

# РЪКОВОДСТВО ЗА ВСЕКИДНЕВНА СПРАВКА



## БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА INDESIT

За да получавате по-пълно съдействие и поддръжка, регистрирайте Вашия уред на [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)

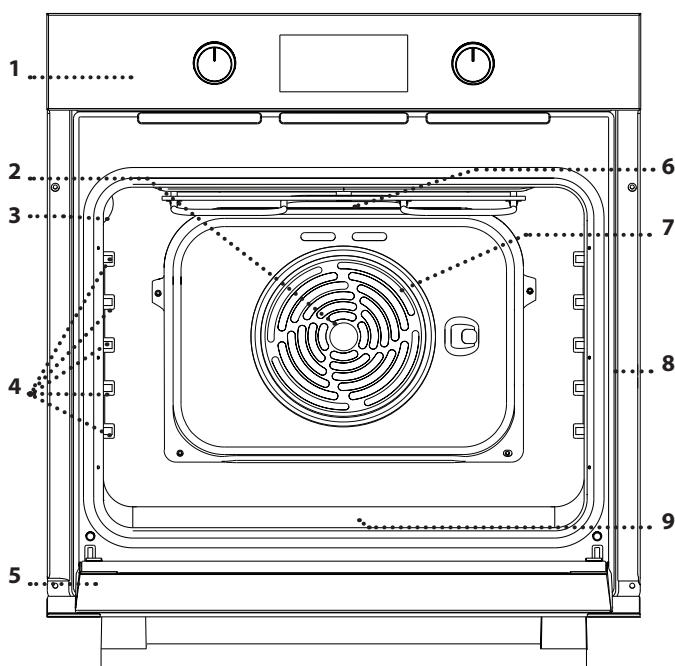


Можете да свалите "Инструкции за безопасност" и "Ръководство за употреба и поддръжка" от нашия уебсайт [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu), както и да следвате указанията на задната корица на тази книжка.



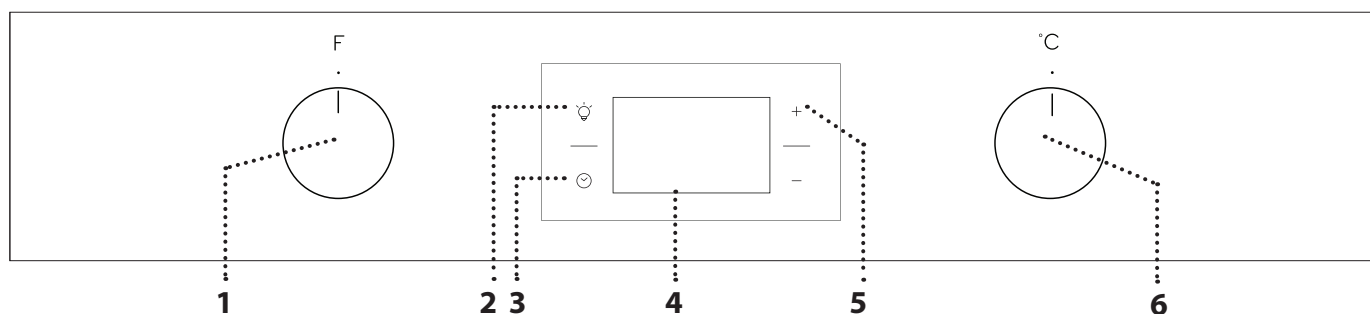
**Преди да използвате уреда, прочетете внимателно ръководството за здраве и безопасност при работа.**

## ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



1. Панел за управление
2. Вентилатор
3. Лампа
4. Носачи  
(нивото е посочено на стената на отделението за готвене)
5. Вратичка
6. Горен нагревател / Грил
7. Кръгъл нагревателен елемент  
(не е видим)
8. Заводска табелка  
(не премахвайте)
9. Долен нагревателен елемент  
(не е видим)

## КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



### 1. КЛЮЧ ЗА ИЗБИРАНЕ

За включване на фурната с избиране на функция. Завъртете на позиция **O**, за да изключите фурната.

### 2. ОСВЕТЛЕНИЕ

При включена фурна натиснете, за да включите или изключите отделението на фурната.

### 3. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

За достъп до настройките на време за готвене, отложен старт и таймер. За извеждане на часа, когато фурната е изключена.

### 4. ДИСПЛЕЙ

### 5. БУТОНИ ЗА РЕГУЛИРАНЕ

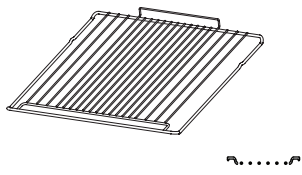
За промяна на настройките на време за готвене.

### 6. КЛЮЧ НА ТЕРМОСТАТА

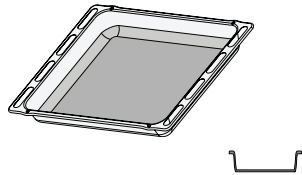
Завъртете, за да изберете необходимата температура при активиране на ръчни функции. За функцията "Turn & Go" оставете на **●**.

Моля, имайте предвид: Бутоните са с възможност за прибиране. Натиснете ключа в средата и той ще изскочи.

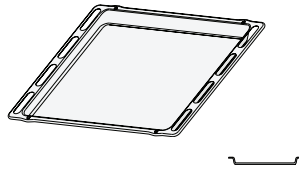
## РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



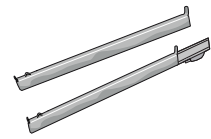
## ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ (АКО ИМА)



## ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



## ПЛЪЗГАЩИ СЕ РАФТОВЕ



Броят и видът на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел. Други принадлежности могат да се закупят от отдела за следпродажбено обслужване.

## ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ

• Поставете решетъчния рафт на необходимото ниво, като го хванете под лек наклон нагоре и първо подпрете повдигнатия заден край (насочен нагоре). След това го плъзнете хоризонтално по носача възможно най-много. Другите принадлежности, например тавата за печене, се поставят хоризонтално чрез плъзгане по

носачите.

- Носачите могат да се свалят за по-лесно почистване на фурната: издърпайте ги, за да ги свалите от стойките им.
- Плъзгащите се рафтове могат да се монтират на всяко ниво.

## ФУНКЦИИ



### КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.



### MULTILEVEL

За едновременно готвене на няколко ястия (най-много три) при една и съща температура на различни нива. Тази функция може да се използва за готвене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата.



### XL COOKING

За печене на едри парчета месо (над 2,5 kg). Препоръчваме да обръщате месото по време на готвенето, за да се опече еднакво от двете страни. Препоръчваме също от време на време да поливате месото, за да не стане прекалено сухо.



### PIZZA

За печене на пица и хляб с различни видове и размери. Добре е да се смени позицията на тавите за печене, след като половината от времето за готвене изтече.



### GRILL

За печене на грил на пържоли, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуков огретен и препичане на хляб. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за печене, за да събирате отделяните сокове: поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея 200 ml питейна вода.



### GRATIN

За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тавата за печене, за да събирате отделяните при готвенето сокове: поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея 200 ml питейна вода.



### ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА

За добро втасване на сладко или ароматизирано тесто. За да осигурите качествено втасване, не включвайте функцията, ако фурната е все още гореща след предходното готвене.




### FREASY COOK

Всички нагревателни елементи и вентилаторът се включват, осигурявайки постоянно и равномерно разпределяне на топлината във фурната. За този режим на готвене не е необходимо предварително загряване. Този режим се препоръчва особено за бързо приготвяне на пакетирани храни (замразени или полуготови). Най-добри резултати се постигат, ако готвите само на един рафт.



### ЕКО ФОРСИРАН ВЪЗДУХ

За печене на едно ниво на парчета месо с плънка или без. Прекомерното изсъхване на храната се предотвратява поради слабата, прекъсваща от време на време циркулация на въздуха. При използване на тази функция ЕКО лампичката не свети по време на готвенето, но може да се включи отново чрез натискане на бутона .



### HYDROCLEANING

Действието на парата, която се пуска по време на този специален цикъл на почистване, позволява лесното почистване на замърсявания и остатъци от храна. Налейте 200 ml питейна вода на дъното на фурната и използвайте функцията за 35 минути на 90°C. Активирайте функцията, когато фурната е студена, и я оставете да се охлади за 15 минути след завършване на цикъла.





### TURN & GO



Тази функция автоматично избира идеалната температура и време за печене на широк избор от ястия, включващи месо, риба, паста, сладки и зеленчуци. Активирайте функцията, когато фурната е студена.


# ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА ЗА ПРЪВ ПЪТ

## 1. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

Когато включите уреда за първи път, трябва да сверите часовника: Натискайте , докато иконата  и двете цифри за часа започнат да мигат на дисплея.



Чрез + или - сверете часа и потвърдете с . Двете цифри за минутите ще започнат да мигат. Чрез + или - сверете минутите и потвърдете с .

Моля, имайте предвид: Когато иконата  мига, например след дълго прекъсване на захранването, ще трябва да нулирате времето.

## 2. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, свързани с процеса на нейното производство. Това е напълно нормално.

Преди да започнете да готвите храна във фурната препоръчваме да я нагreete празна, за да премахнете остатъчните миризми.

Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея приспособления.

Нагreete фурната до 250° C за около час, за предпочитане функцията XL Cooking. По това време фурната трябва да е празна.

Спазвайте указанията за правилно настройване на функцията.

Моля, имайте предвид: След първото използване на уреда се препоръчва да проветрите помещението.

# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

## 1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

За да изберете функцията, завъртете *ключа за избиране* до символа за необходимата функция: чува се звуков сигнал и дисплеят светва.




## 2. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

### РЪЧЕН РЕЖИМ


За да стартирате избраната функция, завъртете *ключа на термостата* за задаване на необходимата температура.



Моля, имайте предвид: По време на готвене можете да промените функцията, като завъртите *ключа за избор* или да регулирате температурата, като завъртите *ключа на термостата*.

Тази функция няма да започне, ако *ключът на термостата* е на . Можете да зададете времето за готвене, крайния час за готвене (само ако зададете време за готвене) и таймер.

### TURN & GO

За да стартирате функцията "Turn & Go" ("Обръщане и готвене"), изберете функцията, като завъртите *ключа за избиране* на съответната икона, като в същото време *ключът на термостата* трябва да е установен на позиция .

За край на готвенето завъртете *ключа за избиране* на "0".

Моля, имайте предвид: Можете да зададете крайния час за готвене и таймер.

За да получите най-добри резултати с функцията "Turn & Go", спазвайте препоръчаното тегло за всеки вид храна, дадено в следващата таблица.



Храна	Рецепта	Тегло (kg)
Месо	Печено телешко, Печено говеждо сурово	0,6 - 0,7
	Пиле / Агнешко бутче на парчета	1,0 - 1,2
Риба	Филе от сьомга / Печена риба (цяла)	0,9 - 1,0
	Риба, обвита в хартия за печене	0,8 - 1,0
Зеленчуци	Пълнени зеленчуци	1,8 - 2,5
	Зеленчуков пай	1,5 - 2,5
Солени кейкове	Киш Лорен / Плодова пита	1,0 - 1,5
Макаронени изделия	Лазаня / Тимблае от паста или ориз	1,5 - 2,0
Сладки	Кейк с листи от тесто / Кейк от сливи	0,9 - 1,2
	Печени ябълки	1,0 - 1,5
Хляб	Самун хляб	0,5 - 0,6
	Багети	0,5 - 0,8

### ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА

За да стартирате функцията "Поддържане на топлината", завъртете *ключа на термостата* на съответния символ; ако фурната е зададена на друга температура (или ако температурата вътре във фурната е по-висока от 65°C), функцията няма да стартира.

Моля, имайте предвид: Можете да зададете времето за готвене, крайния час за готвене (само ако зададете време за готвене) и таймер.

### 3. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ



След стартиране на функцията се чува звуков сигнал и на дисплея се показва мигаща икона , показваща, че фазата на подгряване е активирана. Когато тази фаза приключи, се чува звуков сигнал и иконата  свети непрекъснато на дисплея, за да покаже, че фурната е достигнала зададената температура: на този етап поставете продуктите във фурната и продължете с готвенето.

Моля, имайте предвид: Ако поставите храната във фурната преди предварителното загряване да завърши, качеството на приготвеното ястие може да се влоши.


### . ПРОГРАМИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО



Ще е необходимо да изберете функция, преди да стартирате програмирането на готвенето.

#### ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ



Натискайте , докато иконата  и „00:00“ започнат да мигат на дисплея.




Чрез  $+$  или  $-$  изберете необходимото време за готвене и след това натиснете  за потвърждение. За да активирате функцията, завъртете *ключа на термостата* до необходимата температура: чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че готвенето е завършено.


Забележки: За да отмените зададеното време за готвене, натискайте , докато иконата  започне да мига на дисплея, след което с помощта на  $-$  нулирайте времето за готвене до „00:00“. Времето за готвене не включва фаза на подгряване.

#### ПРОГРАМИРАНЕ НА КРАЙНИЯ ЧАС НА ГОТВЕНЕ/ ОТЛОЖЕН СТАРТ

След като зададете време за готвене можете да отложите старта на функцията, като програмирате крайния час: натискайте , докато иконата  и текущия час започнат да мигат на дисплея.



Чрез  $+$  или  $-$  задайте часа, в който искате да завърши готвенето, и потвърдете с . За да активирате функцията, завъртете *ключа на термостата* до необходимата температура: функцията ще остане на пауза, докато стартира автоматично след периода от време, който е изчислен, за да завърши готвенето в зададения час.

Забележки: За да отмените настройката, изключете фурната, като завъртите *ключа за избиране* до позиция  O

Стартирането със закъснение не се предлага за функциите Grill и Turbo Grill.

### КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

Чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че функцията е завършена.



Завъртете *ключа за избор*, за да изберете друга позиция, или на позиция „O“, за да изключите фурната.


Моля, имайте предвид: Ако таймерът работи, на дисплея ще се редува END и оставащото време.

### . ПРОГРАМИРАНЕ НА ТАЙМЕРА



Тази опция не прекъсва или програмира готвенето, но ви позволява да използвате дисплея като таймер по време на работеща функция или при изключена фурна.

Натискайте , докато  и иконите "00:00" и „00:00“ започнат да мигат на дисплея.








































































Чрез  $+$  или  $-$  задайте необходимото време и потвърдете с .






Когато зададеното време изтече, ще се чуе звуков сигнал.

Забележки: За да отмените таймера, натискайте , докато иконата  започне да мига, след което с помощта на  $-$  нулирайте времето до „00:00“.

# ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЕТРАЕНЕ (МИН.)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове, замесени с мая		Да	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Да	160 - 180	30 - 90	4 1  
Сладкиш с пълнеж (чийзкейк, щрудел, плодов пай)		Да	160 - 200	35 - 90	2 
		Да	160 - 200	40 - 90	4 2  
Бисквити/тарталети		Да	160 - 180	20 - 45	3 
		Да	150 - 170	20 - 45	4 2  
		Да	150 - 170	20 - 45	5 3 1   
Сладкиши от парено тесто		Да	180 - 210	30 - 40	3 
		Да	180 - 200	35 - 45	4 2  
		Да	180 - 200	35 - 45	5 3 1   
Целувки		Да	90	150 - 200	3 
		Да	90	140 - 200	4 2  
		Да	90	140 - 200	5 3 1   
Пица/хляб		Да	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Да	190 - 250	20 - 50	4 2  
Замразена пица		Да	250	10 - 20	3 
		Да	230 - 250	10 - 25	4 2  
Солени пайове (зеленчуков пай, киш)		Да	180 - 200	40 - 55	3 
		Да	180 - 200	45 - 60	4 2  
		Да	180 - 200	45 - 60	5 3 1   
Сладки с пълнеж / хрупкави бисквити		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	20 - 40	4 2  
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1   
Лазаня / паста на фурна/ канелони / плодови пити		Да	190 - 200	45 - 65	2 
Агнешко/Телешко/Говеждо/ Свинско 1 kg		Да	190 - 200	80 - 110	3 

ФУНКЦИИ							
	Конвенционално готвене	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Еко форсиран въздух

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ					
	Решетъчен рафт	Тава за печене или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за печене/Тава за отцеждане или съд за печене на решетъчния рафт	Тава за отцеждане/тава за печене	Тава за отцеждане/тава за печене с 200 ml вода

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЕТРАЕНЕ (МИН.)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Печено свинско с коричка 2 kg		Да	180 - 190	110 - 150	2 
Пилешко/Заешко/Патешко 1 kg		Да	200 - 230	50 - 100	2 
Пуйка/Гъска 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2 
Риба на фурна / Риба, обвита в хартия за печене (филета, цяла)		Да	170 - 190	30 - 50	2 
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	180 - 200	50 - 70	2 
Препечен хляб		-	250	2 - 6	5 
Рибни филета / филийки		-	230 - 250	20 - 30*	4 3 
Наденици/Кебап/Ребра/Хамбургери		-	250	15 - 30*	5 4 
Печено пиле 1-1,3 kg		Да	200 - 220	55 - 70**	2 1 
Говеждо печено алангле 1 kg		Да	200 - 210	35 - 50**	3 
Агнешки бут / джолан		Да	200 - 210	60 - 90**	3 
Картофи на фурна		Да	200 - 210	35 - 55**	3 
Зеленчуков огретен		-	200 - 210	25 - 55	3 
Месо и картофи		Да	190 - 200	45 - 100***	4 1 
Риба и зеленчуци		Да	180	30 - 50***	4 1 
Лазаня и месо		Да	200	50 - 100***	4 1 
Пълно меню: плодов тарт (ниво 5)/лазаня(ниво 3)/месо (ниво 1)		Да	180 - 190	40 - 120***	5 3 1 
Печено месо/ пълнено месо за печене		-	170 - 180	100 - 150	2 

Посочената продължителност не включва времето за фазата на предварително загряване: препоръчваме продуктите да се поставят във фурната и времето за готвене да се зададе едва след достигане на необходимата температура.

\* Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене.

\*\* Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене.

\*\*\* Приблизителна продължителност на готвенето: може да извадите ястията от фурната по различно време в зависимост от личните ви предпочитания.

Свалете ръководството за употреба и поддръжка от [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu), където ще намерите таблица с изпитани рецепти, съставени за сертифициращите органи в съответствие със стандарт IEC 60350-1.

ФУНКЦИИ	Конвенционално готвене	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Еко форсиран въздух
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетъчен рафт	Тава за печене или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за печене/Тава за отцеждане или съд за печене на решетъчния рафт	Тава за отцеждане/тава за печене	Тава за отцеждане/тава за печене	Тава за отцеждане/тава за печене с 200 ml вода	

# ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ



За допълнителна информация изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)

**Не използвайте уреди за почистване с пара.**

**Използвайте предпазни ръкавици за всички операции.**

**Изпълнявайте необходимите операции, когато фурната е студена.**

**Изключете уреда от електрозахранването.**

**Не използвайте стоманена вълна, стъргалки или абразивни/разяждащи почистващи препарати, тъй като те могат да повредят повърхностите на уреда.**

## ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

Почистете повърхностите на фурната с влажна микрофибърна кърпа. Ако са силно замърсени, добавете няколко капки миеш препарат с неутрален pH. Подсушете със суха кърпа.

Да не се използват корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

## ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

• След всяко използване изчакайте фурната да се охлади и я почистете, за предпочитане докато е още топла, за да отстраните отлаганията и петната, причинени от остатъците от храна. За да отстраните кондензираната влага при готвене на продукти с високо съдържание на вода, изчакайте фурната напълно да се охлади и след това я подсушете с кърпа или гъба. Активирайте

функцията "Hydrocleaning" за оптимално почистване на вътрешните повърхности.

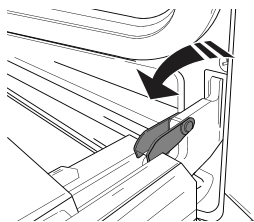
- Вратичката може с лекота да се свали и постави обратно за по-лесно почистване на стъклото
- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.
- Горният нагревател на грила може да бъде свален надолу, за да почистите тавана на фурната: Извадете нагревателя от мястото му и го смъкнете надолу. За да върнете нагревателя на мястото му, го повдигнете, дръпнете го леко към себе си, като се уверите, че стойката на клемата е на мястото си.

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Веднага след употреба на киснетите принадлежностите във вода с добавен течен миеш препарат, като използвате ръкавици за фурна, ако принадлежностите все още са горещи. Остатъци от храна могат да се премахнат с помощта на четка или гъба.

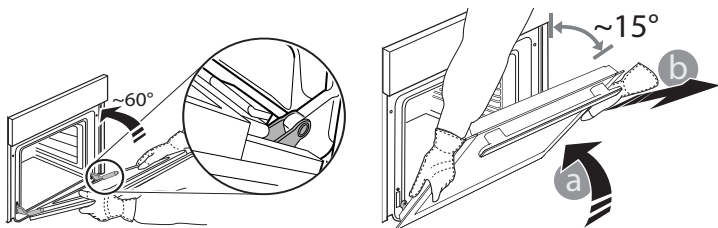
## СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

**1.** За да свалите вратичката, отворете я напълно и завъртете фиксаторите в отворено положение.



**2.** Затворете вратичката доколкото е възможно.

Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката). Просто откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтеглете нагоре (a), за да излезе от гнездата (b).



Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

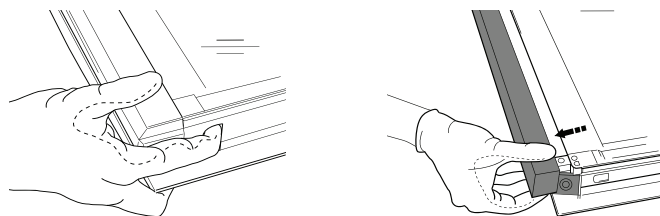
**3.** За да поставите вратичката, първо я приблизете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част.

**4.** Спуснете вратичката надолу и я отворете докрай. Завъртете фиксаторите до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са завъртени докрай.

**5.** Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на таблото за управление. Ако това не се случи, повторете посочените по-горе стъпки.

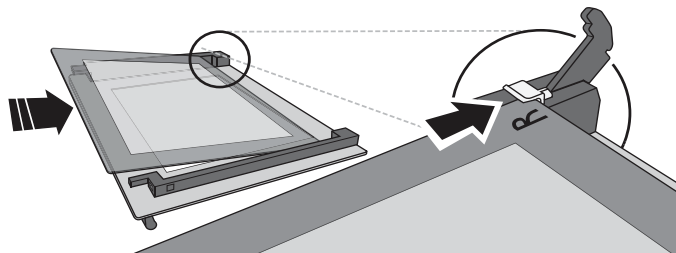
## ЩРАКВАНЕ ЗА ПОЧИСТВАНЕ - ПОЧИСТВАНЕ НА СЪТЪКЛОТО

**1.** След сваляне на вратичката и облягането ѝ на мека повърхност с дръжката надолу, едновременно натиснете двете задържащи щипки и отстранете горния ръб на вратичката, като го дръпнете към себе си.



**2.** Повдигнете и хванете здраво вътрешното стъкло с две ръце, извадете го и го поставете върху мека повърхност, преди да го почистите.

**3.** За да поставите вътрешното стъкло правилно, се уверете че R е видимо в левия ъгъл и прозрачната повърхност (без печат) е насочена нагоре. Първо поставете дългата страна на стъклото, обозначена с R, в поддържащите гнезда, след това го спуснете на място.



**4.** Закрепете горния ръб: позиционирането е правилно, когато чуete щракване. Уверете се, че уплътнението е надеждно, преди да поставите вратичката.

# ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



За допълнителна информация изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
На дисплея се изписва буквата F и число.	Проблем с програмното осигуряване.	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване и съобщете буквата или цифрата след "F".
Дисплеят показва неясен текст и изглежда е повреден.	Настроен е друг език.	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване на клиенти.

## ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ



За допълнителна информация изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)

### КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

В таблицата са посочени най-подходящите функции, принадлежности и нива за приготвяне на различни ястия.

Времената за готвене започват от момента, в който храната се постави във фурната и не включват предварителното загреване (когато се изисква такава).

Температурите и времената за готвене са приблизителни и зависят от количеството на храната и от използваните принадлежности. В началото използвайте най-ниските препоръчвани стойности и ако храната не се сготви добре, преминете към по-високи стойности. Използвайте доставените с фурната принадлежности или метални форми за кейкове и тави за фурна (за предпочитане тъмно оцветени). Може да използвате също съдове и аксесоари от огнеупорно стъкло (Пирекс) или каменинови такива, но имайте предвид, че времената за готвене ще бъдат малко по-дълги.

### ЕДНОВРЕМЕННО ПРИГОТВЯНЕ НА НЯКОЛКО ЯСТИА

Функцията "Multilevel" позволява едновременно да пригответе различни ястия (например риба и зеленчуци) на различни нива във фурната. Извадете храната, която изисква по-малко време за готвене и оставете във фурната храната, която изисква по-дълго време за готвене.

### ИНФОРМАЦИЯ ЗА УРЕДА

Листовката с енергийните показатели на този уред може да бъде свалена от нашия уебсайт [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)

### КАК ДА СЕ СНАБДИТЕ С РЪКОВОДСТВОТО ЗА УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА

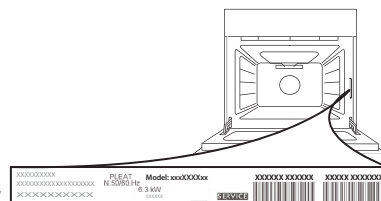
> Свалете Ръководството за употреба и поддръжка от нашия уебсайт [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) (можете да използвате този QR код), като посочите кода на продукта.



> Можете също така да се свържете с нашия отдел за следпродажбено обслужване на клиенти.

### СВЪРЗВАНЕ С ОТДЕЛА ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

Информацията за контакт е приведена в ръководството за гаранционно обслужване. При контакт с отдела за следпродажбено обслужване на клиенти съобщавайте номерата, посочени на заводската табелка на вашия уред.



400011597599

Отпечатано в Италия





# VODIČ ZA SVAKODNEVNU UPOTREBU



## ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA INDESIT

Kako biste dobili potpuniju pomoć i podršku, svoj proizvod registrirajte na [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)

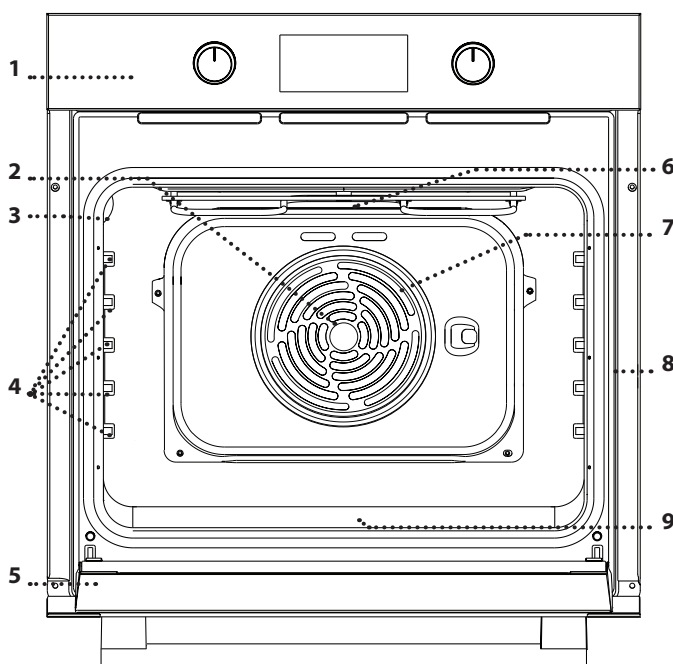


Vodič za upotrebu i održavanje možete preuzeti tako da posjetite naše web-mjesto [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) i slijedite upute na poledini ove knjižice.



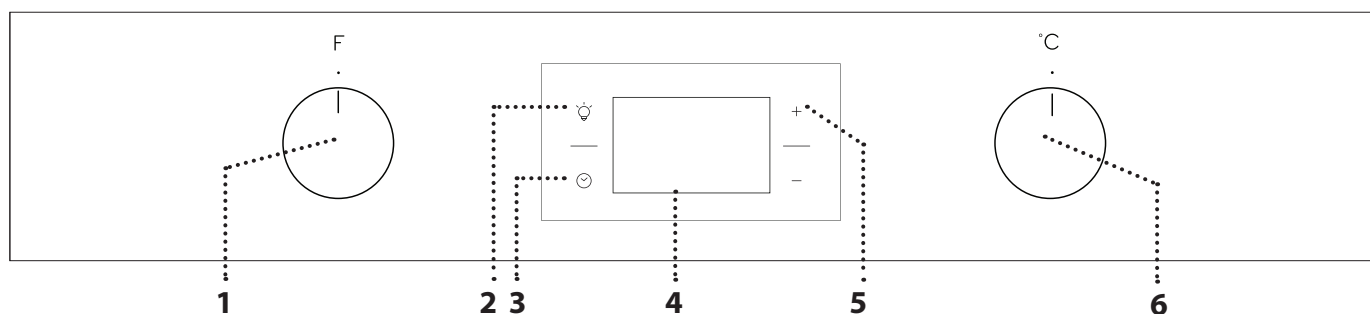
**Prije upotrebe uređaja pažljivo pročitajte vodič za zdravlje i sigurnost.**

## OPIS PROIZVODA



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

## KONTROLNA PLOČA



### 1. GUMB ZA ODABIR

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

### 2. SVJETLO

Kada je pećnica uključena, pritisnite kako biste uključili ili isključili žarulju odjeljka.

### 3. POSTAVLJANJE VREMENA

Za pristupanje postavkama vremena kuhanja, odgođenog pokretanja i mjerača vremena.  
Za prikaz vremena kada je pećnica isključena.

### 4. ZASLON

### 5. GUMBI ZA PODEŠAVANJE

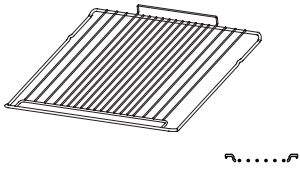
Za promjenu postavki vremena kuhanja.

### 6. GUMB TERMOSTATA

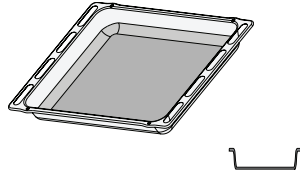
Okrenite kako biste odabrali potrebnu temperaturu prilikom uključivanja funkcija kojima se ručno upravlja. Za funkciju "Turn & Go" zadržite ●.

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

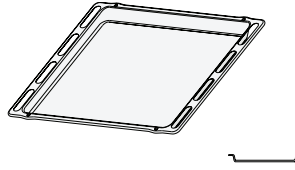
## REŠETKA



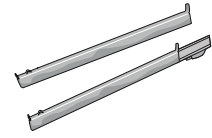
## PLITICA ZA SKUPLJANJE SUVIŠNE TEKUĆINE (AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)



## PLITICA ZA PEČENJE



## KLIZNE REŠETKE



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.

- Radi lakšeg čišćenja, možete izvaditi vodilice rešetki: povucite ih kako biste ih izvadili iz njihovih sjedišta.
- Klizne rešetke mogu se izvući ili postaviti na bilo koju razinu.

## FUNKCIJE

### KONVENCIONALNO

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.

### MULTILEVEL

Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko polica (maksimalno tri). Ova funkcija može se upotrebljavati za kuhanje različitih vrsta hrane, a da se mirisi ne prenose s jedne vrste hrane na drugu.

### XL COOKING

Za pečenje velikih komada mesa (većih od 2,5 kg). Preporučujemo da meso okrećete tijekom pečenja kako biste osigurali da se obje strane ravnomjerno zapeku. Preporučujemo i da meso često premazujete kako bi se izbjeglo da se pretjerano isuši.

### PIZZA

Za pečenje različitih vrsta i veličina pizza i kruha. Bilo bi dobro da zamijenite položaj plitica za pečenje na polovici pečenja.

### GRILL

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: pliticu 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.

### ODRŽAVANJE TOPLINE

Kako bi se omogućilo učinkovito dizanje tijesta za kolače ili slastice. Za održavanje kvalitete dizanja tijesta ne uključujte funkciju ako je pećnica vruća nakon ciklusa kuhanja.

### FREASY COOK

Uključuju se svi grijači i ventilator jamčeći stalnu i ravnomjernu raspodjelu topline u pećnici. Zagrijavanje nije potrebno za ovaj način kuhanja. Ovaj se način tada posebice preporučuje za brzo kuhanje polugotovih proizvoda (zamrznutih ili unaprijed skuhanih). Najbolji se rezultati postižu kuhanjem na samo jednoj razini.

### EKO TERMOVENTILACIJA

Za pečenje pečenki i punjenih komada mesa na jednoj rešetki. Pretjerano isušivanje namirnica spriječeno je blagim, intervalnim kruženjem zraka. Kada je ova EKO funkcija u upotrebi, svjetlo će ostati isključeno tijekom pečenja, no može se ponovno uključiti pritiskom na .

### HYDROCLEANING



Djelovanje pare otpuštene tijekom ovog posebnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi omogućuje lako otklanjanje prljavštine i ostataka hrane. Ulijte 200 ml pitke vode na dno pećnice i na 35' upotrijebite funkciju na 90 °C. Uključite funkciju dok je pećnica hladna i ostavite da se, po završetku ciklusa, hladi 15'.

### TURN & GO



Ova funkcija automatski odabire idealnu temperaturu i vrijeme pečenja za cijeli niz recepata uključujući meso, ribu, tjesteninu, kolače i povrće. Funkciju uključite dok je pećnica hladna.

# PRVA UPOTREBA PEĆNICE

## 1. POSTAVLJANJE VREMENA

Morat ćete postaviti vrijeme kada prvi put uključujete uređaj: pritisnite  sve dok ikona  i dvije znamenke sata ne započnu treperiti na zaslonu.



Upotrijebite + ili - za postavljanje minuta i pritisnite  za potvrdu. Dvije znamenke minuta započet će treperiti. Upotrijebite + ili - za postavljanje minuta i pritisnite  za potvrdu.

Napomena: Kada ikona  treperi, primjerice nakon duljeg nestanka struje, morat ćete ponovno postaviti vrijeme.

## 2. 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 "XL Cooking". Za to vrijeme pećnica mora biti prazna.

Slijedite upute za ispravno postavljanje funkcije.

Napomena: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

# SVAKODNEVNA UPORABA

## 1. ODABERITE FUNKCIJU

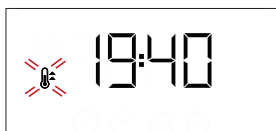
Funkciju odaberite tako da okrenete *gumb za odabir* prema simbolu funkcije koju trebate: uključit će se zaslon i oglasit će se zvučni signal.




## 2. UKLJUČIVANJE FUNKCIJE

### PRIRUČNIK


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



Napomena: Tijekom pečenja možete promijeniti funkciju okretanjem *gumb za odabir* ili podesiti temperaturu okretanjem *gumba termostata*.

Funkcija se ne može pokrenuti ako je uključen *gumb termostata* . Možete postaviti vrijeme kuhanja, vrijeme završetka kuhanja (samo ako ste postavili vrijeme kuhanja) i mjerač vremena.

### TURN & Go

Funkciju "Turn & Go" uključite tako da okrenete *gumb za odabir* na odgovarajuću ikonu zadržavajući pritom *gumb termostata* u položaju .

Kuhanje završite okretanjem *gumba za odabir* u položaj "0".

Napomena: Možete postaviti vrijeme završetka kuhanja i mjerač vremena.

Za ostvarivanje najboljih rezultata kuhanja pomoću funkcije "Turn & Go" pridržavajte se predloženih težina za sve vrste namirnica u sljedećoj tablici.


Namirnica	Recept	Težina (kg)
Meso	Pečena teletina, slabije pečena govedina	0,6 - 0,7
	Piletina/Komadi janječeg buta	1,0 - 1,2
Riba	Fileti lososa/Pečena riba (cijela)	0,9 - 1,0
	Riba u ovitku	0,8 - 1,0
Povrće	Punjeno povrće	1,8 - 2,5
	Povrtna pita	1,5 - 2,5
Slani kolači	Quiche lorraine / otvorena pita	1,0 - 1,5
Tjestenina	Lasagne / složenac od tjestenine ili riže	1,5 - 2,0
Kolači	Kolači od dizanog tijesta/kolači sa šljivama	0,9 - 1,2
	Pečene jabuke	1,0 - 1,5
Kruh	Štruca kruha	0,5 - 0,6
	Bageti	0,5 - 0,8


## ODRŽAVANJE TOPLINE

Pokrenite funkciju "Održavanje topline" tako da okrenete *gumb termostata* prema odgovarajućem simbolu; ako je pećnica postavljena na drugu temperaturu (ili ako je temperatura u unutrašnjosti viša od 65°C), neće se pokrenuti funkcija.

Napomena: Možete postaviti vrijeme kuhanja, vrijeme završetka kuhanja (samo ako ste postavili vrijeme kuhanja) i mjerač vremena.

### 3. ZAGRIJAVANJE

Nakon pokretanja funkcije zvučni signal i treptajuća ikona  na zaslonu označavaju da je uključena faza predgrijanja.



Po završetku te faze, zvučni signal i stalno uključena ikona  na zaslonu označit će da je pećnica dosegla postavljenu temperaturu: tada stavite jelo u unutrašnjosti i nastavite s pečenjem.

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


#### . PROGRAMIRANJE PEČENJA



Trebat ćete odabrati funkciju prije no što započnete s programiranim pečenjem.

##### TRAJANJE



Držite pritisnutim  sve dok ikona  i "00:00" započnu treperiti na zaslonu.

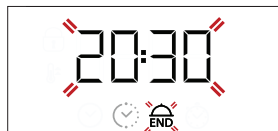



Upotrijebite **+** ili **-** za postavljanje potrebnog vremena pečenja i pritisnite  za potvrdu. Funkciju uključite okretanjem *gumba termostata* na potrebnu temperaturu: Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je pečenje završeno.

Napomene: Kako biste poništili vrijeme pečenja koja ste postavili, pritisnite  sve dok ikona  započne treperiti na zaslonu, a zatim upotrijebite **-** za ponovno postavljanje vremena kuhanja na "00:00". To vrijeme kuhanja uključuje fazu predgrijanja.

#### PROGRAMIRANJE VREMENA ZAVRŠETKA PEČENJA/ ODGODE POČETKA

Nakon postavljanja vremena kuhanja, pokretanje funkcije može se odgoditi programiranjem vremena završetka: pritisnite  sve dok ikona  i trenutna vrijeme započnu treperiti na zaslonu.



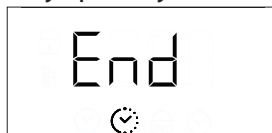
Upotrijebite **+** ili **-** za postavljanje željenog vremena završetka i pritisnite  za potvrdu. Funkciju uključite okretanjem *gumba termostata* na potrebnu temperaturu: funkcija se privremeno prekida dok se automatski ne uključi nakon isteka izračunatog vremena kako bi pečenje završilo u vrijeme koje ste postavili.

Napomene: Postavku poništite tako da isključite pećnicu okretanjem *gumba za odabir* u položaj **O**.

Funkcija odgode pokretanja nije dostupna za funkciju Roštilj i Turbo roštilj.

#### ZAVRŠETAK KUHANJA

Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je pečenje završeno.





Okrenite *gumb za odabir* kako biste odabrali drugu funkciju ili u položaj **O** kako biste isključili pećnicu.


Napomena: Ako je uključen mjerac vremena, na zaslonu će se naizmjenično prikazivati "END" i preostalo vrijeme.


#### . POSTAVLJANJE MJERAČA VREMENA

Ta se opcija ne prekida ili programira kuhanje, ali omogućuje vam da zaslon upotrebljavate kao mjerac vremena dok je funkcija uključena ili kada je pećnica isključena.




































































Držite pritisnutim  sve dok ikona  "00:00" i "00:00" započnu treperiti na zaslonu.








Upotrijebite **+** ili **-** za postavljanje vremena i pritisnite  za potvrdu. Kada mjerac vremena završi s odbrojavanjem odabranog trajanja oglasit će se zvučni signal.

Napomene: Mjerac vremena poništite tako da držite pritisnuto  dok ikona  ne počne treperiti, a zatim upotrijebite **-** za ponovno postavljanje vremena na "00:00".

# TABLICA PEČENJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
<b>Kolači od dizanog tijesta</b>		Da	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Da	160 - 180	30 - 90	4 1  
<b>Punjeni kolač</b> (torta od sira, štrudl, voćni kolač)		Da	160 - 200	35 - 90	2 
		Da	160 - 200	40 - 90	4 2  
<b>Keksi/voćne tortice</b>		Da	160 - 180	20 - 45	3 
		Da	150 - 170	20 - 45	4 2  
		Da	150 - 170	20 - 45	5 3 1   
<b>Peciva za princez krafne</b>		Da	180 - 210	30 - 40	3 
		Da	180 - 200	35 - 45	4 2  
		Da	180 - 200	35 - 45	5 3 1   
<b>Poljupci</b>		Da	90	150 - 200	3 
		Da	90	140 - 200	4 2  
		Da	90	140 - 200	5 3 1   
<b>Pizza/kruh</b>		Da	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Da	190 - 250	20 - 50	4 2  
<b>Smrznuta pizza</b>		Da	250	10 - 20	3 
		Da	230 - 250	10 - 25	4 2  
<b>Slani kolači</b> (pita od povrća, quiche)		Da	180 - 200	40 - 55	3 
		Da	180 - 200	45 - 60	4 2  
		Da	180 - 200	45 - 60	5 3 1   
<b>Vols-au-vent/ krekeri od lisnatog tijesta</b>		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	20 - 40	4 2  
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1   
<b>Lazanje / zapečena tjestenina / kaneloni / kolači s voćem</b>		Da	190 - 200	45 - 65	2 

FUNKCIJE							
	Konvencionalno	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Eko termoventilacija

DODATNI PRIBOR					
	Rešetka	Pečenje jela ili plitica za pečenje 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	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		Da	190 – 200	80 - 110	3
Pečena svinjetina s hrskavom kožicom 2 kg		Da	180 – 190	110 - 150	2
Piletina / zečetina / pačetina 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	2
Puran / guska 3 kg		-	190 – 200	100 – 160	2
Pečena riba/en papillote (file, cijela)		Da	170 – 190	30 – 50	2
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)		Da	180 – 200	50 – 70	2
Prepečeni kruh		-	250	2 - 6	5
Ribljí fileti/komadi		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Kobasice/kebab/rebarca/pljeskavice		-	250	15 - 30*	5 4
Pečeno pile 1 – 1,3 kg		Da	200 – 220	55 – 70**	2 1
Slabije pečeno goveđe pečenje 1 kg		Da	200 – 210	35 – 50**	3
Janjeći but/koljenica		Da	200 – 210	60 – 90**	3
Pečeni krumpir		Da	200 – 210	35 – 55**	3
Zapečeno povrće		-	200 – 210	25 - 55	3
Meso i krumpiri		Da	190 – 200	45 – 100***	4 1
Riba i povrće		Da	180	30 - 50***	4 1
Lasagne i meso		Da	200	50 - 100***	4 1
Kompletno jelo: Voćna torta (razina 5)/ lasagne (razina 3)/meso (razina 1)		Da	180 – 190	40 – 120***	5 3 1
Pečeno meso/punjeno pečeno meso		-	170 - 180	100 - 150	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).

\*\*\* Procijenjeno trajanje: hrana se može izvaditi iz pećnice u različita vremena, ovisno o željama.

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							
	Konvencionalno	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Eko termoventilacija
DODATNI PRIBOR							
	Rešetka	Pečenje jela ili plitica za pečenje na rešetki	Plitica za pečenje/plitica za skupljanje suviše tekućine ili lim za pečenje na žičanoj rešetki	Plitica za skupljanje suviše tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje s 200 ml vode	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje s 200 ml vode

# ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE



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

**Ne upotrebljavajte pribor za parno čišćenje.**

**Upotrebljavajte zaštitne rukavice tijekom svih zahvata.**

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

**Iskopčajte uređaj iz struje.**

**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 mikrovlakana. 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 mikrovlakana.

## 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. Uključite funkciju "Hydrocleaning" za optimalno čišćenje unutarnjih površina.

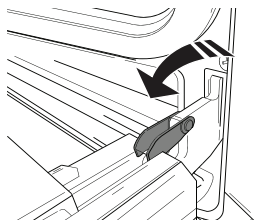
- Vrata se mogu lako skinuti i postaviti kako bi se olakšalo čišćenje stakla 
- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.
- Gornji grill grijač može se spustiti kako bi se očistila gornja ploča pećnice: Izvucite grijač iz njegovog sjedišta pa ga spustite. Grijač vratite u njegov položaj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

## DODATNI PRIBOR

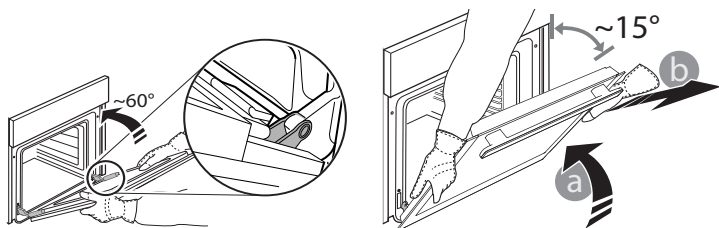
Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

## 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.

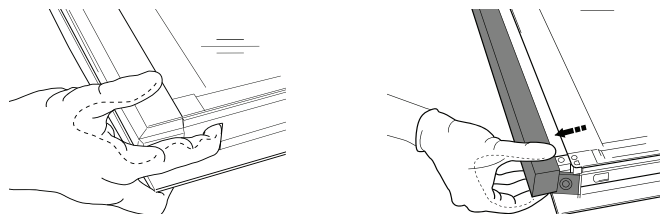
**3.** Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

**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.

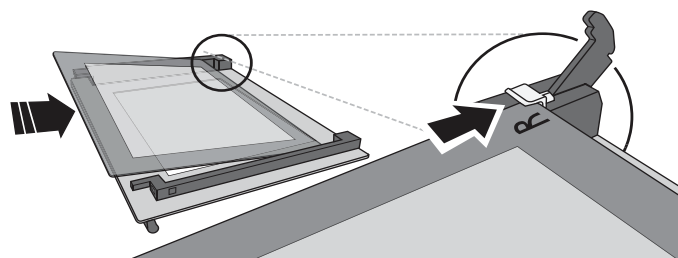
## KLIKNITE ZA ČIŠĆENJE – ČIŠĆENJE STAKLA

**1.** Nakon skidanja vrata i njihovog postavljanja na meku površinu s ručkom okrenutom prema dolje, istovremeno pritisnite dvije pričvrstne 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.** Za ispravno postavljanje unutarnjeg stakla provjerite može li se oznaka "R" pročitati u lijevom kutu i je li jasna površina (neispisana) okrenuta prema gore. 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.
Ako zaslon pokazuje slovo "F" iza kojeg slijedi broj.	Softverski problem.	Obratite se najbližem postprodajnom servisnom centru i navedite broj koji se nalazi iza slova "F".
Tekst na zaslonu nije jasan i čini se da je u kvaru.	Postavljen je neki drugi jezik.	Obratite se najbližem postprodajnom centru za kupce.

## 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 "Multilevel" omogućuje vam istovremenu pripremu različitih jela (primjerice ribe i povrća) na različitim policama. Izvadite jelo koje zahtijeva kraće vrijeme kuhanja i ostavite u pećnici ono koje zahtijeva dulje vrijeme kuhanja.

### OBRAZAC PROIZVODA

Obrazac proizvoda s podacima o potrošnji energije može se preuzeti na web-mjestu tvrtke Indesit [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)

### NAČIN DOBIVANJA VODIČA ZA UPOTREBU I ODRŽAVANJE

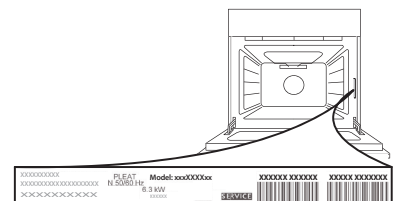
> Vodič za upotrebu i održavanje preuzmite s našeg web-mjesta [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) (možete upotrijebiti ovaj QR kod) navodeći prodajnu šifru proizvoda.



> Ili kontaktirajte naš postprodajni servis za korisnike.

### KONTAKTIRANJE NAŠEG PROSTPRODAJNOG SERVISA

Podatke za kontakt možete pronaći u priručniku jamstva. Kada se o braćate našem postprodajnom servisu za korisnika navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.



400011597599

Tiskano u Italiji





# ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟΣ ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΑΦΟΡΑΣ

**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ  
ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ INDESIT**



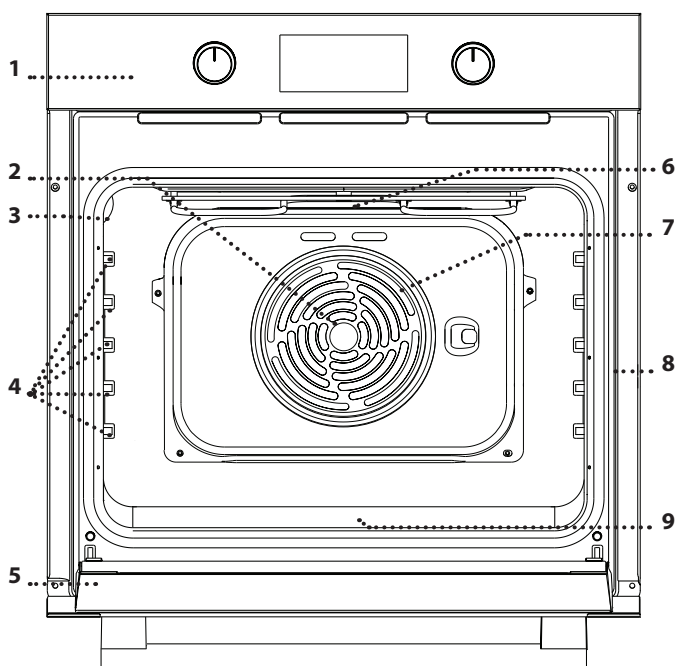
Προκειμένου να λαμβάνετε ολοκληρωμένη βοήθεια και υποστήριξη, καταχωρίστε το προϊόν σας στην ιστοσελίδα [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



Μπορείτε να κατεβάσετε τις "Οδηγίες ασφάλειας" και τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" με σύνδεση στην ιστοσελίδα μας [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) και ακολουθώντας τις οδηγίες στην πίσω πλευρά του παρόντος εγχειριδίου.

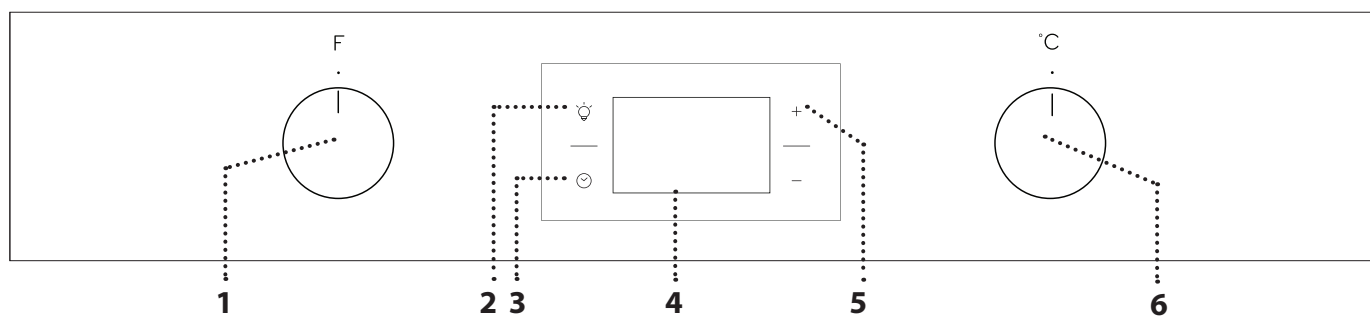
**! Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τον "Οδηγό υγείας και ασφάλειας".**

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Πίνακας ελέγχου
2. Ανεμιστήρας
3. Λαμπτήρας
4. Οδηγοί ραφιού  
(το επίπεδο υποδεικνύεται στο τοίχωμα του θαλάμου ψησίματος)
5. Πόρτα
6. Επάνω αντίσταση/grill
7. Κυκλική αντίσταση  
(δεν είναι ορατή)
8. Πινάκιδα αναγνώρισης  
(να μην αφαιρείται)
9. Κάτω αντίσταση  
(δεν είναι ορατή)

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



### 1. ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

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

### 2. ΦΩΣ

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

### 3. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ

Για πρόσβασης στις ρυθμίσεις χρόνου ψησίματος, καθυστέρηση έναρξης και χρονοδιακόπτη. Για εμφάνιση της ώρας όταν ο φούρνος είναι σβηστός.

### 4. ΟΘΟΝΗ

### 5. ΚΟΥΜΠΙΑ ΡΥΘΜΙΣΗΣ

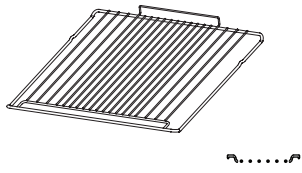
Για αλλαγή των ρυθμίσεων ψησίματος.

### 6. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

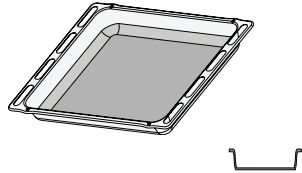
Περιστρέψτε τον για να επιλέξετε τη θερμοκρασία που επιθυμείτε όταν ενεργοποιείτε τις μη αυτόματες λειτουργίες. Για τη λειτουργία "Turn & Go" συνεχίστε στο **0**.

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

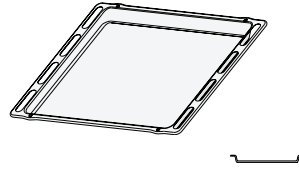
## ΣΧΑΡΑ



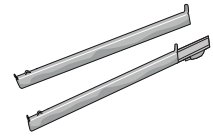
## ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ (ΕΑΝ ΥΠΑΡΧΕΙ)



## ΤΑΨΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



## ΣΥΡΟΜΕΝΑ ΡΑΦΙΑ



Ο αριθμός και ο τύπος των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε. Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

## ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

• Τοποθετήστε τη σχάρα στο απαιτούμενο επίπεδο κρατώντας την με κλίση ελαφρώς προς τα επάνω και ακουμπήστε πρώτα κάτω την ανυψωμένη πίσω πλευρά (που είναι γυρισμένη προς τα επάνω). Στη συνέχεια σύρετε οριζόντια κατά μήκος του οδηγού σχάρας μέχρι τέρμα. Τα άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί ζαχαροπλαστικής,

τοποθετούνται οριζόντια σύροντας τα κατά μήκος των οδηγών τω ραφιών.

- Για να διευκολυνθεί ο καθαρισμός του φούρνου, οι οδηγοί ραφιών μπορούν να αφαιρεθούν: τραβήξτε τους για να τους αφαιρέσετε από τις έδρες τους.
- Οι κινητοί οδηγοί μπορούν να αφαιρεθούν ή να τοποθετηθούν σε οποιοδήποτε ράφι.

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

### ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

### MULTILEVEL

Για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία μαγειρέματος σε διαφορετικά ράφια (έως τρία) ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.

### XL COOKING

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

### PIZZA

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

### GRILL

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

### GRATIN

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

### ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟ

Για να φουσκώσει αποτελεσματικά η γλυκιά και αλμυρή ζύμη. Για να εξασφαλίσετε την ποιότητα φουσκώματος, μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία αν ο φούρνος είναι ακόμη ζεστός μετά από έναν κύκλο ψησίματος.

### FREASY COOK

Όλες οι αντιστάσεις και ο ανεμιστήρας ενεργοποιούνται, εξασφαλίζοντας την κατανομή της θερμότητας σταθερά και ομοιόμορφα σε όλο το φούρνο. Η προθέρμανση δεν είναι απαραίτητη για το συγκεκριμένο τρόπο ψησίματος. Αυτή τη λειτουργία συνιστάται ειδικότερα για το γρήγορο ψήσιμο προσυσκευασμένων τροφίμων (κατεψυγμένων ή προμαγειρεμένων). Τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται αν χρησιμοποιήσετε μόνο μία σχάρα.

### ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ ECO

Για το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλετών κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Το στέγνωμα του φαγητού αποτρέπεται με διακεκομμένη, απαλή κυκλοφορία αέρα. Όταν χρησιμοποιείται αυτή η λειτουργία ECO, το φως παραμένει σβηστό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος αλλά μπορείτε να το ανάψετε ξανά πιέζοντας το .

### HYDROCLEANING

Η δράση του ατμού που απελευθερώνεται κατά τον ειδικό κύκλο καθαρισμού με χαμηλή θερμοκρασία, επιτρέπει την εύκολη αφαίρεση της βρωμιάς και των υπολειμμάτων τροφίμων. Ρίξτε 200 ml πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου και χρησιμοποιήστε τη λειτουργία για 35' στους 90 °C. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία όταν ο φούρνος είναι κρύος και αφήστε τον να κρύνει για 15' μετά το τέλος του κύκλου.

### TURN & GO

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

# ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

## 1. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ

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



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

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

## 2. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό.

Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές. Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα. Ζεστάνετε το φούρνο στους 250 °C για περίπου μία ώρα χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "XL Cooking". Ο φούρνος κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας πρέπει να είναι άδειος. Ακολουθήστε τις οδηγίες για τη σωστή ρύθμιση της λειτουργίας.

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

# ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

## 1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

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



## 2. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

### ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ

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



Σημείωση: Κατά τη διάρκεια ψησίματος μπορείτε να αλλάξετε λειτουργία γυρίζοντας το *κουμπί επιλογής* ή να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία γυρίζοντας τον *επιλογέα θερμοστάτη*. Η λειτουργία δεν ξεκινάει αν το *κουμπί θερμοστάτη* είναι ενεργό ●. Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος, το χρόνο τέλους ψησίματος (μόνο εάν ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος) και το χρονοδιακόπτη.

### TURN & GO

Για να εκκινήσετε τη λειτουργία "Turn & Go", επιλέξτε την περιστρέφοντας το *κουμπί επιλογής* στο αντίστοιχο εικονίδιο, διατηρώντας το *κουμπί θερμοστάτη* στη θέση ●. Για να τερματιστεί το ψήσιμο, περιστρέψτε το *κουμπί επιλογής* στο εικονίδιο "0".

Σημείωση: Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο τέλους ψησίματος και το χρονοδιακόπτη. Για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα στο ψήσιμο με τη

λειτουργία "Turn & Go", τηρήστε το προτεινόμενο βάρος για κάθε είδους φαγητό στον παρακάτω πίνακα.


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


### ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟ

Για να ξεκινήσει η λειτουργία "Διατήρηση θερμό", περιστρέψτε τον *επιλογέα θερμοστάτη* στο σχετικό σύμβολο Αν ο φούρνος έχει ρυθμιστεί σε διαφορετική θερμοκρασία (ή αν η θερμοκρασία του φούρνου είναι πάνω από 65 °C), η λειτουργία δεν θα ξεκινήσει.

Σημείωση: Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος, το χρόνο τέλους ψησίματος (μόνο εάν ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος) και το χρονοδιακόπτη.

### 3. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

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



Μόλις ολοκληρωθεί αυτή η φάση, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και το σταθερό εικονίδιο  στην οθόνη υποδεικνύουν ότι ο φούρνος έφτασε στην επιλεγμένη θερμοκρασία: Στο σημείο αυτό, τοποθετήστε το φαγητό μέσα και προχωρήστε στο ψήσιμο.

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


### • ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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



#### ΔΙΑΡΚΕΙΑ

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





Χρησιμοποιήστε το  $+$  ή το  $-$  για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος και πατήστε το  για επιβεβαίωση.


Ενεργοποιήστε τη λειτουργία περιστρέφοντας τον *επιλογέα θερμοστάτη* στη θερμοκρασία που επιθυμείτε: Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε.

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

### ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΧΡΟΝΟΥ ΤΕΛΟΥΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ/ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ

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



Χρησιμοποιήστε το  $+$  ή το  $-$  για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να τελειώσει το μαγείρεμα και πατήστε το  για επιβεβαίωση.

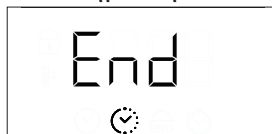
Ενεργοποιήστε τη λειτουργία περιστρέφοντας τον *επιλογέα θερμοστάτη* στη θερμοκρασία που επιθυμείτε: Η λειτουργία θα παραμείνει σε αναμονή έως ότου ξεκινήσει αυτόματα μετά από το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε προκειμένου να τερματιστεί το μαγείρεμα στο χρόνο που επιλέξατε.

Σημειώσεις: Για ακύρωση της ρύθμισης, σβήστε το φούρνο περιστρέφοντας το *κουμπί επιλογής* στη θέση **O**.

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

### ΤΕΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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





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


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



### • ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

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

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



Χρησιμοποιήστε το  $+$  ή το  $-$  για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη ώρα και πατήστε το  για επιβεβαίωση. Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα μόλις ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

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

# ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝ- ΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
<b>Κέικ που φουσκώνουν</b>		Ναι	160 - 180	30 - 90	2/3
		Ναι	160 - 180	30 - 90	4 1
<b>Κέικ γεμιστό</b> (τσιζκέικ, στρούντελ, φρουτόπιτα)		Ναι	160 - 200	35 - 90	2
		Ναι	160 - 200	40 - 90	4 2
<b>Μπισκότα/τάρτες</b>		Ναι	160 - 180	20 - 45	3
		Ναι	150 - 170	20 - 45	4 2
		Ναι	150 - 170	20 - 45	5 3 1
<b>Σουδάκια</b>		Ναι	180 - 210	30 - 40	3
		Ναι	180 - 200	35 - 45	4 2
		Ναι	180 - 200	35 - 45	5 3 1
<b>Μαρέγκα</b>		Ναι	90	150 - 200	3
		Ναι	90	140 - 200	4 2
		Ναι	90	140 - 200	5 3 1
<b>Pizza / ψωμί</b>		Ναι	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Ναι	190 - 250	20 - 50	4 2
<b>Κατεψυγμένη pizza</b>		Ναι	250	10 - 20	3
		Ναι	230 - 250	10 - 25	4 2
<b>Αλμυρά κέικ</b> (πίτα με λαχανικά, κίς)		Ναι	180 - 200	40 - 55	3
		Ναι	180 - 200	45 - 60	4 2
		Ναι	180 - 200	45 - 60	5 3 1
<b>Βολ-ο-βαν / Σφολιάτες</b>		-	190 - 200	20 - 30	3
		-	180 - 190	20 - 40	4 2
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1
<b>Λαζάνια/Ζυμαρικά στο φούρνο/ Κανελόνια/Φλαν</b>		Ναι	190 - 200	45 - 65	2
<b>Αρνί/Μοσχάρι/ Βοδινό/Χοιρινό 1 κιλό</b>		Ναι	190 - 200	80 - 110	3
<b>Ψητό χοιρινό με κρούστα 2 κιλά</b>		Ναι	180 - 190	110 - 150	2

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ							
	Συμβατικό	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Εξαν. αέρας Eco

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

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝ- ΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κοτόπουλο/Κουνέλι/Πάπια 1 κιλό		Ναι	200 - 230	50 - 100	2
Γαλοπούλα / Χήνα 3 κιλά		-	190 - 200	100 - 160	2
Ψάρι στο φούρνο/σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	170 - 190	30 - 50	2
Γεμιστά λαχανικά (τομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	180 - 200	50 - 70	2
Ψημένο ψωμί		-	250	2 - 6	5
Φιλέτα/κομμάτια ψαριού		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Λουκάνικα/σουβλάκια/ παϊδάκια/χάμπουργκερ		-	250	15 - 30*	5 4
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 κιλά		Ναι	200 - 220	55 - 70**	2 1
Ψητό μοσχ. σεν. 1 κιλό		Ναι	200 - 210	35 - 50**	3
Μπούτι αρνιού/κότσι		Ναι	200 - 210	60 - 90**	3
Πατάτες φούρνου		Ναι	200 - 210	35 - 55**	3
Λαχ. γκρατέν		-	200 - 210	25 - 55	3
Κρέας και πατάτες		Ναι	190 - 200	45 - 100***	4 1
Ψάρι και λαχανικά		Ναι	180	30 - 50***	4 1
Λαζάνια και κρέατα		Ναι	200	50 - 100***	4 1
Πλήρες γεύμα: τάρτα φρούτων(επίπεδο 5)/λαζάνια (επίπεδο 3)/κρέας (επίπεδο 1)		Ναι	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Ψητό κρέας/Γεμιστά κομμάτια ψητά		-	170 - 180	100 - 150	2

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

\* Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος.

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

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

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ							
	Συμβατικό	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Εξαν. αέρας Eco
ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ							
	Σχάρα	Ταψί ψησίματος ή ταψί για κέικ πάνω στη σχάρα	Σκεύος ή ταψί ψησίματος στη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος με 200 ml νερό		

# ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ



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

**Μη χρησιμοποιείτε εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό.**

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

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

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

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

## ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.

Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή λειαντικά καθαριστικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροΐνες.

## ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

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

τη λειτουργία "Hydrocleaning" για τέλειο καθαρίσμα των εσωτερικών επιφανειών.

• Η πόρτα μπορεί εύκολα να αφαιρεθεί και να επανατοποθετηθεί για να διευκολυνθεί ο καθαρισμός του τζαμιού

• Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.

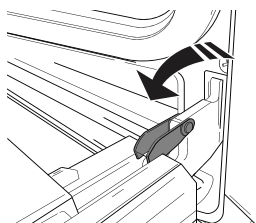
• Η επάνω αντίσταση του grill μπορεί να κατεβεί για να καθαριστεί η άνω επιφάνεια του φούρνου: Βγάλτε την αντίσταση από την έδρα της, στη συνέχεια χαμηλώστε την. Για να επαναφέρετε την αντίσταση στη θέση της, τραβήξτε ελαφρά προς την πλευρά σας και βεβαιωθείτε ότι το γλωσσίδι στήριξης βρίσκεται σε κανονική θέση.

## ΑΞΕΣΟΥΑΡ

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

## ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

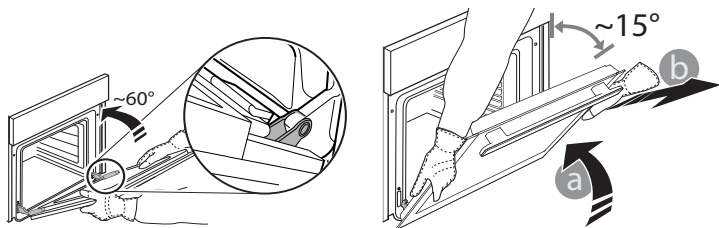
**1.** Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.



**2.** Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε.

Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή.

Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω (a) ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της (b).



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

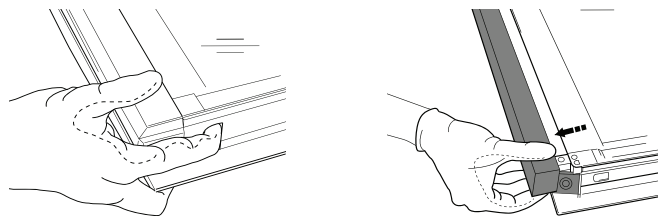
**3.** Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

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

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

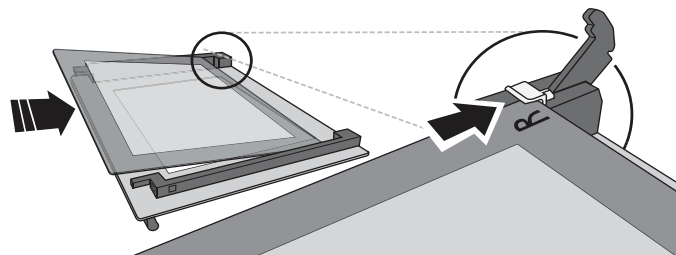
## ΚΛΙΚ ΓΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ - ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΖΑΜΙΟΥ

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



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

**3.** Για να επανατοποθετήσετε σωστά το τζάμι, βεβαιωθείτε ότι μπορείτε να διαβάσετε το "R" στην αριστερή γωνία και ότι η καθαρή επιφάνεια (μη τυπωμένη) είναι γυρισμένη προς τα επάνω. Εισαγάγετε πρώτα τη μακριά πλευρά του τζαμιού που υποδεικνύεται με το "R" στις υποδοχές συγκράτησης και στη συνέχεια κατεβάστε το στη θέση του.



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

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό.	Πρόβλημα λογισμικού.	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε το γράμμα ή τον αριθμό που ακολουθεί το γάμμα "F".
Η οθόνη εμφανίζει ασαφές κείμενο και φαίνεται να είναι σπασμένη.	Άλλο σεν γλώσσας.	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών.

## ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

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

### ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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

### ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΨΗΣΙΜΟ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

Η λειτουργία "Multilevel" σας δίνει τη δυνατότητα να μαγειρέψετε διαφορετικά φαγητά (όπως ψάρια και λαχανικά) σε διαφορετικά ράφια ταυτόχρονα. Αφαιρέστε το φαγητό που απαιτεί μικρότερο χρόνο ψησίματος και αφήστε στο φούρνο το φαγητό που απαιτεί το μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος.

### ΔΕΛΤΙΟ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Μπορείτε να κατεβάσετε το δελτίο προϊόντος με τα δεδομένα ενέργειας της συσκευής από την ιστοσελίδα [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)

### ΠΩΣ ΘΑ ΛΑΒΕΤΕ ΤΟΝ ΟΔΗΓΟ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

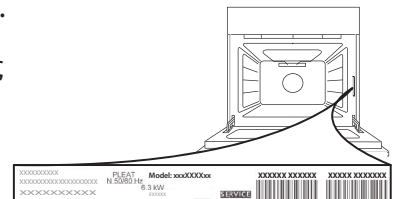
> Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα μας [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτόν τον κωδικό QR), αναφέροντας τον εμπορικό κωδικό προϊόντος.



> Εναλλακτικά, επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών

### ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ ΜΕ ΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

Μπορείτε να βρείτε τις πληροφορίες επικοινωνίας στο εγχειρίδιο εγγύησης. Όταν επικοινωνείτε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, να αναφέρετε τους κωδικούς που αναγράφονται στην πινακίδα του προϊόντος σας.



400011597599

Τυπώθηκε στην Ιταλία





# VODIČ ZA SVAKODNEVNU UPOTREBU



## HVALA ŠTO STE KUPILI INDESIT PROIZVOD

Da biste dobili sveobuhvatnu pomoć i podršku, molimo vas da registrujete svoj proizvod na veb stranici [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)

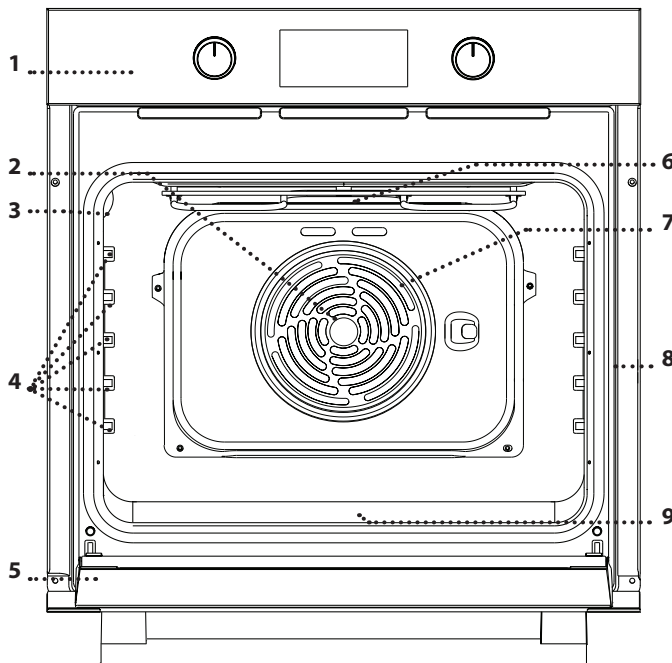


Bezbednosna uputstva, kao i uputstvo za upotrebu i održavanje možete preuzeti na našoj veb stranici [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) i tako što ćete slediti uputstva sa poledine ove brošure.



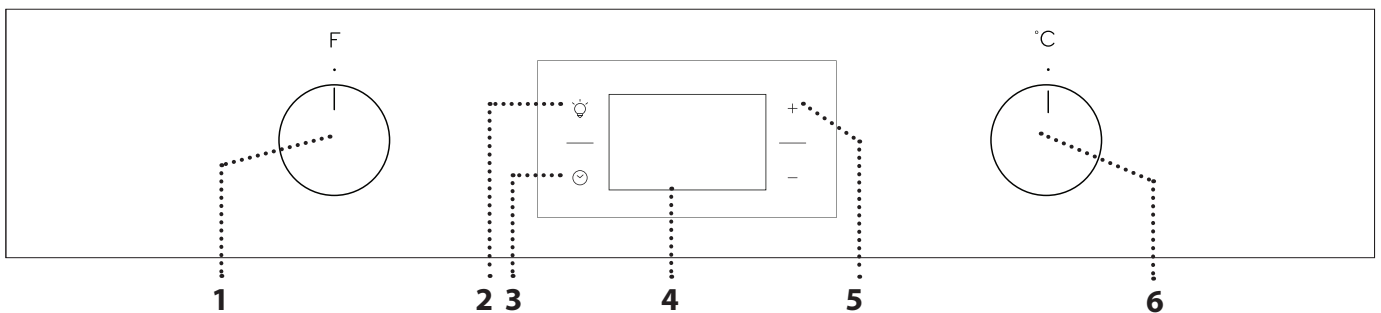
**Pre upotrebe uređaja, pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva.**

## OPIS PROIZVODA



1. Komandna tabla
2. Ventilator
3. Lampica
4. Prečke  
(nivoi su prikazani na zidu unutrašnjeg dela rerne)
5. Vrata
6. Gornji grejač / grill
7. Kružni grejač  
(nije vidljiv)
8. Pločica za identifikaciju  
(ne uklanjajte je)
9. Donji grejač  
(nije vidljiv)

## KONTROLNA TABLA



### 1. DUGME ZA ODABIR

Koristi se za uključivanje rerne odabirom funkcije. Okrenite dugme u 0 položaj kako biste isključili rernu.

### 2. OSVETLJENJE

Koristi se kada je rerna uključena, pritisnite ga da biste uključili ili isključili sijalicu u unutrašnjosti rerne.

### 3. PODEŠAVANJE VREMENA

Koristi se za podešavanje vremena trajanja pripreme jela, odlaganje starta i podešavanje tajmera. Prikazuje vreme kada je rerna ugašena.

### 4. DISPLEJ

### 5. TASTERI ZA PODEŠAVANJE

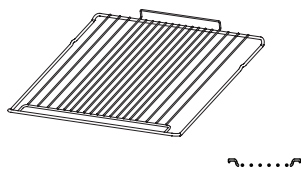
Koriste se za izmenu podešavanja vremena za pripremu jela.

### 6. DUGME TERMOSTATA

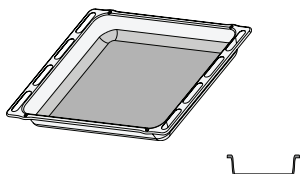
Uključite ga da biste izabrali željenu temperaturu pri ručnom biranju funkcija. Za funkciju „Turn & Go“ uključite ●.

Molimo Vas obratite pažnju na sledeće: Dugmad se uvlači. Pritisnite dugme u sredini da bi iskočilo.

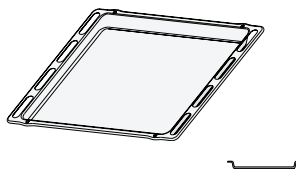
## ŽIČANA REŠETKA



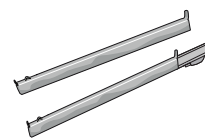
## POSUDA ZA KAPANJE (AKO POSTOJI)



## PLEH ZA PEČENJE U RERNI



## KLIZNE REŠETKE



Količina i vrsta pribora može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela. Dodaci se mogu nabaviti i posebno, preko postprodajnog servisa za korisnike.

## 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.

- Vođice se mogu izvaditi kako bi se olakšalo čišćenje rerne: povucite ih kako bi izašle iz ležišta.
- Klizne rešetke se mogu izvaditi, a ujedno i postaviti na bilo koji nivo.

## FUNKCIJE



### KONVENCIONALNO

Koristi se za konvencionalnu pripremu svih vrsta jela na samo jednom nivou.



### MULTILEVEL

Koristi se za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko nivoa (najviše tri). Ova funkcija može da se koristi za spremanje različitih vrsta jela, a da se mirisi ne mešaju međusobno.



### XL COOKING

Koristi se za pripremu velikih komada mesa (preko 2,5 kg). Preporučujemo da tokom pripreme meso okrećete kako bi se ravnomerno zapeklo sa obe strane. Takođe preporučujemo često prelivanje mesa tečnošću tokom pripreme da ne bi bilo previše suvo.



### PIZZA

Koristi se za pečenje različitih vrsta i veličina pica i hleba. Preporučujemo menjanje pozicija plehova za pečenje na polovini pečenja.



### GRILL

Koristi se za pečenje kotleta, ražnjića i kobasica, gratiniranog povrća ili 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.



### ODRŽAVANJE HRANE TOPLOM

Koristi se za narastanje slanih i slatkih vrsta testa. Kako bi se očuvao kvalitet nadolaženja testa, nemojte aktivirati ovu funkciju ukoliko je rerna još uvek topla nakon ciklusa pripremanja hrane.



### FREASY COOK (BRZA PRIPREMA HRANE)

Uključuju se svi grejači kao i ventilator, čime se postiže ravnomerno raspoređivanje toplote u rerni. Predzagrevanje nije potrebno za ovaj način pripreme hrane. Ovaj način se naročito preporučuje kada je u pitanju brza priprema unapred zapakovane hrane (zamrznute ili već spremljene). Najbolji rezultati se postižu ako se hrana stavi samo na jednu rešetku.



### EKO KRUŽENJE VAZDUHA

Koristi se za pripremu pečenja ili punjenog mesa koristeći samo jedan nivo. Zahvaljujući blagom i naizmeničnom kruženju vazduha, hrana neće biti previše suva nakon pečenja. Prilikom upotrebe ove EKO funkcije, svetlo ostaje isključeno tokom procesa pripreme ali se može ponovo uključiti pritiskom na .



### HYDROCLEANING

Tokom ovog specijalnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi, oslobađa se para zahvaljujući kojoj se svi ostaci hrane unutar rerne mogu jednostavno otkloniti. Sipajte 200 ml vode za piće na dno rerne i aktivirajte funkciju na 90°C i 35 minuta trajanja. Aktivirajte funkciju kada je rerna hladna i ostavite je da se ohladi 15 minuta nakon što se ciklus završi.





### TURN & GO



Ova funkcija vrši automatski odabir idealne temperature i potrebnog vremena za pripremu velikog broja recepata koji uključuju meso, ribu, pastu, slatkiše i povrće. Aktivirajte funkciju kada je rerna hladna.


# PRVA UPOTREBA UREĐAJA

## 1. PODEŠAVANJE VREMENA

Potrebno je da podesite vreme prilikom prvog uključivanja uređaja: Pritiskajte  sve dok  i dve cifre koje označavaju sat ne zatrepere na ekranu.



Koristite + ili - da biste podesili sat i pritisnite  da potvrdite. Počće da trepere dve brojke koje označavaju minute. Pomoću + ili - podesite minute i pritisnite  da potvrdite.

Obratite pažnju na sledeće: Ukoliko  ikonica treperi, na primer usled dužeg nestanka struje, morate ponovo podesiti vreme.

## 2. 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 rernu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise. Uklonite zaštitne kartone i folije iz rerne i uklonite sav dodatan pribor iz unutrašnjosti pećnice. Zagrejte rernu na 250 °C na otprilike sat vremena, najbolje koristeći funkciju „XL Cooking“. Tokom ovog procesa, rerna mora biti prazna. Sledite uputstva za pravilno korišćenje ove funkcije.

Molimo vas obratite pažnju na sledeće: Preporučuje se provetravanje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.

# SVAKODNEVNA UPOTREBA

## 1. IZABERITE FUNKCIJU

Da biste izabrali funkciju, uključite *dugme za odabir* simbola koji označava željenu funkciju: displej će zasvetleti i oglašiće se zvučni signal.




## 2. AKTIVIRANJE FUNKCIJE

### PRIRUČNIK


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



Molimo vas obratite pažnju na sledeće: Tokom pripreme hrane možete promeniti funkciju tako što ćete uključiti *dugme za odabir* ili podesiti temperaturu uključivši *dugme termostata*.

Funkcija neće otpočeti ako je *dugme termostata* uključeno . Možete podesiti vreme pripreme, vreme završetka pripreme (samo ukoliko ste podesili vreme pripreme) i tajmer.

### TURN & GO

Da biste pokrenuli funkciju „Turn & Go“, potrebno je da odaberete ovu funkciju tako što ćete usmeriti *dugme za odabir* na odgovarajuću ikonicu, i zadržati *dugme termostata* na položaju .

Za privođenje pečenja kraju, okrenite *dugme za odabir* na „O“.

Molimo vas obratite pažnju na sledeće: Možete podesiti vreme završetka pripreme i tajmer.

Za najbolje rezultate prilikom pripreme hrane uz pomoć funkcije „Turn & Go“, uvek imajte na umu predloženu težinu, koja je navedena u tabeli, za svaku vrstu hrane.


Hrana	Recept	Težina (kg)
Meso	Pečena teletina, slabo pečena govedina	0,6 - 0,7
	Piletina / Jagnjeći but u komadima	1,0 - 1,2
Riba	Fileti lososa / Pečena riba (u komadu)	0,9 - 1,0
	Riba u foliji	0,8 - 1,0
Povrće	Punjeno povrće	1,8 - 2,5
	Pita od povrća	1,5 - 2,5
Slane pite	Kiš-loren / Karamel krem (flan)	1,0 - 1,5
Testenina	Lazanje / „Timbale“ od testenine ili pirinča	1,5 - 2,0
Pecivo	Kolač sa kvascem / Pita sa šljivama	0,9 - 1,2
	Pečene jabuke	1,0 - 1,5
Hleb	Vekna hleba	0,5 - 0,6
	Baget	0,5 - 0,8


## ODRŽAVANJE HRANE TOPLOM

Da biste pokrenuli funkciju „Održavanje toplote“, okrenite *dugme termostata* na odgovarajući simbol; ukoliko je rerna podešena na drugu temperaturu (ili ako je temperatura rerne preko 65°C), funkcija se neće pokrenuti.

Obratite pažnju na sledeće: Možete podesiti vreme pripreme, vreme završetka pripreme (samo ukoliko ste podesili vreme pripreme) i tajmer.

### 3. PREDZAGREVANJE

Nakon što se funkcija pokrene, zvučni signal i ikonica koja treperi  na displeju označavaju da je aktivirana faza predzagrevanja rerne.

Na kraju ove faze, zvučni signal i podešena ikonica  na displeju označice da je rerma dostigla podešenu temperaturu: sada možete ubaciti hranu i početi sa pripremanjem.

Obratite pažnju na sledeće: Stavljanje hrane u rernu pre završetka procesa prethodnog zagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja.


### . PODEŠAVANJE PROGRAMA PRIPREME HRANE



Morate odabrati željenu funkciju pre nego što započnete podešavanje programa pripreme hrane.

#### TRAJANJE



Nastavite da pritiskate  sve dok  ikonica i „00:00“ ne počnu da trepere na displeju.




Pomoću  $+$  ili  $-$  podesite vreme pripreme hrane koje želite, potom pritisnite  da biste potvrdili. Pokrenite funkciju tako što ćete okrenuti *dugme termostata* na željenu temperaturu: oglašice se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova.

Napomene: Da biste poništili podešeno vreme trajanja pripreme hrane, nastavite da pritiskate  sve dok  ikonica ne počne da treperi na displeju, onda pomoću  $-$  resetujte vreme pripreme hrane na „00:00“. Ovo vreme trajanja pripreme hrane uključuje i fazu prethodnog zagrevanja rerne.

### PODEŠAVANJE ZAVRŠETKA VREMENA PRIPREME HRANE/ ODLOŽENI START

Nakon što ste podesili vreme trajanja pripreme hrane, pokretanje funkcije može biti odloženo tako što ćete podesiti vreme završetka pripreme hrane: pritisnite i držite  sve dok  ikonica i trenutno prikazano vreme ne počnu da trepere na displeju.



Pomoću  $+$  ili  $-$  podesite vreme kada želite da hrana bude gotova i pritisnite  za potvrdu. Pokrenite funkciju tako što ćete okrenuti *dugme termostata* na željenu temperaturu: funkcija će biti pauzirana i pokrenuće se automatski nakon izračunatog vremenskog perioda koji je potreban da bi hrana bila gotova u vreme koje ste podesili.

Napomene: Da biste poništili podešavanje, isključite rernu tako što ćete okrenuti *dugme za odabir* na poziciju **O**.

Funkcija odlaganja početka nije dostupna za funkcije Roštilj i Turbo roštilj.

### ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

Oglašice se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je funkcija završena.



Uključite *dugme za odabir* da izaberete neku drugu funkciju ili ga okrenite na poziciju „O“ da isključite rernu.


Obratite pažnju na sledeće: Ukoliko je tajmer aktivan, displej će prikazivati naizmenično oznaku „END“ i preostalo vreme.



### . 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 rerma isključena.




































































Nastavite da pritiskate  sve dok  ikonica „00:00“ i „00:00“ ne počnu da trepere na ekranu.















Koristite  $+$  ili  $-$  da podesite željeno vreme i pritisnite  za potvrdu. Oglašice se zvučni signal kada tajmer završi sa odbrojavanjem izabranog vremena.

Napomene: Da biste poništili tajmer, nastavite da pritiskate  sve dok  ikonica ne počne da treperi, onda pomoću  $-$  resetujte vreme na „00:00“.

# TABELA PRIPREME HRANE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGRE- VANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	NIVO I DODACI
<b>Kolači sa kvascem</b>		Da	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Da	160 - 180	30 - 90	4 1  
<b>Torte i kolači sa filom</b> (čizkejk, štrudle, voćne pite)		Da	160 - 200	35 - 90	2 
		Da	160 - 200	40 - 90	4 2  
<b>Biskviti / kolačići</b>		Da	160 - 180	20 - 45	3 
		Da	150 - 170	20 - 45	4 2  
		Da	150 - 170	20 - 45	5 3 1   
<b>Princes krofne</b>		Da	180 - 210	30 - 40	3 
		Da	180 - 200	35 - 45	4 2  
		Da	180 - 200	35 - 45	5 3 1   
<b>Puslice</b>		Da	90	150 - 200	3 
		Da	90	140 - 200	4 2  
		Da	90	140 - 200	5 3 1   
<b>Pica / hleb</b>		Da	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Da	190 - 250	20 - 50	4 2  
<b>Smrznuta pica</b>		Da	250	10 - 20	3 
		Da	230 - 250	10 - 25	4 2  
<b>Slane pite</b> (pite od povrća, kiš)		Da	180 - 200	40 - 55	3 
		Da	180 - 200	45 - 60	4 2  
		Da	180 - 200	45 - 60	5 3 1   
<b>Volovani / pecivo od lisnatog testa</b>		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	20 - 40	4 2  
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1   
<b>Lazanje / zapečena testenina / kaneloni / zapečeni kolači</b>		Da	190 - 200	45 - 65	2 

FUNKCIJE							
	Konvencionalno	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Eko kruženje vazduha

DODACI					
	Žičana rešetka	Posuda za pečenje ili modla na žičanoj rešetki	Pleh za pečenje / pleh za sakupljanje masnoće ili posuda za pečenje na žičanoj rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje sa 200 ml vode

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGRE- VANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	NIVO I DODACI
Jagnjetina / teletina / junetina / svinjetina 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3
Svinjsko pečenje sa hrskavom koricom 2 kg		Da	180 - 190	110 - 150	2
Piletina / zečetina / pačetina 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	2
Ćuretina / guščetina 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Pečena riba/u foliji (fileti, cela)		Da	170 - 190	30 - 50	2
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	180 - 200	50 - 70	2
Tostirani hleb		-	250	2 - 6	5
Ribljí fileti/komadi		-	230 - 250	20 - 30*	4  3
Kobasice / ćevapi / rebarca / pljeskavice		-	250	15 - 30*	5  4
Pečeno pile 1-1,3 kg		Da	200 - 220	55 - 70**	2  1
Slabo pečen rozbif 1 kg		Da	200 - 210	35 - 50**	3
Jagnjeći but / kolenica		Da	200 - 210	60 - 90**	3
Pečeni krompir		Da	200 - 210	35 - 55**	3
Gratinirano povrće		-	200 - 210	25 - 55	3
Meso i krompir		Da	190 - 200	45 - 100***	4  1
Riba i povrće		Da	180	30 - 50***	4  1
Lazanje i meso		Da	200	50 - 100***	4  1
Kompletan obrok: voćni kolač (nivo 5) / lazanje (nivo 3) / meso (nivo 1)		Da	180 - 190	40 - 120***	5  3  1
Pečeno meso / punjeno pečeno meso		-	170 - 180	100 - 150	2

Podušeno vreme ne uključuje vreme faze predzagrevanja: predlažemo 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).

\*\*\* Predviđena dužina trajanja: hranu možete po sopstvenoj želji izvaditi iz rerne i u neko drugo vreme.

Preuzmite Uputstvo za upotrebu i održavanje sa veb stranice [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) kako biste dobili listu isprobanih recepata, sastavljenih za nadležne organe za sertifikaciju u skladu sa standardom IEC 60350-1.

FUNKCIJE							
	Konvencionalno	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Eko kruženje vazduha
DODACI							
	Žičana rešetka	Posuda za pečenje ili modla na žičanoj rešetki	Pleh za pečenje / pleh za sakupljanje masnoće ili posuda za pečenje na žičanoj rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje sa 200 ml vode		

# ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE



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

**Nemojte koristiti uređaje za čišćenje parom.**

**Koristite zaštitne rukavice dok čistite.**

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

**Isključite uređaj iz električne mreže za napajanje.**

**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 najefektnije čišćenje unutrašnjih

površina, koristite funkciju „Hydrocleaning“.

• Za što jednostavnije čišćenje stakla na vratima, možete lako skinuti vrata i nakon čišćenja ih ponovo postaviti 

• Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.

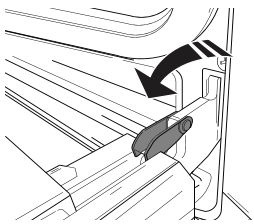
• Gornji grejač roštilja možete spustiti, kako biste očistili gornji deo rerne: Izvadite grejač iz ležišta, a potom ga spustite. Da biste vratili grejač na svoju poziciju, podignite ga, povucite lagano ka sebi i proverite da li je žljeb na svom ležištu.

## DODACI

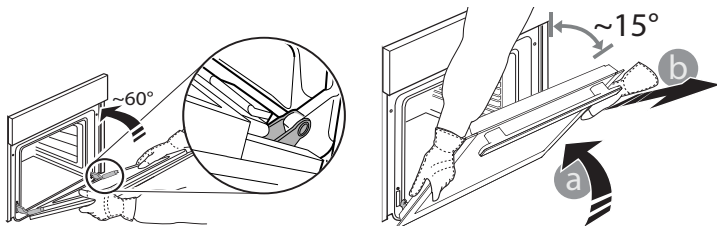
Nakon upotrebe dodataka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za rernu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sunđera.

## 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.

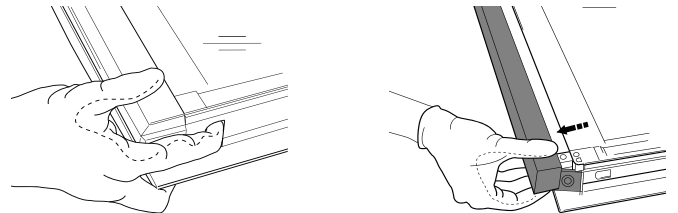
**3.** Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka rerni, poravnajte kuke šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište.

**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.

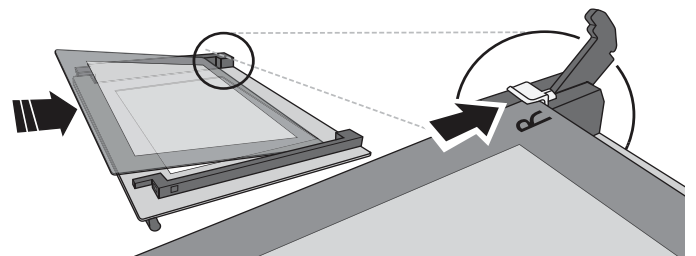
## KLIKOM DO ČIŠĆENJA - ČIŠĆENJE STAKLA

**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 a da je čista površina (ne ona sa natpisima) okrenuta ka gore. 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.
Na displeju se prikazuje slovo „F“ uz broj.	Problem sa softverom.	Kontaktirajte najbliži postprodajni servisni centar i navedite slovo ili broj koji se javljaju uz slovo „F“.
Na displeju se prikazuje nejasan tekst i čini se da je pokvaren.	Podešen je drugi jezik.	Kontaktirajte najbliži postprodajni servisni centar za klijente.

## KORISNI SAVETI



Za više informacija preuzmite uputstvo za upotrebu i održavanje sa veb stranice [docs.indesit.eu](http://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 „Multilevel“ omogućava istovremenu pripremu više različitih jela (poput ribe i povrća), na više nivoa. Iz rerne izvadite jelo kome je potrebno kraće vreme pripreme, a ostavite ono koje se priprema duže.

### DOKUMENTACIJA UREĐAJA

Dokumentaciju proizvoda koja uključuje i podatke o energetske potrošnji možete preuzeti na veb stranici [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)

### KAKO PREUZETI UPUTSTVO ZA UPOTREBU I ODRŽAVANJE

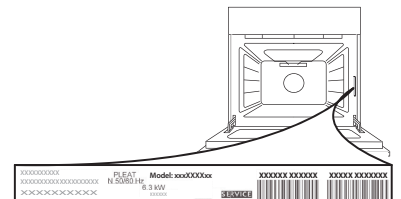
> Uputstvo za upotrebu i održavanje možete preuzeti na našoj veb stranici [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) (možete da koristite ovaj QR kôd), tako što ćete navesti komercijalnu šifru proizvoda.



> Takođe, možete kontaktirati naš Postprodajni servis za klijente.

### STUPANJE U KONTAKT SA POSTPRODAJNIM SERVISOM ZA KLIJENTE

Naše kontakte možete pronaći u garantnom listu. Molimo vas da prilikom kontaktiranja Postprodajnog servisa za klijente, navedete šifre koje se nalaze na identifikacionoj pločici vašeg proizvoda.



400011597599

Štampano u Italiji





# NAVODILA ZA VSAKODNEVNO UPORABO



## HVALA, KER STE KUPILI IZDELEK ZNAMKE INDESIT

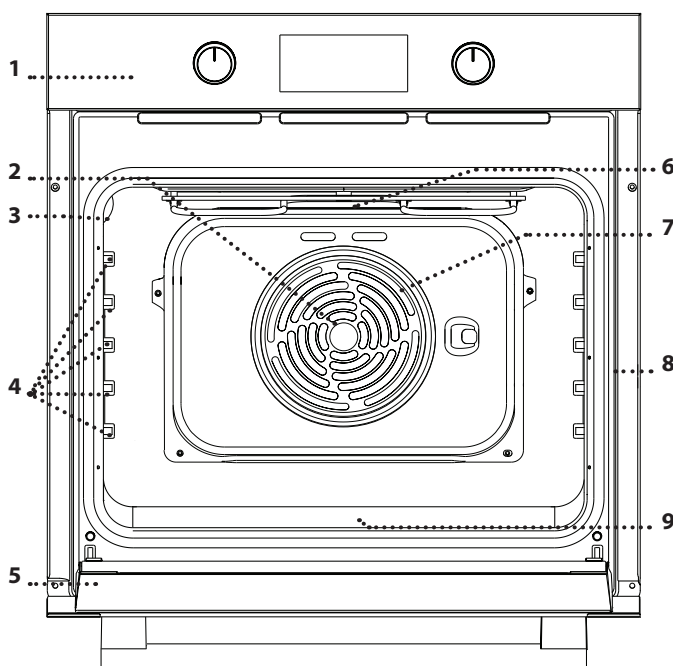
Da vam bomo lahko nudili vsestransko pomoč in podporo, registrirajte svoj aparat na spletni strani [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



Varnostna navodila in navodila za uporabo in vzdrževanje lahko prenesete z naše spletne strani [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu), za kar upoštevajte navodila na zadnji strani te knjižice.

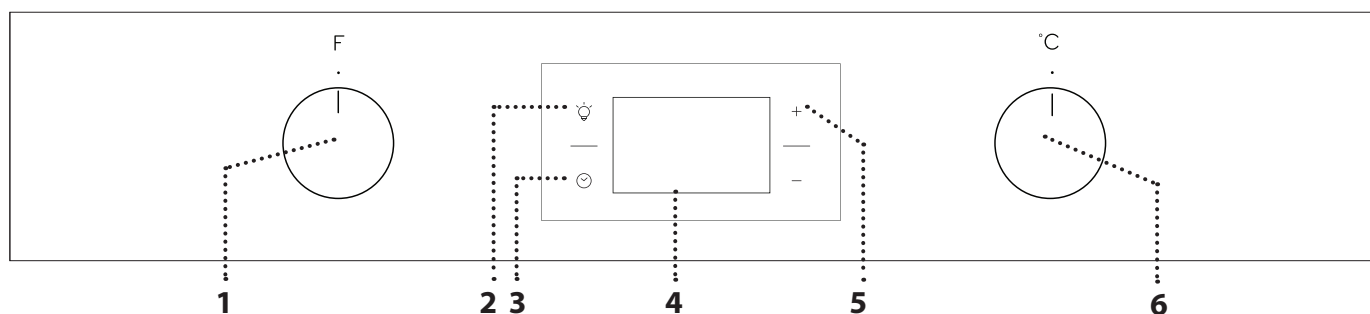
**!** Pred uporabo aparata pozorno preberite navodila za varovanje zdravja in varnost.

## OPIS IZDELKA



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

## UPRAVLJALNA PLOŠČA



### 1. IZBIRNI GUMB

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

### 2. LUČ

Ko je pečica vklopljena, s pritiskom na ta gumb vklopite ali izklopite osvetlitev notranjosti pečice.

### 3. NASTAVITEV ČASA

Za dostop do nastavitve časa priprave, zamika vklopa in časovnika. Za prikaz časa, ko je pečica izklopljena.

### 4. ZASLON

### 5. NASTAVITVENA GUMBA

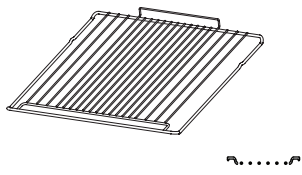
Za spreminjanje nastavitve časa priprave.

### 6. GUMB ZA NASTAVITEV TEMPERATURE

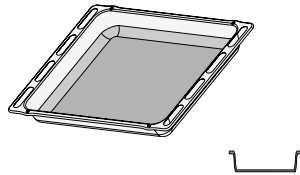
Ko vklopite ročne funkcije, gumb zavrtite v položaj želene temperature. Za funkcijo „Turn & Go“ uporabite ●.

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

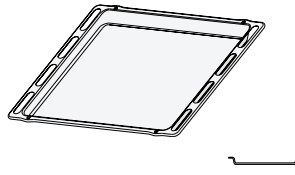
## REŠETKA



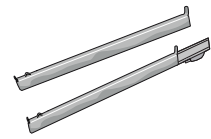
## PRESTREZNI PLADENJ (ČE JE NA VOLJO)



## PEKAČ



## DRSNA VODILA



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.

- Za lažje čiščenje pečice lahko snamete vodila za pladnje: povlecite jih, da se snamejo z ležišča.
- Drсна vodila lahko odstranite ali namestite na vsakem nivoju.

## FUNKCIJE



### OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.



### MULTILEVEL

Za pripravo različne hrane pri enaki temperaturi in na več višinah hkrati (najmanj na treh). To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst hrane, ne da bi se vonj jedi prenašal z ene na drugo.



### XL COOKING

Za pečenje velikih kosov mesa (nad 2,5 kg). Priporočamo, da med kuhanjem obračate meso in tako zagotovite enakomerno pečenje mesa na obeh straneh. Priporočamo tudi, da meso med pripravo občasno polivate, s čimer preprečite izsuševanje.



### PIZZA

Za peko kruha in pic različnih tipov in velikosti. Po preteku polovice časa priprave, spremenite položaj pekača.



### GRILL

Za pripravo zrezkov, kebabov in klobas na žaru, za gratiniranje zelenjave in 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.



### KEEP WARM

Za boljše vzhajanje sladkega in kislega testa. Funkcije ne vklopite, če je pečica po zaključeni pripravi hrane še vedno vroča. Tako boste zagotovili kakovostno vzhajanje testa.



### FREASY COOK

Vklopijo se vsi grelni elementi in ventilator, kar zagotovi konsistentno in enakomerno porazdelitev toplote po celi pečici. Za ta način peke ni potrebno predhodno segrevanje pečice. Način je še zlasti priporočljiv za hitro prečenje predpripravljene hrane (zamrznjene ali delno pripravljene). Najboljše rezultate boste dosegli z uporabo le ene police za pečenje.



### TERMOVENTILACIJSKO PEČENJE EKO

Za pripravo pečenk in polnjenih pečenk na eni višini. Hrana se ne bo prekomerno izsušila, saj za njeno pripravo skrbi nežno in občasno kroženje zraka. Ko uporabljate funkcijo ECO, je lučka med pripravo hrane ugasnjena. Lahko jo prižgete s pritiskom na .



### HYDROCLEANING

Para, ki nastaja med posebnim čiščenjem pri nizki temperaturi, omogoča preprosto odstranjevanje umazanije in ostankov hrane. Na dno pečice zlijte 200 ml pitne vode, funkcija pa naj nato 35 minut deluje pri 90 °C. Funkcijo vklopite, ko je pečica še hladna, in dovolite, da se po končanem ciklu ohlaja 15 minut.





### TURN & GO



Ta funkcija samodejno izbere idealno temperaturo in čas za pečenje številnih receptov, vključno z mesom, ribami, testeninami, pecivi in zelenjavo. Program vklopite šele, ko se pečica ohladi.


# PRED PRVO UPORABO PEČICE

## 1. NASTAVITEV ČASA

Ko aparat prvič vklopite, morate nastaviti čas: Pritisnite , dokler ne začnejo utripati ikona  in številki za ure na zaslonu.



Uporabite + ali - za nastavev ure in pritisnite  za potrditev. Številki za minute začnejo utripati. Uporabite + ali - za nastavev minut in pritisnite  za potrditev.

Opomba: Ko ikona  utripa, na primer po daljšem izpadu električnega toka, boste morali znova nastaviti čas.

## 2. 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 „XL Cooking“. Pečica mora biti v tem času 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 zelene funkcije: zaslon zasveti in oglasi se zvočni signal.



## 2. VKLOP FUNKCIJE

### ROČNO

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



Ne pozabite: med pripravo hrane lahko funkcijo spremenite tako, da zavrtite *izbirni gumb* ali da spremenite temperaturo z *gumbom za nastavev temperature*.

Funkcija se ne bo začela, če je *vrtljiv gumb termostata* v položaju ●. Nastavite lahko čas priprave, čas konca priprave (samo, če nastavite čas priprave) in časovnik.

### TURN & GO

Za vklop funkcije „Turn & Go“ izberite funkcijo tako, da zavrtite *izbirni gumb* na ustrezno ikono in ohranite *vrtljiv gumb termostata* v položaju ●. Za končanje pečenja zavrtite *izbirni gumb* na „0“.

Ne pozabite: nastavite lahko čas konca priprave in časovnik. Za doseganje najboljših možnih rezultatov pri pečenju s funkcijo „Turn & Go“ upoštevajte priporočene teže za vsako vrsto hrane, ki so navedene v naslednji preglednici.

Živilo	Recept	Teža (kg)
Meso	Telečja pečenka, goveja pečenka (malo pečena)	0,6 - 0,7
	Piščanec / jagnječje stegno v kosih	1,0 - 1,2
Riba	File lososa / pečena riba (cela)	0,9 - 1,0
	Riba, pečena v lastnem soku	0,8 - 1,0
Zelenjava	Polnjena zelenjava	1,8 - 2,5
	Zelenjavna pita	1,5 - 2,5
Slane torte	Narastek s šunko in sirom / kolač	1,0 - 1,5
Testenine	Lazanja / narastek iz riža ali testenin	1,5 - 2,0
Peciva	Kvašeno pecivo / slivov kolač	0,9 - 1,2
	Pečena jabolka	1,0 - 1,5
Kruh	Štruca kruha	0,5 - 0,6
	Bagete	0,5 - 0,8


### OHRANJANJE JEDI TOPLIH

Za zagon funkcije „Ohranjanje jedi toplih“ zavrtite *gumb za nastavev temperature* v položaj ustreznega simbola; če je pečica nastavljena na drugo temperaturo (ali če temperatura v pečici presega 65 °C), se funkcija ne bo zagnala.

Opomba: Nastavite lahko čas priprave, čas konca priprave (samo, če nastavite čas priprave) in časovnik.

### 3. PREDOGREVANJE

Ko se funkcija zažene, zvočni signal in utripajoča ikona  na zaslonu naznanita vklop predgretja.



Po zaključenem predgretju zvočni signal in svetleča ikona  na zaslonu naznanita, 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 končen rezultat priprave hrane.


#### . NASTAVITEV PRIPRAVE HRANE

Pred nastavitvijo priprave hrane morate izbrati funkcijo.



##### TRAJANJE

Pritiskajte , dokler na zaslonu ne začneta utripati ikona  in prikaz „00:00“.





Uporabite + ali —, da nastavite želen čas priprave, in nato pritisnite , da izbiro potrdite.

Funkcijo vklopite tako, da *gumb za nastavitev temperature* zavrtite v položaj zelene temperature: zasliši se zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo, da je priprava hrane končana.

Opombe: da prekinete nastavljeni čas kuhanja, pritisnite , dokler ikona  ne začne utripati na zaslonu. Nato z gumbom — ponastavite čas kuhanja na „00:00“. Čas priprave vključuje predgretje.

#### NASTAVITEV ČASA KONCA PRIPRAVE HRANE/ ZAMIKA VKLOPA

Ko ste nastavili čas kuhanja, lahko začetek funkcije zamaknete tako, da nastavite njen končni čas: držite , dokler na zaslonu ne začneta utripati ikona  in trenutni čas.



Za nastavitev časa konca priprave pritisnite + ali — in za potrditev .

Funkcijo vklopite tako, da *gumb za nastavitev temperature* zavrtite v položaj zelene temperature: funkcija ostane v načinu premora, dokler se samodejno ne zažene po preteku časa, ki je bil izračunan tako, da bo jed gotova ob nastavljenem času.

Opombe: za preklic funkcije, pečico izklopite tako, da *izbirni gumb* zavrtite v položaj **O**.

Zamik zagona ni na voljo za funkciji Žar in Hitri žar.

#### KONEC PRIPRAVE HRANE

zasliši se zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo, da je funkcija končana.





Zavrtite *izbirni gumb*, da izberete drugo funkcijo oz. izklopite pečico, za kar *izbirni gumb* zavrtite v položaj „O“.

Opomba: če je časovnik vklopljen, se na zaslonu izmenično prikazujeta beseda „END“ in preostali čas.

#### . NASTAVITEV ČASOVNIKA



Ta možnost ne prekine ali nastavi programa priprave hrane, ampak omogoči uporabo zaslona kot časovnika, in sicer bodisi med trajanjem funkcije bodisi ob izklopljeni pečici.

Pritiskajte , dokler na zaslonu ne začneta utripati ikona  in prikaz „00:00“.



Za nastavitev želenega časa pritisnite + ali — in za potrditev .

Ko se nastavljen čas izteče, se zasliši zvočni signal.

Opombe: za preklic časovnika pritisnite , dokler ikona  ne začne utripati. Nato z gumbom — ponastavite čas na „00:00“.

# RAZPREDELNICA ZA PEČENJE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDOGRE- VANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	VIŠINA IN PRIBOR
<b>Kvašeno pecivo</b>		Da	160–180	30–90	2/3 
		Da	160–180	30–90	4 1 
<b>Polnjeno pecivo</b> (skutino pecivo, zavitki, sadne pite)		Da	160–200	35–90	2 
		Da	160–200	40–90	4 2 
<b>Piškoti/kolački</b>		Da	160–180	20–45	3 
		Da	150–170	20–45	4 2 
		Da	150–170	20–45	5 3 1 
<b>Princeske</b>		Da	180–210	30–40	3 
		Da	180–200	35–45	4 2 
		Da	180–200	35–45	5 3 1 
<b>Beljakovi poljubčki</b>		Da	90	150–200	3 
		Da	90	140–200	4 2 
		Da	90	140–200	5 3 1 
<b>Pica / kruh</b>		Da	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Da	190 - 250	20 - 50	4 2 
<b>Zamrznjena pica</b>		Da	250	10–20	3 
		Da	230–250	10–25	4 2 
<b>Slane pite</b> (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	180–200	40–55	3 
		Da	180–200	45–60	4 2 
		Da	180–200	45–60	5 3 1 
<b>Maslene pašetke/ krekerji iz listnatega testa</b>		-	190–200	20–30	3 
		-	180–190	20–40	4 2 
		-	180–190	20–40	5 3 1 
<b>Lazanja / pečene testenine / kaneloni / narastki</b>		Da	190–200	45 - 65	2 

FUNKCIJE	Običajna priprava hrane	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Termoventilacijska priprava Eko
PRIBOR	Vodilo	Posoda za peko ali model za pecivo na rešetki	Pekač / prestrezní pladenj ali posoda za peko na rešetki	Prestrezní pladenj / pekač	Prestrezní pladenj / pekač z 200 ml vode		

RECEPT	FUNKCIJA	PREDOGRE- VANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	VIŠINA IN PRIBOR
Jagnjetina / teletina / govedina / svinjina 1 kg		Da	190-200	80 - 110	3 
Pečena svinjina s hrustljivo kožo 2 kg		Da	180-190	110-150	2 
Piščanec / kunec / raca 1 kg		Da	200-230	50-100	2 
Puran / gos 3 kg		-	190-200	100-160	2 
Pečena riba / v lastnem soku (fileji, cela)		Da	170-190	30-50	2 
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	180-200	50-70	2 
Popečen kruh		-	250	2-6	5 
Ribji fileji/kosi		-	230-250	20-30*	4 3 
Klobase / kebab / rebrca / hamburgerji		-	250	15-30*	5 4 
Pečen piščanec 1-1,3 kg		Da	200-220	55-70**	2 1 
Goveja pečenka, malo pečena 1 kg		Da	200-210	35-50**	3 
Jagnječje stegno/krača		Da	200-210	60-90**	3 
Pečen krompir		Da	200-210	35-55**	3 
Gratinirana zelenjava		-	200-210	25-55	3 
Meso in krompir		Da	190-200	45-100***	4 1 
Ribe in zelenjava		Da	180	30-50***	4 1 
Lazanja in meso		Da	200	50-100***	4 1 
Celoten obrok: sadni kolač (5. višina)/ lazanja (3. višina)/meso (1. višina)		Da	180-190	40-120***	5 3 1 
Pečenke/polnjene pečenke		-	170-180	100-150	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.

\* Po polovici časa pečenja obrnite hrano.

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

\*\*\* Ocena časa trajanja: jedi lahko iz pečice vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja.

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](http://docs.indesit.eu).

FUNKCIJE	Običajna priprava hrane	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Termoventilacijska priprava Eko
PRIBOR	Vodilo	Posoda za peko ali model za pecivo na rešetki	Pekač / prestrezni pladenj ali posoda za peko na rešetki	Prestrezni pladenj / pekač	Prestrezni pladenj / 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

**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. Vključite funkcijo „Hydrocleaning“ za optimalno čiščenje notranjih površin.

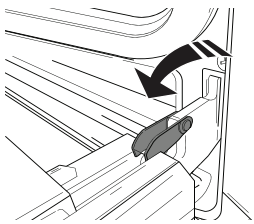
- Vrata je mogoče na preprost način odstraniti in znova namestiti, da si tako olajšate čiščenje stekla 
- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.
- Zgornji grelnik žara je mogoče spustiti, da lažje očistite zgornjo ploščo pečice: Grelnik izvlecite iz vpetja in ga spustite. 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.

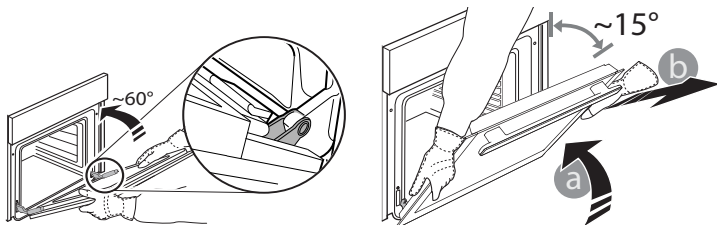
## DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

**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.

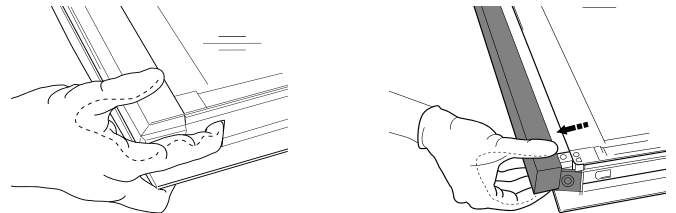
**3.** Vrata ponovno montirajte tako, da jih pomaknete proti pečici, poravnajte kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje.

**4.** Spustite vrata in jih popolnoma odprite. Zaporna vzvoda poklopite 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.

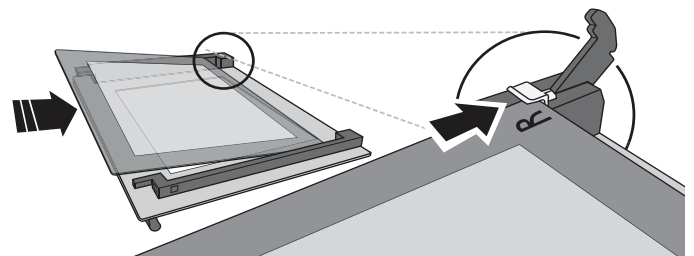
## S KLIKOM DO ČISTOČE – ČIŠČENJE STEKLA

**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 ponovno namestitvev notranjega stekla se prepričajte, da je „R“ v levem vogalu berljiv in da je prazna (nepotiskana) stran zgoraj. 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.
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka.	Motnja programske opreme.	Obrnite se na najbližjo servisno službo in navedite črko ali številko, ki sledi črki „F“.
Zaslon prikazuje nejasno besedilo in je videti v okvari.	Nastavljen je drug jezik.	Stopite v stik s svojim najbližjim servisnim centrom za poprodajne storitve.

## 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 najboljše funkcije, pribor in ravni, ki jih lahko uporabite pri kuhanju različnih vrst hrane.

Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo vstavite v pečico, brez predgretja (kjer 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 priložen 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 „Multilevel“ omogoča istočasno pripravo različnih jedi (npr. ribe in zelenjava) na različnih višinah. Iz pečice vzemite jedi, ki zahtevajo krajši čas priprave, jedi, ki zahtevajo daljši čas priprave, pa pustite v pečici.

### PODATKOVNA KARTICA IZDELKA

Podatkovno kartico izdelka skupaj z energetskimi podatki za ta aparat lahko prenesete s spletne strani **docs.indesit.eu**

### KAKO DO NAVODIL ZA UPORABO IN VZDRŽEVANJE

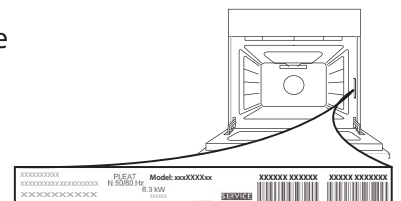
> Z naše spletne strani **docs.indesit.eu** prenesite Navodila za uporabo in vzdrževanje (uporabite lahko to kodo QR), pri čemer vnesite prodajno kodo izdelka.



> Lahko se obrnete tudi na našo servisno službo.

### KADAR SE OBRNETE NA NAŠO SERVISNO SLUŽBO

Naši kontaktni podatki so v garancijski knjižici. Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.



400011597599

Natisnjeno v Italiji

