

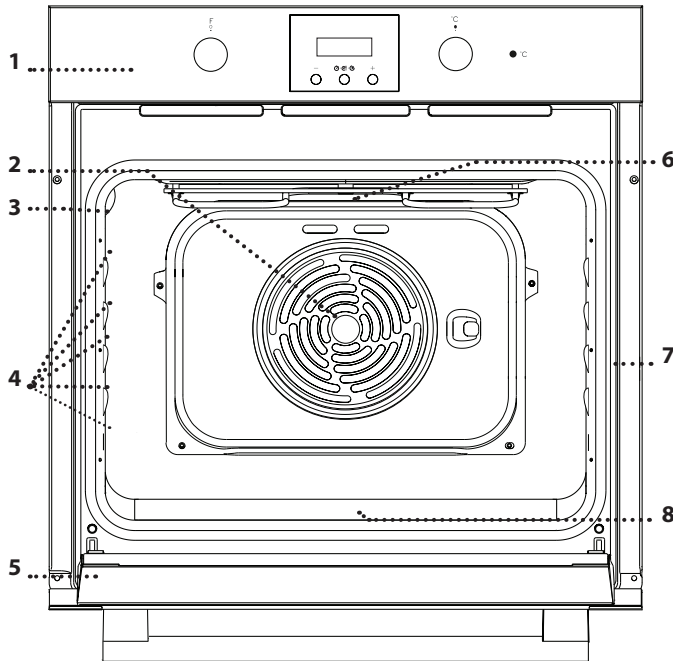


**THANK YOU FOR BUYING AN INDESIT PRODUCT**  
In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



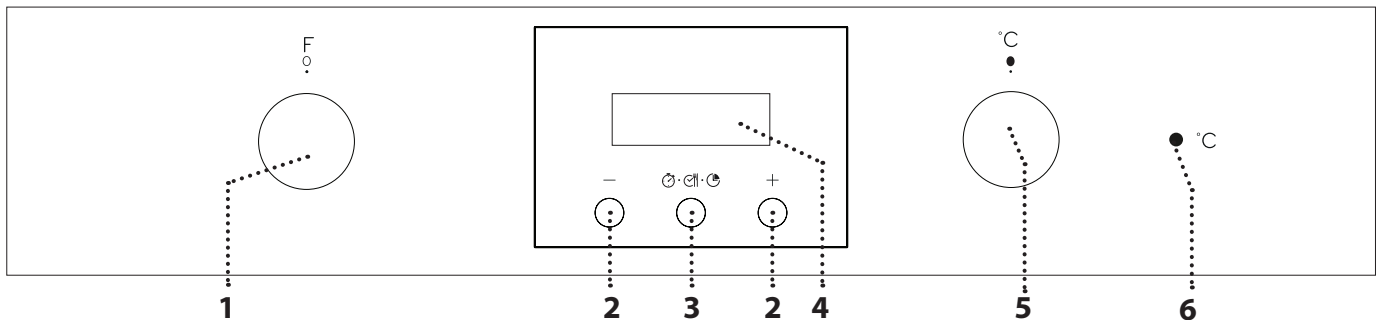
**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

## PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Lamp
4. Accessories shelf runners (the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Upper heating element/grill
7. Identification plate (do not remove)
8. Bottom heating element (non-visible)

## CONTROL PANEL



### 1. SELECTION KNOB

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

### 2. +/- BUTTON

To decrease or increase the value shown on the display.

### 3. TIME BUTTON

For selecting the various settings: duration, cooking end time, timer.

### 4. DISPLAY

### 5. THERMOSTAT KNOB

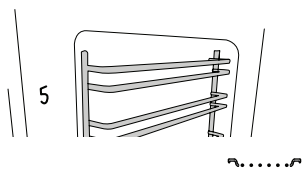
Turn to select the temperature you require.

### 6. LED THERMOSTAT/ PREHEATING

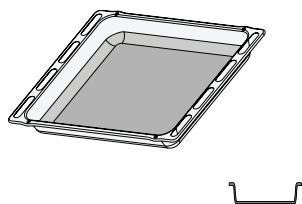
Switches on during the heating process. Switches off once the desired temperature is reached.

Please note: The knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.

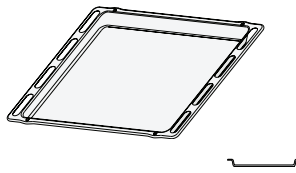
## WIRE SHELF



## DRIP TRAY (IF PRESENT)



## BAKING TRAY



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.

## USING THE 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 shelf guide as far as possible.

The other accessories, such as the baking tray, are inserted horizontally by sliding them along the shelf guides.

# FUNCTIONS

**OFF**  
For switching off the oven.

**LIGHT**  
For switching on the light in the compartment.

**CONVENTIONAL**  
For cooking any kind of dish on one shelf only. It is best to use the 2nd shelf.

**CONVECTION BAKE**  
For baking cakes with juicy fillings on a single shelf. This function can also be used for cooking on two shelves. Switch the position of the dishes to cook food more evenly.

**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.

**GRATIN**  
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.

**DEFROSTING**  
For defrosting food more quickly.

# USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

## 1. SETTING THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: "AUTO" and "0.00" flash on the display.



To set the time of day, press buttons — and + at the same time: Set the time of day using the + and — buttons.

Please note: To change the time of the day afterwards (for example following lengthy power outages) you will need to reset the time by pressing buttons — and + at the same time.

## 2. SETTING THE TONE

Having selected the desired time value, press the *time button*: The display shows "ton 1".



To select the desired tone, press button —, then press the *time button* to confirm.

Please note: To change settings afterwards, press buttons — and + at the same time and repeat the operations above.

## 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, preferably using the "Convection Bake" function. 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.

# DAILY USE

## 1. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require.

## 2. ACTIVATE A FUNCTION

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

To interrupt the function at any time, switch off the oven, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to 0 and ●.

## 3. PREHEATING

Once the function has been activated, the LED thermostat will switch on signalling that the preheating process has begun.

At the end of this process, the LED thermostat switches off indicating that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

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

## . PROGRAMMING COOKING

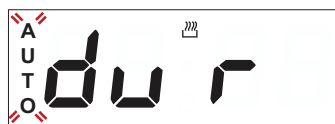
After selecting and activating the function, it is possible to set the duration.




Press for at least 2 seconds the *time button*: the symbol flashes.



Press the *time button* again: the display shows DUR and 0.00 in sequence while AUTO flashes.




Set the duration using the buttons + and —. After a few seconds, the display shows the time of the day while AUTO  remain lit, confirming the setting.



Please note: To view the remaining cooking duration press the **time button** for at least 2 seconds. To change it, if necessary, press it again a second time, using + and - buttons to modify the duration.

#### COOKING END

At the end of cooking, the symbol  switches off, an alarm sounds while AUTO flashes on the display.




Press any button to deactivate the alarm.

Return the function knob and *thermostat knob* to to 0 and ●, then press the **time button** for at least 2 seconds to switch off the oven.



#### SETTING THE TIMER


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

To activate the timer, press the **time button** for at least 2 seconds: the  symbol flashes on the display.

































































Use the + and - buttons to set the desired duration: the countdown begins after a few seconds.








The display shows the time of the day and the  remains lit, confirming the timer has been set.

































Please note: To view the countdown and change it if necessary, press again the **time button** for at least 2 seconds.

# COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
<b>Leavened cakes</b>		Yes	150 - 170	30 - 90	2 
		Yes	150 - 170	30 - 90 ***	4 1  
<b>Filled cake</b> (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	2 
		Yes	160 - 200	35 - 90 ***	4 2  
<b>Biscuits/tartlets</b>		Yes	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Yes	150 - 170	20 - 40 ***	4 2  
<b>Choux buns</b>		Yes	180 - 200	40 - 60	2 
		Yes	170 - 190	35 - 50 ***	4 2  
<b>Meringues</b>		Yes	90	150 - 200	2 
		Yes	90	140 - 200 ***	4 2  
<b>Pizza/Focaccia</b>		Yes	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Yes	200 - 240	15 - 30 ***	4 2  
<b>Small bread</b> 80 g		Yes	180 - 200	30 - 45	2 
<b>Bread loaf</b> 500 g		Yes	180	50 - 70	1 / 2 
<b>Bread</b>		Yes	180 - 200	30 - 80 ***	4 2  
<b>Frozen pizzas</b>		Yes	250	10 - 20	2 
		Yes	250	10 - 20 ***	4 2  
<b>Salty cakes</b> (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	30 - 45	2 
		Yes	170 - 190	40 - 60 ***	4 2  
<b>Vols-au-vents/puff pastry crackers</b>		Yes	190 - 200	20 - 30	2 
		Yes	180 - 190	15 - 40 ***	4 2  
<b>Lasagne/baked pasta/ cannelloni/flans</b>		Yes	190 - 200	45 - 65	2 
<b>Lamb/veal/beef/pork</b> 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	2 
<b>Roast pork with crackling</b> 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	2 
<b>Chicken/rabbit/duck</b> 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	2 
<b>Turkey/goose</b> 3 kg		Yes	180 - 200	150 - 200	2 

FUNCTIONS				
	Conventional	Grill	Gratin	Convection Bake

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Baking dish or cake tin 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

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
<b>Baked fish/en papillote</b> 0.5 kg (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	2 
<b>Stuffed vegetables</b> (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	2 
<b>Toasted bread</b>		5'	250	2 - 6	5 
<b>Fish fillets/slices</b>		5'	250	15 - 30 *	4 3  
<b>Sausages/kebabs/ spare ribs/hamburgers</b>		5'	250	15 - 30 *	5 4  
<b>Roast chicken</b> 1-1.3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1  
<b>Roast beef rare</b> 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
<b>Leg of lamb/knuckle</b>		-	200	60 - 90 **	3 
<b>Roast potatoes</b>		-	200 - 220	35 - 55 **	3 
<b>Vegetable gratin</b>		-	200 - 220	25 - 55	3 
<b>Lasagne and meat</b>		Yes	200	50 - 100 ****	4 1  
<b>Meat and potatoes</b>		Yes	190 - 200	45 - 100 ****	4 1  
<b>Fish and vegetables</b>		Yes	180	30 - 50 ****	4 2  

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.










\* Turn food halfway through cooking.

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

\*\*\* Switch levels halfway through cooking.

\*\*\*\* Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference. Switch shelves two-thirds of the way through cooking, if necessary.

Download the Use and Care Guide from [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) for the table of tested recipes, compiled for the certification authorities in accordance with the standard IEC 60350-1.

FUNCTIONS	 Conventional	 Grill	 Gratin	 Convection Bake
ACCESSORIES	 Wire shelf	 Baking dish or cake tin 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	

**Do not use steam cleaning equipment.**

**Use protective gloves during all operations.**

**Carry out the required operations with the oven cold.**

**Disconnect the appliance from the power supply.**

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

## 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.

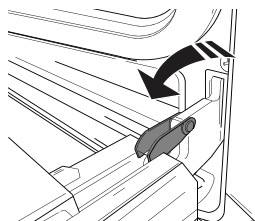
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass .
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper panel of the oven: Extract the heating element from its seating, then lower it. To return the heating element to its position, lift it up, pull it slightly towards you and make sure that the tab support is in its proper seating.

## ACCESSORIES

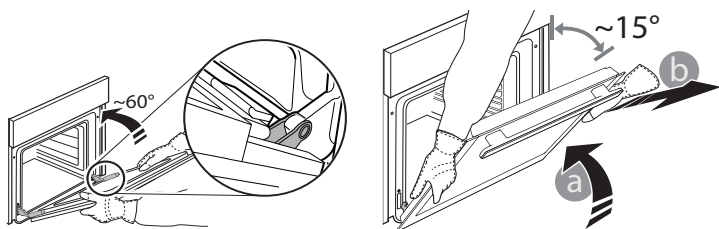
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

## 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.

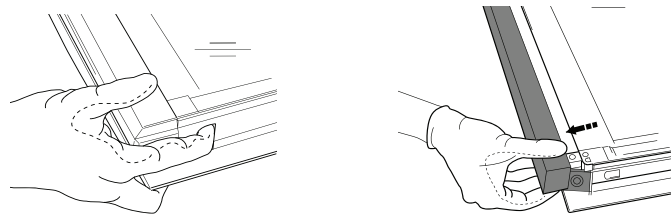
**3.** Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

**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.

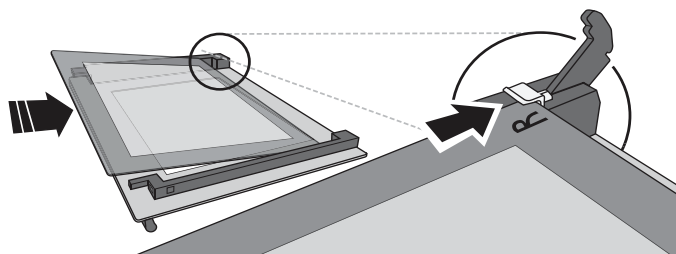
## CLICK & CLEAN - CLEANING THE GLASS

**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.** To correctly reposition the inner glass, make sure that the "R" is visible in the left-hand corner. First insert the long side of the glass indicated by "R" into the support seats, then lower it into position.



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

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.

## USEFUL TIPS



Download the Use and Care Guide from [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) for more information

### HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook different types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

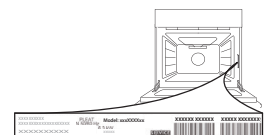
### COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

The "Convection Bake" function enables you to cook different foods (such as fish and vegetables) on different shelves at the same time. Switch shelves two-thirds of the way through cooking, if necessary. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.



You can download the Safety Instructions, User Manual, Product Fiche and Energy data by:

- Visiting our website [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)
- Using QR Code
- 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.





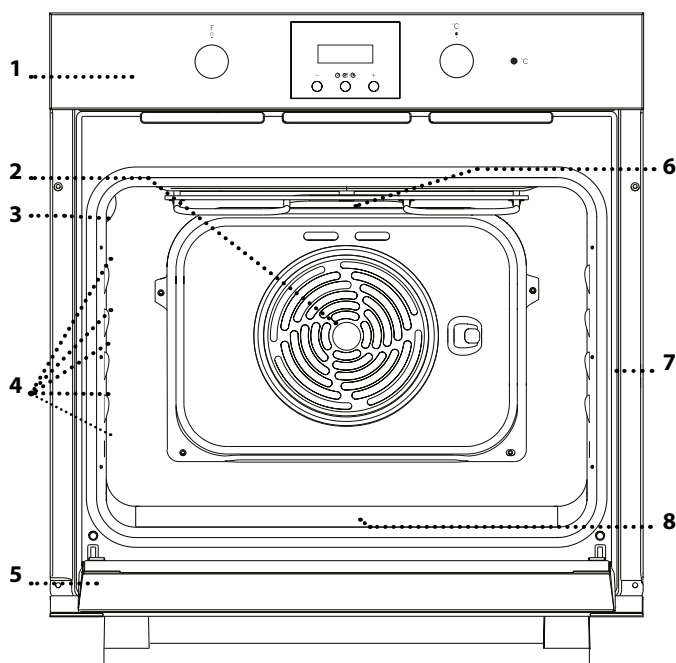

**ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA INDESIT**

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



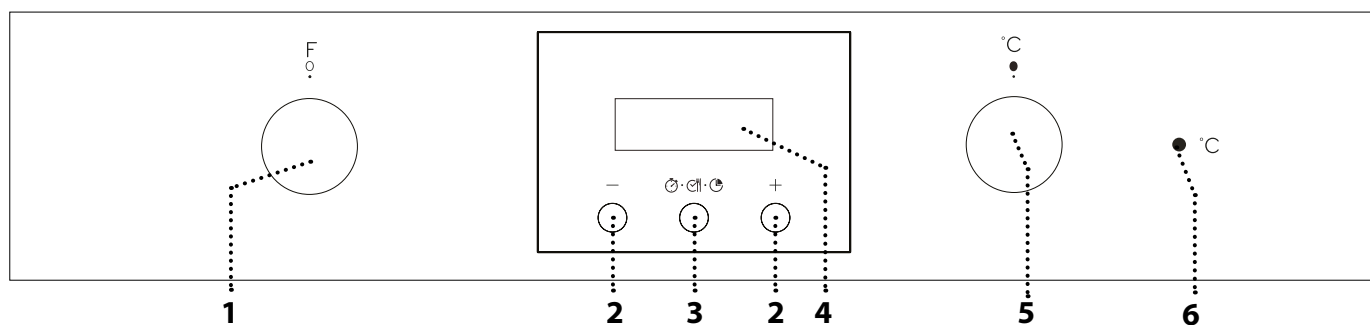
**Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.**

## 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)

## UPRAVLJAČKA 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, završetak pripreme hrane, mjerač vremena.

### 4. ZASLON

### 5. GUMB TERMOSTATA

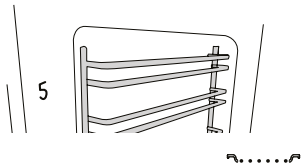
Okrenite za odabir potrebne temperature.

### 6. LED SVJETLO TERMOSTATA/ ZAGRIJAVANJE

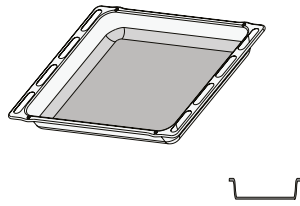
Uključuje se tijekom zagrijavanja. Isključuje se kada se dosegne željena temperatura.

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

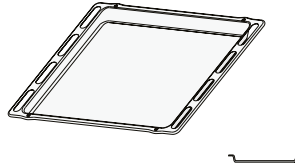
## REŠETKA



## 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 unutrašnjosti 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.

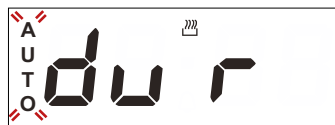


TRAJANJE

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 ugasiće 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.



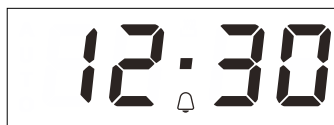
#### POSTAVLJANJE MJERAČA VREMENA


Ta opcija ne prekida i ne započinje pripremu, ali omogućuje vam da zaslon upotrebljavate kao mjerac 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 mjerac 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
<b>Kolači od dizanog tijesta</b>		Da	150 – 170	30 – 90	2 
		Da	150 – 170	30 - 90 ***	4 1  
<b>Punjeni kolač</b> (torta od sira, štrudl, voćni kolač)		Da	160 – 200	35 – 90	2 
		Da	160 – 200	35 - 90 ***	4 2  
<b>Keksi/voćne tortice</b>		Da	160 – 180	15 – 35	2 / 3 
		Da	150 – 170	20 – 40 ***	4 2  
<b>Peciva za princez krafne</b>		Da	180 – 200	40 – 60	2 
		Da	170 – 190	35 – 50 ***	4 2  
<b>Poljupci</b>		Da	90	150 – 200	2 
		Da	90	140 – 200 ***	4 2  
<b>Pizza/Focaccia</b>		Da	220 – 250	10 – 25	1 / 2 
		Da	200 – 240	15 – 30 ***	4 2  
<b>Mali kruh 80 g</b>		Da	180 – 200	30 – 45	2 
<b>Štruca kruha 500 g</b>		Da	180	50 – 70	1 / 2 
<b>Kruh</b>		Da	180 – 200	30 – 80 ***	4 2  
		Da	250	10 – 20	2 
<b>Smrznute pizze</b>		Da	250	10 – 20 ***	4 2  
		Da	180 – 200	30 – 45	2 
<b>Slani kolači</b> (pita od povrća, quiche)		Da	170 – 190	40 – 60 ***	4 2  
		Da	190 – 200	20 – 30	2 
<b>Vols-au-vent/krekeri od lisnatog tijesta</b>		Da	180 – 190	15 – 40 ***	4 2  
		Da	190 – 200	45 – 65	2 
<b>Lazanje /zapečena tjestenina/ kaneloni / kolači s voćem</b>		Da	190 – 200	80 – 110	2 
<b>Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg</b>		Da	180 – 190	110 – 150	2 
<b>Pečena svinjetina s hrskavom kožicom 2 kg</b>		Da	200 – 230	50 – 100	2 
<b>Piletina/zečetina/pačetina 1 kg</b>		Da	180 – 200	150 – 200	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				
	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 s 200 ml vode

**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.

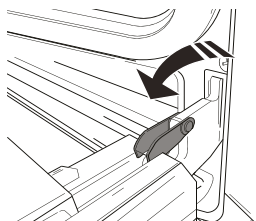
- Vrata se mogu lako skinuti i postaviti kako bi se olakšalo čišćenje stakla .
- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.
- Gornji grill grijač može se spustiti kako bi se očistila gornja ploča pećnice: Izvucite grijač iz njegovog sjedišta pa ga spustite. Grijač vratite u njegov položaj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

## DODATNI PRIBOR

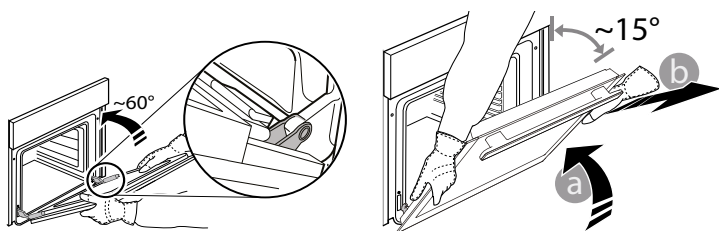
Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

## 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.

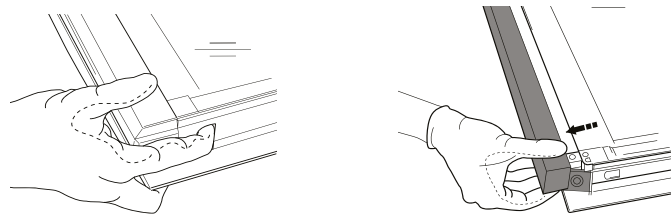
**3.** Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

**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.

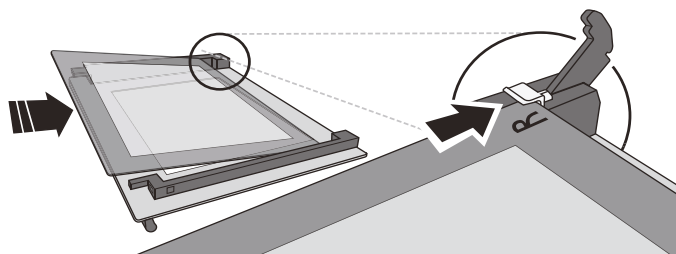
## CLICK & CLEAN – ČIŠĆENJE STAKLA

**1.** Nakon skidanja vrata i njihovog postavljanja na meku površinu s ručkom okrenutom prema dolje, istovremeno pritisnite dvije pričvrzne 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.

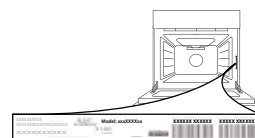
### ISTOVREMENO KUHANJE RAZLIČITIH JELA

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.





# IGAPÄEVASE KASUTAMISE JUHEND



**TÄNAME, ET OSTSITE INDESITI TOOTE**  
Täielikuma abi ja toe saamiseks registreerige  
oma seade aadressi [www.indesit.com/  
register](http://www.indesit.com/register)

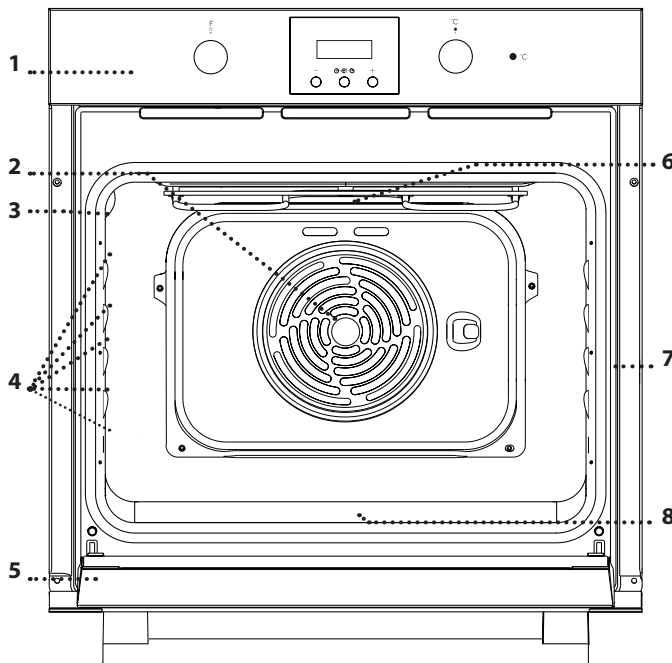


Ohutusjuhised ning kasutus- ja  
hooldusjuhendi saate alla laadida meie  
veebilehelt [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) järgides voldiku  
lõpus toodud juhiseid.



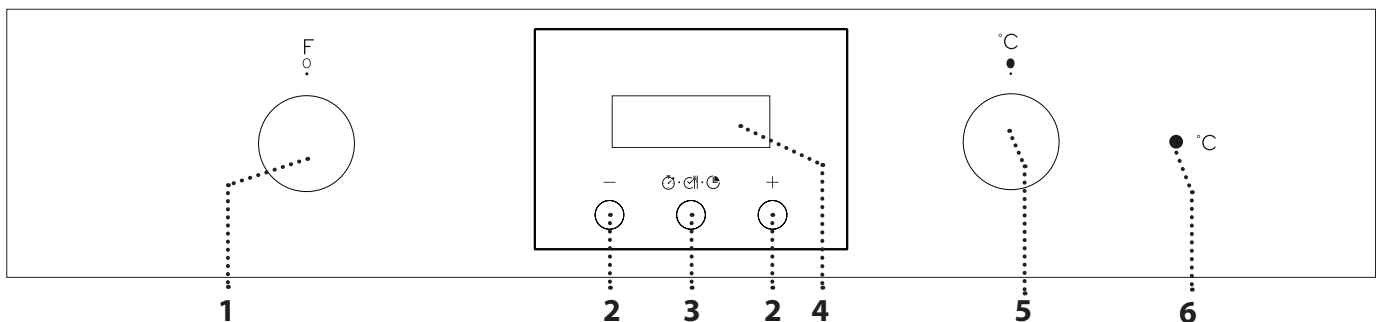
**Lugege ohutusjuhised enne seadme kasutamist tähelepanelikult läbi.**

## TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilaator
3. Lamp
4. Liugsiinid tarvikutele  
(tasandi number on märgitud  
küpsetuskambri seinal)
5. Uks
6. Ülemine küttekeha/grill
7. Identimisplaat (ärge eemaldage)
8. Alumine kütteelement  
(pole nähtaval)

## JUHTPANEEL



### 1. VALIKUNUPP

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

### 2. +/- NUPP

Ekraanil kuvatava väärtuse  
vähendamiseks või  
suurendamiseks.

### 3. AJANUPP

Mitmesuguste seadistuste  
valimiseks nagu: küpsetamise  
kestus, küpsetamise lõppaeg,  
taimer jne.

### 4. KUVA

### 5. TERMOSTAADINUPP

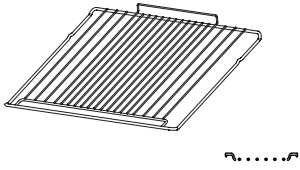
Keerake soovitud temperatuuri  
valimiseks.

### 6. LEEDTERMOSTAAT/ EELSOOJENDUS

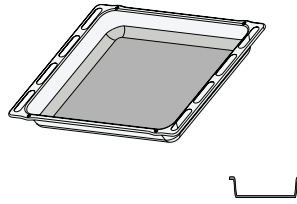
Lülitub sisse soojenemise ajal.  
Lülitub välja, kui soovitud  
temperatuur on saavutatud.

Pange tähele! Nupud liiguvad  
väljapoole. Vajutage nupu keskele ja see  
tuleb paneeli seest välja.

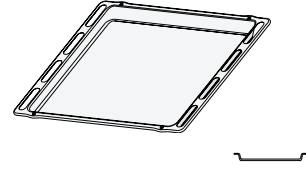
## REST



## NÕRGUMISPANN (OLEMASOLUL)



## KÜPSETUSPLAAT



Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist. Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

## TARVIKUTE KASUTAMINE

• Pange rest soovitud tasandile, hoides seda kergelt üleskallutatud asendis ja toetades tõstetud tagakülje (suunaga üles) esimesena siinidele. Seejärel nihutage see horisontaalselt riiulisiinidel lõppu.

Muud tarvikud, nt küpsetusplaat, tuleb sarnaselt restiga rõhtsalt sisse lükata, nihutades neid piki siine.

# FUNKTSIOONID

**VÄLJAS**  
Ahju väljalülitamiseks.

**VALGUSTUS**  
Küpsetuskambris tule põlema süütamiseks.

**TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE**  
Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil. Soovitame kasutada 2. ahjutasandit.

**KONVEKTSIOONKÜPSETUS**  
Mahlaka täidisega kookide küpsetamiseks ainult ühel tasandil. Funktsiooni saab kasutada ka kahel tasandil küpsetamiseks. Vahetage toitude asukohti, et toit küpseks ühtlasemalt.

**GRILL**  
Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks küpsetusplaadi: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.

**GRATIN**  
Suurte lihatükkide (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada küpsetusmahlade kogumiseks küpsetusplaadi: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.

**SULATAMINE**  
Toidu kiire sulatamine

# SEADME ESMAKORDNE KASUTAMINE

## 1. KELLAAJA SEADISTAMINE

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata kellaeg. Kval vilguvad kirjad "AUTO" ja "0.00".



Kellaaja seadmiseks vajutage korraga nuppe — ja +: Seadke kellaeg nuppudega + ja —.

Pange tähele! Kellaaja hilisemaks muutmiseks (näiteks pärast pikemat elektrikatkestust) peate kellaaja lähtestama, vajutades korraga nuppe — ja +.

## 2. HELI SEADISTAMINE

Kui olete soovitud kellaaja valinud, vajutage *ajanuppu*. Ekraanil kuvatakse "ton 1".



Soovitud heli valimiseks vajutage nuppu —, seejärel vajutage kinnitamiseks *ajanuppu*.

Pange tähele! Seadistuse hilisemaks muutmiseks vajutage korraga nuppe — ja + ning korra ülal kirjeldatud toiminguid.

## 3. AHJU KUUMUTAMINE

Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu. See on täiesti tavapärane.

Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalt kuumutada, et eemalduksid võimalikud lõhnad. Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud.

Kuumutage ahju umbes tund aega 250 °C juures soovitatavalt funktsiooniga Konvektsioonküpsetus. Ahi peab sel ajal olema tühi. Funktsiooni õigesti kasutamiseks järgige juhiseid.

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

# IGAPÄEVANE KASUTAMINE

## 1. FUNKTSIOONI VALIMINE

Funktsiooni valimiseks pöörake *valikunupp* soovitud funktsiooni sümbolile.

## 2. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

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

Funktsiooni mis tahes ajal peatamiseks lülitage ahi välja ning keerake *valikunupp* ja *termostadinupp* asendisse O ja ●.

## 3. EELSOOJENDUS

Kui funktsioon on sisse lülitatud, lülitub sisse leedtermostaat, mis näitab, et eelsoojendus on tööle hakanud.

Eelsoojenduse lõpus lülitub leedtermostaat välja, andes märku sellest, et ahi on saavutanud määratud temperatuuri: nüüd asetage toit ahju ja alustage küpsetamist.

Pange tähele! Kui panete toidu ahju enne eelkuumutamise lõppemist, võib see küpsetustulemusele halvasti mõjuda.

## . KÜPSETAMISE PROGRAMMEERIMINE

Pärast funktsiooni valimist ja sisselülitamist saate määrata selle kestuse.

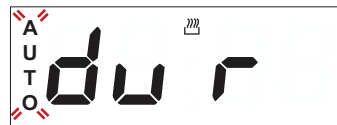


KESTUS

Vajutage vähemalt 2 sekundit *ajanuppu*: 🔔 sümbol vilgub.



Vajutage uuesti *ajanuppu*: ekraanil kuvatakse järgemööda DUR ja 0.00 ning AUTO vilgub.



Kestuse seadistamiseks kasutage nuppe + ja —. Mõne sekundi pärast kuvatakse ekraanil kellaeg ja AUTO 🔔 jääb põlema, kinnitades seadistust.



Pange tähele! Järelejäänud küpsetamiskestuse vaatamiseks vajutage vähemalt 2 sekundit *ajanuppu*. Selle vajaduse korral muutmiseks vajutage nuppu teist korda, kasutades kestuse seadistamiseks nuppe + ja –.

#### KÜPSETAMISE LÖPP

Küpsetamise lõpus kustu sümbol , kostab helisignaali ja ekraanil vilgub kiri AUTO.



Helisignaali väljalülitamiseks vajutage ükskõik millist nuppu.

Keerake funktsiooninupp ja *termostaadinupp* tagasi asendisse O ja ●, seejärel vajutage ahju väljalülitamiseks vähemalt 2 sekundit *ajanuppu*.



#### TAIMERI SEADMINE


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

Taimeri sisselülitamiseks vajutage vähemalt 2 sekundit *ajanuppu*: ekraanil vilgub  sümbol.

































































Soovitud kestuse seadistamiseks kasutage nuppe + ja –: ajaarvestus algab mõne sekundi pärast.








Ekraanil kuvatakse kellaeg ja  jääb põlema, andes märku, et taimer on seatud.

Pange tähele! Loenduri vaatamiseks ja vajaduse korral muutmiseks vajutage uuesti vähemalt 2 sekundit *ajanuppu*.

# KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUU- MUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	TASE JA TARVIKUD
<b>Pärmitainast koogid</b>		Jah	150–170	30–90	2 
		Jah	150–170	30 - 90 ***	4 1  
<b>Täidisega kook</b> (kohupiimakook, struudel, puuviljakook)		Jah	160–200	35–90	2 
		Jah	160–200	35 - 90 ***	4 2  
<b>Küpsised / korvikesed</b>		Jah	160–180	15 - 35	2 / 3 
		Jah	150–170	20 - 40 ***	4 2  
<b>Tuuletaskud</b>		Jah	180–200	40 - 60	2 
		Jah	170–190	35 - 50 ***	4 2  
<b>Besee</b>		Jah	90	150–200	2 
		Jah	90	140 - 200 ***	4 2  
<b>Pitsa/focaccia</b>		Jah	220 - 250	10 - 25	1/2 
		Jah	200 - 240	15 - 30 ***	4 2  
<b>Saiake</b> 80 g		Jah	180–200	30 - 45	2 
<b>Saiapäts</b> 500 g		Jah	180	50–70	1/2 
<b>Sai</b>		Jah	180–200	30 - 80 ***	4 2  
<b>Sügavkülmutatud pitsad</b>		Jah	250	10–20	2 
		Jah	250	10 - 20 ***	4 2  
<b>Soolased pirukad</b> (kõögiviljapirukas, lahtine plaadipirukas)		Jah	180–200	30 - 45	2 
		Jah	170–190	40 - 60 ***	4 2  
<b>Volovanid / lehttainast küpsised</b>		Jah	190–200	20–30	2 
		Jah	180–190	15 - 40 ***	4 2  
<b>Lasanje / küpsetatud pasta / kannelloon / lahtine pirukas</b>		Jah	190–200	45–65	2 
<b>Lambaliha/vasikaliha/ veiseliha/ sealiha</b> 1 kg		Jah	190–200	80–110	2 
<b>Krõbeda kamaraga seapraad</b> 2 kg		Jah	180–190	110–150	2 
<b>Kanapraad/jänesepraad/ pardipraad</b> 1 kg		Jah	200–230	50–100	2 
<b>Kalkunipraad/hanepraad</b> 3 kg		Jah	180–200	150–200	2 

FUNKTSIOONID	 Tavapärase küpsetamine	 Grill	 Gratin	 Konvektsioonküpsetus
--------------	---	--	---	---

TARVIKUD	 Rest	 Ahjunõud või küpsetuspann restil	 Küpsetusplaat / nõrgumispann või ahjunõu restil	 Nõrgumispann / küpsetusplaat	 Nõrgumispann / küpsetusplaat 200 ml veega
----------	---	---	--	---	--

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERatuur (°C)	KESTUS (MIN)	TASE JA TARVIKUD
<b>Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis</b> 0,5 kg (filee, terve)		Jah	170–190	30 - 45	2 
<b>Täidetud köögiviljad</b> (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)		Jah	180–200	50–70	2 
<b>Rõstitud sai/leib</b>		5'	250	2 - 6	5 
<b>Kalaflee/-lõigud</b>		5'	250	15 - 30 *	4 3 
<b>Vorstid/kebab/riibi/kotletid</b>		5'	250	15 - 30 *	5 4 
<b>Praekana</b> 1–1,3 kg		-	200–220	60 - 80 **	3 1 
<b>Poolküps rostbiif</b> 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
<b>Lambakoot</b>		-	200	60 - 90 **	3 
<b>Ahjukartulid</b>		-	200–220	35 - 55 **	3 
<b>Köögiviljagratään</b>		-	200–220	25 - 55	3 
<b>Lasanje ja liha</b>		Jah	200	50 - 100 ****	4 1 
<b>Liha ja kartulid</b>		Jah	190- 200	45 - 100 ****	4 1 
<b>Kala ja köögiviljad</b>		Jah	180	30 - 50 ****	4 2 

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

\* Keerake toitu poole küpsetusaja möödudes.

\*\* Vajadusel pöörake toit ümber pärast 2/3 küpsetusaja möödumist.

\*\*\* Vahetage tasemeid poole küpsetusaja möödudes.

\*\*\*\* Arvestuslik ajakulu: toidu võib vastavalt isiklikule maitse-eelistusele ahjust välja võtta erineval ajal. Vajadusel vahetage tasemed ümber pärast kahe kolmandiku küpsetusaja möödumist.

Laadige kasutus- ja hooldusjuhend alla leheküljelt [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) Selles olev kontrollitud retseptide tabel on koostatud sertifitseerimisasutuste jaoks vastavuses standarditega IEC 60350-1.

FUNKTSIOONID	 Tavapärane küpsetamine	 Grill	 Gratin	 Konveksioonküpsetus
TARVIKUD	 Rest	 Ahjunõud või küpsetuspann restil	 Küpsetusplaat / nõrgumispann või ahjunõu restil	 Nõrgumispann / küpsetusplaat 200 ml veega

# HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE



Täpsemat teavet leiate kasutamise- ja hooldusjuhendist, mille saate alla laadida lehelt [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)

**Ärge kasutage aurupuhastusseadmeid.**

**Kasutage kõikide toimingute juures kaitsekindaid.**

**Nõutavad toimingud tuleb siis, kui ahi on külm.**

**Tõmmake pistik seinakontaktist välja.**

**Ärge kasutage traatnuustikut, abrasiivseid küürimispestasid ega abrasiivseid/söövitavaid puhastusvahendeid, kuna need võivad kahjustada seadme pinda.**

## VÄLISPIND

Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui see on väga must, lisage paar tilka neutraalse pH-ga puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga. Ärge kasutage abrasiivseid ega söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata mõne seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

## SISEPIND

• Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda, seejärel (soovitavalt siis, kui ahi on veel soe) puhastage see, eemaldades kõik toidujäägid ja -plekid. Suure niiskusesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsna.

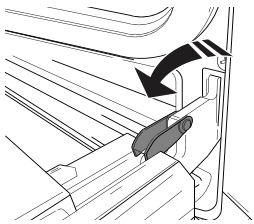
- Ukse saab klaasi hõlpsamaks puhastamiseks kergesti eemaldada ja uuesti paigaldada.
- Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.
- Ahju lae puhastamiseks saab grilli kütteelemendi alla lasta: Eemaldage kütteelement pesast ja viige see madalamale. Kütteelemendi tagasi paigaldamiseks tõstke see üles, tõmmake enda suunas ja veenduge, et lapatsi tugi on pesas.

## TARVIKUD

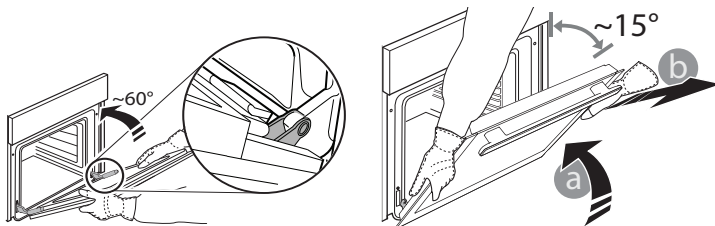
Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või svammiga.

## UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

**1.** Ukse eemaldamiseks tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.



**2.** Sulgege uks nii põhjalikult kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Ukse eemaldamiseks lükake seda kinni, tõmmates samal ajal ülespoole (a), kuni see oma pesast (b) lahti tuleb.



Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

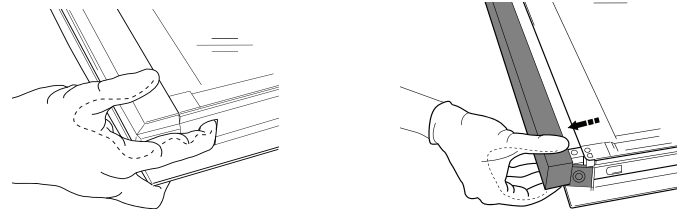
**3.** Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

**4.** Laske uks alla ja seejärel avage täielikult. Langetage fiksaatorid algasendisse tagasi: veenduge, et need liiguvad lõpuni alla.

**5.** Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toimingud.

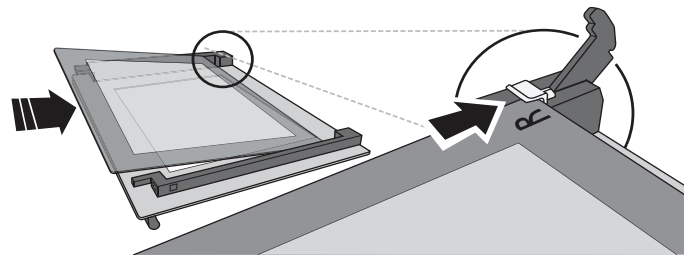
## HÕLBUS PUHASTAMINE – KLAASI PUHASTAMINE

**1.** Eemaldage uks ja pange see pehmele pinnale, käepide allpool. Vajutage korruga kaht kinnitusklambrit ja eemaldage ukse ülemine serv, tõmmates seda enda poole.



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

**3.** Sisemise klaasi õigesti tagasipanemiseks veenduge, et vasakus nurgas on näha R-täht. Kõigepealt pange klaasi pikk külg (märgitud R tähega) tugeledele, seejärel langetage see paika.



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

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.

## KASULIKUD NÄPUNÄITED



Täpsemat teavet leiate kasutamise- ja hooldusjuhendist, mille saate alla laadida lehelt [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)

### KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

Tabelis on eri toitude küpsetamiseks sobivaimad funktsioonid, tarvikud ja tasemed. Küpsetusaeg algab hetkest, kui toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelsoojendamiseks kuluvat aega. Küpsetustemperatuurid ja ajad on ligikaudsed ning sõltuvad toidu kogusest ja kasutatavast tarvikust. Kasutage alguses kõige madalamat soovituslikku seadet ja kui toit ei ole piisavalt küps, siis kasutage kõrgemaid seadeid. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalt tumedat värvi metallist koogivorme ja küpsetusplaate. Kasutada võib ka püreklaasist ja keraamilisi nõusid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

### ERINEVATE TOITUDE SAMAAEGNE KÜPSETAMINE

Funktsioon Konvektsioonküpsetus võimaldab küpsetada erinevaid toite (nt kala ja köögivilju) eri tasemetel samal ajal. Vajadusel vahetage tasemed ümber pärast kahe kolmandiku küpsetusaja möödumist. Võtke lühema küpsetusajaga road ahjust välja varem ja jätke pikemat küpsemist vajavad toidud kauemaks ahju.

### TOOTE KIRJELDUS

Toote kirjelduse koos seadme energiamärgistusega saate alla laadida meie veebilehelt [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)

### KUST SAADA KASUTAMIS- JA HOOLDUSJUHEND

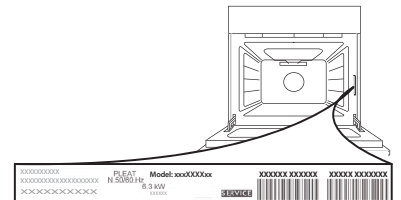
> Laadige kasutus- ja hooldusjuhend alla veebilehelt [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) (selleks võite kasutada seda QR-koodi), täpsustamiseks on vaja lisada toote kaubanduslik kood.



> Teine võimalus on võtta ühendust meie teenindusega.

### TEENINDUSE KONTAKT

Kontaktandmed leiate garantiijuhendist. Kui võtate ühendust teenindusega, palun öelge oma toote andmeplaadil olevad koodid.





# KASDIENIO NAUDOJIMO VADOVAS



## DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „INDESIT“ GAMINĮ

Kad galėtumėte pasinaudoti visapuse technine priežiūra ir palaikymu, užregistruokite savo prietaisą svetainėje [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)

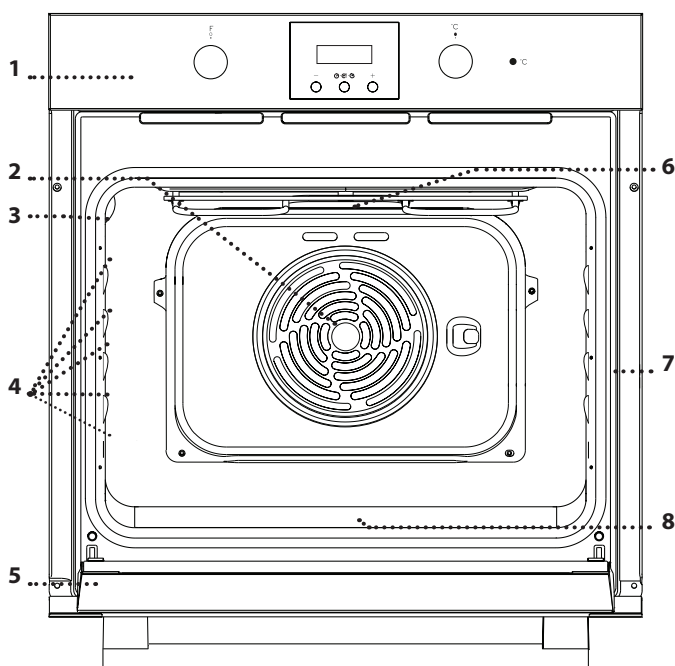


Saugos instrukcijas bei naudojimo ir priežiūros vadovą galite atsisiųsti apsilankę mūsų svetainėje [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) ir įvykdę šios brošiūros nugarėlėje pateikiamus nurodymus.



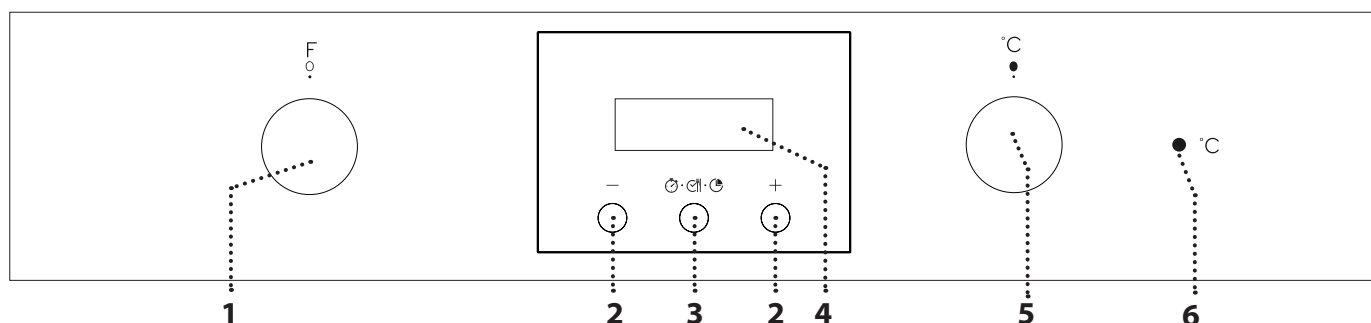
**Prieš naudodamiesi gaminiu, atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.**

## GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Ventilatorius
3. Lempa
4. Skersinės grotelės priedams (lygis nurodytas ant orkaitės sienelės)
5. Durelės
6. Viršutinis kaitinimo elementas / kepintuvas
7. Duomenų plokštelė (nenuimkite)
8. Apatinis kaitinimo elementas (nesimato)

## VALDYMO SKYDELIS



### 1. PASIRINKIMO RANKENĖLĖ

Naudojama įjungti krosnelę ir pasirinkti funkciją. Norėdami išjungti orkaitę, pasukite į padėtį 0.

### 2. +/- MYGTUKAS

Sumažina arba padidina ekrane rodomą vertę.

### 3. LAIKO NUSTATYMO MYGTUKAS

Įvairiems nustatymams pasirinkti: trukmė, gaminimo pabaigos laikas, laikmatis.

### 4. EKCRANAS

### 5. TERMOSTATO RANKENĖLĖ

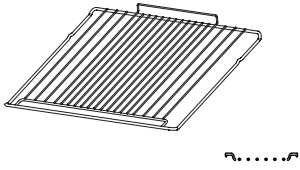
Pasukite ir pasirinkite reikiamą temperatūrą.

### 6. LED TERMOSTATAS / ĮKAITINIMAS

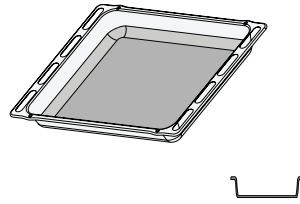
Įsijungia kaistant. Išsijungia, kai pasiekama reikiama temperatūra.

Atkreipkite dėmesį: Valdymo rankenėlės yra ištraukiamos. Paspauskite ratuko vidurį ir jis iššoks.

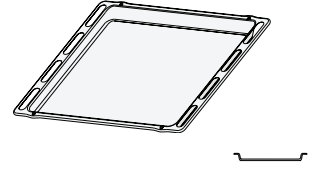
## GROTELIŲ LENTYNA



## SKYSČIŲ SURINKIMO PADĖKLAS (JEI YRA)



## KEPIMO SKARDA



Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis. Kitų priedų galima nusipirkti atskirai iš aptarnavimo po pardavimo skyriaus.

## PRIEDŲ NAUDOJIMAS

• Laikydami šiek tiek pakreiptas į viršų įstatykite grotelės reikiamame lygmenyje ir pirmiausia atremkite pakeltą galinę grotelių dalį (nukreiptą į viršų). Tuomet įstumkite į skersines grotelės iki galo.

Kiti priedai, pavyzdžiui, kepimo skarda, įkišami taip pat, kaip ir grotelės – įstumiant į skersines grotelės iki galo.

# FUNKCIJOS

**IŠJUNGTA**  
Orkaitės išjungimas.

**LEMPUTĖ**  
Įjungia orkaitėje apšvietimą.

**TRADICINIS GAMINIMAS**  
Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos. Geriausia naudoti antrą lentyną.

**KONVEKČINIS KEPIMAS**  
Pyragų su skystais įdaraais kepimas tik ant vienos lentynos. Šią funkciją galima naudoti ir kepti maistą ant dviejų lentynėlių. Sukeiskite patiekalus vietomis, kad maistas iškeptų lygiau.

**GRILL**  
Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Jei kepatė mėsą ant grotelių, rekomenduojame naudoti kepimo padėklą, kuriame susirinktų kepsnio sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens.

**GRATIN**  
Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojame naudoti kepimo padėklą, kuriame susirinktų kepsnio sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens.

**ATITIRPDYMAS**  
Naudojama norint greičiau atitirpinti maistą.

# PRIEŠ NAUDODAMI PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ

## 1. LAIKO NUSTATYMAS

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti laiką: Ekrane mirksės „AUTO“ ir „0.00“.



Norėdami nustatyti dienos laiką, vienu metu paspauskite mygtukus — ir +: Nustatykite dienos laiką mygtukais + ir —.

Atkreipkite dėmesį: Jei vėliau norėsite pakeisti dienos laiką (pvz., atsinaujinus elektros tiekimui), turėsite iš naujo nustatyti laiką vienu metu spausdami mygtukus — ir +.

## 2. TONO NUSTATYMAS

Pasirinkę norimą laiko reikšmę paspauskite *laiko mygtuką*: Ekrane rodoma „ton 1“.



Norėdami pasirinkti norimą toną, paspauskite mygtuką —, tada paspauskite *laiko mygtuką* ir patvirtinkite.

Atkreipkite dėmesį: Jei vėliau norėsite pakeisti nustatymus, vienu metu paspauskite mygtukus — ir +, o tada pakartokite anksčiau nurodytus veiksmus.

## 3. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali skliti nuo gamybos likęs kvapas. Tai visiškai normalu.

Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradėdami gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę.

Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus.

Orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 250 °C ir palikti veikti apie vieną valandą, įjungus konvekcinio kepimo funkciją. Tuo metu orkaitė turi būti tuščia.

Laikydami nurodymų teisingai nustatykite funkciją.

Atkreipkite dėmesį: panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

# KASDIENIS NAUDOJIMAS

## 1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Norėdami pasirinkti funkciją, pasukite *pasirinkimo rankenėlę* ties pageidaujamos funkcijos simboliu.

## 2. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

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

Norėdami bet kada nutraukti funkciją, išjunkite orkaitę, pasukite *pasirinkimo rankenėlę* ir *termostato rankenėlę* ties ○ ir ●.

## 3. ĮKAITINIMAS

Suaktyvinus funkciją įsijungs termostato LED indikatorius, taip pranešdamas, kad prasidėjo įkaitinimo procesas.

Procesui pasibaigus termostato LED indikatorius išsijungia, taip pranešdamas, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą: tuo metu sudėkite maistą į orkaitę ir tęskite gaminimą.

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

## • GAMINIMO PROGRAMAVIMAS

Pasirinkus ir suaktyvinus funkciją galima nustatyti trukmę.

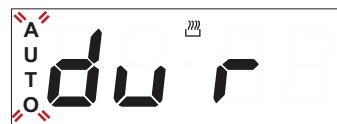


LAIKAS

Paspauskite ir bent 2 sekundes palaikykite nuspauštą *laiko mygtuką*: 🔔 simbolis pradės mirksėti.



Vėl paspauskite *laiko mygtuką*: ekrane vienas po kito bus rodomi DUR ir 0.00, o AUTO mirksės.




Nustatykite trukmę mygtukais + ir —. Po kelių sekundžių ekrane parodomas dienos laikas ir šviečia AUTO 🔔, patvirtinantis nustatymą.



Atkreipkite dėmesį: Norėdami pažiūrėti likusį gaminimo laiką, paspauskite ir bent 2 sekundes palaikykite nuspaustą *laiko mygtuką*.



Jei reikėtų jį pakeisti, paspauskite laiko mygtuką antrą kartą ir pakeiskite trukmę naudodami mygtukus + ir –.

#### GAMINIMO PABAIGA

Pasibaigus gaminimo laikui, simbolis  išsijungia, girdimas garsas ir ekrane mirksi AUTO.




Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.

Grąžinkite funkcijų rankenėlę ir *termostato rankenėlę* į  ir , tada bent 2 sek. paspauskite *laiko mygtuką*, kad išjungtumėte orkaitę.




#### LAIKMAČIO NUSTATYMAS

Ši parinktis nenutraukia arba nesuaktyvina gaminimo proceso, bet leidžia naudotis ekranu kaip laikmačiu, kai veikia gaminimo funkcija arba orkaitė yra išjungta. Norėdami suaktyvinti laikmatį, bent 2 sekundes paspauskite *laiko mygtuką*: ekrane mirksės  simbolis.

































































Naudodamiesi mygtukais + ir – nustatykite pageidaujama trukmę: po kelių sekundžių prasideda atskaita.








Ekrane rodomas dienos laikas ir  lieka šviesti, taip patvirtindamas, kad laikmatis nustatytas.

Atkreipkite dėmesį: Norėdami pažiūrėti atskaitos laiką ir prireikus jį pakeisti, dar kartą paspauskite ir bent 2 sekundes palaikykite nuspaustą *laiko mygtuką*.

# KEPIMO SĄLYGŲ LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LYGIS IR PRIEDAI
<b>Mieliniai pyragai</b>		Taip	150–170	30–90	2 
		Taip	150–170	30 - 90 ***	4 1  
<b>Pyragas su įdaru</b> (sūrio pyragas, štrudelis, vaisių pyragas)		Taip	160–200	35–90	2 
		Taip	160–200	35 - 90 ***	4 2  
<b>Biskvitai / vaisiniai pyragėliai</b>		Taip	160–180	15 - 35	2 / 3 
		Taip	150–170	20 - 40 ***	4 2  
<b>Bandelės su įdaru</b>		Taip	180–200	40 - 60	2 
		Taip	170–190	35 - 50 ***	4 2  
<b>Orinukai</b>		Taip	90	150–200	2 
		Taip	90	140 - 200 ***	4 2  
<b>Pica / fokačija</b>		Taip	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Taip	200 - 240	15 - 30 ***	4 2  
<b>Dduona</b> 80 g		Taip	180–200	30 - 45	2 
<b>Duonos kepalas</b> 500 g		Taip	180	50–70	1 / 2 
<b>Duona</b>		Taip	180–200	30 - 80 ***	4 2  
<b>Užšaldyta pica</b>		Taip	250	10–20	2 
		Taip	250	10 - 20 ***	4 2  
<b>Pikantiški pyragai</b> (daržovių pyragai, apkepai su įdaru)		Taip	180–200	30 - 45	2 
		Taip	170–190	40 - 60 ***	4 2  
<b>Sluoksniuoti pyragėliai su įdaru / sluoksniuoti pyragėliai</b>		Taip	190–200	20–30	2 
		Taip	180–190	15 - 40 ***	4 2  
<b>Lazanija / kepti makaronai / makaronai su įdaru / apkepas su vaisiais ir sūriu</b>		Taip	190–200	45 - 65	2 
<b>Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena</b> 1 kg		Taip	190–200	80 - 110	2 
<b>Kepta kiauliena su paskrudusia odele</b> 2 kg		Taip	180–190	110–150	2 
<b>Vištiena / triušiena / antiena</b> 1 kg		Taip	200–230	50–100	2 
<b>Kalakutiena / žąsiena</b> 3 kg		Taip	180–200	150–200	2 

FUNKCIJOS	 Tradicinis gaminimas	 Grill	 Gratin	 Konvekcinis kepimas
-----------	--	---	--	---

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

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LYGIS IR PRIEDAI
<b>Kepta žuvis / žuvis folijoje</b> 0,5 kg (filė, visa)		Taip	170–190	30 - 45	2 
<b>Įdarytos daržovės</b> (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		Taip	180–200	50–70	2 
<b>Skrudinta duona</b>		5'	250	2–6	5 
<b>Žuvies filė / gabalėliai</b>		5'	250	15 - 30 *	4 3 
<b>Dešrelės / kebabai / kiaulienos šonkauliukai / mėsiniai</b>		5'	250	15 - 30 *	5 4 
<b>Keptas viščiukas</b> 1–1,3 kg		-	200–220	60 - 80 **	3 1 
<b>Kepta jautiena (pusžalė)</b> 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
<b>Ėriuko koja / karka</b>		-	200	60 - 90 **	3 
<b>Keptos bulvės</b>		-	200–220	35 - 55 **	3 
<b>Daržovių apkepas</b>		-	200–220	25–55	3 
<b>Lazanija ir mėsa</b>		Taip	200	50 - 100 ****	4 1 
<b>Mėsa ir bulvės</b>		Taip	190- 200	45 - 100 ****	4 1 
<b>Žuvis ir daržovės</b>		Taip	180	30 - 50 ****	4 2 

Į trukmę neįeina įkaitinimo fazės laikotarpis. Rekomenduojame sudėti maistą į orkaitę ir nustatyti gaminimo laiką tik orkaitei pasiekus reikiamą temperatūrą.

\* Praėjus pusei gaminimo laiko maistą apverskite.

\*\*Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).

\*\*\* Praėjus pusei gaminimo laiko pakeiskite kepimo skardos lygį.

\*\*\*\* Apytikris laikas: atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu. Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, sukeiskite groteles vietomis (jei reikia).

Naudojimo ir priežiūros vadovą atsisiųskite iš [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) ir peržiūrėkite patikrintų receptų lentelę, sudarytą sertifikuotų institucijų vadovaujantis IEC 60350-1 standartu.

FUNKCIJOS				
	Tradicinis gaminimas	Grill	Gratin	Konvekinis kepimas
PRIEDAI				
	Grotelių lentyna	Kepimo skarda arba pyragų forma ant grotelių	Kepimo skarda / skysčių surinkimo padėklas arba pyragų forma ant grotelių	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda
				Skysčių surinkimo / kepimo skarda su 200 ml vandens

**Nenaudokite valymo garais įrangos.**

**Naudokitės apsauginėmis pirštinėmis.**

**Būtinus veiksmus atlikite, kai orkaitė yra šalta.**

**Nuo prietaiso atjunkite elektros maitinimą.**

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

## IŠORINIAI PAVIRŠIAI

Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste. Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mikropluošto šluoste.

## ORKAITĖS VIDUS

• Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusius nuo maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.

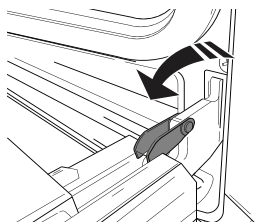
- Orkaitės dureles galima išimti, kad būtų lengviau nuvalyti stiklą .
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.
- Norint nuvalyti vidinę viršutinę orkaitės dalį, viršutinį kepintuvo kaitinimo elementą galima nuleisti. Ištraukite kaitinimo elementą iš tvirtinimo vietos, tada nuleiskite jį. Norėdami gražinti kaitinimo elementą į pradinę padėtį, pakelkite jį, šiek tiek patraukite į save ir įsitikinkite, kad liežuvėlio atrama yra tinkamoje padėtyje.

## PRIEDAI

Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

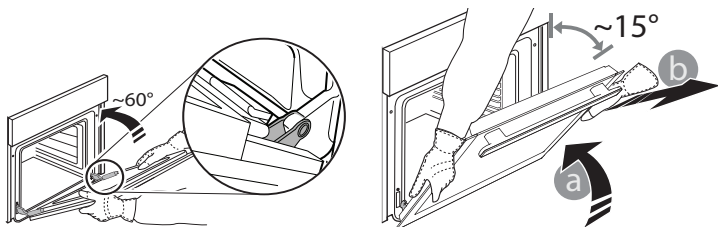
## DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

**1.** Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



**2.** Uždarykite dureles.

Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos. Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų (a), kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietos (b).



Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

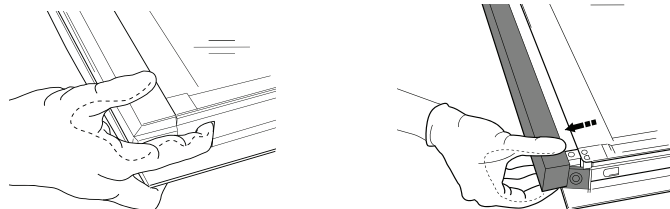
**3.** Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

**4.** Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksatoreis į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.

**5.** Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus.

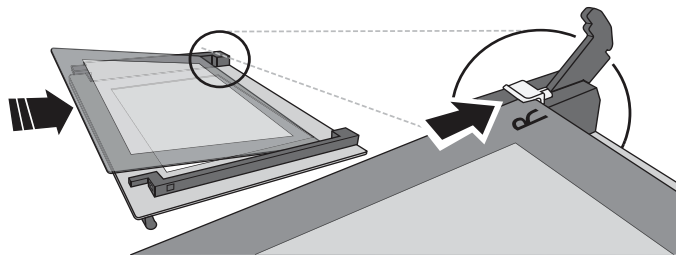
## SPUSTELĖKITE IR IŠVALYKITE – STIKLO VALYMAS

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



**2.** Pakelkite ir tvirtai laikykite vidinį stiklą abejomis rankomis, o prieš valant padėkite ant minkšto paviršiaus.

**3.** Kad tinkamai įstatytumėte vidinį stiklą, patikrinkite, ar matote „R“ kairiajame kampe. Pirmiausia į vietą įstatykite „R“ pažymėtą ilgąjį stiklo kraštą, tada jį nuleiskite.



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

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitė prijungtas elektros maitinimas. Orkaitę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.

## PATARIMAI



Naudojimo ir priežiūros vadovą atsisiųskite iš [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) dėl išsamesnės informacijos

### KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant įvairius patiekalus. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

### KELIŲ PATIEKALŲ GAMINIMAS VIENU METU

Naudojant „Konvekcinio Kepimo“ funkciją, galima gaminti skirtingus patiekalus keliuose lygmenyse vienu metu. Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, sukeiskite groteles vietomis (jei reikia). Patiekalą, kurį reikia gaminti trumpiau, išimkite, o patiekalą, kurį reikia gaminti ilgiau, palikite orkaitėje.

### GAMINIO APRAŠYMAS

Duomenų lapą su šio prietaiso energijos sąnaudomis galite atsisiųsti iš mūsų svetainės [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)

### KUR GAUTI NAUDOJIMO IR PRIEŽIŪROS VADOVĄ

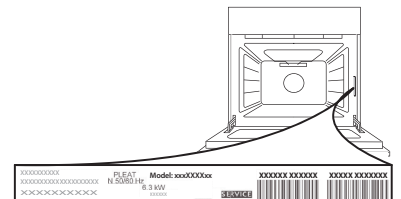
> Naudojimo ir priežiūros vadovą atsisiųskite iš mūsų svetainės [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) (galite pasinaudoti šiuo QR kodu) nurodę gaminio kodą.



> Taip pat galite kreiptis į techninės priežiūros centrą.

### SUSISIEKIMAS SU TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRU

Visą kontaktinę informaciją rasite garantijos sąlygų lankstinuke. Techninės priežiūros centre būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.





# IKDIENAS LIETOŠANAS INSTRUKCIJA



## PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES INDESIT IZSTRĀDĀJUMU

Lai saņemtu pilnvērtīgu apkalpošanu un palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)

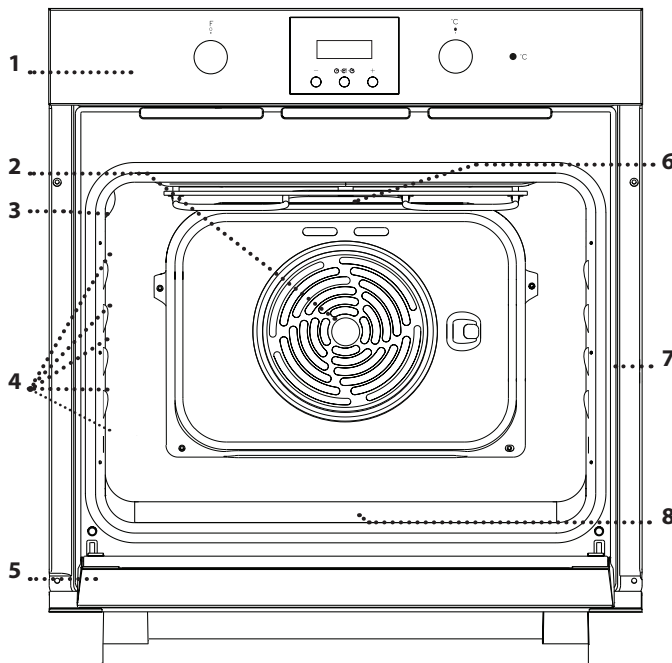


Lejuplādējiet Drošības instrukciju un Lietošanas un apkopes pamācību, apmeklējot mūsu tīmekļa vietni [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) un sekojot norādēm šīs rokasgrāmatas aizmugurē.



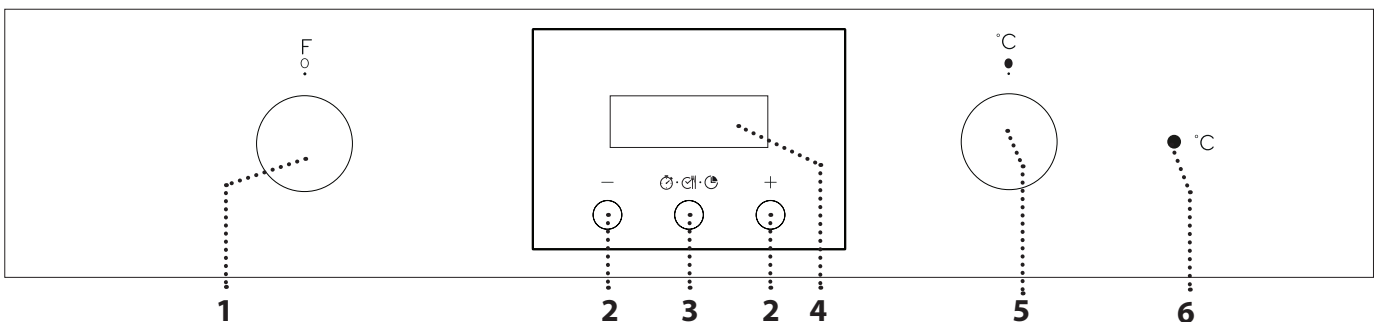
**Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet Veselības un drošības instrukciju.**

## PRODUKTA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Ventilators
3. Apgaismojuma spuldze
4. Piederumu plauktu stiprinājumi  
(līmenis norādīts uz gatavošanas nodalījuma sienas)
5. Durvis
6. Augšējais sildelements/grils
7. Datu plāksnīte  
(nenorādīts)
8. Apakšējais sildelements  
(nav redzams)

## VADĪBAS PANELIS



### 1. ATLASES SLĒDZIS

Lai ieslēgtu cepeškrāsni, izvēloties funkciju. Pagrieziet pozīcijā **O**, lai izslēgtu cepeškrāsni.

### 2. +/- POGA

Lai samazinātu vai palielinātu displejā redzamo vērtību.

### 3. LAIKA POGA

Dažādu iestatījumu atlasīšanai: ilgums, gatavošanas beigu laiks, taimeris.

### 4. DISPLEJS

### 5. TERMOSTATA SLĒDZIS

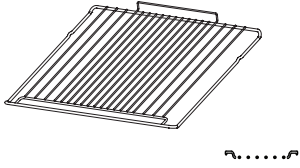
Pagrieziet, lai atlasītu vēlamo temperatūru.

### 6. LED TERMOSTATS/ PRIEKŠSILDĪŠANA

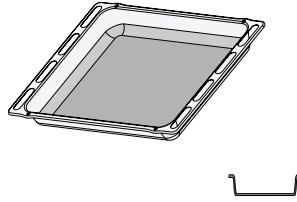
ieslēdzas sildīšanas procesa laikā. Izslēdzas, kad sasniegta vēlamā temperatūra.

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

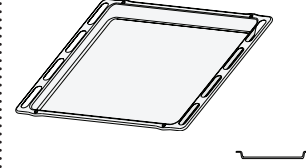
## STIEPĻU PLAUKTS



## NOTEKAPLĀTE (JA IEKĻAUTA)



## CEPEŠPANNA



Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa. Citus piederumus var iegādāties pēcārdošanas servisā.

## PIEDERUMU IZMANTOŠANA

• Ievietojiet stiepļu plauktu vēlamajā līmenī, turot to paceltu uz augšu un vispirms atbalstot aizmugurējo malu (vērstu uz augšu). Pēc tam stumiet to horizontāli pa plauktu stiprinājumiem cik vien dziļi iespējams.

Citi piederumi, piemēram, cepešpanna tiek ievietoti horizontāli, bīdot tos pa plauktu stiprinājumiem.

## FUNKCIJAS

**IZSLĒGTS**  
Lai izslēgtu ierīci.

**APGAISMOJUMS**  
Lai ieslēgtu gaismu nodalījumā.

**GATAVOŠANA AR KONVEKCIJU**  
Lai pagatavotu jebkura veida ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta. Ieteicams izmantot 2. plauktu.

**CEPŠANA AR KONVEKCIJU**  
Lai ceptu kūkas ar šķidru pildījumu uz viena plaukta. Šo funkciju var izmantot arī gatavošanai uz diviem plauktiem. Samainiet traukus, lai ēdiena gatavošana būtu vienmērīgāka.

**GRILL**  
Lai grilētu steikus, kebabus un desīnas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet notekaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens.

**GRATIN**  
Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Izmantojiet notekaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens.

**ATKAUSĒŠANA**  
Lai vēl ātrāk atkausētu pārtiku.

# IERĪCES PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

## 1. LAIKA IESTATĪŠANA

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jāiestata laiks: displejā mirgo „AUTO” un „0.00”.



Lai iestatītu pulksteņa laiku, vienlaicīgi nospiediet pogas — un +: Ar pogām + un — iestatiet laiku un datumu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai pēc tam mainītu laiku un datumu (piemēram, pēc ilgstoša elektropadeves pārrāvuma), jums būs nepieciešams atiestatīt laiku, vienlaicīgi nospiežot pogas — un +.

## 2. TONA IESTATĪŠANA

Pēc nepieciešamās vērtības atlasīšanas, nospiediet *laika pogu*: Ekrānā ir redzams „ton 1”.



Lai mainītu vēlamo toni, nospiediet — un pēc tam *laika pogu*, lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai pēc tam mainītu iestatījumus, vienlaicīgi nospiediet — un + un atkārtojiet augstāk minētās darbības.

## 3. UZSILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tas ir pilnīgi normāli. Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsns, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām. Izņemiet no cepeškrāsns visus drošības kartonus un caurspīdīgās lentes, kā arī visu aprīkojumu. Uzsildiet cepeškrāsns līdz 250 °C apmēram stundu, ieteicams izmantot „Cepšana ar konvekciju” funkciju. Šajā laikā krāsnij jābūt tukšai. Tagad sekojiet norādījumiem, lai pareizi iestatītu funkciju.

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

# IKDIENAS LIETOŠANA

## 1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Lai atlasītu vēlamo funkciju, pagrieziet *atlasē slēdzi* uz attiecīgās funkcijas simbolu.

## 2. FUNKCIJAS AKTIVIZĒŠANA

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

Lai jebkurā laikā apturētu funkciju, izslēdziet krāsns, tad pagrieziet *atlasē slēdzi* un *termostata slēdzi* pozīcijās 0 un ●.

## 3. PRIEKŠSILDĪŠANA

Tiklīdz funkcija būs atlasīta, iedegsies termostata LED gaismiņa, kas norādīs, ka priekšsildīšana ir aktivizēta. Tiklīdz šī fāze būs pabeigta, termostata LED lampiņa izslēgsies, kas norādīs uz to, ka krāsns ir uzkarusī līdz noteiktajai temperatūrai: ievietojiet produktus un sāciet gatavošanu.


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

## . GATAVOŠANAS PROGRAMMĒŠANA

Pēc tam, kad ir atlasīta un aktivizēta funkcija, varat iestatīt darbības laiku.

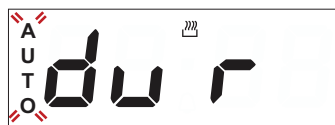



DARBĪBAS LAIKS

Nospiediet *laika pogu* un turiet to vismaz 2 sekundes:  simbols mirgo.



Vēlreiz nospiediet *laika pogu*: Ekrānā pēc kārtas ir redzams DUR un 0.00, kamēr vienlaicīgi mirgo arī AUTO.




Iestatiet darbības laiku, izmantojot pogas + un —. Pēc dažām sekundēm displejā ir redzams pulksteņa laiks un deg AUTO , apstiprinot iestatījumu.





Lūdzu, ņemiet vērā: Lai skatītu atlikušo gatavošanas laiku, nospiediet **laika pogu** un turiet to vismaz 2 sekundes. Lai nepieciešamības gadījumā to mainītu, nospiediet to vēlreiz un izmantojiet + un -, lai mainītu laiku.

#### GATAVOŠANA LAIKA BEIGAS

Iestatītā laika beigās simbols  izslēdzas, atskan brīdinājuma signāls un displejā mirgo AUTO.




Lai brīdinājumu deaktivizētu, nospiediet jebkuru pogu.

Pagrieziet funkciju slēdzi un *termostata slēdzi* uz  un  un tad nospiediet **laika pogu** vismaz uz divām sekundēm, lai izslēgtu krāsni.



#### TAIMERA IESTATĪŠANA


Šī iespēja neietekmē un neaktivizē gatavošu, taču ļauj displeju izmantot kā taimeri gan tad, kad ir aktivizēta kāda funkcija, gan tad, kad krāsns ir izslēgts.

Lai aktivizētu taimeri, nospiediet **laika pogu** un turiet to vismaz 2 sekundes: displejā mirgos  simbols.

































































Izmantojiet pogas + un -, lai iestatītu vēlamo laiku: pēc dažām sekundēm sākas laika atskaite.








Displejā ir redzams pulksteņa laiks, un  paliek iedegts, apstiprinot, ka taimeris ir iestatīts.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai skatītu laika atskaiti un to mainītu pēc nepieciešamības, vēlreiz nospiediet **laika pogu** un turiet to nospiestu vismaz divas sekundes.

# GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	LĪMEŅI UN APRIKOJUMS
<b>Rauga kūkas</b>		Jā	150-170	30-90	2 
		Jā	150-170	30-90 ***	4 1  
<b>Kūkas ar pildījumu</b> (siera kūka, štrūdele, augļu torte)		Jā	160-200	35-90	2 
		Jā	160-200	35-90 ***	4 2  
<b>Cepumi / groziņi</b>		Jā	160-180	15-35	2 / 3 
		Jā	150-170	20-40 ***	4 2  
<b>Vēja kūkas</b>		Jā	180-200	40-60	2 
		Jā	170-190	35-50 ***	4 2  
<b>Bezē (olas baltuma glazūras kūkas)</b>		Jā	90	150-200	2 
		Jā	90	140-200 ***	4 2  
<b>Pica/fokača</b>		Jā	220-250	10-25	1 / 2 
		Jā	200-240	15-30 ***	4 2  
<b>Maza maizīte</b> 80 g		Jā	180-200	30-45	2 
<b>Maizes klaips</b> 500 g		Jā	180	50-70	1 / 2 
<b>Maize</b>		Jā	180-200	30-80 ***	4 2  
<b>Saldētas picas</b>		Jā	250	10-20	2 
		Jā	250	10-20 ***	4 2  
<b>Sāļie pīrāgi</b> (dārzeņu pīrāgs un citi)		Jā	180-200	30-45	2 
		Jā	170-190	40-60 ***	4 2  
<b>Volovāni / kārtainās mīklas cepumi</b>		Jā	190-200	20-30	2 
		Jā	180-190	15-40 ***	4 2  
<b>Lazanja/cepti makaroni/kaneloni/kūkas</b>		Jā	190-200	45-65	2 
<b>Jēra/teļa/liellopa/cūkgaļa</b> 1 kg		Jā	190-200	80-110	2 
<b>Cepta cūkgaļa ar kraukšķīgu garozu</b> 2 kg		Jā	180-190	110-150	2 
<b>Vistas/truša/pīles gaļa</b> 1 kg		Jā	200-230	50-100	2 
<b>Tītara/zoss gaļa</b> 3 kg		Jā	180-200	150-200	2 

FUNKCIJAS	 Gatavošana ar konvekciju	 Grill	 Gratin	 Cepšana ar konvekciju
-----------	---	--	---	--

PIEDERUMI	 Stieplu plaukts	 Cepšpanna vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	 Cepšpanna/notekaplatē vai gatavošanas trauks uz stieplu plaukta	 Notekaplatē/cepšpanna	 Notekaplatē/cepšpanna ar 200 ml ūdens
-----------	--	--	--	--	--

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
<b>Cepta zivs/pergamentā pagatavota zivs</b> 0,5 kg (fileja, vesela)		Jā	170-190	30-45	2 
<b>Pildīti dārzeņi</b> (tomāti, cukini, baklažāni)		Jā	180-200	50-70	2 
<b>Grauddēta maize</b>		5'	250	2-6	5 
<b>Zivs fileja / gabaliņi</b>		5'	250	15-30 *	4 3 
<b>Desas/kebabi/ribiņas/hamburgeri</b>		5'	250	15-30 *	5 4 
<b>Cepta vista</b> 1-1,3 kg		-	200-220	60-80 **	3 1 
<b>Cepta liellopu gaļa (asiņaina)</b> 1 kg		-	200	35-50 **	3 
<b>Jēra stilbs / kājiņa</b>		-	200	60-90 **	3 
<b>Cepti kartupeļi</b>		-	200-220	35-55 **	3 
<b>Dārzeņu gratini (sacepums)</b>		-	200-220	25-55	3 
<b>Lazanja un gaļa</b>		Jā	200	50-100 ****	4 1 
<b>Gaļa un kartupeļi</b>		Jā	190- 200	45-100 ****	4 1 
<b>Zivs un dārzeņi</b>		Jā	180	30-50 ****	4 2 

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

\* Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus otrādi.

\*\* ja nepieciešams, pagrieziet produktus uz otru pusi, kad pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika.

\*\*\* Gatavošanas laika vidū apmainiet plauktus vietām.

\*\*\*\* Paredzamais darbības laiks: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā. Ja nepieciešams, apmainiet plauktus vietām, kad pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika.

Lejuplādējiet Lietošanas un apkopes pamācību vietnē [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu), lai iegūtu recepšu tabulu, kas ir saskaņota ar sertificēšanas iestādēm un atbilst standartam IEC 60350-1.

FUNKCIJAS				
	Gatavošana ar konvekciju	Grill	Gratin	Cepšana ar konvekciju
PIEDERUMI				
	Stieplu plaukts	Cepešpanna vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	Cepešpanna/notekaplašte vai gatavošanas trauks uz stieplu plaukta	Notekaplašte/cepešpanna Notekaplašte/cepešpanna ar 200 ml ūdens

# APKOPE UN TĪRĪŠANA



Lai uzzinātu vairāk, lejuplādējiet Lietošanas un apkopes pamācību vietnē [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)

**Neizmantojiet tvaika tīrīšanas ierīces.**

**Visu darbību laikā izmantojiet virtuves cimdus.**

**Veiciet nepieciešamās darbības, neuzsildot krāsni.**

**Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.**

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

## ĀRĒJĀS VIRSMAS

Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Noslaukiet virsmu ar sausu drānu.

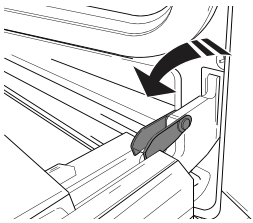
Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja kāds no šiem produktiem nejauši nonāk saskarē ar ierīces virsmām, nekavējoties notīriet to ar mitru mikrošķiedras drānu.

## IEKŠĒJĀS VIRSMAS

• Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

## DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠĀNA

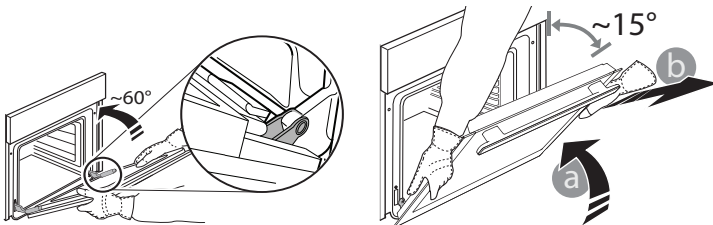
**1.** Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.



**2.** Pilnībā aizveriet durvis.

Ar abām rokām stingri turiet durvis – neceliet tās aiz roktura.

Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās aizvērt un reizē velkot uz augšu (a), līdz tās ir izņemtas no vietas (b).



Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

**3.** Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamatiņu āķīšus preti to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

**4.** Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: pārliecinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.

**5.** Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliecināties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tas nenotiek, atkārtojiet augstāk minētos soļus.

• Lai notīrītu stiklu, durvis iespējams vienkārši izņemt un ievietot atpakaļ .

• Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

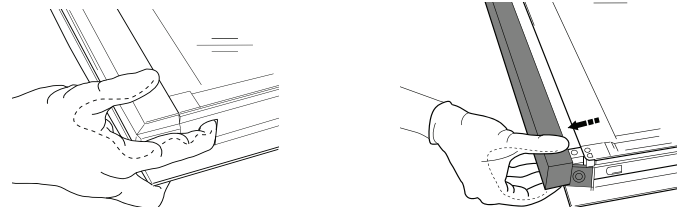
• Lai notīrītu cepeškrāsns griestus, grila augšējo sildelementu var nolaist: Atbrīvojiet sildelementu no stiprinājuma un nolaidiet to. Lai novietotu sildelementu atpakaļ vietā, paceliet to, nedaudz pavelciet uz savu pusi un pārliecinieties, ka atbalsts atrodas pareizajā vietā.

## PIEDERUMI

Iemērciet piederumus ūdenī ar mazgāšanas līdzekli tūlīt pēc to lietošanas, bet, ja tie vēl ir karsti izmantojiet virtuves cimdus. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

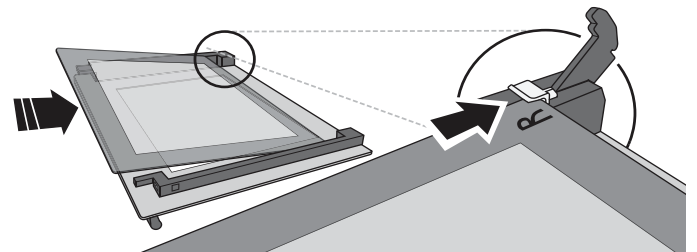
## PIESPĒD, LAI TĪRĪTU - STIKLA TĪRĪŠANA

**1.** Pēc durvju izņemšanas un novietošanas uz mīkstas virsmas (ar rokturi vērstu leju), vienlaicīgi uzspiediet uz abiem stiprinājumiem, lai noņemt durvju augšmalu, velkot to uz savu pusi.



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

**3.** Lai pareizi ievietotu atpakaļ stiklu, pārliecinieties, ka kreisajā stūrī ir redzams burts „R”. Vispirms stiprinājumos ievietojiet stikla garāko malu, kas apzīmēta ar „R”, bet pēc tam nolaidiet to līdz galam.



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

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Cepeškrāsns nedarbojas.	Strāvas pārrāvums. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrības padevei. Izslēdziet cepeškrāsns un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.

## NODERĪGI PADOMI



Lai uzzinātu vairāk, lejuplādējiet Lietošanas un apkopes pamācību vietnē [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)

### KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiki sākas brīdī, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, neskaitot cepeškrāsns priekšsildīšanu (ja tā nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes, un cepešpannas. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

### DAŽĀDU ĒDIENU GATAVOŠANA VIENLAICĪGI

Funkcija „Cepšana ar konvekciju” ļauj vienlaicīgi gatavot dažādus ēdiena (piemēram, zivis un dārzeņus) uz dažādiem cepeškrāsns plauktiem. Ja nepieciešams, apmainiet plauktus vietām, kad pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika. Izņemiet ēdiena, kuram nepieciešams īsāks gatavošanas laiks un atstājiet cepeškrāsnī ēdiena, kuram nepieciešams ilgāks.

### IZSTRĀDĀJUMA ĪPAŠĀ ZĪME

Izstrādājuma lapu ar datiem par ierīces enerģijas patēriņu varat lejuplādēt tīmekļa vietnē [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)

### KĀ IEGŪT LIETOŠANAS UN APKOPES INSTRUKCIJU

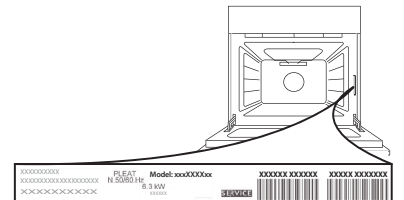
> Lejuplādējiet Lietošanas un apkopes pamācību tīmekļa vietnē [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) (izmantojiet šo QR kodu), norādot izstrādājuma rūpniecisko kodu.



> Alternatīvi varat sazināties ar klientu pēcpārdošanas servisu.

### SAZINIETIES AR PĒCPĀRDOŠANAS SERVISU

Kontaktinformāciju varat atrast garantijas grāmatiņā. Sazinoties ar pēcpārdošanas klientu servisu, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.





# INSTRUKCJA CODZIENNEJ EKSPLOATACJI



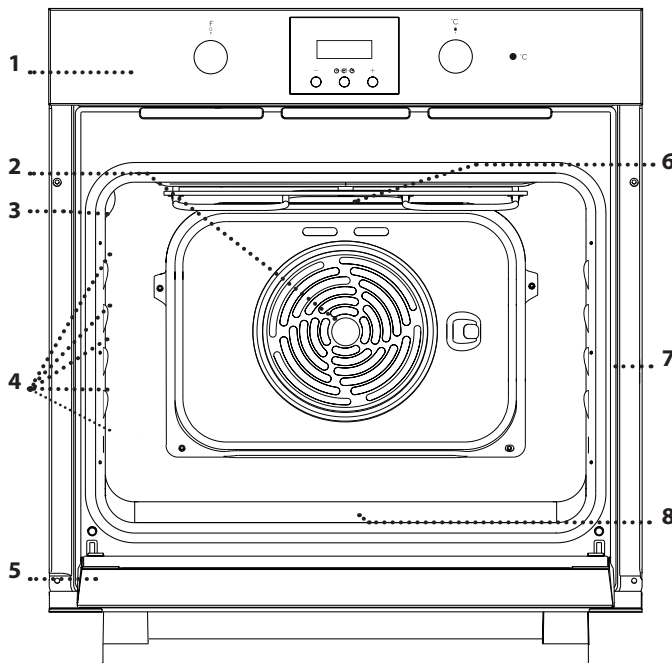
**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU INDESIT**  
Aby móc korzystać z programu kompleksowej pomocy i wsparcia, należy zarejestrować swój produkt na stronie [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



Zasady bezpieczeństwa oraz Instrukcję obsługi i konserwacji urządzenia można pobrać odwiedzając naszą stronę [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) i postępując zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi na odwrocie tej broszury.

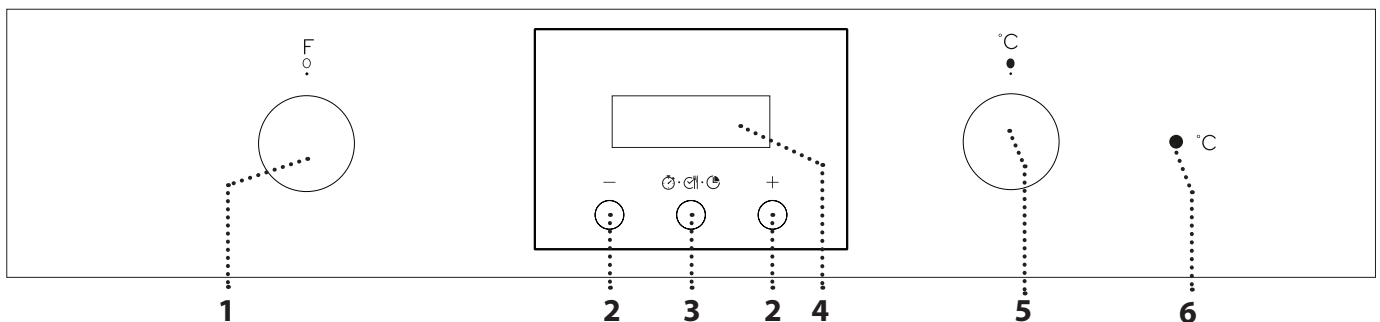
**!** Przed użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie Zasad bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.

## OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Oświetlenie wnętrza
4. Prowadnice półek/akcesoriów (poziom jest zaznaczony na ścianie komory piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Grzałka górna/grill
7. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
8. Dolna grzałka (niewidoczna)

## PANEL STEROWANIA



### 1. POKRĘTŁO WYBORU

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Obrócić do pozycji **O**, by wyłączyć urządzenie.

### 2. PRZYCIISK +/-

Służy do zwiększania wartości widocznej na wyświetlaczu

### 3. PRZYCIISK CZASU

Służy do wybierania różnych ustawień: długość, czas zakończenia pieczenia, czasomierz.

### 4. WYŚWIETLACZ

### 5. POKRĘTŁO TERMOSTATU

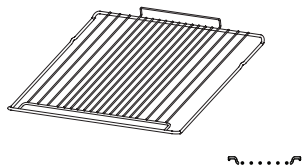
Przekręcić w celu wybrania wymaganej temperatury.

### 6. KONTROLKA TERMOSTATU/ WSTĘPNEGO NAGRZEWANIA

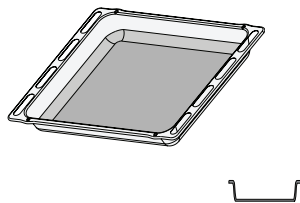
Włącza się podczas procesu nagrzewania. Wyłącza się, gdy zostanie osiągnięta żądana temperatura.

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

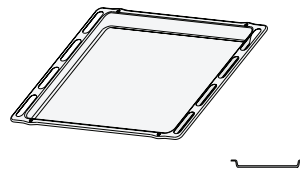
## RUSZT



## BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ (JEŚLI JEST DOSTĘPNA)



## BLACHA DO PIECZENIA



Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu. Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

## STOSOWANIE AKCESORIÓW

• Umieścić ruszt na żądanym poziomie, przy wkładaniu przechylając go lekko ku górze i w pierwszej kolejności umieszczając stronę tylną z zawiniętym brzegiem (skierowaną ku górze). Następnie wsunąć ruszt poziomo wzdłuż prowadnicy, tak daleko, jak to możliwe.

Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo w taki sam sposób jak ruszt.

## FUNKCJE

Więcej informacji znajduje się w Instrukcjach obsługi i konserwacji, które można pobrać ze strony [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)

**OFF**  
Do wyłączenia piekarnika.

**LEKKIE**  
W celu włączenia światła w komorze piekarnika.

**KONWENCJONALNE**  
Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie. Najlepiej używać drugiej półki.

**PIECZ. KONWEKCYJNE**  
Do pieczenia ciast z soczystym nadzieniem na jednej półce. Ta funkcja idealnie nadaje się również do pieczenia na dwóch półkach. Aby pieczenie przebiegało równomiernie, należy zamieniać potrawy miejscami.

**GRILL**  
Do pieczenia kawałków mięsa (antrykotu, szaszłyków, kiełbasek), do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się stosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.

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

**ROZMRAŻANIE**  
Dla szybszego rozmrażania żywności.

# PIERWSZE UŻYCIĘ URZĄDZENIA

## 1. USTAWIANIE ZEGARA

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy wybrać język i czas: "AUTO" i "0.00" będą migać na wyświetlaczu.



Aby ustawić godzinę, należy równocześnie nacisnąć przyciski — i +: Ustawić godzinę, korzystając z przycisków + i —.

Uwaga: Aby po jakimś czasie zmienić godzinę (na przykład po trwającym braku zasilania), należy zresetować czas naciskając jednocześnie przyciski — i +.

## 2. USTAWIANIE TONU

Po wybraniu odpowiedniego czasu nacisnąć przycisk czasu: Na ekranie pojawi się komunikat „ton 1”.



Aby wybrać odpowiedni ton, nacisnąć —, potem nacisnąć przycisk czasu, aby potwierdzić.

Uwaga: Aby ponownie zmienić ustawienia, nacisnąć przyciski — i + w tym samym czasie i powtórzyć czynności wymienione powyżej.

## 3. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne.

Dlatego przed przystąpieniem do pieczenia potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu.

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

Rozgrzać piekarnik do 250°C i pozostawić włączony na około jedną godzinę, najlepiej przy użyciu funkcji „Piecz. konwekcyjne”. 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.

# CODZIENNA EKSPLOATACJA

## 1. WYBÓR FUNKCJI

Aby wybrać funkcję, należy obrócić pokrętkę wyboru do pozycji zaznaczonej symbolem żądanej funkcji.

## 2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

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

Aby przerwać daną funkcję, w dowolnym czasie wyłączyć piekarnik, obrócić pokrętkę wyboru i pokrętkę termostatu 0 na i ●.

## 3. NAGRZEWANIE

Gdy funkcja zostanie aktywowana, kontrolka termostatu włączy się, sygnalizując, że proces nagrzewania się rozpoczął.

Pod koniec nagrzewania kontrolka termostatu wyłączy się, wskazując, że piekarnik osiągnął nastawioną temperaturę: w tym momencie należy umieścić potrawę w piekarniku i rozpocząć jej pieczenie.

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

## . PROGRAMOWANIE PIECZENIA

Po wybraniu i włączeniu danej funkcji można nastawić czas jej trwania.

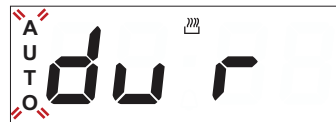


### CZAS TRWANIA

Nacisnąć przycisk czasu i przytrzymać go przez co najmniej 2 sekundy: symbol będzie migał.



Ponownie nacisnąć przycisk czasu: na ekranie kolejno wyświetlany jest komunikat DUR i wartość 0.00 oraz miga napis AUTO.




Nastawić czas za pomocą przycisku + i —. Po kilku sekundach na ekranie widać godzinę i podświetlony napis AUTO potwierdzający ustawienie.



Uwaga: Aby zobaczyć pozostały czas pieczenia, nacisnąć **przycisk czasu** i przytrzymać go przez co najmniej 2 sekundy. Aby zmienić czas trwania pieczenia, jeśli jest to potrzebne, nacisnąć przycisk ponownie, używając przycisków + i -.

#### KONIEC PIECZENIA

Gdy nastąpi koniec pieczenia, symbol  wyłącza się, rozlega się sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu miga komunikat AUTO.




Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm.

Obrócić z powrotem pokrętko wyboru funkcji i pokrętko termostatu na i ●, potem przytrzymać **przycisk czasu** przez co najmniej 2 sekundy, aby wyłączyć piekarnik.



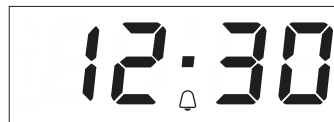
#### USTAWIANIE PROGRAMATORA CZASOWEGO


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

Aby aktywować timer, nacisnąć **przycisk czasu** i przytrzymać go przez co najmniej 2 sekundy: na wyświetlaczu pojawi się symbol .



Za pomocą przycisków + i - nastawić żądany czas: odliczanie rozpoczyna się po kilku sekundach.



Wyświetlacz pokazuje godzinę a  jest podświetlony, potwierdzając, że timer został ustawiony.

Uwaga: Aby wyświetlić czas odliczania i w razie czego go zmienić, nacisnąć ponownie **przycisk czasu** i przytrzymać go przez co najmniej 2 sekundy.

# TABELA GOTOWANIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWA- NIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
<b>Ciasta drożdżowe</b>		Tak	150 - 170	30 - 90	2 
		Tak	150 - 170	30 - 90 ***	4 1 
<b>Ciasto z nadzieniem</b> (sernik, strudel, ciasto owocowe)		Tak	160 - 200	35 - 90	2 
		Tak	160 - 200	35 - 90 ***	4 2 
<b>Kruche ciasteczka/Rogaliki</b>		Tak	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Tak	150 - 170	20 - 40 ***	4 2 
<b>Ptysie</b>		Tak	180 - 200	40 - 60	2 
		Tak	170 - 190	35 - 50 ***	4 2 
<b>Bezy</b>		Tak	90	150 - 200	2 
		Tak	90	140 - 200 ***	4 2 
<b>Pizza/Focaccia</b>		Tak	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Tak	200 - 240	15 - 30 ***	4 2 
<b>Mały chleb</b> 80 g		Tak	180 - 200	30 - 45	2 
<b>Bochenek chleba</b> 500 g		Tak	180	50 - 70	1 / 2 
<b>Chleb</b>		Tak	180 - 200	30 - 80 ***	4 2 
<b>Mrożone pizze</b>		Tak	250	10 - 20	2 
		Tak	250	10 - 20 ***	4 2 
<b>Ciasta wytrawne</b> (tarta warzywna, quiche)		Tak	180 - 200	30 - 45	2 
		Tak	170 - 190	40 - 60 ***	4 2 
<b>Vols-au-vent / chrupiące paszteciki</b>		Tak	190 - 200	20 - 30	2 
		Tak	180 - 190	15 - 40 ***	4 2 
<b>Lasagne / zapiekany makaron / cannelloni / zapiekanki</b>		Tak	190 - 200	45 - 65	2 
<b>Jagnięcina/cielęcina/ wołowina/ wieprzowina</b> 1 kg		Tak	190 - 200	80 - 110	2 
<b>Pieczeń wieprzowa z chrupiącą skórką</b> 2 kg		Tak	180 - 190	110 - 150	2 
<b>Kurczak/królik/kaczka</b> 1 kg		Tak	200 - 230	50 - 100	2 
<b>Indyk/gęś</b> 3 kg		Tak	180 - 200	150 - 200	2 

FUNKCJE				
	Konwencjonalne	Grill	Gratin	Pieczenie konwekcyjne

AKCESORIA					
	Ruszt	Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie	Blacha do pieczenia/ Blacha na ściekający tłuszcz lub Forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia napęczniona 200 ml wody

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
<b>Ryba pieczona / potrawy pieczone w papierze</b> 0,5 kg (filety, w całości)		Tak	170 - 190	30 - 45	2 
<b>Nadziewane warzywa</b> (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	180 - 200	50 - 70	2 
<b>Tosty</b>		5'	250	2 - 6	5 
<b>Filety rybne/kawałki</b>		5'	250	15 - 30 *	4 3 
<b>Kiełbaski/kebab/kotlety/hamburgery</b>		5'	250	15 - 30 *	5 4 
<b>Pieczony kurczak</b> 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1 
<b>Befsztyk krwisty</b> 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
<b>Udziec barani/golonka</b>		-	200	60 - 90 **	3 
<b>Pieczone ziemniaki</b>		-	200 - 220	35 - 55 **	3 
<b>Zapiekane warzywa (typu gratin)</b>		-	200 - 220	25 - 55	3 
<b>Lazania i mięso</b>		Tak	200	50 - 100 ****	4 1 
<b>Mięsa i ziemniaki</b>		Tak	190 - 200	45 - 100 ****	4 1 
<b>Ryby i warzywa</b>		Tak	180	30 - 50 ****	4 2 

Podany czas nie uwzględnia fazy nagrzewania wstępnego: Zaleca się umieszczenie potrawy w piekarniku i ustawienie czasu pieczenia dopiero po osiągnięciu żądanej temperatury.

\* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia.

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

\*\*\* Zamienić poziomy położenia półek w połowie pieczenia.

\*\*\*\* Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji. Zamienić poziomy położenia półek po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

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

FUNKCJE	 Konwencjonalne	 Grill	 Gratin	 Pieczenie konwekcyjne
AKCESORIA	 Ruszt	 Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie	 Blacha do pieczenia/ Blacha na ściekający tłuszcz lub Forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	 Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia
				 Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia napęczniona 200 ml wody

# KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



Więcej informacji znajduje się w Instrukcjach obsługi i konserwacji, które można pobrać ze strony [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)

**Nie wolno stosować urządzeń czyszczących parą.**

**Podczas wykonywania wszystkich czynności należy używać rękawic ochronnych.**

**Wszystkie czynności należy przeprowadzać przy zimnym piekarniku.**

**Odłączyć urządzenie od zasilania.**

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

## POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

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

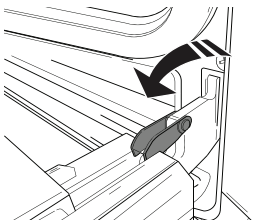
Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

## 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.

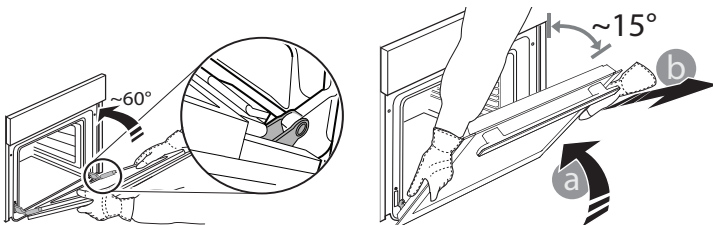
## ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

**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, opierając je na miękkim podłożu.

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

**4.** Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: upewnić się, że zostały opuszczone do końca.

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

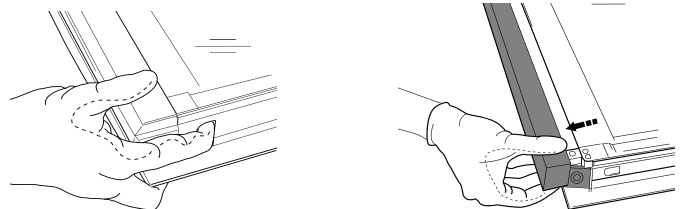
- Aby ułatwić czyszczenie szyby, można w prosty sposób zdjąć drzwiczki, a następnie założyć je ponownie .
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Górny element grzewczy grilla można obniżyć, aby oczyścić górną płytę piekarnika: Zdjąć element grzewczy z uchwytu i obniżyć go. Aby przywrócić poprzednią pozycję elementu grzewczego, należy go podnieść, pociągnąć delikatnie do siebie i upewnić się, że znalazł się w odpowiednich uchwytach.

## AKCESORIA

Po każdym użyciu akcesoria należy zanurzyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, używając rękawic kuchennych, jeśli akcesoria są jeszcze gorące. Resztki żywności mogą być łatwo usunięte za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

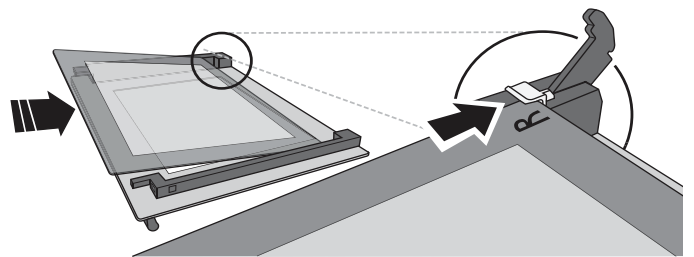
## KLIKNĄĆ, ABY WYCZYŚCIĆ - CZYSZCZENIE SZYBY

**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.** Aby prawidłowo włożyć szybę wewnętrzną, upewnić się, że symbol "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.



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



Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, sprawdzając czy usterka nie ustąpiła.

## PRAKTYCZNE PORADY



Więcej informacji znajduje się w Instrukcjach obsługi i konserwacji, które można pobrać ze strony [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)


### JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.


### JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

Funkcja „Piecz. konwekcyjne” umożliwia pieczenie różnych potraw (takich jak ryby, warzywa) na różnych półkach, w tym samym czasie.  
Zamienić poziomy położenia półek po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).  
Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, pozostawiając te, które powinny piec się dłużej.

### KARTA PRODUKTU

 Karta produktu z danymi dotyczącymi zużycia energii przez urządzenie może zostać pobrana ze strony [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)

### JAK OTRZYMAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI I KONSERWACJI URZĄDZENIA

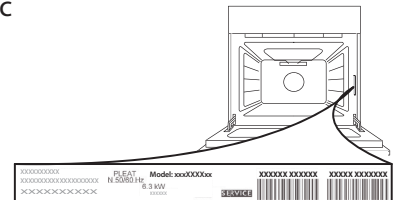
>  Instrukcję obsługi i konserwacji można pobrać z naszej strony [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) (możliwe jest użycie tego kodu QR), podając kod produktu.



> Można również skontaktować się z naszym serwisem technicznym dla klientów.

### KONTAKT Z NASZYM SERWISEM TECHNICZNYM

Nasze dane kontaktowe znajdują się w książeczce gwarancyjnej. Kontaktując się z naszym serwisem technicznym, należy podać kody z tabliczki znamionowej swojego urządzenia.





# GHID DE REFERINȚĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ



## VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS INDESIT

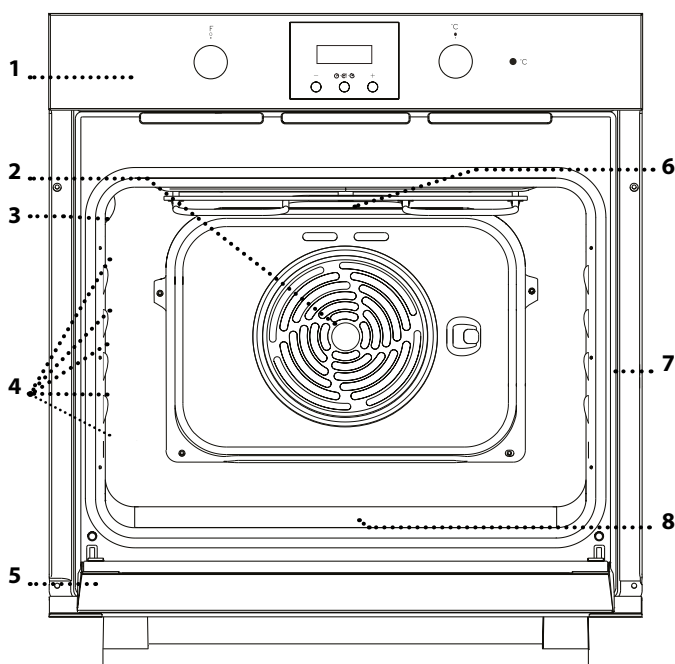
Pentru a putea beneficia de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul la [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



Puteți descărca Instrucțiunile privind siguranța și Ghidul de utilizare și întreținere accesând site-ul nostru web [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) și urmând instrucțiunile de pe coperta din spate a acestei broșuri.

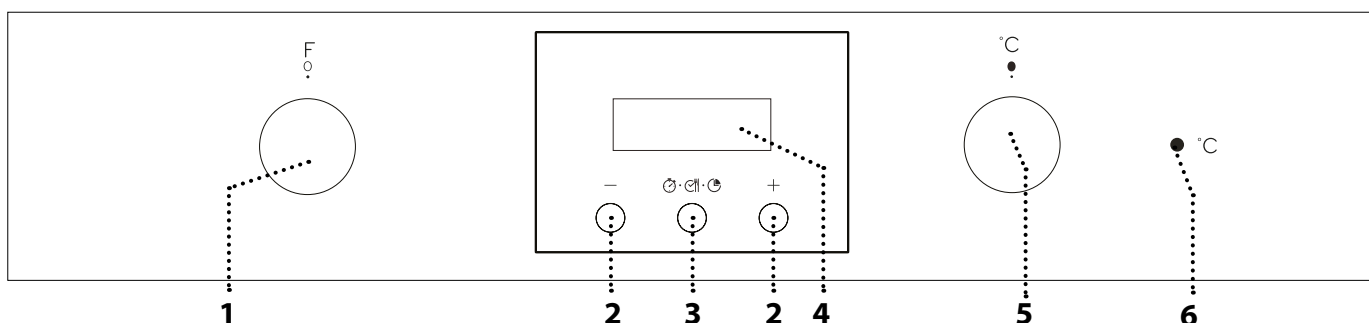
**!** Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție Ghidul privind sănătatea și siguranța.

## DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panoul de comandă
2. Ventilator
3. Becul
4. Ghidaje pentru accesorii (nivelul este indicat pe peretele compartimentului pentru preparare)
5. Ușă
6. Rezistența superioară/grillul
7. Plăcuța cu datele de identificare (a nu se demonta)
8. Rezistența circulară inferioară (nu este vizibilă)

## PANOUL DE COMANDĂ



### 1. BUTONUL DE SELECTARE

Pentru pornirea cuptorului prin selectarea unei funcții. Rotiți în poziția 0 pentru a opri cuptorul.

### 2. BUTON +/-

Pentru a reduce sau a mări valoarea indicată pe afișaj.

### 3. BUTON DURATĂ

Pentru a selecta diverse setări: durata de preparare, ora de finalizare a preparării, temporizatorul.

### 4. AFIȘAJ

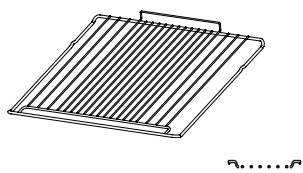
**5. BUTONUL TERMOSTATULUI**  
Rotiți pentru a selecta temperatura dorită.

### 6. LED-UL TERMOSTATULUI / PREÎNCĂLZIRII

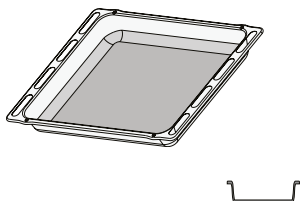
Se aprinde pe durata procesului de încălzire. Se stinge odată ce temperatura dorită este atinsă.

Vă rugăm să rețineți: Butoanele sunt la nivelul panoului. Apăsați pe mijlocul butoanelor pentru a le face să iasă din locașul lor.

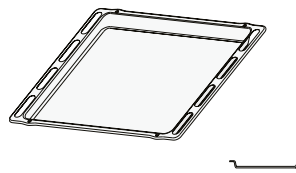
## GRĂTAR METALIC



## TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)



## TAVĂ DE COPT



Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat. Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

## UTILIZAREA ACCESORIILOR

• Introduceți grătarul metalic pe nivelul dorit, menținându-l ușor orientat în sus, orientând în jos mai întâi partea din spate care este ridicată (orientată în sus). Apoi culisați-l pe orizontală de-a lungul ghidajului, cât mai în spate posibil.

Celelalte accesorii, precum tava de copt, sunt introduse orizontal prin culisarea acestora de-a lungul ghidajelor pentru grătar.

# FUNCȚII

### OPRIT

Pentru oprirea cuptorului.



### BEC

Pentru aprinderea becului în compartiment.



### CONVENȚIONAL

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel. Se recomandă utilizarea nivelului 2.



### COACERE CONVECȚIE

Pentru coacerea prăjiturilor cu umpluturi zemoase, pe un singur nivel. Această funcție poate fi utilizată și pentru coacere pe două niveluri. Schimbați poziția tăvilor de copt pentru a obține o coacere mai uniformă.



### GRILL

Pentru a frige medaioane, frigărui și cârnați, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carne, vă recomandăm să utilizați o tavă de copt pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 200 ml de apă potabilă.



### GRATIN

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



### DECONGELARE

Pentru decongelarea mai rapidă a alimentelor.

# PRIMA UTILIZARE A APARATULUI

## 1. SETAREA OREI

Va trebui să setați ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată: „AUTO” și „0.00” încep să clipească pe afișaj.



Pentru a seta ora curentă, apăsați simultan pe butoanele — și +: Setați ora curentă cu ajutorul butoanelor + și —.

Vă rugăm să rețineți: Pentru a schimba ora curentă ulterior (de exemplu, după întreruperi îndelungate ale alimentării cu energie electrică), va trebui să resetați ora apăsând simultan butoanele — și +.

## 2. SETAREA TONULUI

După ce ați selectat valoarea orei dorite, apăsați pe *butonul Durată*: Pe afișaj apare „ton 1”.



Pentru a selecta tonul dorit, apăsați pe butonul —, apoi apăsați pe *butonul Durată* pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: Pentru a modifica setările ulterior, apăsați simultan pe butoanele — și +, apoi repetați operațiile de mai sus.

# UTILIZAREA ZILNICĂ

## 1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII

Pentru a selecta o funcție, rotiți *butonul de selectare* către simbolul aferent funcției dorite.

## 2. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII

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

Pentru a întrerupe funcția în orice moment, opriți cuptorul, rotiți *butonul de selectare* și *butonul termostatului* la 0 și ●.

## 3. PREÎNCĂLZIREA

După ce funcția a fost activată, LED-ul termostatului se va aprinde, semnalând începerea procesului de preîncălzire.

La finalizarea acestui proces, LED-ul termostatului se stinge, indicând faptul că cuptorul a atins temperatura setată: În acest moment, introduceți alimentele și începeți procesul de preparare.

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

## 3. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal.

Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute. Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia. Încălziți cuptorul la 250 °C timp de aproximativ o oră, folosind preferabil funcția „Coacere cu convecție”. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp. Respectați instrucțiunile pentru setarea corectă a funcției.

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

## . PROGRAMAREA PREPARĂRII

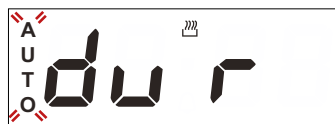
După selectarea și activarea funcției, puteți seta durata.



Apăsați cel puțin 2 secunde pe *butonul Durată*: simbolul 🔔 clipește.



Apăsați din nou pe *butonul Durată*: pe afișaj apar succesiv DUR și 0.00, în timp ce AUTO clipește.




Setați durata folosind butoanele + și —. După câteva secunde, pe afișaj apare ora curentă, în timp ce mesajul AUTO 🔔 rămâne aprins, confirmând setarea.

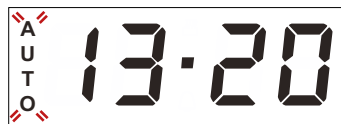


Vă rugăm să rețineți: Pentru a vizualiza durata de preparare rămasă, apăsați pe **butonul Durată** timp de cel puțin 2 secunde.

Pentru a o schimba, în cazul în care este necesar, apăsați-l din nou, folosind butoanele + și – pentru a modifica durata.

#### FINALIZAREA PREPARĂRII

La finalul procesului de preparare, simbolul  se stinge și este emisă o alarmă în timp ce mesajul AUTO clipește pe afișaj.




Apăsați oricare buton, pentru a dezactiva alarma.

Reduceți butonul Funcții și **butonul termostatului** la 0 și ●, apoi apăsați pe **butonul Durată** timp de cel puțin 2 secunde pentru a opri cuptorul.



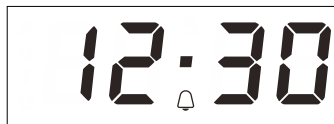
#### SETAREA TEMPORIZATORULUI


Această opțiune nu întrerupe și nu activează procesul de preparare, dar vă permite să utilizați afișajul ca temporizator, atât în timp ce o funcție este activă, cât și atunci când cuptorul este oprit.

Pentru a activa temporizatorul, apăsați pe **butonul Durată** timp de cel puțin 2 secunde: simbolul  clipește pe afișaj.

































































Utilizați butoanele + și – pentru a seta durata dorită: număratoarea inversă începe după câteva secunde.








Pe afișaj este prezentată ora curentă, iar simbolul  rămâne aprins, confirmând setarea temporizatorului.

Vă rugăm să rețineți: Pentru a vizualiza număratoarea inversă și a face eventualele modificări necesare, apăsați din nou pe **butonul Durată** timp de cel puțin 2 secunde.

# TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂL- ZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
<b>Torturi dospite</b>		Da	150 - 170	30 - 90	2 
		Da	150 - 170	30 - 90 ***	4 1  
<b>Prăjitură umplută</b> (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe)		Da	160 - 200	35 - 90	2 
		Da	160 - 200	35 - 90 ***	4 2  
<b>Biscuiți / Tarte mici</b>		Da	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Da	150 - 170	20 - 40 ***	4 2  
<b>Choux à la crème</b>		Da	180 - 200	40 - 60	2 
		Da	170 - 190	35 - 50 ***	4 2  
<b>Bezele</b>		Da	90	150 - 200	2 
		Da	90	140 - 200 ***	4 2  
<b>Pizza/focaccia</b>		Da	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Da	200 - 240	15 - 30 ***	4 2  
<b>Pâine mică</b> 80 g		Da	180 - 200	30 - 45	2 
<b>Franzelă</b> 500 g		Da	180	50 - 70	1 / 2 
<b>Pâine</b>		Da	180 - 200	30 - 80 ***	4 2  
<b>Pizza congelată</b>		Da	250	10 - 20	2 
		Da	250	10 - 20 ***	4 2  
<b>Plăcinte</b> (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 200	30 - 45	2 
		Da	170 - 190	40 - 60 ***	4 2  
<b>Vols-au-vent/pateuri din aluat de foietaj</b>		Da	190 - 200	20 - 30	2 
		Da	180 - 190	15 - 40 ***	4 2  
<b>Lasagna/paste la cuptor/ cannelloni/budinci</b>		Da	190 - 200	45 - 65	2 
<b>Carne de miel/vițel/ vită/porc</b> 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	2 
<b>Friptură de porc cu șorici</b> 2 kg		Da	180 - 190	110 - 150	2 
<b>Carne de pui/carne de iepure/carne de rață</b> 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	2 
<b>Carne de curcan/gâscă</b> 3 kg		Da	180 - 200	150 - 200	2 

FUNCȚII				
	Convențional	Grill	Gratin	Coacere convecție

ACCESORII					
	Grătar metalic	Vas de copt sau formă pentru prăjituri pe grătarul metalic	Tavă de copt/tavă de colectare a picăturilor sau vas de copt, pe grătarul metalic	Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt cu 200 ml de apă

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
<b>Pește la cuptor/în papiotă</b> 0,5 kg (fileuri, întreg)		Da	170 - 190	30 - 45	2
<b>Legume umplute</b> (roșii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 70	2
<b>Pâine prăjită</b>		5'	250	2 - 6	5
<b>Fileuri/medalioane de pește</b>		5'	250	15 - 30 *	4  3
<b>Cârnați/frigărui/coaste/hamburgeri</b>		5'	250	15 - 30 *	5  4
<b>Friptură de pui</b> 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3  1
<b>Mușchi de vită, în sânge</b> 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
<b>Pulpă de miel / But</b>		-	200	60 - 90 **	3
<b>Cartofi copti</b>		-	200 - 220	35 - 55 **	3
<b>Legume gratinate</b>		-	200 - 220	25 - 55	3
<b>Lasagna și carne</b>		Da	200	50 - 100 ****	4  1
<b>Carne și cartofi</b>		Da	190- 200	45 - 100 ****	4  1
<b>Pește și legume</b>		Da	180	30 - 50 ****	4  2

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

\* Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

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

\*\*\* Schimbați nivelurile la jumătatea procesului de coacere.

\*\*\*\* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale. Dacă este necesar, schimbați nivelurile după ce au trecut două treimi din durata de preparare.

Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) pentru a consulta tabelul cu rețete testate, prevăzut pentru autoritățile de certificare în conformitate cu standardul IEC 60350-1.

FUNCȚII	Convențional	Grill	Gratin	Coacere convecție
ACCESORII	Grătar metalic	Vas de copt sau formă pentru prăjituri pe grătarul metalic	Tavă de copt/tavă de colectare a picăturilor sau vas de copt, pe grătarul metalic	Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt cu 200 ml de apă

# ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA



Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) pentru mai multe informații

**Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.**

**Utilizați mănuși de protecție pe parcursul tuturor acestor operațiuni.**

**Efectuați operațiunile necesare numai când cuptorul este rece.**

**Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.**

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

## SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

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

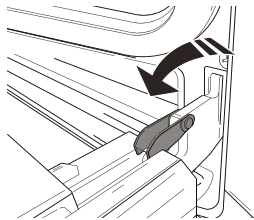
Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

## SUPRAFEȚELE INTERIOARE

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

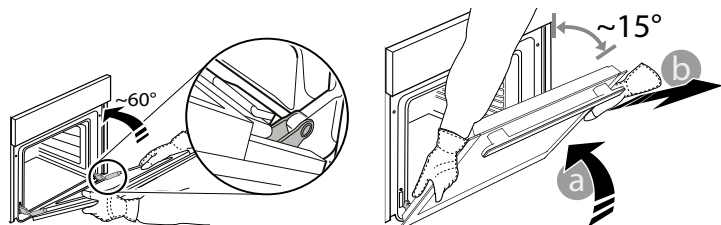
## DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

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



**2.** Închideți ușa cât de mult posibil.

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



Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

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

**4.** Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.

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

• Ușa poate fi demontată și remontată cu ușurință pentru a se facilita curățarea geamului din sticlă .

• Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.

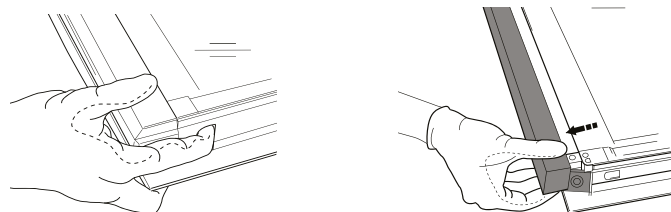
• Rezistența superioară a grilului poate fi coborâtă pentru a curăța panoul superior al cuptorului: Trageți în afară rezistența din locașul său, apoi coborâți-o. Pentru a readuce rezistența la poziția sa, ridicați-o, trageți-o puțin către dumneavoastră și asigurați-vă că suportul clapetei este în locașul corespunzător.

## ACCESORII

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

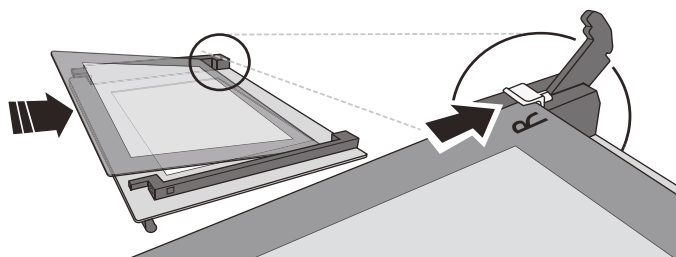
## CLIC PENTRU A CURĂȚA - CURĂȚAREA GEAMULUI DIN STICLĂ

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



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

**3.** Pentru a re poziționa corect geamul interior, asigurați-vă că litera „R” este vizibilă în colțul din partea stângă. Mai întâi, introduceți latura lungă a geamului, marcată cu litera „R”, în locașurile de susținere, apoi coborâți-o în poziție.



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

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Înteruperea curentului electric. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Oprii și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.

## RECOMANDĂRI UTILE



Descărați Ghidul de utilizare și întreținere de pe [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) pentru mai multe informații

### CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesorii din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

### GĂTITUL SIMULTAN A UNOR ALIMENTE DIFERITE

Funcția „Coacere cu convecție” vă permite să preparați alimente diferite (de exemplu, pește și legume) pe niveluri diferite, în același timp. Dacă este necesar, schimbați nivelurile după ce au trecut două treimi din durata de preparare. Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

### FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI

Fișa tehnică a produsului, care include datele energetice ale acestui aparat, poate fi descărcată de pe site-ul web [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)

### OBȚINEREA GHIDULUI DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

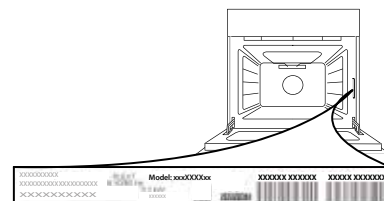
> Descărați Ghidul de utilizare și întreținere de pe site-ul nostru web [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) (puteți utiliza acest cod QR), specificând codul comercial al produsului.



> Alternativ, puteți să contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

### CONTACTAREA SERVICIULUI NOSTRU DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

Detaliile noastre de contact se regăsesc în manualul de garanție. Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.





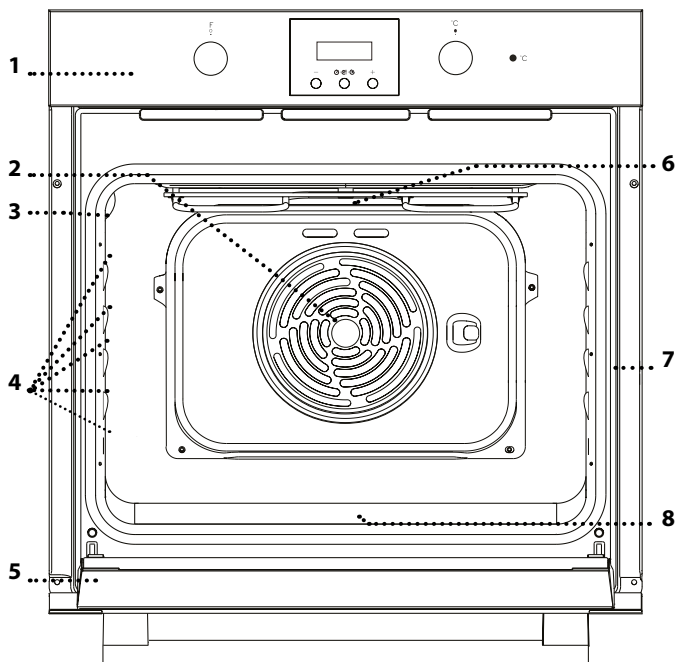


**HVALA, DA STE KUPILI IZDELEK ZNAMKE INDESIT**  
 Aparat registrirajte na spletni strani [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register), da vam bomo lahko nudili celovit servis in podporo



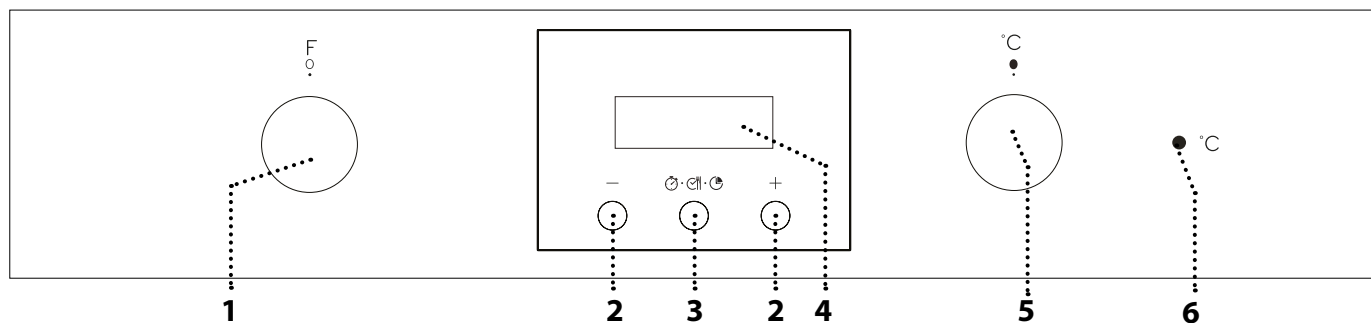
**Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.**

## 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, konca peke, časovnika.

### 4. ZASLON

### 5. GUMB ZA NASTAVITEV TEMPERATURE

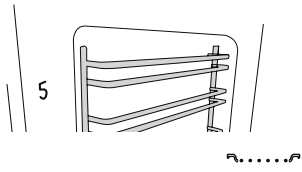
Zavrtite, da lahko izberete zahtevano temperaturo.

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

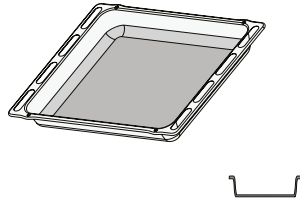
LED-dioda med segrevanjem sveti. Ko se aparat segreje na želeno temperaturo, LED-dioda ugasne.

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

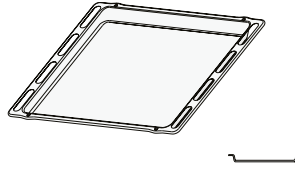
## REŠETKA



## 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.

## 1. NASTAVITEV PRIPRAVE HRANE

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

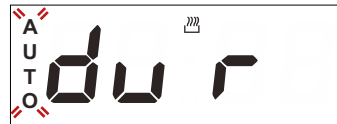


TRAJANJE

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  
		Da	250	10-20	2 
<b>Zamrznjene pice</b>		Da	250	10-20 ***	4 2  
		Da	180-200	30-45	2 
<b>Slane pite</b> (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	170-190	40-60 ***	4 2  
		Da	190-200	20-30	2 
<b>Vol-au-vents/krekerji iz listnatega testa</b>		Da	180-190	15-40 ***	4 2  
		Da	190-200	45-65	2 
<b>Lazanja/pečene testenine/ kaneloni/narastki</b>		Da	190-200	80-110	2 
<b>Jagnjetina/teletina/govedina/ svinjina</b> 1 kg		Da	180-190	110-150	2 
<b>Pečena svinjina s hrustljivo kožo</b> 2 kg		Da	200-230	50-100	2 
<b>Piščanec/kunec/raca</b> 1 kg		Da	180-200	150-200	2 
<b>Puran/gos</b> 3 kg		Da			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 gobic, abrazivnih čistilnih gobic 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.

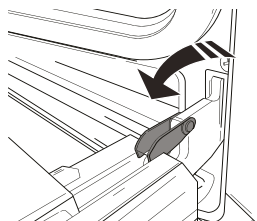
- Vrata je mogoče na preprost način odstraniti in znova namestiti, da si tako olajšate čiščenje stekla .
- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.
- Zgornji grelnik žara je mogoče spustiti, da lažje očistite zgornjo ploščo pečice: Grelnik izvlecite iz vpetja in ga spustite.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

### PRIBOR

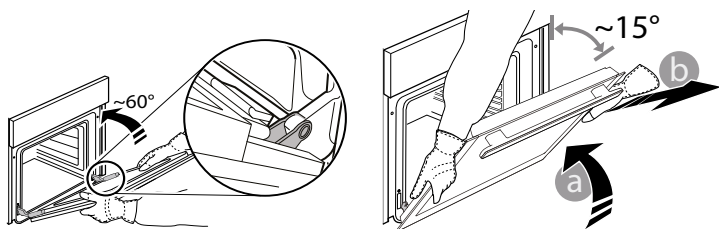
Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrežno krtačo ali gobico.

### 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.

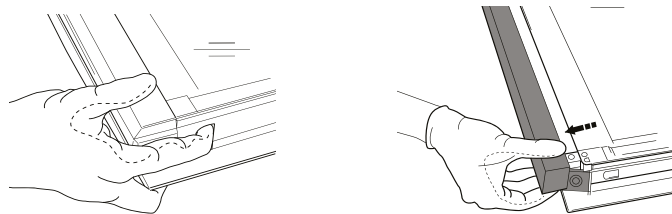
3. Vrata ponovno montirajte tako, da jih pomaknete proti pečici, poravnajte kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje.

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.

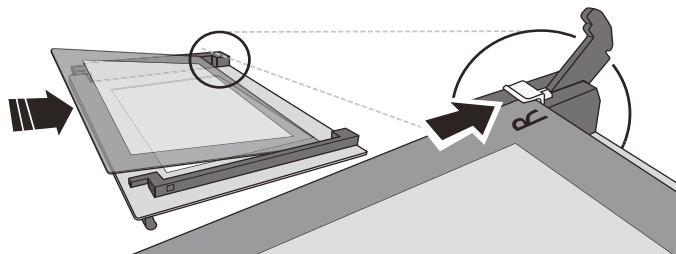
### CLICK & CLEAN – ČIŠČENJE STEKLA

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.

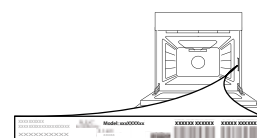
### ISTOČASNA PRIPRAVA RAZLIČNIH JEDI

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.





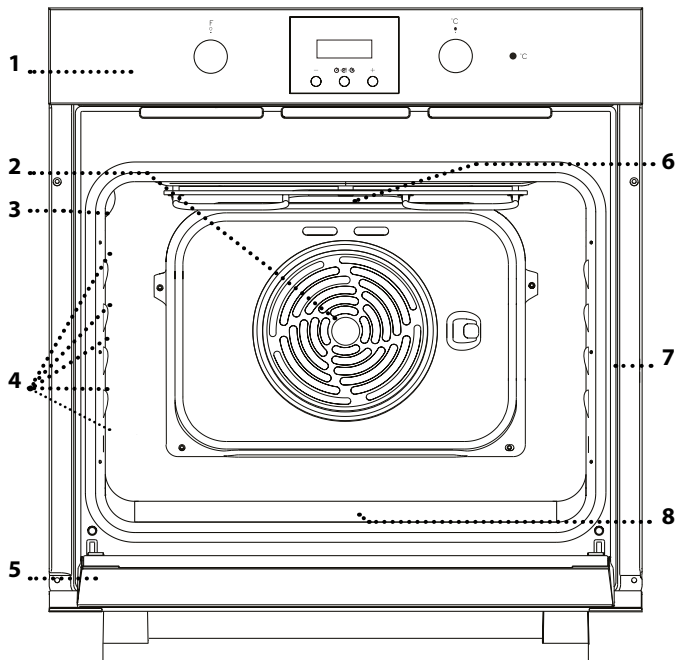


**HVALA ŠTO STE KUPILI INDESIT PROIZVOD**  
Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj uređaj na [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



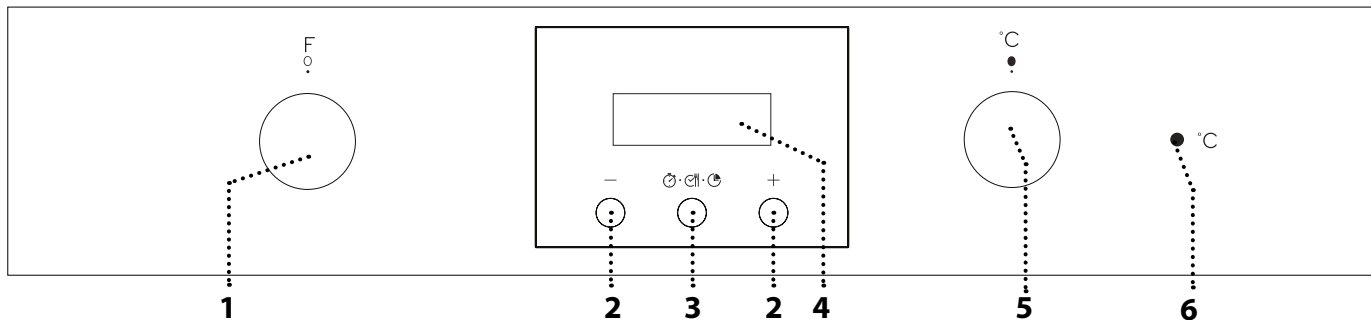
**Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.**

## 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, vremena završetka kuvanja, tajmera.

### 4. DISPLEJ

### 5. DUGME TERMOSTATA

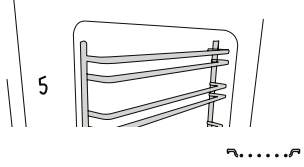
Okrenite da biste odabrali željenu temperaturu.

### 6. LED TERMOSTAT / PREDZAGREVANJE RERNE

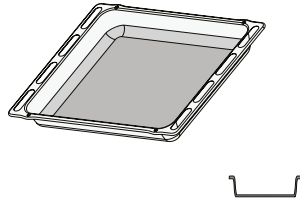
Uključuje se tokom procesa zagrevanja rerne. Isključuje se nakon što se postigne željena temperatura.

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

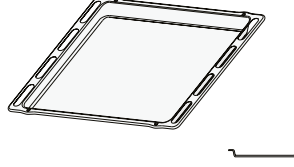
## ŽIČANA REŠETKA



## 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

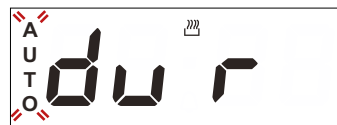
Nakon biranja i aktiviranja funkcije, možete da podesite trajanje.




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 , 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				
	Konvencionalno	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	 Roštilj	 Gratin	 Konvekciono pećenje
DODATNI PRIBOR	 Źičana rešetka	 Posuda za pećenje ili modla na Źičanoj rešetki	 Pleh za pećenje / pleh za sakupljanje masnoće ili posuda za pećenje na Źičanoj rešetki	 Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pećenje  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.

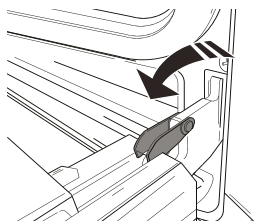
- Za što jednostavnije čišćenje stakla na vratima, možete lako skinuti vrata i nakon čišćenja ih ponovo postaviti .
- Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.
- Gornji grejač roštilja možete spustiti, kako biste očistili gornji deo rerne: Izvadite grejač iz ležišta, a potom ga spustite.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

## DODATNI PRIBOR

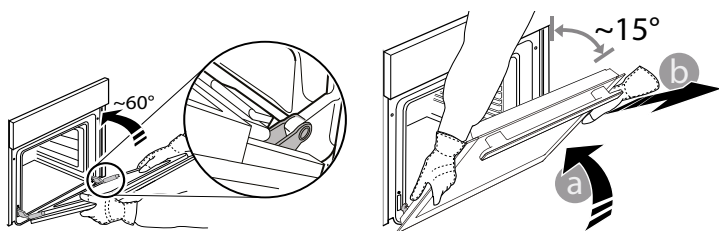
Nakon upotrebe dodatka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za rernu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sunđera.

## 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.

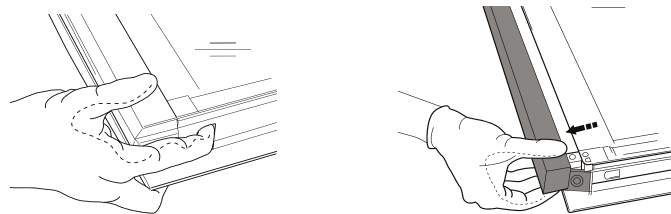
**3.** Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka rerni, poravnajte kuke šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište.

**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.

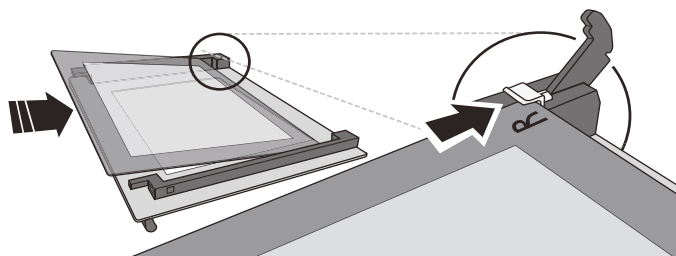
## CLICK & CLEAN – ČIŠĆENJE STAKLA

**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.

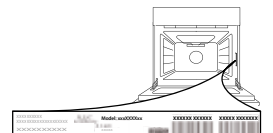
### ISTOVREMENA PRIPREMA RAZLIČITIH VRSTA JELA

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.





# ЩОДЕННИЙ ДОВІДНИК ПОСІБНИК

## ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ INDESIT



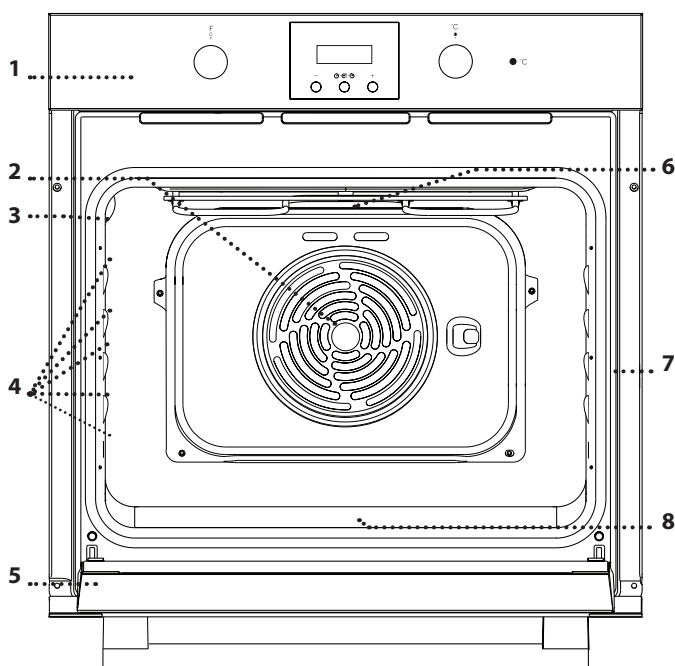
Щоб отримати докладнішу допомогу та підтримку, зареєструйте свій виріб на сайті за посиланням [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



Ви можете завантажити інструкції з техніки безпеки й посібник з експлуатації та догляду, відвідавши наш веб-сайт [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) та дотримуючись інструкцій на зворотньому боці цього буклету.

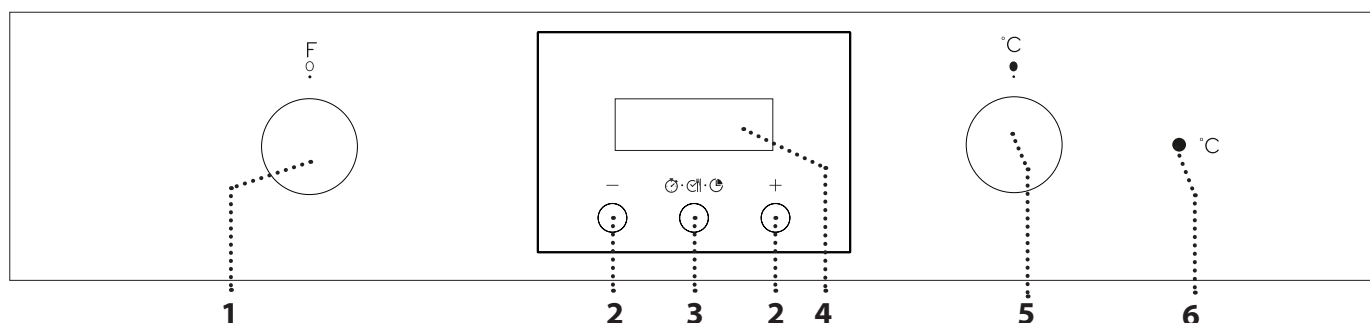
**!** Перед використанням приладу уважно прочитайте посібник «Техніка безпеки та охорона здоров'я».

## ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Лампочка
4. Напрямні полиці для приладдя (рівень вказано на стінці відсіку для готування)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент/гриль
7. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
8. Нижній нагрівальний елемент (невидимий)

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



### 1. РУЧКА ВИБОРУ

Щоб увімкнути духову шафу, оберіть будь-яку функцію. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть кнопку у положення 0.

### 2. КНОПКИ «+» І «-»

Для зменшення або збільшення значення, що відображається на дисплеї.

### 3. КНОПКА ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Для вибору різних параметрів: тривалості, часу завершення готування, таймера.

### 4. ДИСПЛЕЙ

### 5. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

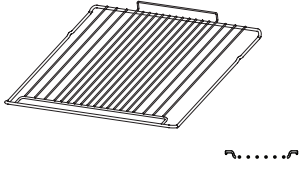
Поверніть ручку, щоб встановити бажану температуру.

### 6. ІНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ

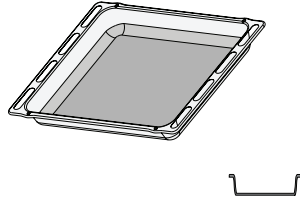
Вмикається під час процесу нагрівання. Вимикається, коли потрібну температуру досягнуто.

Увага! Ручки висувуються. Натисніть на центр ручки, щоб висунути її назовні.

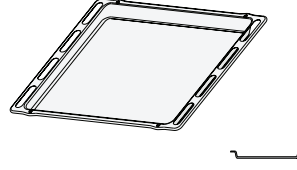
## РЕШІТКА



## ЛОТОК (ЗА НАЯВНОСТІ)



## ЛИСТ ДЛЯ ВИПІКАННЯ



Кількість та тип приладдя може відрізнятись залежно від придбаної моделі. Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

## ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ

• Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахиленою вгору, і натисніть на підняту задню сторону (спрямовану вгору) донизу. Потім посувайте її горизонтально уздовж напрямної решітки до упору.

Інше приладдя, таке як деко для випікання, вставляйте горизонтально, посуваючи його уздовж напрямних для решітки.

## ФУНКЦІЇ

**О ВИМК.**  
Для вимкнення духової шафи.

**💡 СВІТЛО**  
Для вмикання світла у відділенні.

**☰ ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ**  
Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці. Краще використовувати 2-гу полицю.

**🌀 ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ**  
Для випікання пирогів з соковитою начинкою на одній полиці. Цю функцію можна також застосовувати для готування на двох полицях. Міняйте положення страв для рівномірнішого приготування.

**🔥 GRILL**  
Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати деко для випікання, щоб збирати сік, який витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 200 мл питної води.

**🔥 GRATIN**  
Для смаження великих шматків м'яса (ніжки, ростбіф, курчата). Рекомендуємо використовувати деко для випікання, щоб збирати сік, який витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 200 мл питної води.

**❄️ РОЗМОРОЖУВАННЯ**  
Для швидкого розморожування їжі.

# ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

## 1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

При першому увімкненні приладу необхідно встановити час: на дисплеї блиматимуть написи «0.00» та «AUTO».



Щоб задати час доби, одночасно натисніть кнопки — та +: Встановіть час доби за допомогою кнопок + і —.

Увага! Щоб змінити час доби пізніше (наприклад, після тривалих перебоїв у подачі електроенергії), слід скинути час, одночасно наснувши кнопки — і +.

## 2. НАЛАШТУВАННЯ ТОНУ

Обравши бажане значення часу, натисніть кнопку встановлення часу: На дисплеї з'явиться "ton 1".



Щоб вибрати тон, натисніть кнопку —, потім натисніть кнопку встановлення часу для підтвердження.

Увага! Щоб змінити налаштування пізніше, одночасно натисніть кнопки — і + та виконайте операції, які наведено вище.

## 3. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

Нова духовна шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: Це цілком нормально.

Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї усе приладдя. Нагрійте духову шафу до 250° C протягом приблизно однієї години, бажано з використанням функції «Випікання з конвекцією». При цьому піч має бути порожньою.

Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

Увага! Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

# ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

## 1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Щоб обрати функцію, встановіть ручку вибору на символ, що відповідає бажаній функції.

## 2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

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

Щоб перервати виконання функції у будь-який час, вимкніть духову шафу, поверніть ручку вибору і ручку термостату на значок O та ●.

## 3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ

Коли функцію буде активовано, увімкнеться індикатор термостата, сигналізуючи про те, що почався процес попереднього нагрівання. В кінці цього процесу індикатор термостата вимкнеться, що свідчитиме про те, що духовна шафа досягла встановленої температури: У цей момент покладіть їжу всередину і переходьте до готування.

Увага! Якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.

## . ПРОГРАМУВАННЯ ГОТУВАННЯ

Після вибору й активації функції можна встановити тривалість.

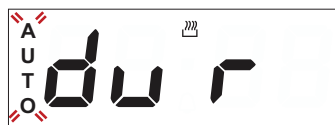


ТРИВАЛІСТЬ

Натисніть щонайменше на 2 секунди кнопку встановлення часу: блиматиме символ 🔔.



Знову натисніть кнопку встановлення часу: на дисплеї почергово відображається «DUR» та «0.00» і блимає «AUTO».




Встановіть тривалість за допомогою кнопок + і —. Через кілька секунд на дисплеї з'явиться час доби, а напис «AUTO» 🔔 продовжуватиме світитися, підтверджуючи налаштування.

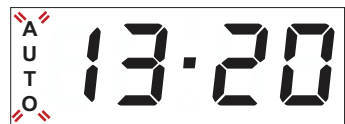


Увага! Щоб переглянути, скільки ще часу буде тривати готування, щонайменше на 2 секунди натисніть **кнопку встановлення часу**.

Щоб змінити його (за необхідності), знову натисніть ту ж кнопку і за допомогою кнопок + та - змініть тривалість.

#### ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

Коли готування буде завершено, символ  згасне, пролунає звуковий сигнал та блиматиме напис «AUTO».




Щоб відключити звуковий сигнал, натисніть будь-яку кнопку.

Поверніть ручку функції і *ручку термостату* у положення 0 та ●, потім щонайменше на 2 секунди натисніть **кнопку встановлення часу**, щоб вимкнути духову шафу.



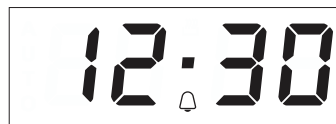
#### НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА


Ця опція не перериває та не активує готування, але дозволяє використовувати дисплей для відображення таймера, коли функцію активовано або коли духову шафу вимкнено.

Щоб активувати таймер, щонайменше на 2 секунди натисніть **кнопку встановлення часу**: на дисплеї блиматиме символ .

































































Встановіть бажану тривалість за допомогою кнопок + і -: зворотній відлік почнеться через кілька секунд.








На дисплеї з'явиться час доби, а символ  продовжуватиме світитися, підтверджуючи налаштування таймера.

Увага! Щоб переглянути зворотній відлік і за необхідності змінити час, знову щонайменше на 2 секунди натисніть **кнопку встановлення часу**.

## ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Пироги з дріжджового тіста		Так	150 – 170	30 – 90	2 
		Так	150 – 170	30 – 90 ***	4  1 
Пиріг із начинкою (чізкейк, штрудель, фруктовий пиріг)		Так	160 – 200	35 – 90	2 
		Так	160 – 200	35 – 90 ***	4  2 
Печиво/тарталетки		Так	160 – 180	15 – 35	2 / 3 
		Так	150 – 170	20 – 40 ***	4  2 
Заварні тістечка		Так	180 – 200	40 – 60	2 
		Так	170 – 190	35 – 50 ***	4  2 
Безе		Так	90	150 – 200	2 
		Так	90	140 – 200 ***	4  2 
Піца / Фокача		Так	220 – 250	10 – 25	1 / 2 
		Так	200 – 240	15 – 30 ***	4  2 
Хлібна булочка 80 г		Так	180 – 200	30 – 45	2 
Буханець хлібу 500 г		Так	180	50 – 70	1 / 2 
Хліб		Так	180 – 200	30 – 80 ***	4  2 
Заморожена піца		Так	250	10 – 20	2 
		Так	250	10 – 20 ***	4  2 
Солоні пироги (овочевий пиріг, пиріг кіш)		Так	180 – 200	30 – 45	2 
		Так	170 – 190	40 – 60 ***	4  2 
Воловани / печиво з листкового тіста		Так	190 – 200	20 – 30	2 
		Так	180 – 190	15 – 40 ***	4  2 
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги		Так	190 – 200	45 – 65	2 
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина 1 кг		Так	190 – 200	80 – 110	2 
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг		Так	180 – 190	110 – 150	2 
Курятина/кролятина/качатина 1 кг		Так	200 – 230	50 – 100	2 
Індичка / гуска 3 кг		Так	180 – 200	150 – 200	2 

ФУНКЦІЇ	 Традиційно	 Grill	 Gratin	 Випікання з конвекцією
---------	--	---	--	--

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

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Запечена риба / у пергаменті 0.5 кг (філе, ціла)		Так	170 – 190	30 – 45	2
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 – 200	50 – 70	2
Підсмажений хліб		5'	250	2 – 6	5
Рибне філе / скибки		5'	250	15 – 30 *	4  3
Ковбаски/кебаби/ поребрина/гамбургери		5'	250	15 – 30 *	5  4
Смажене курча 1-1,3 кг		–	200 – 220	60 – 80 **	3  1
Ростбїф із кров'ю 1 кг		–	200	35 – 50 **	3
Нога ягняти / гомілка		–	200	60 – 90 **	3
Смажена картопля		–	200 – 220	35 – 55 **	3
Овочева запіканка		–	200 – 220	25 – 55	3
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 – 100 ****	4  1
М'ясо та картопля		Так	190 – 200	45 – 100 ****	4  1
Риба й овочі		Так	180	30 – 50 ****	4  2

Відображається час, який не враховує фазу попереднього підігрівання: Рекомендуємо класти їжу до духової шафи і встановлювати час готування тільки після досягнення необхідної температури.

\* Переверніть страву через половину часу приготування.

\*\* Переверніть страву через дві третини часу приготування (якщо необхідно).

\*\*\* Поміняйте місцями рівні після половини часу приготування.

\*\*\*\* Передбачувана тривалість: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку. Поміняйте місцями полицки через дві третини часу приготування, якщо необхідно.

На сайті [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) завантажте «Довідник із використання та догляду», де ви знайдете таблицю перевірених рецептів, складену для органів сертифікації згідно зі стандартом ІЕС 60350-1.

ФУНКЦІЇ	 Традиційно	 Grill	 Gratin	 Випікання з конвекцією	
ПРИЛАДДЯ	 Решітка	 Форма для випікання або форма для тортів на решітці	 Деко для випікання/ лоток або форма для випікання на решітці	 Піддон / деко для випікання	 Піддон / деко для випікання з 200 мл води

# ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ



Завантажте «Довідник із використання та догляду» з веб-сторінки [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu), щоб отримати більше інформації

**Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.**

**Під час виконання будь-яких операцій використовуйте захисні рукавички.**

**Виконуйте необхідні операції, коли духова шафа холодна.**

**Від'єднайте прилад від джерела живлення.**

**Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні приладу.**

## ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

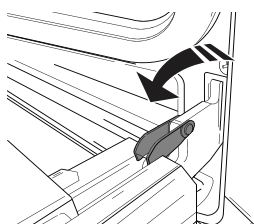
Протирайте поверхні вологою тканиною з мікрволокна. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою. Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зтріть їх вологою ганчіркою з мікрволокна.

## ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

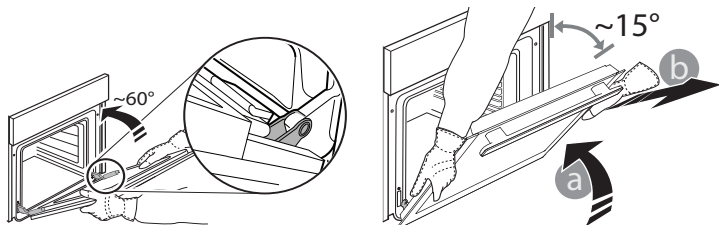
• Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою.

## ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

**1.** Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



**2.** Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята, зачиняйте і водночас тягніть їх угору (а), поки вони не вивільняться із опорних місць.



Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

**3.** Щоб установити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель із їхніми гніздами та закріпіть верхню частину в її гнізді.

**4.** Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення. Переконайтеся, що вони повністю опущені.

**5.** Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте описані вище кроки.

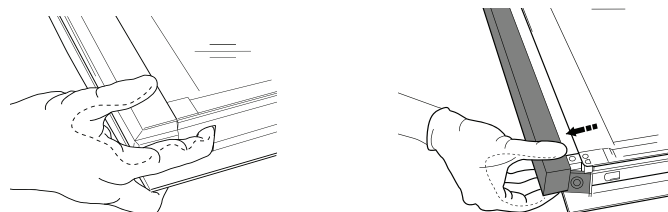
- Для полегшення очищення скла дверцята можна легко зняти і потім встановити на місце .
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.
- Для очищення верхньої панелі духової шафи верхній нагрівальний елемент гриля можна опустити: витягніть нагрівальний елемент з його гнізда, а потім опустіть його. Щоб встановити нагрівальний елемент на місце, підніміть його угору, трохи потягніть до себе і переконайтеся, що опорний виступ надійно зафіксовано.

## ПРИЛАДДЯ

Замочуйте аксесуари у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Рештки їжі можна видалити за допомогою щітки або губки.

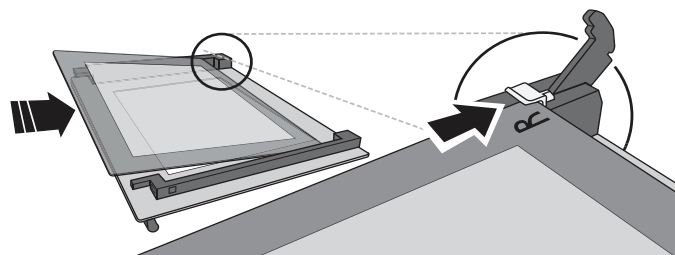
## НАТИСНІТЬ ЩОБ ОЧИСТИТИ – ОЧИЩЕННЯ СКЛА

**1.** Коли знімете дверцята і покладете їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть два фіксатора і зніміть верхню кромку дверцят, потягнувши їх на себе.



**2.** Підніміть і міцно утримуйте внутрішнє скло обома руками, для очищення зніміть і покладіть його на м'яку поверхню.

**3.** Щоб правильно встановити внутрішнє скло на місце, переконайтеся, що символ «R» видно у лівому куті. Спочатку вставте довгу сторону скла, позначену символом «R» в опорні гнізда, потім опустіть його у потрібне положення.



**4.** Встановіть на місце верхню кромку: Клацання свідчить про правильне установлення. Перш ніж встановити дверцята, переконайтеся у надійності ущільнення.

# ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



Завантажте «Довідник із використання та догляду» з веб-сторінки [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu), щоб отримати більше інформації

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, зникла несправність чи ні.

## КОРИСНІ ПОРАДИ



Завантажте «Довідник із використання та догляду» з веб-сторінки [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu), щоб отримати більше інформації

### ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці наведено найкращі функції, аксесуари та рівні для приготування різних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Указані температура та час готування орієнтовні; вони можуть залежати від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте аксесуари з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випікання та деко темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та аксесуарами із пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

### ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

Функція «Випікання з конвекцією» дозволяє одночасно готувати різні страви (наприклад, рибу та овочі) на різних полицях. Поміняйте місцями полицки через дві третини часу приготування, якщо необхідно. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

### ДОВІДКОВИЙ ЛИСТОК ТЕХНІЧНИХ ДАНИХ

Повні технічні характеристики виробу, які містять показники енергоефективності для цього приладу, можна завантажити з веб-сайту [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)

### ЯК ОТРИМАТИ «ДОВІДНИК ІЗ ВИКОРИСТАННЯ ТА ДОГЛЯДУ»

> Завантажте «Довідник із використання та догляду» з нашого веб-сайту [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) (можна використати цей QR-код), вказавши комерційний код виробу.



> Або зверніться до нашої служби післяпродажного обслуговування клієнтів.

### ЗВЕРНЕННЯ ДО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ

Контактну інформацію можна знайти в гарантійному керівництві. У разі звернення до центру післяпродажного обслуговування вкажіть коди, які наведено на таблиці з паспортними даними виробу.

