

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

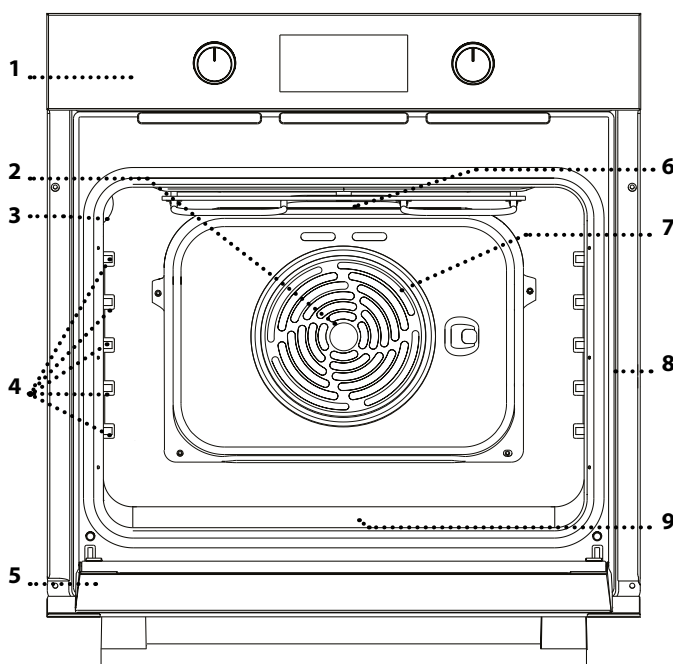


Vodič za upotrebu i održavanje možete preuzeti tako da posjetite naše web-mjesto docs.indesit.eu i slijedite upute na poledini ove knjižice.



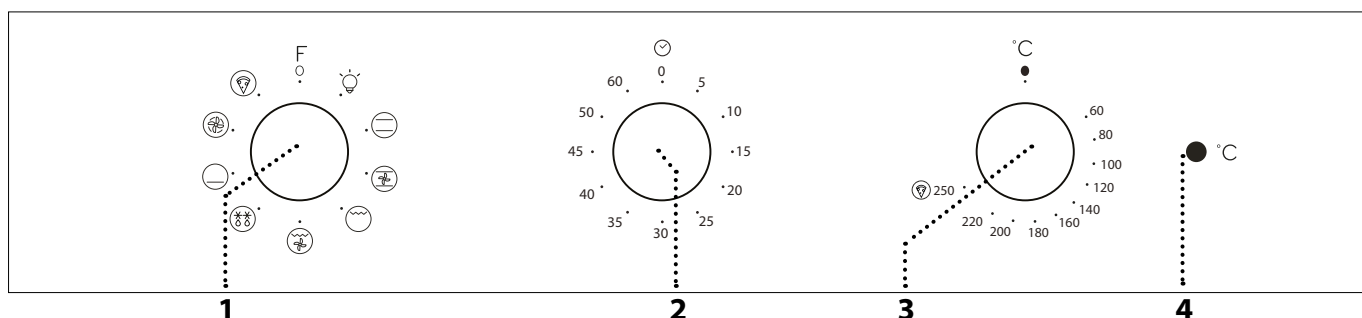
Prije upotrebe uređaja pažljivo pročitajte vodič za zdravlje i sigurnost.

OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Ventilator
3. Žarulja
4. Vodilice rešetke
(razina je označena na stijenci 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)

UPRAVLJAČKA PLOČA



1. GUMB ZA ODABIR

Za uključivanje pećnice odabirom funkcije.
Okrenite u položaj 0 za isključivanje pećnice.

2. GUMB MJERAČA VREMENA

Koristan kao mjerač vremena.
Ne uključuje ili prekida kuhanje.

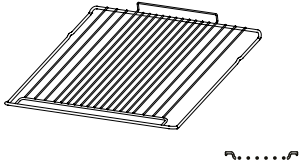
3. GUMB TERMOSTATA

Okrenite za odabir željene temperature prilikom uključivanja odabrane funkcije.

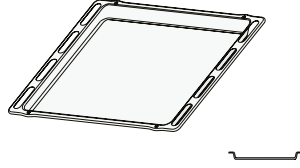
4. LED SVJETLO TERMOSTATA/ ZAGRIJAVANJE

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

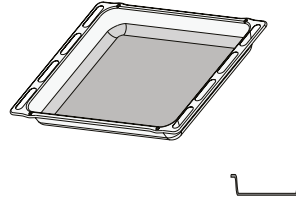
REŠETKA



PLITICA ZA PEČENJE



PLITIČA ZA SKUPLJANJE SUVIŠNE TEKUĆINE (AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)



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.

FUNKCIJE

○ ISKLJUČENO
Isključivanje pećnice.

💡 SVJETLO
Uključivanje svjetla u pećnici.

☰ KONVENCIONALNO
Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini. Preporučuje se stavljanje hrane na 2. razinu.

🌀 KONVEKCIJSKO PEČENJE
Za pečenje mesa ili kolača sa sočnim punjenjem na jednoj razini.

🔥 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.

❄️ ODLEĐIVANJE
Brže odleđivanje namirnica.

○ DNO
Za stvaranje korice na dnu jela. Funkcija se može upotrebljavati i za sporo kuhanje, dovršavanje vrlo tekućih jela (slatkih ili slanih) ili za zgušnjavanje preljeva i umaka.

🌀 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.

🍕 PIZZA
Za pečenje različitih vrsta i veličina pizza ili focaccia. Preporučuje se stavljanje hrane na 2. razinu. Zagrijte pećnicu prije pripreme hrane.

PRVA UPOTREBA PEĆNICE

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

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

Pećnicu zagrijavajte na 250 °C otprilike sat vremena koristeći funkciju "Konvekcijsko pečenje". Za to vrijeme pećnica mora biti prazna. Slijedite upute za ispravno postavljanje funkcije.

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.

2. UKLJUČIVANJE FUNKCIJE

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

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

3. FAZA ZAGRIJAVANJA

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

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

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

4. POSTAVLJANJE MJERAČA VREMENA

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















































Mjerač vremena možete uključiti tako da mjerač vremena okrenete do kraja u smjeru kazaljke na satu pa ga u smjeru suprotno od smjera kazaljke na satu vratite na željeno trajanje: zvučni signal upozorit će vas kada odbrojavanje završi.

TABLICA PEČENJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	VRIJEME (MIN)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Kolači od dizanog tijesta		Da	150 – 170	30 - 90	2
		Da	160 - 180	30 - 90	4 1
Punjeni kolač (torta od sira, štrudl, voćni kolač)		Da	160 – 200	35 – 90	2
		Da	160 – 200	40 – 90	4 2
Keksi/voćne tortice		Da	160 – 180	20 – 45	3
		Da	150 – 170	20 - 45	4 2
		Da	150 – 170	20 - 45	5 3 1
Peciva za princes krafne		Da	180 - 210	30 – 40	3
		Da	180 – 200	35 – 45	4 2
Poljupci		Da	90	150 – 200	3
		Da	90	140 - 200	4 2
		Da	90	140 - 200	5 3 1
Pizza / focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Da	190 - 250	20 - 50	4 2
Mali kruh 80 g		Da	180 – 200	30 – 45	2
Štruca kruha (500 g)		Da	180	50 – 70	1/2
Kruh		Da	180 – 200	30 - 80	4 2
Zamrznuta pizza		Da	250	10 – 20	3
		Da	230 - 250	10 -25	4 2
Slani kolači (pita od povrća, quiche)		Da	180 – 200	30 – 45	2
		Da	180 – 200	35 – 50	4 2
		Da	180 – 200	35 – 50	5 3 1
Vols-au-vent/krekeri od lisnatog tijesta		-	190 – 200	20 – 30	3
		-	180 – 190	20 - 40	4 2
		-	180 – 190	20 - 40	5 3 1

FUNKCIJE						
	Konvencionalno	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	Konvekcijsko pečenje

DODATNI PRIBOR					
	Rešetkasta polica	Pečenje jela ili plitica za pečenje na rešetki	Plitica za pečenje / plitica za sakupljanje viška tekućine ili kalup za kolače na 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)	VRIJEME (MIN)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Lazanje / zapečena tjestenina / kaneloni / kolači s voćem		Da	190 – 200	45 - 65	2 
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 / zečetine / pačetine 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	2 
Puran/guska 3 kg		-	180 – 200	150 – 200	2 
Pečena riba/en papillote (file, cijela)		Da	170 – 190	30 – 45	2 
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)		Da	180 – 200	50 – 70	2 
Prepečeni kruh		-	250	2 - 6	5 
Riblji fileti/komadi		-	250	15 - 30*	4  3 
Kobasice/kebab/rebarca/pljeskavice		-	250	15 - 30*	5  4 
Pečeno pile 1 – 1,3 kg		Da	200 – 220	60 - 80**	2  1 
Slabije pečeno goveđe pečenje od 1 kg		Da	200	35 – 50**	3 
Janjeći but/koljenica		Da	200	60 – 90**	3 
Pečeni krumpiri		Da	200 – 220	35 – 55**	3 
Zapečeno povrće		-	190 – 200	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 


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 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	Konvekcijsko pečenje
DODATNI PRIBOR						
	Rešetkasta polica	Pečenje jela ili plitica za pečenje na rešetki	Plitica za pečenje / plitica za sakupljanje viška tekućine ili kalup za kolače na rešetki	plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje s 200 ml vode	

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.

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

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.

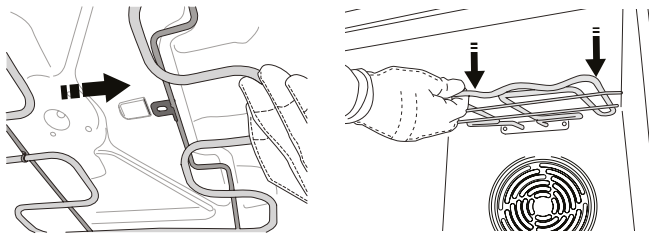
- Vrata se mogu lako skinuti i postaviti kako bi se olakšalo čišćenje stakla .
- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.
- Gornji grijač roštilja može se spustiti kako bi se očistila gornja ploča pećnice.

DODATNI PRIBOR

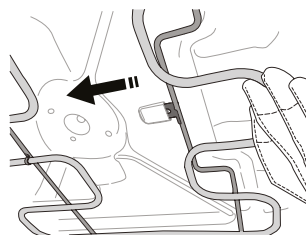
Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

SPUŠTANJE GORNJEG GRIJAČA

1. Izvucite grijač iz njegovog sjedišta pa ga spustite.

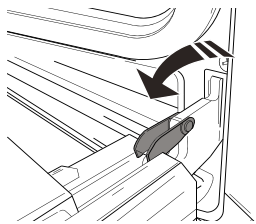


2. Grijač vratite u njegov položaj tako da ga podignete, lagano povučete prema sebi i provjerite je li nosač jezičca u odgovarajućem sjedištu.

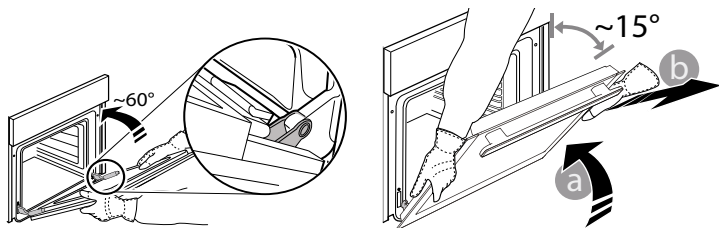


SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

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.

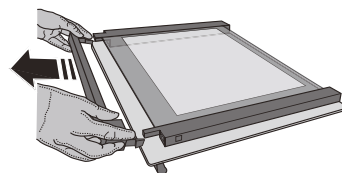
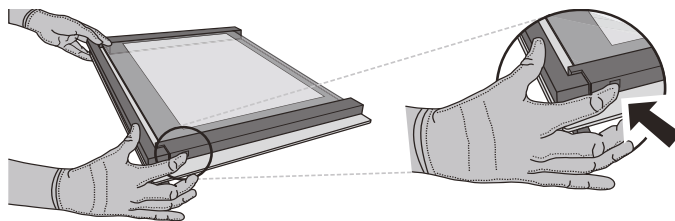
3. Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

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.

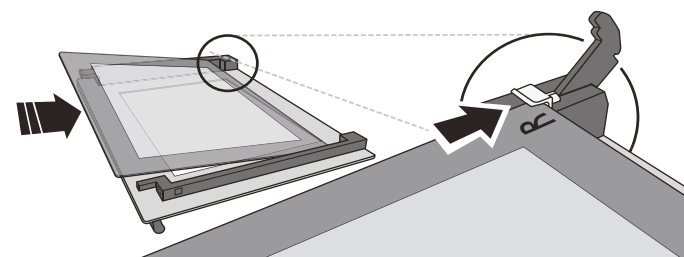
KLIKNITE ZA ČIŠĆENJE – ČIŠĆENJE STAKLA

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



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

3. Za ispravno postavljanje unutarnjeg stakla provjerite može li se oznaka "R" pročitati u lijevom kutu. Umetnite dugu stranu stakla označenu slovom "R" u potporna ležišta, pa je zatim spustite u položaj.



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

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

OBRAZAC PROIZVODA

Obrazac proizvoda s podacima o potrošnji energije može se preuzeti na web-mjestu tvrtke Indesit docs.indesit.eu

NAČIN DOBIVANJA VODIČA ZA UPOTREBU I ODRŽAVANJE

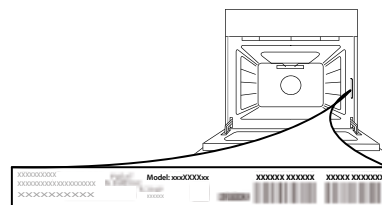
> Vodič za upotrebu i održavanje preuzmite s našeg web-mjesta docs.indesit.eu (možete upotrijebiti ovaj QR kod) navodeći prodajnu šifru proizvoda.



> 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.



400010892267

Tiskano u Italiji