

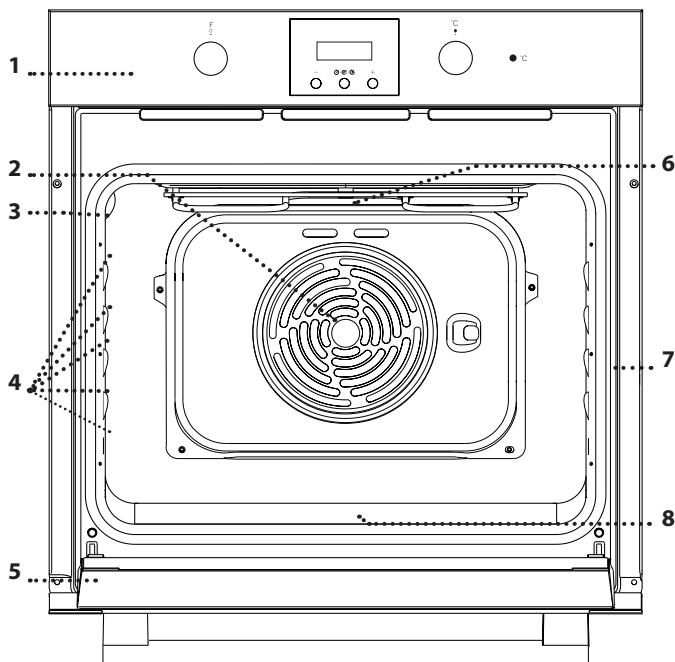

**ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA INDESIT**

Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj uređaj na adresi [www.indesit.eu/register](http://www.indesit.eu/register)



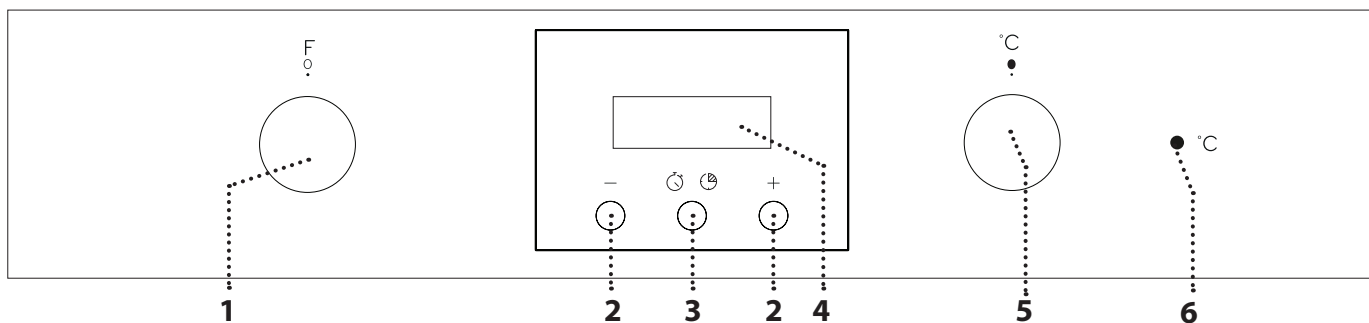
**Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.**

## OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Ventilator
3. Žarulja
4. Vodilice rešetke iz dodatne opreme  
(razina je označena na stijenci odjeljka za kuhanje)
5. Vrata
6. Gornji grijač/grill
7. Identifikacijska pločica  
(ne skidati)
8. Donji grijač  
(ne vidi se)

## UPRAVLJAJKA PLOČA



### 1. GUMB ZA ODABIR

Za uključivanje pećnice odabirom funkcije. Okrenite **O** u položaj za isključivanje pećnice.

### 2. GUMB +/-

Za smanjenje ili povećanje vrijednosti prikazane na zaslonu.

### 3. TIPKA ZA POSTAVLJANJE VREMENA

Za odabir raznih postavki: trajanje, mjerač vremena.

### 4. ZASLON

### 5. GUMB TERMOSTATA

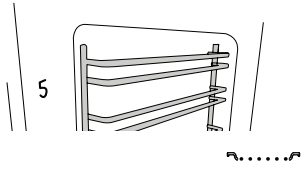
Okrenite za odabir potrebne temperature.

### 6. LED SVJETLO TERMOSTATA/ ZAGRIJAVANJE

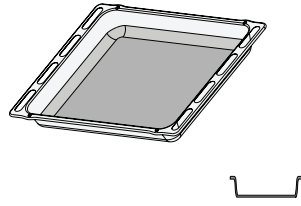
Uključuje se tijekom zagrijavanja. Isključuje se kada se dosegne željena temperatura.

Napominjemo: Gumbi se izvlače nakon pritiska. Pritisnite gumbe na sredini kako bi iskočili.

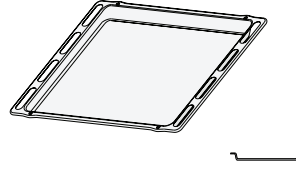
## REŠETKA



## PLITICA ZA SKUPLJANJE SUVIŠNE TEKUĆINE (AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)



## PLITICA ZA PEČENJE




Broj komada i vrsta dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu. Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti u postprodajnom servisu.

## UPOTREBA DODATNOG PRIBORA


• Rešetku umetnite na željenu razinu tako da je držite malo nagnutu prema gore i tako da najprije postavite podignuti stražnji dio (okrenut prema gore). Zatim je vodoravno klizno pomaknite uzduž vodilice rešetke koliko je moguće.


Ostalu dodatnu opremu, kao što je plitica za pečenje, vodoravno umetnite na žičanu rešetku.


## FUNKCIJE


 **ISKLJUČENO**  
Isključivanje pećnice.


 **SVJETLO**  
Uključivanje svjetla u pećnici.

 **KONVENCIONALNO**  
Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini. Najbolje bi bilo da upotrijebite 2. razinu.

 **KONVEKCIJSKO PEČENJE**  
Pečenje kolača sa sočnim punjenjem na jednoj razini. Ova se funkcija može koristiti i za kuhanje na dvije razine. Mijenjajte položaj jela radi što ujednačenijeg pečenja.

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

 **GRATIN**  
Za roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za pečenje za sakupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja: pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 200 ml vode.

 **ODLEĐIVANJE**  
Brže odleđivanje namirnica.

# PRVA UPOTREBA UREĐAJA

## 1. POSTAVLJANJE VREMENA

Morat ćete postaviti vrijeme kada prvi put uključujete uređaj: "AUTO" i "0.00" trepere na zaslonu.



Za postavljanje točnog vremena istovremeno pritisnite tipke — i +: Postavite točno vrijeme pomoću tipki + i —.

Napominjemo: naknadno vrijeme dana možete promijeniti (primjerice nakon duljeg nestanka struja) tako da vrijeme ponovno postavite istovremenim pritiskom na gumb — i +.

## 2. POSTAVLJANJE ZVUKA

Nakon odabira željenog trajanja, pritisnite *tipku za postavljanje vremena*: na zaslonu se prikazuje "ton 1".



Za odabir željenog tona, pritisnite tipku —, a zatim pritisnite *tipku za postavljanje vremena* za potvrdu.

Napominjemo: postavke naknadno možete promijeniti tako da istovremeno pritisnete gumb — i + i ponovite gore navedene zahvate.

## 3. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

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

Uklonite zaštitne kartone ili prozirne folije iz pećnice i izvadite pribor koji se nalazi u pećnici.

Pećnicu zagrijavajte na 250 °C otprilike sat vremena koristeći funkciju "Konvekcijsko pečenje". Za to vrijeme pećnica mora biti prazna.

Slijedite upute za ispravno postavljanje funkcije.

Napominjemo: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

# SVAKODNEVNA UPORABA

## 1. ODABERITE FUNKCIJU

Funkciju odaberite tako da okrenete *gumb za odabir* prema simbolu funkcije koju trebate.

## 2. UKLJUČIVANJE FUNKCIJE

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

Funkciju možete prekinuti u bilo kojem trenutku tako da isključite pećnicu, okrenete *gumb za odabir* i *gumb termostata* na 0 i ●.

## 3. ZAGRIJAVANJE

Nakon uključivanja funkcije, uključit će se LED svjetlo termostata označavajući da je postupak zagrijavanja započeo.

Po završetku postupka isključuje se LED svjetlo termostata označavajući da je pećnica dosegla postavljenu temperaturu: tada stavite jelo u unutrašnjost i nastavite s pečenjem.

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

## . PROGRAMIRANJE PEČENJA

Nakon što odaberete i uključite funkciju, može se postaviti trajanje.

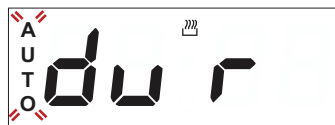


TRAJANJE

Na najmanje dvije sekunde pritisnite *tipku za postavljanje vremena*: simbol 🔔 treperi.



Ponovno pritisnite *tipku za postavljanje vremena*: na zaslonu se naizmjenice prikazuje DUR i 0.00, a bljeska i poruka AUTO.




Postavite trajanje pomoću tipki + i —. Nakon nekoliko sekundi na zaslonu se prikazuje točno vrijeme, a AUTO 🔔 ostaje uključeno, čime se potvrđuje postavka.



Napominjemo: Preostalo trajanje možete prikazati tako da na najmanje dvije sekunde pritisnete **tipku za postavljanje vremena**.

Da biste ga promijenili trebate je ponovno pritisnuti i gumbima + i – promijeniti trajanje.

#### KRAJ KUHANJA

Po završetku kuhanja ugasić će se simbol , oglasit će se alarm, a na zaslonu će treperiti AUTO.




Pritisnite bilo koji gumb kako biste isključili alarm.

Vratite gumb funkcije i *termostata* u položaj , zatim na najmanje 2 sekunde pritisnite **tipku za postavljanje vremena** da biste isključili pećnicu.



#### POSTAVLJANJE MJERAČA VREMENA


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

Mjerač vremena uključite tako da na najmanje 2 sekunde pritisnete **tipku za postavljanje vremena**: simbol  treperi na zaslonu.



Pomoću tipki + i – postavite željeno trajanje: odbrojavanje započinje nakon nekoliko sekundi.



































































Na zaslonu se prikazuje točno vrijeme i simbol  ostaje uključen, čime se potvrđuje da je mjerač vremena postavljen.






Napominjemo: Kako biste provjerili vrijeme odbrojavanja i promijenili ga prema potrebi, ponovno na najmanje 2 sekunde pritisnite **tipku za postavljanje vremena**.



# TABLICA KUHANJA

RECEPT	FUNKCIJA	PRETHODNO ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Kolači od dizanog tijesta		Da	150 – 170	30 – 90	2 
		Da	150 – 170	30 - 90 ***	4 1  
Punjeni kolač (torta od sira, štrudl, voćni kolač)		Da	160 – 200	35 – 90	2 
		Da	160 – 200	35 - 90 ***	4 2  
Keksi/voćne tortice		Da	160 – 180	15 – 35	2 / 3 
		Da	150 – 170	20 – 40 ***	4 2  
Peciva za princez krafne		Da	180 – 200	40 – 60	2 
		Da	170 – 190	35 – 50 ***	4 2  
Poljupci		Da	90	150 – 200	2 
		Da	90	140 – 200 ***	4 2  
Pizza/Focaccia		Da	220 – 250	10 – 25	1 / 2 
		Da	200 – 240	15 – 30 ***	4 2  
Mali kruh 80 g		Da	180 – 200	30 – 45	2 
Štruca kruha 500 g		Da	180	50 – 70	1 / 2 
Kruh		Da	180 – 200	30 – 80 ***	4 2  
		Da	250	10 – 20	2 
Smrznute pizze		Da	250	10 – 20 ***	4 2  
		Da	180 – 200	30 – 45	2 
Slani kolači (pita od povrća, quiche)		Da	170 – 190	40 – 60 ***	4 2  
		Da	190 – 200	20 – 30	2 
Vols-au-vent/krekeri od lisnatog tijesta		Da	180 – 190	15 – 40 ***	4 2  
		Da	190 – 200	45 – 65	2 
Lazanje /zapečena tjestenina/ kaneloni / kolači s voćem		Da	190 – 200	80 – 110	2 
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		Da	180 – 190	110 – 150	2 
Pečena svinjetina s hrskavom kožicom 2 kg		Da	200 – 230	50 – 100	2 
Piletina/zečetina/pačetina 1 kg		Da	180 – 200	150 – 200	2 
Puran/guska 3 kg		Da			2 

FUNKCIJE	 Konvekcijsko	 Roštilj	 Gratin	 Convection Bake (Konvekcijsko pečenje)
----------	--------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DODATNI PRIBOR	 Rešetka	 Posuda za pečenje ili kalup za torte na rešetki	 Plitica za pečenje/plitica za skupljanje suvišne tekućine ili lim za pečenje na žičanoj rešetki	 Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	 Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje s 200 ml vode
----------------	---------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

RECEPT	FUNKCIJA	PRETHODNO ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
<b>Pečena riba/en papillote</b> 0,5 kg (file, cijela)		Da	170 – 190	30 – 45	2 
<b>Nadjeveno povrće</b> (rajčice, tikvice, patlidžani)		Da	180 – 200	50 – 70	2 
<b>Prepečeni kruh</b>		5'	250	2 – 6	5 
<b>Ribljí fileti/komadi</b>		5'	250	15 – 30 *	4 3 
<b>Kobasice/kebabi/rebarca/hamburgeri</b>		5'	250	15 – 30 *	5 4 
<b>Pečeno pile</b> 1 – 1,3 kg		–	200 – 220	60 – 80 **	3 1 
<b>Slabije pečeno goveđe pečenje</b> 1 kg		–	200	35 – 50 **	3 
<b>Janjeći but/koljenica</b>		–	200	60 – 90 **	3 
<b>Pečeni krumpir</b>		–	200 – 220	35 – 55 **	3 
<b>Zapečeno povrće</b>		–	200 – 220	25 – 55	3 
<b>Lasagne i meso</b>		Da	200	50 – 100 ****	4 1 
<b>Meso i krumpiri</b>		Da	190 – 200	45 – 100 ****	4 1 
<b>Riba i povrće</b>		Da	180	30 – 50 ****	4 2 

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

\* Okrenite hranu na polovici pečenja.

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

\*\* Promijenite razinu kad je napola ispečeno.

\*\*\* Procijenjeno trajanje: hrana se može izvaditi iz pećnice u različita vremena, ovisno o željama. Razinu promijenite na dvije trećine pečenja (po potrebi).

Vodič za upotrebu i održavanje preuzmite na [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) kako biste dobili tablicu isprobanih recepata sastavljenu za ovlaštena tijela za certificiranje u skladu sa standardom IEC 60350-1.

FUNKCIJE	 Konvekcijnsko	 Roštilj	 Gratin	 Convection Bake (Konvekcijnsko pečenje)
DODATNI PRIBOR	 Rešetka	 Posuda za pečenje ili kalup za torte na rešetki	 Plitica za pečenje/plitica za skupljanje suvišne tekućine ili lim za pečenje na žičanoj rešetki	 Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje

**Ne upotrebljavajte pribor za parno čišćenje.**

**Upotrebljavajte zaštitne rukavice tijekom svih zahvata.**

**Potrebne zahvate obavljajte kada je pećnica hladna..**

**Iskopčajte uređaj iz struje.**

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

## VANJSKE POVRŠINE

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

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

## UNUTARNJE POVRŠINE

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

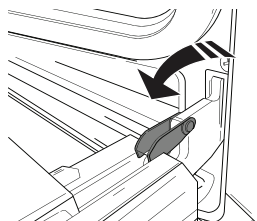
- Vrata se mogu lako skinuti i postaviti kako bi se olakšalo čišćenje stakla .
- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.
- Gornji grill grijač može se spustiti kako bi se očistila gornja ploča pećnice: Izvucite grijač iz njegovog sjedišta pa ga spustite. Grijač vratite u njegov položaj tako da ga podignete, lagano povučete prema sebi i provjerite je li nosač jezičca u odgovarajućem sjedištu.

## DODATNI PRIBOR

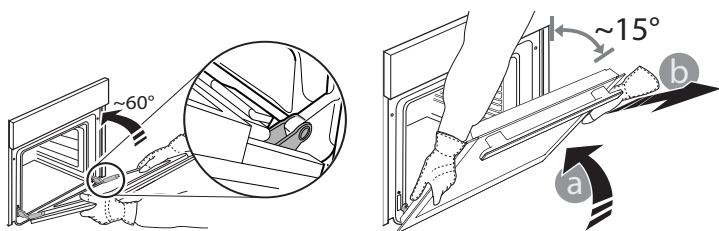
Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

## SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

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



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



Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.

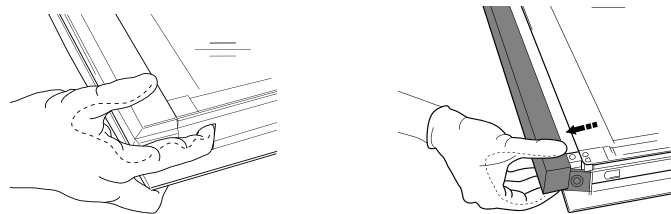
**3.** Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

**4.** Spustite vrata pa ih otvorite do kraja. Šarke spustite u njihov početni položaj; provjerite jeste li ih do kraja spustili.

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

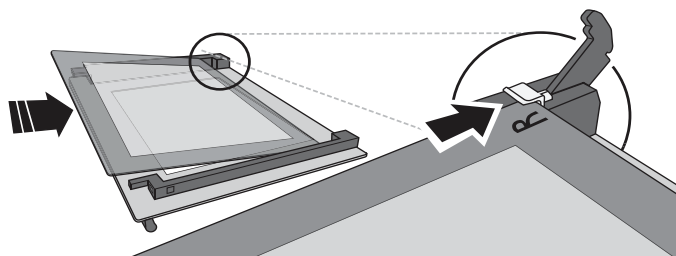
## CLICK & CLEAN – ČIŠĆENJE STAKLA

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



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

**3.** Unutarnje stakle ispravno je postavljeno ako je slovo "R" vidljivo u donjem lijevom kutu. Umetnite dugu stranu stakla označenu slovom "R" u potporna ležišta, pa je zatim spustite u položaj.



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

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.

## KORISNI SAVJETI



Za više informacija preuzmite Vodič za upotrebu i održavanje s web-mjesta [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)

### KAKO ČITATI TABLICU KUHANJA

Tablica prikazuje najbolje funkcije, pribor i razinu koja se upotrebljava za kuhanje različitih vrsta jela. Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnica u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno). Temperatura i vrijeme kuhanja samo su informativni i ovise o količini hrane i vrsti dodatnog pribora koji upotrebljavate. Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno pečeno, podesite višu vrijednost. Upotrebljavajte isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, tamne, metalne kalupe za kolače i posude za pečenje. Možete upotrijebiti i vatrostalne ili kamene posude i pribor, ali imajte na umu da će vrijeme kuhanja biti nešto dulje.

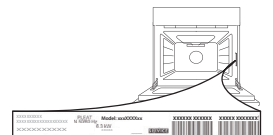
### ISTOVREMENO KUHANJE RAZLIČITIH JELA

Funkcija "Convection Bake" (Konvekcijsko pečenje) omogućuje vam istovremenu pripremu različitih jela (primjerice ribe i povrća) na različitim razinama. Razinu promijenite na dvije trećine pečenja (po potrebi). Izvadite jelo koje zahtijeva kraće vrijeme kuhanja i ostavite u pećnici ono koje zahtijeva dulje vrijeme kuhanja.



**Sigurnosne upute, korisnički priručnik, obrazac proizvoda i podatke o potrošnji energije možete preuzeti tako da:**

- posjetite naše web-mjesto [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)
- upotrebom QR koda
- Možete i **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj telefona potražite u knjižici jamstva). Kada se obraćate našem postprodajnom servisu navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.





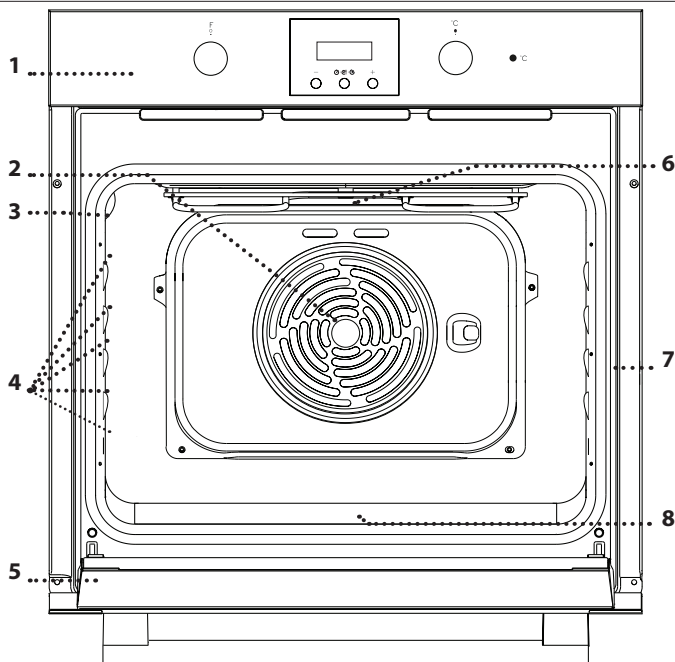
ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ  
ΠΡΟΪΟΝ INDESIT

Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη,  
παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην  
ιστοσελίδα [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



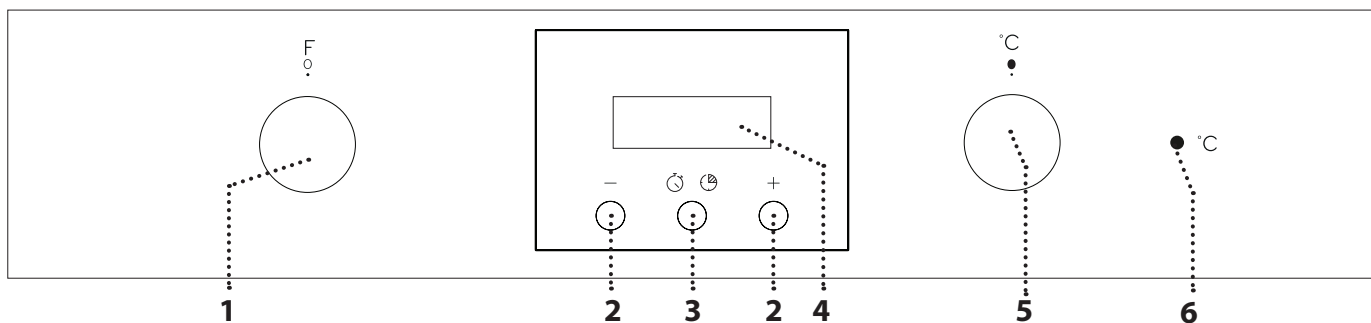
Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν  
χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Πίνακας ελέγχου
2. Ανεμιστήρας
3. Λαμπτήρας
4. Αξεσουάρ και οδηγοί ραφιών  
(το επίπεδο υποδεικνύεται στο  
τοιχώμα του θαλάμου ψησίματος)
5. Πόρτα
6. Επάνω αντίσταση/γκριλ
7. Πινάκίδα αναγνώρισης  
(να μην αφαιρείται)
8. Κάτω αντίσταση  
(δεν είναι ορατή)

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



### 1. ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

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

### 2. ΚΟΥΜΠΙ +/-

Για αύξηση ή μείωση της τιμής που  
εμφανίζεται στην οθόνη.

### 3. ΚΟΥΜΠΙ ΩΡΑΣ

Για επιλογή των διαφόρων  
ρυθμίσεων: διάρκεια,  
χρονοδιακόπτης.

### 4. ΟΘΟΝΗ

### 5. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

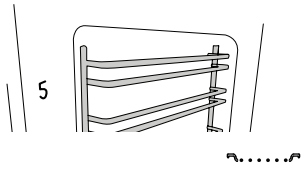
Στρέψτε το για να επιλέξετε την  
απαιτούμενη θερμοκρασία.

### 6. LED ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ/ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

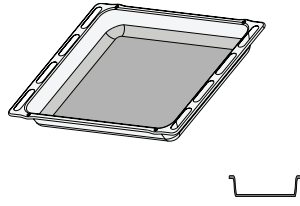
Ανάβει κατά τη διαδικασία  
θέρμανσης. Σβήνει μόλις ο  
φούρνος φτάσει στην επιθυμητή  
θερμοκρασία.

Σημείωση: Τα κουμπιά είναι βυθιζόμενα.  
Πατήστε τα κουμπιά στο κέντρο για να  
βγουν έξω.

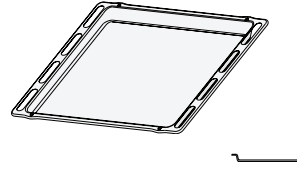
## ΣΧΑΡΑ



## ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ (ΕΑΝ ΥΠΑΡΧΕΙ)



## ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



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.

## ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

• 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 οριζόντια κατά μήκος του οδηγού σχάρας μέχρι τέρμα.

Τα άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί ζαχαροπλαστικής, τοποθετούνται οριζόντια σύροντας τα κατά μήκος των οδηγών τω ραφιών.

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

### ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

Για το σβήσιμο του φούρνου.



### ΦΩΣ

Για να ανάψει το φως στο θάλαμο.



### ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι. Είναι καλύτερα να χρησιμοποιήσετε το 2ο ράφι.



### ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ

Για το ψήσιμο κέικ με υγρή γέμιση ή σε μία μόνο σχάρα. Αυτή η λειτουργία μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί και για ψήσιμο σε δύο επίπεδα. Αλλάξτε θέση στα σκεύη για να ψήσετε το φαγητό πιο ομοιόμορφα.



### GRILL (ΓΚΡΙΛ)

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.



### GRATIN

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπίφ, 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.



### ΑΠΟΨΥΞΗ

Για απόψυξη φαγητού πιο γρήγορα.



# ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

## 1. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε τη γλώσσα και την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά: Τα "ΑΥΤΟ" και "0.00" αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Για να ρυθμίσετε την ώρα, πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά — και + : Ρυθμίστε την ώρα χρησιμοποιώντας τα κουμπιά + και — .

Σημείωση: Για να αλλάξετε την ώρα της επόμενης ημέρας (για παράδειγμα μετά από μεγάλες διακοπές λειτουργίας) θα χρειαστεί να επαναφέρετε την ώρα πιέζοντας τα κουμπιά — και + ταυτόχρονα.

## 2. ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΝΟΥ

Αφού επιλέξετε την επιθυμητή ώρα, πατήστε το *κουμπί ώρας*: Στην οθόνη εμφανίζεται το "ton 1".



Για να επιλέξετε τον επιθυμητό τόνο, πατήστε το κουμπί —, στη συνέχεια πατήστε το *κουμπί ώρας* για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις σε δεύτερο χρόνο, πατήστε τα κουμπιά — και + ταυτόχρονα και επαναλάβετε τις παραπάνω ενέργειες.

## 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.

Ζεστάνετε το φούρνο στους 250 °C για περίπου μία ώρα χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "Συμβατικό ψήσιμο". 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.

# ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

## 1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Για να επιλέξετε μια λειτουργία, στρέψτε το *κουμπί επιλογής* στο σύμβολο με τη λειτουργία που επιθυμείτε.

## 2. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

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

Για να διακόψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή, σβήστε το φούρνο, περιστρέψτε το *κουμπί επιλογής* και τον *επιλογέα θερμοστάτη* στο 0 και ●.

## 3. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Μόλις ενεργοποιηθεί η λειτουργία, το LED του θερμοστάτη θα ανάψει επισημαίνοντας ότι ξεκίνησε η διαδικασία προθέρμανσης.

Στο τέλος της διαδικασίας, το LED θερμοστάτη σβήνει υποδεικνύοντας ότι ο φούρνος έφτασε στην επιλεγμένη θερμοκρασία: Στο σημείο αυτό, τοποθετήστε το φαγητό μέσα και προχωρήστε στο μαγείρεμα.

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

## • ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Αφού επιλέξετε και ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, μπορείτε να ρυθμίσετε τη διάρκεια.

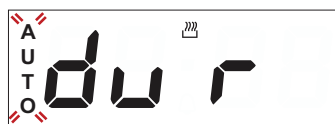


ΔΙΑΡΚΕΙΑ

Πατήστε το *κουμπί ώρας* για τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα: το σύμβολο 🔔 αναβοσβήνει.



Πιέστε ξανά το *κουμπί ώρας*: στην οθόνη εμφανίζονται διαδοχικά DUR και 0.00 και αναβοσβήνει η ένδειξη AUTO.




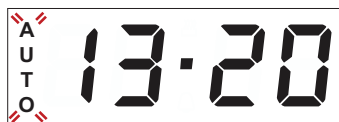
Ρυθμίστε τη διάρκεια με τα κουμπιά + και —. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα της ημέρας και το AUTO 🔔 παραμένει αναμμένο, επιβεβαιώνοντας τη ρύθμιση.



Σημείωση: Για να δείτε την απομένουσα διάρκεια ψησίματος πατήστε το **κουμπί ώρας** για τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα. Για να την αλλάξετε, αν είναι απαραίτητο, πατήστε για δεύτερη φορά, χρησιμοποιώντας τα κουμπιά + και - για να αλλάξετε τη διάρκεια.

#### ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Όταν λήξει ο χρόνος ψησίματος, το σύμβολο  σβήνει, ενεργοποιείται ο συναγερμός και η ένδειξη ΑΥΤΟ αναβοσβήνει στην οθόνη.




Πατήστε ένα οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το συναγερμό.

Επαναφέρετε τον επιλογή λειτουργίας και τον επιλογή θερμοστάτη στο 0 και στο ●, μετά πατήστε το **κουμπί ώρας** για τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα για να σβήσετε τον φούρνο.



#### ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ


Αυτή η επιλογή δεν διακόπτει το πρόγραμμα ψησίματος αλλά σας επιτρέπει να χρησιμοποιήσετε την οθόνη ως χρονομετρητή, είτε στο διάστημα που η λειτουργία είναι ενεργή ή όταν ο φούρνος είναι σβηστός.

Για να ενεργοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη, πατήστε το **κουμπί ώρας** για τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα: το σύμβολο  αναβοσβήνει στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά + και - για να ρυθμίσετε την επιθυμητή διάρκεια: Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά μετά από λίγα δευτερόλεπτα.







































Στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα και το  παραμένει αναμμένο ως επιβεβαίωση της ρύθμισης του χρονοδιακόπτη.






Σημείωση: Για να δείτε την αντίστροφη μέτρηση και την αλλαγή εάν είναι απαραίτητο, πιέστε ξανά το **κουμπί ώρας** για τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα.



# ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
<b>Κέικ που φουσκώνουν</b>		Ναι	150 - 170	30 - 90	2
		Ναι	150 - 170	30 - 90 ***	4 1 
<b>Κέικ γεμιστό</b> (τσιζκέικ, στρούντελ, φρουτόπιτα)		Ναι	160 - 200	35 - 90	2
		Ναι	160 - 200	35 - 90 ***	4 2 
<b>Μπισκότα/τάρτες</b>		Ναι	160 - 180	15 - 35	2 / 3
		Ναι	150 - 170	20 - 40 ***	4 2 
<b>Σουδάκια</b>		Ναι	180 - 200	40 - 60	2
		Ναι	170 - 190	35 - 50 ***	4 2 
<b>Μαρέγκα</b>		Ναι	90	150 - 200	2
		Ναι	90	140 - 200 ***	4 2 
<b>Πίτσα/Φοκάτσια</b>		Ναι	220 - 250	10 - 25	1 / 2
		Ναι	200 - 240	15 - 30 ***	4 2 
<b>Ψωμάκι 80 g</b>		Ναι	180 - 200	30 - 45	2
<b>Φρατζόλα ψωμί 500 κιλό</b>		Ναι	180	50 - 70	1 / 2
<b>Ψωμί</b>		Ναι	180 - 200	30 - 80 ***	4 2 
<b>Κατεψυγμένες πίτσες</b>		Ναι	250	10 - 20	2
		Ναι	250	10 - 20 ***	4 2 
<b>Αλμυρά κέικ</b> (πίτα με λαχανικά, κίς)		Ναι	180 - 200	30 - 45	2
		Ναι	170 - 190	40 - 60 ***	4 2 
<b>Βολ-ο-βαν / Σφολιάτες</b>		Ναι	190 - 200	20 - 30	2
		Ναι	180 - 190	15 - 40 ***	4 2 
<b>Λαζάνια/Ζυμαρικά στο φούρνο/ Κανελόνια/Φλαν</b>		Ναι	190 - 200	45 - 65	2
<b>Αρνί/Μοσχάρι/ Βοδινό/Χοιρινό 1 κιλό</b>		Ναι	190 - 200	80 - 110	2
<b>Ψητό χοιρινό με κρούστα 2 kg</b>		Ναι	180 - 190	110 - 150	2
<b>Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 κιλό</b>		Ναι	200 - 230	50 - 100	2
<b>Γαλοπούλα/Χήνα 3 κιλά</b>		Ναι	180 - 200	150 - 200	2

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	 Συμβατικό	 Grill	 Ογκρατέν	 Συμβατ. ψήσιμο
-------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
<b>Ψάρι στο φούρνο/σε λαδόκολλα</b> 0,5 κιλό (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	170 - 190	30 - 45	2
<b>Γεμιστά λαχανικά</b> (τομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	180 - 200	50 - 70	2
<b>Ψημένο ψωμί</b>		5'	250	2 - 6	5
<b>Φιλέτα/κομμάτια ψαριού</b>		5'	250	15 - 30 *	4 3
<b>Λουκάνικα/σουβλάκια/ παϊδάκια/ χάμπουργκερ</b>		5'	250	15 - 30 *	5 4
<b>Ψητό κοτόπουλο</b> 1-1,3 κιλά		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
<b>Ροζμπίφ ωμό</b> 1 κιλό		-	200	35 - 50 **	3
<b>Μπούτι αρνιού/κότσι</b>		—	200	60 - 90 **	3
<b>Ψητές πατάτες</b>		-	200 - 220	35 - 55 **	3
<b>Λαχ. γκρατέν</b>		-	200 - 220	25 - 55	3
<b>Λαζάνια και κρέατα</b>		Ναι	200	50 - 100 ****	4 1
<b>Κρέας και πατάτες</b>		Ναι	190 - 200	45 - 100 ****	4 1
<b>Ψάρι και λαχανικά</b>		Ναι	180	30 - 50 ****	4 2

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.

- \* Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος.
- \*\* Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος (αν είναι απαραίτητο).
- \*\*\* Αλλάξτε σχάρες στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος.
- \*\*\*\* Εκτιμώμενη χρονική διάρκεια: Μπορείτε να αφαιρέτε το φαγητό από το φούρνο σε διαφορετικούς χρόνους, ανάλογα με την προσωπική προτίμηση. Αλλάξτε επίπεδο στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου μαγειρέματος, αν είναι απαραίτητο.

Κατεβάστε τον "Οδηγός χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) για τον πίνακα δοκιμασμένων συνταγών, που καταρτίζεται για τις αρχές πιστοποίησης σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ				
	Conventional (Συμβατικό)	Grill	Ογκρατέν	Συμβατ. ψήσιμο
ΑΞΕΣΟΥΑΡ				
	Σχάρα	Ταψί ψησίματος ή ταψί για κέικ πάνω στη σχάρα	Ταψί ψησίματος/Λιποσυλλέκτης ή ταψί ψησίματος στη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος με 200 ml νερό

# ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ



Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) για περισσότερες πληροφορίες

**Μη χρησιμοποιείτε εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό.**

**Χρησιμοποιείτε γάντια κατά τη διάρκεια όλων των εργασιών.**

**Κάντε τις απαραίτητες ενέργειες με το φούρνο κρύο.**

**Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.**

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

## 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.

Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή λειαντικά καθαριστικά. 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. .

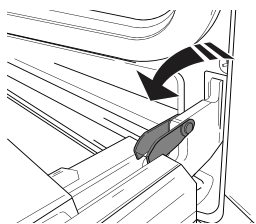
- Η πόρτα μπορεί εύκολα να αφαιρεθεί και να επανατοποθετηθεί για να διευκολυνθεί ο καθαρισμός του τζαμιού .
- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.
- Η επάνω αντίσταση του grill μπορεί να κατεβεί για να καθαριστεί η άνω επιφάνεια του φούρνου: Βγάλτε την αντίσταση από την έδρα της, στη συνέχεια χαμηλώστε την. Για να επαναφέρετε την αντίσταση στη θέση της, τραβήξτε ελαφρά προς την πλευρά σας και βεβαιωθείτε ότι το γλωσσίδι στήριξης βρίσκεται σε κανονική θέση.

## ΑΞΕΣΟΥΑΡ

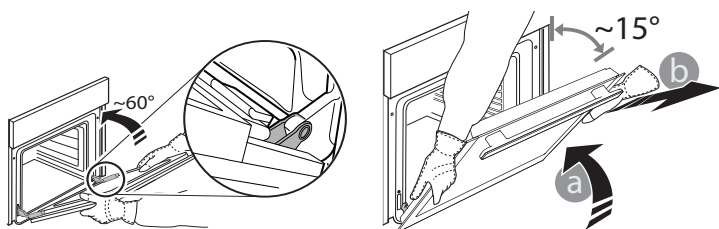
Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

## 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 ασφαλιζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

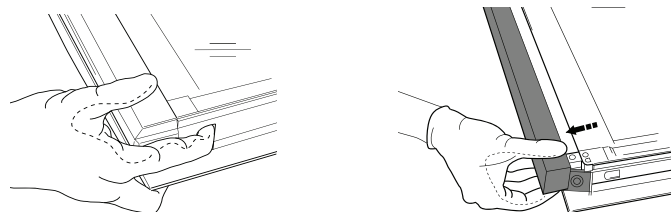
**4.** Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς. Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.

**5.** Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου.

Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα.

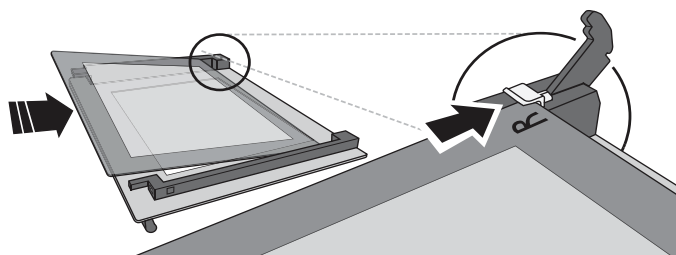
## CLICK & CLEAN - ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΖΑΜΙΟΥ

**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.** Για να τοποθετήσετε σωστά το εσωτερικό τζάμι, βεβαιωθείτε ότι το "R" είναι ορατό στην αριστερή γωνία. Εισαγάγετε πρώτα τη μακριά πλευρά του τζαμιού που υποδεικνύεται με το "R" στις υποδοχές συγκράτησης και στη συνέχεια κατεβάστε το στη θέση του.



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

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.

## ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) για περισσότερες πληροφορίες

### ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Στον πίνακα αναφέρεται η καλύτερη λειτουργία, εξαρτήματα και επίπεδο που πρέπει να χρησιμοποιηθούν για τους διαφορετικούς τύπους φαγητού. Η διάρκεια ψησίματος ξεκινά από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (εάν χρειάζεται). Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικά και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του εξαρτήματος που χρησιμοποιείται. Χρησιμοποιήστε αρχικά τις ελάχιστες συνιστώμενες τιμές και, εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, προχωρήστε σε μεγαλύτερες τιμές. Χρησιμοποιήστε τα αξεσουάρ που παρέχονται και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και ταψιά γενικής χρήσης. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκεύη και αξεσουάρ από πινέξ ή στεατίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος.

### ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΨΗΣΙΜΟ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

Η "Συμβατ. λειτουργία" σας δίνει τη δυνατότητα να μαγειρέψετε διαφορετικά φαγητά (όπως ψάρια και λαχανικά) σε διαφορετικά ράφια ταυτόχρονα. Αλλάξτε επίπεδο στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου μαγειρέματος, αν είναι απαραίτητο. Αφαιρέστε το φαγητό που απαιτεί μικρότερο χρόνο ψησίματος και αφήστε στο φούρνο το φαγητό που απαιτεί το μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος.



Μπορείτε να κατεβάσετε τις Οδηγίες για την ασφάλεια, το Εγχειρίδιο χρήσης, το Δελτίο προϊόντος και ενεργειακών δεδομένων από:

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



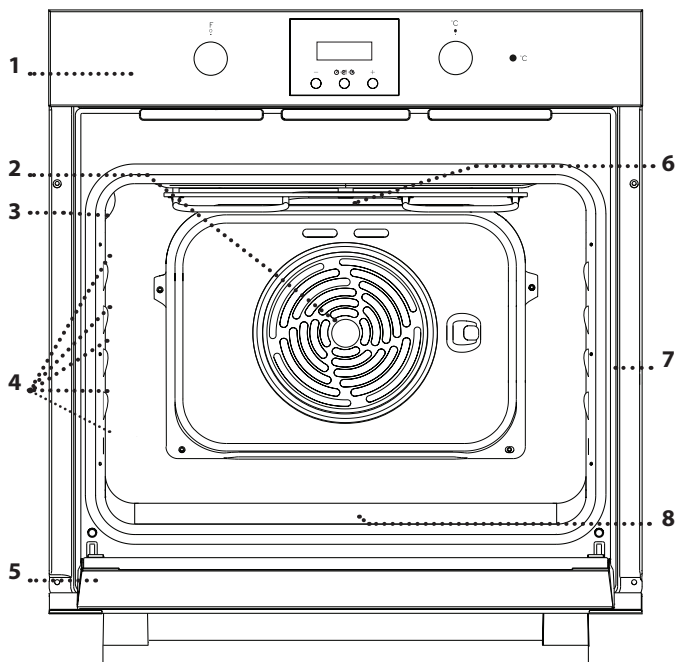


**HVALA ŠTO STE KUPILI INDESIT PROIZVOD**  
Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj uređaj na [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



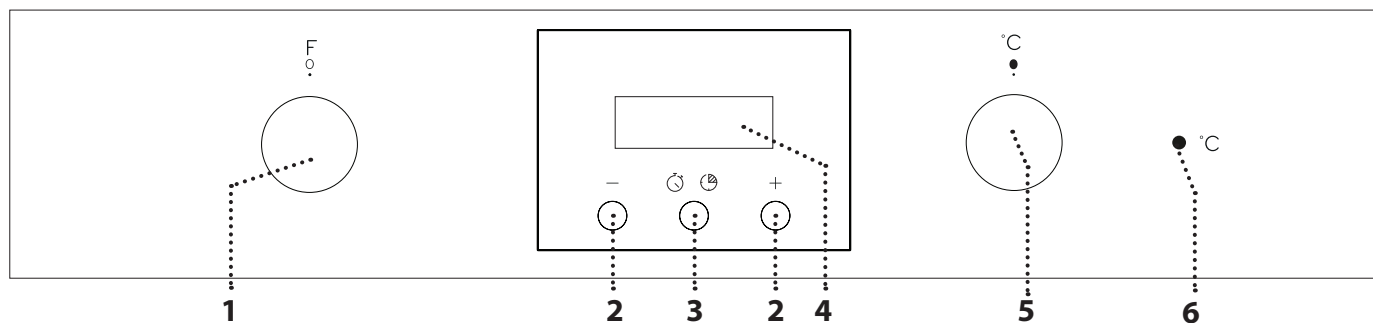
**Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.**

## OPIS PROIZVODA



1. Kontrolna tabla
2. Ventilator
3. Lampica
4. Dodatne vođice rešetke (nivo je prikazan na zidu unutrašnjeg dela pećnice)
5. Vrata
6. Gornji grejač/roštilj
7. Pločica za identifikaciju (ne uklanjajte je)
8. Donji grejač (nije vidljiv)

## KONTROLNA TABLA



### 1. DUGME ZA BIRANJE

Za uključivanje pećnice biranjem funkcije.

Okrenite prekidač u položaj **O** kako biste isključili pećnicu.

### 2. DUGME +/-

Za smanjivanje ili povećavanje vrednosti prikazane na displeju.

### 3. DUGME ZA VREME

Za biranje različitih podešavanja: trajanja, tajmera.

### 4. DISPLEJ

### 5. DUGME TERMOSTATA

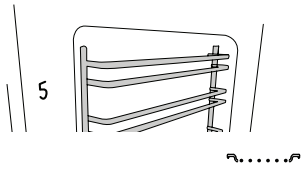
Okrenite da biste odabrali željenu temperaturu.

### 6. LED TERMOSTAT / PREDZAGREVANJE RERNE

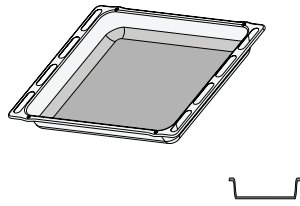
Uključuje se tokom procesa zagrevanja rerne. Isključuje se nakon što se postigne željena temperatura.

Obratite pažnju na sledeće: Dugmad se uvlači. Pritisnite dugmad u sredini kako bi iskočila.

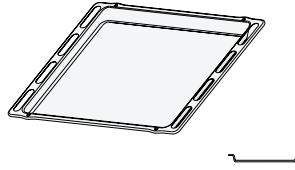
## ŽIČANA REŠETKA



## POSUDA ZA KAPANJE (AKO POSTOJI)



## PLEH ZA PEČENJE



Količina i vrsta pribora može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela. Drugi dodatni pribor se može kupiti odvojeno iz postprodajnog servisa.

## KORIŠĆENJE DODATNOG PRIBORA

• Postavite rešetku na željeni nivo tako što ćete je lagano iskositi nagore i prvo postaviti izdignutu zadnju stranu (usmerenu nagore). Potom je lagano postavite da klizi horizontalno po prečkama za rešetke do kraja, koliko god je moguće.

Ostali dodaci, poput pleha za pečenje, postavljaju se horizontalno tako da skliznu niz vođice.

## FUNKCIJE



### ISKLJUČENO

Koristi se za isključivanje rerne.



### OSVETLJENJE

Koristi se za paljenje svetla unutar rerne.



### KONVENCIONALNO

Koristi se za pripremu bilo kog jela na samo jednom nivou. Najbolje je da koristite drugu policu.



### KONVEKCIONO PEČENJE

Koristi se za pečenje kolača/peciva sa tečnim filom na jednom nivou. Ova funkcija se takođe može koristiti i za pečenje na dva nivoa. Promenite položaje jela kako biste ih ravnomernije ispekli.



### ROŠTILJ

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



### GRATIN

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



### ODMRZAVANJE

Koristi se za brže odmrzavanje.



# PRVA UPOTREBA UREĐAJA

## 1. PODEŠAVANJE VREMENA

Potrebno je da podesite vreme prilikom prvog uključivanja uređaja: „AUTO“ (Automatski) i „0.00“ trepere na displeju.



Da biste podesili vreme, pritisnite dugmad  $-$  i  $+$  istovremeno: Vreme podesite pomoću dugmadi  $+$  i  $-$ .

Obratite pažnju na sledeće: Da biste promenili vreme posle (na primer, dužeg prekida u napajanju) moraćete da resetujete vreme istovremenim pritiskom na dugmad  $-$  i  $+$ .

## 2. PODEŠAVANJE ZVUKA

Kada izaberete željenu vrednost za vreme, pritisnite *dugme za vreme*: Na displeju se prikazuje „ton 1“.



Da biste izabrali željeni ton, pritisnite dugme  $-$ , a zatim *dugme za vreme* za vreme.

Obratite pažnju na sledeće: Da biste naknadno promenili postavke, istovremeno pritisnite dugmad  $-$  i  $+$  i ponovite gore navedene operacije.

## 3. ZAGREVANJE RERNE

Nova rerna može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: to je sasvim normalno. Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejte praznu pećnicu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise. Uklonite zaštitne kartone i folije iz pećnice i uklonite sav dodatan pribor iz unutrašnjosti pećnice. Zagrejte rernu na 250 °C na otprilike sat vremena, najbolje koristeći funkciju „Konvekciono pečenje“. Tokom ovog procesa, pećnica mora biti prazna. Sledite uputstva za pravilno korišćenje ove funkcije.

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

# SVAKODNEVNA UPOTREBA

## 1. BIRANJE FUNKCIJE

Da biste izabrali funkciju, okrenite *dugme za odabir* na simbol koji označava željenu funkciju.

## 2. AKTIVIRANJE FUNKCIJE

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

Da biste prekinuli funkciju u bilo kom trenutku, isključite rernu, okrenite *dugme za odabir* i *dugme termostata* na  $\circ$  i  $\bullet$ .

## 3. PREDZAGREVANJE

Nakon što aktivirate funkciju, uključiće se LED termostat koji označava početak procesa predzagrevanja.

Na kraju ovog procesa, LED termostat će se ugasi što znači da je rerna dostigla željenu temperaturu: sada možete ubaciti hranu i početi sa pripremanjem.


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

## 1. PODEŠAVANJE PROGRAMA PRIPREME HRANE

Nakon biranja i aktiviranja funkcije, možete da podesite trajanje.

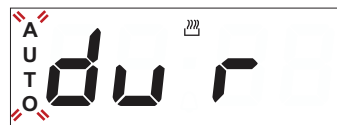



TRAJANJE

Pritisnite *dugme za vreme* barem 2 sekunde: simbol  treperi.



Ponovo pritisnite *dugme za vreme*: na displeju se redom prikazuje DUR (Trajanje) i 0.00, dok AUTO (Automatski) treperi.



Podesite trajanje pomoću dugmadi  $+$  i  $-$ . Nakon nekoliko sekundi displej prikazuje vreme, dok AUTO (Automatski)  ostaje osvetljeno, potvrđujući podešavanje.



Obratite pažnju na sledeće: Da biste videli preostalo trajanje kuvanja, pritisnite **dugme za vreme** barem 2 sekunde. Da biste ga po potrebi promenili, pritisnite ga ponovo po drugi put, pomoću dugmadi + i – da biste izmenili trajanje.

#### ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

Po završetku pripreme hrane ugasiće se simbol ☁, oglosiće se alarm, dok će na ekranu treptati tekst AUTO.



Pritisnite bilo koje dugme kako biste deaktivirali alarm.

Vratite dugme za funkcije i **dugme termostata** u položaj ○ i ●, zatim pritisnite **dugme za vreme** barem 2 sekunde da biste isključili rernu.



#### PODEŠAVANJE TAJMERA

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

Da biste aktivirali tajmer pritisnite **dugme za vreme** barem 2 sekunde: simbol ☁ treperi na displeju.



Koristite dugmad + i – da biste podesili željeno trajanje: Odbrojavanje počinje nakon nekoliko sekundi.



Na displeju se prikazuje vreme i ☁ ostaje osvetljeno, što potvrđuje da je tajmer podešen.

Obratite pažnju na sledeće: Da biste prikazali odbrojavanje i izmenili ga po potrebu, ponovo pritisnite **dugme za vreme** na 2 barem sekunde.



# TABELA PRIPREME HRANE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGRE- VANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	NIVO I DODATNI PRIBOR
<b>Kolači sa kvascem</b>		Da	150–170	30–90	2 
		Da	150–170	30–90 ***	4 1 
<b>Torte i kolači sa filom</b> (čizkejk, štrudle, voćne pite)		Da	160–200	35–90	2 
		Da	160–200	35–90 ***	4 2 
<b>Biskviti / kolačići</b>		Da	160–180	15–35	2 / 3 
		Da	150–170	20–40 ***	4 2 
<b>Princes krofne</b>		Da	180–200	40–60	2 
		Da	170–190	35–50 ***	4 2 
<b>Puslice</b>		Da	90	150–200	2 
		Da	90	140–200 ***	4 2 
<b>Pica/Fokača</b>		Da	220–250	10–25	1 / 2 
		Da	200–240	15–30 ***	4 2 
<b>Manji hleb</b> (80 g)		Da	180–200	30–45	2 
<b>Vekna hleba</b> 500 g		Da	180	50–70	1 / 2 
<b>Hleb</b>		Da	180–200	30–80 ***	4 2 
<b>Smrznute pice</b>		Da	250	10–20	2 
		Da	250	10–20 ***	4 2 
<b>Slane pite</b> (pite od povrća, kiš)		Da	180–200	30–45	2 
		Da	170–190	40–60 ***	4 2 
<b>Volovani/pecivo od lisnatog testa</b>		Da	190–200	20–30	2 
		Da	180–190	15–40 ***	4 2 
<b>Lazanje/zapečena testenina/ kaneloni/zapečeni kolači</b>		Da	190–200	45–65	2 
<b>Jagnjetina/teletina /govedina/ svinjetina</b> 1 kg		Da	190–200	80–110	2 
<b>Svinjsko pečenje sa hrskavom koricom</b> 2 kg		Da	180–190	110–150	2 
<b>Piletina/zečetina/pačetina</b> 1 kg		Da	200–230	50–100	2 
<b>Ćuretina/guščetina</b> 3 kg		Da	180–200	150–200	2 

FUNKCIJE				
	Konvekcionalno	Roštilj	Gratin	Konvekciono pečenje

DODATNI PRIBOR					
	Žičana rešetka	Posuda za pečenje ili modla na žičanoj rešetki	Plech za pečenje / pleh za sakupljanje masnoće ili posuda za pečenje na žičanoj rešetki	Plech za sakupljanje masnoće/pleh za pečenje	Plech za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje sa 200 ml vode

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGRE- VANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	NIVO I DODATNI PRIBOR
<b>Pečena riba/u foliji</b> 0,5 kg (fileti, cela)		Da	170–190	30–45	2 
<b>Punjeno povrće</b> (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	180–200	50–70	2 
<b>Tostirani hleb</b>		5'	250	2–6	5 
<b>Ribljí fileti/komadi</b>		5'	250	15–30 *	4 3 
<b>Kobasice / ćevapi / rebarca / pljeskavice</b>		5'	250	15–30 *	5 4 
<b>Pečeno pile</b> 1-1,3 kg		-	200–220	60–80 **	3 1 
<b>Slabo pečen rozbif</b> 1 kg		-	200	35–50 **	3 
<b>Jagnjeći but / kolenica</b>		—	200	60–90 **	3 
<b>Pečeni krompir</b>		-	200–220	35–55 **	3 
<b>Gratinirano povrće</b>		-	200–220	25–55	3 
<b>Lazanje i meso</b>		Da	200	50–100 ****	4 1 
<b>Meso i krompir</b>		Da	190- 200	45–100 ****	4 1 
<b>Riba i povrće</b>		Da	180	30–50 ****	4 2 

Podušeno vreme ne ukljućuje vreme faze predzagrevanja: predlaćemo vam da ubacite hranu u rernu i podesite vreme trajanja pripreme tek nakon što se rerna zagreje do željene temperature.

\* Okrenite hranu na polovini procesa pripreme.

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

\*\*\* Zamenite nivoe na pola pripreme.

\*\*\*\* Predvićena dućina trajanja: hranu moćete po sopstvenoj želji izvaditi iz rerne i u neko drugo vreme. Promenite nivo rešetke na dve trećine procesa pripreme, po potrebi.

Preuzmite Uputstvo za upotrebu i odrćavanje sa veb stranice **docs.indesit.eu** kako biste dobili listu isprobanih recepata, sastavljenih za nadlećne organe za sertifikaciju u skladu sa standardom IEC 60350-1.

FUNKCIJE	 Konvencionalno	 Roštílj	 Gratin	 Konvekciono pećenje
DODATNI PRIBOR	 Ćićana rešetka	 Posuda za pećenje ili modla na ćićanoj rešetki	 Pleh za pećenje / pleh za sakupljanje masnoće ili posuda za pećenje na ćićanoj rešetki	 Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pećenje sa 200 ml vode

**Nemojte koristiti uređaje za čišćenje parom.**

**Koristite zaštitne rukavice dok čistite.**

**Održavajte i čistite rernu samo kad je hladna.**

**Isključite uređaj sa električnog napajanja.**

**Ne koristite vunene žice, abrazivne sunđere ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje, jer oni mogu da oštete površinu uređaja.**

## SPOLJAŠNJE POVRŠINE

Površine čistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima. Ukoliko su veoma prljave, dodajte nekoliko kapi pH-neutralnog deterdženta. Obrišite suvom krpom. Nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa površinom uređaja, odmah prebrišite vlažnom krpom sa mikrovlaknima.

## UNUTRAŠNJE POVRŠINE

• Nakon svake upotrebe, ostavite rernu da se hladi, a zatim je očistite, ukoliko je moguće dok je još uvek topla, kako biste uklonili sve naslage ili mrlje nastale od ostataka hrane. Da biste osušili rernu od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom obrišite krpom ili sunđerom.

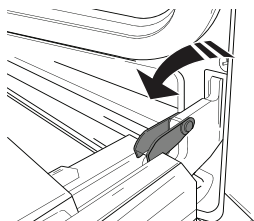
- Za što jednostavnije čišćenje stakla na vratima, možete lako skinuti vrata i nakon čišćenja ih ponovo postaviti .
- Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.
- Gornji grejač roštilja možete spustiti, kako biste očistili gornji deo rerne: Izvadite grejač iz ležišta, a potom ga spustite. Da biste vratili grejač na svoju poziciju, podignite ga, povucite lagano ka sebi i proverite da li je žljeb na svom ležištu.

## DODATNI PRIBOR

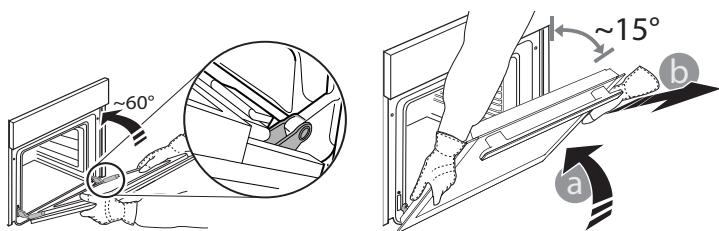
Nakon upotrebe dodatka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za rernu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sunđera.

## SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

**1.** Da biste skinuli vrata, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.



**2.** Zatvorite vrata koliko god je moguće. Čvrsto držite vrata sa obe ruke – ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore (a) i oslobađate iz njihovog ležišta (b).



Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.

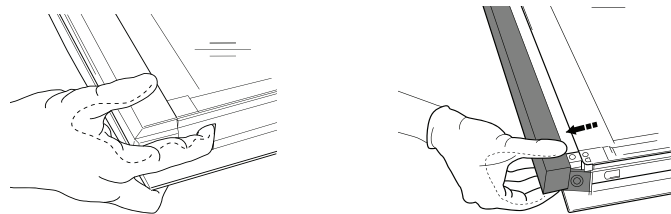
**3.** Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka rerni, poravnajte kuke šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište.

**4.** Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite. Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju: proverite da li ste ih spustili potpuno.

**5.** Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake.

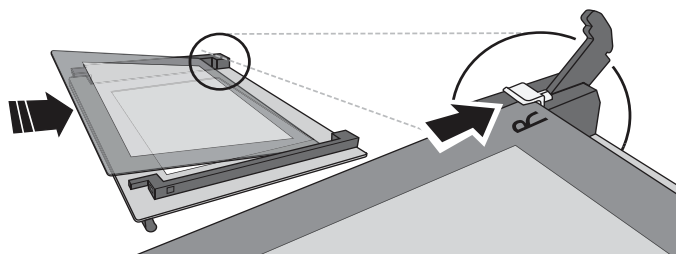
## CLICK & CLEAN – ČIŠĆENJE STAKLA

**1.** Nakon što ste skinuli vrata i postavili ih na mekanu površinu sa drškom okrenutom nadole, istovremeno pritisnite dva držača i skinite gornju ivicu vrata povlačeći je ka sebi.



**2.** Podignite i čvrsto držite unutrašnje staklo sa obe ruke, skinite ga i postavite na mekanu površinu pre nego što počnete sa čišćenjem.

**3.** Da biste ispravno vratili unutrašnje staklo, obratite pažnju da je znak „R“ vidljiv u levom uglu. Prvo ubacite dužu stranu stakla obeleženu sa „R“ sa strane, a potom ga spustite na poziciju.



**4.** Vraćanje gornje ivice vrata: kliknuće ukoliko ste je pravilno postavili. Proverite da li je dobro pričvršćena pre nego što vratite vrata na mesto.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Rerna ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je rerna priključena na električnu mrežu. Isključite rernu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.

## KORISNI SAVETI



Za više informacija preuzmite uputstvo za upotrebu i održavanje sa veb stranice [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)

### KAKO SE ČITA TABELA ZA PRIPREMU HRANE

Na tabeli su prikazani najbolja funkcija, dodaci i nivo koje treba koristiti za pripremu različitih vrsta jela. Vreme trajanja pripreme hrane počinje od trenutka kada se hrana stavi u rernu, isključujući predzagrevanje (ukoliko je potrebno). Temperature i vreme trajanja pripreme hrane su dati okvirno i zavise od količine hrane i vrste pribora koji se koristi. Počnite sa najnižim preporučenim podešavanjima i, ako hrana nije dovoljno spremljena, pređite na viša podešavanja. Koristite dodatke koje ste dobili uz rernu i po mogućstvu tamno obojene limene plehove i plehove za pečenje u rerni. Možete koristiti i posuđe i dodatke i pribor od vatrostalnog stakla i keramike, ali imajte u vidu da je tada vreme pripreme jela malo duže.

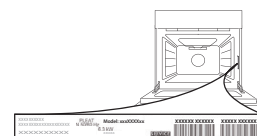
### ISTOVREMENA PRIPREMA RAZLIČITIH VRSTA JELA

Funkcija „Konvekciono pečenje“ omogućava istovremenu pripremu više različitih jela (poput ribe i povrća), na više nivoa. Promenite nivo rešetke na dve trećine procesa pripreme, po potrebi. Iz rerne izvadite jelo kome je potrebno kraće vreme pripreme, a ostavite ono koje se priprema duže.



Bezbednosna uputstva, korisničko uputstvo, dokumentaciju proizvoda i podatke o potrošnji energije možete preuzeti:

- sa naše internet stranice [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)
- ili pomoću QR koda
- Takođe, možete **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj se nalazi u garantnoj knjižici). Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa, navedite šifru koja se nalazi na pločici za identifikaciju proizvoda.



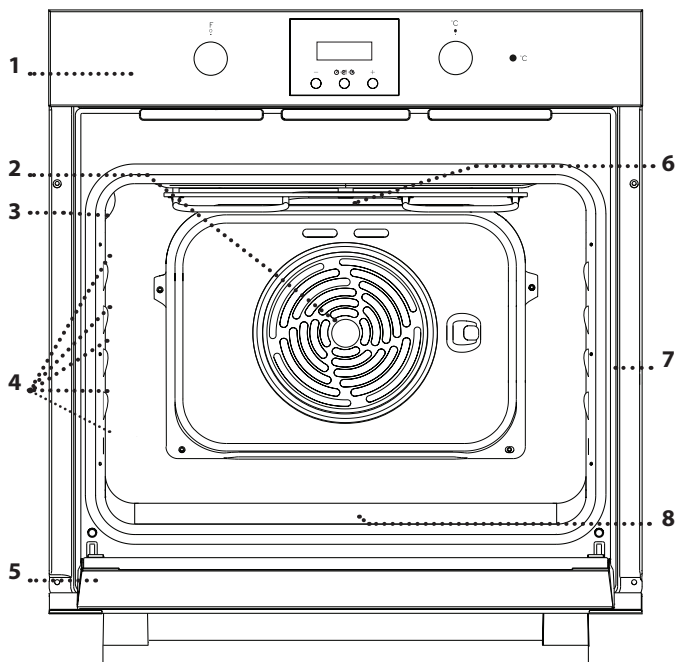


**HVALA, DA STE KUPILI IZDELEK ZNAMKE INDESIT**  
 Aparat registrirajte na spletni strani [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register), da vam bomo lahko nudili celovit servis in podporo



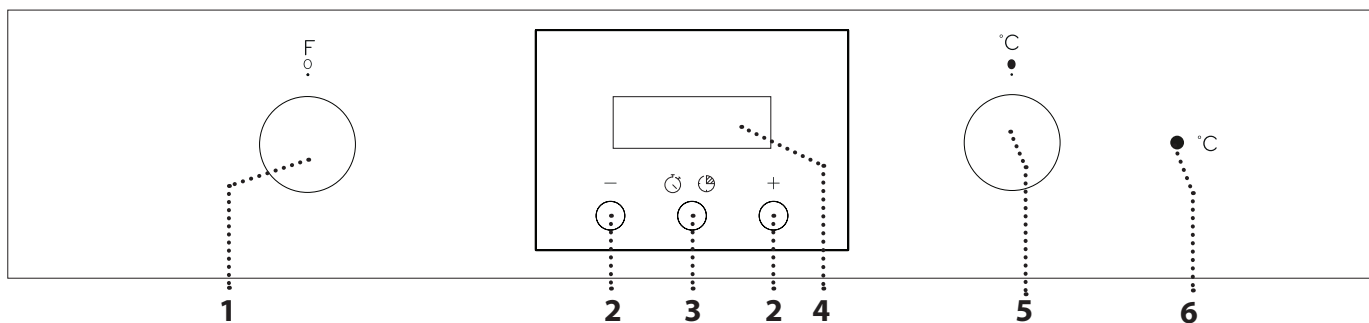
**Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.**

## OPIS IZDELKA



1. Nadzorna plošča
2. Ventilator
3. Luč
4. Vodila za pekače (višina je navedena na steni v notranjosti aparata)
5. Vrata
6. Zgornji grelnik/žar
7. Identifikacijska ploščica (ostati mora nameščena)
8. Spodnji grelnik (ni viden)

## NADZORNA



### 1. IZBIRNI GUMB

Za vklop pečice z izbiro funkcije. Za izklop pečice zavrtite gumb v položaj 0.

### 2. GUMB +/-

Za zmanjšanje ali povečanje vrednosti, prikazane na zaslonu.

### 3. GUMB ZA NASTAVITEV ČASA

Za izbiro različnih nastavitvev: trajanja, časovnika.

### 4. ZASLON

### 5. GUMB ZA NASTAVITEV TEMPERATURE

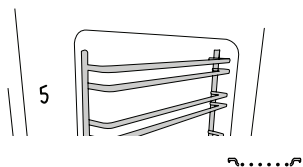
Zavrtite, da lahko izberete zahtevano temperaturo.

### 6. LED-DIODA ZA TEMPERATURO/PREDGRETJE

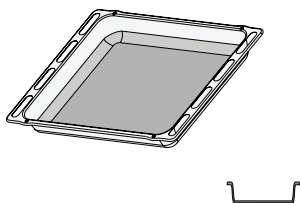
LED-dioda med segrevanjem sveti. Ko se aparat segreje na želeno temperaturo, LED-dioda ugasne.

Opomba: Gumbi so ugrezni. Pritisnite na sredino gumba, da izskoči.

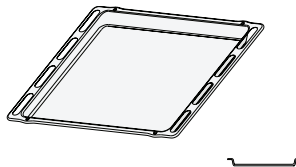
## REŠETKA



## PRESTREZNI PLADENJ (ČE JE NA VOLJO)



## PEKAČ



Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model. Druge kose pribora je mogoče naknadno kupiti pri servisni službi.

## UPORABA PRIBORA

• Rešetko vstavite na zeleno višino tako, da jo držite nagnjeno nekoliko navzgor, pri čemer na vodila najprej naslonite dvignjeno zadnjo stran. Nato jo vodoravno potisnite po vodilih, kakor daleč je mogoče.

Drug pribor, kot je npr. pekač, vstavite tako, da ga potisnete vodoravno po vodilih.

## FUNKCIJE

**IZKLOP**  
Za izklop pečice.

**LUČ**  
Za vklop osvetlitve notranjosti pečice.

**OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE**  
Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini. Priporočamo, da uporabite 2. višino.

**KONVEKCIJSKA PEKA**  
Za peko peciva s sočnimi nadevi na eni višini. To funkcijo je mogoče uporabiti tudi za pripravo jedi na dveh višinah. Položaj jedi lahko spremenite, da dosežete enakomernejše pečenje.

**ŽAR**  
Za pripravo zrezkov, ražnjičev in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha. Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje sokov: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.

**GRATIN**  
Za peko velikih kosov mesa (stegno, goveja pečenka in piščanci). Priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje sokov: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.

**ODMRZOVANJE**  
Za hitrejše odmrzovanje hrane.



# PRED PRVO UPORABO PEČICE

## 1. NASTAVITEV ČASA

Ko aparat prvič vklopite, morate nastaviti čas: Na zaslonu utripata "AUTO" in "0.00".



Za nastavev ure hkrati pritisnite gumba — in +: Nastavite uro z gumboma + in —.

Opomba: Če želite pozneje spremeniti uro (na primer po dolgotrajnih izpadih električne energije), morate čas ponastaviti tako, da hkrati pritisnete gumba — in +.

## 2. NASTAVITEV ZVOKA

Ko izberete zeleno vrednost za čas, pritisnite *gumb za nastavev časa*: na zaslonu se prikaže „ton 1“ (zvok 1).



Za izbiro zelenega zvoka pritisnite gumb — in nato *gumb za nastavev časa*, da potrdite.

Opomba: Če želite pozneje spremeniti nastavitve, hkrati pritisnite gumba — in + ter ponovite zgornje postopke.

## 3. OGREVANJE PEČICE

Nova pečica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno. Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejete prazno pečico, da tako odstranite vse morebitne vonjave. S pečice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor. Pustite pečico približno eno uro delovati pri 250 °C, pri čemer po možnosti vklopite funkcijo „KONVEKCIJSKO PEČENJE“. V tem času mora biti pečica prazna.

Za pravilno nastavev funkcije upoštevajte navodila.

Opomba: Po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor namestitve.

# VSAKODNEVNA UPORABA

## 1. IZBIRA FUNKCIJE

Za izbiro funkcije zavrtite *izbirni gumb* v položaj simbola zelene funkcije.

## 2. VKLOP FUNKCIJE

Za zagon izbrane funkcije zavrtite *gumb za nastavev temperature*, da nastavite zeleno temperaturo.

Za prekinitev funkcije lahko kadar koli izklopite pečico in zavrtite *izbirni gumb* ter *gumb za nastavev temperature* v položaja ○ in ●.

## 3. PREDGRETJE

Ko ste vklopili funkcijo, LED-dioda za temperaturo zasveti, kar pomeni, da se je začelo predgretje aparata.

Po končanem predgretju LED-dioda za temperaturo ugasne, kar pomeni, da se je pečica ogrela na nastavljeno temperaturo: v tem trenutku položite hrano v aparat in nadaljujte s pripravo.

Opomba: če živila v pečico položite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končni rezultat priprave hrane.

## . NASTAVITEV PRIPRAVE HRANE

Po tem, ko izberete in vklopite funkcijo, lahko nastavite trajanje.

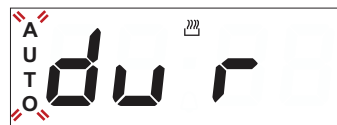


TRAJANJE

Pritisnite za vsaj 2 sekundi *gumb za nastavev časa*: simbol 🔔 utripa.



Znova pritisnite *gumb za nastavev časa*: na zaslonu se v zaporedju prikažeta prikaza DUR in 0.00, prikaz AUTO pa utripa.




Trajanje nastavite z gumboma + in —. Po nekaj sekundah se na zaslonu prikaže ura, medtem ko prikaz AUTO 🔔 še naprej sveti, kar potrjuje nastavev.





Opomba: Za ogled preostalega časa trajanja priprave, pritisnite **gumb za nastavitev časa** za vsaj 2 sekundi. Če ga želite spremeniti, pritisnite še enkrat ter uporabite gumba + in -, da spremenite trajanje.

#### KONEC PRIPRAVE HRANE

Ob koncu priprave se simbol  izklopi, oglasi se alarm, prikaz AUTO pa utripa na zaslonu.



Pritisnite kateri koli gumb, da deaktivirate alarm.

Gumb za nastavitev funkcije in *gumb termostata* vrnite v položaja  in  ter nato pritisnite za vsaj 2 sekundi **gumb za nastavitev časa**, da izklopite pečico.



#### NASTAVITEV ČASOVNIKA


Ta možnost ne prekine ali vklopi programa priprave hrane, ampak omogoči uporabo zaslona kot časovnika, in sicer tako med delovanjem funkcije kot ob izklopljeni pečici.

Za vklop časovnika pritisnite **gumb za nastavitev časa** za vsaj 2 sekundi: na zaslonu utripa simbol .



Uporabite gumba + in -, da nastavite želeni čas trajanja: odštevanje se začne po nekaj sekundah.

































































Na zaslonu je prikazan čas in  še naprej sveti, kar potrjuje, da je časovnik nastavljen.






Opomba: Odštevanje si lahko ogledate in ga po potrebi spremenite tako, da ponovno za 2 sekundi pritisnete **gumb za nastavitev časa**.



# PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGRETJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	VIŠINA IN PRIBOR
<b>Kvašeno pecivo</b>		Da	150-170	30-90	2 
		Da	150-170	30-90 ***	4 1  
<b>Polnjeno pecivo</b> (skutino pecivo, zavitki, sadne pite)		Da	160 - 200	35-90	2 
		Da	160 - 200	35-90 ***	4 2  
<b>Piškot/kolački</b>		Da	160-180	15-35	2 / 3 
		Da	150-170	20-40 ***	4 2  
<b>Princeske</b>		Da	180-200	40-60	2 
		Da	170-190	35-50 ***	4 2  
<b>Beljakovi poljubčki</b>		Da	90	150-200	2 
		Da	90	140-200 ***	4 2  
<b>Pica/focaccia</b>		Da	220-250	10-25	1 / 2 
		Da	200-240	15-30 ***	4 2  
<b>Majhen kruh</b> (80 g)		Da	180-200	30-45	2 
<b>Štruca kruha</b> 500 g		Da	180	50-70	1 / 2 
<b>Kruh</b>		Da	180-200	30-80 ***	4 2  
<b>Zamrznjene pice</b>		Da	250	10-20	2 
		Da	250	10-20 ***	4 2  
<b>Slane pite</b> (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	180-200	30-45	2 
		Da	170-190	40-60 ***	4 2  
<b>Vol-au-vents/krekerji iz listnatega testa</b>		Da	190-200	20-30	2 
		Da	180-190	15-40 ***	4 2  
<b>Lazanja/pečene testenine/ kaneloni/narastki</b>		Da	190-200	45-65	2 
<b>Jagnjetina/teletina/govedina/ svinjina</b> 1 kg		Da	190-200	80-110	2 
<b>Pečena svinjina s hrustljivo kožo</b> 2 kg		Da	180-190	110-150	2 
<b>Piščanec/kunec/raca</b> 1 kg		Da	200-230	50-100	2 
<b>Puran/gos</b> 3 kg		Da	180-200	150-200	2 

FUNKCIJE	 Klasično	 Žar	 Gratin	 Konvekcijska peka
----------	----------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

PRIBOR	 Rešetka	 Posoda za peko ali model za pecivo na rešetki	 Univerzalni pekač/prestrezni pekač ali posoda za peko na rešetki	 Prestrezni pekač/univerzalni pekač	 Prestrezni pekač/pekač z 200 ml vode
--------	---------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGRETJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	VIŠINA IN PRIBOR
<b>Riba, pečena v lastnem soku</b> 0,5 kg (fileji, cela)		Da	170–190	30–45	2
<b>Polnjena zelenjava</b> (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	180–200	50–70	2
<b>Popečen kruh</b>		5'	250	2–6	5
<b>Ribji fileji/kosi</b>		5'	250	15–30 *	4 3
<b>Klobase/ražnjiči/ rebrca/hamburgerji</b>		5'	250	15–30 *	5 4
<b>Pečen piščanec</b> 1–1,3 kg		-	200–220	60–80 **	3 1
<b>Rostbif, angleško pečen</b> 1 kg		-	200	35–50 **	3
<b>Jagnječje stegno/krača</b>		-	200	60–90 **	3
<b>Pečen krompir</b>		-	200–220	35–55 **	3
<b>Gratinirana zelenjava</b>		-	200–220	25–55	3
<b>Lazanja in meso</b>		Da	200	50–100 ****	4 1
<b>Meso in krompir</b>		Da	190–200	45–100 ****	4 1
<b>Ribe in zelenjava</b>		Da	180	30–50 ****	4 2

Prikazan čas ne vključuje predgretja: počakajte, da se pečica segreje na želeno temperaturo, in šele nato položite hrano v pečico ter nastavite čas priprave.

\* Živilo po polovici časa priprave obrnite.

\*\* Hrano po potrebi obrnite po dveh tretjinah časa priprave.

\*\*\* Po polovici časa priprave zamenjajte višino.

\*\*\*\* Ocena časa trajanja: jedi lahko iz pečice vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja. Po potrebi zamenjajte višino po dveh tretjinah časa priprave.

Za preglednico preizkušenih receptov, ki je bila sestavljena za certifikacijske organe v skladu s standardom IEC 60350-1, prenesite Navodila za uporabo in vzdrževanje s spletne strani **docs.indesit.eu**.

FUNKCIJE					
	Klasično	Žar	Gratin	Konvekcijska peka	
PRIBOR					
	Rešetka	Posoda za peko ali model za pecivo na rešetki	Univerzalni pekač/prestrezni pekač ali posoda za peko na rešetki	Prestrezni pekač/univerzalni pekač	Prestrezni pekač/pekač z 200 ml vode

# VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



Prenesite Navodila za uporabo in vzdrževanje s spletne strani [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) za dodatne informacije

SL

## Ne uporabljajte parnih čistilnikov.

Pri vseh posegih uporabljajte zaščitne rokavice.

## Želene posege opravite, ko je pečica mrzla.

Aparat izklopite iz električnega napajanja.

## Ne uporabljajte jeklenih gob, abrazivnih čistilnih gob ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali površine aparata.

### ZUNANJE POVRŠINE

Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlakn. Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite s suho krpo. Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli od teh izdelkov nenamerno pride v stik s površino aparata, jo takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlakn.

### NOTRANJE POVRŠINE

Po vsaki uporabi naj se pečica najprej ohladi, šele nato jo očistite. To po možnosti storite, ko je še nekoliko topla, da odstranite obloge in madeže ostankov hrane. Da se morebiten kondenzat, ki nastane kot posledica priprave hrane z visoko vsebnostjo vode, posuši, počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali gobico.

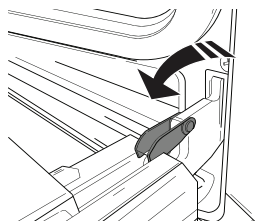
- Vrata je mogoče na preprost način odstraniti in znova namestiti, da si tako olajšate čiščenje stekla .
- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.
- Zgornji grelnik žara je mogoče spustiti, da lažje očistite zgornjo ploščo pečice: Grelnik izvlecite iz vpetja in ga spustite. Da grelnik znova namestite v prvotni položaj, ga dvignite in rahlo potegnite proti sebi, pri čemer mora biti jeziček v pravem vpetju.

### PRIBOR

Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrežno krtačo ali gobico.

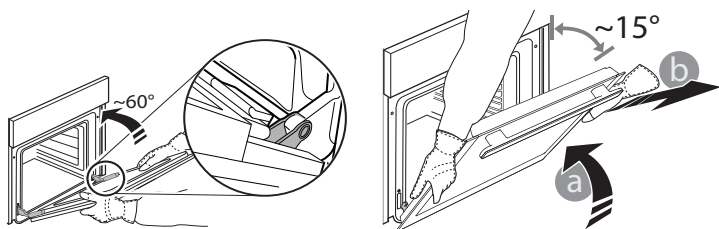
### DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

1. Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitev.



2. Vrata zaprite, kolikor je mogoče. Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj.

Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor (a), dokler se ne sprostijo iz vpetja (b).



Odložite vrata na stran in na mehko površino.

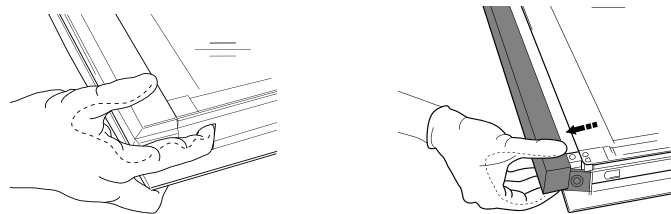
3. Vrata ponovno montirajte tako, da jih pomaknete proti pečici, poravnajte kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje.

4. Spustite vrata in jih popolnoma odprite. Zaporna vzvoda spustite v prvotni položaj: prepričajte se, da ste ju popolnoma poklopili.

5. Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake.

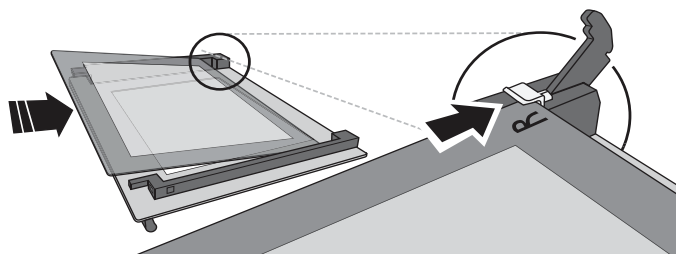
### CLICK & CLEAN – ČIŠČENJE STEKLA

1. Ko vrata demontirate in odložite na mehko površino z ročajem navzdol, istočasno pritisnite na pritrdilni sponki in odstranite zgornji rob vrat tako, da ga povlečete proti sebi.



2. Z obema rokama dvignite in čvrsto držite notranje steklo, ga odstranite in položite na mehko površino, preden ga očistite.

3. Za pravilno postavitev notranjega stekla se prepričajte, da je v levem kotu vidna črka „R“. Dolgo stranico stekla, ki jo označuje „R“, najprej vstavite v držali in steklo nato spustite v pravi položaj.



4. Ponovno namestite zgornji rob: če zaslišite klik, to pomeni, da se je rob pravilno zaskočil. Prepričajte se, da je tesnilo na pravem mestu, preden namestite vrata.

Motnja	Možen vzrok	Rešitev
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.

## UPORABNI NASVETI



Prenesite Navodila za uporabo in vzdrževanje s spletne strani **docs.indesit.eu** za dodatne informacije

### VODIČ PO PREGLEDNICI ZA PRIPRAVO

V preglednici so navedene najprimernejše funkcije, pribor in višine, ki jih lahko uporabite pri pripravi različnih vrst živil. Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo položite v pečico, brez predgretja (kadar je zahtevano). Temperatura in čas priprave so okvirne vrednosti, ki so odvisne od količine hrane in vrste uporabljenega pribora. Najprej uporabite najnižje priporočene nastavitve. Če živilo ni dovolj pečeno, uporabite višje vrednosti. Uporabite priloženi pribor ter po možnosti temne kovinske modele za pecivo in univerzalne pekače. Uporabite lahko tudi stekleno ali lončeno posodo in pribor, vendar pri tem upoštevajte, da bo čas priprave nekoliko daljši.

### ISTOČASNA PRIPRAVA RAZLIČNIH JEDI

Funkcija „Konvekcijska peka“ omogoča istočasno pripravo različnih jedi (npr. ribe in zelenjava) na različnih višinah. Po potrebi zamenjajte višino po dveh tretjinah časa priprave. Iz pečice vzemite jedi, ki zahtevajo krajši čas priprave, jedi, ki zahtevajo daljši čas priprave, pa pustite v pečici.



Varnostna navodila, navodila za uporabo, kartico izdelka in podatke o porabi energije lahko prenesete na naslednje načine:

- z obiskom naše spletne strani **docs.indesit.eu**
- z uporabo QR-kode
- **Obrnete se lahko tudi na našo servisno službo** (telefonske številke so navedene v servisni knjižici). Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.

