

# GHID DE REFERINȚĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ



## VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS INDESIT

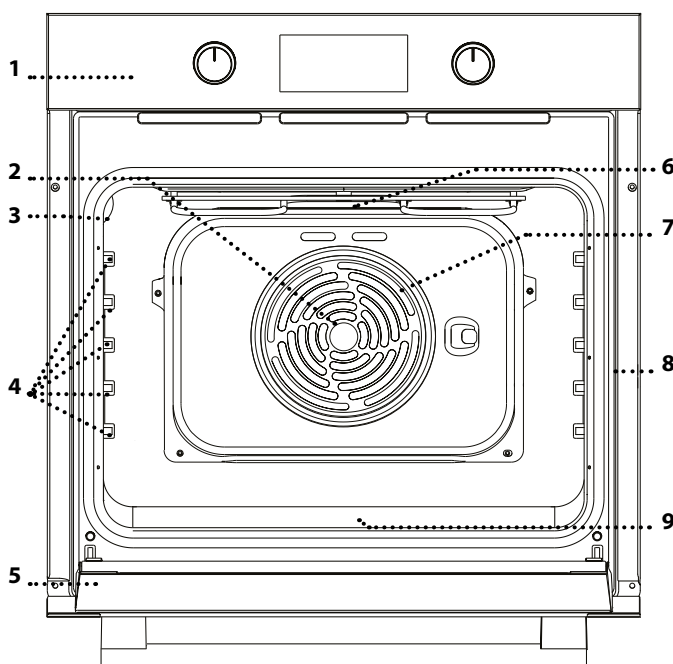
Pentru a putea beneficia de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul la [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



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.

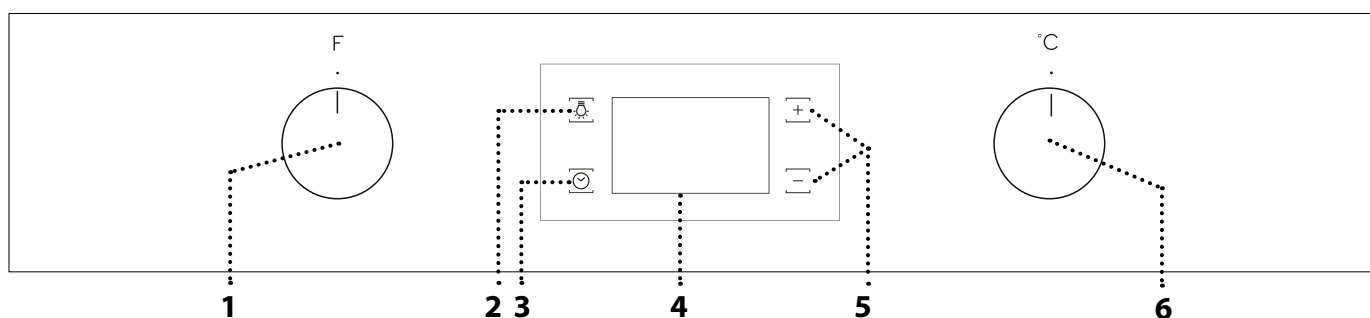
**!** Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție Ghidul privind sănătatea și siguranța.

## 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. BEC

Cu cuptorul pornit, apăsați pentru a aprinde sau stinge becul din interiorul cuptorului.


### 3. SETAREA OREI

Pentru accesarea setărilor duratei de preparare, pornirii temporizate și a temporizatorului. Pentru afișarea orei când cuptorul este oprit.

### 4. AFIȘAJ

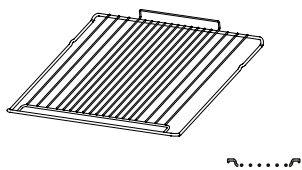
5. BUTOANE DE REGLARE  
Pentru modificarea setărilor duratei de preparare.

### 6. BUTONUL TERMOSTATULUI

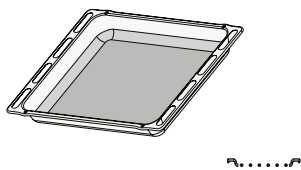
Rotiți pentru a selecta temperatura dorită la activarea funcțiilor manuale. Pentru funcția „Turn & Cook”, mențineți apăsat .

Vă rugăm să rețineți: Butoanele sunt la nivelul panoului. Apăsați pe mijlocul butoanelor pentru a le face să iasă din locașul lor.

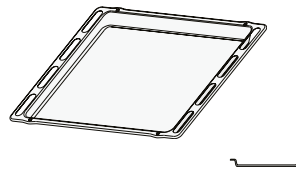
## GRĂTARUL METALIC



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



## TAVĂ DE COPT



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

### CONVENȚIONAL

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.

### 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.

### XL COOKING

Pentru prepararea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Vă recomandăm să întoarceți carnea în timpul preparării pentru a vă asigura că se rumenește uniform pe ambele părți. De asemenea, vă recomandăm să stropiți carnea din când în când pentru a nu se usca excesiv.

### PIZZA

Pentru a prepara diferite tipuri și dimensiuni de pizza și pâine. Este recomandat să interschimbați poziția tăvilor de copt la jumătatea duratei de preparare.

### 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 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.

### MENȚINERE LA CALD

Pentru a ajuta la dospirea eficientă a aluaturilor dulci sau picante. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

### REZISTENȚA INFERIOARĂ

Utilizați această funcție pentru a rumeni partea inferioară a preparatelor. Se recomandă amplasarea alimentelor pe primul sau al 2-lea nivel. Această funcție poate fi utilizată și pentru prepararea lentă, de exemplu, în cazul tocănițelor de legume sau cu carne; în acest caz, utilizați nivelul 3. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.

### FREASY COOK

Toate rezistențele și ventilatorul sunt activate, garantând distribuția constantă și uniformă a căldurii în întregul cuptor. Preîncălzirea nu este necesară pentru acest mod de preparare. Acest mod se recomandă în special pentru prepararea rapidă a semipreparatelor (congelate sau preparate în prealabil). Puteți obține rezultate optime dacă folosiți un singur nivel de preparare.

### AER FORȚAT ECO



Pentru prepararea fripturilor simple și a fripturilor umplute, pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulației delicate și intermitente a aerului. Atunci când se utilizează funcția ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul procesului de preparare, dar poate fi aprinsă din nou prin apăsarea pe .

### TURN & COOK







Această funcție selectează în mod automat o temperatură și o durată ideale pentru prepararea unei game largi de rețete, inclusiv carne, pește, paste, prăjituri și legume. Activați funcția când cuptorul este rece.

# PRIMA UTILIZARE A APARATULUI

## 1. SETAREA OREI

Va trebui să setați ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată: Apăsați pe  până când pictograma  și cele două cifre aferente orei încep să clipească pe afișaj.



Utilizați  sau  pentru a seta ora și apăsați pe  pentru a confirma. Cele două cifre aferente minutelor vor începe să clipească. Utilizați  o  pentru a seta minutele și apăsați  pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: Când pictograma  clipește, de exemplu, după întreruperi îndelungate ale alimentării electrice, va fi necesar să resetați ora.

## 2. 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 funcția „XL Cooking”. 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: Afișajul se va ilumina și va fi emis un semnal sonor.




## 2. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII


### MANUAL

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



Vă rugăm să rețineți: În timpul procesului de preparare, puteți modifica funcția rotind *butonul de selectare* sau puteți regla temperatura rotind *butonul termostatului*. Funcția nu va porni dacă *butonul termostatului* este poziționat la . Puteți seta durata de preparare, ora de finalizare a procesului de preparare (numai dacă setați o durată de preparare) și un temporizator.

### TURN & COOK

Pentru a porni funcția „Turn & Cook”, selectați funcția rotind *butonul de selectare* în dreptul pictogramei corespunzătoare, menținând *butonul termostatului* în dreptul pictogramei .

Pentru a finaliza prepararea, rotiți *butonul de selectare* în poziția „0”.

Vă rugăm să rețineți: Puteți seta ora de finalizare a preparării și temporizatorul.

Pentru a obține rezultate optime în timpul folosirii funcției „Turn & Cook”, respectați greutatea recomandată pentru fiecare tip de aliment din tabelul următor.



| Alimente             | Rețetă                                      | Greutate (kg) |
|----------------------|---|---------------|
| Meat (Carne)         | Friptură de vițel, mușchi de vită, în sânge | 0,6 - 0,7     |
|                      | Carne de pui/pulpă de miel tăiată în bucăți | 1,0 - 1,2     |
| Pește                | File de somon/pește la cuptor (întreg)      | 0,9 - 1,0     |
|                      | Pește în papioț                             | 0,8 - 1,0     |
| Legume               | Legume umplute                              | 1,8 - 2,5     |
|                      | Tartă cu legume                             | 1,5 - 2,5     |
| Plăcinte             | Quiche Lorraine/budincă                     | 1,0 - 1,5     |
| Paste făinoase       | Lasagna/timbală de paste sau orez           | 1,5 - 2,0     |
| Produse de patiserie | Tort dospit/plumchec                        | 0,9 - 1,2     |
|                      | Mere coapte                                 | 1,0 - 1,5     |
| Pâine                | Franzelă                                    | 0,5 - 0,6     |
|                      | Baghete                                     | 0,5 - 0,8     |

### MENȚINERE LA CALD

Pentru a porni funcția „Menținere la cald”, rotiți *butonul termostatului* spre simbolul corespunzător; în cazul în care cuptorul este setat la altă temperatură (sau dacă temperatura din interiorul cuptorului este de peste 65 °C), funcția nu va porni.

Vă rugăm să rețineți: Puteți seta durata de preparare, ora de finalizare a procesului de preparare (numai dacă setați o durată de preparare) și un temporizator.



### 3. PREÎNCĂLZIREA

Odată ce funcția pornește, activarea etapei de preîncălzire este anunțată prin emiterea unui semnal sonor și clipirea pictogramei  pe afișaj. La finalul acestei etape, atingerea temperaturii setate în interiorul cuptorului este anunțată prin emiterea unui semnal sonor și prezentarea fixă a pictogramei  pe afișaj: 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.




#### . PROGRAMAREA PREPARĂRII

Va trebui să selectați o funcție înainte de a putea să porniți programarea preparării.



**DURATA**  
apăsați în mod repetat pe  până când pictograma  și cifrele „00:00” încep să clipească pe afișaj.






Utilizați  sau  pentru a seta durata de preparare dorită, apoi apăsați pe  pentru a confirma. Activați funcția rotind *butonul termostatului* la temperatura dorită: Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată finalizarea procesului de preparare.

Note: Pentru a anula durata de preparare setată, apăsați în mod repetat pe  până când pictograma  începe să clipească pe afișaj, apoi utilizați  pentru a reseta durata de preparare la „00:00”. Durata de preparare cuprinde o etapă de preîncălzire.

#### PROGRAMAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/ PORNIRII TEMPORIZATE

După setarea unei durate de preparare, pornirea funcției poate fi temporizată prin programarea orei de finalizare a preparării: Apăsați pe  până când pictograma  și ora curentă încep să clipească pe afișaj.



Utilizați  sau  pentru a seta ora dorită pentru finalizarea duratei de preparare și apăsați pe  pentru a confirma. Activați funcția rotind *butonul termostatului* la temperatura dorită: funcția va rămâne întreruptă până la pornirea automată după o perioadă de timp care a fost calculată astfel încât prepararea să fie finalizată la ora setată.

Note: Pentru a anula setarea, opriți cuptorul rotind *butonul de selectare* în poziția 0 .

#### FINALIZAREA PREPARĂRII



Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată finalizarea funcției.






Rotiți *butonul de selectare* pentru a selecta o funcție sau poziție diferită „ 0 ” pentru a opri cuptorul.




Vă rugăm să rețineți: Dacă temporizatorul este activ, afișajul va prezenta mesajul „END” alternativ cu durata de timp rămasă.

#### . SETAREA TEMPORIZATORULUI












































































Această opțiune nu întrerupe sau programează prepararea, dar vă permite să utilizați afișajul pe post de temporizator, fie în timp ce o funcție este activă sau când cuptorul este oprit. Apăsați în mod repetat  până când pictograma  și „00:00” încep să clipească pe afișaj.
















Utilizați  sau  pentru a seta ora și apăsați pe  pentru a confirma. Se va emite un semnal sonor odată ce temporizatorul a finalizat număratoarea inversă a duratei de timp selectate.

Note: Pentru a anula temporizatorul, apăsați în mod repetat pe  până când pictograma  începe să clipească, apoi utilizați  pentru a reseta ora la „00:00”.

# TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

| REȚETĂ   | FUNCȚIE   | PREÎNCĂLZIREA | TEMPERATURĂ (°C) | DURATĂ (MIN) | NIVEL ȘI ACCESORII   |
|--|---|---------------|------------------|--------------|--|
| <b>Torturi dospite</b>   |    | Da            | 160 - 180        | 30 - 90      | 2/3<br>   |
|  |    | Da            | 160 - 180        | 30 - 90      | 4 1<br>    |
| <b>Prăjitură umplută</b><br>(tartă cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe) |    | Da            | 160 - 200        | 35 - 90      | 2<br>   |
|  |    | Da            | 160 - 200        | 40 - 90      | 4 2<br>    |
| <b>Biscuiți/mini tarte</b>   |    | Da            | 160 - 180        | 20 - 45      | 3<br>   |
|  |    | Da            | 150 - 170        | 20 - 45      | 4 2<br>    |
|  |    | Da            | 150 - 170        | 20 - 45      | 5 3 1<br>         |
| <b>Choux à la crème</b>  |    | Da            | 180 - 210        | 30 - 40      | 3<br>   |
|  |    | Da            | 180 - 200        | 35 - 45      | 4 2<br>    |
|  |    | Da            | 180 - 200        | 35 - 45      | 5 3 1<br>         |
| <b>Bezele</b>  |    | Da            | 90               | 150 - 200    | 3<br>   |
|  |    | Da            | 90               | 140 - 200    | 4 2<br>    |
|  |    | Da            | 90               | 140 - 200    | 5 3 1<br>         |
| <b>Pizza/pâine</b>   |    | Da            | 190 - 250        | 15 - 50      | 1/2<br>   |
|  |   | Da            | 190 - 250        | 20 - 50      | 4 2<br>    |
| <b>Pizza congelată</b>   |  | Da            | 250              | 10 - 20      | 3<br>   |
|  |  | Da            | 230 - 250        | 10 - 25      | 4 2<br>    |
| <b>Plăcinte</b><br>(plăcintă cu legume, quiche)                            |  | Da            | 180 - 200        | 40 - 55      | 3<br>   |
|  |  | Da            | 180 - 200        | 45 - 60      | 4 2<br>    |
|  |  | Da            | 180 - 200        | 45 - 60      | 5 3 1<br>   |
| <b>Vols-au-vents/<br/>pateuri din aluat de foietaj</b>                     |  | -             | 190 - 200        | 20 - 30      | 3<br>   |
|  |  | -             | 180 - 190        | 20 - 40      | 4 2<br>    |
|  |  | -             | 180 - 190        | 20 - 40      | 5 3 1<br>   |
| <b>Lasagna/paste la cuptor/<br/>cannelloni/budinci</b>                     |  | Da            | 190 - 200        | 45 - 65      | 2<br>   |
| <b>Carne de miel/vițel/ vită/porc 1 kg</b>                                 |  | Da            | 190 - 200        | 80 - 110     | 3<br>   |
| <b>Friptură de porc cu șorici 2 kg</b>                                     |  | Da            | 180 - 190        | 110 - 150    | 2<br>   |
| <b>Pui/iepure/rață 1 kg</b>  |  | Da            | 200 - 230        | 50 - 100     | 2<br>   |
| <b>Carne de curcan/gâscă 3 kg</b>  |  | -             | 190 - 200        | 100 - 160    | 2<br>   |

| FUNCȚII     |  |  |  |    |  |  |  |
|-------------|---|---|---|---|---|---|---|
|             | Convențional  | Grill   | Gratin  | Pizza   | Multi-nivel   | XL cooking  | Eco aer forțat  |
| ACCESORIILE |  |  |  |  |  |  |   |
|             | Grătar metalic  | Vas de copt sau formă pentru prăjituri 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 | PREÎNCĂLZIREA | TEMPERATURĂ (°C) | DURATĂ (MIN) | NIVEL ȘI ACCESORII |
|---|---------|---------------|------------------|--------------|--------------------|
| <b>Pește la cuptor/în papiotă</b><br>(fileuri, întreg)  |         | Da            | 170 - 190        | 30 - 50      | 2                  |
| <b>Legume umplute</b><br>(roșii, dovlecei, vinete)  |         | Da            | 180 - 200        | 50 - 70      | 2                  |
| <b>Pâine prăjită</b>  |         | -             | 250              | 2 - 6        | 5                  |
| <b>Fileuri/medalioane de pește</b>  |         | -             | 230 - 250        | 20 - 30*     | 4 3                |
| <b>Cârnați/frigărui/coaste/hamburgeri</b>   |         | -             | 250              | 15 - 30*     | 5 4                |
| <b>Friptură de pui</b> 1-1,3 kg   |         | Da            | 200 - 220        | 55 - 70**    | 2 1                |
| <b>Rosbif - puțin făcut</b> 1 kg  |         | Da            | 200 - 210        | 35 - 50**    | 3                  |
| <b>Pulpă de miel/but</b>  |         | Da            | 200 - 210        | 60 - 90**    | 3                  |
| <b>Cartofi copti</b>  |         | Da            | 200 - 210        | 35 - 55**    | 3                  |
| <b>Legume gratinate</b>   |         | -             | 200 - 210        | 25 - 55      | 3                  |
| <b>Carne și cartofi</b>   |         | Da            | 190 - 200        | 45 - 100***  | 4 1                |
| <b>Pește și legume</b>  |         | Da            | 180              | 30 - 50***   | 4 1                |
| <b>Lasagna și carne</b>   |         | Da            | 200              | 50 - 100***  | 4 1                |
| <b>Masă completă: Tartă cu fructe</b><br>(nivelul 5)/ <b>lasagna</b> (nivelul 3)/ <b>carne</b><br>(nivelul 1) |         | Da            | 180 - 190        | 40 - 120***  | 5 3 1              |
| <b>Fripturi simple/fripturi umplute</b>   |         | -             | 170 - 180        | 100 - 150    | 2                  |

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   | XL cooking | Aer forțat Eco |
| ACCESORIILE | Grătar metallic | Vas de copt sau formă pentru prăjituri pe grătarul metallic | Tavă de copt/tavă de colectare a picăturilor sau vas de copt pe grătarul metallic | Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt | Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt cu 200 ml de apă |            |                |

# ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA



Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe [docs.indesit.eu](http://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

• Acest cuptor este dotat cu panouri catalitice speciale, care facilitează curățarea compartimentului pentru preparare, datorită stratului special cu autocurățare, deosebit de poros și care absoarbe grăsimea și murdăria. 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.

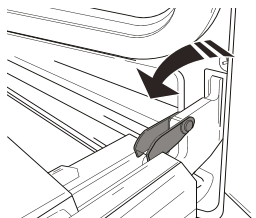
• Rezistența superioară a grillului poate fi coborâtă pentru a curăța panoul superior al cuptorului: Trageți în afară rezistența din locașul său, apoi coborâți-o. Pentru a readuce rezistența la poziția sa, ridicați-o, trageți-o puțin către dumneavoastră și asigurați-vă că suportul clapetei este în locașul corespunzător.

## 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.

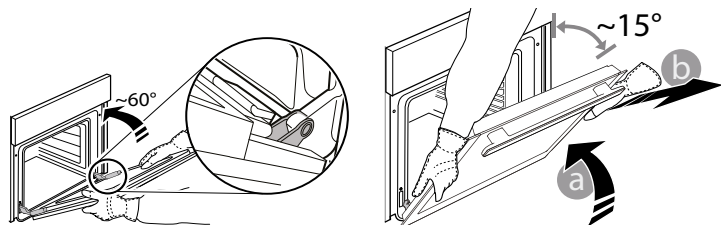
## DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

**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.

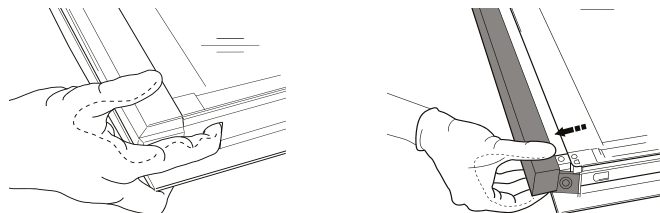
**3.** Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

**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.

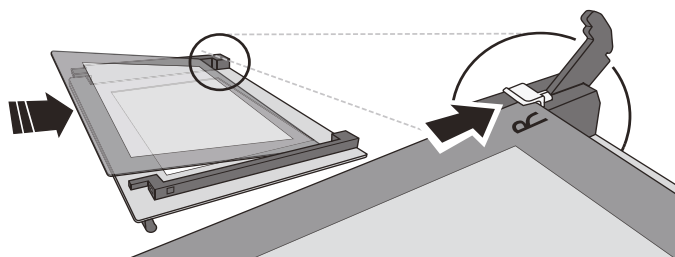
## CLIC PENTRU A CURĂȚA - CURĂȚAREA GEAMULUI DIN STICLĂ

**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 lizibilă în colțul din partea stângă și că suprafața complet transparentă (neimprimată) este orientată în sus. 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.                      | Înteruperea curentului electric.<br>Deconectare de la rețeaua electrică. | Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică.<br>Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă. |
| Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr. | Problemă de software.  | Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare și precizați litera sau numărul care este prezentat(ă) după litera „F”.                            |

## RECOMANDĂRI UTILE



Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) pentru mai multe informații

### CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Acest tabel indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diverse 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

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.

### 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](https://docs.indesit.eu)

### OBȚINEREA GHIDULUI DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

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

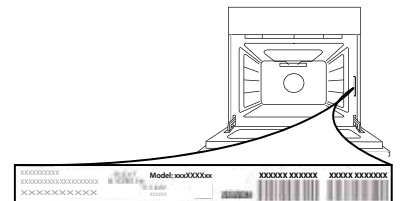


> Alternativ, puteți să contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

### 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.



400010897596

Tipărit în Italia

