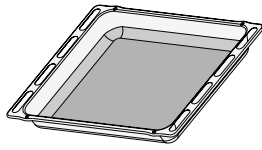
ΣΧΑΡΑ



~.....~

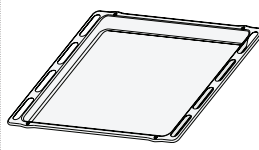
Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο.

ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ *



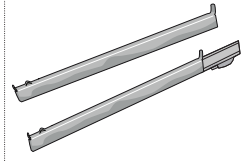
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, focaccia, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ *



Για να ψήνετε ψωμί και πίτες αλλά και κρέας, ψάρι σε λαδόκολλα κ.λπ.

ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ *



Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

Ο αριθμός και ο τύπος των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε.

Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Τοποθετήστε τη σχάρα στο απαιτούμενο επίπεδο κρατώντας την με κλίση ελαφρώς προς τα επάνω και ακουμπήστε πρώτα κάτω την ανυψωμένη πίσω πλευρά

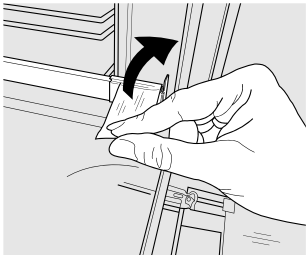
(που είναι γυρισμένη προς τα επάνω).

Στη συνέχεια σύρετε κατά μήκος των οδηγών μέχρι τέρμα.

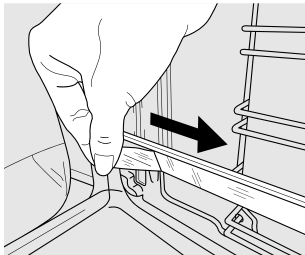
Άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί ζαχαροπλαστικής, πρέπει να τοποθετούνται οριζόντια, σύροντάς τα στους οδηγούς.

ΣΥΡΟΜΕΝΑ ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΟΔΗΓΟΙ ΡΑΦΙΩΝ

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



[a]



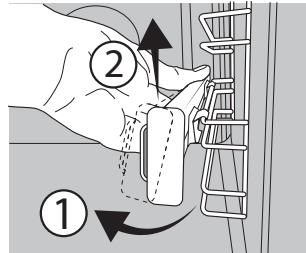
[b]

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΟΔΗΓΩΝ [c]

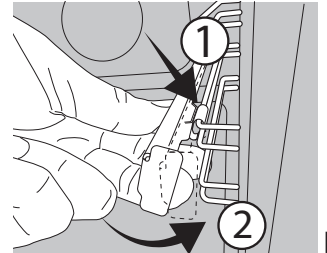
Τραβήξτε το κάτω μέρος του συρόμενου οδηγού για να αποσυνδέσετε τα κάτω άγκιστρα (1) και τραβήξτε τους συρόμενους οδηγούς προς τα πάνω, αφαιρώντας τους από τα άνω άγκιστρα (2).

ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΟΔΗΓΩΝ [d]

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



[c]



[d]

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

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

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

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΩΡΑ

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



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

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

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

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Ο φούρνος είναι προγραμματισμένος να λειτουργεί με ισχύ μικρότερη από 2,9 kW ("Lo"): Για να χρησιμοποιήσετε το φούρνο σε ισχύ που είναι συμβατή με τοπική τροφοδοσία ισχύος άνω των 3 kW ("Hi"), θα χρειαστεί να αλλάξετε τις ρυθμίσεις. Για να μεταβείτε στο μενού αλλαγής, περιστρέψτε τον **διακόπτη επιλογής** στο , μετά περιστρέψτε τον πάλι πίσω στο 0

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



TURN & GO STEAM

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



ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.



GRILL

Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Όταν ψήνετε κρέας στο grill, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το ταψί ψησίματος για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 200 ml πόσιμο νερό.



ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπιφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το ταψί ψησίματος για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 200 ml πόσιμο νερό.



ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ

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



ECO ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλέτων κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Το στέγνωμα του φαγητού αποτρέπεται με διακεκομμένη, απαλή κυκλοφορία αέρα.



Κρατήστε πατημένα το + και το - για πέντε δευτερόλεπτα αμέσως μετά.

Χρησιμοποιήστε το + ή το - για να αλλάξετε τη ρύθμιση, μετά κρατήστε πατημένο το  για τουλάχιστον δύο δευτερόλεπτα για επιβεβαίωση.

3. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

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

Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα. Ζεσταίνετε το φούρνο στους 250 °C για περίπου μία ώρα. Ο φούρνος κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας πρέπει να είναι άδειος.

Ακολουθήστε τις οδηγίες για τη σωστή ρύθμιση της λειτουργίας.

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



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ MAXI

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



ΠΙΤΣΑ

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



ECOCLEAN

Η δράση του ατμού που απελευθερώνεται κατά τον ειδικό κύκλο καθαρισμού με χαμηλή θερμοκρασία, επιτρέπει την εύκολη αφαίρεση της βρωμιάς και των υπολειμμάτων τροφίμων. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία "EcoClean" ρίξτε 100-120ml πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου, στη συνέχεια στρέψτε το κουμπί επιλογής και τον επιλογέα θερμοστάτη στο εικονίδιο. Είναι καλύτερα να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία για 35 λεπτά. Η θέση του εικονιδίου δεν αντιστοιχεί στη θερμοκρασία που επιτυγχάνεται κατά τον καθαρισμό.



ΠΥΡΟΛΥΣΗ

Για τον καθαρισμό των ακαθαρσιών που παράγονται από μαγείρεμα με έναν κύκλο υψηλής θερμοκρασίας. Για να ενεργοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία μετακινήστε τον διακόπτη του θερμοστάτη στη θέση . Η θέση του εικονιδίου δεν αντιστοιχεί στην πραγματική θερμοκρασία που επιτυγχάνεται κατά τον κύκλο καθαρισμού.



TURN & GO

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

* Λειτουργία που χρησιμοποιείται ως αναφορά για την δήλωση ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) Αρ. 65/2014

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

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



2. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ

Για να ξεκινήσετε μια λειτουργία που επιλέξατε, περιστρέψτε τον επιλογέα θερμοστάτη για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία.



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

TURN & GO

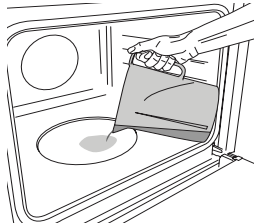
Για να εκκινήσετε τη λειτουργία "Turn & Go", επιλέξτε την περιστρέφοντας το κουμπί επιλογής στο αντίστοιχο εικονίδιο, διατηρώντας το κουμπί θερμοστάτη στο εικονίδιο 0/°C.

Για να τερματιστεί το ψήσιμο, περιστρέψτε το κουμπί επιλογής στο εικονίδιο 0/°C.

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

Φαγητό	Συνταγή	Βάρος (κιλά)
Κρέας	Ψητό μοσχάρι, ροσμπίφ	0,6 - 0,7
	Κοτόπουλου / Μπούτι αρνιού σε κομμάτια	1,0 - 1,2
Ψάρια	Σολωμός φιλέτο / Ψάρι ψητό (ολόκληρο)	0,9 - 1,0
	Ψάρι σε λαδόκολλα	0,8 - 1,0
Λαχανικά	Γεμιστά λαχανικά	1,8 - 2,5
	Πίτα λαχανικών	1,5 - 2,5
Salty cakes (Αλμυρά κέικ)	Κις λορέν / Φλαν	1,0 - 1,5
Ζυμαρικά	Λαζάνια / Timbale με ζυμαρικά ή ρύζι	1,5 - 2,0
Ζύμη	Κέικ με μαγιά / Κέικ δαμάσκηνα	0,9 - 1,2
	Ψητά μήλα	1,0 - 1,5
Ψωμί	Καρβέλι	0,5 - 0,6
	Μπαγκέτες	0,5 - 0,8

TURN&GO STEAM



Για να ξεκινήσετε τη λειτουργία Turn&Go Steam, ρίξτε 200 ml πόσιμου νερού στο κάτω μέρος του φούρνου. Επιλέξτε τη λειτουργία περιστρέφοντας δεξιόστροφα τον επιλογέα στο σχετικό εικονίδιο και το κουμπί θερμοστάτη σε οποιαδήποτε

θέση μεταξύ 160 και 180 °C (όπως προτείνεται από το εικονίδιο). Η λειτουργία θα ξεκινήσει και η οθόνη θα εμφανίσει την τρέχουσα ώρα της ημέρας. Δεν απαιτείται προθέρμανση.

Για να τερματιστεί το ψήσιμο, περιστρέψτε το κουμπί επιλογής στο εικονίδιο 0/°C.

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

3. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ ΚΑΙ ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ

Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, ένα ηχητικό σήμα και ένα εικονίδιο που αναβοσβήνει στην οθόνη υποδεικνύουν ότι η φάση προθέρμανσης ενεργοποιήθηκε.

Όταν επιτευχθεί η καθορισμένη θερμοκρασία, το εικονίδιο σταθεροποιείται και ακούγεται ένα νέο ηχητικό σήμα που υποδεικνύει ότι το φαγητό μπορεί να τοποθετηθεί στο εσωτερικό του και το ψήσιμο μπορεί να προχωρήσει.

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

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

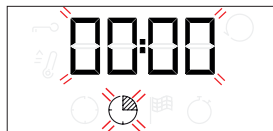
Σημείωση: Ο χρόνος μετά τον οποίο το εικονίδιο απενεργοποιείται ποικίλλει επειδή εξαρτάται από μια σειρά παραγόντων όπως η θερμοκρασία περιβάλλοντος και η λειτουργία που χρησιμοποιείται. Σε κάθε περίπτωση, το προϊόν θα πρέπει να θεωρείται ότι είναι απενεργοποιημένο όταν ο δείκτης στον διακόπτη επιλογής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

4. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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

ΔΙΑΡΚΕΙΑ

Πατήστε παρατεταμένα το εικονίδιο και η ένδειξη "00:00" αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το + ή το - για να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος και πατήστε το εικονίδιο για επιβεβαίωση.

Ενεργοποιήστε τη λειτουργία στρέφοντας τον επιλογέα θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία: Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε.

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

ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ ΤΕΛΟΥΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ/ΕΝΑΡΞΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ

Μετά τη ρύθμιση του χρόνου ψησίματος, η έναρξη της λειτουργίας μπορεί να καθυστερήσει προγραμματίζοντας τον χρόνο τέλους: Πιέστε το εικονίδιο και η τρέχουσα ώρα αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το + ή το — για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να τελειώσει το μαγείρεμα και πιάστε το ⏰ για επιβεβαίωση.

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

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

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

ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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



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

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

5. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Αυτή η επιλογή δεν διακόπτει ή προγραμματίζει το ψήσιμο αλλά επιτρέπει τη χρήση της οθόνης ως χρονομετρητή, είτε όταν η λειτουργία είναι ενεργή είτε όταν ο φούρνος είναι σβηστός.

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



Χρησιμοποιήστε το + ή το — για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη ώρα και πιάστε το ⏰ για επιβεβαίωση.

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

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

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

- Μην καλύπτετε το εσωτερικό τμήμα του φούρνου με αλουμινόχαρτο.
- Μην ολισθαίνετε ποτέ σκεύη ή ταψιά στο κάτω μέρος του φούρνου, καθώς έτσι μπορεί να προκληθεί ζημιά στην εμαγιέ επίστρωση.
- Μην τοποθετείτε βαριά βάρη στην πόρτα και μην κρατιέστε από την πόρτα.

6. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ – ΠΥΡΟΛ. ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

Μην αγγίζετε το φούρνο κατά τον κύκλο πυρόλυσης.

Διατηρείτε τα παιδιά και τα ζώα μακριά από το φούρνο κατά τη διάρκεια και μετά τον κύκλο πυρόλυσης (έως ότου ολοκληρωθεί ο εξαερισμός του χώρου).

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από το φούρνο πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία πυρολ. καθαρισμού (και τους οδηγούς ραφιών). Εάν ο φούρνος είναι τοποθετημένος κάτω από μονάδα εστίων, βεβαιωθείτε ότι όλοι οι καυστήρες ή οι ηλεκτρικές εστίες έχουν απενεργοποιηθεί κατά τη λειτουργία του κύκλου καθαρισμού.

Για να έχετε το βέλτιστο αποτέλεσμα καθαρισμού, απομακρύνετε τη χειρότερη βρομιά με ένα νωπό σπόγγο πριν χρησιμοποιήσετε την πυρολυτική λειτουργία.

Αποφεύγετε την ενεργοποίηση του κύκλου πυρολ. καθαρισμού εάν υπάρχουν υπολείμματα αλάτων.

Συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία πυρόλυσης μόνο εάν η συσκευή έχει δύσκολες βρομιές ή αναδύει δυσσομία κατά το μαγείρεμα.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού, περιστρέψτε το **κουμπί επιλογής** και τον διακόπτη θερμοστάτη στο εικονίδιο . Η λειτουργία θα ενεργοποιηθεί αυτόματα, η πόρτα θα κλειδώσει και το φως στο εσωτερικό του φούρνου θα σβήσει:

Στην οθόνη εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος μέχρι το τέλος και εναλλάσσεται με την ένδειξη "Pyro".



Μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος, η πόρτα παραμένει κλειδωμένη έως ότου η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου επιστρέψει σε ένα αποδεκτά ασφαλές επίπεδο. Αερίζετε το χώρο κατά τη διάρκεια και μετά την ολοκλήρωση του κύκλου πυρόλυσης.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡ-ΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κέικ που φουσκώνουν		Ναι	160 - 180	30 - 90	2/3
		Ναι	160 - 180	30 - 90	4 1
Γεμιστό κέικ (τοιζκέικ, στρούντελ, φρουτόπιτα)		Ναι	160 – 200	35 - 90	2
		Ναι	160 – 200	40 - 90	4 2
Μπισκότα/τάρτες		Ναι	160 - 180	20 - 45	3
		Ναι	150 – 170	20 - 45	4 2
		Ναι	150 - 170	20 - 45	5 3 1
Σουδάκια		Ναι	180 - 210	30 - 40	3
		Ναι	180 - 200	35 - 45	4 2
		Ναι	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Μαρέγκα		Ναι	90	150 - 200	3
		Ναι	90	140 - 200	4 2
		Ναι	90	140 - 200	5 3 1
Πίτσα/ψωμί		Ναι	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Ναι	190 - 250	20 - 50	4 2
Κατεψυγμένη πίτσα		Ναι	250	10 - 20	3
		Ναι	230 - 250	10 -25	4 2
Salty cakes (Αλμυρά κέικ) (πίτα λαχανικών, κις)		Ναι	180 - 200	40 - 55	3
		Ναι	180 - 200	45 - 60	4 2
		Ναι	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Βολ-ο-βαν/Σφολιάτες		—	190 - 200	20 - 30	3
		—	180 - 190	20 - 40	4 2
		—	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Λαζάνια/Ζυμαρικά στο φούρνο/ Κανελόνια/Φλαν		Ναι	190 - 200	45 - 65	2

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	Συμβατικό	Γκριλ	Σχάρα Turbo	Πίτσα	Εξαναγκασμένος αέρας	Μαγείρεμα Maxi	Eco συμβατικό
ΑΞΕΣΟΥΑΡ	Σχάρα	Πιάτο ψησίματος στη σχάρα	Σκεύος ή ταψί ψησίματος στη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος με 200 ml νερό		

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡ- ΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Αρνί/Μοσχάρι/Βοδινό/Χοιρινό 1 kg		Ναι	190 - 200	80 - 110	
Ψητό χοιρινό με κρούστα 2 kg		Ναι	180 - 190	110 - 150	
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg		Ναι	200 - 230	50 - 100	
Γαλοπούλα / χήνα 3 kg		—	190 - 200	100 - 160	
Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	170 - 190	30 - 50	
Γεμιστά λαχανικά (tomatoes, courgettes, aubergines) ((τομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες))		Ναι	180 - 200	50 - 70	
Ψημένο ψωμί		—	250	2 - 6	
Fish fillets/slices (Φιλέτα/κομμάτια ψαριού)		—	230 - 250	20 - 30*	
Λουκάνικα / σουβλάκια / παϊδάκια / Χάμπουργκερ		—	250	15 - 30*	
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 kg		Ναι	200 - 220	55 - 70**	
Ψητό βοδινό 1 kg		Ναι	200 - 210	35 - 50**	
Μπούτι αρνιού/κότσι		Ναι	200 - 210	60 - 90**	
Ψητές πατάτες		Ναι	200 - 210	35 - 55**	
Λαχανικά ογκρατέν		—	200 - 210	25 - 55	
Κρέας και πατάτες		Ναι	190 - 200	45 - 100***	
Ψάρι και λαχανικά		Ναι	180	30 - 50***	
Λαζάνια και κρέατα		Ναι	200	50 - 100***	
Πλήρες γεύμα: τάρτα φρούτων(επίπεδο 5)/ λαζάνια (επίπεδο 3)/κρέας (επίπεδο 1)		Ναι	180 - 190	40 - 120***	
Ψητό κρέας/Γεμιστά κομμάτια ψητά		—	170 - 180	100 - 150	

*Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος

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

*** Εκτιμώμενη χρονική διάρκεια: Μπορείτε να αφαιρείτε το φαγητό από το φούρνο σε διαφορετικούς χρόνους, ανάλογα με την προσωπική προτίμηση.

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	Συμβατικό	Γκριλ	Σχάρα Turbo	Πίτσα	Εξαναγκασμένος αέρας	Μαγείρεμα Μαχί	Eco συμβατικό
ΑΞΕΣΟΥΑΡ	Σχάρα	Πιάτο ψησίματος στη σχάρα	Σκεύος ή ταψί ψησίματος στη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος με 200 ml νερό		

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ TURN&GO STEAM

ΦΑΓΗΤΟ	ΣΥΝΤΑΓΗ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	ΑΞΕΣΟΥΑΡ	ΕΠΙΠΕΔΟ	ΝΕΡΟ
 ΨΩΜΙ	Μικρό ψωμί	80-100 γρ.	30 - 45		2	 200 ml
	Σάντουιτς σε ταψί	300-500 γρ.	40 - 60			
	Ψωμί	500 γρ. - 2 kg	50 - 100			
	Μπαγκέτες	200-300 γρ.	30 - 45			
 ΚΡΕΑΣ	Ψητό κρέας	1 κιλά	60 - 110			
	Παϊδάκια	500 γρ.-1,5 kg	50 - 75			
	Κοτόπουλο	1-1,5 kg	55 - 80			
	Κοτόπουλο/Γαλοπούλα	3 κιλά	100 - 140			
 ΨΑΡΙ	Φιλέτο μπριζόλας	0,5 - 2 cm	15 - 25			
	Φιλέτο μπριζόλας	2 - 4 cm	20 - 35			
	Ολόκληρο ψάρι	300 - 600 γρ.	20 - 30			
	Ολόκληρο ψάρι	600 -1200 γρ.	25 - 45			
 ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Πατάτες στον ατμό	0,5 - 1,5 kg	45 - 60			
	Γεμιστές πιπεριές	1 - 2 kg	35 - 55			
	Μπρόκολα στον ατμό	0,3 - 1 kg	30 - 50			
	Κολοκυθάκια στον ατμό	0,5 - 1,5 kg	30 - 50			
 ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ	Μπισκότα	σε ταψί	25 - 35			
	Μάφιν	30 - 60 γρ.	25 - 45			
	Αφράτο κέικ	500 - 700 γρ.	30 - 50			
	Τάρτα	σε ταψάκι	35 - 55			

ΑΞΕΣΟΥΑΡ	 Πιάτο ψησίματος στη σχάρα	 Σκεύος ή ταψί ψησίματος στη σχάρα	 Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος
----------	--	--	---

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

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

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

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί. Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή αποξεστικά απορρυπαντικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροΐνες.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Μετά τη χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμη ζεστός, για να αφαιρέσετε τις επικαθίσεις ή τους λεκέδες που δημιουργούνται από τα υπολείμματα τροφών. Για να απομακρύνετε τυχόν συμπύκνωμα που σχηματίστηκε από το μαγείρεμα φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε με ένα ύφασμα ή σφουγγάρι.

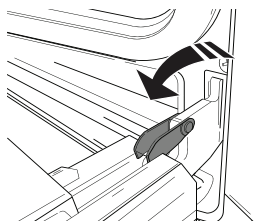
- Αν υπάρχει δύσκολη βρωμιά στις εσωτερικές επιφάνειες, συνιστάται να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού για βέλτιστα αποτελέσματα καθαρισμού. Αποφεύγετε την ενεργοποίηση του κύκλου πυρολ. καθαρισμού εάν υπάρχουν υπολείμματα αλάτων. Πριν από την ενεργοποίηση, καθαρίστε τα άλατα με τον τρόπο που περιγράφεται πιο πάνω.
- Η πόρτα μπορεί εύκολα να αφαιρεθεί και να επανατοποθετηθεί προκειμένου να διευκολυνθεί το καθαρίσμα του τζαμιού.
- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

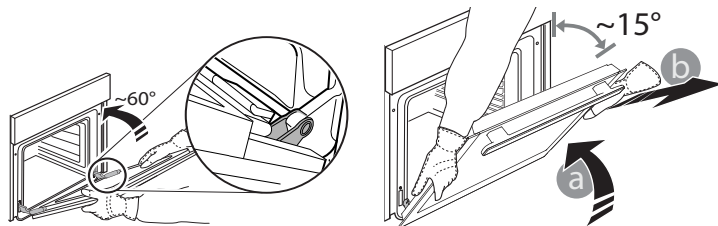
1. Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.



2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε.

Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω (a) ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της (b).

Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.



3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

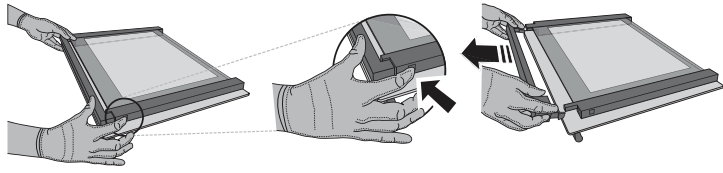
4. Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς.

Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.

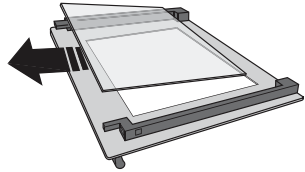
5. Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα.

CLICK & CLEAN - ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΖΑΜΙΟΥ

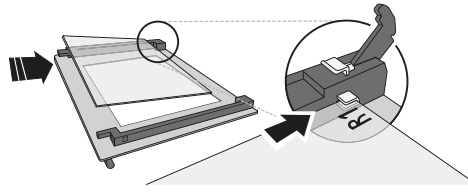
1. Αφού βγάλετε την πόρτα και την ακουμπήσετε σε μια μαλακή επιφάνεια με τη χειρολαβή προς τα κάτω, πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κλιπ συγκράτησης και αφαιρέστε την άνω γωνία της πόρτας τραβώντας προς την πλευρά σας.



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

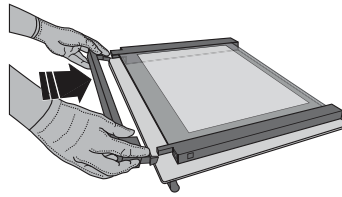


3. Τοποθετήστε ξανά το ενδιάμεσο τμήμα του τζαμιού (με την ένδειξη "1R") πριν τοποθετήσετε το εσωτερικό τζάμι: Για τη σωστή επανατοποθέτηση των τζαμιών, βεβαιωθείτε ότι το "R" είναι ορατό στην αριστερή γωνία. Εισαγάγετε πρώτα τη μακριά πλευρά του τζαμιού που φέρει την ένδειξη "R" στις υποδοχές συγκράτησης και στη συνέχεια κατεβάστε το στη θέση του. Επαναλάβετε τη διαδικασία και για τα δύο μέρη του τζαμιού.



4. Επανατοποθετήστε την άνω γωνία: Ένα κλικ

δείχνει ότι τοποθετήθηκε σωστά. Βεβαιωθείτε ότι η τσιμούχα είναι καλά σταθεροποιημένη πριν επανατοποθετήσετε την πόρτα.



ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

Αποσυνδέστε το φούρνο από την παροχή ρεύματος, ξεβιδώστε το καπάκι από το φως, αντικαταστήστε το λαμπτήρα και βιδώστε ξανά το καπάκι.

Συνδέστε ξανά τον φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

Σημείωση: Χρησιμοποιήστε λαμπτήρες αλογόνου 25 W/230 V τύπου G9, T300 °C.

Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 244/2009).

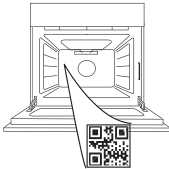
Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης. - Μην χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό.	Πρόβλημα λογισμικού.	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε το γράμμα ή τον αριθμό που ακολουθεί το γάμμα "F".

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

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





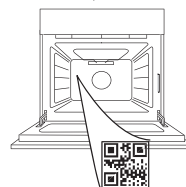
DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU INDESIT

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

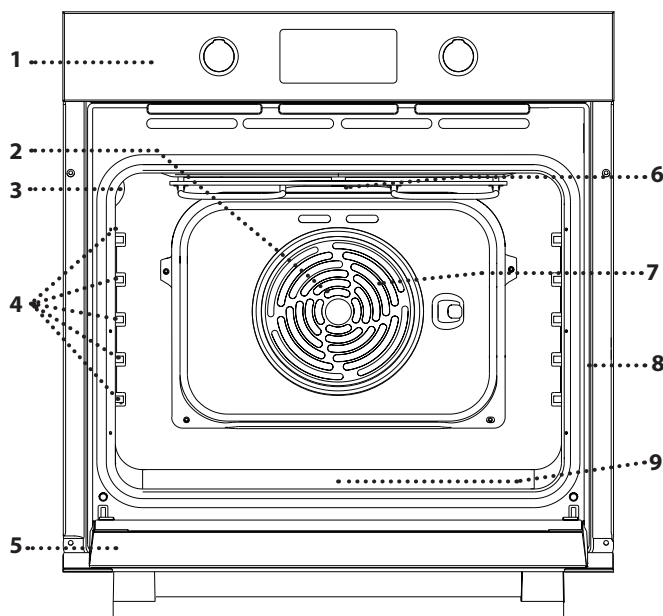


Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.

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

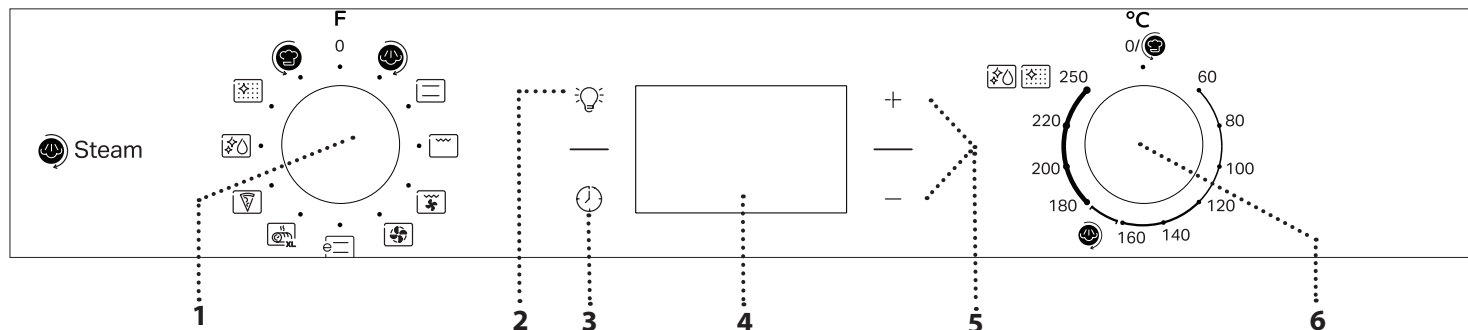


OPIS PRODUKTU



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

OPIS PANELU STEROWANIA



1. POKRĘTŁO WYBORU

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Obrócić do pozycji 0, aby wyłączyć urządzenie.

2. OŚWIETLENIE

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

3. USTAWIANIE CZASU

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

Gdy piekarnik jest wyłączony, wyświetla godzinę.

4. WYŚWIETLACZ

5. PRZYCISKI USTAWIEŃ

Służą do zmiany ustawień czasu pieczenia.

6. POKRĘTŁO TERMOSTATU

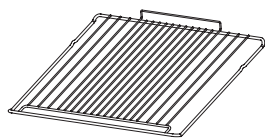
W przypadku funkcji ustawianych ręcznie, obrócić, aby wybrać żadaną temperaturę.

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

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

AKCESORIA

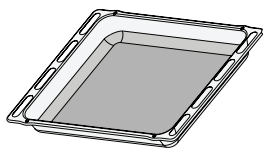
RUSZT



[a]

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

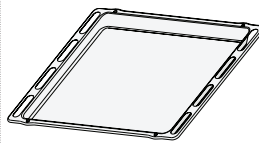
BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ*



[b]

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

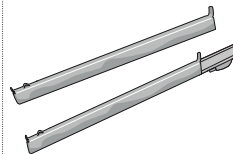
BLACHA DO PIECZENIA*



[c]

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

SZYNY PRZESUWNE *



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

* Dostępne tylko w wybranych modelach

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

Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

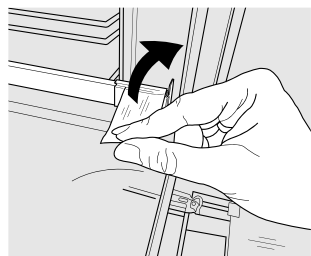
Umieścić ruszt na wybranym poziomie, przy wkładaniu przechylać go lekko ku górze i w pierwszej kolejności umieszczając stronę tylną z zawiniętym brzegiem (skierowaną ku górze).

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

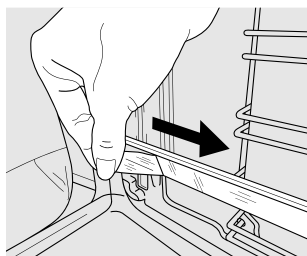
Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, należy wsuwać poziomo w szyny.

PÓŁKI WSUWANE I PROWADNICE PÓŁEK

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



[a]



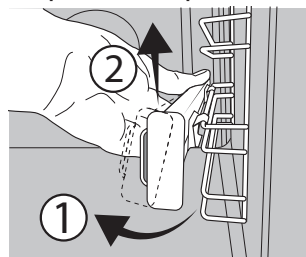
[b]

DEMONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [c]

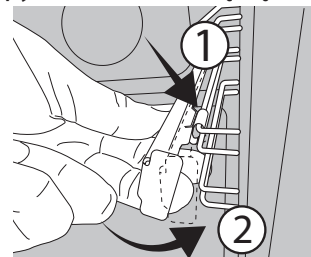
Pociągnąć dolną część prowadnicy wysuwanej, aby odciągnąć dolne haki (1) i pociągnąć prowadnicę wysuwaną do góry, zdejmując ją z górnych haków (2).

PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [d]

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



[c]



[d]

WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ DRABINEK

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

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

PIERWSZE UŻYCIĘ

1. USTAWIENIE CZASU

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



Użyć + lub -, by ustawić godzinę, a następnie potwierdzić wciskając .

Zaczną migać dwie cyfry minut. Za pomocą + o - ustawić minuty i nacisnąć , aby potwierdzić.

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

2. USTAWIANIE ZUŻYCIA ENERGII

Piekarnik jest zaprogramowany do pracy przy mocy poniżej 2,9 kW („Lo”): W celu korzystania z piekarnika przy mocy odpowiadającej domowemu zasilaniu elektrycznemu o mocy większej niż 3 kW („Hi”) należy zmienić ustawienia. Aby przejść do menu zmiany, obrócić *pokrętkę* do położenia , a następnie obrócić ponownie do położenia 0

FUNKCJE



TURN & GO STEAM

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



KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.



GRILL

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



TURBO GRILL

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



TERMOOBIEG

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



ECO KONWENCJONALNE*

Do pieczenia i nadziewanych kawałków mięsa na jednym ruszcie. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem dzięki łagodnemu, przerywanemu obiegowi powietrza.



Następnie natychmiast nacisnąć i przytrzymać + oraz - przez pięć sekund.

Użyć + lub - aby zmienić ustawienie, następnie nacisnąć i przytrzymać  przez co najmniej dwie sekundy, aby potwierdzić.

3. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

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

Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 250° C na około godzinę. W tym czasie piekarnik musi być pusty.

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

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.



MAXI COOKING

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



PIZZA

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



ECOCLEAN

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



PIRO

Do usuwania zabrudzeń powstałych w wyniku pieczenia, przy użyciu cyklu w bardzo wysokiej temperaturze. Aby uruchomić tę funkcję, obrócić pokrętkę termostatu do położenia . Pozycja ikony nie odpowiada rzeczywistej temperaturze osiągananej w trakcie cyklu czyszczenia.



TURN & GO

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

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

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

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



2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

USTAWIANIE RĘCZNIE

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



Uwaga: Podczas pieczenia można zmienić funkcję za pomocą pokrętła wyboru lub zmienić ustawioną temperaturę za pomocą pokrętła termostatu. Funkcja nie włączy się, jeśli pokrętło termostatu ustawione jest na 0 °C.

Można ustawić czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia (tylko jeśli ustawiono czas pieczenia) i czasomierz.

TURN & GO

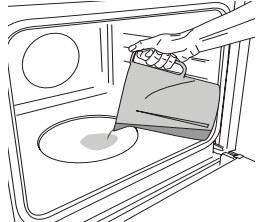
Aby uruchomić funkcję „Turn & Go”, wybrać funkcję, ustawiając pokrętło wyboru na odpowiednią ikonę, upewniając się, że pokrętło termostatu pozostaje ustawione na ikonie 0/°C.

Aby zakończyć pieczenie, obrócić pokrętło wyboru do pozycji „0”.

Uwaga: Aby uzyskać najlepsze rezultaty przy użyciu funkcji „Turn & Go”, należy przestrzegać sugerowanych gramatur każdego rodzaju potrawy, zamieszczonych w poniższej tabeli.

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

TURN & GO STEAM



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

między 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 „0”.

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

3. PODGRZEWANIE WSTĘPNE I CIEPŁO RESZTKOWE

Kiedy funkcja zostanie uruchomiona, odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona , poinformują, że została włączona faza nagrzewania wstępnego.

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

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

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

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

4. PROGRAMOWANIE PIECZENIA

Przed rozpoczęciem programowania pieczenia należy wybrać funkcję.

CZAS TRWANIA

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



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

Włączyć funkcję, ustawiając pokrętło termostatu na żadaną temperaturę: sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.

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

PROGRAMOWANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/ OPÓŹNIONY START

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



Za pomocą **+** lub **-** ustawić czas zakończenia pieczenia i potwierdzić przyciskiem

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

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

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

KONIEC PIECZENIA

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



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

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

5. USTAWIANIE PROGRAMATORA CZASOWEGO

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

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



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

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

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

UWAGI

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

6. FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA – CZYSZCZENIE PIRO

Nie dotykać piekarnika w trakcie cyklu czyszczenia Pyro.

Dopilnować, aby dzieci i zwierzęta pozostawały z dala od piekarnika w trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia Pyro (aż pomieszczenie zostanie wywietrzone).

Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia piro należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (w tym prowadnice poziomu). Jeśli piekarnik jest zamontowany pod płytą grzewczą, należy upewnić się, że wszystkie palniki lub elektryczne płyty grzewcze są wyłączone podczas tego cyklu czyszczenia.

Aby uzyskać optymalne rezultaty czyszczenia, należy usunąć wszystkie większe zabrudzenia za pomocą wilgotnej gąbki przed zastosowaniem funkcji czyszczenia piro.

Unikać uruchamiania funkcji czyszczenia piro, jeśli występują pozostałości kamienia.

Funkcję „Pyro” należy włączać tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest bardzo brudne lub wydziela nieprzyjemne zapachy podczas pieczenia.

Aby aktywować funkcję automatycznego czyszczenia, obrócić *pokrętko wyboru* oraz *pokrętko termostatu* w pozycję ikony . Funkcja zostanie aktywowana automatycznie, drzwiczki zostaną zablokowane a światło wewnątrz wyłączy się:

Wyświetlacz wskazuje czas pozostały do końca, na zmianę z „Pyro”.



Po ukończeniu cyklu drzwiczki pozostaną zamknięte do czasu, aż temperatura wewnątrz piekarnika powróci do bezpiecznego poziomu. W trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia piro należy przewietrzyć pomieszczenie.

TABELA GOTOWANIA

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

FUNKCJE	Konwencjonalne	Grill	Turbogrill	Pizza	Termoobiegr	Maxi cooking	Eco Konwencjonalne
AKCESORIA	Ruszt	Forma do pieczenia umieszczona na ruszcie	Blacha do pieczenia/Blacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie		Blacha na ściekający tłuszcz/ Blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia napełniona 200 ml wody	

TABELA GOTOWANIA

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

* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia
** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).
*** Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.
Podany czas nie uwzględnia fazy nagrzewania wstępnego: zaleca się umieszczenie potrawy w piekarniku i ustawienie czasu pieczenia dopiero po osiągnięciu żądanej temperatury.

FUNKCJE							
	Konwencjonalne	Grill	Turbogrill	Pizza	Termoobiegr	Maxi cooking	Eco Konwencjonalne
AKCESORIA							
	Ruszt	Forma do pieczenia umieszczona na ruszcie	Blacha do pieczenia / Blacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia napełniona 200 ml wody

TABELA PIECZENIA TURN&GO STEAM

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

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

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

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

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

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

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

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

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

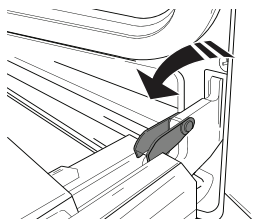
- jeśli występują uporczywe zabrudzenia we wnętrzu piekarnika, zalecamy przeprowadzenie cyklu automatycznego czyszczenia dla uzyskania optymalnych rezultatów czyszczenia. Unikać uruchamiania czyszczenia w cyklu pirolizy, jeśli występują pozostałości kamienia. Przed uruchomieniem wykonać czyszczenie z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

AKCESORIA

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

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

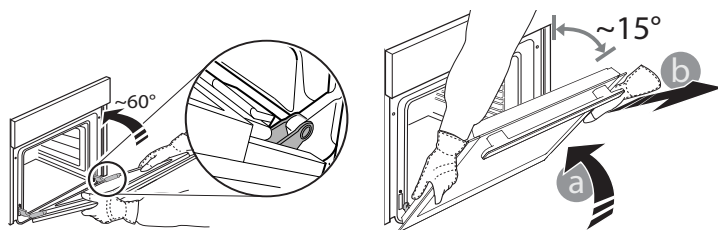
1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe.

Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt. Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry (a), aż wysuną się z miejsc zamocowania (b).

Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.



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

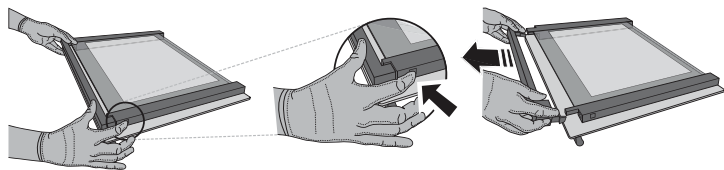
4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć.

Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.

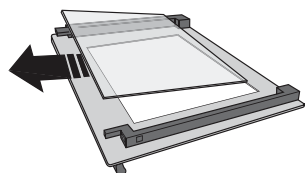
5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, należy powtórzyć powyżej opisane czynności.

CLICK & CLEAN - CZYSZCZENIE SZYBY

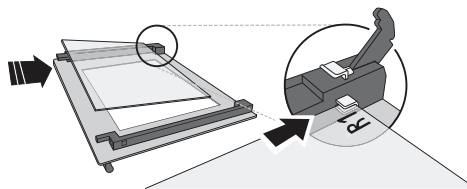
1. Po zdjęciu drzwiczek i umieszczeniu ich na miękkiej powierzchni, uchwytami skierowanymi ku dołowi, należy równocześnie nacisnąć dwa zaciski zabezpieczające i zdjąć górną część drzwiczek, wyciągając ją ku sobie.



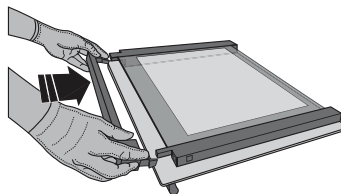
2. Unieść i mocno chwycić obiema rękami wewnętrzną szybę, wyjąć ją i przed przystąpieniem do czyszczenia umieścić na miękkiej powierzchni.



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



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



WYMIANA ŻARÓWKI

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

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

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

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

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
Piekarnik nie działa.	Odcięcie zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy kuchenka mikrofalowa jest prawidłowo podłączona do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba.	Problem związany z oprogramowaniem.	Skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem technicznym i podać numer następujący po literze „F”.

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

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

