

GUÍA DE CONSULTA DIARIA



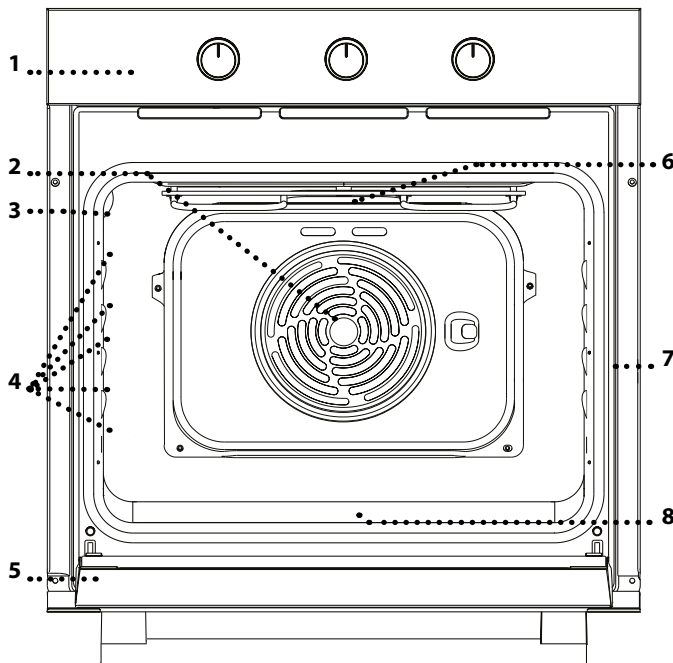
GRACIAS POR HABER ADQUIRIDO UN PRODUCTO INDESIT
Si desea recibir asistencia y soporte adicionales, registre su producto en www.indesit.com/register



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

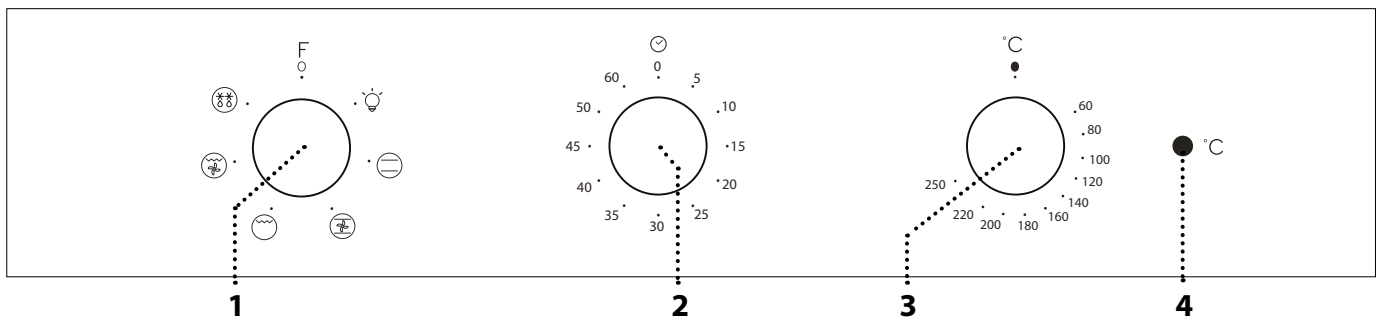
! Antes de utilizar por primera vez el aparato lea detenidamente la **Guía de higiene y seguridad**.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

PANEL DE CONTROL



1. SELECTOR

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

2. SELECTOR DEL TEMPORIZADOR

Útil como temporizador. No activa ni interrumpe la cocción.

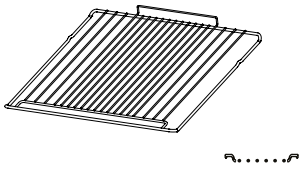
3. SELECTOR DEL TERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO

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

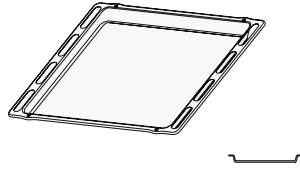
4. LED DEL TERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO

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

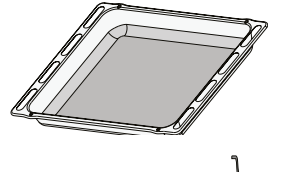
REJILLA



BANDEJA PASTELERA (SI LA HAY)



GRASERA0 (SI LA HAY)



El número de accesorios puede variar de un modelo a otro.
Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA 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.

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

FUNCIONES

DESACTIVADO
Sirve para apagar el horno.

LUZ
Para encender la luz del compartimento.

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

HORNO DE CONVECCIÓN
Para hornear tartas con relleno líquido en un solo estante. Esta función se puede utilizar también para cocciones en dos estantes. Cambie de estante los alimentos para obtener una cocción más homogénea.

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

GRATIN
Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción: Coloque la bandeja en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.

DESCONGELANDO
Para descongelar alimentos más rápidamente.

PRIMER USO

.CALENTAR EL HORNO

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

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

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

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

Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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

USO DIARIO

1.. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

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

2.. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

MANUAL

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 el *selector* y el *selector del termostato* hasta 0 y 0.

3.. PRECALENTANDO

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

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

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

. CONFIGURAR EL TEMPORIZADOR












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

Utilice el *selector del temporizador* para activar el temporizador y seleccionar el tiempo que desee: una señal acústica le avisará cuando la cuenta atrás haya finalizado.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Tartas		Sí	150 - 170	30 - 90	2
		Sí	150 - 170	30 - 90 ***	4 1
Bizcocho relleno (tarta de queso, strudel, tarta de frutas)		Sí	160 - 200	35 - 90	2
		Sí	160 - 200	35 - 90 ***	4 2
Biscuits, tartaletas		Sí	160 - 180	15 - 35	2/3
		Sí	150 - 170	20 - 40 ***	4 2
		Sí	180 - 200	40 - 60	2
Lionesas		Sí	170 - 190	35 - 50 ***	4 2
		Sí	90	150 - 200	2
		Sí	90	140 - 200 ***	4 2
Merengues		Sí	220-250	10 - 25	1/2
		Sí	200-240	15 - 30 ***	4 2
		Sí	180 - 200	30 - 45	2
Barra de pan 500 kg		Sí	180	50 - 70	1/2
Pan		Sí	180 - 200	30 - 80 ***	4 2
Pizzas congeladas		Sí	250	10-20	2
		Sí	250	10 - 20 ***	4 2
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180 - 200	30 - 45	2
		Sí	170 - 200	40 - 60 ***	4 2
Volovanes/hojaldres		Sí	190 - 200	20-30	2
		Sí	180 - 190	15 - 40 ***	4 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
Cerdo asado con torreznos 2 kg		Sí	180 - 190	110 - 150	2
Pollo/conejo/pato 1 kg		Sí	200 - 230	50 - 100	2
Pavo/oca 3 kg		Sí	180 - 200	150 - 200	2
Pescado al horno/en papillote 0,5 kg (filete, entero)		Sí	170 - 190	30 - 45	2
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 70	2

ACCESORIOS					
	Rejilla	Fuente para horno o bandeja pastelera sobre la rejilla	Bandeja pastelera / Grasería o bandeja pastelera sobre la rejilla	Grasería / Bandeja pastelera	Grasería / Bandeja pastelera con 200 ml de agua

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Pan tostado		5'	250	2 - 6	5
Filetes/rodajas de pescado		5'	250	15-30 *	4 3
Salchichas, pinchos morunos, costillas, hamburguesas		5'	250	15-30 *	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Rosbif poco hecho 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Pierna de cordero / codillo		-	200	60 - 90 **	3
Patatas al horno		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Verduras al gratín		-	200 - 220	25 - 55	3
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 100 ****	4 1
Carnes y patatas		Sí	190 - 200	45 - 100 ****	4 1
Pescados y verduras		Sí	180	30 - 50 ****	4 2




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

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

*** Cambiar de nivel a mitad de la cocción.

**** Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales. Cambie la posición de los estantes cuando hayan transcurrido dos tercios del tiempo de cocción, si fuera necesario.

Descargue la Guía de uso y cuidado en docs.indesit.eu donde encontrará la tabla de las recetas probadas, cumplimentada por los órganos de certificación de conformidad con la norma IEC 60350-1.

FUNCIÓNES				
	Convencional	Grill	Gratín	Horno de convección

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

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

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

La función «Horno de convección» le permite cocinar diferentes alimentos simultáneamente (por ejemplo: pescados y verduras), en diferentes niveles. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

No utilice aparatos de limpieza al vapor.

Utilice guantes de protección para todas las operaciones.

Lleve a cabo las operaciones necesarias con el horno frío.

Desconecte el aparato de la red eléctrica.

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

SUPERFICIES EXTERIORES

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

SUPERFICIES INTERIORES

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

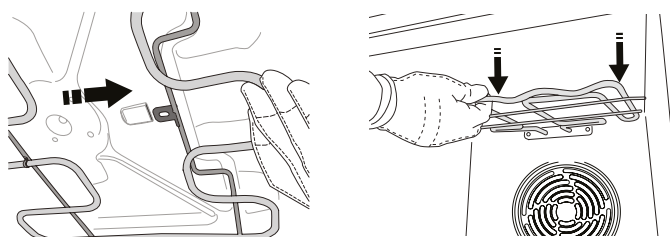
- La puerta se extrae fácilmente para facilitar la limpieza del cristal .
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- La resistencia superior del grill se puede bajar para limpiar el panel superior del horno .

ACCESORIOS

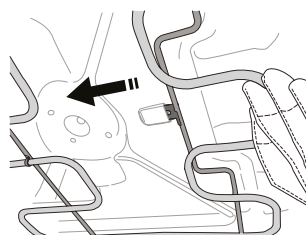
Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

BAJAR LA RESISTENCIA SUPERIOR

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

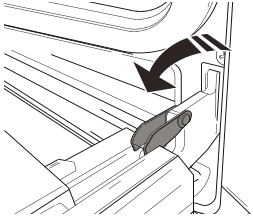


2. Para volver a colocar la resistencia en su posición, levántela y tire con cuidado hacia usted para asegurarse de que el soporte de la lengüeta esté en su alojamiento.

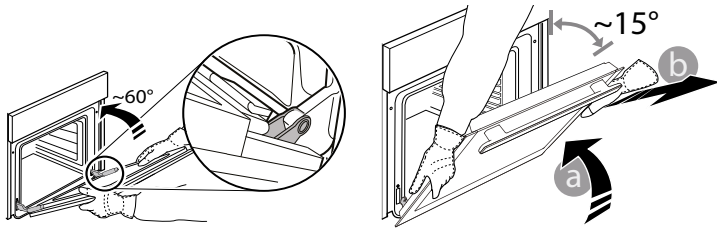


EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

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



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



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

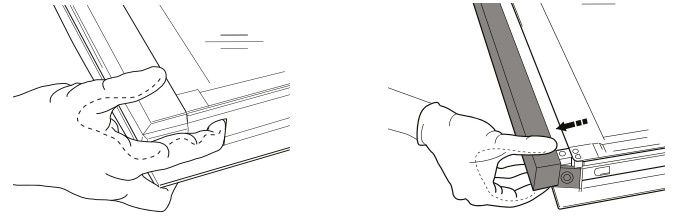
3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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

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

CLIC PARA LIMPIAR - LIMPIEZA DEL CRISTAL

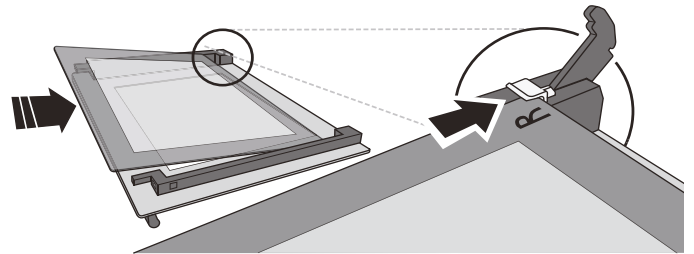
1. Después de desmontar la puerta y colocarla sobre una superficie blanda con las asas hacia abajo, pulse simultáneamente los dos enganches de retención y extraiga la parte superior de la puerta tirando hacia usted.



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

3. Para volver a colocar el cristal interno correctamente, asegúrese de que la letra «R» se vea en la esquina izquierda.


Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una «R» en los soportes y después bájelos hasta su posición.




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

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

TARJETA DE DATOS DEL PRODUCTO

 www La ficha del producto con los datos de energía de este aparato se puede descargar en el sitio web docs.indesit.eu

CÓMO OBTENER LA GUÍA DE USO Y CUIDADO

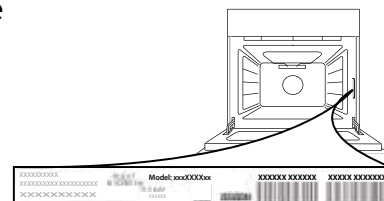
>  www Descargue la Guía de uso y cuidado en nuestro sitio web docs.indesit.eu (puede utilizar este código QR), especificando el código comercial del producto.



> También puede ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa.

CÓMO PONERSE EN CONTACTO CON NUESTRO SERVICIO POSTVENTA

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



GUIDA RAPIDA



GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO INDESIT

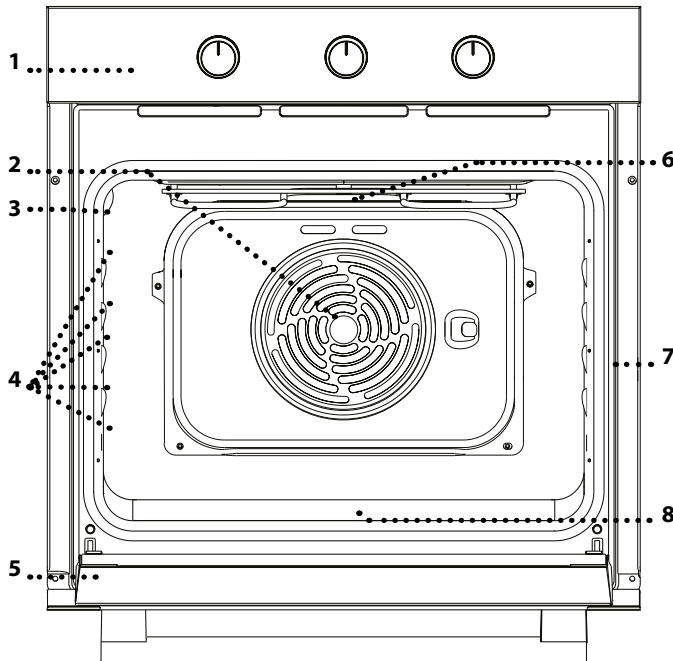
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.indesit.com/register



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

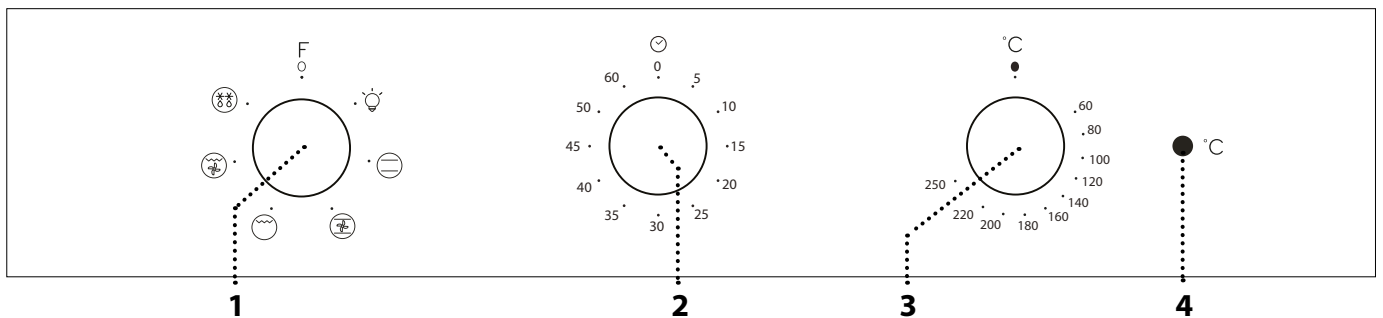
! Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello di controllo
2. Ventola
3. Lampada
4. Guide accessori
(il livello è indicato sulla parete della cavità)
5. Porta
6. Resistenza superiore / grill
7. Targhetta matricola
(da non rimuovere)
8. Resistenza inferiore
(non visibile)

PANNELLO DEI COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

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

2. MANOPOLA DEL TIMER

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

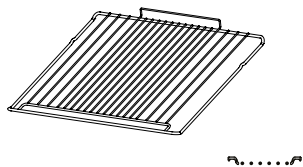
3. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura e attivare la funzione desiderata.

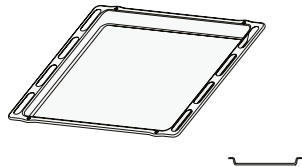
4. SPIA TERMOSTATO/ PRERISCALDAMENTO

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

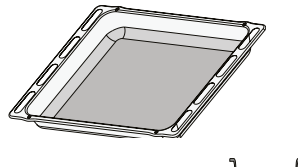
GRIGLIA



TEGLIA (SE PRESENTE)



LECCARDA (SE PRESENTE)



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

INSERIMENTO DELLA GRIGLIA E DEGLI 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, come la teglia, si inseriscono orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide laterali.

FUNZIONI

OFF
Per spegnere il forno.

LAMPADA
Per accendere la luce nel forno.

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

VENTILATO
Per la cottura di dolci con ripieno liquido su un unico ripiano. Questa funzione può essere utilizzata anche per cotture su due ripiani. Invertire la posizione degli alimenti per ottenere una cottura più omogenea.

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

GRATIN
Per arrostitire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

SCONGELAMENTO
Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti.

PRIMO UTILIZZO

RISCALDARE IL FORNO

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

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

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

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

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

2. AVVIARE UNA FUNZIONE

MANUALE

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 0 e 0.

3. PRERISCALDAMENTO

Quando si attiva questa funzione, la spia del termostato si accende per segnalare l'inizio della fase di preriscaldamento.

Alla fine del processo, la spia del termostato si spegne per indicare che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.



































































Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura.






. IMPOSTARE IL TIMER



























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

Per attivare il timer, ruotare la *manopola del timer* sul tempo desiderato: un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRE RISCALDARE	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte a lievitazione		Sì	150 - 170	30 - 90	2 
		Sì	150 - 170	30 - 90 ***	4  1 
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Sì	160 - 200	35 - 90	2 
		Sì	160 - 200	35 - 90 ***	4  2 
Biscotti/Tortine		Sì	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Sì	150 - 170	20 - 40 ***	4  2 
		Sì	180 - 200	40 - 60	2 
Bignè		Sì	170 - 190	35 - 50 ***	4  2 
		Sì	90	150 - 200	2 
		Sì	90	140 - 200 ***	4  2 
Meringhe		Sì	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Sì	200 - 240	15 - 30 ***	4  2 
		Sì	180 - 200	30 - 45	2 
Pane in cassetta 500 g		Sì	180	50 - 70	1 / 2 
Pane		Sì	180 - 200	30 - 80 ***	4  2 
Pizze surgelate		Sì	250	10 - 20	2 
		Sì	250	10 - 20 ***	4  2 
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Sì	180 - 200	30 - 45	2 
		Sì	170 - 200	40 - 60 ***	4  2 
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	2 
		Sì	180 - 190	15 - 40 ***	4  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 
Arrosto di maiale con cotenna 2kg		Sì	180 - 190	110 - 150	2 
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	2 
Tacchino / Oca 3 kg		Sì	180 - 200	150 - 200	2 
Pesce al forno / al cartoccio 0,5 kg (filetti, intero)		Sì	170 - 190	30 - 45	2 
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 70	2 

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

RICETTA	FUNZIONE	PRE RISCALDARE	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
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  
Pollo arrosto 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1  
Roast beef al sangue 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
Cosciotto di agnello / Stinchi		-	200	60 - 90 **	3 
Patate arrosto		-	200 - 220	35 - 55 **	3 
Verdure gratinate		-	200 - 220	25 - 55	3 
Lasagna & Carne		Sì	200	50 - 100 ****	4 1  
Carne & Patate		Sì	190- 200	45 - 100 ****	4 1  
Pesce & Verdure		Sì	180	30 - 50 ****	4 2  


* Ruotare il cibo a metà cottura.

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

*** Invertire i livelli a metà cottura.

**** La durata è approssimata: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza. Invertire i livelli a due terzi della cottura (se necessario).

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

FUNZIONI				
	Statico	Grill	Gratinato	Ventilato

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

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

CUCINARE DIFFERENTI ALIMENTI CONTEMPORANEAMENTE

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

CURA E PULIZIA

Non usare pulitrici a getto di vapore.

Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni.

Eeguire le operazioni indicate a forno freddo.

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

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

SUPERFICI ESTERNE

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

SUPERFICI INTERNE

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

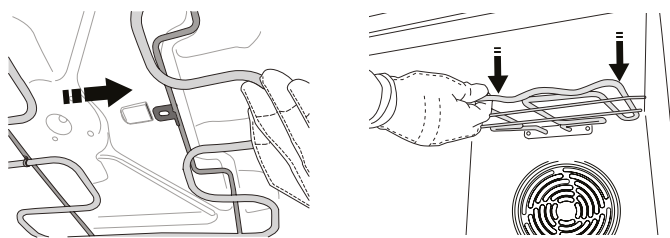
- Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare facilmente la porta .
- Pulire i vetri della porta con detersivi liquidi specifici.
- La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno .

ACCESSORI

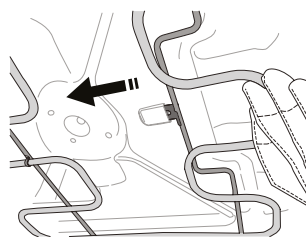
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

ABBASSAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE

1. Estrarre la resistenza dalla sede e abbassarla.

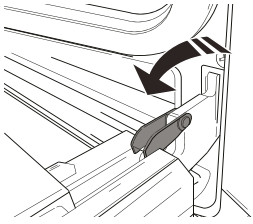


2. Per reinserire la resistenza in posizione, sollevarla, tirarla leggermente verso di sé e controllare che il supporto sia posizionato correttamente.

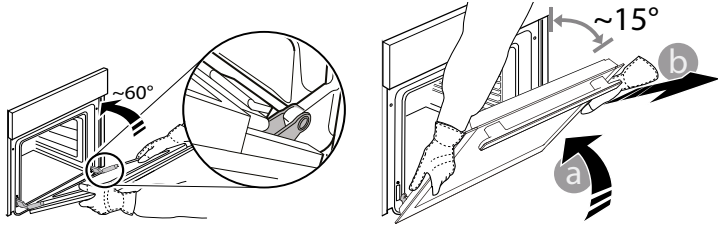


TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

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



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



Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

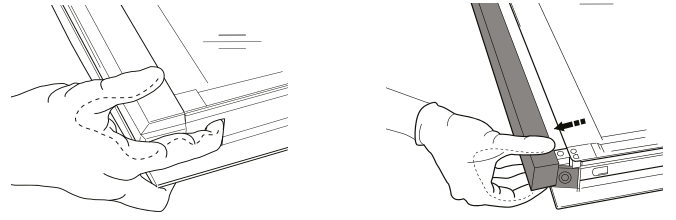
3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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

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

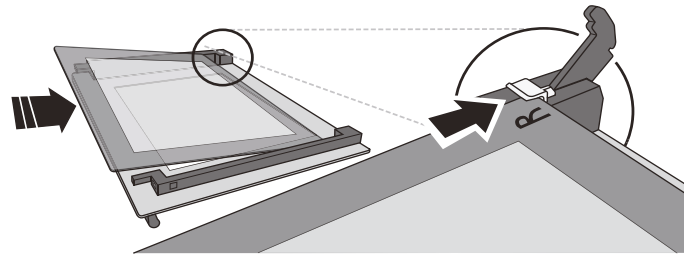
CLIC PER PULIRE - PULIRE IL VETRO

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



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


3. Per riposizionare correttamente il vetro interno, verificare che la "R" sia leggibile nell'angolo sinistro. Inserire dapprima il lato lungo del vetro indicato dalla "R" nelle sedi di sostegno, quindi abbassarlo in posizione.




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

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

SCHEDA TECNICA

 www La scheda tecnica del prodotto con i dati del consumo energetico è scaricabile dal sito web docs.indesit.eu

COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

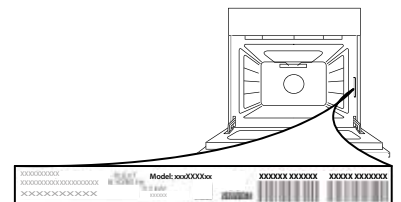
>  www Scaricare le istruzioni per l'uso dal sito web docs.indesit.eu (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti.

CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

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



GUIA DE CONSULTA DIÁRIA



OBRIGADO POR ADQUIRIR UM PRODUTO INDESIT

Para receber mais informações e assistência, registre o seu produto em www.indesit.com/register

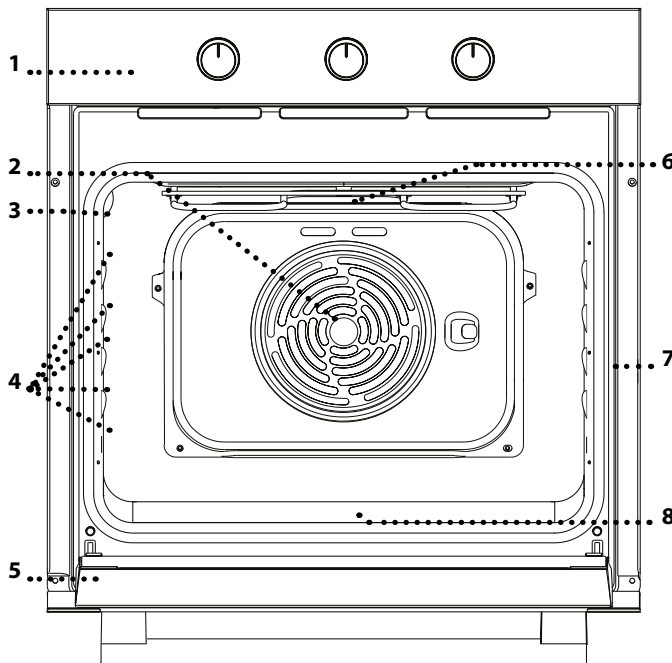


Pode transferir as Instruções de Segurança e o Guia de Utilização e Manutenção visitando o nosso website docs.indesit.eu e seguindo as instruções no verso do presente guia.



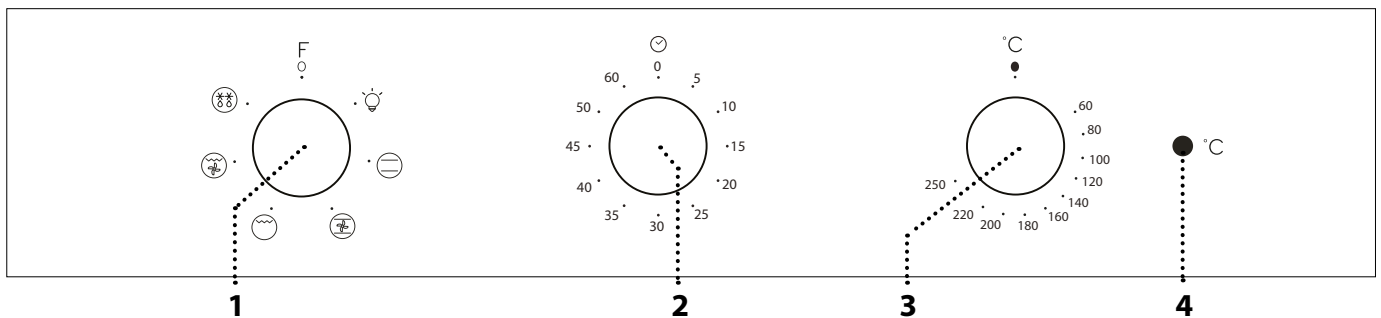
Antes de utilizar o produto, leia atentamente as instruções de segurança.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



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

PAINEL DE CONTROLO



1. BOTÃO SELETOR

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

2. BOTÃO DO TEMPORIZADOR

Deve ser usado como temporizador.
Não ativa, nem interrompe a cozedura.

3. BOTÃO DO TERMÓSTATO

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

4. LED DO TERMÓSTATO / PRÉ-AQUECIMENTO

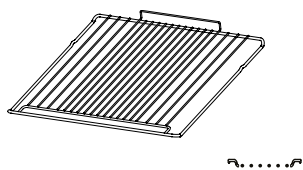
Acende durante o processo de aquecimento. Apaga-se assim que a temperatura selecionada é alcançada.

ACESSÓRIOS

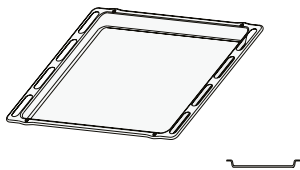


Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website docs.indesit.eu para obter mais informações

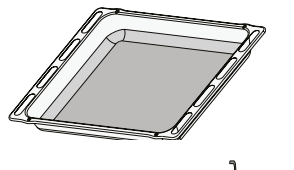
GRELHA METÁLICA



TABULEIRO PARA ASSAR (CASO EXISTA)



TABULEIRO COLETOR (CASO EXISTA)



O número de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido. Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

INTRODUZIR GRELHAS 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. Depois, faça-a deslizar na horizontal pelas corredeiras, tanto quanto possível.

• Os outros acessórios, como o tabuleiro para assar, são inseridos na horizontal, fazendo-os deslizar pelas corredeiras.

FUNÇÕES



Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website docs.indesit.eu para obter mais informações



DESLIGADO

Para desligar o forno.



LUZ

Para acender a luz do compartimento.



CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas um nível. Sugere-se que coloque os alimentos no 2.º nível.



COZEDURA POR CONVECÇÃO

Para fazer bolos com recheio húmido numa só grelha. Esta função também pode ser utilizada para cozinhar em dois níveis. Troque a posição dos alimentos para obter uma cozedura mais homogénea.



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.



GRATIN

Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.



A DESCONGELAR

Para descongelar alimentos mais rapidamente.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

. AQUECER O FORNO

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

Aqueça o forno a 250 °C durante cerca de uma hora, utilizando preferencialmente a função "Cozedura convecção". O forno deve estar vazio durante o aquecimento.

Siga as instruções para programar corretamente a função.

Notas: é aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Para selecionar uma função, rode o *botão seletor* para o símbolo da função que pretende selecionar.

2. ATIVAR UMA FUNÇÃO

MANUAL

Para iniciar a função selecionada, rode o *botão do termóstato* para definir a temperatura requerida.

Para interromper a função em qualquer momento, desligue o forno, rode o *botão seletor* e o *botão do termóstato* para O e 0.

3. PRÉ-AQUECIMENTO

Assim que a função for ativada, o LED do termóstato acender-se-á para assinalar o início do processo de pré-aquecimento.

No final deste processo, o indicador luminoso do termóstato desliga-se, indicando que o forno alcançou a temperatura definida: nessa altura, coloque os alimentos no interior do forno e dê início à cozedura.



































































Lembre-se: Colocar os alimentos no forno antes de o pré-aquecimento estar concluído pode ter um efeito adverso no resultado final da cozedura.






. PROGRAMAR O TEMPORIZADOR












Esta opção não interrompe nem ativa a cozedura, mas permite-lhe utilizar o visor como temporizador, quer enquanto uma função está ativada, quer quando o forno está desligado.

Para ativar o temporizador, rode o *botão do temporizador* para o tempo desejado: um sinal sonoro avisa-lo-á quando a contagem regressiva chegar ao fim.

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ AQUECIM	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos com levedura		Sim	150 - 170	30 - 90	2 
		Sim	150 - 170	30 - 90 ***	4 1  
Bolo recheado (cheese cake, strudel, tarte de frutas)		Sim	160 - 200	35 - 90	2 
		Sim	160 - 200	35 - 90 ***	4 2  
Biscoitos/queques		Sim	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Sim	150 - 170	20 - 40 ***	4 2  
		Sim	180 - 200	40 - 60	2 
Massa choux		Sim	170 - 190	35 - 50 ***	4 2  
		Sim	90	150 - 200	2 
		Sim	90	140 - 200 ***	4 2  
Merengues		Sim	220 - 250	10 - 25	1/2 
		Sim	200 - 240	15 - 30 ***	4 2  
		Sim	180 - 200	30 - 45	2 
Pão de forma 500 g		Sim	180	50 - 70	1/2 
Pão		Sim	180 - 200	30 - 80 ***	4 2  
Pizza congelada		Sim	250	10 - 20	2 
		Sim	250	10 - 20 ***	4 2  
Bolos salgados (tarte de legumes, quiche)		Sim	180 - 200	30 - 45	2 
		Sim	170 - 200	40 - 60 ***	4 2  
Vol-au-vents/salgadinhos de massa folhada		Sim	190 - 200	20 - 30	2 
		Sim	180 - 190	15 - 40 ***	4 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 
Lombo assado estaladiço 2 kg		Sim	180 - 190	110 - 150	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/em papelote 0,5 kg (filetes, inteiro)		Sim	170 - 190	30 - 45	2 
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)		Sim	180 - 200	50 - 70	2 

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

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ AQUECIM	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
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
Frango assado 1 - 1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Rosbife mal passado 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Perna de borrego/pernis		-	200	60 - 90 **	3
Batatas assadas		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Gratinado legumes		-	200 - 220	25 - 55	3
Lasanha e carne		Sim	200	50 - 100 ****	4 1
Carne e batatas		Sim	190- 200	45 - 100 ****	4 1
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50 ****	4 2




* Vire o alimento a meio da cozedura.

** Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).

*** Alterar níveis a meio da cozedura.

**** Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um. Troque de níveis quando atingir dois terços do tempo de cozedura, se necessário.

Transfira o Guia de Utilização e Manutenção em docs.indesit.eu para consultar a tabela de receitas testadas, compiladas para as autoridades de certificação de acordo com a norma IEC 60350-1.

FUNÇÕES				
	Convencional	Grill	Gratin	Cozedura por convecção

COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE COZEDURA

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confecção dos diferentes tipos de alimentos. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado. Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

COZINHAR DIFERENTES ALIMENTOS EM SIMULTÂNEO

Utilizando a função "Cozedura convecção", pode cozinhar diferentes alimentos em simultâneo (por exemplo: peixe e legumes), em diferentes níveis. Retire os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais curto e deixe no forno os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais longo.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

Use luvas de proteção durante todas as operações.

Realize as operações requeridas com o forno a frio.

Desligue o aparelho da corrente elétrica.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.

SUPERFÍCIES EXTERIORES

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente alguns pingos de detergente com 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 úmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

- Depois de cada utilização, deixe o forno arrefecer e, depois, limpe-o, preferencialmente enquanto ainda está morno, para remover quaisquer depósitos ou manchas causadas por restos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado em resultado da cozedura de alimentos com um elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e, depois, limpe-o com um pano ou uma esponja.

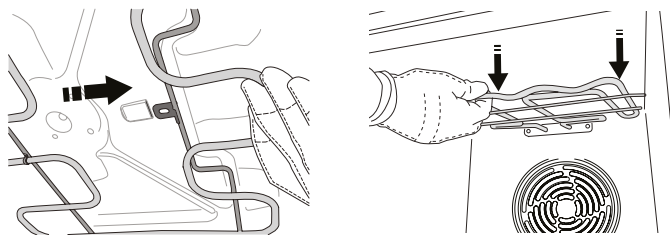
- A porta pode ser removida facilmente e instalada novamente para facilitar a limpeza do vidro .
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- A resistência superior da grelha pode ser baixada para limpar o painel superior do forno .

ACESSÓRIOS

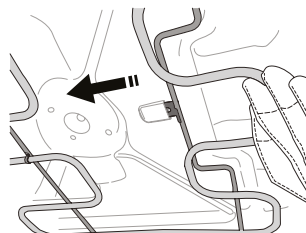
Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, pegando nos mesmos com luvas de forno, caso ainda estejam quentes. Os restos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

BAIXAR A RESISTÊNCIA SUPERIOR

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

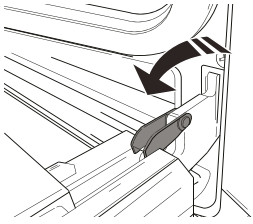


2. Para voltar a colocar a resistência na sua posição original, levante-a, puxe-a ligeiramente para si e certifique-se de que o suporte está na posição correta.

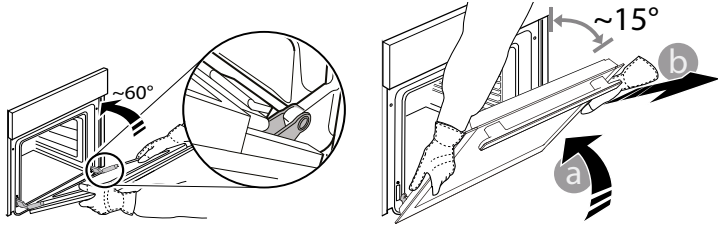


REMOVER E REPOR A PORTA

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. Remova, 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 suave.

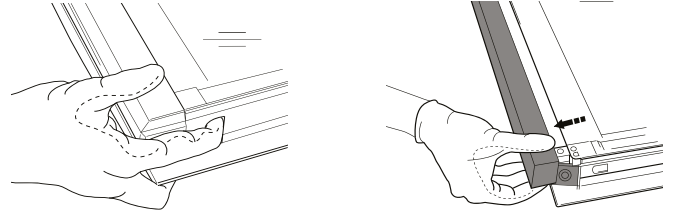
3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas para a respetiva 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.

CLIQUE PARA LIMPAR - LIMPAR O VIDRO

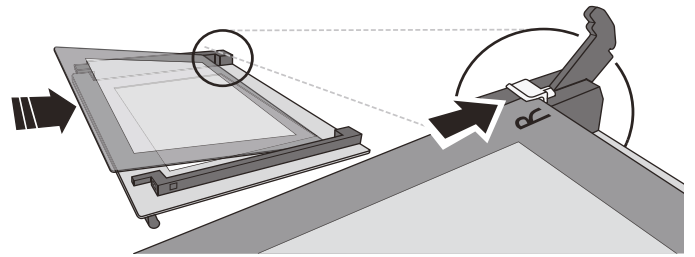
1. Após remover a porta e pousá-la sobre superfície suave, prima simultaneamente os dois grampos de retenção e remova a extremidade superior da porta, puxando-a na sua direção.



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. Para voltar a instalar corretamente o vidro interno, certifique-se de que a letra "R" está visível 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.



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.



Problema	Causa possível	Solução
O forno não funciona.	Corte de energia. Desconexão da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.

FICHA DE PRODUTO

A ficha do produto contendo os dados energéticos para este aparelho, pode ser transferida a partir do website **docs.indesit.eu**

COMO OBTER O GUIA DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

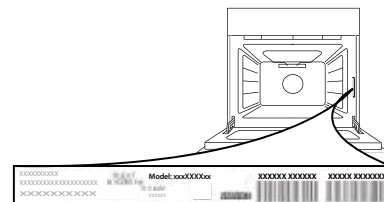
> Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do nosso website **docs.indesit.eu** (pode utilizar este código QR), especificando o código comercial do produto.



> Em alternativa, contacte o nosso Serviço Pós-Venda.

CONTACTAR O NOSSO SERVIÇO PÓS-VENDA

Pode encontrar os nossos contactos no manual de garantia.
Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



ЩОДЕННИЙ ДОВІДНИК ПОСІБНИК

ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ INDESIT



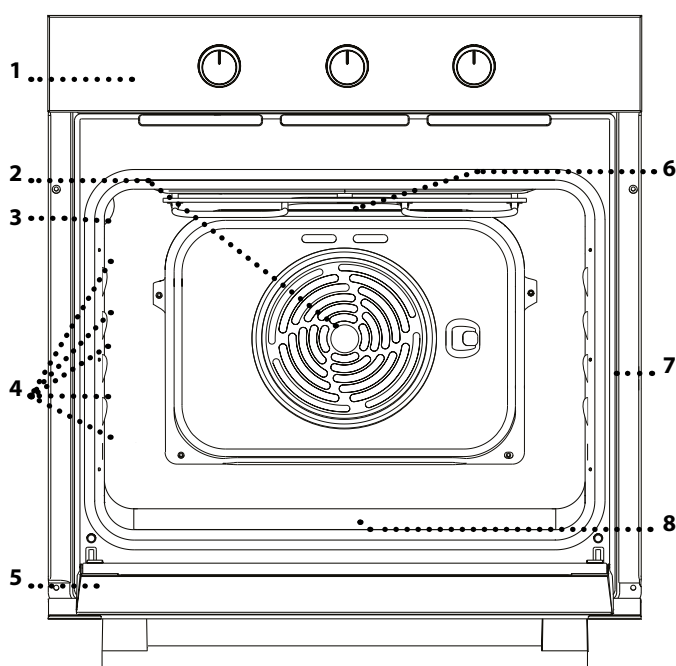
Щоб отримати всебічну допомогу та підтримку, зареєструйте свій виріб на веб-сайті www.indesit.com/register



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

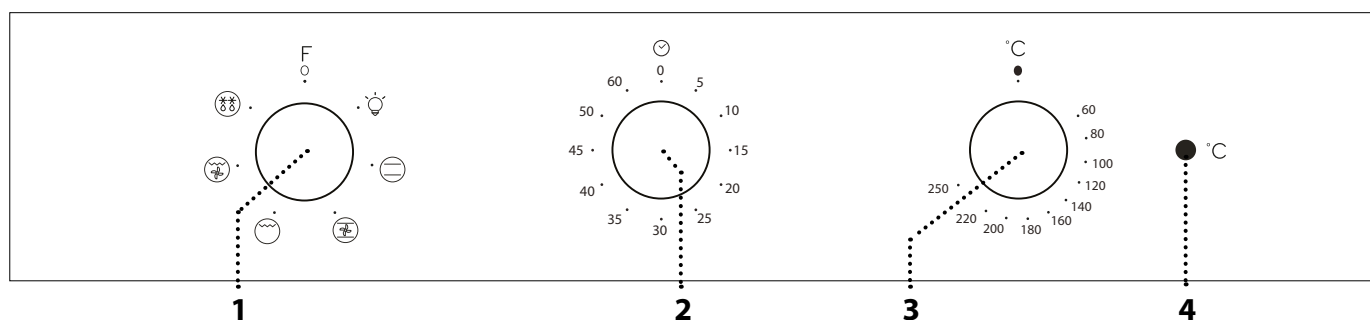
! Перед використанням приладу уважно прочитайте посібник «Техніка безпеки та охорона здоров'я».

ОПИС ВИРОБУ



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

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКА ВИБОРУ

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

2. РУЧКА ТАЙМЕРА

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

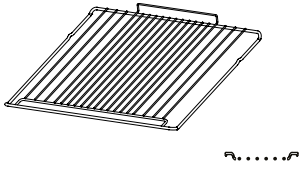
3. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверніть для вибору потрібної температури й активації вибраної функції.

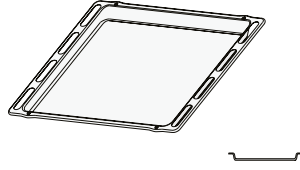
4. ІНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ

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

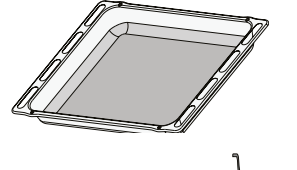
РЕШІТКА



ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ (ЗА НАЯВНОСТІ)



ЛОТОК (ЗА НАЯВНОСТІ)



Кількість приладдя може бути різною, залежно від моделі, яку ви придбали. Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

• Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахиленою вгору, і натисніть на підняту задню сторону (спрямовану вгору) донизу. Після цього посувайте її горизонтально вздовж напрямних якомога далі.

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

ФУНКЦІЇ



ВИМК.

Для вимкнення духової шафи.



СВІТЛО

Для вмикання світла у відділенні.



ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ

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



ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

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



GRILL

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



GRATIN

Для смаження великих шматків м'яса (ніжки, ростбіф, курчата). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.



РОЗМОРОЖУВАННЯ

Для швидкого розморожування їжі.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

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

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

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

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

Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

Примітки: рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

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

2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

РУЧНА ФУНКЦІЯ

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

Щоб перервати виконання функції в будь-який час, вимкніть духову шафу, поверніть *ручку вибору* й *ручку термостату* на 0 і **●**.

3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ

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

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

. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

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

Щоб активувати таймер, поверніть *ручку таймера* і встановіть потрібну тривалість. Коли відлік буде завершено, пролунає звуковий сигнал.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Пироги з дріжджового тіста		Так	150 – 170	30 – 90	2
		Так	150 – 170	30 – 90 ***	4 1
Пиріг із начинкою (чізкейк, штрудель, фруктовий пиріг)		Так	160 – 200	35 – 90	2
		Так	160 – 200	35 – 90 ***	4 2
Печиво/тарталетки		Так	160 – 180	15 – 35	2 / 3
		Так	150 – 170	20 – 40 ***	4 2
		Так	180 – 200	40 – 60	2
Заварні тістечка		Так	170 – 190	35 – 50 ***	4 2
		Так	90	150 – 200	2
		Так	90	140 – 200 ***	4 2
Безе		Так	220 – 250	10 – 25	1 / 2
		Так	200 – 240	15 – 30 ***	4 2
		Так	180 – 200	30 – 45	2
Буханець хлібу 500 г		Так	180	50 – 70	1 / 2
Хліб		Так	180 – 200	30 – 80 ***	4 2
Заморожена піца		Так	250	10 – 20	2
		Так	250	10 – 20 ***	4 2
Солоні пироги (овочевий пиріг, пиріг кіш)		Так	180 – 200	30 – 45	2
		Так	170 – 200	40 – 60 ***	4 2
Воловани / печиво з листкового тіста		Так	190 – 200	20 – 30	2
		Так	180 – 190	15 – 40 ***	4 2
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги		Так	190 – 200	45 – 65	2
Ягнятина/телятина/ яловичина/ свинина 1 кг		Так	190 – 200	80 – 110	2
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг		Так	180 – 190	110 – 150	2
Курятина/кролятина/качатина (1 кг)		Так	200 – 230	50 – 100	2
Індичка/гуска (3 кг)		Так	180 – 200	150 – 200	2
Запечена риба / у пергаменті 0,5 кг (філе, ціла)		Так	170 – 190	30 – 45	2
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 – 200	50 – 70	2

ПРИЛАДДЯ					
	Решітка	Блюдо або деко для випікання на решітці	Деко для випікання / лоток або деко для випікання на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон / деко для випікання з 200 мл води

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

* Переверніть страву через половину часу приготування.

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

*** Поміняйте місцями рівні після половини часу приготування.

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

Завантажте «Довідник із використання та догляду» з сайту docs.indesit.eu. У ньому ви знайдете таблицю перевірених рецептів, складену для органів сертифікації згідно зі стандартом ІЕС 60350-1.

ФУНКЦІЇ				
	Традиційно	Гриль	Запіканка	Випікання з конвекцією

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

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

ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

Використовуючи функцію «Випікання з конвекцією» ви можете одночасно готувати різні справи (наприклад, риба та овочі), на різних рівнях. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ



Щоб отримати більше інформації, завантажте «Довідник із використання та догляду» з веб-сторінки docs.indesit.eu

Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.

Під час виконання будь-яких операцій використовуйте захисні рукавички.

Виконуйте необхідні операції, коли духову шафу холодна.

Від'єднайте прилад від джерела живлення.

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

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

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

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання, залиште духову шафу охолонути і потім очистіть її, поки вона ще тепла, щоб видалити відкладення або плями, викликані залишками їжі. Щоб висушити конденсат, що утворився в результаті приготування їжі з високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім протріть її тканиною або губкою.

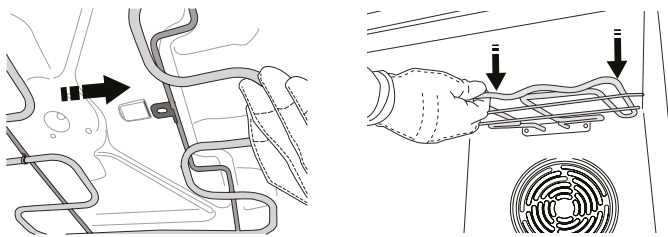
- Для полегшення очищення скла дверцят можна легко зняти і потім встановити на місце .
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.
- Для очищення верхньої панелі духової шафи верхній нагрівальний елемент гриля можна опустити .

ПРИЛАДДЯ

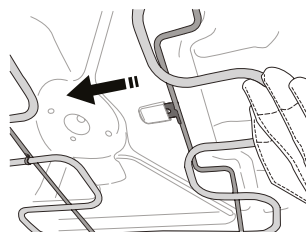
Замочуйте аксесуари у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Рештки їжі можна видалити за допомогою щітки або губки.

ОПУСКАННЯ ВЕРХНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТУ

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

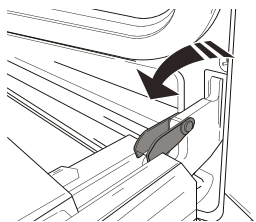


2. Щоб встановити нагрівальний елемент на місце, підніміть його угору, трохи потягніть до себе і переконайтеся, що опорний виступ надійно зафіксовано.

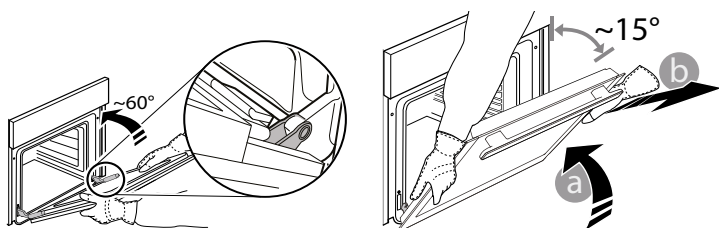


ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

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



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



Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

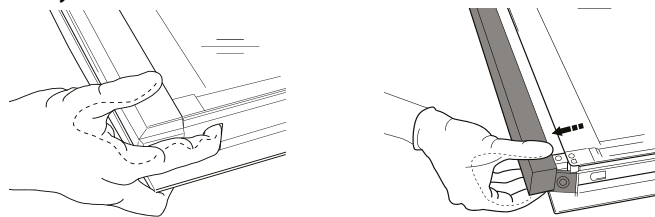
3. Щоб установити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель із їхніми гніздами та закріпіть верхню частину в її гнізді.

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

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

НАТИСНІТЬ ЩОБ ОЧИСТИТИ - ОЧИЩЕННЯ СКЛА

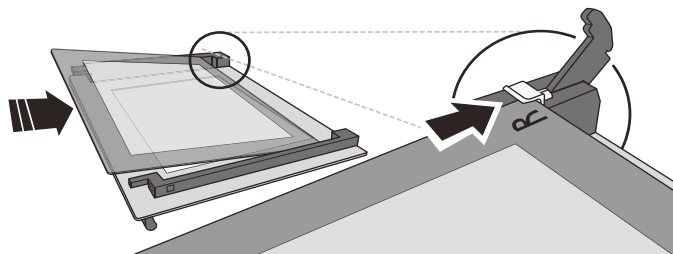
1. Коли знімете дверцята і покладете їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть два фіксатора і зніміть верхню кромку дверцят, потягнувши їх на себе.



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

3. Щоб правильно встановити внутрішнє скло на місце, переконайтеся, що у лівому куті видно символ «R».

Спочатку вставте довгу сторону скла, позначену символом «R» в опорні гнізда, потім опустіть його у потрібне положення.



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

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



Щоб отримати більше інформації, завантажте «Довідник із використання та догляду» з веб-сторінки **docs.indesit.eu**

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

ДОВІДКОВИЙ ЛИСТОК ТЕХНІЧНИХ ДАНИХ

Паспорт виробу, який містить дані з електроспоживання для цього приладу, можна завантажити з веб-сайту **docs.indesit.eu**

ЯК ОТРИМАТИ «ДОВІДНИК ІЗ ВИКОРИСТАННЯ ТА ДОГЛЯДУ»

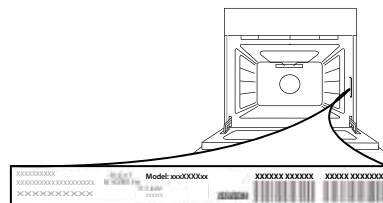
> Завантажте «Довідник із використання та догляду» з нашого веб-сайту **docs.indesit.eu** (можна використати цей QR-код), вказавши комерційний код продукту.



> Або зверніться до нашої служби післяпродажного обслуговування клієнтів.

ЗВЕРНЕННЯ ДО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ

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



GHID DE REFERINȚĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ



VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS INDESIT

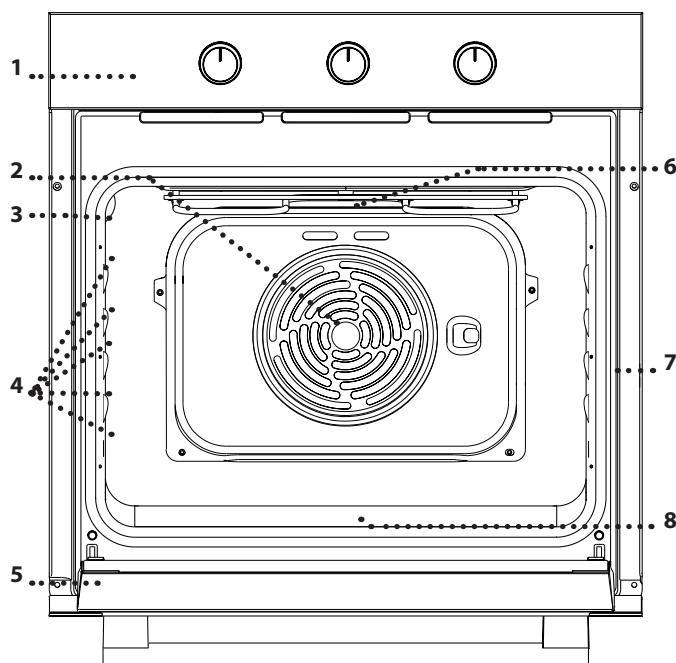
Pentru a putea beneficia de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul la www.indesit.com/register



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

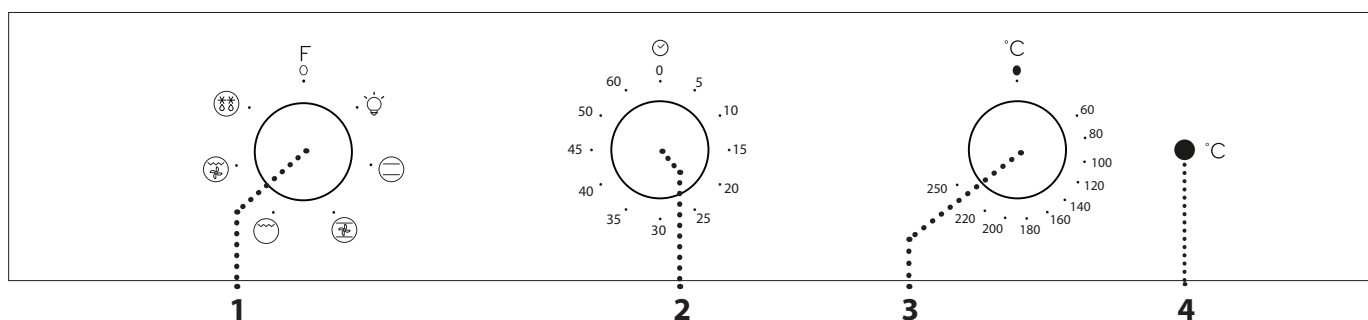
! Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție Ghidul privind sănătatea și siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI



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

PANOUL DE COMANDĂ



1. BUTONUL DE SELECTARE

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

2. BUTONUL CRONOMETRULUI

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

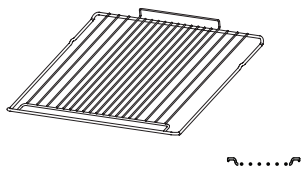
3. BUTONUL TERMOSTATULUI

Rotiți pentru a selecta temperatura dorită, activând funcția selectată.

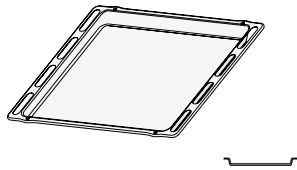
4. LED-UL TERMOSTATULUI / PREÎNCĂLZIRII

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

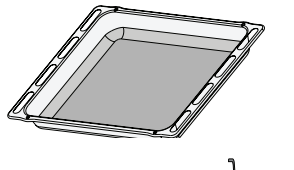
GRĂTARUL METALIC



TAVĂ DE COPT (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)



TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)



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

INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

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

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

FUNȚII

OPRIT
Pentru oprirea cuptorului.

BEC
Pentru aprinderea becului în compartiment.

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

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

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

GRATIN
Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, ros bif, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

DECONGELARE
Pentru decongelarea mai rapidă a alimentelor.

PRIMA UTILIZARE A APARATULUI

ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

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

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

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

Note: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII

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

2. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII

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

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

3. PREÎNCĂLZIRE

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

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

























































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






. SETAREA TEMPORIZATORULUI

















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

Pentru a activa temporizatorul, rotiți *butonul temporizatorului* la durata de timp dorită: un semnal acustic vă va anunța finalizarea numărării inverse.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

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

ACCESORIILE					
	Grătar metalic	Vas de copt pe grătarul metalic	Tavă de copt/tavă de colectare a picăturilor sau vas de copt pe grătarul metalic	Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt cu 200 ml de apă

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂL- ZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
Friptură de porc cu șorici 2 kg		Da	180 - 190	110 - 150	2
Pui/iepure/rață 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	2
Curcan / gâscă 3 kg		Da	180 - 200	150 - 200	2
Pește la cuptor/în papiotă 0,5 kg (fileuri, întreg)		Da	170 - 190	30 - 45	2
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 70	2
Pâine prăjită		5'	250	2 - 6	5
Fileuri/medalioane de pește		5'	250	15 - 30 *	4 3
Cârnați/frigărui/coaste/ hamburgeri		5'	250	15 - 30 *	5 4
Friptură de pui 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Mușchi de vită, în sânge 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Pulpă de miel / But		-	200	60 - 90 **	3
Cartofi copti		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Legume gratinate		-	200 - 220	25 - 55	3
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 ****	4 1
Carne și cartofi		Da	190- 200	45 - 100 ****	4 1
Pește și legume		Da	180	30 - 50 ****	4 2

*Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare

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

*** Schimbați nivelurile la jumătatea procesului de coacere.

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

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

FUNCȚII	 Conventional (Convențional)	 Grill	 Gratin	 Coacere prin convecție
---------	---	---	--	--

CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

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

GĂTITUL SIMULTAN A UNOR ALIMENTE DIFERITE

Utilizând funcția „Coacere convecție”, puteți prepara simultan diverse alimente (de exemplu: pește și legume). Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA



Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe docs.indesit.eu pentru mai multe informații

Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.

Utilizați mănuși de protecție pe parcursul tuturor acestor operațiuni.

Efectuați operațiunile necesare numai când cuptorul este rece.

Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.

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

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

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

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

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

de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

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



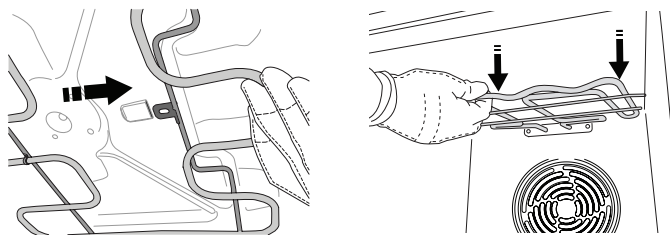
- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.
- Rezistența superioară a grillului poate fi coborâtă pentru a curăța panoul superior al cuptorului.

ACCESORII

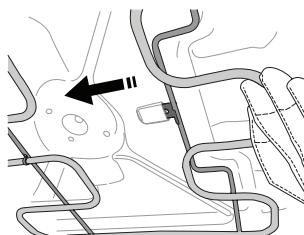
După utilizare, puneți accesorii la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

COBORÂREA REZISTENȚEI SUPERIOARE

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

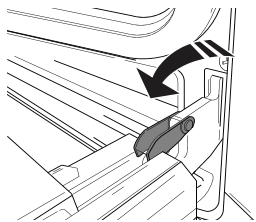


2. Pentru a readuce rezistența la poziția sa, ridicați-o, trageți-o puțin către dumneavoastră și asigurați-vă că suportul clapetei este în locașul corespunzător.

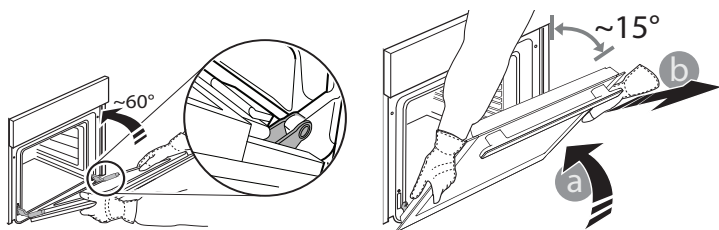


DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

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



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



Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

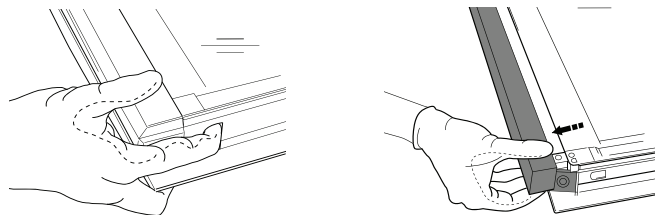
3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

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

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

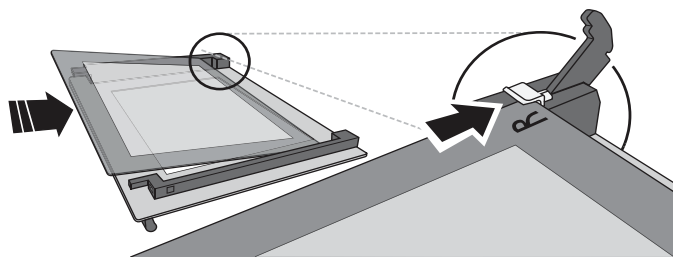
CLIC PENTRU A CURĂȚA - CURĂȚAREA GEAMULUI DIN STICLĂ

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



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

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



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



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

FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI

Fișa tehnică a produsului, care include datele energetice ale acestui aparat, poate fi descărcată de pe site-ul web docs.indesit.eu

OBȚINEREA GHIDULUI DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

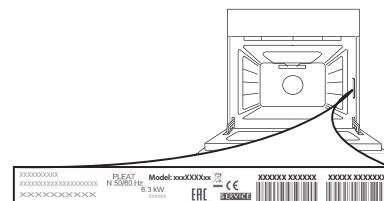
> Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe site-ul nostru web docs.indesit.eu (poate fi utilizat acest cod QR), specificând codul comercial al produsului.



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

CONTACTAREA SERVICIULUI NOSTRU DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

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



DAILY REFERENCE GUIDE



THANK YOU FOR PURCHASING AN INDESIT PRODUCT

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

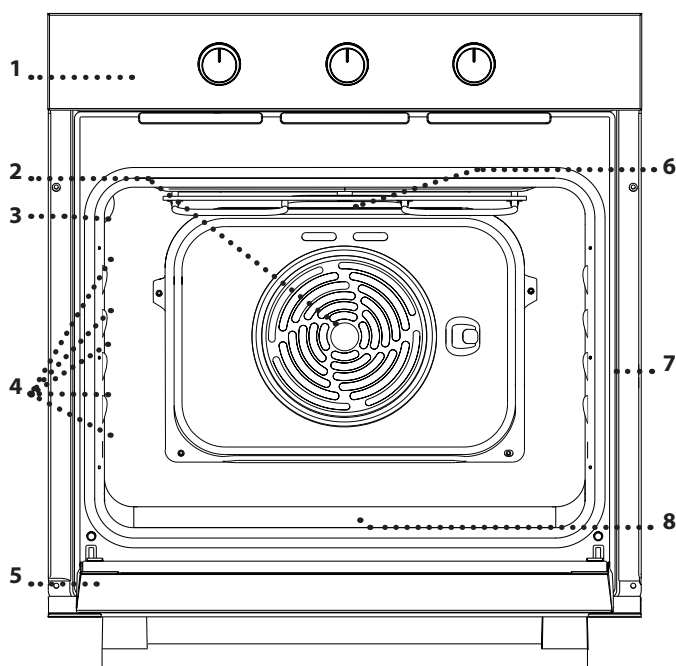


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website docs.indesit.eu and following the instructions on the back of this booklet.



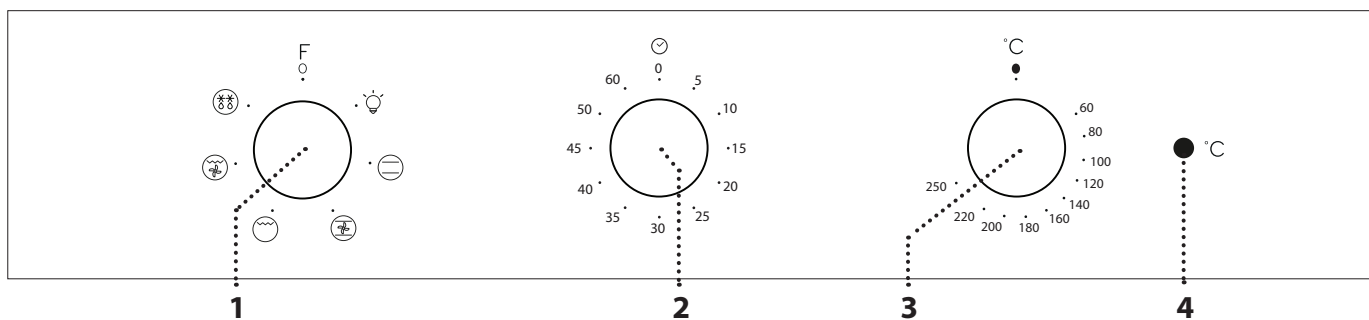
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Lamp
4. Runners for accessories
(the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Upper heating element / grill
7. Identification plate
(do not remove)
8. Lower heating element
(not visible)

CONTROL PANEL



1. SELECTION KNOB

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

2. TIMER KNOB

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

3. THERMOSTAT KNOB

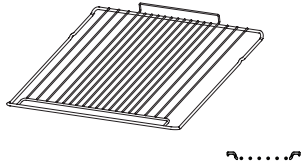
Turn to select a desired temperature, activating the selected function.

4. LED THERMOSTAT / PREHEATING

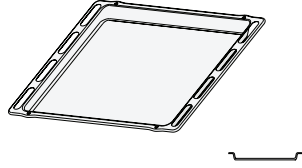
Switches on during the heating process. Switches off once the desired temperature is reached.

ACCESSORIES

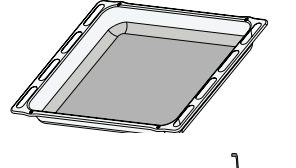
WIRE SHELF



BAKING TRAY (IF PRESENT)



DRIP TRAY (IF PRESENT)



The number 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. Afterwards, slide it horizontally along the runners as far as possible.


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


FUNCTIONS


 **OFF**
For switching off the oven.


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

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

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

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

 **GRATIN**
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

 **DEFROSTING**
For defrosting food more quickly.

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

. HEAT THE OVEN

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

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

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

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

Notes: it is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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

2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL

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 to **O** and **●**.

3. PREHEATING

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

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

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

. SETTING THE TIMER

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

Turn the knob right round in a clockwise direction and then turn it back in the opposite direction to the desired cooking duration: an acoustic signal will warn you when the count-down is finished.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Si	150 - 170	30 - 90	2
		Si	150 - 170	30 - 90 ***	4 1
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Si	160 - 200	35 - 90	2
		Si	160 - 200	35 - 90 ***	4 2
Biscuits/tartlets		Si	160 - 180	15 - 35	2 / 3
		Si	150 - 170	20 - 40 ***	4 2
		Si	180 - 200	40 - 60	2
Choux buns		Si	170 - 190	35 - 50 ***	4 2
		Si	90	150 - 200	2
		Si	90	140 - 200 ***	4 2
Meringues		Si	220 - 250	10 - 25	1 / 2
		Si	200 - 240	15 - 30 ***	4 2
		Si	180 - 200	30 - 45	2
Bread loaf 500 g		Si	180	50 - 70	1 / 2
Bread		Si	180 - 200	30 - 80 ***	4 2
Frozen pizzas		Si	250	10 - 20	2
		Si	250	10 - 20 ***	4 2
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Si	180 - 200	30 - 45	2
		Si	170 - 200	40 - 60 ***	4 2
Vols-au-vents / puff pastry crackers		Si	190 - 200	20 - 30	2
		Si	180 - 190	15 - 40 ***	4 2
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Si	190 - 200	45 - 65	2
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Si	190 - 200	80 - 110	2
Roast pork with crackling 2 kg		Si	180 - 190	110 - 150	2
Chicken/rabbit/duck 1 kg		Si	200 - 230	50 - 100	2
Turkey / goose 3 kg		Si	180 - 200	150 - 200	2
Baked fish/en papillote 0,5 kg (fillets, whole)		Si	170 - 190	30 - 45	2
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Si	180 - 200	50 - 70	2

ACCESSORIES





























Wire shelf

Baking dish or baking tray on the wire shelf

Baking tray/Drip tray or baking tray on the wire shelf

Drip tray / Baking tray

Drip tray / Baking tray with 200 ml of water

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
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  
Roast chicken 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1  
Roast beef rare 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
Leg of lamb/knuckle		-	200	60 - 90 **	3 
Roast potatoes		-	200 - 220	35 - 55 **	3 
Vegetable gratin		-	200 - 220	25 - 55	3 
Lasagne and meat		Si	200	50 - 100 ****	4 1  
Meat and potatoes		Si	190- 200	45 - 100 ****	4 1  
Fish and vegetables		Si	180	30 - 50 ****	4 2  

* Turn food halfway through cooking.

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

*** Switch levels halfway through cooking.

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

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

FUNCTIONS				
	Conventional	Grill	Gratin	Convection bake

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

Using the "Convection Bake" function, you can cook different foods simultaneously (for example: fish and vegetables), on different levels. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

MAINTENANCE AND CLEANING

Do not use steam cleaning equipment.

Use protective gloves during all operations.

Carry out the required operations with the oven cold.

Disconnect the appliance from the power supply.


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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

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

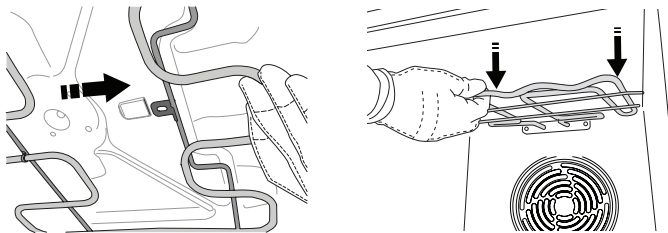
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass.  [www](http://www.indesit.com)
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper panel of the oven.

ACCESSORIES

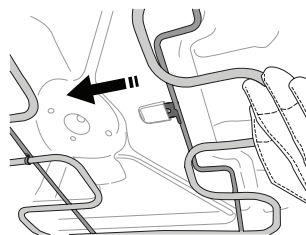
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

LOWERING THE UPPER HEATING ELEMENT

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

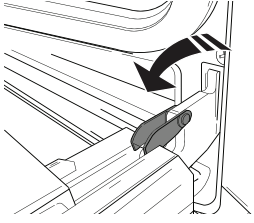


2. To return the heating element to its position, lift it up, pull it slightly towards you and make sure that the tab support is in its proper seating.

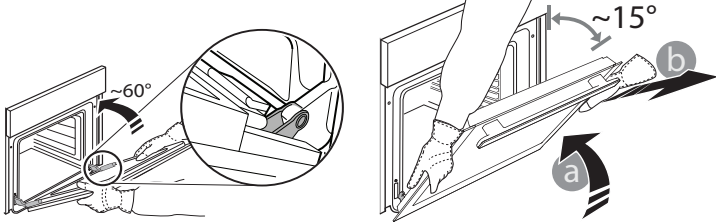


REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



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



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

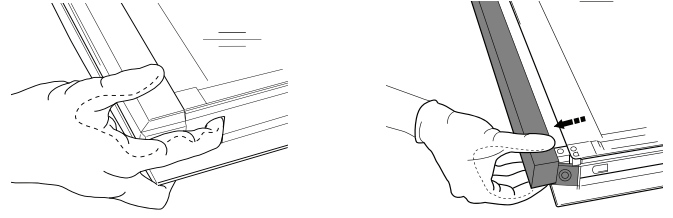
3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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

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

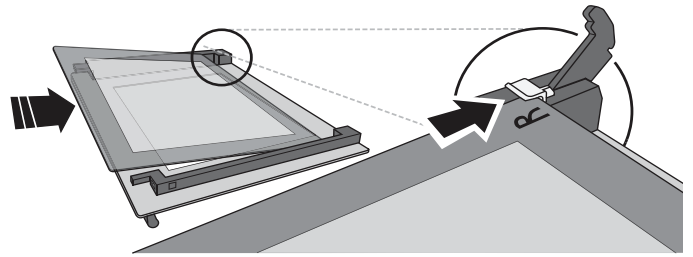
CLICK TO CLEAN - CLEANING THE GLASS

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



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

3. To reposition the internal glass properly, be sure that the "R" can be seen in the left corner. First insert the long side of the glass indicated by "R" into the support seats, then lower it into position.




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


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. Switch off the oven and restart it to see if the fault persists.

PRODUCT FICHE

 [www](http://www.docs.indesit.eu) The product fiche with energy data of this appliance can be downloaded from the website docs.indesit.eu

HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

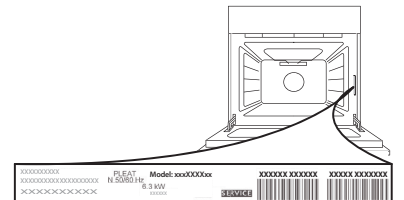
>  www Download the Use and Care Guide from our website docs.indesit.eu (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.



> Alternatively, contact our Client After-sales Service.

CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

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



400011708289

