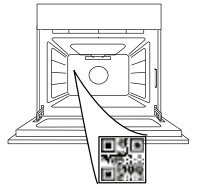




**THANK YOU FOR BUYING AN INDESIT PRODUCT**

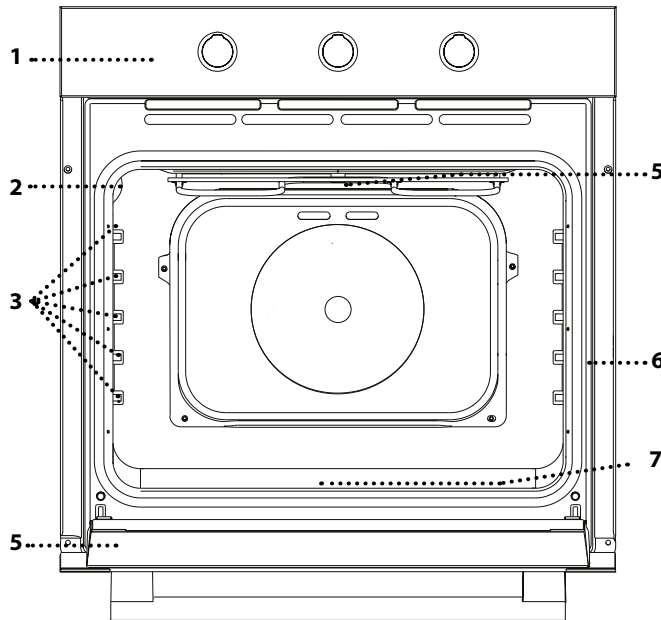
In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

**PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION**



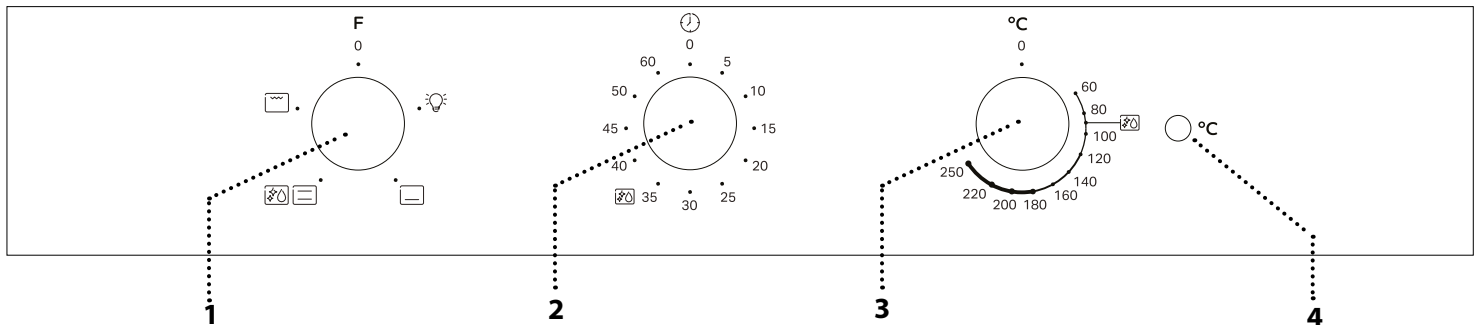
**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

**PRODUCT DESCRIPTION**



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

**CONTROL PANEL DESCRIPTION**



**1. SELECTION KNOB**

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the 0 position to switch the oven off.

**2. TIMER KNOB**

Useful as a timer.

**3. THERMOSTAT KNOB**

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

**4. LED THERMOSTAT/ PREHEATING**

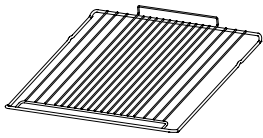
Switches on during the heating process. Switches off once the desired temperature reached.

Please note: Type of knob may vary from model type. If the knobs are push-activated, push down on the center of the knob to release it from seating.

Please note: Type of knob may vary from model type. If the knobs are push-activated, push down on the center of the knob to release it from seating.

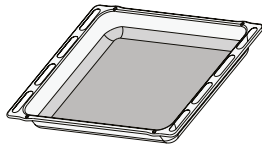
# ACCESSORIES

## WIRE SHELF



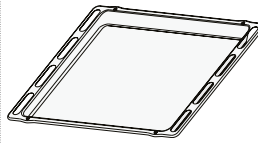
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

## DRIP TRAY \*



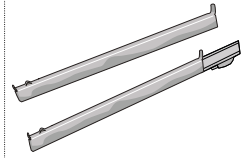
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

## BAKING TRAY \*



Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

## SLIDING RUNNERS \*



To facilitate inserting or removing accessories.

\* Available only on certain models

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.

## INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

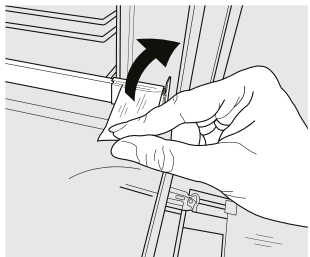
Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first.

Then slide it horizontally along the runners as far as possible.

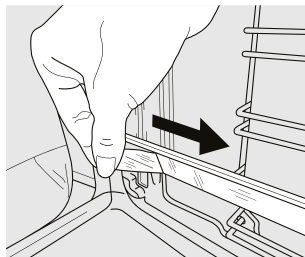
Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

## SLIDING SHELVES AND SHELF GUIDES

Before using the oven remove the protective tape [a] and then remove the protective foil [b] from the sliding runners.



[a]



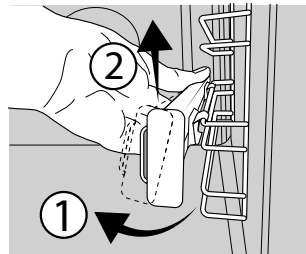
[b]

### REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

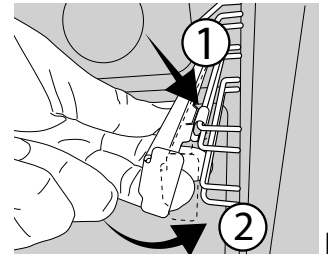
Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

### REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

Hook the upper hooks on the shelf guides (1) then press the lower part of the sliding runners against the shelf guides, until the lower hooks are clicking (2).



[c]



[d]

### REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

1. To remove the shelf guides, firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.

2. To reposition the shelf guides, position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the shelf guide is properly secured.

## FIRST TIME USE

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. The oven must be empty during this time.

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


## FUNCTIONS


 **OFF**  
For switching off the oven.

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

 **BOTTOM HEATING**  
Use this function to brown the bottom of the dishes. It is advisable to place the food on the 1st/2nd level. The function can also be used for slow cooking, such as vegetables and meat stews; in this case, use the 3rd level. The oven does not have to be preheated.

 **CONVENTIONAL**  
For cooking any kind of dish on one shelf only.

 **ECOCLEAN**  
The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. To activate the "EcoClean" function pour 100-120ml of drinking water into the bottom of the oven then turn the selection knob and the thermostat knob to the icon. It is best to use the function for 35 minutes. The position of the icon does not correspond to the temperature reached during the cleaning.


 **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.

## DAILY USE

### SELECT A FUNCTION

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

### 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 .

### PREHEATING

Once the function has been activated, the LED thermostat will switch on signalling that the preheating process has begun. At the end of this process, the LED thermostat switches off indicating that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

### SETTING THE TIMER

The timer knob can be used to set a cooking time of between 1 and 60 minutes. To set cooking time, after selecting the required cooking function, turn the knob right round (360°) in a clockwise direction and then turn it back in the opposite direction to the desired cooking duration.

### NOTES















































- Do not cover the inside of the oven with aluminum foil.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Do not place heavy weights on the door and do

not hold on to the door.

### ENERGY EFFICIENCY NOTES

- Take advantage of residual heat: turn off the oven 5/10 minutes before the end of cooking to use the remaining heat.
- Keep the door closed: if possible, avoid opening the oven door during cooking, as this lets heat escape.
- Cook larger portions: use the oven mainly for bigger dishes (e.g., meat over 1 kg) or higher servings, to make the most of the energy used.
- Clean the door seal regularly: a clean seal prevents heat loss and ensures efficient cooking.
- Preheat only when needed: preheat the oven only if the recipe or cooking table recommends it.
- Choose dark baking trays: dark trays absorb heat better, improving cooking efficiency.
- Plan your cooking: prepare multiple dishes in sequence to use residual heat and avoid extra preheating.
- Select the energy-saving program: use the dedicated ECO program for lower energy consumption. Refer to cooking table for additional inputs.
- Remove unused accessories: take out trays or racks you don't need to improve heat circulation efficiency and to lower down the thermal capacity of the product.

# COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	150 - 170	30 - 90	2 
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	2 
Biscuits/tartlets		Yes	160 - 180	15 - 35	2/3 
Choux buns		Yes	180 - 200	40 - 60	2 
Meringues		Yes	90	150 - 200	2 
Pizza / Focaccia		Yes	220 - 250	10 - 25	1/2 
Small bread (80g)		Yes	180 - 200	30 - 45	2 
Bread loaf (500g)		Yes	180	50 70	1/2 
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	2 
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	190 - 200	30 - 50	2 
Vols-au-vents / puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	2 
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	2 
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	2 
Chicken/rabbit/duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	2 
Turkey / goose 3 kg		Yes	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 
Roast potatoes		Yes	220 - 240	40 - 60	2 
Toasted bread		5'	250	2 - 6	5 
Fish fillets/slices		5'	250	15 - 30*	4  3 
Sausages/kebabs/spare ribs/ hamburgers		5'	250	15 - 30*	5  4 
Vegetable gratin		5'	250	5 - 15	4 

\* Turn food halfway through cooking

FUNCTIONS	 Conventional	 Grill
-----------	--	---

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

# CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning. Do not use steam cleaners. Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could

damage the surfaces of the appliance. Wear protective gloves. The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

It is possible to use a standard oven cleaner to help soften and remove residues, making manual cleaning of the cavity and accessories easier.

## 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.

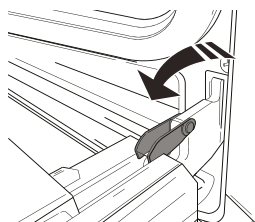
- If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results. Avoid activating the pyrolytic cycle cleaning in the presence of limescale residues. Before activating, perform limescale cleaning as described above.
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

## ACCESSORIES

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

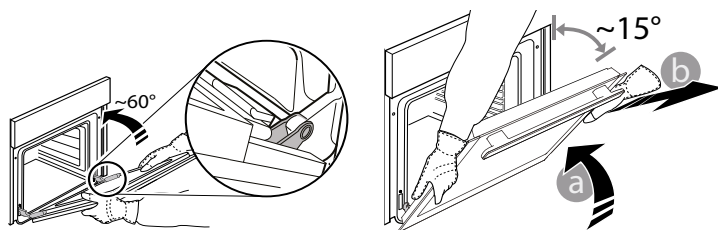
## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



**2.** Close the door as much as you can.

Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b). Put the door to one side, resting it on a soft surface.



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

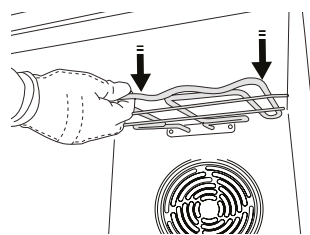
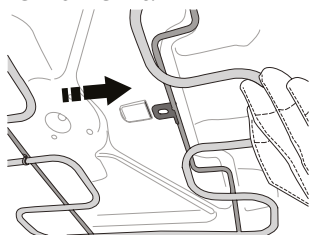
**4.** Lower the door and then open it fully.

Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.

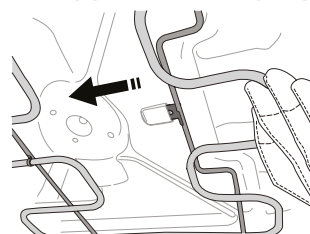
**5.** Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above.

## LOWER THE UPPER HEATING ELEMENT

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

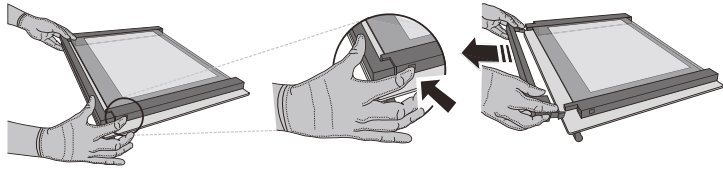


**2.** To return the heating element to its position, lift it up, pull it slightly towards you and make sure that the tab support is in its proper seating.

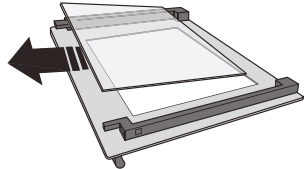


## CLICK & CLEAN - CLEANING THE GLASS

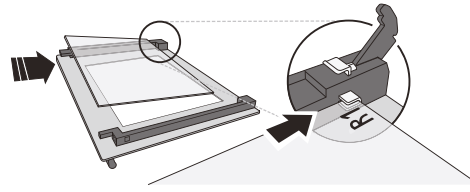
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



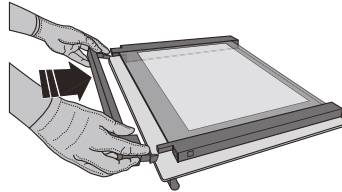
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



3. Refit the intermediate pane (marked with "1R") before refitting the inside pane: To position the panes of glass correctly, make sure that the "R" mark can be seen in the left-hand corner. First insert the long side of the glass marked "R" into the support seats, then lower it into position. Repeat this procedure for both panes of glass.



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



## REPLACING THE LAMP

Disconnect the oven from the power supply, unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.

Reconnect the oven to the power supply. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

Please note: Use 25 W/230 V type G9, T300 °C halogen lamps.

The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009).

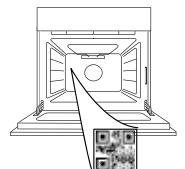
Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

## TROUBLESHOOTING

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.

Policies, standard documentation and additional product information can be found by:

- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.

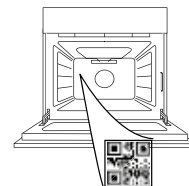




DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY INDESIT

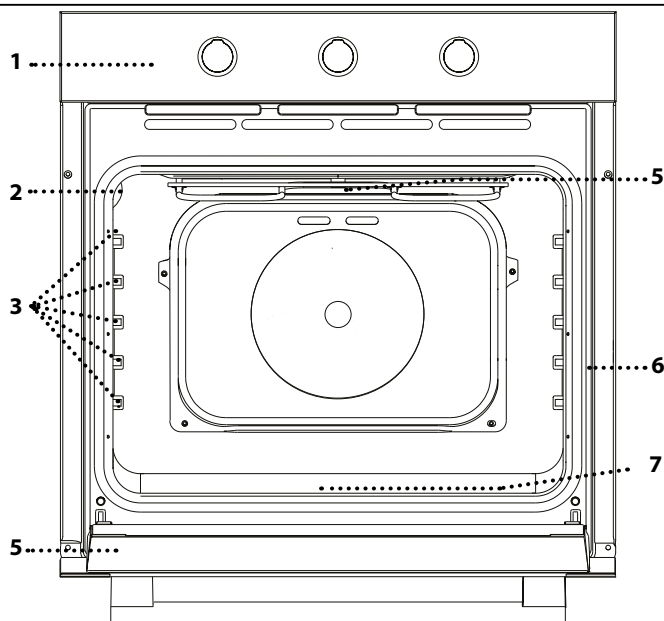
Přejete-li si získat komplexnější podporu, zaregistrujte prosím svůj výrobek na stránce [www.register10.com](http://www.register10.com)

ABYSTE ZÍSKALI VÍCE INFORMACÍ,  
NASKENUJTE PROSÍM QR KÓD NA  
VAŠEM SPOTŘEBIČI



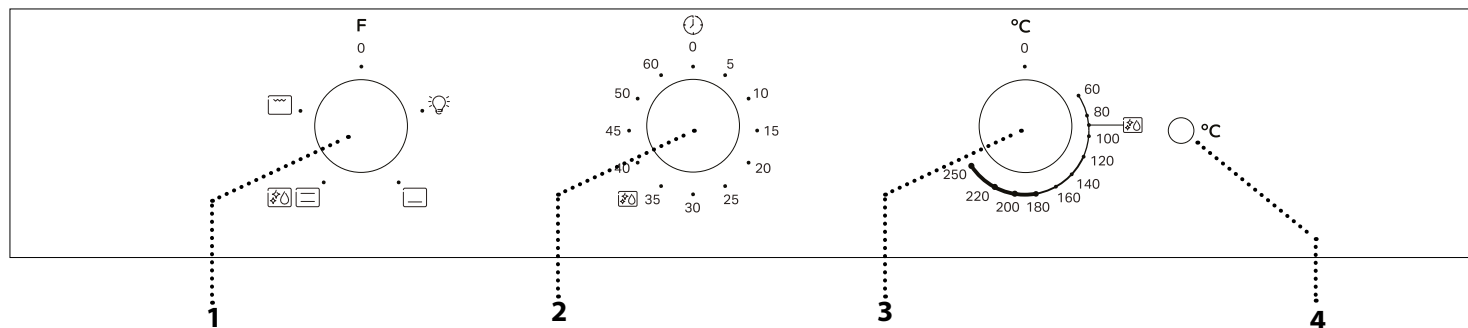
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

## POPIS PRODUKTU



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

## POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



### 1. VOLICÍ KNOFLÍK

Pro zapínání trouby výběrem funkce. Přejete-li si troubu vypnout, otočte do polohy 0.

### 2. KNOFLÍK ČASOVÁNÍ

Používá se jako časovač.

### 3. OVLADAČ TERMOSTATU

Otočte jím pro nastavení požadované teploty a aktivaci vybrané funkce.

### 4. LED KONTROLKA TERMOSTATU/PŘEDEHŘEVU

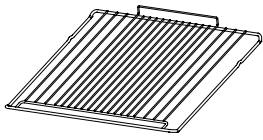
Zapíná se během fáze vyhřívání trouby. Po dosažení požadované teploty zhasíná.

Upozornění: Typ knoflíku se může lišit v závislosti na modelu. Jsou-li knoflíky aktivované (stisknutím), stlačením uprostřed je z polohy usazení uvolníte.

Upozornění: Typ knoflíku se může lišit v závislosti na modelu. Jsou-li knoflíky aktivované (stisknutím), stlačením uprostřed je z polohy usazení uvolníte.

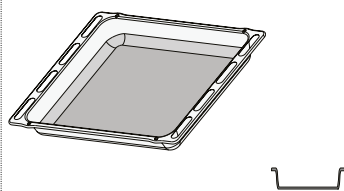
# PŘÍSLUŠENSTVÍ

## ROŠT



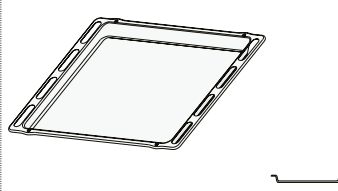
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby.

## HLUBOKÝ PLECH\*



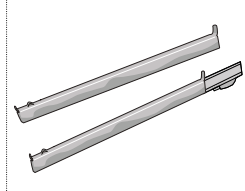
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

## PLECH NA PEČENÍ\*



Použití: k pečení chleba a pečiva, jakož i přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd.

## POSUVNÉ DRÁŽKY \*



Pro usnadnění vkládání a vyjímání příslušenství.

\* K dispozici pouze u určitých modelů

Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit.

V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

## VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

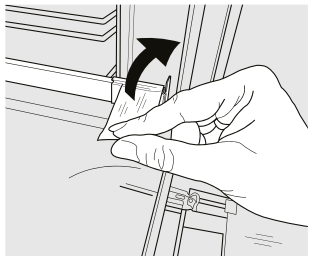
Vložte rošt do požadované úrovně. Přitom jej držte tak, aby byl mírně nakloněn směrem nahoru, přičemž nejprve položte zvýšenou zadní stranu (směřující nahoru).

Poté jej zasuňte horizontálně do vodicích lišt, a to co nejvíce dozadu.

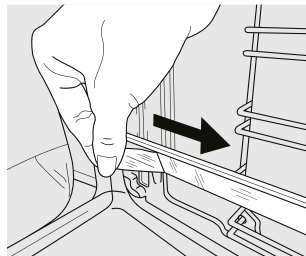
Další příslušenství, jako například plech na pečení, vkládejte ve vodorovné poloze zasunutím do drážek.

## VÝSUVNÉ ROŠTY A VODICÍ DRÁŽKY

Před použitím trouby odstraňte z výsuvných lišt ochrannou pásku [a] a poté ochrannou fólii [b].



[a]



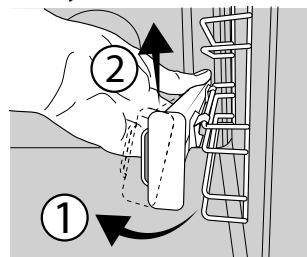
[b]

### VYJMUTÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [c]

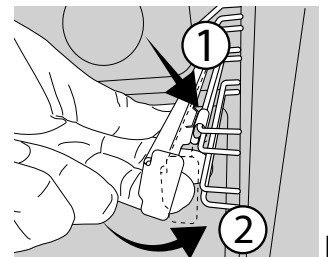
Zatáhněte za spodní část výsuvné lišty, aby došlo k vyháknutí ze spodních háčků (1) a následně zatáhněte směrem nahoru, čímž dojde k vysazení z horních háčků (2).

### OPĚTOVNÉ NASAZENÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [d]

Zahákněte horní háčky za vodicí drážku (1) a následně oproti ní zatlačte spodní část výsuvné lišty, dokud spodní háčky nezacvaknou (2).



[c]



[d]

### DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH DRÁŽEK

1. Pro demontáž bočních vodicích mřížek pevně uchopte vnější část mřížky a vytáhněte ji směrem k sobě. Tím se uvolní podpěry a dva vnitřní háčky z příslušných otvorů.

2. Při vracení vodicích mřížek na místo nejprve zasuňte háčky do příslušných otvorů. Poté nastavte vnější část k příslušnému otvoru, zasuňte podpěru a pevně zatlačte směrem ke stěně trouby, aby se vodicí mřížky zajistily na místě.

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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

Před započítím 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.

Zahřívejte troubu na 250 °C po dobu přibližně jedné hodiny. V této době musí být trouba prázdná.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

## FUNKCE



### OFF

Slouží k vypínání trouby.



### OSVĚTLENÍ

Pro zapnutí osvětlení uvnitř trouby.



### VYHŘÍVÁNÍ DOLNÍ ČÁSTI

Tuto funkci použijte k zhnědnutí spodku pokrmu. Doporučujeme používat 1./2. úroveň drážek. Tuto funkci lze využít rovněž k pomalé tepelné úpravě jako např. u zeleniny a dušeného masa; i v tomto případě používejte 3. úroveň drážek. Troubu není třeba předehtřívát.



### TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.



### ECOCLEAN

Díky působení páry, která se uvolňuje při tomto čisticím cyklu za nízké teploty, umožňuje tato funkce snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Za účelem aktivace funkce „EcoClean“ nalijte na dno trouby 100–120 ml pitné vody a poté otočte volicí knoflík a knoflík termostatu na ikonu. Nejlepší je používat funkci v délce 35 minut. Poloha symbolu neodpovídá teplotě dosažené během cyklu čištění.



### GRIL

Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání či 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.

## BĚŽNÉ POUŽÍVÁNÍ

### ZVOLTE FUNKCI

Funkci zvolte otočením *ovladače výběru* na symbol požadované funkce

### AKTIVUJTE FUNKCI

Pro spuštění zvolené funkce nastavte požadovanou teplotu otočením *ovladače termostatu*. Pro přerušení funkce kdykoli vypněte troubu, otočte *ovladačem výběru* a knoflíkem termostatu na **0**.

### PŘEDOHŘEV

Poté, co je tato funkce jednou aktivována, zapne se LED kontrolka termostatu, což signalizuje, že byl zahájen proces předehtřevu. Na konci tohoto procesu LED kontrolka termostatu zhasne, což signalizuje, že trouba dosáhla nastavené teploty: V tomto okamžiku vložte jídlo do trouby a pokračujte v pečení.

### NASTAVENÍ ČASOVAČE

Knoflík časovače lze použít k nastavení doby vaření v rozmezí 1 až 60 minut. Chcete-li nastavit dobu vaření, po výběru požadované funkce vaření otočte knoflíkem doprava (360°) ve směru hodinových ručiček a poté jej otočte zpět v opačném směru na požadovanou dobu vaření.

### POZNÁMKY

- Dno trouby nezakrývejte hliníkovou fólií.
- Nikdy neposunujte nádoby po dně trouby, mohli byste poškrábat smaltovaný povrch.
- Nepokládejte na dveře těžká závaží a nedržte se jich.

### POZNÁMKY K ENERGETICKÉ ÚČINNOSTI

- Využijte zbytkové teplo: vypněte troubu 5/10 minut před koncem pečení a využijte zbytkové teplo.
- Neotvírejte dvířka: pokud možno během pečení neotvírejte dvířka trouby, protože tím uniká teplo.
- Připravujte větší porce: troubu používejte hlavně pro větší pokrmy (např. maso nad 1 kg) nebo více porcí, abyste co nejlépe využili spotřebovanou energii.
- Pravidelně čistěte těsnění dvířek: čisté těsnění zabraňuje tepelným ztrátám a zajišťuje efektivní pečení.
- Předehtřívajte pouze v případě potřeby: troubu předehtřívajte pouze tehdy, pokud to recept nebo tabulka pečení doporučuje.
- Používejte tmavé plechy na pečení: tmavé plechy lépe absorbují teplo a zvyšují účinnost pečení.
- Plánujte si pečení: připravujte více pokrmů za sebou, abyste využili zbytkové teplo a vyhnuli se dodatečnému předehtřívání.
- Zvolte program úspory energie: použijte speciální program ECO pro nižší spotřebu energie. Podrobnosti najdete v tabulce pečení.
- Vyjměte nepotřebné příslušenství: vyjměte plechy nebo rošty, které se nepoužívají, abyste optimalizovali účinnost cirkulace tepla a snížili tepelný výkon.

# TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče		Ano	150–170	30–90	2 
Koláč s náplní (tvarohový koláč – cheesecake, závin, ovocný koláč)		Ano	160–200	35–90	2 
Čajové pečivo / ovocné koláčky		Ano	160–180	15–35	2/3 
Odpalované pečivo		Ano	180–200	40–60	2 
Pusinky		Ano	90	150–200	2 
Pizza/focaccia (typ chlebového pečiva)		Ano	220–250	10–25	1/2 
Malý chléb (80 g)		Ano	180–200	30–45	2 
Bochník chleba (500 g)		Ano	180	50 70	1/2 
Mražená pizza		Ano	250	10–20	2 
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Ano	190–200	30–50	2 
Vols-au-vent (plněné pečivo z listového těsta) / drobné pečivo z listového těsta		Ano	190–200	20–30	2 
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	2 
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200–230	50–100	2 
Krůta/husa 3 kg		Ano	180–200	150–200	2 
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)		Ano	170–190	30–45	2 
Plněná zelenina (tomatoes (rajčata), courgettes (cukety), aubergines (lilký))		Ano	180–200	50–70	2 
Pečené brambory		Ano	220–240	40–60	2 
Opečený chléb		5'	250	2–6	5 
Rybí filé/plátky		5'	250	15–30*	4 3 
Klobásy/kebaby/žebírka/ Hamburgery		5'	250	15–30*	5 4 
Zapékaná zelenina		5'	250	5–15	4 

\* V polovině doby pečení jídlo obraťte

FUNKCE		
	Konvenční	Grilování

PŘÍSLUŠENSTVÍ					
	Rošt	Pečicí nádoba pro položení na rošt	Plech na pečení / odkapávací plech na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech / plech na pečení se 200 ml vody

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před prováděním jakékoliv údržby a čištění se ujistěte, že trouba stihla vychladnout. Nepoužívejte parní čističe. Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky ani abrazivní/žíravé

prostředky, neboť by tím mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče. Používejte bezpečnostní rukavice. Před prováděním jakékoliv údržby musí být trouba odpojena

od elektrické sítě. Pro změkčení a odstranění zbytků je možné použít běžný čistič trouby, což usnadní ruční čištění vnitřního prostoru a příslušenství.

## VNĚJŠÍ POVRCHY

Povrchy čistěte vlhkou utěrkou 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, a to ideálně v době, když je ještě 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.

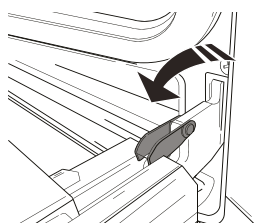
- Nachází-li se na vnitřních plochách odolná špína, pro dosažení optimálních výsledků čištění doporučujeme spustit funkci automatického čištění. Nepouštějte cyklus pyrolytického čištění, pokud je v troubě usazený vodní kámen. Před jeho aktivací odstraňte vodní kámen, jak je popsáno výše.
- Dvířka je možné pro ulehčení čištění skla snadno vysadit a znovu nasadit.
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

Ihned 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.

## DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

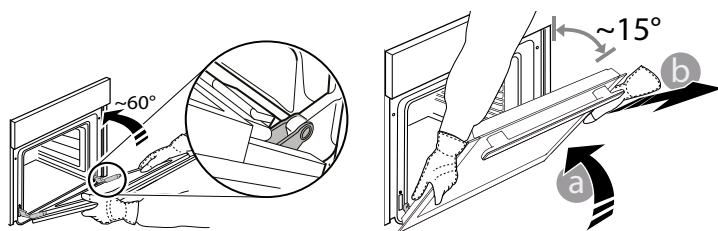
**1.** Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouváte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.



**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.

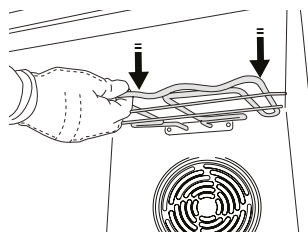
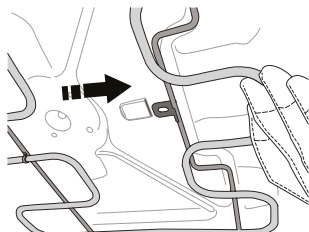
**4.** Dvířka posuňte směrem dolů a poté je naplno otevřete.

Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.

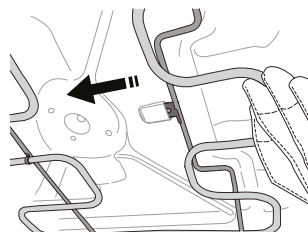
**5.** Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte.

## SPUŠTĚNÍ HORNÍHO TOPNÉHO ČLÁNKU

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

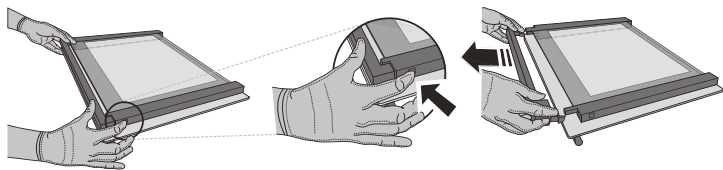


**2.** Topný článek vrátíte na místo tak, že jej nazdvihnete, lehce zatáhnete směrem k sobě a ujistíte se, že držák je řádně usazen.

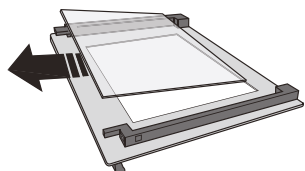


## CLICK & CLEAN – ČIŠTĚNÍ SKLA

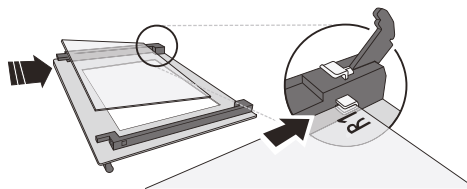
1. Po vyjmutí dvířek je položte na měkký povrch tak, aby madlo bylo dole. Stiskněte současně obě zajišťovací pojistky a zatažením směrem k sobě sejměte horní lištu dvířek.



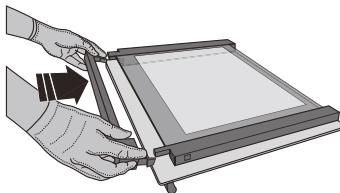
2. Zvedněte a pevně držte vnitřní sklo oběma rukama, přeneste sklo na měkký povrch. Poté začněte s čištěním.



3. Před vrácením vnitřního panelu na místo znovu nasadte střední tabuli (označenou symbolem „1R“): Při správném usazení skla je symbol „R“ v levém rohu. Nejprve zasadte delší stranu skla označenou písmenem „R“ do rámečku a poté sklo sklopte do správné polohy. Tento postup opakujte s oběma tabulemi skla.



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



## VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

Odpojte troubu ze sítě, odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět.

Znovu připojte troubu k elektrické síti. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

Upozornění: Používejte halogenové žárovky 25 W / 230 V, typ G9, T 300 °C.

Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009).

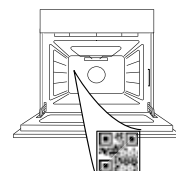
Žárovky lze zakoupit v servisním středisku. - Žárovky nechte holýma rukama, protože otisky prstů mohou být příčinou zničení. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

## 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 přetrvává.

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

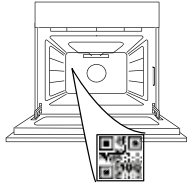
- Pomocí QR kódu ve vašem spotřebiči
- navštívením našich webových stránek [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu);
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



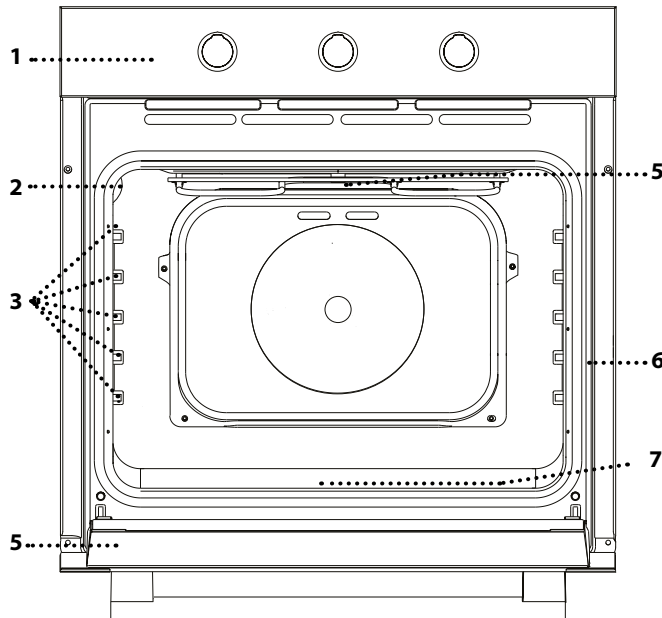
**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO INDESIT**

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

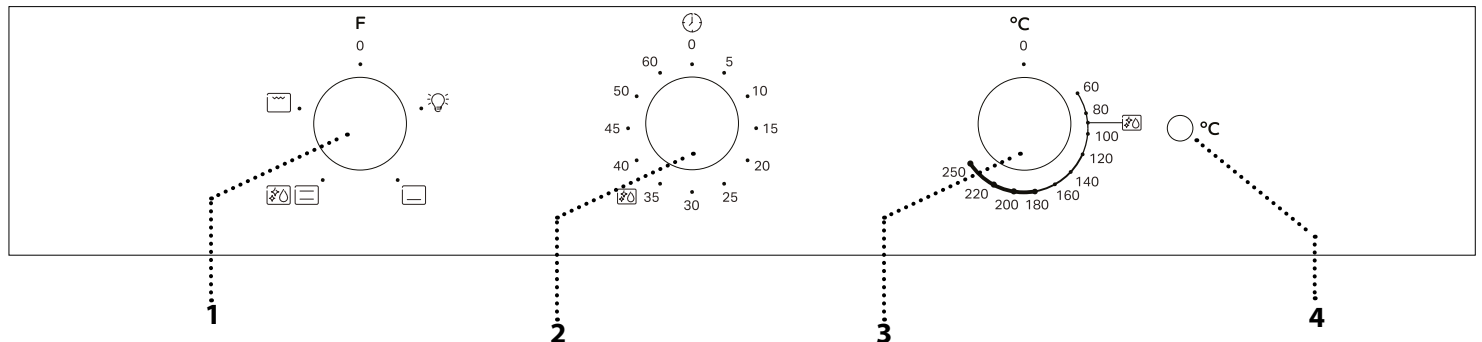
**ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN**



**Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.**

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

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

**DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL****1. SELECTOR**

Para encender el horno seleccionando una función. Gírelo hasta la posición 0 para apagar el horno.

**2. SELECTOR DEL TEMPORIZADOR**  
Útil como temporizador.

**3. SELECTOR DEL TERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO**

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

**4. TERMOSTATO DEL LED / PRECALENTAMIENTO**

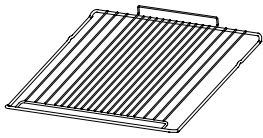
Se enciende durante el proceso de precalentamiento. Se apaga cuando se alcanza la temperatura deseada.

Nota: El tipo de selector puede variar según el tipo de modelo. Si los selectores se quedan pulsados al activarlos, pulse en el centro del selector para liberarlo de su alojamiento.

Nota: El tipo de selector puede variar según el tipo de modelo. Si los selectores se quedan pulsados al activarlos, pulse en el centro del selector para liberarlo de su alojamiento.

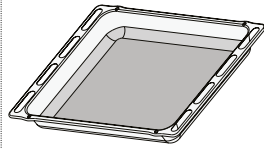
# ACCESORIOS

## REJILLA



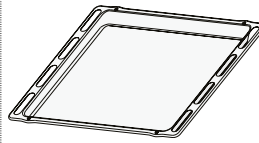
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

## GRASERA \*



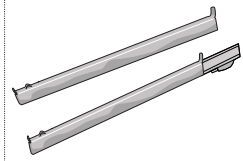
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

## BANDEJA PASTELERA \*



Se utiliza para la cocción de pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

## GUÍAS DESLIZANTES \*



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

\* Disponible en determinados modelos solamente

El número y el tipo de accesorio puede variar dependiendo del modelo comprado.

Se pueden comprar otros accesorios por separado a través del Servicio Postventa.

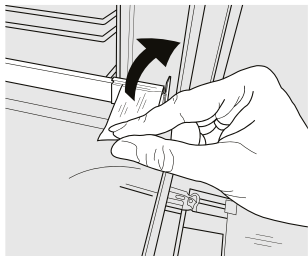
## INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba).

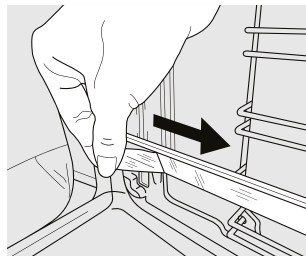
Luego desplácela horizontalmente por las guías hasta el tope. Otros accesorios, como la bandeja pastelera, se deben introducir horizontalmente, dejando que se deslicen por las guías.

## ESTANTES DESLIZANTES Y GUÍAS PARA ESTANTES

Antes de utilizar el horno, retire la cinta protectora [a] y luego extraiga la lámina protectora [b] de las guías deslizantes.



[a]



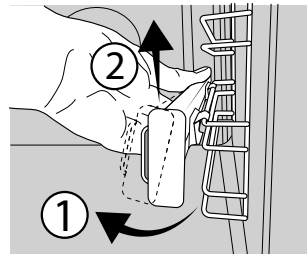
[b]

### EXTRAER LAS GUÍAS DESLIZANTES [c]

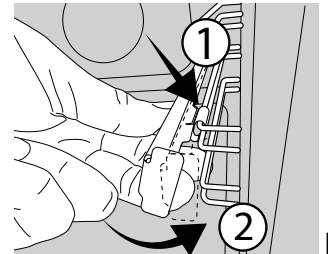
Tire de la parte inferior de la guía deslizante para desacoplar los ganchos inferiores (1) y tire de las guías deslizantes hacia arriba para extraerlas de los ganchos superiores (2).

### VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS DESLIZANTES [d]

Enganche los ganchos superiores en las guías de los estantes (1) y, a continuación, presione la parte inferior de las guías deslizantes contra las guías de los estantes hasta que los ganchos inferiores (2) se enganchen.



[c]



[d]

### CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

1. Para extraer las guías para estantes, sujete firmemente la parte externa de la guía y tire hacia usted para extraer el soporte y las dos clavijas internas del alojamiento.
2. Para volver a colocar las guías para estantes, colóquelas cerca de la cavidad e introduzca primero las dos clavijas en sus alojamientos. Luego, coloque la parte externa cerca de su alojamiento, introduzca el soporte y presione firmemente hacia la pared de la cavidad para asegurarse de que la guía para estantes quede bien sujeta.


## 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

## FUNCIONES

 **OFF**  
Sirve para apagar el horno.

 **LUZ**  
Para encender la luz del compartimento.


 **CALENTAMIENTO INFERIOR**  
Use esta función para dorar la parte inferior de los platos. Es recomendable colocar los alimentos en el 1.er/2.o nivel. Esta función puede usarse también para la cocción lenta, por ejemplo de verduras y estofados de carne; en este caso, utilice el 3.er nivel. No es necesario precalentar el horno.


 **CONVENCIONAL**  
Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.

de su interior.

Caliente el horno a 250 °C durante una hora aproximadamente. Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío.

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

 **ECOCLEAN**  
La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Para activar la función «EcoClean», vierta 100-120 ml de agua potable en el fondo del horno y, a continuación, gire el mando de selección y el mando del termostato hacia el icono. Se recomienda utilizar esta función durante 35 minutos. La posición del icono no se corresponde con la temperatura alcanzada durante la limpieza.


 **PARRILLA**  
Para asar al grill filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas 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.

## USO DIARIO

### SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

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

### 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 .

### PRECALENTAMIENTO

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.

### AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

El temporizador permite programar un tiempo de cocción de entre 1 y 60 minutos. Para programar el tiempo de cocción, tras seleccionar la función deseada, gire el temporizador 360° en sentido horario y luego gírelo en sentido contrario hasta alcanzar el tiempo de cocción deseado.

### NOTES

- No recubra el interior del horno con papel de aluminio.
- No arrastre ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que podrían dañar el revestimiento esmaltado.
- No coloque pesos pesados sobre la puerta ni se agarre a ella.

### NOTAS SOBRE EFICIENCIA ENERGÉTICA

- Aproveche el calor residual: Apague el horno 5/10 minutos antes de que termine la cocción para aprovechar el calor residual.
- Mantén la puerta cerrada: si es posible, evite abrir la puerta del horno durante la cocción, ya que deja escapar el calor.
- Cocine porciones más grandes: utilice el horno principalmente para platos más grandes (por ejemplo, carne de más de 1 kg) o raciones más abundantes, para aprovechar al máximo la energía utilizada.
- Limpie regularmente la junta de la puerta: un cierre limpio evita la pérdida de calor y garantiza una cocción eficaz.
- Precalentar sólo cuando sea necesario: Precalienta el horno solo si la receta o la tabla de cocción lo recomiendan.
- Elija bandejas de horno oscuras: Las bandejas oscuras absorben mejor el calor, mejorando la eficacia de la cocción.
- Planifique su cocina: prepare varios platos seguidos para aprovechar el calor residual y evitar un precalentamiento adicional.
- Seleccione el programa de ahorro de energía: Utilice el programa ECO específico para reducir el consumo de energía. Consulte la tabla de cocción para conocer las entradas adicionales.
- Retire los accesorios no utilizados: retire las bandejas o rejillas que no necesite para mejorar la eficacia de la circulación del calor y reducir la capacidad térmica del producto.

# TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Tartas esponjosas		Sí	150 - 170	30 - 90	2
Bizcocho relleno (tarta de queso, strudel, tarta de fruta)		Sí	160 - 200	35 - 90	2
Galletas, tartaletas		Sí	160 - 180	15 - 35	2/3
Lionesas		Sí	180 - 200	40 - 60	2
Merengues		Sí	90	150-200	2
Pizza/Focaccia		Sí	220-250	10 - 25	1/2
Pan pequeño (80g)		Sí	180 - 200	30 - 45	2
Barra de pan (500g)		Sí	180	50 70	1/2
Pizza congelada		Sí	250	10 - 20	2
Tartas saladas (tarta de verduras, quiche)		Sí	190 - 200	30 - 50	2
Volovanes/hojaldres		Sí	190 - 200	20 - 30	2
Lasaña / pasta al horno / canelones / budines		Sí	190 - 200	45 - 65	2
Cordero, ternera, buey, cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80-110	2
Pollo / Conejo / Pato 1 kg		Sí	200-230	50-100	2
Pavo / oca 3 kg		Sí	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
Patatas asadas		Sí	220 - 240	40 - 60	2
Pan tostado		5'	250	2 - 6	5
Fish filets/slices (Filetes de pescado/ porciones)		5'	250	15 - 30*	4  3
Salchichas/brochetas/costillas/hamburguesas		5'	250	15 - 30*	5  4
Verduras gratinadas		5'	250	5 - 15	4

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

FUNCIONES		
	Convencional	Grill

ACCESORIOS					
	Rejilla	Bandeja para hornear sobre rejilla	Bandeja pastelera / Grasera o bandeja para hornear sobre la rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Grasera/bandeja pastelera con 200 ml de agua

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.

No utilice productos de lavado con vapor.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos

de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

Utilice guantes de protección.

El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de

mantenimiento.

Es posible utilizar un limpiador de hornos estándar para ayudar a ablandar y eliminar los residuos, facilitando la limpieza manual de la cavidad y los accesorios.

## 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.

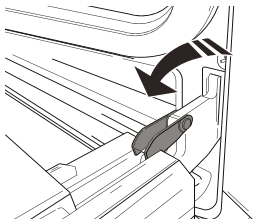
- Si hay suciedad persistente en las superficies interiores, se recomienda activar la función de limpieza automática para obtener los mejores resultados. Evite activar el ciclo de limpieza pirolítica en caso de que haya incrustaciones de cal. Antes de activarlo, limpie las incrustaciones de cal como se ha descrito anteriormente.
- La puerta se puede montar y desmontar para facilitar la limpieza del cristal.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

## 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.

## CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

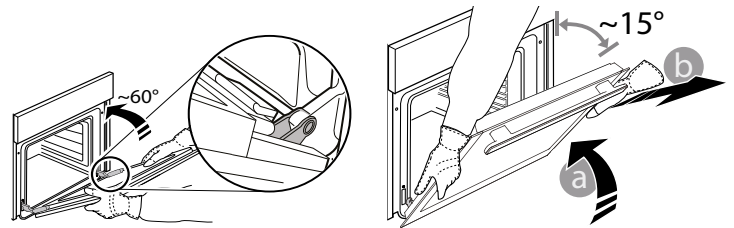
**1.** Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición de desbloqueo.



**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.

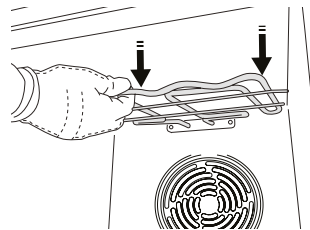
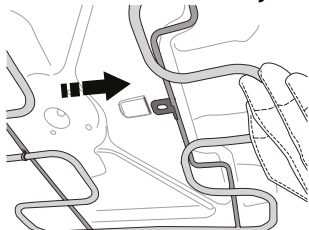
**4.** Baje la puerta y ábrala por completo.

Baje los pestillos hasta su posición original: Asegúrese de haberlos bajado por completo.

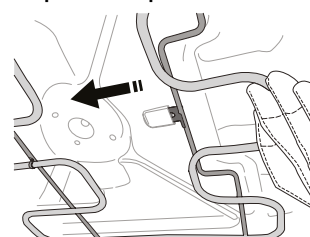
**5.** Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba.

## BAJAR LA RESISTENCIA SUPERIOR

**1.** Extraiga el elemento calefactor de su alojamiento y, a continuación, bájelo.

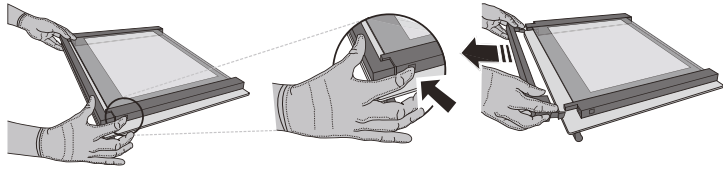


**2.** Para volver a colocar la resistencia en su posición, levántela y tire con cuidado hacia usted para asegurarse de que el soporte de la lengüeta esté en su alojamiento.

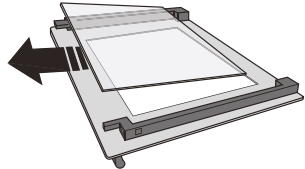


## CLICK & CLEAN - LIMPIEZA DEL CRISTAL

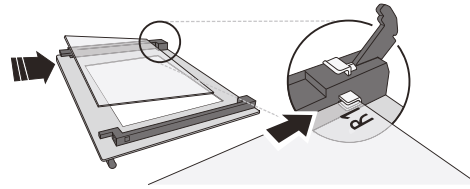
1. Después de quitar la puerta y apoyarla sobre una superficie blanda con el tirador hacia abajo, presione simultáneamente los dos clips de sujeción y retire el borde superior de la puerta tirando de él hacia usted.



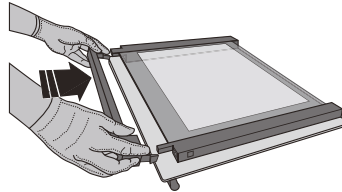
2. Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extráigalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos.



3. Vuelva a colocar la hoja intermedia (marcada con "1R") antes de montar la hoja interna: Para colocar las hojas de cristal correctamente, asegúrese de que la marca «R» se vea en la esquina de la izquierda. Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una "R" en los soportes y después bájelo hasta su posición. Repita este procedimiento en ambas hojas de cristal.



4. Vuelva a colocar la parte superior: un clic le indicará que se ha colocado correctamente. Asegúrese de que el precinto esté asegurado antes de volver a montar la puerta.



## SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

Desconecte el horno del suministro de energía, desenrosque la tapa de la luz, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la luz.

Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.

Nota: Utilice bombillas halógenas de 25W/230 V tipo G9, T 300 °C.

La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias en una vivienda (Normativa CE 244/2009).

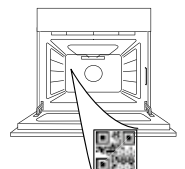
Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa. - No manipule las bombillas con las manos desprotegidas, ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	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.

Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar e información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:

- Utilizando el código QR en tu aplicación
- Visitando nuestra página web [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.

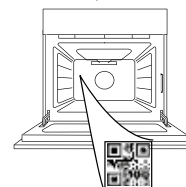




**GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO INDESIT**

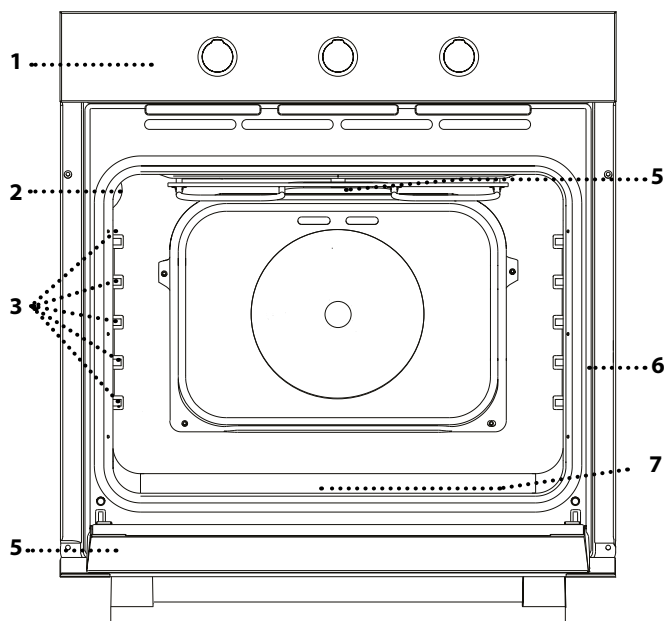
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

**SCANSIONARE IL CODICE QR  
SUL PROPRIO APPARECCHIO  
PER OTTENERE MAGGIORI  
INFORMAZIONI**



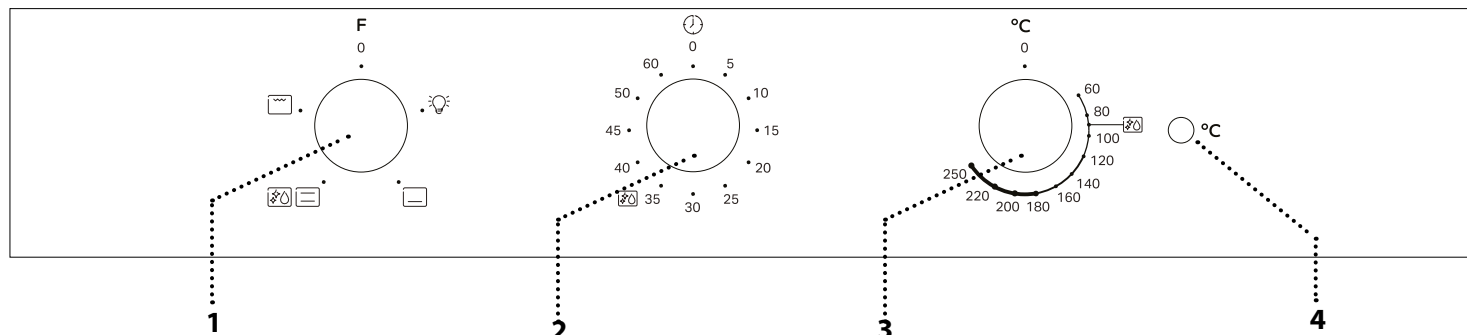
**Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.**

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



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

## DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



### 1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione. Ruotare in posizione 0 per spegnere il forno.

### 2. MANOPOLA DEL TIMER

Utilizzabile come timer.

### 3. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura e attivare la funzione desiderata.

### 4. SPIA TERMOSTATO / PRERISCALDAMENTO

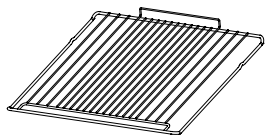
Si accende durante la fase di riscaldamento. Si spegne al raggiungimento della temperatura desiderata.

Note: Il tipo di manopola può variare a seconda del modello. Se le manopole sono attivate a pressione, spingere verso il basso il centro della manopola per sbloccarla dalla relativa sede.

Note: Il tipo di manopola può variare a seconda del modello. Se le manopole sono attivate a pressione, spingere verso il basso il centro della manopola per sbloccarla dalla relativa sede.

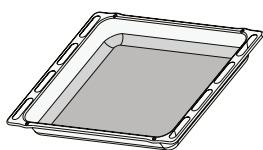
# ACCESSORI

## GRIGLIA



Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

## LECCARDA\*



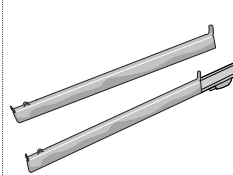
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

## PIASTRA DOLCI \*



Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per arrostiti, pesce en papillote, ecc.

## GUIDE DI SCORRIMENTO \*



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

\* Disponibile solo su alcuni modelli

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Tecnica.

## INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

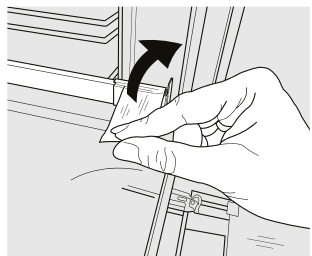
Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato.

In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulle guide fino a fine corsa.

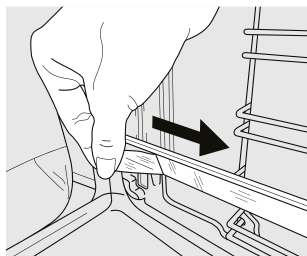
. Gli altri accessori, per esempio la teglia, vanno inseriti orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide.

## GRIGLIE SCORREVOLI E GUIDE LATERALI

Prima di utilizzare il forno rimuovere il nastro di protezione [a] e successivamente rimuovere la pellicola protettiva [b] dalle guide di scorrimento.



[a]



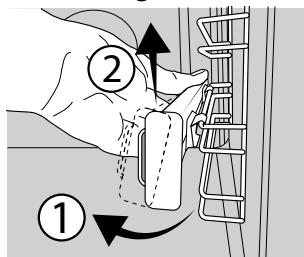
[b]

### RIMOZIONE DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [c]

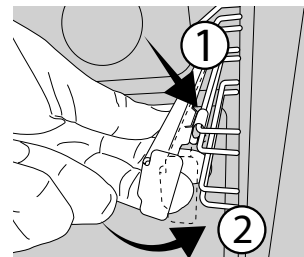
Tirare la parte inferiore della guida di scorrimento per sganciare i ganci inferiori (1) e tirare le guide di scorrimento verso l'alto, rimuovendole dai ganci superiori (2).

### RIMONTAGGIO DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [d]

Agganciare i ganci superiori alle guide dei ripiani (1), quindi premere la parte inferiore delle guide di scorrimento contro le guide dei ripiani, fino a far scattare i ganci inferiori (2).



[c]



[d]

### RIMUOVERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

1. Per rimuovere le griglie laterali, impugnare la parte esterna della griglia e tirarla verso di sé per estrarre il supporto e i due perni interni dai rispettivi alloggiamenti.

2. Per riapplicare le griglie laterali, posizzarle vicino alla parete interna del forno e inserire dapprima i due perni nei rispettivi alloggiamenti. Posizionare quindi la parte esterna vicino alla sua sede, inserire il supporto e spingere con decisione verso la parete del forno per fissare saldamente la griglia.

## 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.


Riscaldare il forno a 250 °C per circa un'ora. Durante questa procedura il forno deve essere vuoto.


Note: si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

## FUNZIONI

 **OFF**  
Per spegnere il forno.

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

 **RESISTENZA INFERIORE**  
Usare questa funzione per dorare le pietanze alla base. Si consiglia di posizionare la pietanza sul 1°/2° ripiano. Questa funzione può anche essere utilizzata per la cottura a fuoco lento di verdure o stufati; utilizzare in questo caso il 3° livello. Non è necessario preriscaldare il forno.

 **STATICO**  
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



### ECOCLEAN

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Per attivare la funzione "EcoClean", dopo aver versato 100 -120 ml di acqua potabile sul fondo della cavità del forno, ruotare la manopola di selezione e la manopola termostato in corrispondenza dell'icona. Si consiglia di utilizzare la funzione per 35 minuti. La posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura raggiunta durante la pulizia.



### GRILL


Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Quando si griglia la carne, si consiglia di utilizzare una teglia per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.

## USO QUOTIDIANO

### SELEZIONARE UNA FUNZIONE

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

### 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 .

### PRERISCALDAMENTO

Una volta avviata la funzione, il LED del termostato si accende per segnalare che si è attivata la fase di preriscaldamento. Al termine di questa fase, il LED del termostato si spegne ad indicare che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, posizionare gli alimenti all'interno e procedere con la cottura.

### IMPOSTAZIONE DEL TIMER

La manopola del timer può essere utilizzata per impostare un tempo di cottura compreso tra 1 e 60 minuti. Per impostare il tempo di cottura, dopo aver selezionato la funzione di cottura desiderata, ruotare la manopola di 360° in senso orario e poi ruotarla nuovamente in senso opposto fino a raggiungere la durata di cottura desiderata.

### NOTE

- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non trascinare pentole o tegami sul fondo del forno, perché così facendo si potrebbe rovinare lo smalto.
- Non appoggiare pesi elevati sulla porta e non aggrapparsi ad essa.

### NOTE SULL'EFFICIENZA ENERGETICA

- Sfruttare il calore residuo: spegnere il forno 5/10 minuti prima della fine della cottura per utilizzare il calore residuo.
- Tenere la porta chiusa: se possibile, evitare di aprire la porta del forno durante la cottura, per evitare che il calore fuoriesca.
- Cucinare porzioni più grandi: utilizzare il forno soprattutto per piatti più grandi (ad esempio, carne di oltre 1 kg) o per porzioni più abbondanti, per sfruttare al meglio l'energia utilizzata.
- Pulire regolarmente la guarnizione della porta: una tenuta pulita impedisce la dispersione del calore e garantisce una cottura efficiente.
- Preriscaldare solo quando è necessario: preriscaldare il forno solo se consigliato nella ricetta o nella tabella di cottura.
- Scegliere teglie scure: le teglie scure assorbono meglio il calore, migliorando l'efficienza della cottura.
- Pianificare la cottura: preparare più piatti in sequenza per utilizzare il calore residuo ed evitare un ulteriore preriscaldamento.
- Selezionare il programma di risparmio energetico: utilizzare il programma ECO dedicato per ridurre il consumo energetico. Per ulteriori ingressi, consultare la tabella di cottura.
- Rimuovere gli accessori non utilizzati: eliminare le teglie o le griglie non necessarie per migliorare l'efficienza della circolazione del calore e ridurre la capacità termica del prodotto.

# TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte lievitate		Sì	150 - 170	30 - 90	2
Torta farcita (cheesecake, strudel, torta di frutta)		Sì	160 - 200	35 - 90	2
Biscotti/Tortine		Sì	160 - 180	15 - 35	2/3
Bigné		Sì	180 - 200	40 - 60	2
Meringhe		Sì	90	150 - 200	2
Pizza/Focaccia		Sì	220 - 250	10 - 25	1/2
Panini (80 g)		Sì	180 - 200	30 - 45	2
Pane in cassetta (500 g)		Sì	180	50 - 70	1/2
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 20	2
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Sì	190 - 200	30 - 50	2
Vol-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	2
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	190 - 200	45 - 65	2
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	2
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	2
Tacchino / Oca 3 kg		Sì	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
Patate arrosto		Sì	220 - 240	40 - 60	2
Pane tostato		5'	250	2 - 6	5
Filetti / tranci di pesce		5'	250	15 - 30*	4  3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		5'	250	15 - 30*	5  4
Verdure gratinate		5'	250	5 - 15	4

\* Ruotare il cibo a metà cottura

FUNZIONI		
	Statico	Grill

ACCESSORI					
	Griglia	Recipiente su griglia	Teglia / Leccarda o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda / teglia con 200 ml d'acqua

# PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia.  
Non utilizzare pulitori a vapore.  
Non utilizzare lana metallica, pagliette abrasive o detersivi

abrasivi/corrosivi, perché potrebbero danneggiare le superfici dell'apparecchio. Indossare guanti protettivi. Il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi tipo di

manutenzione. È possibile utilizzare un normale detersivo per forni per ammorbidire e rimuovere i residui, facilitando così la pulizia manuale della cavità e degli accessori.

## SUPERFICI ESTERNE

Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detersivo con pH neutro. Asciugare con un panno. Non utilizzare 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 ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

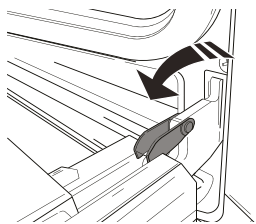
- In caso di sporco tenace sulle superfici interne, si raccomanda di utilizzare la funzione di pulizia automatica. Non avviare il ciclo di pulizia pirolitica se il forno presenta residui di calcare. Pulire prima i residui di calcare come descritto in precedenza.
- Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare la porta.
- Pulire i vetri della porta con detersivi liquidi specifici.

## ACCESSORI

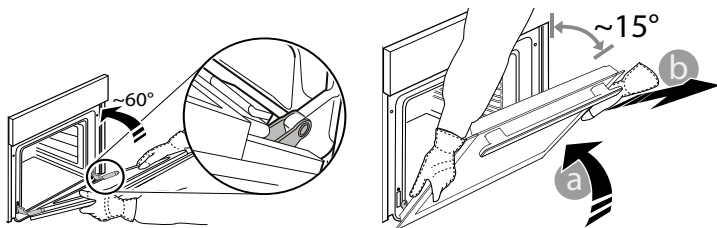
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

## RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

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



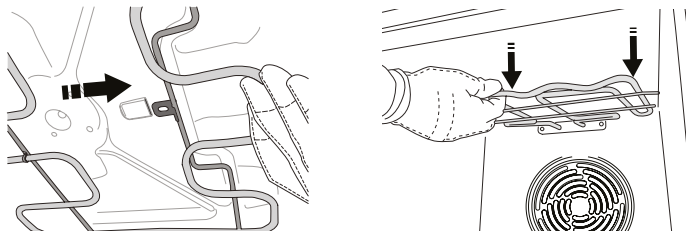
**2.** Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto (a) finché non esce dalle sedi (b).  
Togliere la porta e appoggiarla su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



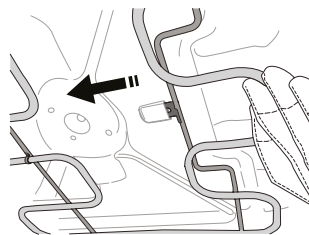
- 3.** Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.
- 4.** Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.
- 5.** Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni.

## ABBASSAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE

**1.** Estrarre la resistenza dalla sede e abbassarla.

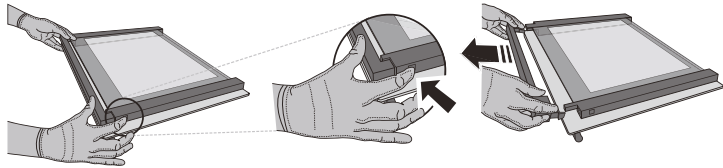


**2.** Per reinserire la resistenza in posizione, sollevarla, tirarla leggermente verso di sé e controllare che il supporto sia posizionato correttamente.

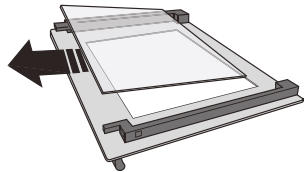


## CLICK & CLEAN - PULIZIA DEL VETRO

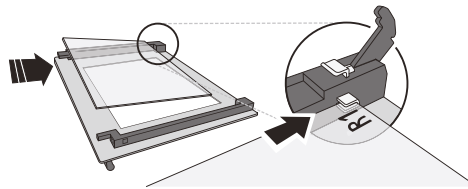
1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



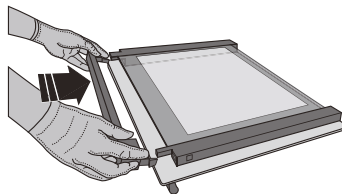
2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.



3. Prima di rimontare il vetro interno è necessario riapplicare il vetro intermedio (contrassegnato con "1R"): Per posizionare correttamente i pannelli di vetro, assicurarsi che il marchio "R" sia visibile nell'angolo sinistro. Inserire innanzitutto il lato lungo del vetro contrassegnato con la lettera "R" nelle sedi di supporto, quindi abbassarlo in posizione. Ripeta questa procedura per entrambi i pannelli di vetro.



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



## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

Staccare il forno dalla rete elettrica, svitare il coprilampada, sostituire la lampadina e avvitare nuovamente il coprilampada.

Ricollegare il forno alla rete elettrica. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

Note: Utilizzare lampadine alogene da 25 W/230 V di tipo G9, T300 °C.

La lampadina utilizzata nel prodotto è progettata specificamente per gli apparecchi domestici e non è adatta all'illuminazione generale degli ambienti domestici (Regolamento CE 244/2009).

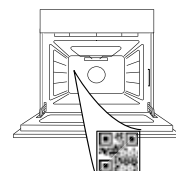
Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza Tecnica. - Non maneggiare le lampadine a mani nude, perché le impronte digitali potrebbero danneggiarle. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

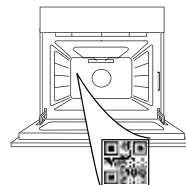
## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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. Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.

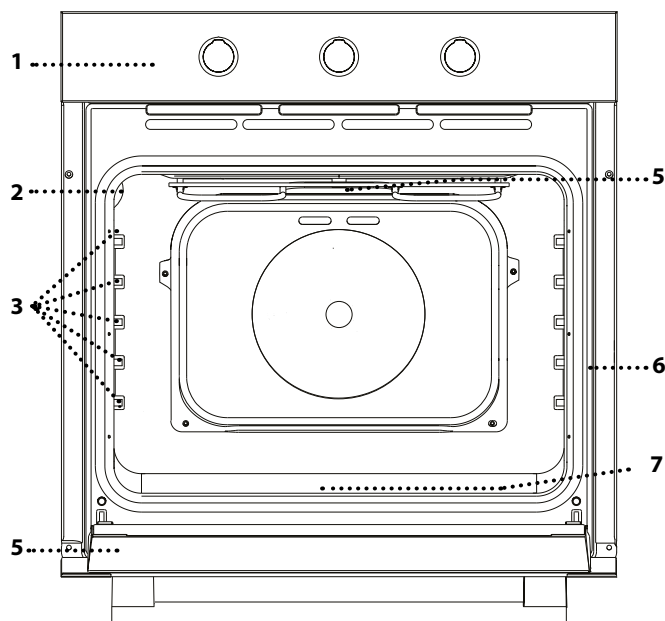
Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

- Utilizzare il codice QR sul proprio apparecchio
- Visitare il sito web **docs.indesit.eu**
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



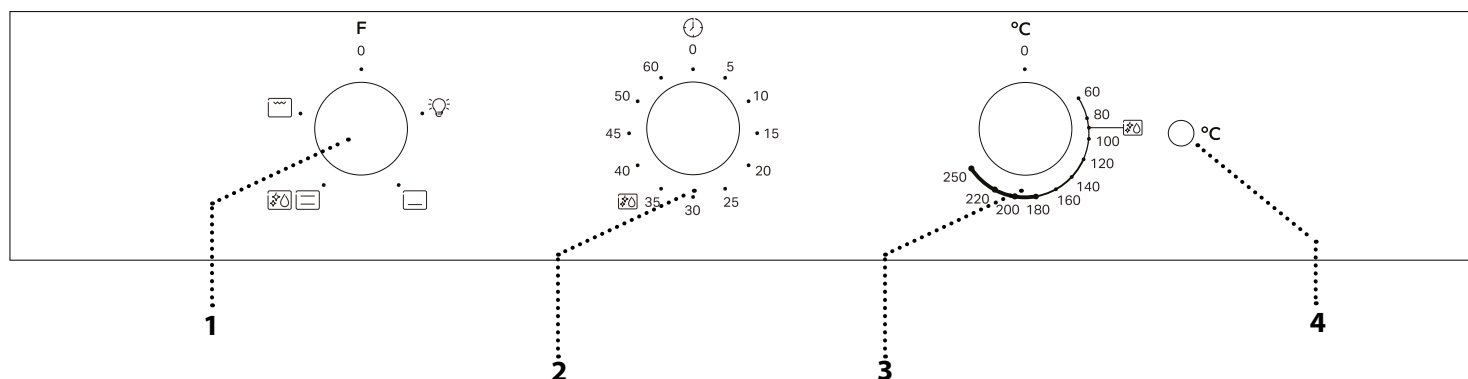
**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU INDESIT**W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie [www.register10.eu](http://www.register10.eu)**W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU****Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.**

## OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Lampka
3. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na ścianie komory piekarnika)
4. Drzwiczki
5. Grzałka górna/grill
6. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
7. Grzałka dolna (niewidoczna)

## OPIS PANELU STEROWANIA



### 1. POKRĘTŁO WYBORU

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Obrócić na pozycję 0, aby wyłączyć urządzenie.

### 2. POKRĘTŁO MINUTNIKA

Może być użyte jako timer.

### 3. POKRĘTŁO TERMOSTATU

Obrócić, aby ustawić żądaną temperaturę dla wybranej przednio funkcji.

### 4. DIODA TERMOSTATU / NAGRZEWANIA

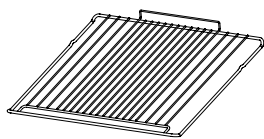
Świeci podczas nagrzewania urządzenia. Wyłącza się po osiągnięciu wymaganej temperatury.

Uwaga: Rodzaje pokręteł mogą się różnić w zależności od modelu. Jeżeli pokrętła aktywuje się poprzez naciśnięcie, należy nacisnąć środek pokrętła, aby je zwolnić.

Uwaga: Rodzaje pokręteł mogą się różnić w zależności od modelu. Jeżeli pokrętła aktywuje się poprzez naciśnięcie, należy nacisnąć środek pokrętła, aby je zwolnić.

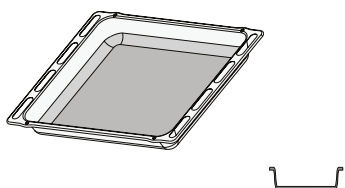
# AKCESORIA

## RUSZT



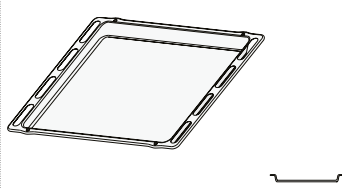
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

## BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ\*



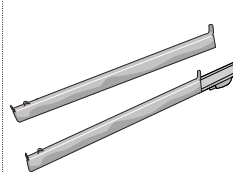
Do stosowania jako blacha piekarnika do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

## BLACHA DO PIECZENIA\*



Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

## SZYNY PRZESUWNE \*



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

\* Dostępne tylko w wybranych modelach

Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.

Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

## UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

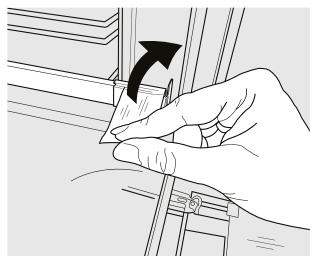
Umieścić ruszt na wybranym poziomie, przy wkładaniu przechylając go lekko ku górze i w pierwszej kolejności umieszczając stronę tylną z zawiniętym brzegiem (skierowaną ku górze).

Następnie przesunąć ruszt poziomo wzdłuż szyny tak daleko, jak to możliwe.

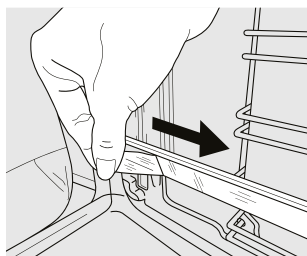
Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, należy wsuwać poziomo w szyny.

## PÓŁKI WSUWANE I PROWADNICE PÓŁEK

Przed użyciem piekarnika usunąć taśmę ochronną [a], a następnie folię ochronną [b] z prowadnic wysuwanych.



[a]



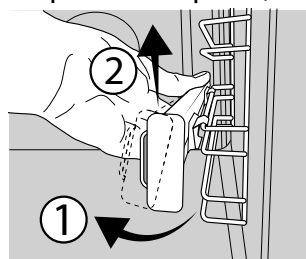
[b]

### DEMONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [c]

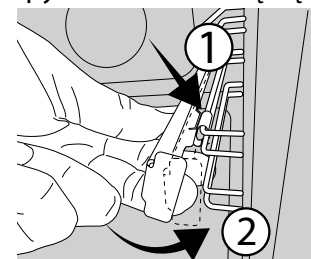
Pociągnąć dolną część prowadnicy wysuwanej, aby odzepić dolne haki (1) i pociągnąć prowadnicę wysuwane do góry, zdejmując je z górnych haków (2).

### PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [d]

Zawiesić górne haki na prowadnicach półek (1), a następnie docisnąć dolną część prowadnic wysuwanych do prowadnic półek, aż zaczepy dolne zatrzasną się (2).



[c]



[d]

### WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ DRABINEK

1. Aby wyjąć drabinki, należy mocno złapać zewnętrzną część drabinek i pociągnąć ją do siebie, wyjmując z osadzenia wspornik i dwie wewnętrzne blokady.

2. Aby ponownie zamontować drabinki, należy umieścić je w pobliżu komory i włożyć dwie blokady w osadzenia. Następnie należy umieścić część zewnętrzną w osadzeniu, zamontować wspornik i mocno docisnąć w stronę ścianki komory, aby upewnić się, że drabinki są odpowiednio zabezpieczone.

## PIERWSZE UŻYCIE

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne.


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

Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony


zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 250° C na około godzinę. W tym czasie piekarnik musi być pusty.


Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.


## FUNKCJE


 **OFF**  
Do wyłączenia piekarnika.

 **LEKKIE**  
Do włączania oświetlenia komory piekarnika.

 **GRZAŁKA DOLNA**  
Używać tej funkcji do przyrumieniania powierzchni potraw. Zaleca się umieszczenie potrawy na pierwszym lub drugim poziomie pieczenia. Funkcji tej można również użyć do wolnego pieczenia np. gulaszu mięsnego lub warzywnego; w tym przypadku potrawę należy umieścić na trzecim poziomie. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

 **KONWENCJONALNE**  
Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

 **ECOCLEAN**  
W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Aby włączyć funkcję czyszczenia „EcoClean”, należy nalać 100 -120 ml wody pitnej na dno piekarnika, następnie ustawić pokrętko wyboru oraz pokrętko termostatu na ikonę . Najlepiej jest używać funkcji przez 35 minut. Pozycja ikony nie odpowiada temperaturze osiągniętej w trakcie czyszczenia.


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

## CODZIENNA EKSPLOATACJA

### WYBIERANIE FUNKCJI

Aby wybrać funkcję, należy obrócić *pokrętko wyboru* do pozycji oznaczonej symbolem żądanej funkcji

### WŁĄCZANIE FUNKCJI

Aby włączyć wybraną funkcję, należy obrócić pokrętko termostatu, by ustawić żadaną temperaturę. Aby wyłączyć funkcję, ustawić pokrętko wyboru funkcji oraz pokrętko termostatu odpowiednio w położeniu  .

### NAGRZEWANIE

Po uruchomieniu tej funkcji włączy się dioda termostatu sygnalizująca rozpoczęcie pracy urządzenia. Po zakończeniu nagrzewania dioda wyłączy się, wskazując, że w komorze piekarnika uzyskano wybraną temperaturę: W tym momencie należy umieścić potrawę w piekarniku i rozpocząć jej pieczenie.

### USTAWIANIE PROGRAMATORA CZASOWEGO

Pokrętkiem timera można ustawić czas gotowania w zakresie od 1 do 60 minut. Aby ustawić czas gotowania, po wybraniu żądanej funkcji gotowania, należy obrócić pokrętko w prawo (o 360°) zgodnie z ruchem wskazówek zegara, a następnie obrócić je w kierunku przeciwnym do żadanego czasu gotowania.

### UWAGI

- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nie należy przeciągać form ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to porysować jego emaliowaną powierzchnię.
- Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na drzwiczkach i nie przytrzymuj ich.

### UWAGI DOTYCZĄCE EFEKTYWNOŚCI ENERGETYCZNEJ

- Wykorzystanie ciepła resztkowego: wyłączyć piekarnik 5/10 minut przed końcem pieczenia, aby wykorzystać pozostałe ciepło.
- Drzwiczki powinny być zamknięte: jeśli to możliwe, unikać otwierania drzwiczek piekarnika podczas pieczenia, ponieważ powoduje to uciekanie ciepła.
- Gotować większe porcje: używać piekarnika głównie do większych potraw (np. mięso powyżej 1 kg) lub większych porcji, aby maksymalnie wykorzystać zużyta energię.
- Regularnie czyścić uszczelkę drzwiczek: czysta uszczelka zapobiega utracie ciepła i zapewnia wydajne pieczenie.
- Podgrzewać tylko wtedy, gdy jest to konieczne: urządzenie należy wstępnie nagrzewać jedynie w przypadkach, w których jest to zalecane w tabeli pieczenia lub w przepisie.
- Wybierać ciemne blachy do pieczenia: ciemne blachy lepiej pochłaniają ciepło, poprawiając wydajność pieczenia.
- Zaplanować pieczenie: przygotować kilka potraw w sekwencji, aby wykorzystać ciepło resztkowe i uniknąć dodatkowego podgrzewania.
- Wybrać program oszczędzania energii: korzystać z dedykowanego programu ECO w celu obniżenia zużycia energii. Dodatkowe wejścia są opisane w tabeli pieczenia.
- Usunąć nieużywane akcesoria: wyjąć blachy lub ruszty, które nie są potrzebne, aby poprawić wydajność cyrkulacji ciepła i obniżyć pojemność cieplną produktu.

# TABELA GOTOWANIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN)	POZIOM I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe		Tak	150 - 170	30 - 90	2
Ciasto z nadzieniem (sernik, strudel, ciasto owocowe)		Tak	160 - 200	35 - 90	2
Kruche ciasteczka/Rogaliki		Tak	160-180	15 - 35	2/3
Choux buns (Ptyisie)		Tak	180 - 200	40-60	2
Bezy		Tak	90	150 - 200	2
Pizza/Focaccia		Tak	220 - 250	10 - 25	1/2
Mały chleb 80 g		Tak	180 - 200	30-45	2
Bochenek chleba 500 g		Tak	180	50 70	1/2
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 20	2
Słone ciasta (tarta warzywna, quiche)		Tak	190-200	30-50	2
Vols-au-vent / chrupiące paszteciki		Tak	190-200	20-30	2
Lasagne / zapiekany makaron / cannelloni / zapiekanki		Tak	190-200	45-65	2
Jagnięcina/cielęcina/wołowina/ wieprzowina 1 kg		Tak	190-200	80-110	2
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		Tak	200-230	50-100	2
Indyk/gęś 3 kg		Tak	180 - 200	150 - 200	2
Ryba pieczona/ potrawy pieczone en papillote (w papierze) (filet, w całości)		Tak	170 - 190	30-45	2
Warzywa faszerowane (pomidory, courgettes, cukinie), aubergines (bakłażany))		Tak	180 - 200	50 - 70	2
Roast potatoes (Pieczone ziemniaki)		Tak	220 - 240	40-60	2
Tosty		5'	250	2-6	5
Filety rybne/kawałki		5'	250	15 - 30*	4  3
Kiełbaski/szaszłyki/żeberka/ hamburgery		5'	250	15 - 30*	5  4
Vegetable gratin (Zapiekane warzywa)		5'	250	5 - 15	4

\* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia

FUNKCJE		
	Konwencjonalne	Grill

AKCESORIA					
	Ruszt	Forma do pieczenia umieszczona na ruszcie	Blacha do pieczenia / Blacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczona na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia napełniona 200 ml wody

# CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub

ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

Używać rękawic ochronnych.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że piekarnik został

odłączony od zasilania.

Można użyć standardowego środka do czyszczenia piekarnika, który zmiękczy i usunie pozostałości, dzięki czemu ręczne czyszczenie komory piekarnika i akcesoriów stanie się łatwiejsze.

## POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką. Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozproszane po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

## POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go (najlepiej gdy wciąż jest ciepły), usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.

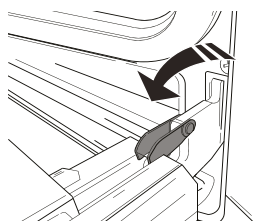
- jeśli występują uporczywe zabrudzenia we wnętrzu piekarnika, zalecamy przeprowadzenie cyklu automatycznego czyszczenia dla uzyskania optymalnych rezultatów czyszczenia. Unikać uruchamiania czyszczenia w cyklu pirolizy, jeśli występują pozostałości kamienia. Przed uruchomieniem wykonać czyszczenie z osadu kamiennego, jak opisano powyżej.
- Aby ułatwić czyszczenie szyby, można w prosty sposób zdjąć drzwiczki, a następnie założyć je ponownie.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

## AKCESORIA

Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

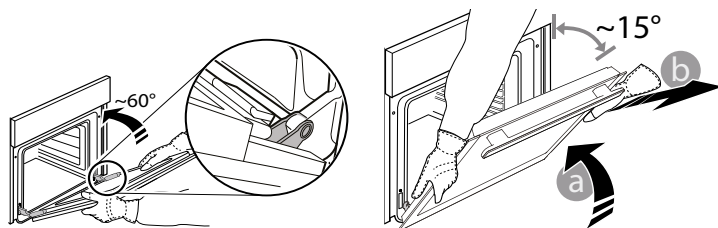
## ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

**1.** Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



**2.** Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt. Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry (a), aż wysuną się z miejsc zamocowania (b).

Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.



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

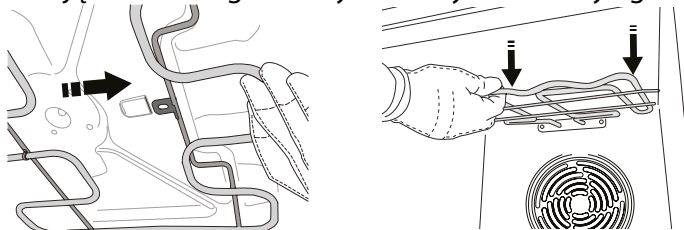
**4.** Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć.

Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.

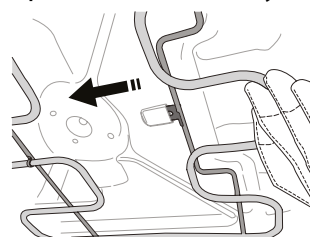
**5.** Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, należy powtórzyć powyżej opisane czynności.

## OPUSZCZANIE GÓRNEJ GRZAŁKI

**1.** Zdjąć element grzewczy z uchwytu i obniżyć go.

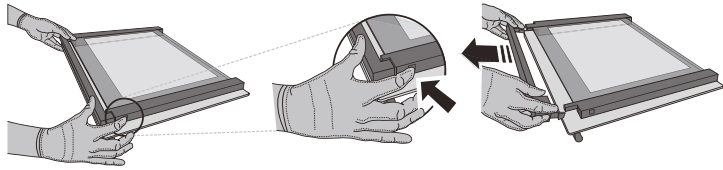


**2.** Aby przywrócić poprzednią pozycję elementu grzewczego, należy go podnieść, pociągnąć delikatnie do siebie i upewnić się, że znalazł się w odpowiednich uchwytach.

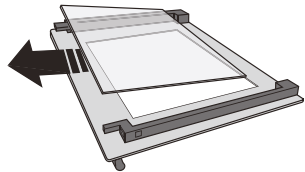


## CLICK & CLEAN - CZYSZCZENIE SZYBY

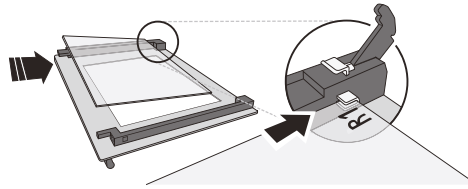
1. Po zdjęciu drzwiczek i umieszczeniu ich na miękkiej powierzchni, uchwytami skierowanymi ku dołowi, należy równocześnie nacisnąć dwa zaciski zabezpieczające i zdjąć górną część drzwiczek, wyciągając ją ku sobie.



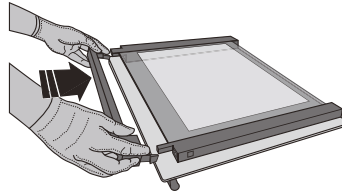
2. Unieść i mocno chwycić obiema rękami wewnętrzną szybę, wyjąć ją i przed przystąpieniem do czyszczenia umieścić na miękkiej powierzchni.



3. Przed umieszczeniem szyby wewnętrznej z powrotem na miejscu należy najpierw zamontować szybę środkową (zaznaczoną „1R”): Aby właściwie umieścić szyby, należy upewnić się, że znak „R” jest widoczny w lewym rogu. W pierwszej kolejności należy umieścić dłuższą część szyby oznaczoną literą „R” w odpowiednich uchwytach, a następnie obniżyć ją do właściwej pozycji. Powtórzyć tę procedurę dla obu szyb.



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



## WYMIANA ŻARÓWKI

Odłączyć zasilanie piekarnika, odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i ponownie przykręcić osłonę. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

Uwaga: Używać żarówek halogenowych 25 W/230 V typu G9, T300 °C.

Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009).

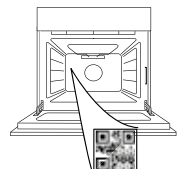
Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie. - Nie dotykać żarówek gołymi rękami - ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
Piekarnik nie działa.	Odcięcie zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy kuchenka mikrofalowa jest prawidłowo podłączona do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

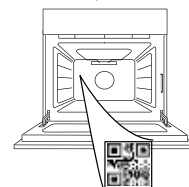
- Korzystanie z kodu QR w urządzeniu
- Odwiedzając naszą stronę internetową [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)
- Ewentualnie można **skontaktować się z naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.



**OBRIGADO POR TER ADQUIRIDO UM PRODUTO INDESIT**

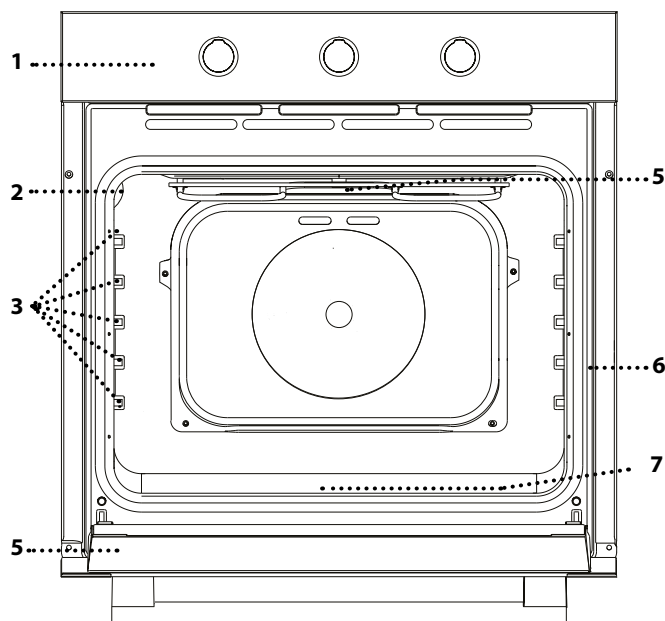
Para receber uma assistência mais completa, registre o seu produto em [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

**PARA OBTER MAIS INFORMAÇÕES,  
LEIA O CÓDIGO QR NO SEU  
APARELHO**



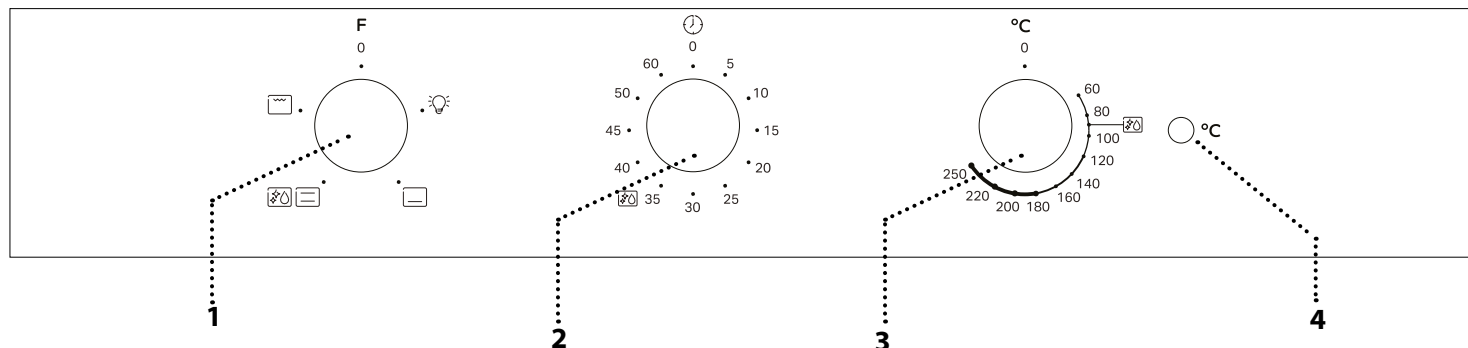
**Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.**

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Lâmpada
3. Guias de nível  
(o nível está indicado na parede do compartimento de cozedura)
4. Porta
5. Resistência superior/grill
6. Placa de identificação  
(não remover)
7. Resistência inferior  
(não visível)

## DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



### 1. BOTÃO SELETOR

Para ligar o forno selecionando uma função. Para desligar o forno, rode o botão para a posição 0.

### 2. BOTÃO DO TEMPORIZADOR

Deve ser usado como temporizador.

### 3. BOTÃO DO TERMÓSTATO

Rode para selecionar a temperatura desejada, ativando a função selecionada.

### 4. LED TERMÓSTATO/ PRAQUECIMENTO

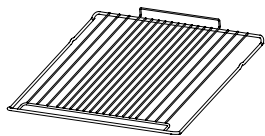
Acende-se durante o processo de aquecimento. Apaga-se quando a temperatura pretendida é alcançada.

Nota: O tipo de botão rotativo pode variar de acordo com o tipo de modelo. Se os botões rotativos são retráteis, pressione o centro do botão para libertá-lo.

Nota: O tipo de botão rotativo pode variar de acordo com o tipo de modelo. Se os botões rotativos são retráteis, pressione o centro do botão para libertá-lo.

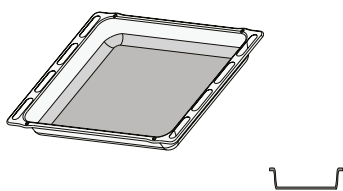
# ACESSÓRIOS

## GRELHA METÁLICA



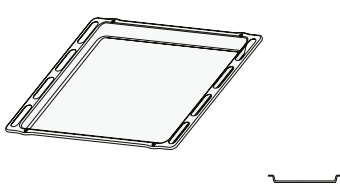
Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte para frigideiras, formas para bolos e quaisquer outros itens adequados para fornos.

## TABULEIRO COLETOR \*



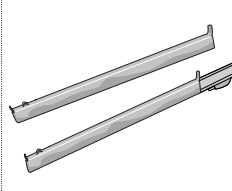
Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, foccacia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.

## TABULEIRO PARA ASSAR \*



Para a cozedura de todos os produtos de padaria e pastelaria, mas também para assados, peixe em papelote, etc.

## CALHAS DESLIZANTES\*



Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios.

\* Disponível apenas em determinados modelos

O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.

Pode adquirir outros acessórios separadamente junto do Serviço Pós-venda.

## COMO INSERIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

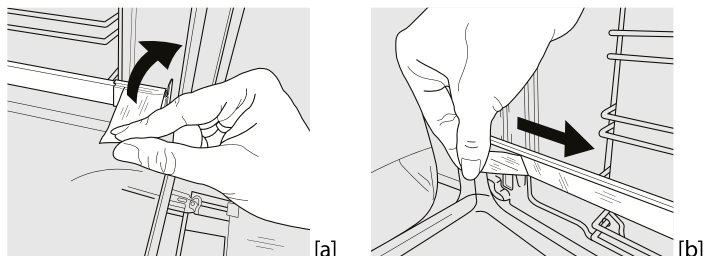
Insira a grelha metálica no nível pretendido, segurando-a e inclinando-a ligeiramente para cima; em seguida, pouse a parte traseira levantada (apontando para cima) primeiro.

Faça-a deslizar na horizontal pelos corredores tanto quanto possível.

Os restantes acessórios, como o tabuleiro para assar, devem ser inseridos na horizontal, fazendo-os deslizar pelas calhas deslizantes do forno.

## PRATELEIRAS DESLIZANTES E GUIAS DE NÍVEL

Antes de utilizar o forno, remova a fita adesiva de proteção [a] e, em seguida, remova a película de proteção [b] das corrediças.

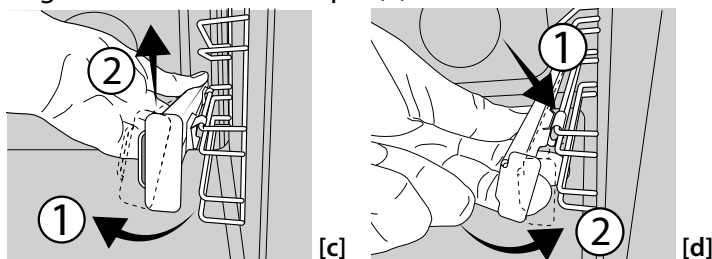


### REMOÇÃO DAS CORREDIÇAS [c]

Puxe a parte inferior da corrediça para desacoplar os ganchos inferiores (1) e puxe as corrediças para cima, removendo-as dos ganchos superiores (2).

### REINSTALAÇÃO DAS CORREDIÇAS [d]

Fixe os ganchos superiores às guias de nível (1) e, em seguida, pressione a parte inferior das corrediças contra as guias de nível até que os ganchos inferiores estejam engatados e ouvir um clique (2).



### REMOVER E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

1. Para retirar as guias de nível, segure a parte externa da guia e puxe-a na sua direção de forma a extrair o suporte e os dois pinos internos do alojamento.  
2. Para reposicionar as guias de nível, posicione-as junto à cavidade e comece por inserir os dois pinos nos seus alojamentos. De seguida, posicione a parte externa junto do seu alojamento, insira o suporte e pressione firmemente em direção à parede da cavidade de forma a garantir que a guia de nível se encontra devidamente presa.

## UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal.

Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.

Remova do forno qualquer elemento de proteção

## FUNÇÕES

### DESLIGAR

Para desligar o forno.

### LUZ

Para acender a luz no interior do compartimento.

### AQUECIMENTO INFERIOR

Utilize esta função para dourar a parte inferior dos alimentos. Sugere-se que o alimento seja colocado no 1.º/2.º nível de cozedura. Esta função também pode ser utilizada para uma cozedura lenta, como por ex. para guisados de legumes e carne; neste caso, utilize o 3.º nível. Não é necessário pré-aquecer o forno.

### CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.

em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior.

Aqueça o forno até aos 250 °C durante uma hora, aproximadamente. Durante este período de tempo, o forno deverá estar vazio.

Nota: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

### ECOCLEAN

A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza a baixa temperatura especial permite a fácil remoção de sujidade e resíduos de alimentos. Para ativar a função "EcoClean", deite 100-120 ml de água potável no fundo do forno e rode o botão de seleção e o botão do termostato para o ícone. Recomenda-se que utilize a função durante 35 minutos. A posição do ícone não corresponde à temperatura atingida durante a limpeza.

### GRILL


Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro para assar, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.

## UTILIZAÇÃO DIÁRIA

### SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Para selecionar uma função, rode o *botão de seleção* para o símbolo da função pretendida

### ATIVAR UMA FUNÇÃO

Para iniciar a função selecionada, rode o botão do termostato para definir a temperatura requerida. Para interromper a função a qualquer momento, desligue o forno e rode o botão seletor e o botão do termostato para .

### PRÉ-AQUECIMENTO

Assim que a função for ativada, o LED do termostato acender-se-á para assinalar o início do processo de preaquecimento. No final deste processo, o LED do termostato apagar-se-á para assinalar que o forno atingiu a temperatura selecionada: nessa altura, coloque os alimentos no interior do forno e dê início à cozedura.

### PROGRAMAR O TEMPORIZADOR

O botão do temporizador permite definir o tempo de cozedura entre 1 e 60 minutos. Para definir o tempo de cozedura, após selecionar a função pretendida, rode o botão 360º no sentido dos ponteiros do relógio e, em seguida, rode-o no sentido contrário aos ponteiros do relógio até atingir a duração pretendida.















































### NOTAS

- Não tape o interior do forno com papel de alumínio.
- Nunca arraste panelas ou tachos pelo fundo do forno, uma vez que poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Não colocar pesos pesados sobre a porta e não se agarrar à porta.

### NOTAS SOBRE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA






- Tirar partido do calor residual: desligue o forno 5/10 minutos antes do fim da cozedura para utilizar o calor restante.
- Manter a porta fechada: se possível, evitar abrir a porta do forno durante a cozedura, pois isso deixa escapar o calor.
- Cozinhar porções maiores: utilizar o forno principalmente para pratos maiores (por exemplo, carne com mais de 1 kg) ou porções maiores, para tirar o máximo partido da energia utilizada.
- Limpar regularmente o vedante da porta: uma vedação limpa evita a perda de calor e garante uma cozedura eficiente.
- Pré-aquecer apenas quando necessário: pré-aquecer o forno apenas se a receita ou a tabela de cozedura o recomendar.
- Escolher tabuleiros escuros: os tabuleiros escuros absorvem melhor o calor, melhorando a eficiência da cozedura.
- Planear os seus cozinhados: preparar vários pratos em sequência para utilizar o calor residual e evitar um pré-aquecimento adicional.
- Selecionar o programa de poupança de energia: utilizar o programa ECO dedicado para reduzir o consumo de energia. Consultar a tabela de cozedura para entradas adicionais.
- Retirar os acessórios desnecessários: retirar os tabuleiros ou grelhas que não estejam a ser utilizados para otimizar a eficiência da circulação do calor e diminuir a capacidade térmica.

# TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos com levedura		Sim	150 - 170	30 - 90	2 
Bolo recheado (cheesecake, strudel, tarte de frutas)		Sim	160 - 200	35 - 90	2 
Biscoitos/queques		Sim	160 - 180	15 - 35	2/3 
Massa "choux"		Sim	180 - 200	40 - 60	2 
Merengues		Sim	90	150 - 200	2 
Pizza/Focaccia		Sim	220 - 250	10 - 25	1/2 
Pães pequenos (80g)		Sim	180 - 200	30 - 45	2 
Pão de forma (500g)		Sim	180	50 70	1/2 
Pizza congelada		Sim	250	10 - 20	2 
Bolos salgados (tarte de legumes, quiche)		Sim	190 - 200	30 - 50	2 
Vol-au-vents/salgadinhos de massa folhada		Sim	190 - 200	20 - 30	2 
Lasanha/massa no forno/ canelones/ flans		Sim	190 - 200	45 - 65	2 
Borrego/vitela/vaca/porco 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	2 
Frango/coelho/pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	2 
Peru / ganso 3 kg		Sim	180 - 200	150 - 200	2 
Peixe no forno / en papillote (em papelote) (filetes, inteiro)		Sim	170 - 190	30 - 45	2 
Legumes recheados (tomates, curgetes, aubergines (beringelas))		Sim	180 - 200	50 - 70	2 
Batatas assadas		Sim	220 - 240	40 - 60	2 
Pão tostado		5'	250	2 - 6	5 
Filetes/postas de peixe		5'	250	15 - 30*	4  3 
Salsichas/Espetadas/Costeletas/ Hambúrgueres		5'	250	15 - 30*	5  4 
Gratinado de legumes		5'	250	5 - 15	4 

\* Vire o alimento a meio da cozedura

FUNÇÕES	 Convencional	 Grelhar
---------	--	---

ACESSÓRIOS	 Grelha metálica	 Forma para assar na grelha	 Tabuleiro para assar / tabuleiro coletor ou forma para assar na grelha	 Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	 Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar com 200 ml de água
------------	---	--	--	--	---

# LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Assegure-se de que o forno arrefeça antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.

Não utilize produtos de limpeza a vapor.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza

abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.

Use luvas de proteção.

O forno tem de ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de

manutenção.

É possível utilizar um produto de limpeza de fornos comum para ajudar a amolecer e remover os resíduos, facilitando a limpeza manual da cavidade e dos acessórios.

## SUPERFÍCIES EXTERIORES

Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.

Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar inadvertidamente em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra húmido.

## SUPERFÍCIES INTERIORES

- Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido à cozedura de alimentos com elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.

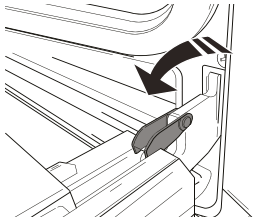
- Em caso de sujidade persistente no interior do forno, recomendamos a execução da função de limpeza automática para obter os melhores resultados de limpeza. Evite ativar o ciclo de limpeza pirolítica na presença de resíduos de calcário. Antes de ativar, realize uma limpeza do calcário de acordo com os procedimentos acima.
- A porta pode ser removida facilmente e instalada novamente para facilitar a limpeza do vidro.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

## ACESSÓRIOS

Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, manuseando-os com luvas adequadas para forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

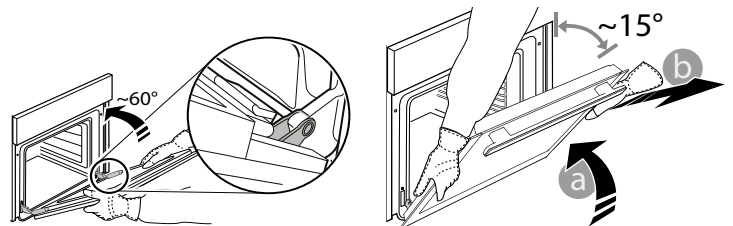
## REMOVER E VOLTAR A COLOCAR A PORTA

**1.** Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.



**2.** Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega. Retire, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa (a), simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte (b).

Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície macia.



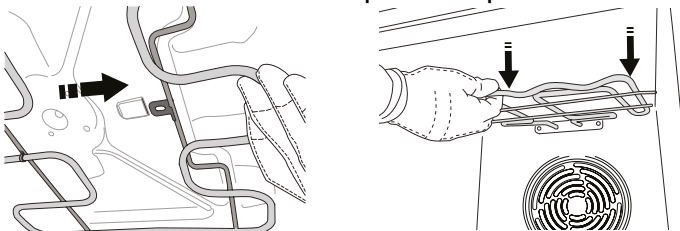
**3.** Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

**4.** Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas até à sua posição original: Assegure-se de que as baixe totalmente.

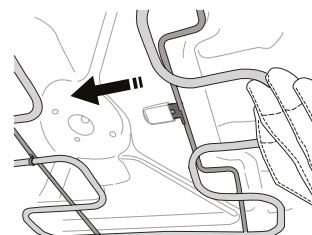
**5.** Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima.

## BAIXAR A RESISTÊNCIA SUPERIOR

**1.** Retire a resistência do respetivo suporte e baixe-a.

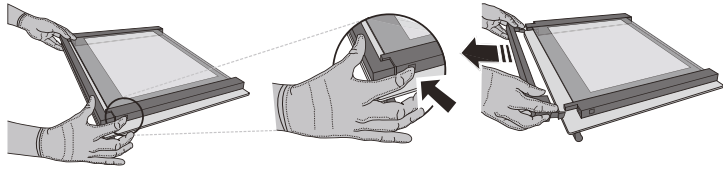


**2.** Para voltar a colocar a resistência na sua posição original, levante-a, puxe-a ligeiramente para si e certifique-se de que o suporte está na posição correta.

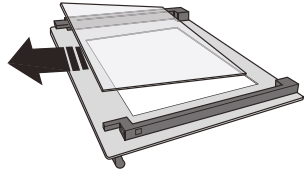


## CLICK & CLEAN - LIMPAR O VIDRO

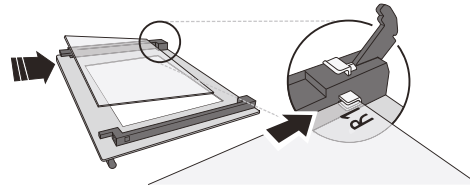
1. Após remover a porta e pousá-la sobre superfície suave, prima simultaneamente os dois grampos de retenção e remova a extremidade superior da porta, puxando-a na sua direção.



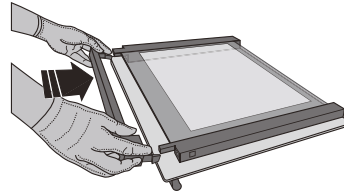
2. Levante e segure firmemente o vidro interior com ambas as mãos, removendo-o e colocando-o sobre uma superfície suave antes de proceder à sua limpeza.



3. Instale novamente o painel (com a marca "1R") antes de instalar o painel interior: Para posicionar os painéis de vidro corretamente, certifique-se de que é possível visualizar a marca "R" no canto esquerdo. Insira primeiro a parte mais longa do vidro com a indicação "R" nos suportes e, em seguida, baixe-a até à posição correta. Repita este procedimento para ambos os painéis de vidro.



4. Instale novamente a extremidade superior: irá ouvir um clique, indicando que está bem posicionado. Certifique-se de que a vedação está segura antes de montar novamente a porta.



## SUBSTITUIR A LÂMPADA

Desligue o forno da rede elétrica, desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma.

Ligue o forno novamente à fonte de alimentação elétrica. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

Nota: Utilize lâmpadas de halogéneo 25 W/230 V tipo G9, T300 °C.

A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009).

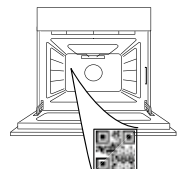
As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda. - Não manuseie as lâmpadas com as mãos desprotegidas, uma vez que as suas impressões digitais podem danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
O forno não funciona.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e reinicie o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.

As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

- Utilizar o código QR no seu aparelho
- Visitando o nosso website [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-Venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.

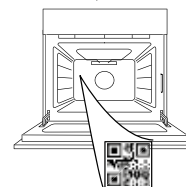




**ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI SPOTREBIČ INDESIT**

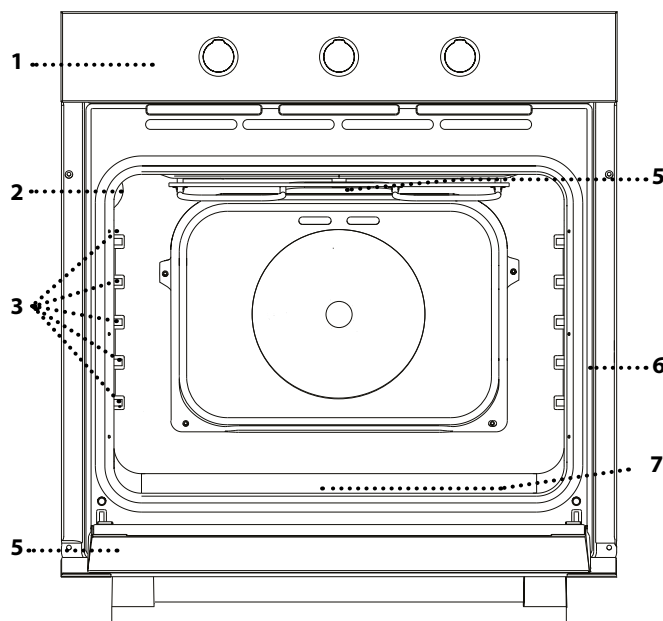
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

**VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM SPOTREBIČI**



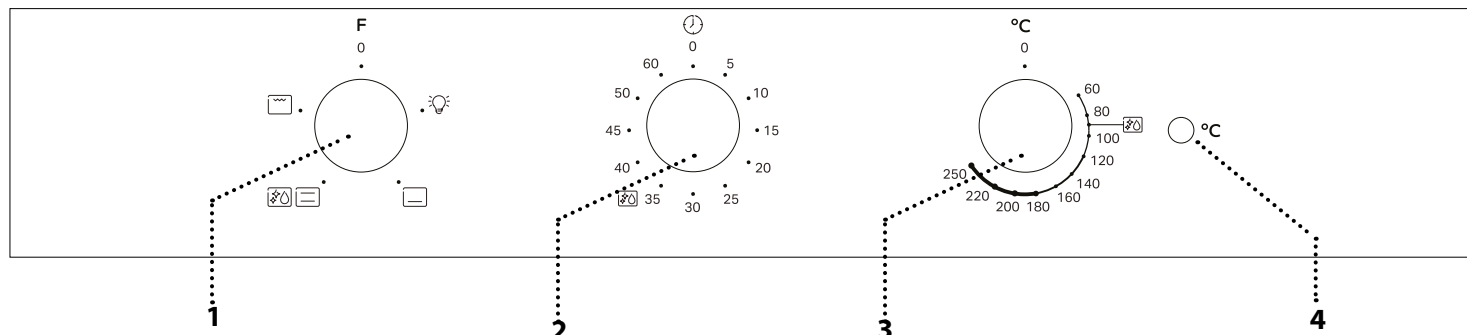
**Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte Bezpečnostné pokyny.**

## OPIS SPOTREBIČA



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

## OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



### 1. VOLIACI GOMBÍK

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

### 2. GOMBÍK ČASOVAČA

Dá sa použiť ako časovač.

### 3. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

Otáčaním zvolíte požadovanú teplotu, aktivujete zvolenú funkciu.

### 4. LED KONTROLKA TERMOSTATU / PREDOHREVVU

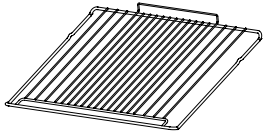
Rozsvieti sa počas prebiehajúceho predohrevu. Po dosiahnutí požadovanej teploty sa vypne.

Upozornenie: Typ gombíka sa môže líšiť od typu modelu. Ak sú gombíky aktivované zatlačením, zatlačte na stred gombíka, aby ste ho uvoľnili z jeho polohy.

Upozornenie: Typ gombíka sa môže líšiť od typu modelu. Ak sú gombíky aktivované zatlačením, zatlačte na stred gombíka, aby ste ho uvoľnili z jeho polohy.

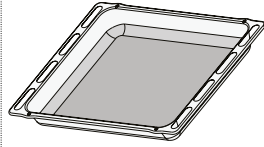
# PRÍSLUŠENSTVO

## DRÔTENÝ ROŠT



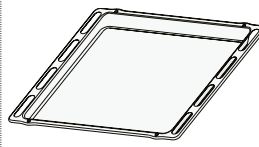
Používa sa na prípravu jedál alebo ako podpera na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

## NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE\*



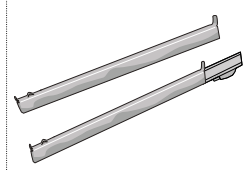
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, ryby, zelenina, focacie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

## PLECH NA PEČENIE\*



Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, ryby pečených v alobale atď.

## POSUVNÉ BEŽCE \*



Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

\* K dispozícii len pri niektorých modeloch

Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

## VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

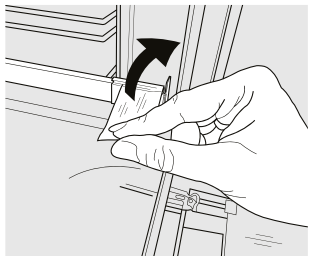
Vložte rošt na požadovanú úroveň tak, že ho držíte mierne naklonený nahor a najprv uložíte nadvihnutú zadnú stranu (smerujúcu nahor).

Potom ho vodorovne zasuňte po vodiacich lištách až na doraz.

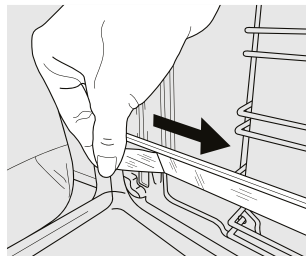
Ďalšie príslušenstvo, ako napríklad plech na pečenie, musí byť vložené vodorovne. Zasuňte ho do vodiacich lišt.

## POSUVNÉ BEŽCE A VODIACE LIŠTY

Pred použitím rúry odstráňte ochrannú pásku [a] a potom stiahnite ochrannú fóliu [b] z posuvných bežcov.



[a]



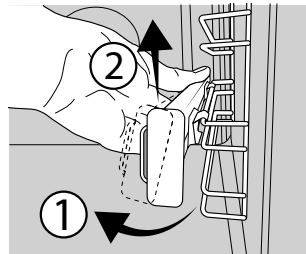
[b]

### VYBRATIE POSUVNÝCH BEŽCOV [c]

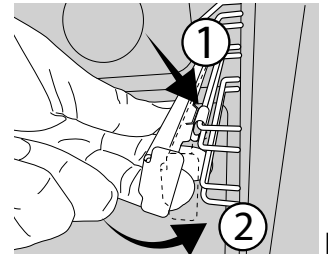
Potiahnite spodnú časť posuvného bežca, čím odpojíte spodné háčiky (1), a potiahnite posuvné bežce nahor a vytiahnite ich z horných háčikov (2).

### NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV [d]

Zaveste horné háčiky na vodiace lišty (1), potom potlačte spodnú časť posuvných bežcov proti vodiacim lištám, až spodné háčiky kliknú (2).



[c]



[d]

### VYBRATIE A VKLADANIE VODIACICH LIŠŤ

1. Ak chcete vodiace lišty vybrať, pevne uchopte vonkajšiu časť lišty, potiahnite ju k sebe, aby ste vytiahli podperu a dva vnútorné kolíky z otvorov.

2. Ak ich chcete zasa nasadiť, priložte ich k priestoru rúry a najprv zasuňte oba kolíky do otvorov. Potom umiestnite vonkajšiu časť k otvoru, zasuňte podperu a pevne zatlačte k stene priestoru rúry tak, aby bola vodiaca lišta pevne osadená.

## PRVÉ POUŽITIE

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali z 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. Rúra musí byť pritom prázdna.


Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.


## FUNKCIE


 **OFF**  
Na vypnutie rúry.

 **OSVETLENIE**  
Na zapnutie osvetlenia rúry.

 **SPODNÝ OHREV**  
Použite túto funkciu na zapečenie spodnej časti jedál. Jedlo vám odporúčame umiestniť na 1./2. úroveň. Túto funkciu môžete použiť aj na pomalé pečenie, ako napríklad zeleniny, a na dusenie mäsa; v takomto prípade umiestnite jedlo na 3. úroveň. Rúru netreba predhrievať.

 **KONVENČNÉ**  
Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

 **EKO-ČISTENIE**  
Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla. Na aktivovanie funkcie „EcoClean“ nalejte na dno rúry 100 – 120 ml pitnej vody, potom otočte voliaci gombík a gombík termostatu na ikonku. Najlepšie je použiť funkciu na 35 minút. Poloha ikonky nezodpovedá teplote dosiahnutej počas čistiaceho cyklu.


 **GRIL**  
Na grilovanie steakov, 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 drôtený rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.

## KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

### VYBERTE FUNKCIU

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

### AKTIVOVANIE FUNKCIE

Na spustenie vybranej funkcie otočte gombíkom termostatu a nastavte požadovanú teplotu. Ak chcete funkciu kedykoľvek prerušiť, vypnite rúru, otočte voliacim gombíkom a gombíkom termostatu na  .

### PREDOHREV

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

### NASTAVENIE ČASOVAČA

Gombík časovača je možné použiť na nastavenie času varenia v rozmedzí od 1 do 60 minút. Ak chcete nastaviť čas varenia, po výbere požadovanej funkcie varenia otočte gombík doprava (360°) v smere hodinových ručičiek a potom ho otočte späť v opačnom smere, kým nenastavíte požadovaný čas varenia.

### POZNÁMKY

- Vnútro rúry nevykladajte alobalom.
- Hrnce a panvice neposúvajte po dne rúry, mohol by sa tým poškodiť smaltovaný povrch.
- Na dvierka neumiestňujte nič ťažké a nepridržiavajte sa ich.

### POZNÁMKY K ENERGETICKEJ ÚČINNOSTI

- Využite zvyškové teplo: vypnite rúru 5/10 minút pred koncom pečenia, aby ste využili zostávajúce teplo.
- Dvierka nechajte zatvorené: ak je to možné, počas pečenia neotvárajte dvierka rúry, pretože tak uniká teplo.
- Peče väčšie porcie: rúru používajte hlavne na väčšie pokrmy (napr. mäso nad 1 kg) alebo väčšie porcie, aby ste čo najlepšie využili spotrebovanú energiu.
- Pravidelne čistite tesnenie dvierok: čisté tesnenie zabraňuje tepelným stratám a zabezpečuje efektívne pečenie.
- Predhrievajte len v prípade potreby: Predohrev rúry používajte, iba ak je to uvedené v recepte alebo v tabuľke prípravy jedál.
- Vyberajte si tmavé plechy na pečenie: tmavé plechy lepšie absorbujú teplo, čím sa zvyšuje efektívnosť pečenia.
- Plánujte si pečenie: pripravujte viacero jedál za sebou, aby ste využili zvyškové teplo a vyhli sa dodatočnému predhrievaniu.
- Vyberte program na úsporu energie: používajte špeciálny program ECO na zníženie spotreby energie. Ďalšie údaje nájdete v tabuľke prípravy jedál.
- Odstráňte nepotrebné príslušenstvo: vyberte plechy alebo rošty, ktoré práve nepoužívate, aby ste optimalizovali účinnosť cirkulácie tepla a znížili tepelný výkon.

# TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče		Áno	150 – 170	30 – 90	2
Plnený koláč (syrový koláč, závin, ovocný koláč)		Áno	160 – 200	35 – 90	2
Sušienky/košíčky		Áno	160 – 180	15 – 35	2/3
Choux buns (Odpalované cesto)		Áno	180 – 200	40 – 60	2
Snehové pusinky		Áno	90	150 – 200	2
Pizza / focaccia		Áno	220 – 250	10 – 25	1/2
Malý chlebík(80 g)		Áno	180 – 200	30 – 45	2
Peceň chleba (500 g)		Áno	180	50 70	1/2
Mrazená pizza		Áno	250	10 – 20	2
Slané koláče (zeleninový koláč, kiš)		Áno	190 – 200	30 – 50	2
Lístkové cesto/odpalované cesto		Áno	190 – 200	20 – 30	2
Lasagne/zapečené cestoviny/plnené cest. závitky/nákypy		Áno	190 – 200	45 – 65	2
Jahňacina/teľacina/hovädzie/bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	2
Kurča/králik/kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	2
Morka/hus 3 kg		Áno	180 – 200	150 – 200	2
Pečené ryby / Ryby pečené v alobale (filety, celé)		Áno	170 – 190	30 – 45	2
Plnená zelenina (paradajky, courgettes (cukety), aubergines (baklažány))		Áno	180 – 200	50 – 70	2
Pečené zemiaky		Áno	220 – 240	40 – 60	2
Opečený chlieb		5'	250	2 – 6	5
Rybie filé/plátky		5'	250	15 – 30*	4  3
Klobásy/kebaby/rebierka/ hamburgery		5'	250	15 – 30*	5  4
Gratinovaná zelenina		5'	250	5 – 15	4

\* V polovici prípravy jedlo obráťte

FUNKCIE		
	Tradičný ohrev	Gril

PRÍSLUŠENSTVO					
	Drôtený rošt	Nádoba na pečenie na rošte	Plech na pečenie/odkvapkávacia nádoba alebo nádoba na pečenie na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie s 200 ml vody

# ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla. Nepoužívajte parné čističe. Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky,

pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča. Používajte ochranné rukavice. Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete. Na zmäkčenie a odstránenie

zvyškov je možné použiť štandardný čistiaci prostriedok na rúry, čím sa uľahčí manuálne čistenie vnútra rúry a príslušenstva.

## 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 ani 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.

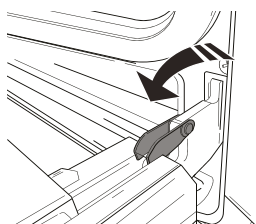
- Ak sa nachádza na vnútorných plochách odolná nečistota, na dosiahnutie optimálnych výsledkov čistenia odporúčame spustiť funkciu automatického čistenia. Nezapínajte cyklus pyrolytického samočistenia, ak sú v rúre zvyšky vodného kameňa. Pred aktivovaním očistite od vodného kameňa, ako je opísané vyššie.
- Dvierka možno ľahko vybrať a znovu nasadiť, čím sa uľahčí čistenie skla.
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.

## PRÍSLUŠENSTVO

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

## VYBRAŤ A NASADENIE DVIEROK

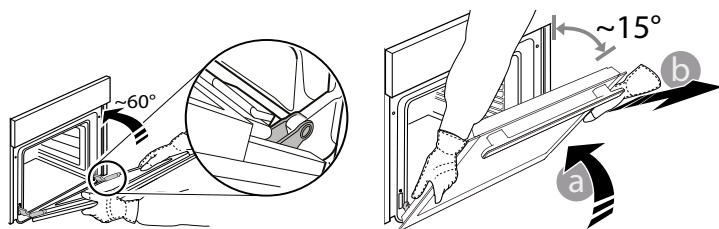
**1.** Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



**2.** Zatvorte dvierka, čo najviac ako to ide.

Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoveť. 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.



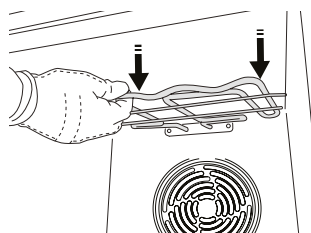
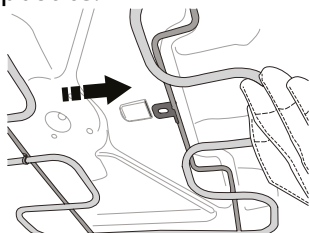
**3.** Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

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

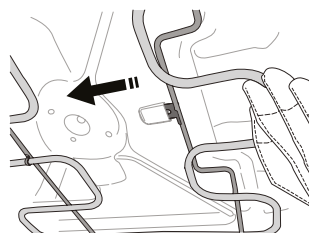
**5.** Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky.

## SPUSTENIE VRCHNÉHO OHRIEVACIEHO TELESA

**1.** Vytiahnite ohrievacie teleso zo sedla, potom ho spustíte.

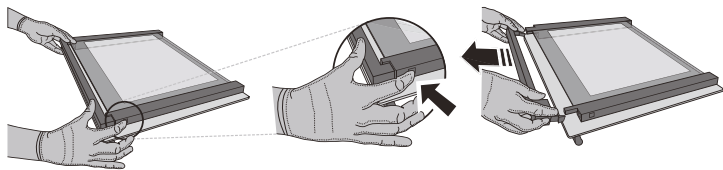


**2.** Ohrievacie teleso vrátite na miesto tak, že ho zdvihnete, trochu potiahnete k sebe a presvedčíte sa, či je podpera správne v sedle.

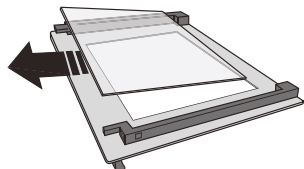


## CLICK & CLEAN – ČISTENIE SKLA

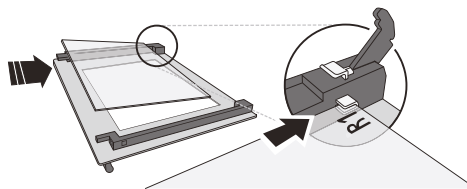
1. Po vybratí dvierka položte na mäkký povrch rukoväťou nadol, zároveň stlačte dve fixačné svorky a odstráňte horný okraj dvierok potiahnutím k sebe.



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

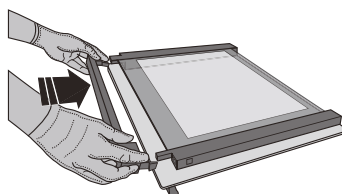


3. Nasadte strednú tabuľku (označenú „1R“) a potom vnútornú: Aby ste sklené tabuľky umiestnili správne, značku „R“ musí byť vidieť v ľavom rohu. Najprv vložte do opornej podložky dlhú stranu skla označenú „R“, potom ju spustíte na svoje miesto. Zopakujte tento postup pri oboch tabuľkách skla.



4. Nasadte horný okraj: Ak je poloha správna, ozve

sa kliknutie. Pred opätovným nasadením dvierok sa presvedčte, či je tesnenie zaistené.



## VÝMENA ŽIAROVKY

Odpojte rúru od napájania, odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 25 W/230 V typu G9, T300 °C.

Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009).

Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise. - Nechytajte žiarovky holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

## RIEŠENIE PROBLÉMOV

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	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.

Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Použitím QR kódu vo vašom spotrebiči
- Navštívte našu webovú stránku **docs.indesit.eu**
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.

