

# GHID DE REFERINȚĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ



## VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS INDESIT

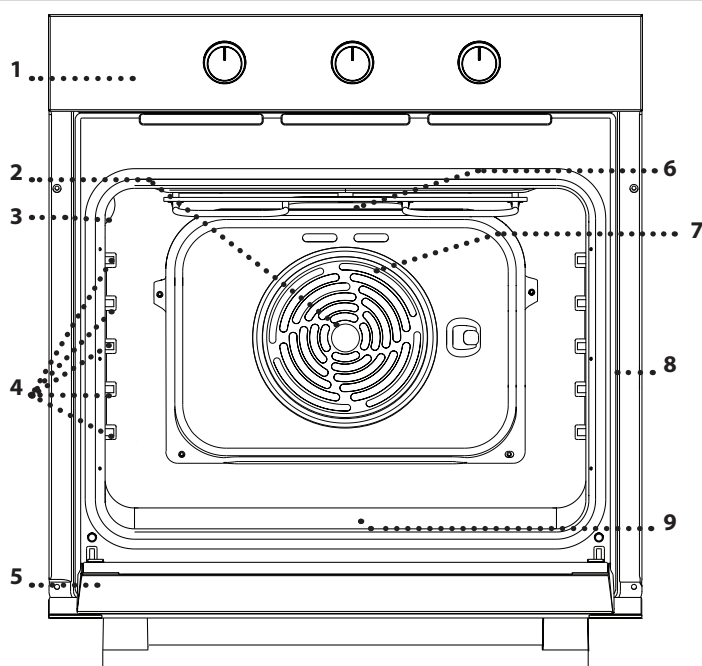
Pentru a putea beneficia de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul la [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



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

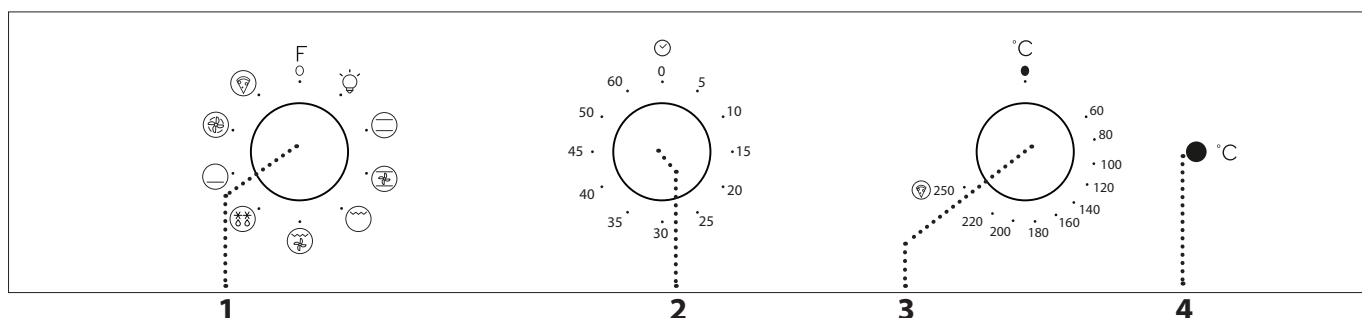
**!** Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție Ghidul privind sănătatea și siguranța.

## DESCRIEREA PRODUSULUI



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

## PANOUL DE COMANDĂ



### 1. BUTONUL DE SELECTARE

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

### 2. BUTONUL CRONOMETRULUI

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

### 3. BUTONUL TERMOSTATULUI

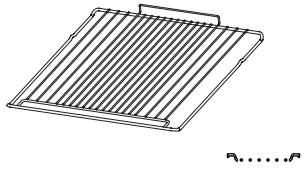
Rotiți pentru a selecta temperatura dorită, activând funcția selectată.

### 4. LED-UL TERMOSTATULUI / PREÎNCĂLZIRII

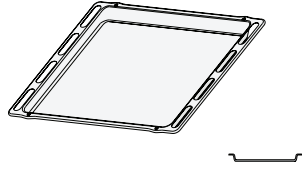
Se aprinde pe durata procesului de încălzire. Se stinge odată ce temperatura dorită este atinsă.

# ACCESORIILE

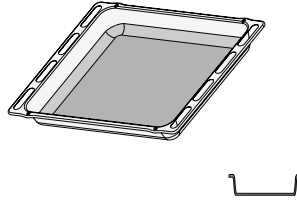
## GRĂTARUL METALIC



## TAVĂ DE COPT



## TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)



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

## UTILIZAREA ACCESORIILOR

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

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

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

## FUNCȚII



### OPRIT

Pentru oprirea cuptorului.



### BEC

Pentru aprinderea becului în compartiment.



### CONVENȚIONAL

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



### COACERE CONVECȚIE

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



### GRILL

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



### GRATIN

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



### DECONGELARE

Pentru decongelarea mai rapidă a alimentelor.



### ÎNCĂLZIRE INFERIOARĂ

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



### MULTI-NIVEL

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



### PIZZA

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

# PRIMA UTILIZARE A APARATULUI

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

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

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

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

## UTILIZAREA ZILNICĂ

### 1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII

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

### 2. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII

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

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

### 3. ETAPĂ DE PREÎNCĂLZIRE

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

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





































































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

### . SETAREA TEMPORIZATORULUI

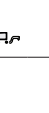
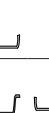


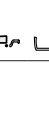
Această opțiune nu întrerupe și nu activează procesul de preparare, dar vă permite să utilizați afișajul ca temporizator, atât în timp ce o funcție este activă, cât și atunci când cuptorul este oprit.

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

# TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

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

FUNCȚII						
	Convențional	Grill	Gratin	Pizza	Multi-nivel	Coacere convecție

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

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

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

\* Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

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

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

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

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

# RECOMANDĂRI UTILE

## CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

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

## GĂTITUL SIMULTAN A UNOR ALIMENTE DIFERITE

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

## ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA

**Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.**

**Utilizați mănuși de protecție pe parcursul tuturor acestor operațiuni.**

**Efectuați operațiunile necesare numai când cuptorul este rece.**

**Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.**

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

### SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

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

### SUPRAFEȚELE INTERIOARE

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

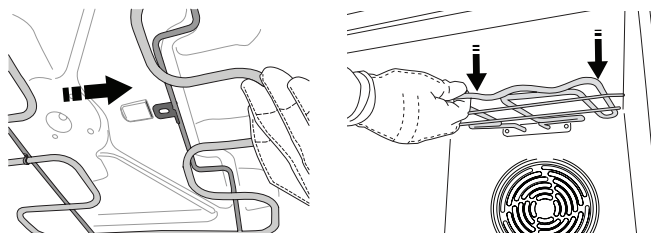
- Ușa poate fi demontată și remontată cu ușurință pentru a se facilita curățarea geamului din sticlă [www.indesit.com](http://www.indesit.com).
- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.
- Rezistența superioară a grillului poate fi coborâtă pentru a curăța panoul superior al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

### ACCESORII

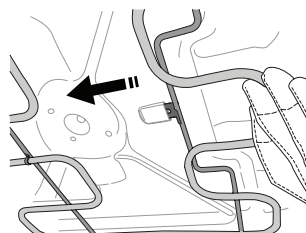
După utilizare, puneți accesoriiile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

### COBORÂREA REZISTENȚEI SUPERIOARE

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

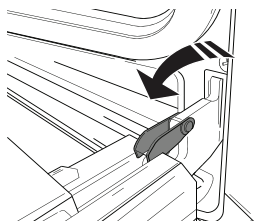


**2.** Pentru a readuce rezistența la poziția sa, ridicați-o, trageți-o puțin către dumneavoastră și asigurați-vă că suportul clapetei este în locașul corespunzător.

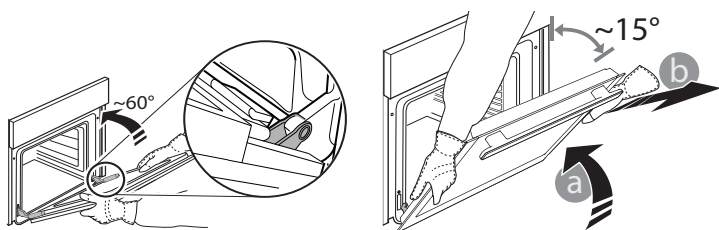


## DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

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



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



Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

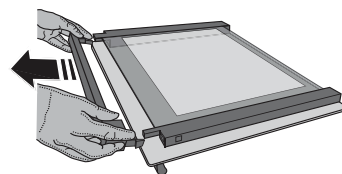
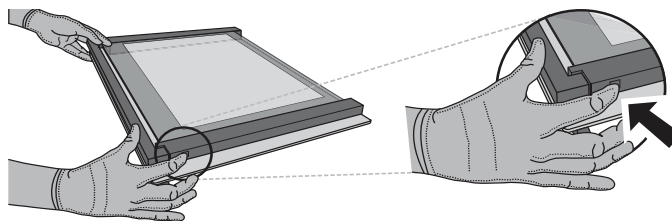
**3.** Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

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

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

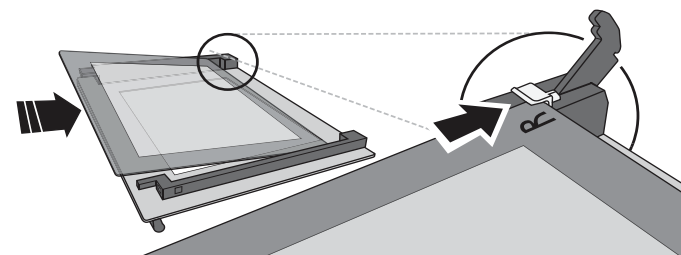
## CLIC PENTRU A CURĂȚA - CURĂȚAREA GEAMULUI DIN STICLĂ

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



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

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



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


# REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

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

## FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI

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

## OBȚINEREA GHIDULUI DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

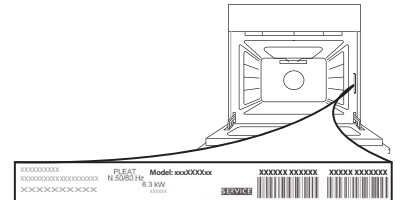
>  [www](http://www.docs.indesit.eu) Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe site-ul nostru web **docs.indesit.eu** (puteți utiliza acest cod QR), specificând codul comercial al produsului.



> 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.



400010892266

Tipărit în Italia