

GHID DE REFERINȚĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ



VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS INDESIT

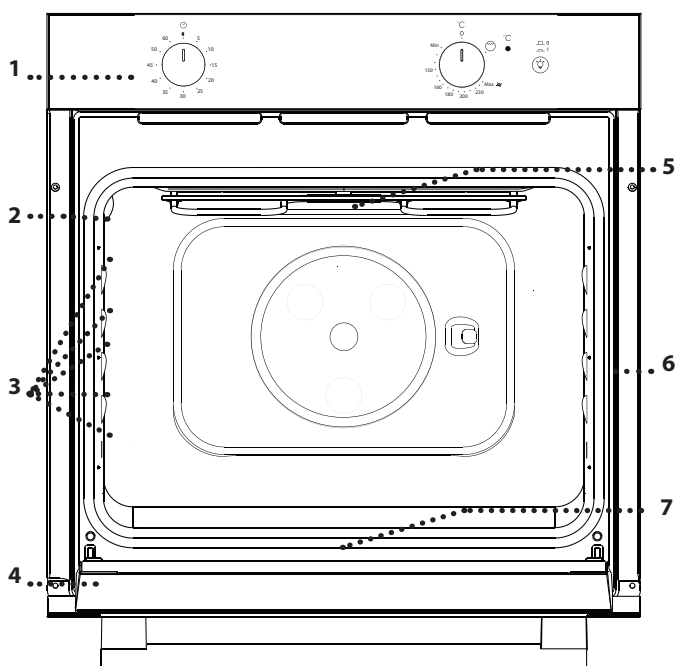
Pentru a putea beneficia de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul la www.indesit.com/register



Puteți descărca Instrucțiunile privind siguranța și Ghidul de utilizare și întreținere vizitând 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. Becul
3. Ghidaje pentru accesorii (acest nivel este indicat pe peretele compartimentului pentru preparare)
4. Ușă
5. Rezistența superioară/grillul
6. Plăcuța cu datele de identificare (a nu se demonta)
7. Arzător (nu este vizibil)

PANOUL DE COMANDĂ



1. BUTONUL CRONOMETRULUI

Utilizat pentru a seta temporizatorul. Nu pornește și nu oprește procesul de preparare.

2. BUTON DE REGLARE

Pentru pornirea cuptorului, reglarea temperaturii și selectarea funcției „Grill”. Rotiți în poziția 0 pentru a opri cuptorul.

3. LED GRILL

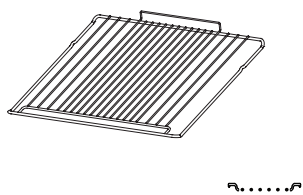
Se aprinde atunci când este utilizat grillul.

4. BUTONUL BECULUI

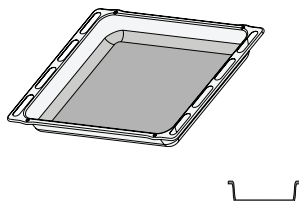
Apăsați-l pentru a aprinde (1) sau stinge (0) becul.

ACCESORIILE

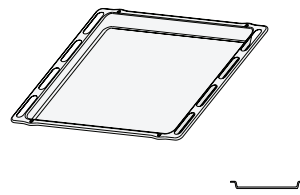
GRĂTARUL METALIC



TAVĂ DE COLECTARE A GRĂSIMII SCURSE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

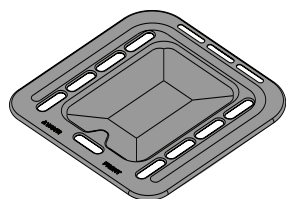


TAVĂ DE COPT



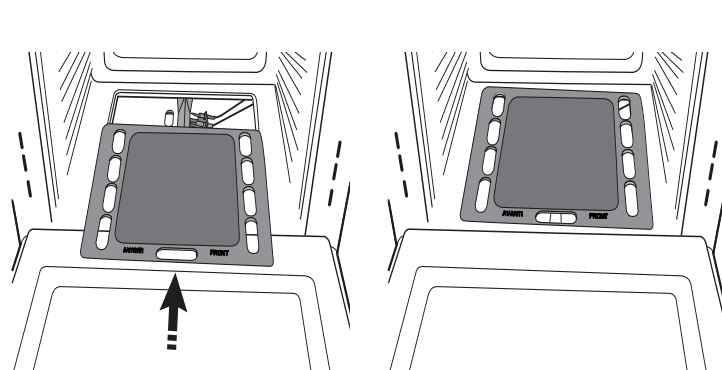
Numărul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.
Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

MONTAREA CAPACULUI PE ARZĂTOR



Pentru a monta corect capacul pe arzător, așezați-l în partea inferioară a compartimentului pentru preparare. Poziționați-l astfel încât cuvintele „AVANTI - FRONT” (Față) să fie orientate spre exterior și să nu se poată

deplasa în lateral odată coborât în poziție.



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 culisați-l pe orizontală de-a lungul șinelor, cât mai în spate posibil.

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

PRIMA UTILIZARE A APARATULUI

. ÎNCĂLZIREA CUPTORULUI

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. Respectați instrucțiunile pentru setarea corectă a funcției.

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


UTILIZAREA ZILNICĂ

. PORNIREA CUPTORULUI

Menținând ușa cuptorului închisă, împingeți și rotiți butonul de reglare la marcajul de temperatură maximă Max . Țineți apăsat butonul de reglare timp de câteva secunde pentru a vă asigura că pornește cuptorul.

Butonul de pornire electrică nu trebuie apăsat și menținut apăsat mai mult de 15 secunde.

Pentru a modifica temperatura, rotiți butonul de reglare la temperatura dorită.

0 Min . . 150 . . 160 . 180 . 200 . 230 . Max 

Dacă doriți să întrerupeți procesul de preparare în orice moment și să opriți cuptorul, rotiți butonul de reglare în poziția 0 .


În cazul în care cuptorul nu pornește sau dacă se oprește accidental, rotiți butonul de reglare înapoi în poziția 0 , deschideți ușa cuptorului și așteptați cel puțin un minut înainte de a încerca să reporniți cuptorul.

FUNCȚIA GRILL

Pentru a frige medalioane, frigărui și cârnați, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea.

Vă recomandăm să poziționați alimentele pe nivelul 5. Atunci când frigeți carne, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a grăsimii scurse pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați-o pe nivelul 4, adăugând aprox. 200 ml de apă potabilă. Preîncălziți cuptorul timp de 3-5 minute. Ușa cuptorului trebuie să rămână închisă în timpul procesului de preparare.

Tija pentru rotisare (dacă intră în dotare) poate fi utilizată cu această funcție.

Pentru a selecta funcția „Grill”, rotiți butonul de reglare la simbolul .

























Odată funcția activată, LED-ul se va aprinde pentru a indica faptul că funcția a fost activată.

. SETAREA TEMPORIZATORULUI







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

Pentru a seta durata, rotiți complet butonul în sens orar, apoi rotiți-l în direcția inversă, până la durata de coacere dorită: Se va emite un semnal sonor odată ce temporizatorul a finalizat număratoarea inversă a duratei de timp selectate.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂL- ZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
Torturi dospite	-	10'	160-180	40 - 90	4 
Prăjitură umplută (tartă cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe)	-	10'	170 - 190	40 - 90	4 
Biscuiți/mini tarte	-	10'	160-180	25 - 45	4 
Choux à la crème	-	10'	180-200	30 - 50	4 
Pizza/pâine	-	10'	190 - 210	30 - 50	4 
Pâine	-	10'	180-200	30 - 80	3 
Pizza congelată	-	10'	MAX	10 - 20	4 
Plăcinte (plăcintă cu legume, quiche)	-	10'	180-200	40 - 70	4 
Vols-au-vents/ pateuri din aluat de foietaj	-	10'	180-200	20 - 40	3 
Lasagna/paste la cuptor/ cannelloni/budinci	-	10'	190 - 200	55 - 65	3 
Carne de miel/vițel/ vită/porc 1 kg	-	10'	190 - 200	50 - 90	3 
Pui/iepure/rață 1 kg	-	10'	190 - 200	55 - 100	3 
Carne de curcan/gâscă 3 kg	-	10'	190 - 200	150 - 200	3 
Pește la cuptor/in papiotă 0,5 kg (file, întreg)	-	10'	170 - 190	30 - 45	4 
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)	-	10'	180-200	50 - 70	4 
Cartofi copti	-	10'	190 - 210	60 - 80	3 
Pâine prăjită		5'	250	2 - 6	5 
Fileuri/medalioane de pește		-	230 - 250	15 - 30 *	4  3 
Cârnați/frigărui/ coaste/hamburgeri		-	250	15 - 30 *	5  4 

* Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

ACCESORIILE	 Grătar metalic	 Vas de copt sau formă pentru prăjituri pe grătarul metalic	 Tavă de copt sau formă pentru prăjituri pe grătarul metalic	 Tavă de copt/tavă de colectare a grăsimii scurse	 Tavă de copt sau tavă de colectare a grăsimii scurse cu 200 ml de apă
FUNCȚII	 Grill				

RECOMANDĂRI UTILE

CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcția optimă pentru utilizarea cu anumite tipuri de alimente preparate pe un singur nivel. Durata de preparare începe 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 specificate au caracter pur 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 unele din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari. Pentru a obține rezultate optime, respectați recomandările din tabelul cu informații privind prepararea la alegerea accesoriilor care trebuie poziționate pe anumite niveluri.

DESERTURI

Folosiți tăvi de copt din metal, de culoare închisă, și așezați-le întotdeauna pe grătarul metalic din dotare.

Pentru a verifica dacă un tort dospit s-a copt, introduceți o scobitoare din lemn în centrul tortului. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata.

Dacă folosiți tăvi de copt antiaderente, nu ungeți cu unt marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu crească uniform pe margini.

Dacă preparatul „se umflă” în timpul coacerii, folosiți o temperatură mai scăzută data viitoare și încercați să reduceți cantitatea de lichid adăugat sau să amestecați mai ușor.

CARNE

Folosiți orice fel de tavă de cuptor sau vas Pyrex, adecvate pentru dimensiunea bucății de carne pe care o veți prepara. Când preparați fripturi, adăugați în tavă supă de carne, stropind carnea în timpul procesului de gătire, pentru a obține un gust mai bun. Vă rugăm să țineți cont de faptul că se vor genera aburi în timpul acestei funcționări. Când friptura este gata, lăsați-o în cuptor încă 10-15 minute sau înveliți-o în folie de aluminiu.

Când doriți să frigeți carne pe grill, alegeți bucăți de carne cu grosime egală pentru a obține o preparare uniformă. Bucățile de carne foarte groase necesită durate de preparare mai îndelungate. Pentru a evita arderea cărnii la exterior, coborâți grătarul metalic, menținând carnea la o distanță mai mare față de grill. Întoarceți carnea după ce s-au scurs două treimi din durata de preparare. Deschideți ușa cu grijă, deoarece pot ieși aburi.

Pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării, vă recomandăm amplasarea unei tăvi de colectare a picăturilor, umplută cu jumătate de litru de apă potabilă, direct sub grătarul metalic pe care se află alimentele. Completați cu apă când este necesar.

ÎNȚREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA

Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.

Utilizați mănuși de protecție pe parcursul tuturor acestor operațiuni.

Efectuați operațiunile necesare numai când cuptorul este rece.

Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.

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

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

- Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. 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

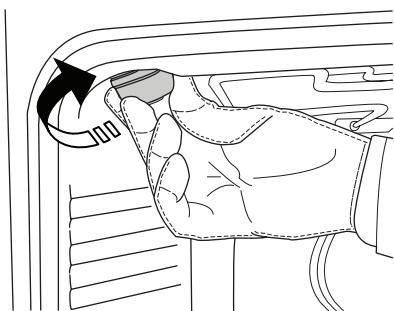
- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul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

ACCESORII

După utilizare, puneți accesoriile 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.

ÎNLOCUIREA BECULUI

- 1.** Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
- 2.** Desfiletați capacul becului, înlocuiți becul și înfiletați la loc capacul becului.



- 3.** Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

Notă: Utilizați becuri cu halogen de 25 W/230 V, de tip G9, T300 °C.

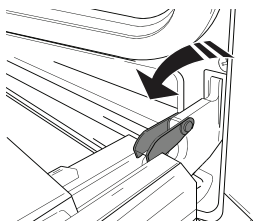
Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009).

Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

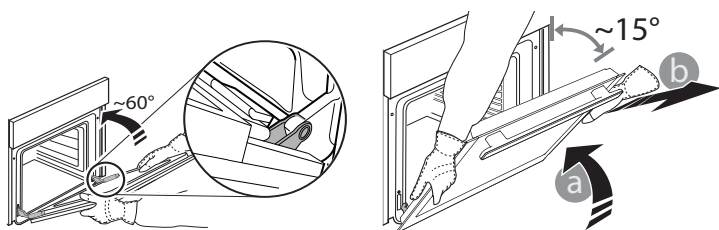
- Nu manevrați becurile cu mâinile neprotejate deoarece vârful degetelor dumneavoastră le-ar putea deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

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.

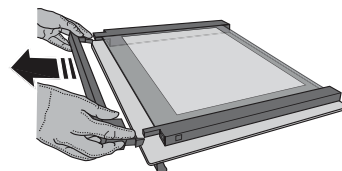
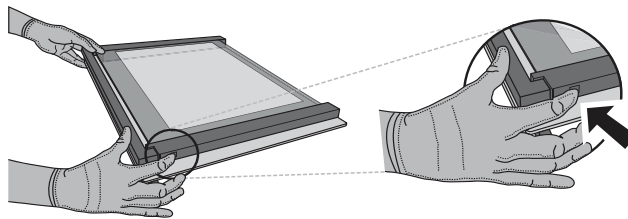
3. Pentru a remonta ușa, deplasați-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamălelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

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

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

CLICK & CLEAN - CURĂȚAREA GEAMULUI DIN STICLĂ

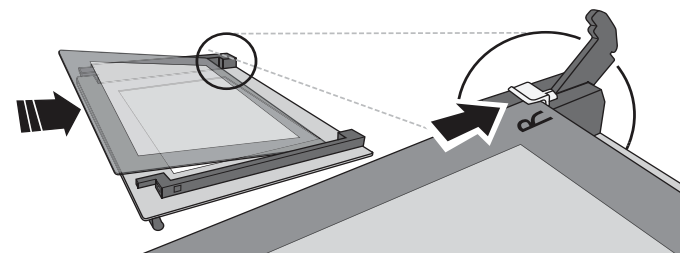
1. După demontarea ușii și sprijinirea acesteia, cu mânerul orientat în jos, pe o suprafață moale, apăsați simultan cele două cleme de fixare și demontați marginea superioară a ușii, trăgând-o spre dumneavoastră.



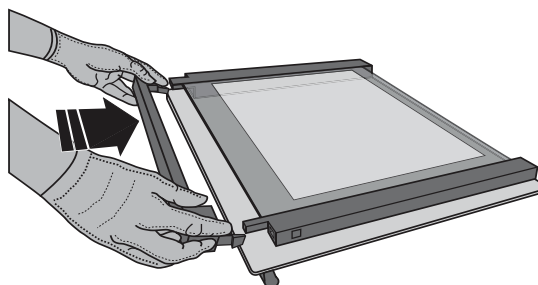
2. Ridicați și țineți ferm cu ambele mâini geamul interior, demontați-l și amplasați-l pe o suprafață moale înainte de a-l curăța.

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.



REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul sau arzătorul nu pornește.	Înteruperea curentului electric.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică.
	Deconectare de la rețeaua electrică.	Așteptați cel puțin un minut, apoi încercați să reporniți cuptorul și verificați dacă problema persistă.
	Alimentare cu gaz este întreruptă.	Asigurați-vă că robinetul pentru gaz situată în amonte de cuptor este deschis sau că butelia de gaz lichefiat (dacă se utilizează) nu este goală.
	Procedura de pornire a fost efectuată incorect.	Așteptați cel puțin un minut, apoi repetați pașii descriși în secțiunea „Utilizarea zilnică”.

În cazul apariției unor probleme, rotiți butonul de reglare înapoi în poziția 0 și deschideți ușa cuptorului.

FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI

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

OBȚINEREA GHIDULUI DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

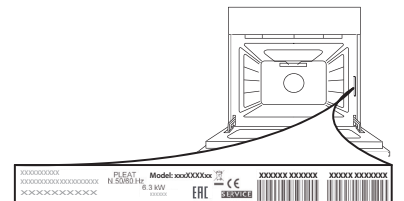
> 📄 [www](http://www.docs.indesit.eu) Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe site-ul nostru web **docs.indesit.eu** (puteți utiliza acest cod QR), specificând codul comercial al produsului.



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

CONTACTAREA SERVICIULUI NOSTRU DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

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



400010893827

Tipărit în Italia

