

GUÍA DE CONSULTA DIARIA



GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO INDESIT

Si desea recibir asistencia y soporte adicionales, registre su producto en www.indesit.com/register

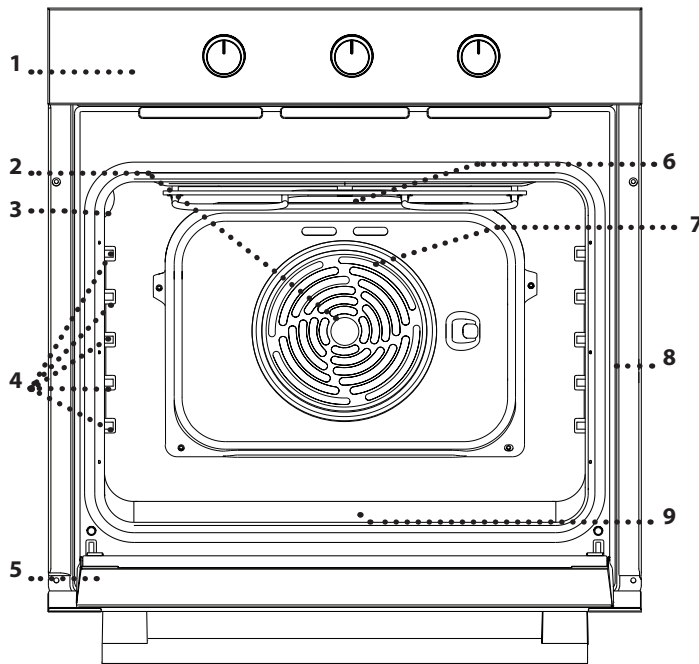


Puede descargarse las Instrucciones de seguridad y la Guía de uso y cuidado en nuestro sitio web docs.indesit.eu y siguiendo las instrucciones del dorso de este folleto.



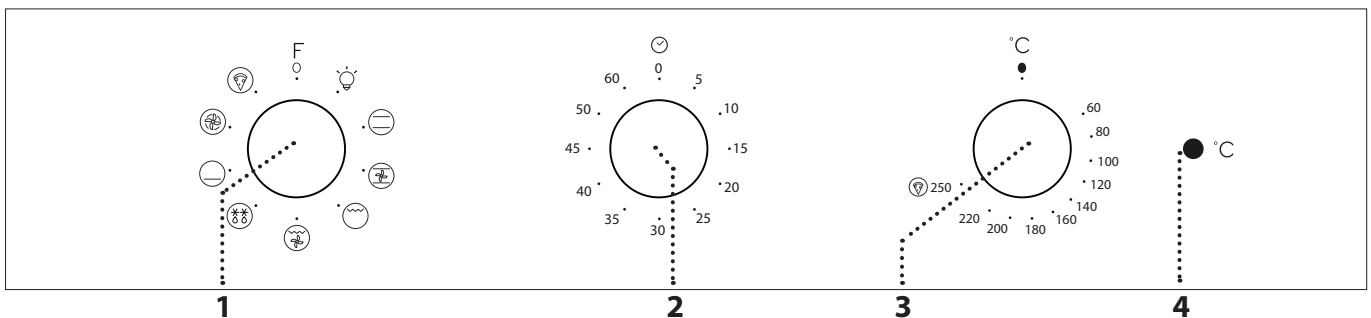
Antes de utilizar por primera vez el aparato lea detenidamente la guía de Higiene y seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

PANEL DE CONTROL



1.. SELECTOR

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

2. SELECTOR DEL TEMPORIZADOR

Útil como temporizador. No activa ni interrumpe la cocción.

3. SELECTOR DEL TERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO

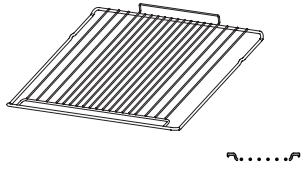
Gírelo para seleccionar la temperatura deseada y activar la función seleccionada.

4. LED TERMOSTATO/ PRECALENTADO

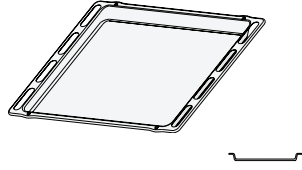
Se enciende durante el proceso de calentamiento. Se apaga cuando se alcanza la temperatura deseada.

ACCESORIOS

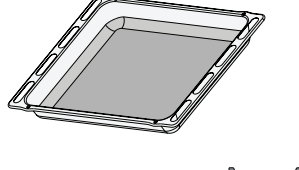
REJILLA



BANDEJA PASTELERA



GRASERA (SI LA HAY)



El número y el tipo de accesorio puede variar dependiendo del modelo comprado. Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

USO DE LOS ACCESORIOS

• Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba). Luego deslícela horizontalmente por la guía lo más que pueda.

Los demás accesorios, como la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente deslizándolos por las guías.

• Las guías para estantes se pueden quitar para facilitar la limpieza del horno: tire de ellas para sacarlas de su alojamiento.

FUNCIONES



DESACTIVADO

Sirve para apagar el horno.



LUZ

Para encender la luz del compartimento.



CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante. Se recomienda colocar los alimentos en el 2.º nivel.



HORNO DE CONVECCIÓN

Para hornear carne o tartas con relleno líquido en un solo estante.



GRILL

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



GRATIN

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



DESCONGELANDO

Para descongelar alimentos más rápidamente.



RESISTENCIA INFERIOR

Para dorar el fondo de las comidas. Esta función también se puede utilizar para la cocción lenta, para terminar de cocinar platos muy líquidos (dulces o salados) o espesar salsas.



MULTINIVEL

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



PIZZA

Para cocinar distintos tipos y formatos de pizza y focaccia. Se recomienda colocar los alimentos en el 2.º nivel. Se recomienda precalentar el horno antes de cocinar.

PRIMER USO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal.

Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior.

Caliente el horno a 250 °C durante aproximadamente una hora, preferiblemente utilizando la función «Horno de convección». Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío.

Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Para seleccionar una función, gire el *selector* hasta el símbolo de la función deseada.

2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

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

Para interrumpir la función en cualquier momento, apague el horno, gire *selector* y el *selector del termostato* a **O** y **0**.

3. FASE DE PRECALENTAMIENTO DEL HORNO

Una vez activada la función, el led del termostato se encenderá para indicar que el proceso de precalentamiento se ha iniciado.

Al final del proceso, el led del termostato se apaga indicando que el horno ha alcanzado la temperatura programada: en ese momento, coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.





































































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

. AJUSTE DEL TEMPORIZADOR






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

Gire el selector en sentido horario y, luego, gírelo en sentido contrario hasta fijar la duración de cocción deseada: una señal acústica le avisará cuando la cuenta atrás haya finalizado.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Tartas		Sí	150-170	30 - 90	2 
		Sí	160 - 180	30 - 90	4 1  
Bizcocho relleno (tarta de queso, strudel, tarta de frutas)		Sí	160-200	35-90	2 
		Sí	160-200	40-90	4 2  
Biscuits, tartaletas		Sí	160-180	20-45	3 
		Sí	150-170	20-45	4 2  
		Sí	150-170	20-45	5 3 1   
Lionesas		Sí	180-210	30 - 40	3 
		Sí	180 - 200	35-45	4 2  
Merengues		Sí	90	150 - 200	3 
		Sí	90	140 - 200	4 2  
		Sí	90	140 - 200	5 3 1   
Pizza/focaccia		Sí	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Sí	190 - 250	20-50	4 2  
Pan pequeño (80g)		Sí	180 - 200	30 - 45	2 
Barra de pan (500g)		Sí	180	50 - 70	1/2 
Pan		Sí	180 - 200	30-80	4 2  
Pizza congelada		Sí	250	10-20	3 
		Sí	230 - 250	10-25	4 2  
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180 - 200	30 - 45	2 
		Sí	180 - 200	35-50	4 2  
		Sí	180 - 200	35-50	5 3 1   
Volovanes/hojaldres		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	20 - 40	4 2  
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1   

FUNCIÓNES						
	Convencional	Grill	Gratin	Pizza	Multinivel	Horno de convección

ACCESORIOS					
	Rejilla	Fuente para horno o molde sobre rejilla	Bandeja pastelera, grasera o molde sobre rejilla	Grasera / Bandeja pastelera	Grasera / Bandeja pastelera con 200 ml de agua

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Lasaña / pasta al horno / canelones / budines		Sí	190 - 200	45-65	2
Cordero/ternera/ buey/cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80 - 110	3
Cerdo asado con torreznos 2 kg		Sí	180 - 190	110-150	2
Pollo/conejo/pato 1 kg		Sí	200 - 230	50 - 100	2
Pavo/oca 3 kg		-	180 - 200	150 - 200	2
Pescado al horno / en papillote (filetes, entero)		Sí	170 - 190	30 - 45	2
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 70	2
Pan tostado		-	250	2 - 6	5
Filetes/rodajas de pescado		-	250	15 - 30*	4 3
Salchichas / pinchos morunos / costillas / hamburguesas		-	250	15 - 30*	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		Sí	200 - 220	60 - 80**	2 1
Rosbif poco hecho 1 kg		Sí	200	35 - 50**	3
Pierna de cordero / codillo		Sí	200	60 - 90**	3
Patatas al horno		Sí	200 - 220	35 - 55**	3
Verduras al gratín		-	190 - 200	25 - 55	3
Carnes y patatas		Sí	190 - 200	45 - 100***	4 1
Pescados y verduras		Sí	180	30 - 50***	4 1
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 100***	4 1
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5)/ lasaña (nivel 3)/ carne (nivel 1)		Sí	180 - 190	40-120***	5 3 1

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

* Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción.

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

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

Descargue la Guía de uso y cuidado en nuestra página web docs.indesit.eu para consultar la tabla de recetas probadas, cumplimentada por los órganos de certificación de conformidad con la norma IEC 60350-1.

FUNCIÓNES						
	Convencional	Grill	Gratin	Pizza	Multinivel	Horno de convección
ACCESORIOS						
	Rejilla	Fuente para horno o molde sobre rejilla	Bandeja pastelera, grasera o molde sobre rejilla	Grasera / Bandeja pastelera	Grasera / Bandeja pastelera con 200 ml de agua	

CONSEJOS ÚTILES

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos. Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo Pyrex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

La función «Multinivel» le permite cocinar diferentes alimentos (pescado y verduras) en diferentes estantes al mismo tiempo. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

No utilice aparatos de limpieza al vapor.

Utilice guantes de protección durante todas las operaciones.

Lleve a cabo las operaciones necesarias con el horno frío.

Desconecte el aparato de la red eléctrica.


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

SUPERFICIES EXTERIORES

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

SUPERFICIES INTERIORES

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

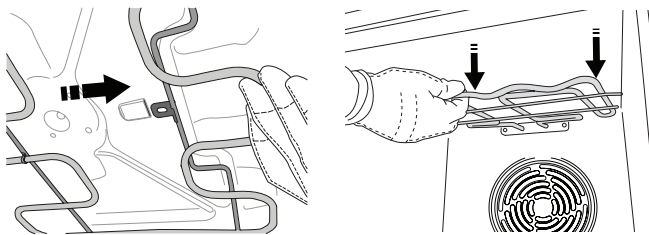
- La puerta se extrae y se vuelve a montar fácilmente para facilitar la limpieza del cristal  www.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- La resistencia superior del grill se puede bajar para limpiar el panel superior del horno.

ACCESORIOS

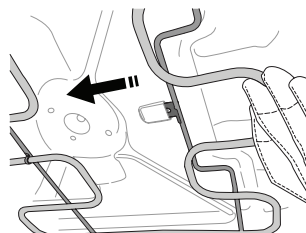
Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

BAJAR LA RESISTENCIA SUPERIOR

1. Extraiga la resistencia de su alojamiento y después bájela.

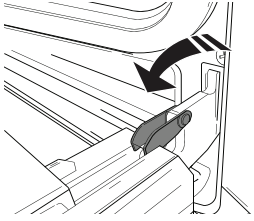


2. Para volver a colocar la resistencia en su posición, levántela y tire con cuidado hacia usted para asegurarse de que el soporte de la lengüeta esté en su alojamiento.

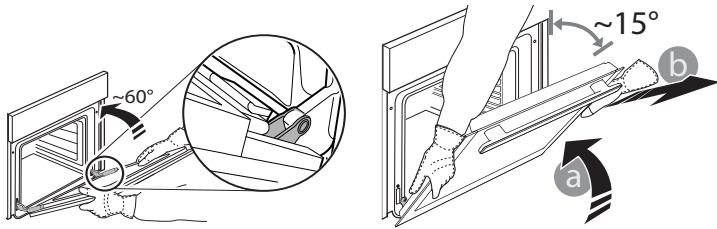


EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

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



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



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

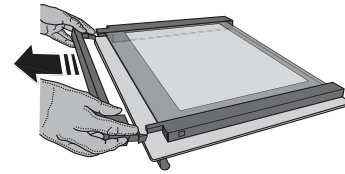
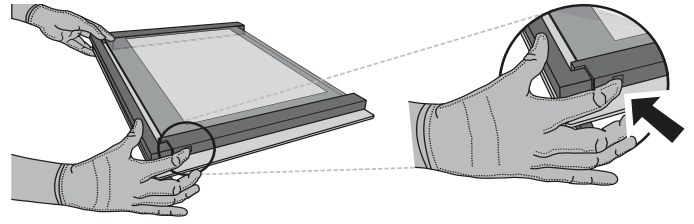
3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

4. Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos a su posición original: asegúrese de haberlos bajado por completo.

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

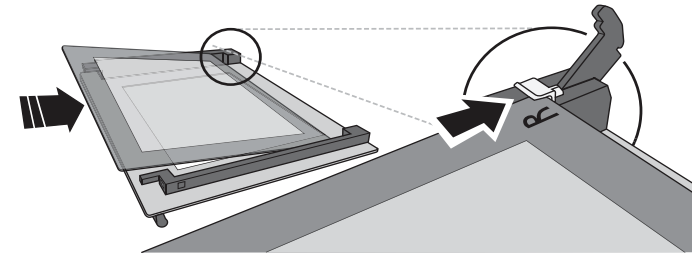
CLICK&CLEAN - LIMPIEZA DEL CRISTAL

1. Después de desmontar la puerta y colocarla sobre una superficie blanda con las asas hacia abajo, pulse simultáneamente los dos enganches de retención y extraiga la parte superior de la puerta tirando hacia usted.



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

3. Para colocar el cristal interior correctamente, asegúrese de que la letra «R» está visible en la esquina izquierda. Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una «R» en los soportes y después bájelos hasta su posición.




4. Vuelva a colocar la parte superior: un clic indicará la posición correcta. Asegúrese de que el precinto esté asegurado antes de volver a montar la puerta.


RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

TARJETA DE DATOS DEL PRODUCTO

 [www](http://www.docs.indesit.eu) La ficha del producto, que incluye los datos de energía de este aparato, se puede descargar en el sitio web **docs.indesit.eu**

CÓMO OBTENER LA GUÍA DE USO Y CUIDADO

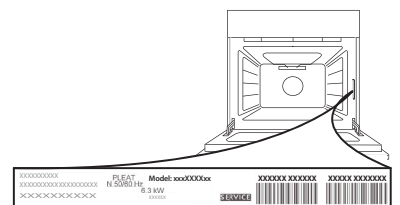
>  [www](http://www.docs.indesit.eu) Descargue la Guía de uso y cuidado en el sitio web **docs.indesit.eu** (se puede usar este código QR) indicando el código del producto.



> También puede ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa.

CÓMO PONERSE EN CONTACTO CON NUESTRO SERVICIO POSTVENTA

Encontrará nuestros datos de contacto en el manual de garantía. Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



GUIDA RAPIDA



GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO INDESIT

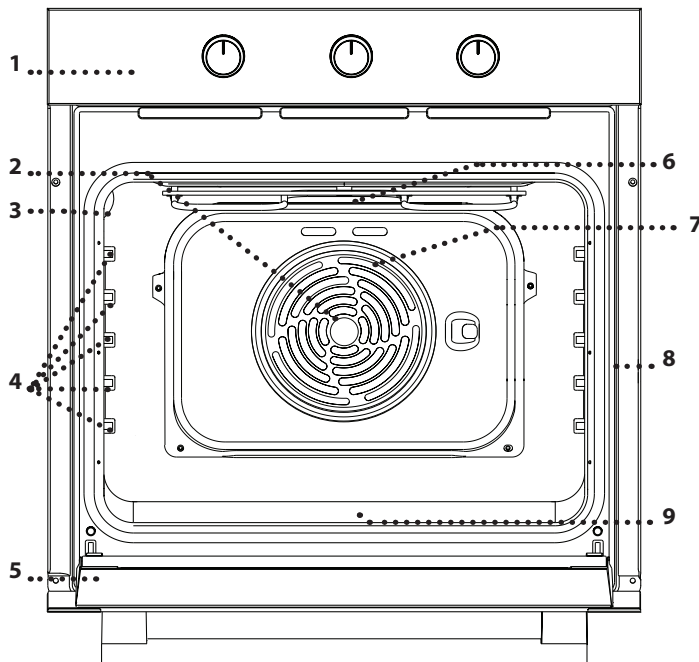
Per ricevere un'assistenza più completa,
registrare il prodotto su
www.indesit.com/register



Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le
istruzioni per l'uso collegandosi al sito
docs.indesit.eu e seguire la procedura
indicata sul retro.

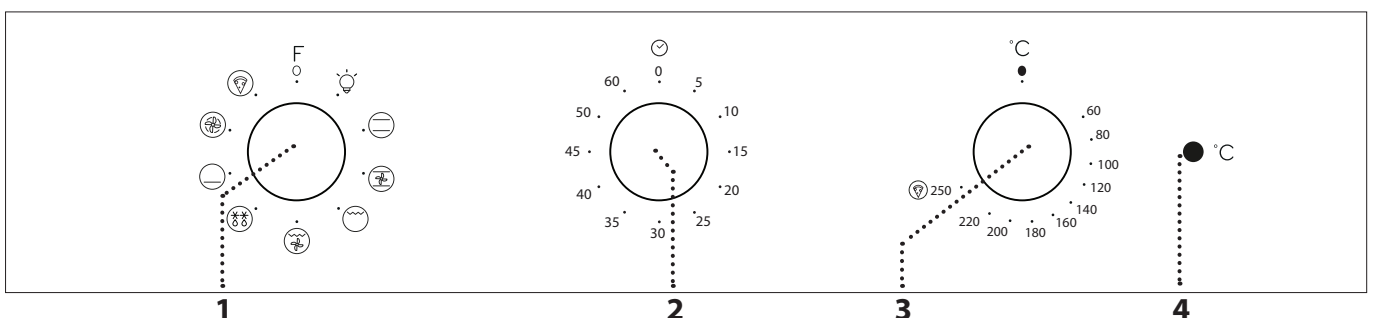
! Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Ventola
3. Lampada
4. Griglie laterali
(il livello è indicato sulla parete della cavità)
5. Porta
6. Resistenza superiore / grill
7. Resistenza circolare
(non visibile)
8. Targhetta matricola
(da non rimuovere)
9. Resistenza inferiore
(non visibile)

PANNELLO DI CONTROLLO



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione.
Per spegnere il forno, ruotare sulla posizione O.

2. MANOPOLA DEL TIMER

Utilizzabile come timer.
Non permette di attivare o interrompere la cottura.

3. MANOPOLA TERMOSTATO

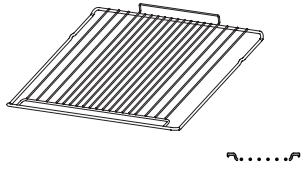
Ruotare per selezionare la temperatura e attivare la funzione desiderata.

4. SPIA TERMOSTATO/ PRERISCALDAMENTO

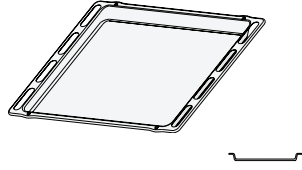
Si accende durante la fase di riscaldamento. Si spegne al raggiungimento della temperatura desiderata.

ACCESSORI

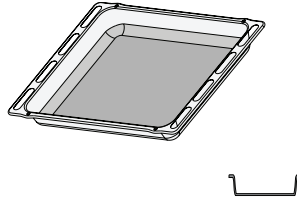
GRIGLIA



TEGLIA



LECCARDA (SE PRESENTE)



Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato. È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

USO DEGLI ACCESSORI

• Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato. In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulla griglia laterale fino a fine corsa.


Gli altri accessori, come la teglia, si inseriscono orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide laterali.


• Per facilitare la pulizia del forno è possibile rimuovere le guide laterali, tirandole in modo da estrarle dalle sedi.


FUNZIONI


 **OFF**
Per spegnere il forno.


 **LAMPADA**
Per accendere la luce nel forno.


 **STATICO**
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. È consigliabile inserire la pietanza nel forno al 2° livello.


 **VENTILATO**
Per la cottura della carne o di dolci con ripieno liquido su un unico ripiano.


 **GRILL**
Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Quando si cuoce la carne alla griglia, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.

 **GRATIN**
Per arrostitire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.

 **SCONGELAMENTO**
Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti.

 **INFERIORE**
Per dorare le pietanze alla base. Questa funzione può anche essere utilizzata per le cotture lente, per ultimare la cottura di piatti molto liquidi (dolci o salate) o per addensare salse e condimenti.

 **MULTILIVELLO**
Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti, anche diversi, che richiedono medesima temperatura di cottura. La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.

 **PIZZA**
Per cuocere diversi tipi e formati di pizza e focaccia. È consigliabile inserire la pietanza nel forno al 2° livello. Si consiglia di preriscaldare il forno prima della cottura.

PRIMO UTILIZZO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.

Scaldare il forno a 250 °C per un'ora, utilizzando preferibilmente la funzione "Ventilato". Durante questa procedura il forno deve essere vuoto. Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

Note: è opportuno ventilare la stanza durante e dopo il primo utilizzo.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo della funzione desiderata.

2. AVVIARE UNA FUNZIONE

Per avviare la funzione selezionata, ruotare la *manopola termostato* per impostare la temperatura desiderata.

Per interrompere una funzione in qualsiasi momento, spegnere il forno, ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola del termostato* su **O** e **●**.

3. FASE DI PRERISCALDAMENTO

Quando si attiva questa funzione, la spia del termostato si accende per segnalare l'inizio della fase di preriscaldamento. Alla fine del processo, la spia del termostato si spegne per indicare che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.





































































Note: introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura.

. IMPOSTARE IL TIMER





Questa opzione non può essere utilizzata per interrompere o attivare la cottura ma permette di utilizzare il display come timer, sia quando è attiva una funzione che a forno spento.

Ruotare completamente la manopola in senso orario e riportarla poi sulla durata di cottura desiderata, procedendo in senso antiorario: un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	TEMPO (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte a lievitazione		Sì	150 - 170	30 - 90	2 
		Sì	160 - 180	30 - 90	4 1  
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Sì	160 - 200	35 - 90	2 
		Sì	160 - 200	40 - 90	4 2  
Biscotti/Tortine		Sì	160 - 180	20 - 45	3 
		Sì	150 - 170	20 - 45	4 2  
		Sì	150 - 170	20 - 45	5 3 1   
Bignè		Sì	180 - 210	30 - 40	3 
		Sì	180 - 200	35 - 45	4 2  
Meringhe		Sì	90	150 - 200	3 
		Sì	90	140 - 200	4 2  
		Sì	90	140 - 200	5 3 1   
Pizza / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Sì	190 - 250	20 - 50	4 2  
Panini (80 g)		Sì	180 - 200	30 - 45	2 
Pane in cassetta (500 g)		Sì	180	50 - 70	1/2 
Pane		Sì	180 - 200	30 - 80	4 2  
Pizze surgelate		Sì	250	10 - 20	3 
		Sì	230 - 250	10 - 25	4 2  
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Sì	180 - 200	30 - 45	2 
		Sì	180 - 200	35 - 50	4 2  
		Sì	180 - 200	35 - 50	5 3 1   
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	20 - 40	4 2  
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1   

FUNZIONI						
	Statico	Grill	Gratin	Pizza	Multilivello	Ventilato

ACCESSORI					
	Griglia	Teglia o tortiera su griglia	Teglia / leccarda o tortiera su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda / Teglia con 200 ml d'acqua

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	TEMPO (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sfornati		Sì	190 - 200	45 - 65	2
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg		Sì	190 - 200	80 - 110	3
Arrosto di maiale con cotenna 2kg		Sì	180 - 190	110 - 150	2
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	2
Tacchino / Oca 3 kg		-	180 - 200	150 - 200	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	170 - 190	30 - 45	2
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 70	2
Pane tostato		-	250	2 - 6	5
Filetti / tranci di pesce		-	250	15 - 30*	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	250	15 - 30*	5 4
Pollo arrosto 1-1,3 kg		Sì	200 - 220	60 - 80**	2 1
Roast beef al sangue 1 kg		Sì	200	35 - 50**	3
Cosciotto di agnello / Stinchi		Sì	200	60 - 90**	3
Patate arrosto		Sì	200 - 220	35 - 55**	3
Verdure gratinate		-	190 - 200	25 - 55	3
Carne & Patate		Sì	190 - 200	45 - 100***	4 1
Pesce & Verdure		Sì	180	30 - 50***	4 1
Lasagna & Carne		Sì	200	50 - 100***	4 1
Pasto completo: Crostata (Liv. 5) / Lasagne (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)		Sì	180 - 190	40 - 120***	5 3 1

La durata indicata non comprende la fase di preriscaldamento: si consiglia di inserire gli alimenti nel forno e di impostare la durata della cottura solo al raggiungimento della temperatura desiderata.

* Ruotare il cibo a metà cottura.

** Ruotare il cibo a due terzi di cottura se necessario.

*** La durata è approssimata: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito docs.indesit.eu per consultare la tabella delle ricette testate, compilata per gli istituti di valutazione secondo la norma CEI 60350-1.

FUNZIONI						
	Statico	Grill	Gratin	Pizza	Multilivello	Ventilato
ACCESSORI						
	Griglia	Teglia o tortiera su griglia	Teglia / leccarda o tortiera su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda / Teglia con 200 ml d'acqua	

CONSIGLI UTILI

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

CUCINARE DIFFERENTI ALIMENTI CONTEMPORANEAMENTE

Utilizzando la funzione "Multilivello" è possibile cuocere contemporaneamente alimenti diversi (ad esempio: pesce e verdure) su ripiani diversi. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

MANUTENZIONE E PULIZIA

Non usare pulitrici a getto di vapore.

Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni.

Eseguire le operazioni indicate a forno freddo.

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.


Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detersivi abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

SUPERFICI ESTERNE

Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detersivo neutro. Asciugare con un panno asciutto. Non usare detersivi corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

• Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

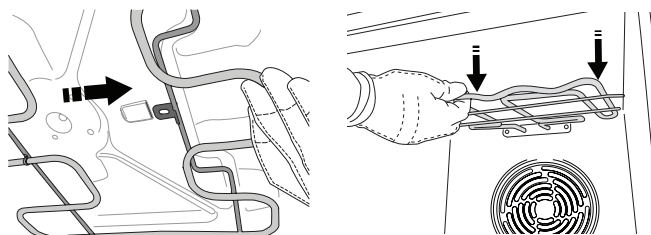
- Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare facilmente la porta .
- Pulire i vetri della porta con detersivi liquidi specifici.
- La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno.

ACCESSORI

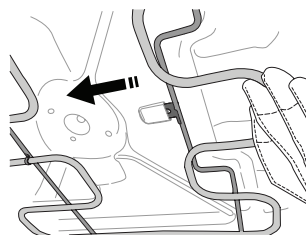
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

ABBASSAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE

1. estrarre la resistenza dalla sede e abbassarla.

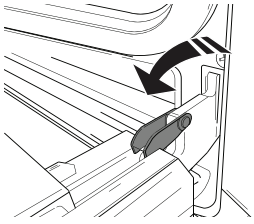


2. Per reinserire la resistenza in posizione, sollevarla, tirarla leggermente verso di sé e controllare che il supporto sia posizionato correttamente.

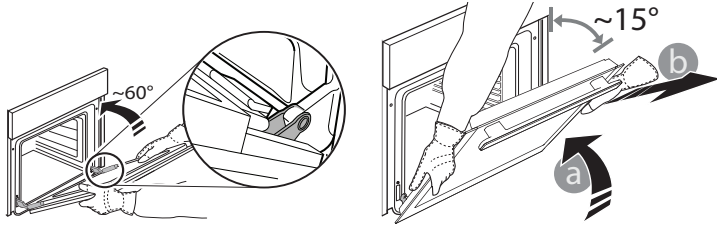


TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto (a) finché non esce dalle sedi (b).



Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

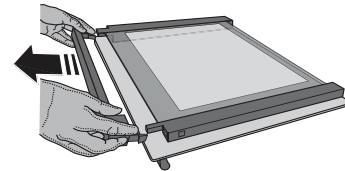
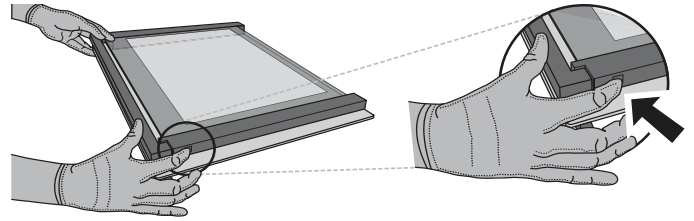
3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.

5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni.

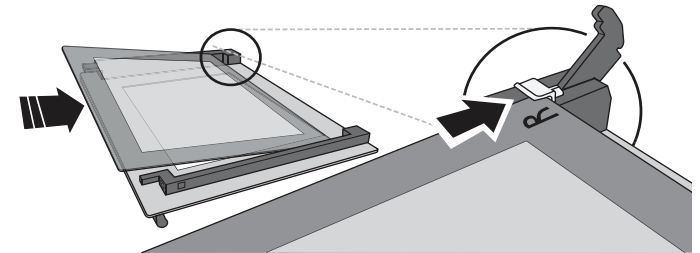
CLICK&CLEAN - PULIRE IL VETRO

1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.

3. Per riposizionare correttamente il vetro interno, fare attenzione che la "R" sia leggibile nell'angolo destro e che la superficie lucida (non stampata) sia rivolta verso l'alto. Inserire dapprima il lato lungo del vetro indicato dalla "R" nelle sedi di sostegno, quindi abbassarlo in posizione.




4. Rimontare il profilo superiore: un clic indica il corretto posizionamento. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.


RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.

DATI TECNICI

 [www](http://www.docs.indesit.eu) La scheda tecnica del prodotto con i dati sul consumo energetico può essere scaricata dal sito web docs.indesit.eu

COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

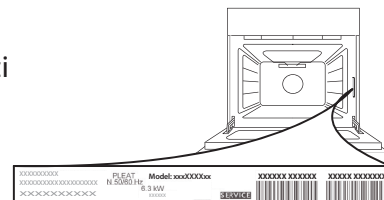
>  [www](http://www.docs.indesit.eu) Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web docs.indesit.eu (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti.

CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

I contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia. Quando si contatta il Servizio Assistenza fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.



ЩОДЕННИЙ ДОВІДНИК ПОСІБНИК

ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ INDESIT



Щоб отримати докладнішу допомогу та підтримку, зареєструйте свій виріб на сайті за посиланням www.indesit.com/register

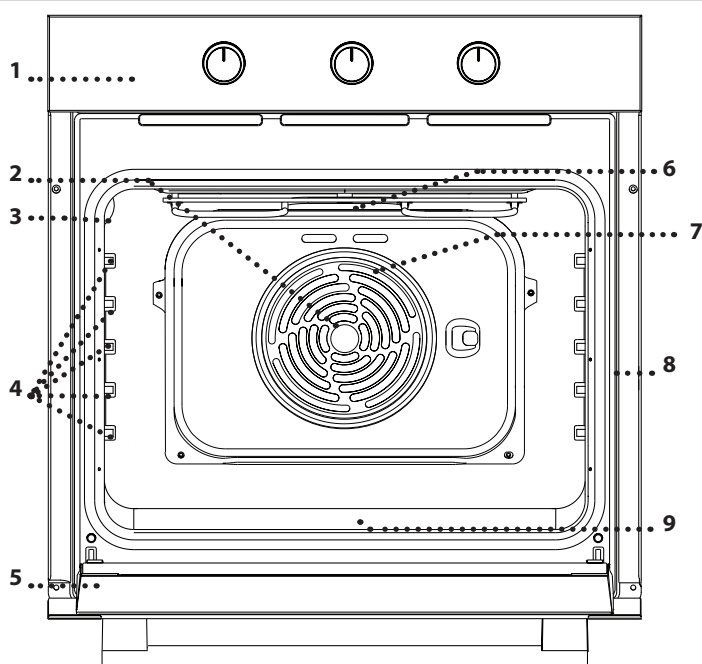


Ви можете завантажити інструкції з техніки безпеки й посібник з експлуатації та догляду, відвідавши наш веб-сайт docs.indesit.eu та дотримуючись інструкцій на зворотньому боці цього буклету.



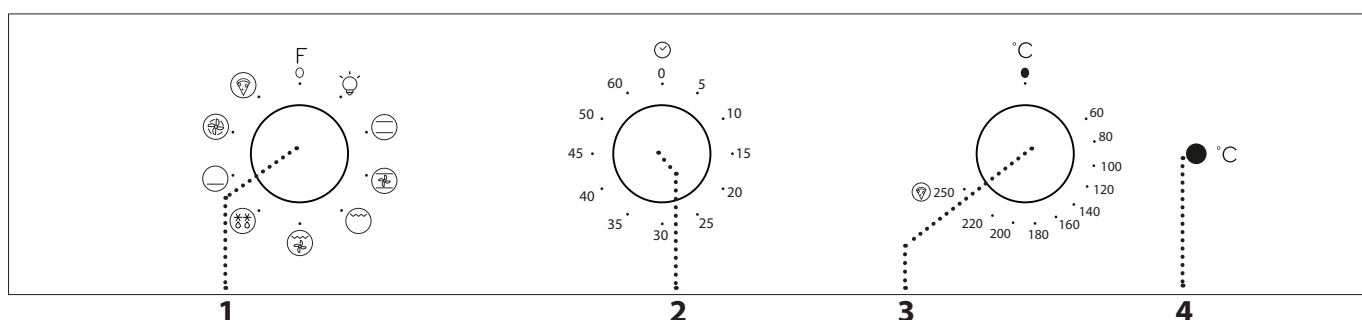
Перед використанням приладу уважно прочитайте посібник «Техніка безпеки та охорона здоров'я».

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Лампочка
4. Напрявні для решітки (рівень вказано на стінці робочої камери)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент/гриль
7. Круговий нагрівальний елемент (невидимий)
8. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
9. Нижній нагрівальний елемент (невидимий)

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКА ВИБОРУ

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

2. РУЧКА ТАЙМЕРА

Дозволяє зручно використовувати таймер. Не перериває та не активує готування.

3. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

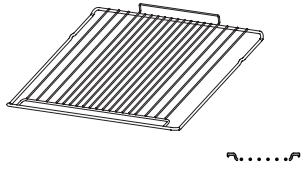
Поверніть для вибору потрібної температури й активації вибраної функції.

4. ІНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ

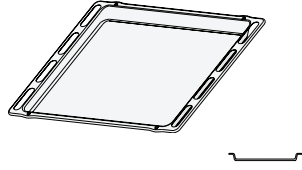
Вмикається під час процесу нагрівання. Вимикається, коли потрібну температуру досягнуто.

ПРИЛАДДЯ

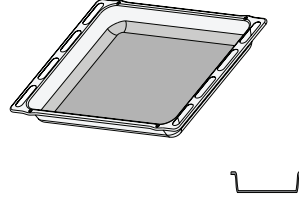
РЕШІТКА



ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



ЛОТОК (ЗА НАЯВНОСТІ)



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

ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ

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

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

• Можна вийняти напрямні для решітки, щоб полегшити очищення духової шафи: щоб вийняти, потягніть напрямні решітки.

ФУНКЦІЇ

О ВИМК.

Для вимкнення духової шафи.



СВІТЛО

Для вмикання світла у відділенні.



ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці. Рекомендовано розмістити продукти на другому рівні.



ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

Для приготування м'яса або випікання пирогів з соковитою начинкою на одній полиці.



GRILL

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



GRATIN

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



РОЗМОРОЖУВАННЯ

Для швидкого розморожування їжі.



НИЖНЄ НАГРІВАННЯ

Для підрум'янювання страви знизу. Функцію також можна використовувати для повільного готування, для кінцевого приготування дуже рідких страв (солодких або несолодких) або для загустіння соусів чи підливок.



БАГАТОРІВНЕВЕ ПРИГОТУВАННЯ

Для приготування різних страв, для яких потрібна однакова температура приготування, на кількох полицях (максимум три) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.



PIZZA

Для випікання піци та фокача різних типів і розмірів. Рекомендовано розмістити продукти на другому рівні. Перед готуванням прогрійте духову шафу.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

Нова духову шафу може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: Це цілком нормально.

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

Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї усе приладдя.

Нагрійте духову шафу до 250° C протягом приблизно однієї години, бажано з використанням функції «Випікання з конвекцією». При цьому піч має бути порожньою.

Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

Увага! Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

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

2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

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

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

3. ФАЗА ПОПЕРЕДНЬОГО ПРОГРІВАННЯ

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





































































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

. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА






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

Поверніть *ручку-регулятор* за годинниковою стрілкою до упору, потім оберіть бажаний час приготування, повернувши *регулятор* проти годинникової стрілки. Коли відлік буде завершено, пролунає звуковий сигнал.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС (ХВ.)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Пироги з дріжджового тіста		Так	150 – 170	30 – 90	2 
		Так	160 – 180	30 – 90	4 1  
Пиріг із начинкою (чізкейк, штрудель, фруктовий пиріг)		Так	160 – 200	35 – 90	2 
		Так	160 – 200	40 – 90	4 2  
Печиво/тарталетки		Так	160 – 180	20 – 45	3 
		Так	150 – 170	20 – 45	4 2  
		Так	150 – 170	20 – 45	5 3 1   
Заварні тістечка		Так	180 – 210	30 – 40	3 
		Так	180 – 200	35 – 45	4 2  
Безе		Так	90	150 – 200	3 
		Так	90	140 – 200	4 2  
		Так	90	140 – 200	5 3 1   
Піца / фокача		Так	190 – 250	15 – 50	1 / 2 
		Так	190 – 250	20 – 50	4 2  
Хлібна булочка (80г)		Так	180 – 200	30 – 45	2 
Буханець хлібу (500г)		Так	180	50 – 70	1/2 
Хліб		Так	180 – 200	30 – 80	4 2  
Заморожена піца		Так	250	10 – 20	3 
		Так	230 – 250	10 – 25	4 2  
Солоні пироги (овочевий пиріг, пиріг кіш)		Так	180 – 200	30 – 45	2 
		Так	180 – 200	35 – 50	4 2  
		Так	180 – 200	35 – 50	5 3 1   
Воловани / печиво з листкового тіста		–	190 – 200	20 – 30	3 
		–	180 – 190	20 – 40	4 2  
		–	180 – 190	20 – 40	5 3 1   

ФУНКЦІЇ						
	Традиційний режим	Grill	Gratin	Pizza	Багаторівневе приготування	Випікання з конвекцією

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

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС (ХВ.)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги		Так	190 – 200	45 – 65	
Ягнятина/телятина/ яловичина/ свинина 1 кг		Так	190 – 200	80 – 110	
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг		Так	180 – 190	110 – 150	
Курятина/кролятина/качатина (1 кг)		Так	200 – 230	50 – 100	
Індичка/гуска (3 кг)		–	180 – 200	150 – 200	
Запечена риба/у пергаменті (філе, ціла)		Так	170 – 190	30 – 45	
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 – 200	50 – 70	
Підсмажений хліб		–	250	2 – 6	
Рибне філе / скибки		–	250	15 - 30*	
Ковбаски/кебаби/ реберця/гамбургери		–	250	15 - 30*	
Смажене курча 1-1,3 кг		Так	200 – 220	60 - 80**	
Ростбіф із кров'ю (1 кг)		Так	200	35 - 50**	
Нога ягняти / гомілка		Так	200	60 - 90**	
Смажена картопля		Так	200 – 220	35 - 55**	
Овочева запіканка		–	190 – 200	25 – 55	
М'ясо та картопля		Так	190 – 200	45 - 100***	
Риба й овочі		Так	180	30 - 50***	
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 100***	
Повноцінна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	180 – 190	40 - 120***	

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

* Переверніть страву через половину часу приготування.

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

*** Передбачувана тривалість часу: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

На сайті docs.indesit.eu завантажте «Довідник із використання та догляду», де ви знайдете таблицю перевірених рецептів, складену для органів сертифікації згідно зі стандартом IEC 60350-1.

ФУНКЦІЇ						
	Традиційний режим	Grill	Gratin	Pizza	Багаторівневе приготування	Випікання з конвекцією
ПРИЛАДДЯ						
	Решітка	Форма для випікання або форма для тортів на решітці	Деко для випікання / Піддон або форма для випічки на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон / деко для випікання з 200 мл води	

КОРИСНІ ПОРАДИ

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці наведено найкращі функції, аксесуари та рівні для приготування різних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Указані температура та час готування орієнтовні; вони можуть залежати від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте аксесуари з комплекту

й надавайте перевагу металевим формам для випікання та деко темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та аксесуарами із пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

Функція «Багаторівневе приготування» («Multilevel») дозволяє одночасно готувати різні справи (наприклад, рибу й овочі) на різних полицях. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ

Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.

Під час виконання будь-яких операцій використовуйте захисні рукавички.

Виконуйте необхідні операції, коли духова шафа холодна.

Від'єднайте прилад від джерела живлення.


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

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

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

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

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

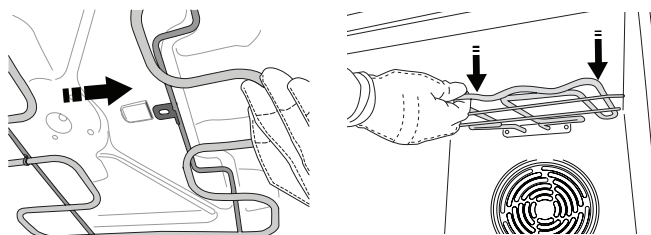
- Для полегшення очищення скла дверцят легко знімаються і потім встановлюються на місце .
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийчим засобом.
- Для очищення верхньої панелі духової шафи верхній нагрівальний елемент гриля можна опустити.

ПРИЛАДДЯ

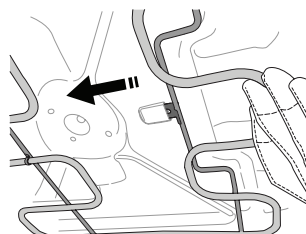
Замочуйте аксесуари у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Рештки їжі можна видалити щіткою або губкою.

ОПУЩЕННЯ ВЕРХНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА

1. Витягніть нагрівальний елемент з його гнізда, а потім опустіть його.

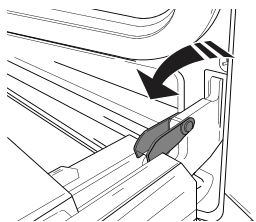


2. Щоб встановити нагрівальний елемент на місце, підніміть його угору, трохи потягніть до себе і переконайтеся, що опорний виступ надійно зафіксовано.

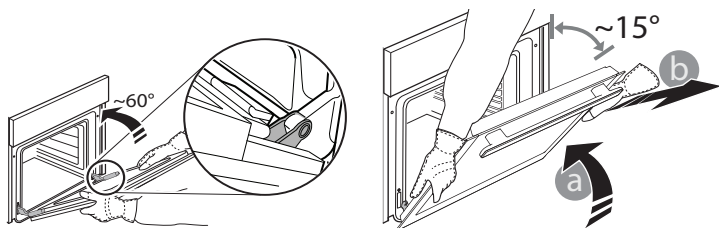


ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

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



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



Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

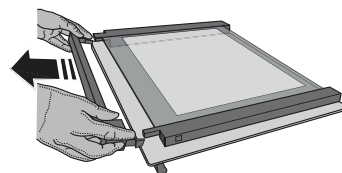
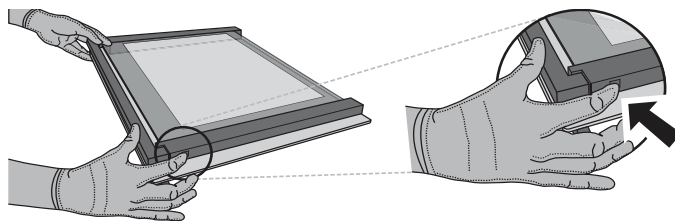
3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину у пазі.

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

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

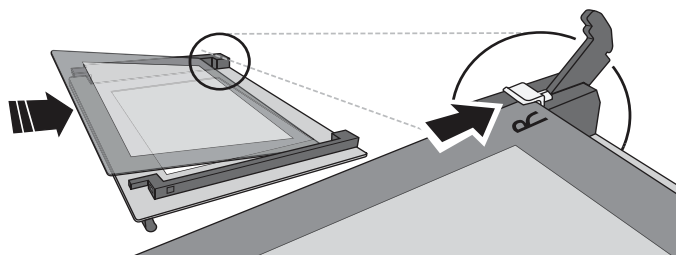
НАТИСНІТЬ ЩОБ ОЧИСТИТИ - ОЧИЩЕННЯ СКЛА

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



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

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




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


ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

ДОВІДКОВИЙ ЛИСТОК ТЕХНІЧНИХ ДАНИХ

 Повні технічні характеристики виробу, які містять показники енергоефективності для цього приладу, можна завантажити з веб-сайту docs.indesit.eu

ЯК ОТРИМАТИ «ДОВІДНИК ІЗ ВИКОРИСТАННЯ ТА ДОГЛЯДУ»

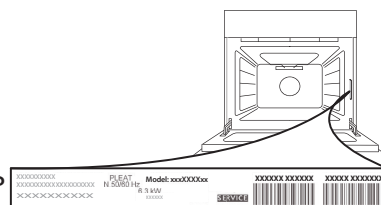
>  Завантажте «Довідник із використання та догляду» з нашого веб-сайту docs.indesit.eu (можна використати цей QR-код), вказавши комерційний код виробу.



> Або зверніться до нашої служби післяпродажного обслуговування клієнтів.

ЗВЕРНЕННЯ ДО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ

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



PŘÍRUČKA PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ



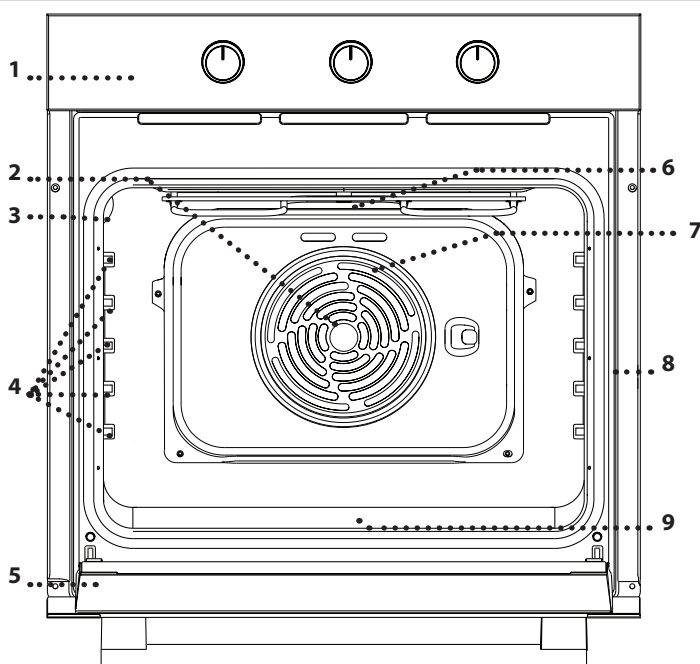
**DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI
VÝROBEK ZNAČKY INDESIT**
Podrobnější informace a podporu získáte
registrací produktu na internetových
stránkách www.indesit.com/register



Návod k použití a údržbě si můžete stáhnout
z našich webových stránek docs.indesit.eu.
Řiďte se též pokyny uvedenými na zadní
straně obalu této příručky.

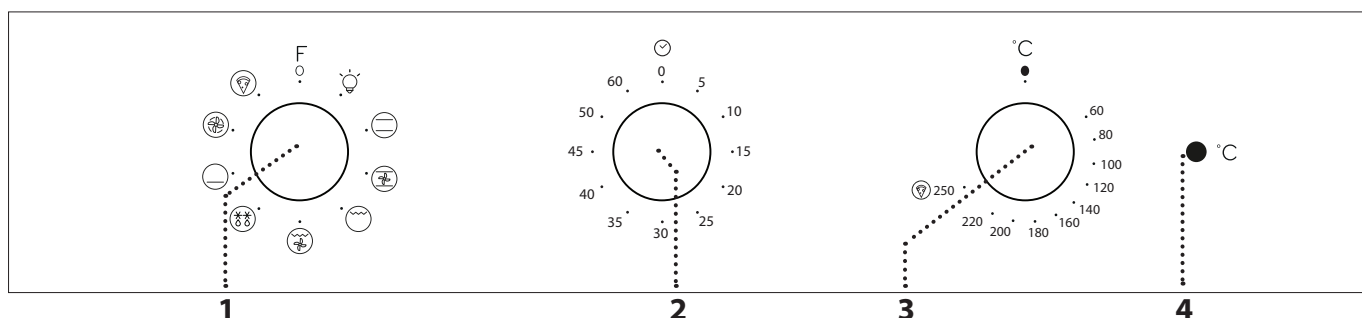
! Předtím, než spotřebič použijete, pečlivě si přečtěte příručku **Zdraví a bezpečnost**.

POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Ovládací panel
3. Osvětlení
4. Vodicí mřížky
(úroveň je vyznačena na stěně
vnitřního prostoru trouby)
5. Dvířka
6. Horní topné těleso / gril
7. Kruhové topné těleso
(není vidět)
8. Identifikační štítek
(neodstraňujte)
9. Spodní topné těleso
(není vidět)

OVLÁDACÍ PANEL



1. OVLADAČ VÝBĚRU

Pro zapínání trouby výběrem
funkce.
Chcete-li troubu vypnout, otočte
jím do polohy O.

2. KNOFLÍK ČASOVAČE

Lze jej používat jako časovač.
Neaktivuje nebo nepřerušuje
proces přípravy.

3. OVLADAČ TERMOSTATU

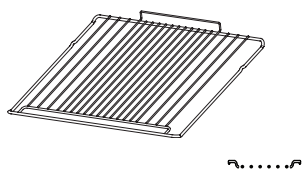
Otočte jím pro nastavení
požadované teploty a aktivaci
zvolené funkce.

4. LED KONTROLKA TERMOSTATU / PŘEDEHŘEV

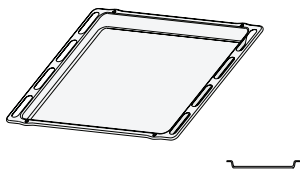
Rozsvěcuje se během procesu
předehřívání. Zhasíná po dosažení
požadované teploty.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

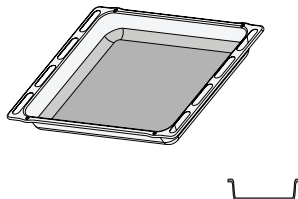
MŘÍŽKA



PLECH NA PEČENÍ



ODKAPÁVACÍ PLECH (JE-LI K DISPOZICI)



Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit. V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

• Vložte rošt do požadované úrovně. Přitom jej držte tak, aby byl mírně nakloněn směrem nahoru, přičemž nejprve položte zvýšenou zadní stranu (směřující nahoru). Poté zasuňte rošt horizontálně podél vodicích mřížek co nejvíce dozadu.

Další příslušenství, jako je např. plech na pečení, se vkládá horizontálně zasunutím do vodicích mřížek.
• Pro usnadnění čištění trouby lze vodicí mřížky vymontovat: aby je bylo možné vyndat z usazení, zatáhněte za ně.

FUNKCE



OFF

Slouží k vypínání trouby.



OSVĚTLENÍ

Pro zapnutí světla uvnitř trouby.



TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu. Doporučujeme pokrmy umísťovat na druhou úroveň.



TRADIČNÍ PEČENÍ

Pro pečení masa nebo koláčů s tekutou náplní na jedné úrovni.



GRILL

Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání nebo gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme používat plech na pečení: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštem a přidejte 200 ml pitné vody.



GRATIN

K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat plech na pečení: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštem a přidejte 200 ml pitné vody.



ROZMRAZOVÁNÍ

Pro rychlejší rozmrazení jídla.



DOLNÍ OHŘEV

Pro opékání spodní části pokrmů dozlatova. Funkci lze používat rovněž pro pomalé pečení, dopékání pokrmů s velmi vysokým obsahem kapalin (sladkých nebo pikantních) nebo pro zahušťování omáček a masových šťáv.



MULTILEVEL

Pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na několika úrovních současně (maximálně třech). U této funkce nedochází ke vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídly.



PIZZA

K pečení pizzy a chlebového pečiva typu „focaccia“ různých druhů a velikostí. Doporučujeme pokrmy umísťovat na druhou úroveň. Před pečením troubu předehřejte.

PRVNÍ POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev.

Před započetím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu.

Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství.

Doporučujeme zvolit funkci „Tradiční pečení“ a zahřát troubu na 250 °C na dobu přibližně jedné hodiny. V této době musí být trouba prázdná. Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

BĚŽNÉ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

Funkci zvolíte otočením *ovladače výběru* na symbol požadované funkce.

2. AKTIVUJTE FUNKCI

Pro spuštění zvolené funkce nastavte požadovanou teplotu otočením *ovladače termostatu*.

Pro přerušení funkce v kterémkoli okamžiku a vypnutí trouby otočte *ovladačem výběru a knoflíkem termostatu* na **O** a **●**.

3. FÁZE PŘEDEHŘEVU

Po aktivaci této funkce se rozsvítí LED kontrolka termostatu, která signalizuje, že fáze předehřevu byla zahájena.

Na konci tohoto procesu LED kontrolka termostatu zhasne, což značí, že trouba dosáhla požadované teploty: V tomto okamžiku vložte jídlo do trouby a pokračujte v pečení.

Upozornění: Vložíte-li jídlo do trouby ještě před dokončením fáze předehřevu, může to negativně ovlivnit konečný výsledek.

. NASTAVENÍ ČASOVAČE

Touto volbou nedojde k přerušení nebo k aktivaci funkce pečení, ale umožní vám použít displej jako časovač, a to buď v průběhu samotného trvání funkce, nebo při vypnuté troubě.

Chcete-li nastavit dobu pečení, otočte programátorem dokola ve směru hodinových ručiček, a pak nastavte požadovanou dobu pečení jeho otočením na opačnou stranu: Po uplynutí nastaveného času vás upozorní zvukový signál.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	ČAS (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče		Ano	150–170	30–90	2
		Ano	160–180	30–90	4 1
Koláč s náplní (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		Ano	160–200	35–90	2
		Ano	160–200	40–90	4 2
Čajové pečivo / ovocné koláčky		Ano	160–180	20–45	3
		Ano	150–170	20–45	4 2
		Ano	150–170	20–45	5 3 1
Odpalované pečivo		Ano	180–210	30–40	3
		Ano	180–200	35–45	4 2
Pusinky		Ano	90	150–200	3
		Ano	90	140–200	4 2
		Ano	90	140–200	5 3 1
Pizza/focaccia		Ano	190–250	15–50	1 / 2
		Ano	190–250	20–50	4 2
Malý chléb (80 g)		Ano	180–200	30–45	2
Bochník chleba (500 g)		Ano	180	50–70	1/2
Chléb		Ano	180–200	30–80	4 2
Zmražená pizza		Ano	250	10–20	3
		Ano	230–250	10–25	4 2
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Ano	180–200	30–45	2
		Ano	180–200	35–50	4 2
		Ano	180–200	35–50	5 3 1
Vols-au-vent (plněné pečivo z listového těsta) / drobné pečivo z listového těsta		-	190–200	20–30	3
		-	180–190	20–40	4 2
		-	180–190	20–40	5 3 1

FUNKCE						
	Tradiční	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	Tradiční pečení

PŘÍSLUŠENSTVÍ					
	Rošt	Plech na pečení nebo dortová forma na roštu	Plech na pečení / odkapávací plech nebo forma na drátěném roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech / plech na pečení se 200 ml vody

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	ČAS (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Lasagne / zapečené těstoviny / plněné těstoviny „canneloni“ / pečené pudinky typu „flan“		Ano	190–200	45–65	2
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		Ano	190–200	80–110	3
Vepřová pečeně s křupavou kůžičkou 2 kg		Ano	180–190	110–150	2
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200–230	50–100	2
Krůta/husa 3 kg		-	180–200	150–200	2
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)		Ano	170–190	30–45	2
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180–200	50–70	2
Opečený chléb		-	250	2–6	5
Rybí filé/plátky		-	250	15–30*	4 3
Klobása/kebaby/žebírka/hamburgery		-	250	15–30*	5 4
Pečené kuře 1–1,3 kg		Ano	200–220	60–80**	2 1
Krvavý rostbíf 1 kg		Ano	200	35–50**	3
Jehněčí kýta/koleno		Ano	200	60–90**	3
Pečené brambory		Ano	200–220	35–55**	3
Zapékaná zelenina		-	190–200	25–55	3
Maso a brambory		Ano	190–200	45–100***	4 1
Ryby a zelenina		Ano	180	30–50***	4 1
Lasagne a maso		Ano	200	50–100***	4 1
Kompletní jídlo: ovocný dort (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		Ano	180–190	40–120***	5 3 1

Uvedená doba nezahrnuje fázi předehřevu: Doporučujeme vložit pokrm do trouby a nastavit dobu přípravu až po dosažení požadované teploty.

* V polovině doby pečení jídlo obraťte.

** Ve dvou třetinách pečení jídlo obraťte (v případě potřeby).

*** Odhadovaná doba přípravy: Jídlo lze z trouby kdykoli vytáhnout, záleží na vašich požadavcích.

Stáhněte si Návod k použití a údržbě z webových stránek docs.indesit.eu, kde se nachází i přehled odzkoušených receptů sestavených pro potřeby certifikačních orgánů v souladu s IEC 60350-1.

FUNKCE						
	Tradiční	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	Tradiční pečení
PŘÍSLUŠENSTVÍ						
	Rošt	Plech na pečení nebo dortová forma na roštu	Plech na pečení / odkapávací plech nebo forma na drátěném roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech / plech na pečení se 200 ml vody	

UŽITEČNÉ RADY

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Tabulka udává nejlepší funkci, příslušenství a úroveň, kterou je třeba použít pro přípravu různých druhů jídel. Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez doby predehřátí (které je u některých receptů nutné). Teploty a doby pečení mají pouze orientační charakter, neboť se odvíjejí od množství jídla a použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty a není-li jídlo dostatečně propečené, teprve pak tyto hodnoty

zvyšte. Použijte dodané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete použít také nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tím doba pečení mírně prodlouží.

PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ SOUČASNĚ

S funkcí „Multilevel“ lze připravovat různé druhy pokrmů (jako jsou ryby a zelenina) na více různých mřížkách současně. Jídlo vyžadující kratší dobu pečení vyjměte dříve a jídlo s delší dobou pečení ponechejte ještě v troubě.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Nepoužívejte parní čistič.

Během všech úkonů použijte ochranné rukavice.

Provádějte všechny požadované úkony při studené troubě.

Odpojte spotřebič od elektrické sítě.

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky nebo abrazivní/žíravé prostředky, protože by mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.


VNĚJŠÍ POVRCHY

Povrch čistěte vlhkým hadříkem z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH-neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.

Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

VNITŘNÍ POVRCHY

• Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, pokud možno když je ještě stále teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. Za účelem vysušení jakéhokoli kondenzátu vytvořeného v důsledku přípravy jídla s vyšším obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou.

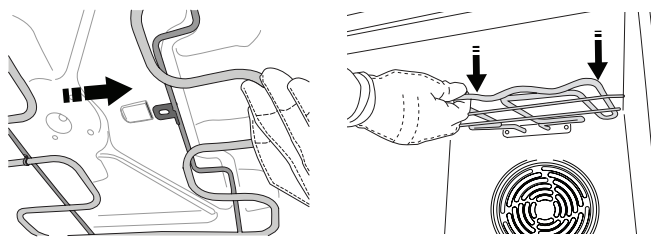
- Dvířka je možné pro ulehčení čištění skla  snadno vysadit a znovu nasadit.
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Horní topné těleso grilu lze posunout směrem dolů, aby bylo možné vyčistit horní desku trouby.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

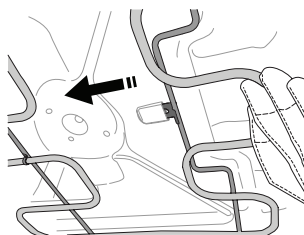
Okamžitě po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

SPUŠTĚNÍ HORNÍHO TOPNÉHO ČLÁNKU

1. Vyjměte topný článek z jeho usazení a poté jej posuňte směrem dolů.

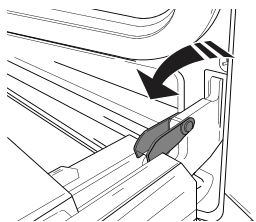


2. Topný článek vrátíte na místo tak, že jej nazdvihnete, lehce zatáhnete směrem k sobě a ujistíte se, že držák je řádně usazen.

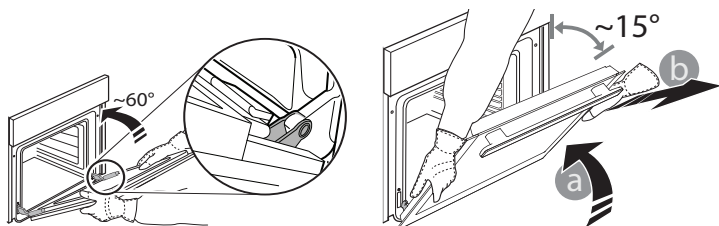


DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

1. Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.



2. Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout (a), dokud se neuvolní z usazení (b).



Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

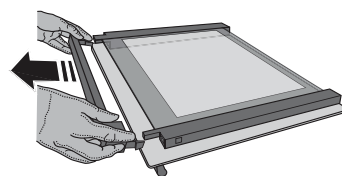
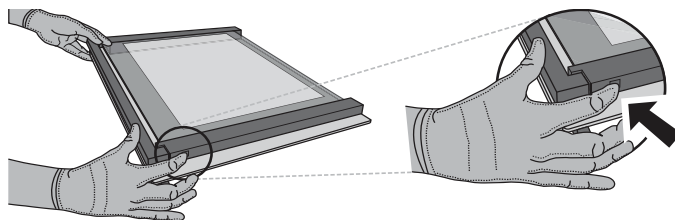
3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

4. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je zcela otevřete. Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.

5. Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte.

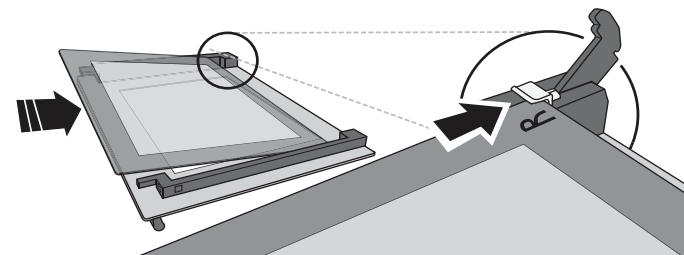
VYSAZENÍ PRO VYČIŠTĚNÍ – ČIŠTĚNÍ SKLA

1. Po vyjmutí dvířek je položte na měkký povrch tak, aby madlo bylo dole. Stiskněte současně obě zajišťovací pojistky a zatažením směrem k sobě sejměte horní lištu dvířek.



2. Zvedněte a pevně držte vnitřní sklo oběma rukama, přeneste sklo na měkký povrch. Poté začněte s čištěním.

3. Aby bylo vnitřní sklo správně vloženo zpět, ujistěte se, že je dobře vidět písmeno „R“ nacházející se v levém rohu. Nejprve zasadte delší stranu skla označenou písmenem „R“ do rámečku a poté sklo sklopte do správné polohy.




4. Namontujte horní lištu: zacvaknutí indikuje správnou montáž. Před nasazením dvířek zkontrolujte těsnění.


ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje:	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.

INFORMAČNÍ LIST VÝROBKU

 [www](http://www.docs.indesit.eu) Produktový list s energetickými údaji tohoto spotřebiče lze stáhnout z našich internetových stránek docs.indesit.eu

JAK ZÍSKAT PŘÍRUČKU PRO POUŽÍVÁNÍ A PÉČI

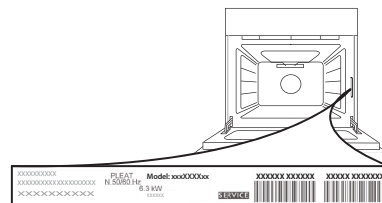
>  [www](http://www.docs.indesit.eu) Návod k použití a údržbě si stáhněte z našich webových stránek docs.indesit.eu (můžete použít tento QR kód) – zadejte přitom obchodní kód produktu.



> Případně kontaktujte naše centrum poprodejových služeb pro zákazníky.

KONTAKTOVÁNÍ CENTRA POPRODEJNÍCH SLUŽEB PRO ZÁKAZNÍKY

Podrobné kontaktní údaje můžete najít v záruční příručce. Při kontaktování našeho centra poprodejních služeb pro zákazníky prosím uveďte kódy z identifikačního štítku produktu.



PRÍRUČKA NA KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



**ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI
VÝROBOK INDESIT**

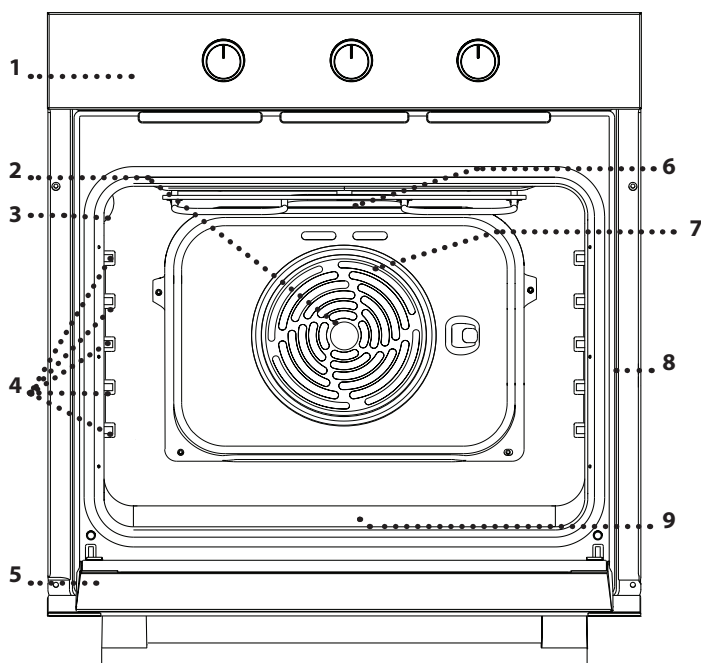
Ak chcete získať komplexnejšiu pomoc a podporu, zaregistrujte, prosím, svoj výrobok na adrese www.indesit.com/register



Bezpečnostné pokyny a Návod na používanie a údržbu spotrebiča si môžete stiahnuť na našej webovej stránke docs.indesit.eu a podľa pokynov na zadnej strane tejto brožúrky.

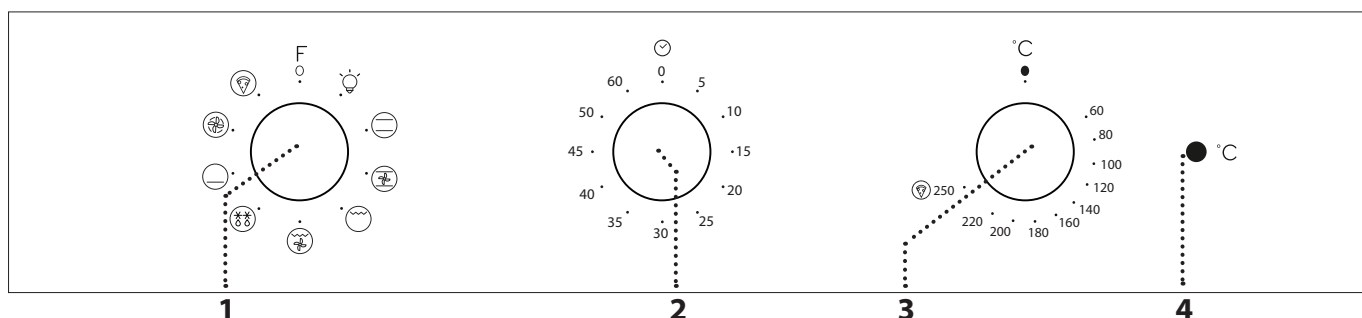
! Pred začiatkom používania spotrebiča si pozorne prečítajte bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Svetlo
4. Vodiace lišty
(úroveň je uvedená na stene vo vnútri rúry)
5. Dvierka
6. Horný ohrevný článok/gril
7. Okrúhly ohrevný článok
(nie je viditeľný)
8. Výrobný štítok
(neodstraňujte)
9. Spodný ohrevný článok
(nie je viditeľný)

OVLÁDACÍ PANEL



1. VOLIACI GOMBÍK

Na zapnutie rúry voľbou funkcie. Rúru vypnete otočením ovládača do polohy 0.

2. GOMBÍK ČASOVAČA

Užitočný ako časovač. Neaktivuje ani neprerušuje prípravu jedla.

3. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

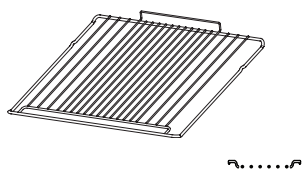
Otočením zvolte želanú teplotu, aktivujúcu zvolenú funkciu.

4. LED KONTROLKA TERMOSTATU/PREDOHREV

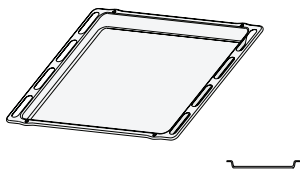
Rozsvieti sa počas procesu predhrievania. Vypne sa po dosiahnutí želanéj teploty.

PRÍSLUŠENSTVO

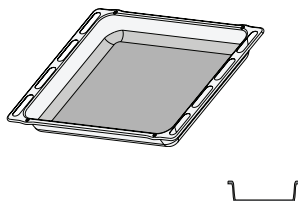
ROŠT



PLECH NA PEČENIE



ODKVAPKÁVACIA NÁDOBA (AK JE PRILOŽENÁ)



Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu. Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

• Vložte rošt na požadovanú úroveň tak, že ho držíte mierne naklonený nahor a najprv uložíte nadvihnutú zadnú stranu (smerujúcu nahor). Potom ho vodorovne zasunúť po vodiacich lištách až na doraz.

Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, zasunutím po vodiacich lištách.

• Na uľahčenie čistenia rúry možno vodiace lišty vybrať: potiahnutím ich vyberte zo sediel.

FUNKCIE



VYP.

Na vypnutie rúry.



SVETLO

Na zapnutie osvetlenia vnútra rúry.



STATICKÝ OHREV

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu. Odporúča sa umiestniť jedlo na druhú úroveň v rúre.



KONVENČNÉ PEČENIE

Na pečenie mäsa alebo koláčov s tekutou plnkou na jednej úrovni.



GRILL

Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte plech na pečenie na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.



GRATIN

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, biftek, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.



ROZMRAZOVANIE

Na rýchlejšie rozmrazovanie potravín.



SPODNÝ OHREV

Na zhnednutie jedál zospodu. Funkciu možno použiť aj na pomalé pečenie, na dokončovanie prípravy veľmi tekutých jedál (sladkých i slaných) alebo na zahustenie omáčok a štiav.



VIACÚROVŇOVÁ PRÍPRAVA

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.



PIZZA

Na pečenie rôznych typov a veľkostí pizze alebo focaccie. Odporúča sa umiestniť jedlo na druhú úroveň v rúre. Pred pečením rúru predhrejte.

PRVÉ POUŽITIE SPOTREBIČA

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali od výroby. Je to úplne normálne. Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili. Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo.

Zohrievajte rúru na 250 °C zhruba jednu hodinu, najlepšie s funkciou „Konvekčné pečenie“. Rúra musí byť pritom prázdna. Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

Ak chcete vybrať funkciu, otočte *voliacim gombíkom* na symbol požadovanej funkcie.

2. AKTIVOVANIE FUNKCIE

Na spustenie vybranej funkcie otočte *gombíkom termostatu* a nastavte požadovanú teplotu.

Ak chcete funkciu kedykoľvek prerušiť, vypnite rúru, otočte *voliaci gombík* a *gombík termostatu* na **O** a **●**.

3. FÁZA PREDOHREVVU

Po aktivovaní funkcie sa LED termostatu rozsvieti, čím signalizuje, že proces predhrievania sa začal. Na konci procesu sa LED termostatu vypne, čo znamená, že rúra dosiahla nastavenú teplotu. Vložte jedlo do rúry a pokračujte v pečení.

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predohrevu, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok.

. NASTAVENIE ČASOMERU

Táto možnosť nepreruší ani neaktivuje pečenie, ale umožní vám použiť displej ako časovač, buď v priebehu funkcie, alebo keď je rúra vypnutá.

Aby ste nastavili dobu varenia, po výbere funkcie varenia otočte ovládací gombík úplne vpravo a vráťte ho do polohy želanej doby varenia, otočením smerom vľavo: zvukový signál vás upozorní na skončenie odpočítavania.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	ČAS (MIN.)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče		Áno	150 – 170	30 – 90	2
		Áno	160 – 180	30 – 90	4 1
Plnený koláč (tvarohový, závin, ovocný koláč)		Áno	160 – 200	35 – 90	2
		Áno	160 – 200	40 – 90	4 2
Sušienky/košíčky		Áno	160 – 180	20 – 45	3
		Áno	150 – 170	20 – 45	4 2
		Áno	150 – 170	20 – 45	5 3 1
Odpalované cesto		Áno	180 – 210	30 – 40	3
		Áno	180 – 200	35 – 45	4 2
Snehové pusinky		Áno	90	150 – 200	3
		Áno	90	140 – 200	4 2
		Áno	90	140 – 200	5 3 1
Pizza/posúch		Áno	190 – 250	15 – 50	1 / 2
		Áno	190 – 250	20 – 50	4 2
Malý chlieb (80 g)		Áno	180 – 200	30 – 45	2
Pecť chleba (500 g)		Áno	180	50 – 70	1/2
Chlieb		Áno	180 – 200	30 – 80	4 2
Mrazená pizza		Áno	250	10 – 20	3
		Áno	230 – 250	10 – 25	4 2
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Áno	180 – 200	30 – 45	2
		Áno	180 – 200	35 – 50	4 2
		Áno	180 – 200	35 – 50	5 3 1
Lítkové cesto /odpalované cesto		-	190 – 200	20 – 30	3
		-	180 – 190	20 – 40	4 2
		-	180 – 190	20 – 40	5 3 1

FUNKCIE						
	Statický ohrev	Grill	Gratin	Pizza	Viacúrovňová príprava	Konvenčné pečenie

PRÍSLUŠENSTVO					
	Rošt	Nádoba na pečenie alebo tortová forma na rošte	Plech na pečenie / Nádoba na odkvapkávanie alebo forma na tortu na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie/Plech na pečenie s 200 ml vody

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	ČAS (MIN.)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Lasagne/zapečené cestoviny/ plnené cest. závitky/nákypy		Áno	190 – 200	45 – 65	2
Jahňacina/teľacina/hovädzie/ bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	3
Pečené bravčové s chrumkavou kôrkou 2 kg		Áno	180 – 190	110 – 150	2
Kurča/králik/kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	2
Morka/hus 3 kg		-	180 – 200	150 – 200	2
Pečené ryby/ryby pečené v alobale (filety, celé)		Áno	170 – 190	30 – 45	2
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 70	2
Opečený chlieb		-	250	2 – 6	5
Rybie filé/plátky		-	250	15 – 30*	4 3
Klobásky/Kebaby/Rebierka/ Hamburger		-	250	15 – 30*	5 4
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		Áno	200 – 220	60 – 80**	2 1
Krvavý roastbeef 1 kg		Áno	200	35 – 50**	3
Jahňacie stehno/koleno		Áno	200	60 – 90**	3
Pečené zemiaky		Áno	200 – 220	35 – 55**	3
Gratinovaná zelenina		-	190 – 200	25 – 55	3
Mäso a zemiaky		Áno	190 – 200	45 – 100***	4 1
Ryby a zelenina		Áno	180	30 – 50***	4 1
Lasagne a mäso		Áno	200	50 – 100***	4 1
Úplné jedlo: ovocná torta(úroveň 5)/ lasagne (úroveň 3)/mäso (úroveň 1)		Áno	180 – 190	40 – 120***	5 3 1

Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia. Odporúčame vložiť jedlo do rúry a nastaviť dobu pečenia až po dosiahnutí požadovanej teploty.

* V polovici prípravy jedlo obráťte.

** Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

*** Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

Stiahnite si Návod na používanie a údržbu na docs.indesit.eu, kde je tabuľka testovaných receptov zostavených pre certifikačné orgány podľa normy IEC 60350-1.

FUNKCIE						
	Statický ohrev	Grill	Gratin	Pizza	Viacúrovňová príprava	Konvenčné pečenie
PRÍSLUŠENSTVO						
	Rošt	Nádoba na pečenie alebo tortová forma na rošte	Plech na pečenie / Nádoba na odkvapkávanie alebo forma na tortu na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie/Plech na pečenie s 200 ml vody	

UŽITOČNÉ TIPY

AKO ČITAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložением do rúry, bez zarátania času predohrevu (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použijete najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predlží.

PEČENIE RÔZNYCH JEDÁL SÚČASNE

Funkcia „Viacúrovňová príprava“ vám umožňuje pripravovať rôzne jedlá (ako sú ryby a zelenina) na rôznych úrovniach zároveň. Vyberte jedlo, ktoré sa peče kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.

ÚDRŽBA A ČISTENIE

Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.

Pri všetkých činnostiach používajte ochranné rukavice.

Požadované operácie vykonávajte, keď je rúra studená.

Odpojte rúru od elektrického napájania.


Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

VONKAJŠIE POVRCHY

Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou. Nepoužívajte korozívne alebo abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

VNÚTORNÉ POVRCHY

• Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvrny od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.

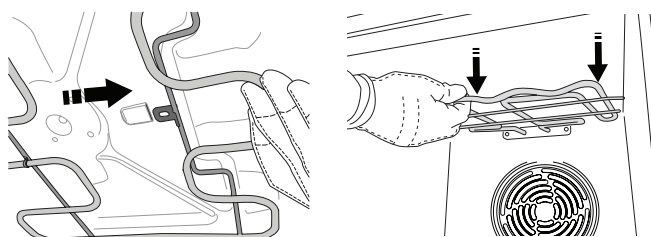
- Dvierka sa dajú ľahko vybrať a znovu nasadiť, vďaka čomu sa sklo ľahšie čistí .
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Vrchné ohrievacie teleso grilu možno spustiť, aby sa dal vyčistiť aj vrchný panel rúry.

PRÍSLUŠENSTVO

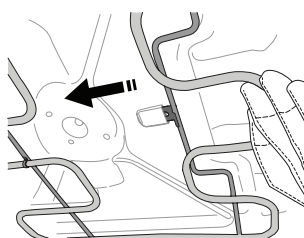
Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

SPUSTENIE VRCHNÉHO OHRIEVACIEHO TELESA

1. Vytiahnite ohrievacie teleso zo sedla, potom ho spustite.

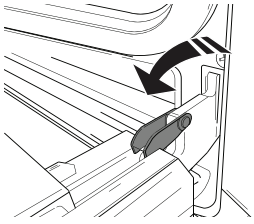


2. Ohrievacie teleso vráťte na miesto tak, že ho zdvihnete, trochu potiahnete k sebe a presvedčíte sa, či je podpera správne v sedle.



VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

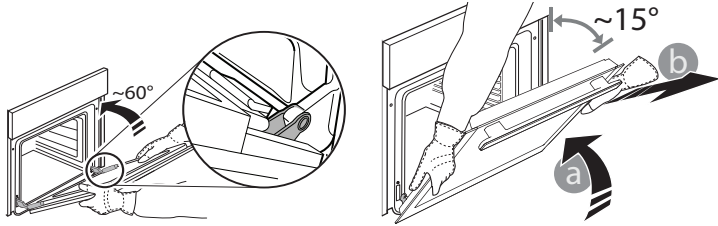
1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



2. Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide.

Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť.

Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor (a), až kým sa neuvolnia zo sedla (b).



Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

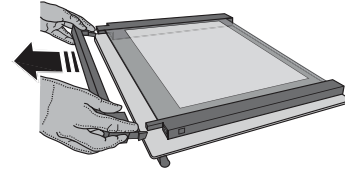
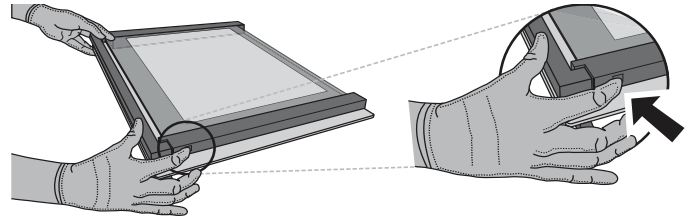
3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dvierka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: dbajte, aby ste ich sklopili úplne.

5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky.

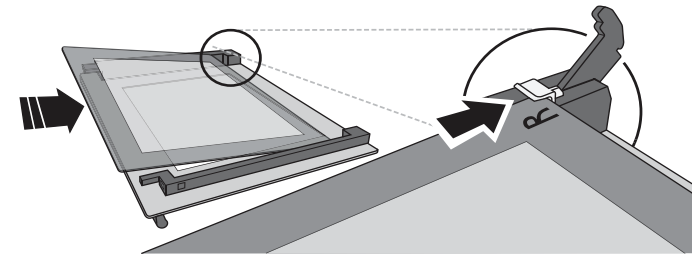
KLIKNITE A VYČISTITE – ČISTENIE SKLA

1. Po vybratí dvierka položte na mäkký povrch rukoväťou nadol, zároveň stlačte dve fixačné svorky a odstráňte horný okraj dvierok potiahnutím k sebe.



2. Zdvihnite a pevne držte vnútorné sklo oboma rukami, vyberte ho a pred čistením položte na mäkký povrch.

3. Aby ste vnútorné sklo uložili správne, dávajte pozor, aby bolo „R“ vidieť v ľavom rohu. Najprv vložte do opornej podložky dlhú stranu skla označenú „R“, potom ju spustite na svoje miesto.




4. Nasadte horný okraj. Ak je poloha správna, ozve sa kliknutie. Pred opätovným nasadením dvierok sa presvedčte, či je tesnenie zaistené.


RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná příčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.

ŠTÍTKO S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

 [www](http://www.docs.indesit.eu) Informácie o výrobku s energetickými údajmi tohto spotrebiča si môžete stiahnuť na našej webovej stránke **docs.indesit.eu**

AKO ZÍSKAŤ NÁVOD NA POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU

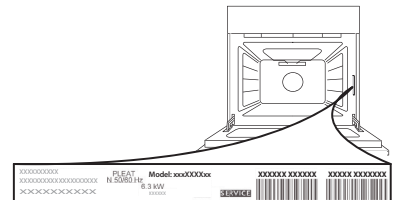
>  [www](http://www.docs.indesit.eu) Návod na používanie a údržbu si stiahnite z našej webovej stránky **docs.indesit.eu** (môžete použiť tento QR kód), pričom uveďte kód výrobku.



> Prípadne kontaktujte náš klientsky popredajný servis.

AKO KONTAKTOVAŤ NÁŠ POPREDAJNÝ SERVIS

Naše kontaktné údaje nájdete v servisnej knižke. Pri kontaktovaní nášho klientskeho popredajného servisu uveďte kód z výrobného štítku vášho výrobku.



GHID DE REFERINȚĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ



VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS INDESIT

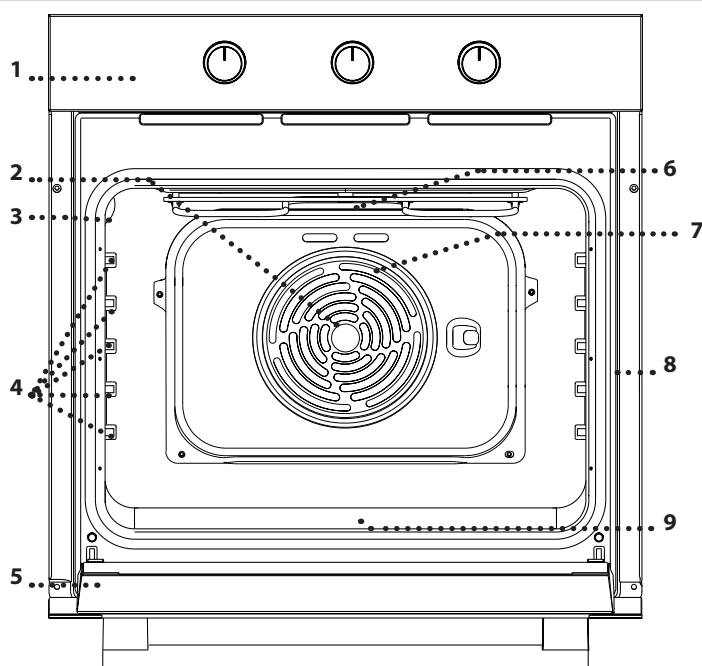
Pentru a putea beneficia de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul la www.indesit.com/register



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

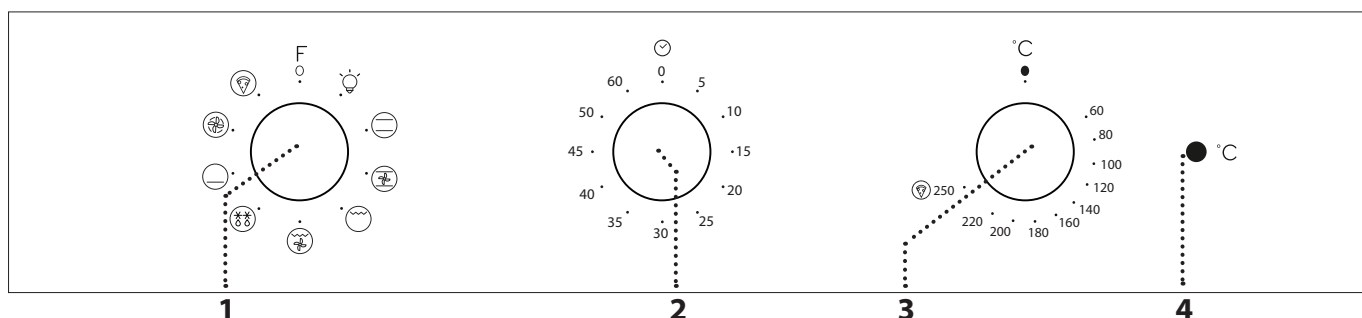
! Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție Ghidul privind sănătatea și siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI



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

PANOUL DE COMANDĂ



1. BUTONUL DE SELECTARE

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

2. BUTONUL CRONOMETRULUI

Poate fi utilizat ca temporizator. Nu activați sau întrerupeți procesul de preparare.

3. BUTONUL TERMOSTATULUI

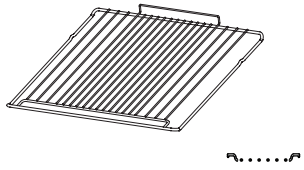
Rotiți pentru a selecta temperatura dorită, activând funcția selectată.

4. LED-UL TERMOSTATULUI / PREÎNCĂLZIRII

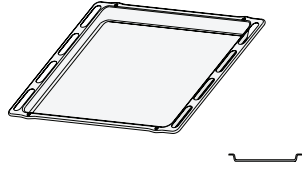
Se aprinde pe durata procesului de încălzire. Se stinge odată ce temperatura dorită este atinsă.

ACCESORIILE

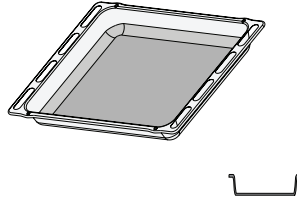
GRĂTARUL METALIC



TAVĂ DE COPT



TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)



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

UTILIZAREA ACCESORIILOR

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

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

• Ghidajele pentru grătar pot fi demontate pentru a facilita curățarea cuptorului: trageți-le pentru a le scoate din locașuri.

FUNCȚII



OPRIT

Pentru oprirea cuptorului.



BEC

Pentru aprinderea becului în compartiment.



CONVENȚIONAL

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel. Se recomandă amplasarea alimentelor pe cel de-al 2-lea nivel.



COACERE CONVECȚIE

Pentru procesul de preparare a cărnii sau coacere a prăjiturilor cu umpluturi zemoase, pe un singur nivel.



GRILL

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



GRATIN

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



DECONGELARE

Pentru decongelarea mai rapidă a alimentelor.



ÎNCĂLZIRE INFERIOARĂ

Pentru rumenirea bazei preparatelor. Funcția poate fi utilizată și pentru prepararea lentă, pentru finalizarea procesului de preparare a alimentelor foarte lichide (dulci sau picante) sau pentru densificarea sosurilor sau sucurilor proprii.



MULTI-NIVEL

Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.



PIZZA

Pentru a coace pizza sau focaccia, de diferite tipuri și dimensiuni. Se recomandă amplasarea alimentelor pe cel de-al 2-lea nivel. Preîncălziți cuptorul înainte de a introduce alimentele.

PRIMA UTILIZARE A APARATULUI

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

Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute. Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia.

Încălziți cuptorul la 250 °C timp de aproximativ o oră, folosind preferabil funcția „Coacere cu convecție”. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp. Respectați instrucțiunile pentru setarea corectă a funcției.

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

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII

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

2. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII

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

Pentru a întrerupe o funcție în orice moment, opriți cuptorul, rotiți *butonul de selectare* și *butonul termostatului* la **O** și **●**.

3. ETAPĂ DE PREÎNCĂLZIRE

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

La finalul acestui proces, LED-ul termostatului se stinge indicând atingerea temperaturii setate: În acest moment, introduceți alimentele și începeți procesul de preparare.





































































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

. SETAREA TEMPORIZATORULUI

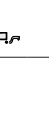
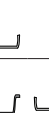


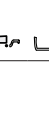
Această opțiune nu întrerupe și nu activează procesul de preparare, dar vă permite să utilizați afișajul ca temporizator, atât în timp ce o funcție este activă, cât și atunci când cuptorul este oprit.

Pentru a seta durata, rotiți complet butonul în sens orar, apoi rotiți-l în direcția inversă, până la durata de coacere dorită: un semnal acustic vă va anunța finalizarea numărării inverse.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIREA	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
Torturi dospite		Da	150 - 170	30 - 90	2 
		Da	160 - 180	30 - 90	4 1  
Prăjitură umplută (tartă cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe)		Da	160 - 200	35 - 90	2 
		Da	160 - 200	40 - 90	4 2  
Biscuiți/mini tarte		Da	160 - 180	20 - 45	3 
		Da	150 - 170	20 - 45	4 2  
		Da	150 - 170	20 - 45	5 3 1   
Choux à la crème		Da	180 - 210	30 - 40	3 
		Da	180 - 200	35 - 45	4 2  
Bezele		Da	90	150 - 200	3 
		Da	90	140 - 200	4 2  
		Da	90	140 - 200	5 3 1   
Pizza/lipie		Da	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Da	190 - 250	20 - 50	4 2  
Pâine mică (80 g)		Da	180 - 200	30 - 45	2 
Franzelă (500 g)		Da	180	50 - 70	1/2 
Pâine		Da	180 - 200	30 - 80	4 2  
Pizza congelată		Da	250	10 - 20	3 
		Da	230 - 250	10 - 25	4 2  
Plăcinte (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 200	30 - 45	2 
		Da	180 - 200	35 - 50	4 2  
		Da	180 - 200	35 - 50	5 3 1   
Vols-au-vents/ pateuri din aluat de foietaj		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	20 - 40	4 2  
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1   

FUNCȚII						
	Convențional	Grill	Gratin	Pizza	Multi-nivel	Coacere convecție

ACCESORIILE					
	Grătar metallic	Vas de copt sau formă pentru prăjituri pe grătarul metallic	Tavă de copt / tavă de colectare a picăturilor sau formă pentru prăjituri pe grătar metallic	Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt cu 200 ml de apă

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIREA	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
Lasagna / paste la cuptor / cannelloni / budinci		Da	190 - 200	45 - 65	2
Carne de miel/vițel/ vită/porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3
Friptură de porc cu șorici 2 kg		Da	180 - 190	110 - 150	2
Pui/iepure/rață 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	2
Carne de curcan/gâscă 3 kg		-	180 - 200	150 - 200	2
Pește la cuptor/în papiotă (fileuri, întreg)		Da	170 - 190	30 - 45	2
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 70	2
Pâine prăjită		-	250	2 - 6	5
Fileuri/medalioane de pește		-	250	15 - 30*	4 3
Cârnați/frigărui/coaste/hamburgeri		-	250	15 - 30*	5 4
Friptură de pui 1-1,3 kg		Da	200 - 220	60 - 80**	2 1
Rosbif - puțin făcut 1 kg		Da	200	35 - 50**	3
Pulpă de miel / But		Da	200	60 - 90**	3
Cartofi copti		Da	200 - 220	35 - 55**	3
Legume gratinate		-	190 - 200	25 - 55	3
Carne și cartofi		Da	190 - 200	45 - 100***	4 1
Pește și legume		Da	180	30 - 50***	4 1
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100***	4 1
Masă completă: Tartă cu fructe (nivelul 5)/Lasagna (nivelul 3)/carne (nivelul 1)		Da	180 - 190	40 - 120***	5 3 1

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

* Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

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

*** Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

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

FUNCȚII						
	Convențional	Grill	Gratin	Pizza	Multi-nivel	Coacere convecție
ACCESORIILE						
	Grătar metallic	Vas de copt sau formă pentru prăjituri pe grătarul metallic	Tavă de copt / tavă de colectare a picăturilor sau formă pentru prăjituri pe grătar metallic	Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt cu 200 ml de apă	

RECOMANDĂRI UTILE

CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

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

GĂTITUL SIMULTAN A UNOR ALIMENTE DIFERITE

Funcția „Multi-nivel” vă permite să preparați alimente diferite (de exemplu, pește și legume) pe niveluri diferite, în același timp. Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA

Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.

Utilizați mănuși de protecție pe parcursul tuturor acestor operațiuni.

Efectuați operațiunile necesare numai când cuptorul este rece.

Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.

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

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți cu o lavetă uscată. Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

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

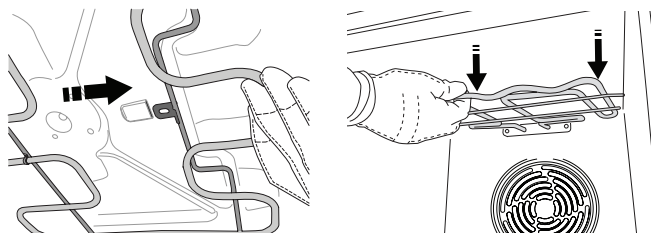
- Ușa poate fi demontată și remontată cu ușurință pentru a se facilita curățarea geamului din sticlă www.indesit.com.
- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.
- Rezistența superioară a grillului poate fi coborâtă pentru a curăța panoul superior al cuptorului.

ACCESORII

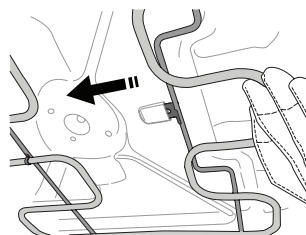
După utilizare, puneți accesoriiile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

COBORÂREA REZISTENȚEI SUPERIOARE

1. Trageți în afară rezistența din locașul său, apoi coborâți-o.

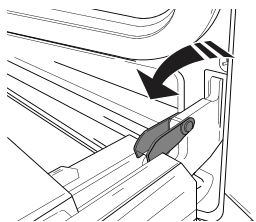


2. Pentru a readuce rezistența la poziția sa, ridicați-o, trageți-o puțin către dumneavoastră și asigurați-vă că suportul clapetei este în locașul corespunzător.

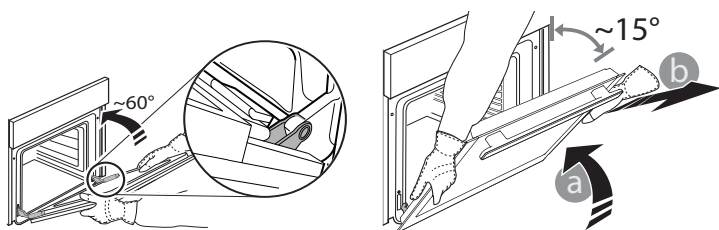


DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

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



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



Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

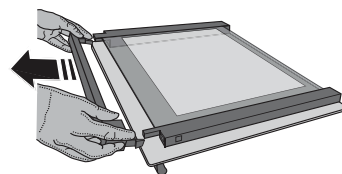
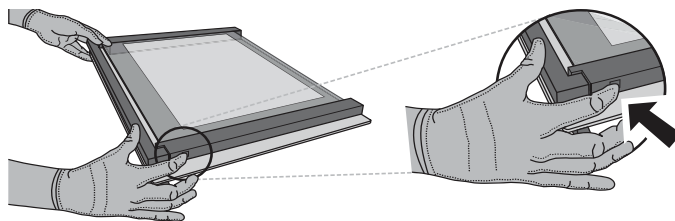
3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

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

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

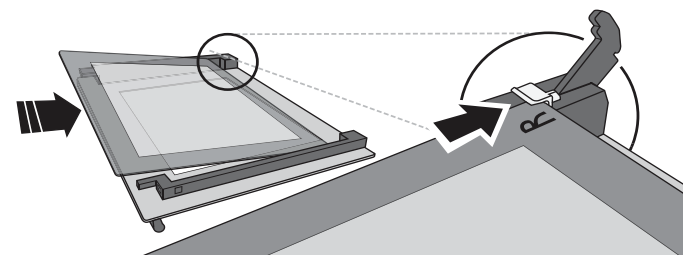
CLIC PENTRU A CURĂȚA - CURĂȚAREA GEAMULUI DIN STICLĂ

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



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

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



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


REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

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

FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI

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

OBȚINEREA GHIDULUI DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

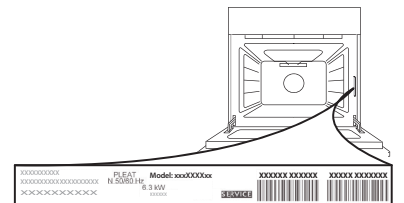
>  [www](http://www.docs.indesit.eu) Descărcăți Ghidul de utilizare și întreținere de pe site-ul nostru web **docs.indesit.eu** (puteți utiliza acest cod QR), specificând codul comercial al produsului.



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

CONTACTAREA SERVICIULUI NOSTRU DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

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



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

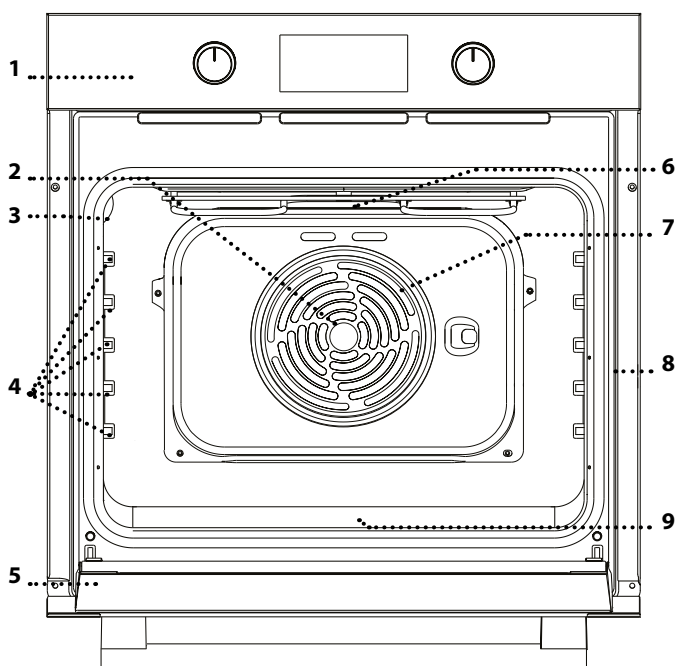


Можете да свалите "Инструкции за безопасност" и "Ръководство за употреба и поддръжка" от нашия уебсайт docs.indesit.eu, както и да следвате указанията на задната корица на тази книжка.



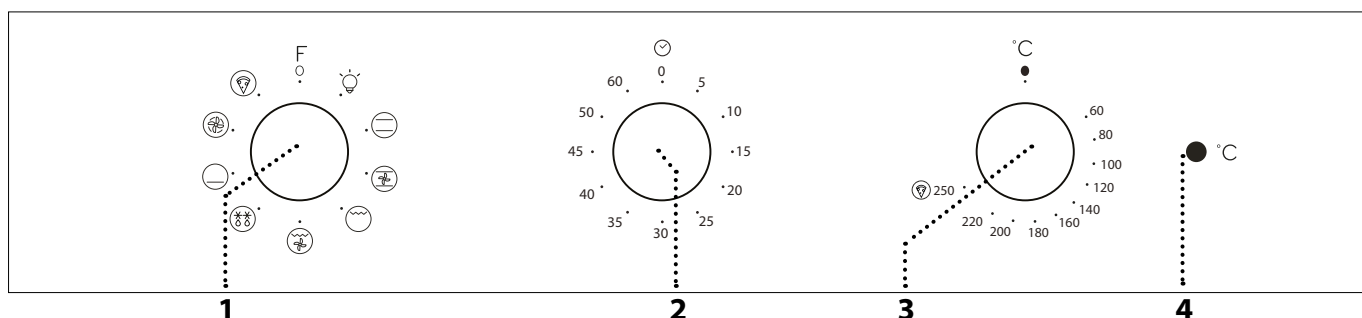
Преди да използвате уреда, прочетете внимателно ръководството за здраве и безопасност при работа.

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)

ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ



1. КЛЮЧ ЗА ИЗБИРАНЕ

За включване на фурната с избиране на функция. Завъртете на позиция 0, за да изключите фурната.

2. КЛЮЧ НА ТАЙМЕРА

Полезен като таймер. Не активира и не прекъсва готвенето.

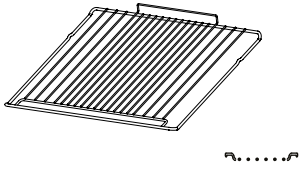
3. КЛЮЧ НА ТЕРМОСТАТА

Завъртете, за да изберете желаната температура, като по този начин активирате избраната функция.

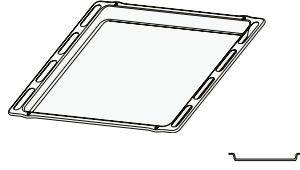
4. ТЕРМОСТАТ СЪС СВЕТОДИОД / ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

Включва се по време на загряване. Изключва се при достигане на желаната температура.

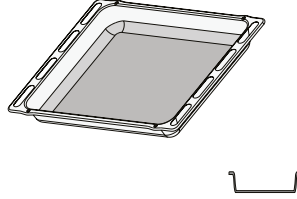
РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ (АКО ИМА)



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.

ФУНКЦИИ



ИЗКЛ

За изключване на фурната.



ОСВЕТЛЕНИЕ

За включване на осветлението в отделението.



КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво. препоръчва се храната да се постави на 2-рото ниво.



ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ

За изпичане на месо или кейкове със сочна плънка на един рафт.



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.



РАЗМРАЗЯВАНЕ

За по-бързо размразяване на храна.



ДОЛНО НАГРЯВАНЕ

За запичане на долната част на ястията. Тази функция може също да се използва за бавно готвене и за довършване на много сочни ястия (сладки или солени), както и за сгъстяване на сосове и заливки.



ГОТВЕНЕ НА НЯКОЛКО НИВА

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.



PIZZA

За печене на пица или фокачи с различни видове и размери. препоръчва се храната да се постави на 2-рото ниво. Загрейте предварително фурната преди готвенето.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА ЗА ПРЪВ ПЪТ

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 използвайте функцията "Печене с конвекция". 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 на желаната функция.

2. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

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

За да спрете функцията по всяко време, изключете фурната и завъртете *ключа за избиране* и *ключа на термостата* до **0** и **●**.

3. ФАЗА НА ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

След активиране на функцията светодиодът на термостата ще светне, сигнализирайки, че предварителното загряване е започнало. В края на този процес светодиодът на термостата ще се изключи, указвайки, 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.

4. ПРОГРАМИРАНЕ НА ТАЙМЕРА

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

За да активирате таймера, завъртете копчето му докрай по посока на часовниковата стрелка и след това го върнете до желаната продължителност, като въртите копчето обратно на часовниковата стрелка: акустичен сигнал ще ви предупреди, когато обратното броене приключи.

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЕ (МИН.)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове, замесени с мая		Да	150 - 170	30 - 90	2
		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
Целувки		Да	90	150 - 200	3
		Да	90	140 - 200	4 2
		Да	90	140 - 200	5 3 1
Пица/Факача		Да	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Да	190 - 250	20 - 50	4 2
Малко хлебче (80 g)		Да	180 - 200	30 - 45	2
Самун хляб 500 g		Да	180	50 - 70	1/2
Хляб		Да	180 - 200	30 - 80	4 2
Замразена пица		Да	250	10 - 20	3
		Да	230 - 250	10 - 25	4 2
Солени пайове (зеленчуков пай, киш)		Да	180 - 200	30 - 45	2
		Да	180 - 200	35 - 50	4 2
		Да	180 - 200	35 - 50	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

ФУНКЦИИ	Конвенционално готвене	Grill	Gratin	Pizza	Готвене на няколко нива	Печене с конвекция
---------	------------------------	-------	--------	-------	-------------------------	--------------------

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетъчен рафт	Тава за печене или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за печене / тава за отцеждане или форма за кейк 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)	ВРЕМЕ (МИН.)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
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
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		-	180 - 200	150 - 200	2
Риба на фурна / Риба, обвита в хартия за печене (филета, цяла)		Да	170 - 190	30 - 45	2
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	180 - 200	50 - 70	2
Препечен хляб		-	250	2 - 6	5
Рибни филета / филийки		-	250	15 - 30*	4 3
Наденици/Кебап/Ребра/ Хамбургери		-	250	15 - 30*	5 4
Печено пиле 1-1,3 kg		Да	200 - 220	60 - 80**	2 1
Говеждо печено алангле 1 kg		Да	200	35 - 50**	3
Агнешки бут / джолан		Да	200	60 - 90**	3
Картофи на фурна		Да	200 - 220	35 - 55**	3
Зеленчуков огретен		-	190 - 200	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: плодov тарт (ниво 5) /лазаня(ниво 3)/месо (ниво 1)		Да	180 - 190	40 - 120***	5 3 1

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, където ще намерите таблица с изпитани рецепти, съставени за сертифициращите органи в съответствие със стандарт IEC 60350-1.

ФУНКЦИИ	Конвенционално готвене	Grill	Gratin	Pizza	Готвене на няколко нива	Печене с конвекция
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетъчен рафт	Тава за печене или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за печене / тава за отцеждане или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за отцеждане/ тава за печене	Тава за отцеждане/тава за печене с 200 ml вода	



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 загряване (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.

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ



За допълнителна информация изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от 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 рН. 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.

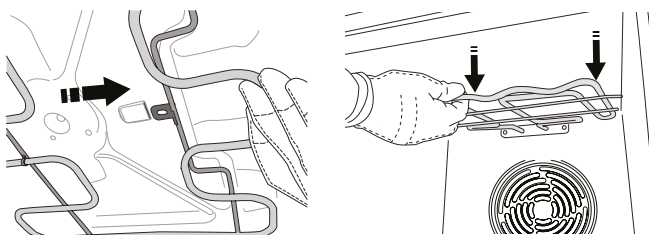
- Вратичката може с лекота да се свали и постави обратно за по-лесно почистване на стъклото .
- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.
- Горният нагревател на грила може да бъде свален надолу, за да почистите тавана на фурната.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

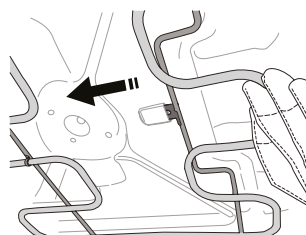
Веднага след употреба на киснетте принадлежности във вода с добавен течен миеш препарат, като използвате ръкавици за фурна, ако принадлежностите все още са горещи. Остатъци от храна могат да се премахнат с помощта на четка или гъба.

СМЪКВАНЕ НА ГОРНИЯ НАГРЕВАТЕЛ

1. Извадете нагревателя от мястото му и го смъкнете надолу.

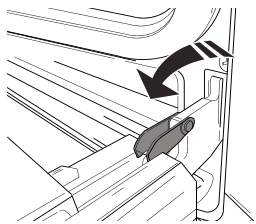


2. За да върнете нагревателя на мястото му, го повдигнете, дръпнете го леко към себе си, като се уверите, че стойката на клемата е на мястото си.

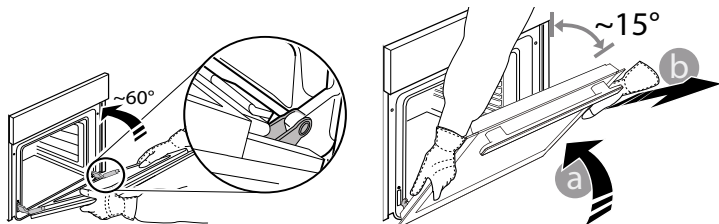


СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

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 изтегляте нагоре (a), за да излезе от гнездата (b).



Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

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

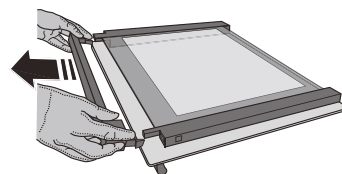
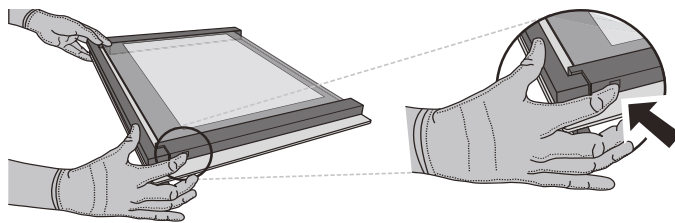
4. Спуснете вратичката надолу и я отворете докрай.

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.

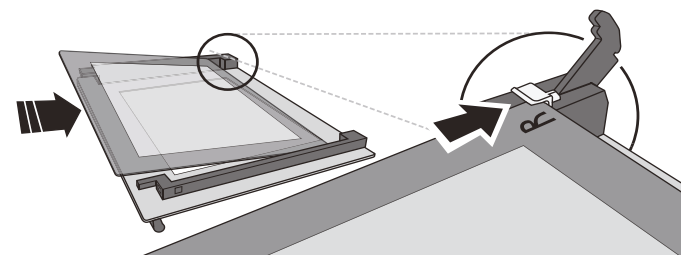
ЩРАКВАНЕ ЗА ПОЧИСТВАНЕ - ПОЧИСТВАНЕ НА СЪКЛОТО

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 почиствате.

3. За да разположите правилно вътрешното стъкло, се уверете, че буквата "R" се вижда в левия ъгъл. 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



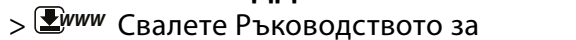
За допълнителна информация изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от docs.indesit.eu

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.

ИНФОРМАЦИЯ ЗА УРЕДА

 Листовката с енергийните показатели на този уред можете да свалите от уебсайта docs.indesit.eu

КАК ДА СЕ СНАБДИТЕ С РЪКОВОДСТВОТО ЗА УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА

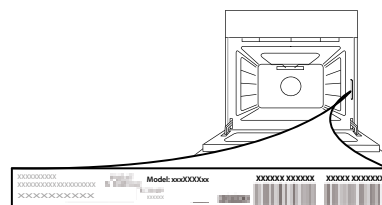
>  Свалете Ръководството за употреба и поддръжка от нашия уебсайт docs.indesit.eu (можете да използвате този QR код), като посочите кода на продукта.



> 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.



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

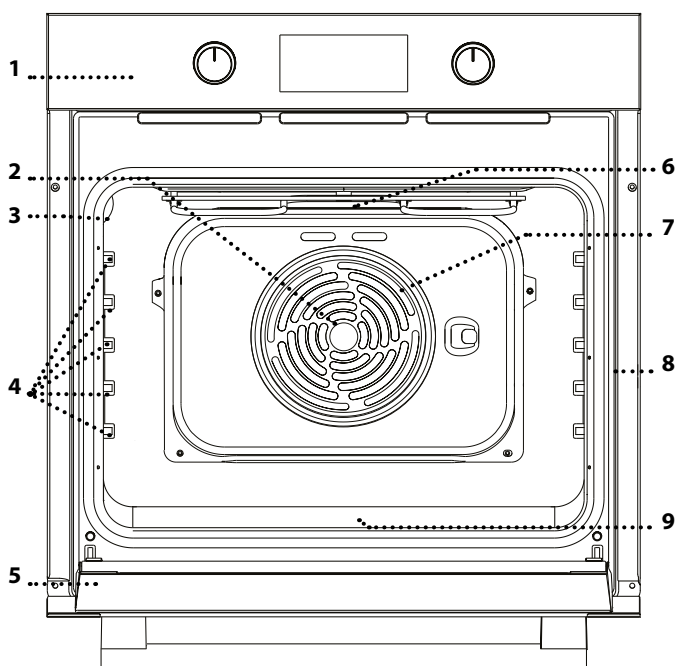


Μπορείτε να κατεβάσετε τις "Οδηγίες ασφάλειας" και τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" με σύνδεση στην ιστοσελίδα μας docs.indesit.eu και ακολουθώντας τις οδηγίες στην πίσω πλευρά του παρόντος εγχειριδίου.



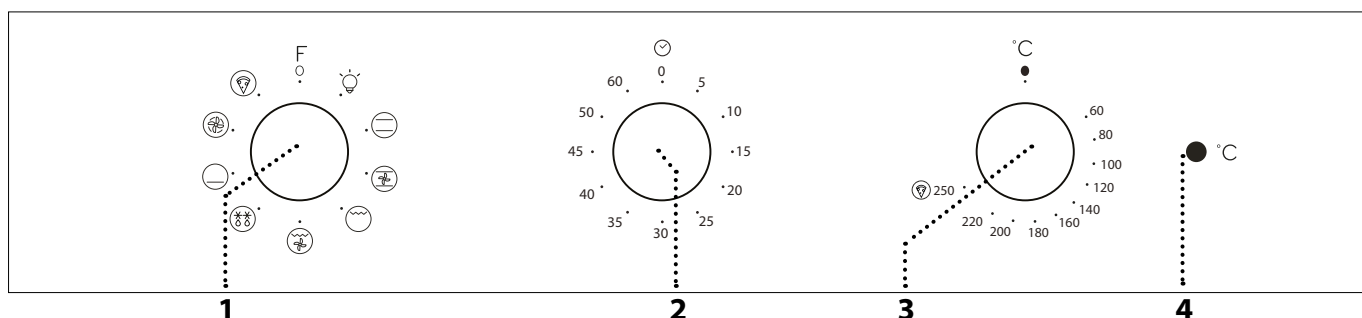
Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τον "Οδηγό υγείας και ασφάλειας".

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. Πινακίδα 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. ΚΟΥΜΠΙ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Χρήσιμο ως χρονοδιακόπτης. Δεν ενεργοποιεί ή διακόπτει το μαγείρεμα.

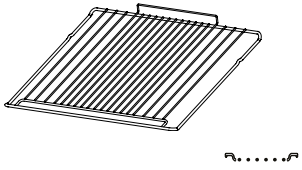
3. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

Γυρίστε για την επιλογή της επιθυμητής θερμοκρασίας, ενεργοποιώντας την επιλεγμένη λειτουργία.

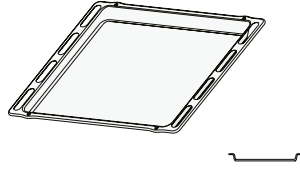
4. LED ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ/ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

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

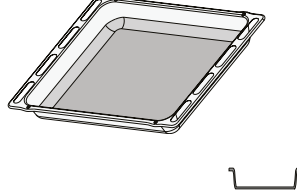
ΣΧΑΡΑ



ΤΑΨΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ (ΕΑΝ ΥΠΑΡΧΕΙ)



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 των ραφιών.

• Για να διευκολυνθεί ο καθαρισμός του φούρνου, οι οδηγοί ραφιών μπορούν να αφαιρεθούν: τραβήξτε για να τους αφαιρέσετε από τις έδρες τους.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

○ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

Για το σβήσιμο του φούρνου.



ΦΩΣ

Για να ανάψει το φως στο θάλαμο.



ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι. Σας συνιστούμε να τοποθετήσετε το φαγητό στο 2ο επίπεδο.



ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ

Για το ψήσιμο κρέατος ή κέικ με υγρή γέμιση ή σε μία μόνο σχάρα.



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.



ΑΠΟΨΥΞΗ

Για απόψυξη φαγητού πιο γρήγορα.

○ ΜΟΝΟ ΚΑΤΩ

Για ροδοκοκκίνισμα της κάτω πλευρά των φαγητών. Η λειτουργία μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί και για αργό ψήσιμο, για το τελείωμα του ψησίματος πολύ υγρών φαγητών (γλυκά ή αλμυρά) ή για το πήξιμο της σάλτσας ή ζωμών.



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 ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.



PIZZA

Για να ψήσετε διαφορετικούς τύπους και μεγέθη pizza και focaccia. Σας συνιστούμε να τοποθετήσετε το φαγητό στο 2ο επίπεδο. Προθερμάνετε το φούρνο πριν από το ψήσιμο.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

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

Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές.

Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα.

Ζεστάνετε το φούρνο στους 250 °C για περίπου μία ώρα χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "Συμβατικό ψήσιμο". Ο φούρνος κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας πρέπει να είναι άδειος. Ακολουθήστε τις οδηγίες για τη σωστή ρύθμιση της λειτουργίας.

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

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

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

2. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

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

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

3. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

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

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

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

4. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

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

Για να ενεργοποιήσετε το χρονόμετρο, περιστρέψτε το κουμπί του χρονοδιακόπτη εντελώς δεξιόστροφα και, στη συνέχεια, γυρίστε το στην επιθυμητή διάρκεια, προχωρώντας αριστερόστροφα: ένα ηχητικό σήμα προειδοποιεί ότι ξεκίνησε η αντίστροφη μέτρηση.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κέικ που φουσκώνουν		Ναι	150 - 170	30 - 90	2
		Ναι	160 - 180	30 - 90	4 1
Κέικ γεμιστό (τσιζκέικ, στρούντελ, φρουτόπιτα)		Ναι	160 - 200	35 - 90	2
		Ναι	160 - 200	40 - 90	4 2
Μπισκότα/τάρτες		Ναι	160 - 180	20 - 45	3
		Ναι	150 - 170	20 - 45	4 2
		Ναι	150 - 170	20 - 45	5 3 1
Σουδάκια		Ναι	180 - 210	30 - 40	3
		Ναι	180 - 200	35 - 45	4 2
Μαρέγκα		Ναι	90	150 - 200	3
		Ναι	90	140 - 200	4 2
		Ναι	90	140 - 200	5 3 1
Πίτσα/φοκάτσια		Ναι	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Ναι	190 - 250	20 - 50	4 2
Φρατζόλα ψωμί (80 γρ.)		Ναι	180 - 200	30 - 45	2
Φρατζόλα ψωμί (500 γρ.)		Ναι	180	50 - 70	1/2
Ψωμί		Ναι	180 - 200	30 - 80	4 2
Κατεψυγμένη pizza		Ναι	250	10 - 20	3
		Ναι	230 - 250	10 - 25	4 2
Αλμυρά κέικ (πίτα με λαχανικά, κίς)		Ναι	180 - 200	30 - 45	2
		Ναι	180 - 200	35 - 50	4 2
		Ναι	180 - 200	35 - 50	5 3 1
Βολ-ο-βαν / Σφολιάτες		-	190 - 200	20 - 30	3
		-	180 - 190	20 - 40	4 2
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ						
	Συμβατικό	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	Συμβ. ψήσιμο

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

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Λαζάνια/Ζυμαρικά στο φούρνο/Κανελόνια/Φλαν		Ναι	190 - 200	45 - 65	2
Αρνί/Μοσχάρι/ Βοδινό/Χοιρινό 1 κιλό		Ναι	190 - 200	80 - 110	3
Ψητό χοιρινό με κρούστα 2 κιλά		Ναι	180 - 190	110 - 150	2
Κοτόπουλο/Κουνέλι/Πάπια 1 κιλό		Ναι	200 - 230	50 - 100	2
Γαλοπούλα/Χήνα 3 κιλό		-	180 - 200	150 - 200	2
Ψάρι στο φούρνο/σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	170 - 190	30 - 45	2
Γεμιστά λαχανικά (τομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	180 - 200	50 - 70	2
Ψημένο ψωμί		-	250	2 - 6	5
Φιλέτα/κομμάτια ψαριού		-	250	15 - 30*	4 3
Λουκάνικα/σουβλάκια/παϊδάκια/χάμπουργκερ		-	250	15 - 30*	5 4
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 κιλά		Ναι	200 - 220	60 - 80**	2 1
Ψητό μοσχ. σεν. 1 κιλό		Ναι	200	35 - 50**	3
Μπούτι αρνιού/κότσι		Ναι	200	60 - 90**	3
Ψητές πατάτες		Ναι	200 - 220	35 - 55**	3
Λαχ. γκρατέν		-	190 - 200	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

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 για τον πίνακα δοκιμασμένων συνταγών, που καταρτίζεται για τις αρχές πιστοποίησης σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ						
	Συμβατικό	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	Συμβ. ψήσιμο
ΑΞΕΣΟΥΑΡ						
	Σχάρα	Ταψί ψησίματος ή ταψί για κέικ πάνω στη σχάρα	Ταψί ψησίματος / Λιποσυλλέκτης ή φόρμα κέικ επάνω στη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος με 200 ml νερό	

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.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Μη χρησιμοποιείτε εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό.

Χρησιμοποιείτε γάντια κατά τη διάρκεια όλων των εργασιών.

Κάντε τις απαραίτητες ενέργειες με το φούρνο κρύο.

Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.

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

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

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

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

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

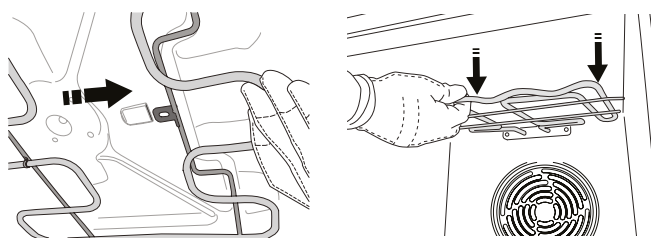
- Η πόρτα μπορεί εύκολα να αφαιρεθεί και να επανατοποθετηθεί για να διευκολυνθεί ο καθαρισμός του τζαμιού .
- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.
- Η επάνω αντίσταση του γκριλ μπορεί να κατεβεί για να καθαριστεί η άνω επιφάνεια του φούρνου.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

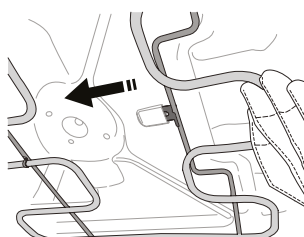
Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

ΧΑΜΗΛΩΣΤΕ ΤΗΝ ΑΝΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ

1. Βγάλτε την αντίσταση από την έδρα της, στη συνέχεια χαμηλώστε την.

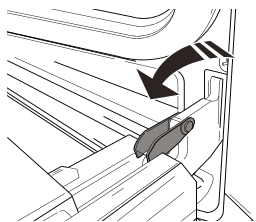


2. Για να επαναφέρετε την αντίσταση στη θέση της, τραβήξτε ελαφρά προς την πλευρά σας και βεβαιωθείτε ότι το γλωσσίδι στήριξης βρίσκεται σε κανονική θέση.

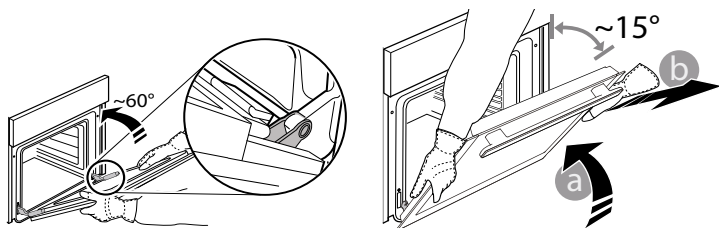


ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

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.

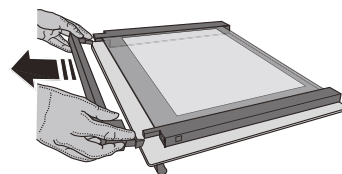
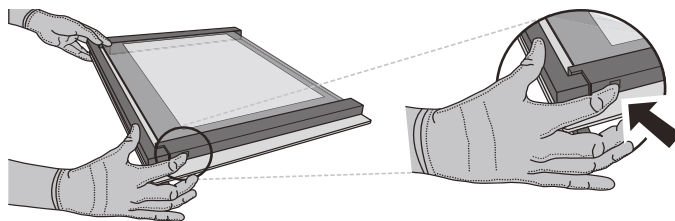
3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

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.

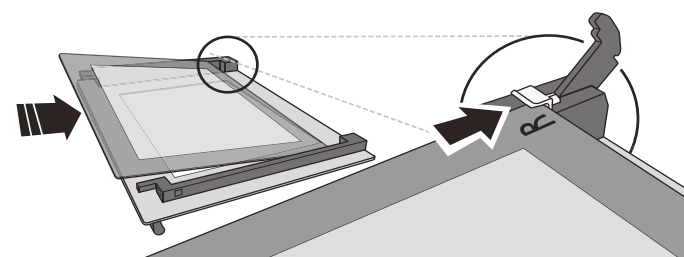
ΚΛΙΚ ΓΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ - ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΖΑΜΙΟΥ

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



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

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



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

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα **docs.indesit.eu** για περισσότερες πληροφορίες

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.

ΔΕΛΤΙΟ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Μπορείτε να κατεβάσετε το δελτίο προϊόντος με τα δεδομένα ενέργειας της συσκευής από την ιστοσελίδα **docs.indesit.eu**

ΠΩΣ ΘΑ ΛΑΒΕΤΕ ΤΟΝ ΟΔΗΓΟ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

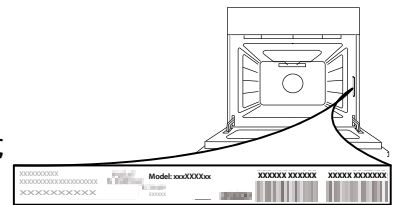
> Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα μας **docs.indesit.eu** (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτόν τον κωδικό QR), αναφέροντας τον εμπορικό κωδικό προϊόντος.



> 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.



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

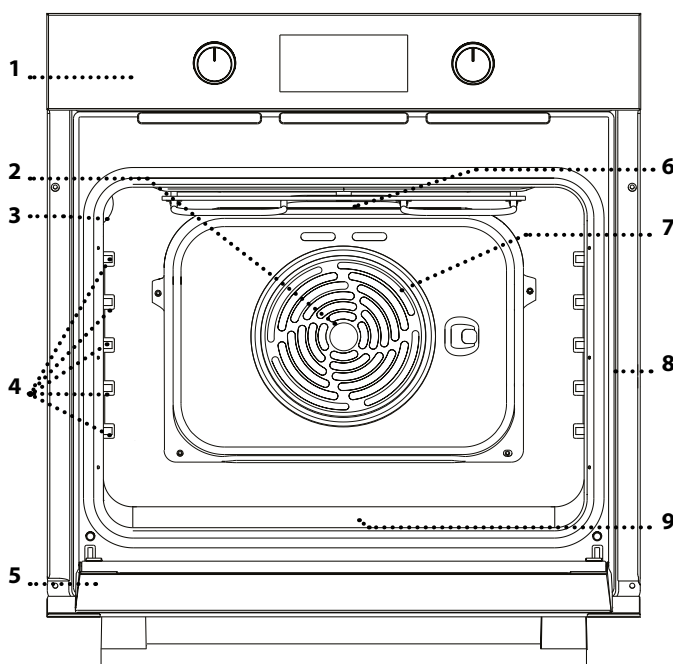


Vodič za upotrebu i održavanje možete preuzeti tako da posjetite naše web-mjesto docs.indesit.eu i slijedite upute na poledini ove knjižice.



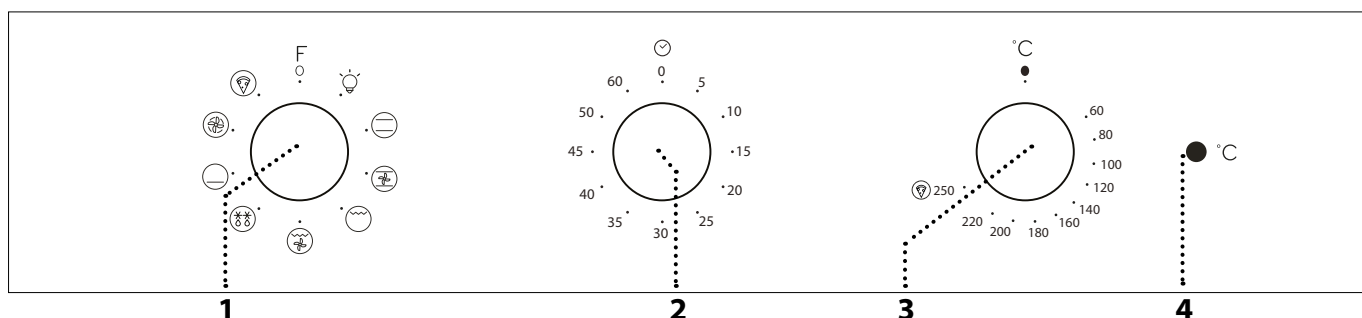
Prije upotrebe uređaja pažljivo pročitajte vodič za zdravlje i sigurnost.

OPIS PROIZVODA



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

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.

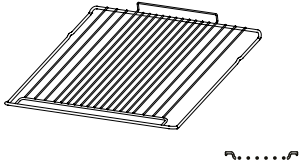
3. GUMB TERMOSTATA

Okrenite za odabir željene temperature prilikom uključivanja odabrane funkcije.

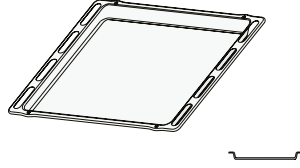
4. LED SVJETLO TERMOSTATA/ ZAGRIJAVANJE

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

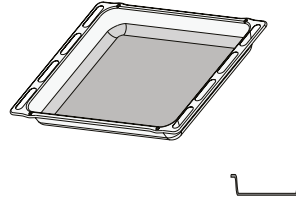
REŠETKA



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 O i ● .

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.

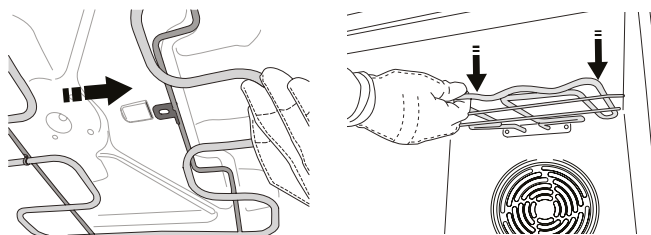
- Vrata se mogu lako skinuti i postaviti kako bi se olakšalo čišćenje stakla .
- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.
- Gornji grijač roštilja može se spustiti kako bi se očistila gornja ploča pećnice.

DODATNI PRIBOR

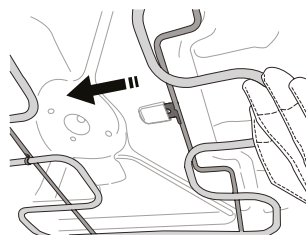
Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

SPUŠTANJE GORNJEG GRIJAČA

1. Izvucite grijač iz njegovog sjedišta pa ga spustite.

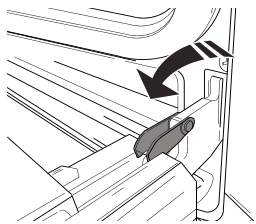


2. Grijač vratite u njegov položaj tako da ga podignete, lagano povučete prema sebi i provjerite je li nosač jezičca u odgovarajućem sjedištu.

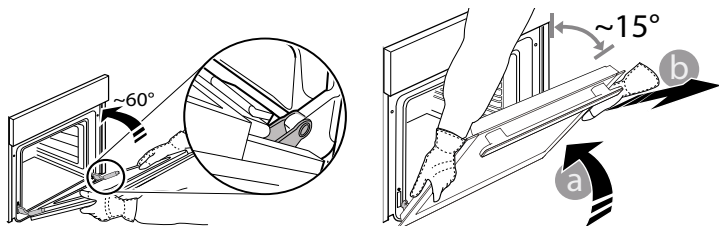


SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

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.

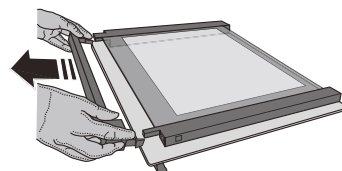
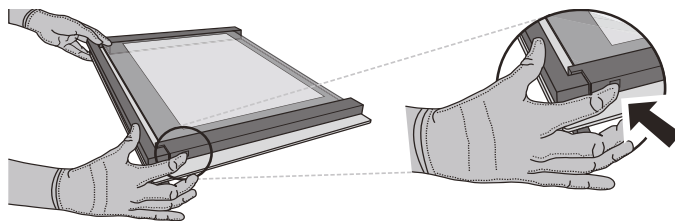
3. Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

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.

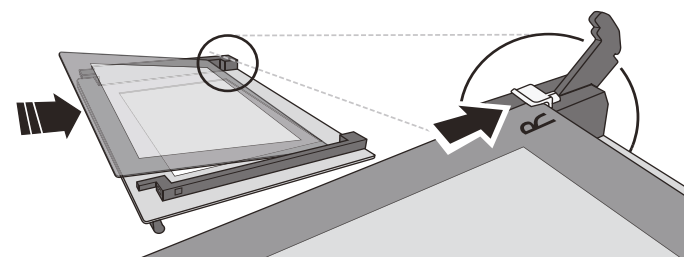
KLIKNITE ZA ČIŠĆENJE – ČIŠĆENJE STAKLA

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

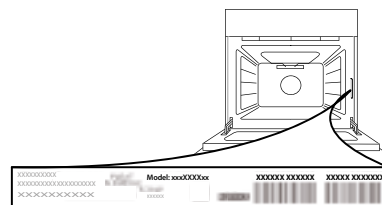
>  Vodič za upotrebu i održavanje preuzmite s našeg web-mjesta docs.indesit.eu (možete upotrijebiti ovaj QR kod) navodeći prodajnu šifru proizvoda.



> 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.



NAVODILA ZA VSAKODNEVNO UPORABO



HVALA, KER STE KUPILI IZDELEK ZNAMKE INDESIT

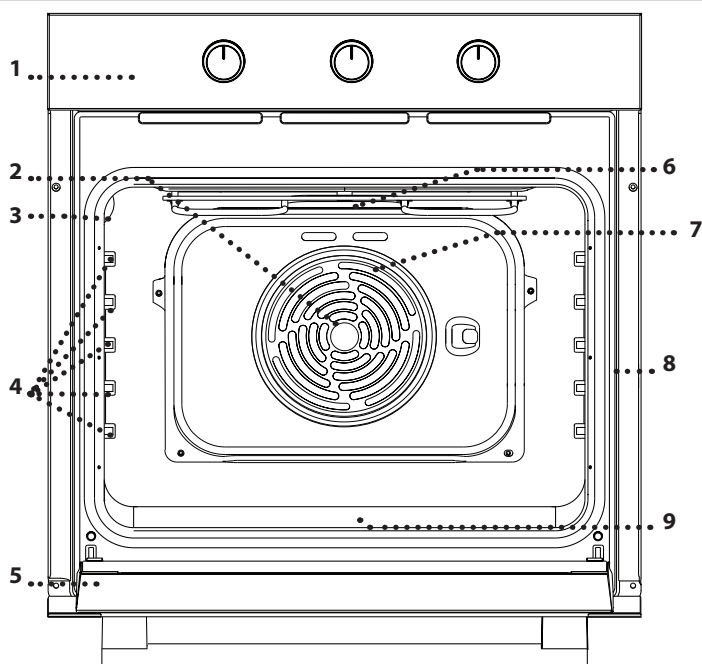
Da vam bomo lahko nudili vsestransko pomoč in podporo, registrirajte svoj aparat na spletni strani www.indesit.com/register



Varnostna navodila in navodila za uporabo in vzdrževanje lahko prenesete z naše spletne strani docs.indesit.eu, za kar upoštevajte navodila na zadnji strani te knjižice.

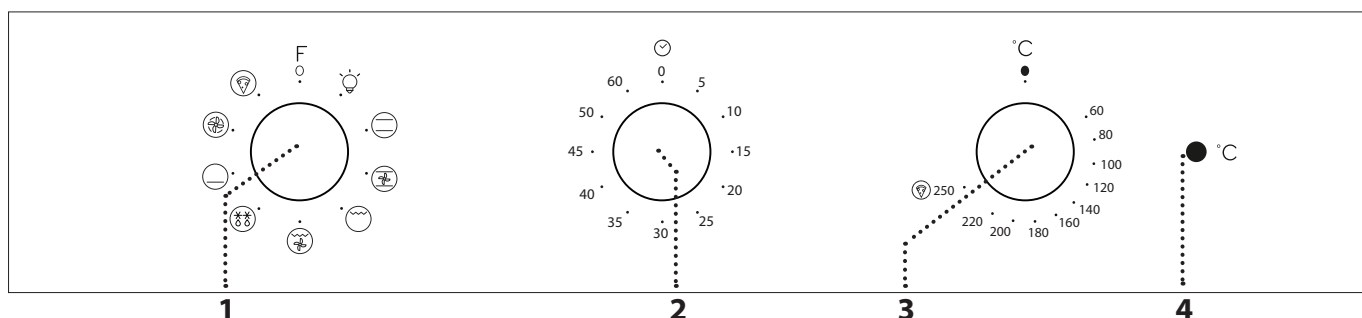
! Pred uporabo aparata pozorno preberite navodila za varovanje zdravja in varnost.

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 O.

2. GUMB ČASOVNIKA

Uporabite ga lahko kot časovnik. S tem gumbom ne vklopite ali prekinete kuhanja.

3. GUMB ZA NASTAVITEV TEMPERATURE

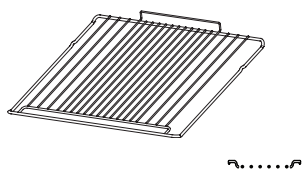
Zavrtite, da izberete želeno temperaturo in vklopite izbrano funkcijo.

4. LED-DIODA ZA TEMPERATURO/PREDGRETJE

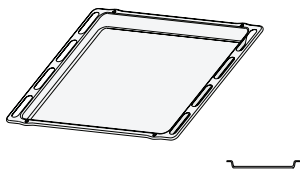
LED-dioda med segrevanjem sveti. Ko se aparat segreje na želeno temperaturo, LED-dioda ugasne.

PRIBOR

REŠETKA

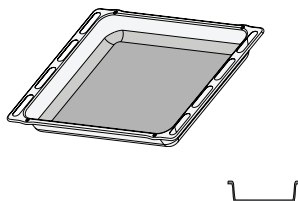


PEKAČ



PRESTREZNI PLADENJ

(ČE JE NA VOLJO)



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.

FUNKCIJE



IZKLOP

Za izklop pečice.



LUČ

Za vklop osvetlitve notranjosti pečice.



OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini. Priporočamo, da živila položite na drugo višino pečenja.



KONVEKCIJSKA PEKA

Za peko mesa ali peciva s sočnimi nadevi na eni višini.



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.



ODMRZOVANJE

Za hitrejše odmrzovanje hrane.



DNO

Za porjavitve jedi s spodnje strani. Ta funkcija se lahko uporabi tudi za počasno kuhanje, za zaključni del kuhanja zelo tekočih jedi (sladkih ali slanah) ali za zgostitev omak in prelivov.



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.



PIZZA

Za peko kruha in pic različnih tipov in velikosti ali peciva focaccia. Priporočamo, da živila položite na drugo višino pečenja. Pred pečenjem pečico predhodno segrejte.

PRED PRVO UPORABO 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 „Konvekcijska peka“. Pečica mora biti v tem času prazna. Za pravilno nastavitve funkcije upoštevajte navodila.

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

VSAKODNEVNA UPORABA

1. IZBIRA FUNKCIJE

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

2. VKLOP FUNKCIJE

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

Za prekinitev funkcije lahko kadar koli izklopite pečico in zavrtite *izbirni gumb* in *gumb za nastavitve temperature* v položaj **O** in **●**.

3. PREDOGREVANJE

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

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

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

. NASTAVITEV ČASOVNIKA

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

Za nastavitve trajanja, v celoti obrnite gumb v smeri urnega kazalca in ga ponovno vrnite na zeleni čas peke tako, da ga obračate v nasprotni smeri urnega kazalca: zvočni signal vas opozori na konec odštevanja.

RAZPREDELNICA ZA PEČENJE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDOGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	ČAS (MIN)	VIŠINA IN PRIBOR
Kvašeno pecivo		Da	150–170	30–90	2
		Da	160–180	30–90	4 1
Polnjeno pecivo (skutino pecivo, zavitki, sadne pite)		Da	160–200	35–90	2
		Da	160–200	40–90	4 2
Piškoti/kolački		Da	160–180	20–45	3
		Da	150–170	20–45	4 2
		Da	150–170	20–45	5 3 1
Princeske		Da	180–210	30–40	3
		Da	180–200	35–45	4 2
Beljakovi poljubčki		Da	90	150–200	3
		Da	90	140–200	4 2
		Da	90	140–200	5 3 1
Pica/focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Da	190 - 250	20 - 50	4 2
Majhen 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
Zamrznjena pica		Da	250	10–20	3
		Da	230–250	10–25	4 2
Slane pite (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	180–200	30–45	2
		Da	180–200	35–50	4 2
		Da	180–200	35–50	5 3 1
Vol-au-vents/krekerji iz listnatega testa		-	190–200	20–30	3
		-	180–190	20–40	4 2
		-	180–190	20–40	5 3 1

FUNKCIJE	Običajna priprava hrane	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	Konvekcijska peka
----------	-------------------------	-------	--------	-------	------------	-------------------

PRIBOR	Rešetka	Posoda za peko ali model za pecivo na rešetki	Prestrezna ponev / originalni pekač ali model za pecivo na rešetki	Prestrezni pladenj / pekač	Prestrezni pladenj / pekač z 200 ml vode
--------	---------	---	--	----------------------------	--

RECEPT	FUNKCIJA	PREDOGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	ČAS (MIN)	VIŠINA IN PRIBOR
Lazanja / pečene testenine / kaneloni / narastki		Da	190–200	45 - 65	2
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		-	180–200	150–200	2
Pečena riba / v lastnem soku (fileji, cela)		Da	170–190	30–45	2
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	180–200	50–70	2
Popečen kruh		-	250	2–6	5
Ribji fileji/kosi		-	250	15–30*	4 3
Klobase/kebab/rebrca/hamburgerji		-	250	15–30*	5 4
Pečen piščanec 1 do 1,3 kg		Da	200–220	60 - 80**	2 1
Rostbif, angleško pečen 1 kg		Da	200	35–50**	3
Jagnječje stegno/krača		Da	200	60–90**	3
Pečen krompir		Da	200–220	35–55**	3
Gratinirana zelenjava		-	190–200	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

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.

FUNKCIJE	Običajna priprava hrane	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	Konvekcijska peka
PRIBOR	Rešetka	Posoda za peko ali model za pecivo na rešetki	Prestrezna ponev/ originalni pekač ali model za pecivo na rešetki	Prestrezni pladenj / pekač	Prestrezni pladenj / pekač z 200 ml vode	

UPORABNI NASVETI

VODIČ PO PREGLEDNICI ZA PRIPRAVO

V preglednici so navedene najboljše funkcije, pribor in višine, ki jih lahko uporabite pri pripravi 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.

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

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 mikrovlaknen. 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 mikrovlaknen.

NOTRANJE POVRŠINE

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

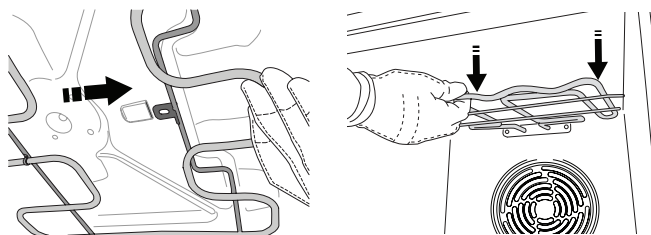
- Vrata je mogoče na preprost način odstraniti in znova namestiti, da si tako olajšate čiščenje stekla  .
- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.
- Zgornji grelnik žara je mogoče spustiti, da lažje očistite zgornjo ploščo pečice.

PRIBOR

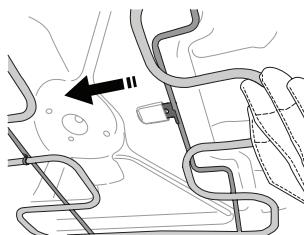
Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrežno krtačo ali gobico.

SPUŠČANJE ZGORNJEGA GRELNIKA

1. Grelnik izvlecite iz vpetja in ga spustite.

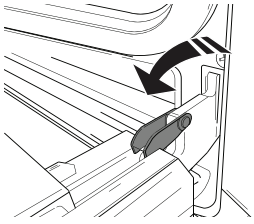


2. Da grelnik znova namestite v prvotni položaj, ga dvignite in rahlo potegnite proti sebi, pri čemer mora biti jeziček v pravem vpetju.

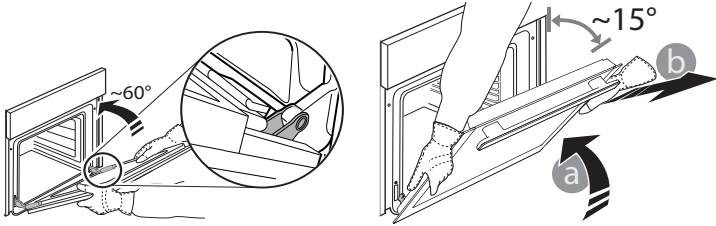


DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

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.

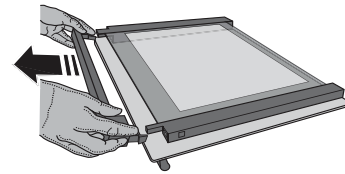
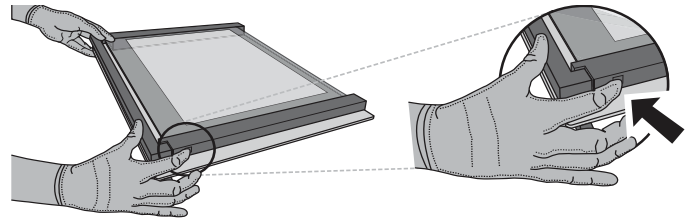
3. Vrata ponovno montirajte tako, da jih pomaknete proti pečici, poravnajte kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje.

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.

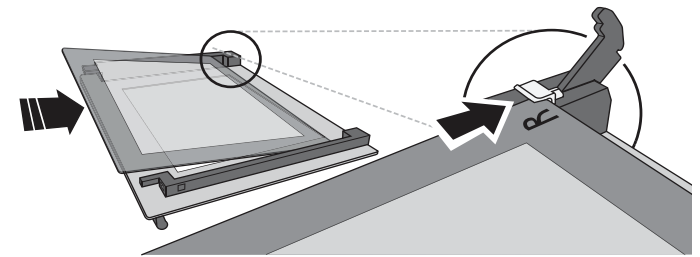
S KLIKOM DO ČISTOČE – ČIŠČENJE STEKLA

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 namestitve notranjega stekla mora biti oznaka "R" vidna v spodnjem levem kotu. 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.


ODPRAVLJANJE TEŽAV

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.

PODATKOVNA KARTICA IZDELKA

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

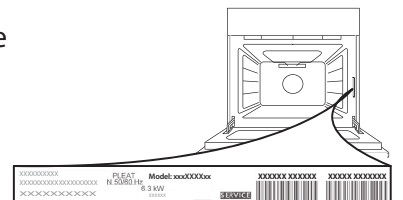
>  [www](http://www.docs.indesit.eu) Z naše spletne strani **docs.indesit.eu** prenesite Navodila za uporabo in vzdrževanje (uporabite lahko to kodo QR), pri čemer vnesite prodajno kodo izdelka.



> Lahko se obrnete tudi na našo servisno službo.

KONTAKT Z 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.



VODIČ ZA SVAKODNEVNU UPOTREBU



HVALA ŠTO STE KUPILI INDESIT PROIZVOD

Da biste dobili sveobuhvatnu pomoć i podršku, molimo vas da registrujete svoj proizvod na web stranici www.indesit.com/register

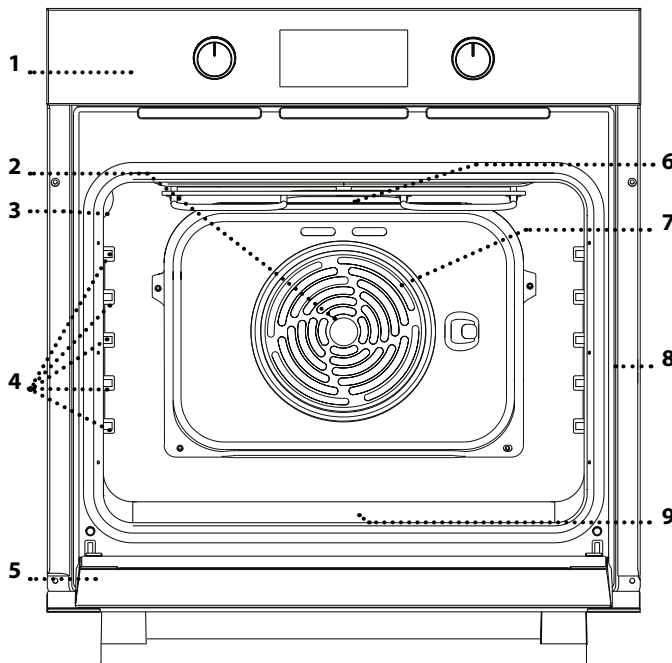


Bezbednosna uputstva, kao i uputstvo za upotrebu i održavanje možete preuzeti na našoj web stranici docs.indesit.eu i tako što ćete slediti uputstva sa poledine ove brošure.



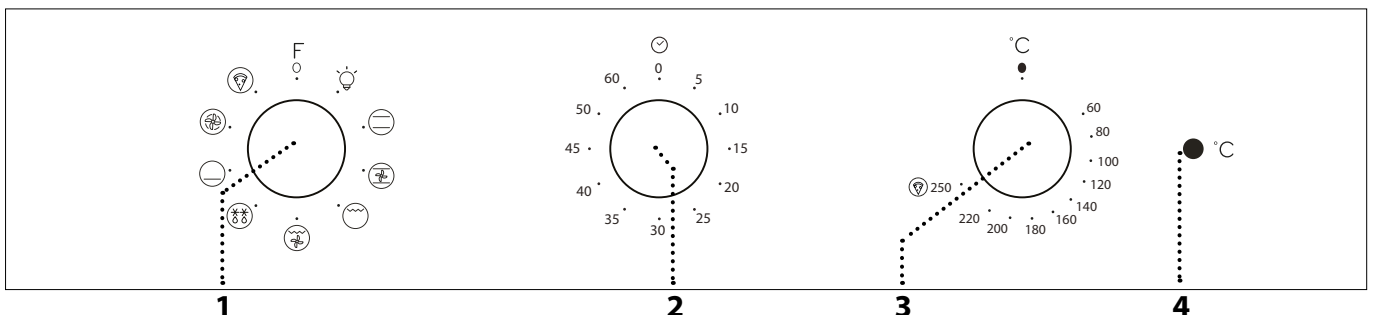
Pre upotrebe uređaja, pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva.

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 položaj **O** kako biste isključili rernu.

2. DUGME TAJMERA

Koristi se kao tajmer. Ne aktivira niti prekida proces pripreme hrane.

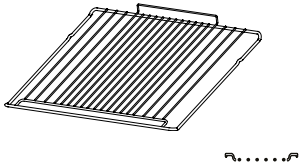
3. DUGME TERMOSTATA

Okrenite da biste odabrali željenu temperaturu, tako što ćete aktivirati odabranu funkciju.

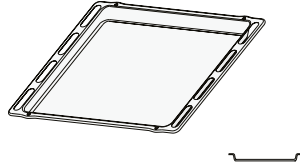
4. LED TERMOSTAT / PREDZAGREVANJE RERNE

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

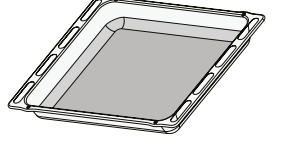
ŽIČANA REŠETKA



PLEH ZA PEČENJE U RERNI



POSUDA ZA KAPANJE (AKO POSTOJI)



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.

FUNKCIJE

○ ISKLJUČENO

Koristi se za isključivanje rerne.



OSVETLJENJE

Koristi se za paljenje svetla unutar rerne.



KONVENCIONALNO

Koristi se za konvencionalnu pripremu svih vrsta jela na samo jednom nivou. Preporučujemo vam da hranu stavite na drugi nivo.



KONVEKCIONO PEČENJE

Koristi se pripremu mesa ili za pečenje kolača sa tečnim filom na jednom nivou.



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.



ODMRZAVANJE

Koristi se za brže odmrzavanje.

○ DONJI

Da se zapeče jelo odozdo. Ova funkcija se takođe može koristiti za sporo pripremanje hrane, za završno kuvanje veoma tečnih jela (slatkih ili gorkih) ili za zgušnjavanje umaka i soseva.



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.



PIZZA

Koristi se za pečenje različitih vrsta i veličina pica ili fokača. Preporučujemo vam da hranu stavite na drugi nivo. Unapred zagrejte rernu pre spremanja hrane.

PRVA UPOTREBA UREĐAJA

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 „Konvekciono pečenje“. Tokom ovog procesa, rerna mora biti prazna. Sledite uputstva za pravilno korišćenje ove funkcije.

Molimo Vas obratite pažnju na sledeće: Preporučuje se provetranje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.



SVAKODNEVNA UPOTREBA

1. IZABERITE FUNKCIJU

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

2. AKTIVIRANJE FUNKCIJE

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

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

3. FAZA PREDZAGREVANJA

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

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

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

4. PODEŠAVANJE TAJMERA

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

Da biste aktivirali tajmer, dugme tajmera potpuno okrenite u smeru kretanja kazaljki na satu, a zatim ga vratite na željeno trajanje, nastavljajući suprotno od smeru kretanja kazaljki na satu: zvučni signal vas obaveštava kada se odbrojavanje završi.

TABELA PRIPREME HRANE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	VREME (MIN)	NIVO I DODACI
Kolači s praškom za pecivo		Da	150 - 170	30 - 90	2
		Da	160 - 180	30 - 90	4 1
Torte i kolači sa filom (čizkejk, štrudle, voćne pite)		Da	160 - 200	35 - 90	2
		Da	160 - 200	40 - 90	4 2
Biskviti / kolačići		Da	160 - 180	20 - 45	3
		Da	150 - 170	20 - 45	4 2
		Da	150 - 170	20 - 45	5 3 1
Princes krofne		Da	180 - 210	30 - 40	3
		Da	180 - 200	35 - 45	4 2
Puslice		Da	90	150 - 200	3
		Da	90	140 - 200	4 2
		Da	90	140 - 200	5 3 1
Pica / Fokača		Da	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Da	190 - 250	20 - 50	4 2
Mali hleb (80g)		Da	180 - 200	30 - 45	2
Vekna hleba (500g)		Da	180	50 - 70	1/2
Hleb		Da	180 - 200	30 - 80	4 2
Zamrznuta pica		Da	250	10 - 20	3
		Da	230 - 250	10 - 25	4 2
Slane pite (pite od povrća, kiš)		Da	180 - 200	30 - 45	2
		Da	180 - 200	35 - 50	4 2
		Da	180 - 200	35 - 50	5 3 1
Volovani/pecivo od lisnatog testa		-	190 - 200	20 - 30	3
		-	180 - 190	20 - 40	4 2
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1

FUNKCIJE						
	Konvencionalno	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	Konvekciono pečenje

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

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	VREME (MIN)	NIVO I DODACI
Lazanje / zapečena testenina / kaneloni / zapečeni kolači		Da	190 - 200	45 - 65	2
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 / gušetina 3 kg		-	180 - 200	150 - 200	2
Pečena riba/u foliji (fileti, cela)		Da	170 - 190	30 - 45	2
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	180 - 200	50 - 70	2
Tostirani hleb		-	250	2 - 6	5
Ribljí fileti/komadi		-	250	15 - 30*	4 3
Kobasice / ćevapi / rebarca / pljeskavice		-	250	15 - 30*	5 4
Pečeno pile 1-1,3 kg		Da	200 - 220	60 - 80**	2 1
Slabo pečen rozbif 1 kg		Da	200	35 - 50**	3
Jagnjeći but / kolenica		Da	200	60 - 90**	3
Pečeni krompir		Da	200 - 220	35 - 55**	3
Gratinirano povrće		-	190 - 200	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
Kompletno jelo: voćni kolač (nivo 5)/ lazanje (nivo 3)/meso(nivo 1)		Da	180 - 190	40 - 120***	5 3 1

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

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.

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

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 sundefere 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 sundefrom.

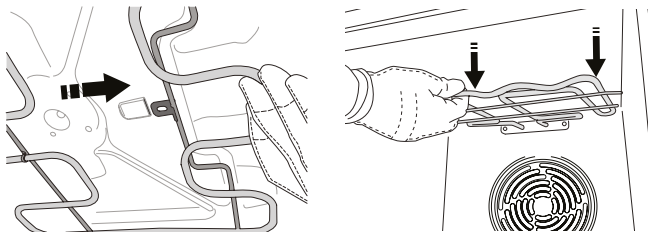
- Za što jednostavnije čišćenje stakla na vratima, možete lako skinuti vrata i nakon čišćenja ih ponovo postaviti .
- Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.
- Gornji grejač roštilja možete spustiti, kako biste očistili gornji deo rerne.

DODACI

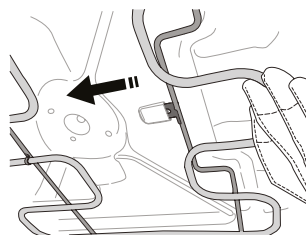
Nakon upotrebe dodataka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za rernu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sundefera.

SPUSTITE GORNJI GREJAČ

1. Izvadite grejač iz ležišta, a potom ga spustite.

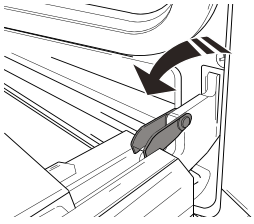


2. Da biste vratili grejač na svoju poziciju, podignite ga, povucite lagano ka sebi i proverite da li je žljeb na svom ležištu.

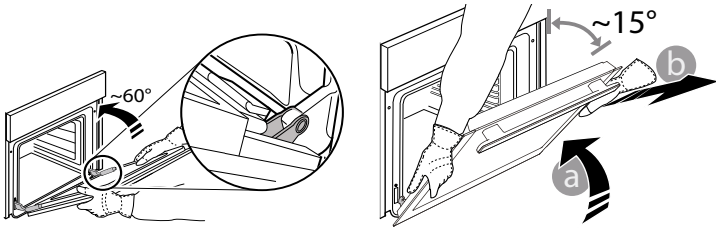


SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

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.

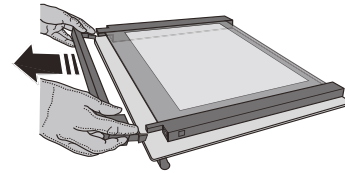
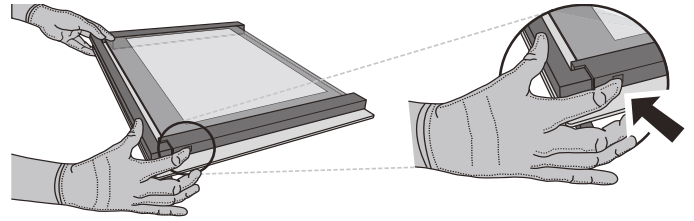
3. Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka rerni, poravnajte kuke šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište.

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.

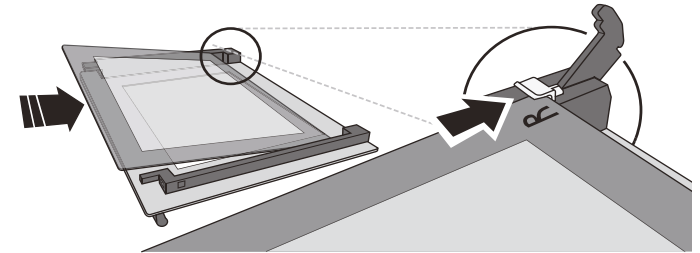
KLIKOM DO ČIŠĆENJA - ČIŠĆENJE STAKLA

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. 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 pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.

DOKUMENTACIJA UREĐAJA

 Dokumentaciju proizvoda koja uključuje i podatke o energetske potrošnji možete preuzeti na veb stranici docs.indesit.eu

KAKO PREUZETI UPUTSTVO ZA UPOTREBU I ODRŽAVANJE

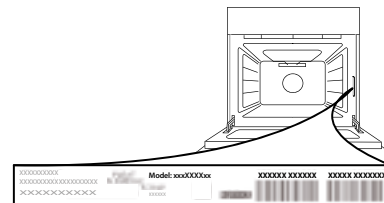
>  Uputstvo za upotrebu i održavanje možete preuzeti na našoj veb stranici docs.indesit.eu (možete da koristite ovaj QR kôd), tako što ćete navesti komercijalnu šifru proizvoda.



> 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.



DAILY REFERENCE GUIDE



THANK YOU FOR PURCHASING AN INDESIT PRODUCT

To receive more comprehensive help and support, please register your product at www.indesit.com/register

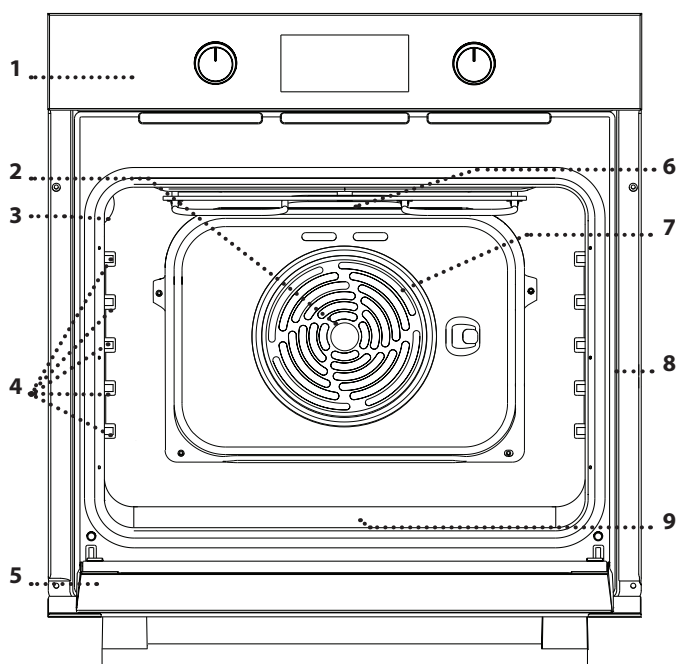


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website docs.indesit.eu and following the instructions on the back of this booklet.



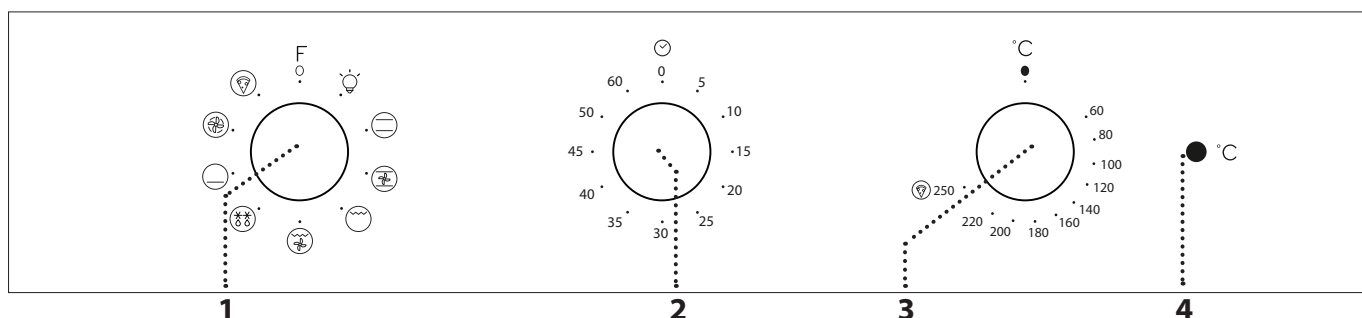
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



1. SELECTION KNOB

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

2. TIMER KNOB

Useful as a timer. Does not activate or interrupt cooking.

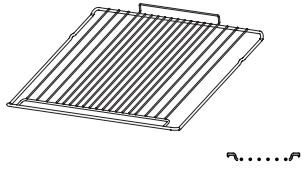
3. THERMOSTAT KNOB

Turn to select a desired temperature, activating the selected function.

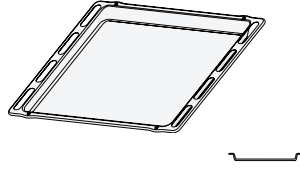
4. LED THERMOSTAT/ PREHEATING

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

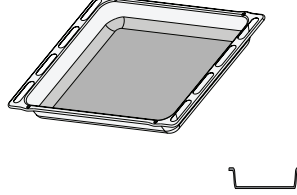
WIRE SHELF



BAKING TRAY



DRIP TRAY (IF PRESENT)



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

USING THE ACCESSORIES

- Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Then slide it horizontally along the shelf guide as far as possible.

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

- The shelf guides can be removed to facilitate the oven cleaning: pull it to remove from its seats.

FUNCTIONS

OFF
For switching off the oven.

LIGHT
For switching on the light in the compartment.

CONVENTIONAL
For cooking any kind of dish on one shelf only. It is advisable to place food on 2nd level.

CONVECTION BAKE
For cooking meat or baking cakes with juicy fillings on a single shelf.

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

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

DEFROSTING
For defrosting food more quickly.

BOTTOM
For browning the bottom of the dishes. The function can also be used for slow cooking, to finish cooking very liquid dishes (sweet or savour) or to thicken sauces and gravies.

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

PIZZA
For baking different types and sizes of pizza or focaccia. It is advisable to place food on 2nd level. Preheat the oven before cooking.

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 250 °C for about one hour, preferably using the "Convection Bake" function. The oven must be empty during this time. Follow the instructions for setting the function correctly.

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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

2. ACTIVATE A FUNCTION

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

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

3. PREHEATING PHASE

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

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





































































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

. SETTING THE TIMER






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

To activate the timer, turn the *timer knob* to the desired length of time: an acoustic signal will warn you when the count-down is finished.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEATING	TEMPERATURE (°C)	TIME (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	150 - 170	30 - 90	2 
		Yes	160 - 180	30 - 90	4 1  
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	2 
		Yes	160 - 200	40 - 90	4 2  
Biscuits/tartlets		Yes	160 - 180	20 - 45	3 
		Yes	150 - 170	20 - 45	4 2  
		Yes	150 - 170	20 - 45	5 3 1   
Choux buns		Yes	180 - 210	30 - 40	3 
		Yes	180 - 200	35 - 45	4 2  
Meringues		Yes	90	150 - 200	3 
		Yes	90	140 - 200	4 2  
		Yes	90	140 - 200	5 3 1   
Pizza / focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Yes	190 - 250	20 - 50	4 2  
Small bread (80g)		Yes	180 - 200	30 - 45	2 
Bread loaf (500g)		Yes	180	50 - 70	1/2 
Bread		Yes	180 - 200	30 - 80	4 2  
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	3 
		Yes	230 - 250	10 - 25	4 2  
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	30 - 45	2 
		Yes	180 - 200	35 - 50	4 2  
		Yes	180 - 200	35 - 50	5 3 1   
Vols-au-vents / puff pastry crackers		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	20 - 40	4 2  
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1   

FUNCTIONS						
	Conventional	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	Convection Bake

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Baking dish or cake tin on the wire shelf	Baking tray / Drip tray or cake tin on the wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray with 200 ml of water

RECIPE	FUNCTION	PREHEATING	TEMPERATURE (°C)	TIME (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	2
Lamb / veal / beef /pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	3
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	2
Chicken/rabbit/duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	2
Turkey / goose 3 kg		-	180 - 200	150 - 200	2
Baked fish/en papillote (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	2
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	2
Toasted bread		-	250	2 - 6	5
Fish fillets/slices		-	250	15 - 30*	4 3
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		-	250	15 - 30*	5 4
Roast chicken 1-1,3 kg		Yes	200 - 220	60 - 80**	2 1
Roast beef rare 1 kg		Yes	200	35 - 50**	3
Leg of lamb / knuckle		Yes	200	60 - 90**	3
Roast potatoes		Yes	200 - 220	35 - 55**	3
Vegetable gratin		-	190 - 200	25 - 55	3
Meat and potatoes		Yes	190 - 200	45 - 100***	4 1
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50***	4 1
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100***	4 1
Complete meal: fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1)		Yes	180 - 190	40 - 120***	5 3 1

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

* Turn food halfway through cooking.

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

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

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

FUNCTIONS						
	Conventional	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	Convection Bake
ACCESSORIES						
	Wire shelf	Baking dish or cake tin on the wire shelf	Baking tray / Drip tray or cake tin on the wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray with 200 ml of water	

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

The "Multilevel" function enables you to cook different foods (such as fish and vegetables) on different shelves at the same time. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

MAINTENANCE AND CLEANING

Do not use steam cleaning equipment.

Use protective gloves during all operations.

Carry out the required operations with the oven cold.

Disconnect the appliance from the power supply.

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

EXTERIOR SURFACES

Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth. Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

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

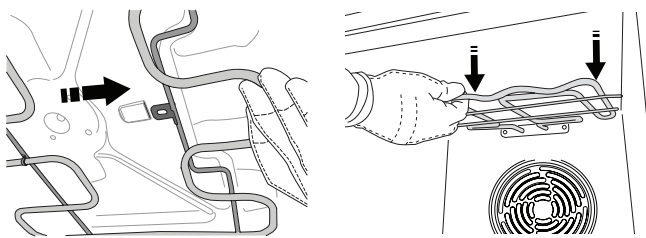
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass .
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper panel of the oven.

ACCESSORIES

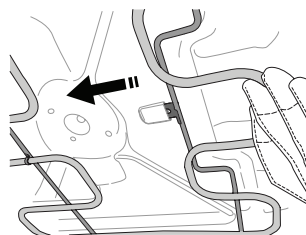
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

LOWER THE UPPER HEATING ELEMENT

1. Extract the heating element from its seating, then lower it.

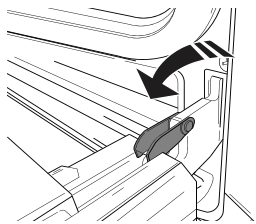


2. To return the heating element to its position, lift it up, pull it slightly towards you and make sure that the tab support is in its proper seating.

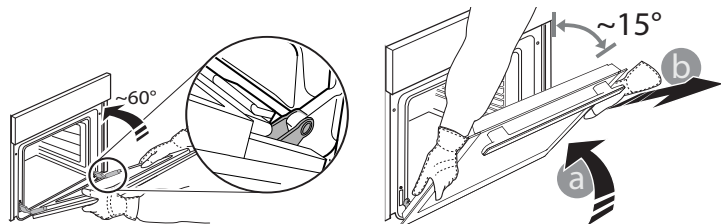


REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b).



Put the door to one side, resting it on a soft surface.

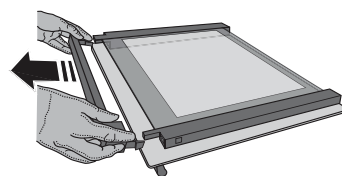
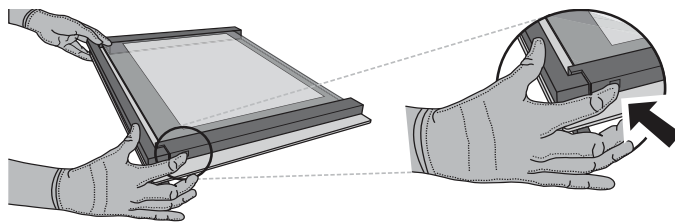
3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

4. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: make sure that you lower them down completely.

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

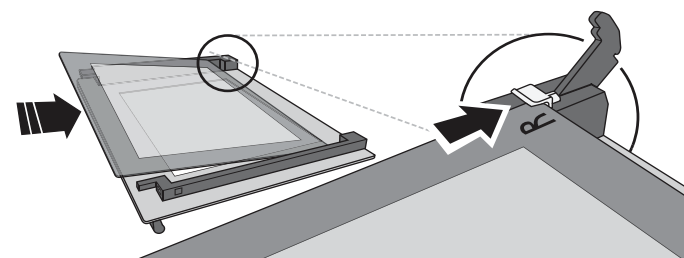
CLICK TO CLEAN - CLEANING THE GLASS

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



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

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



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

Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

PRODUCT FICHE

The product fiche with energy data of this appliance can be downloaded from the website docs.indesit.eu

HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

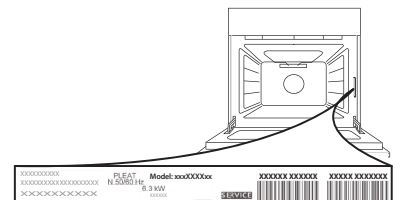
> Download the Use and Care Guide from our website docs.indesit.eu (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.



> Alternatively, contact our Client After-sales Service.

CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

You can find our contact details in the warranty manual. When contacting our Client After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



400011708338

