

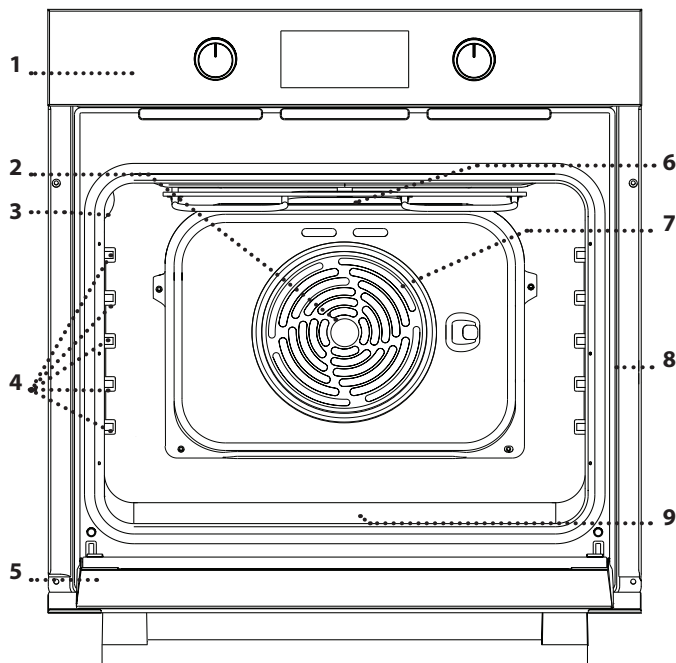

VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS
INDESIT

Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.indesit.com/register



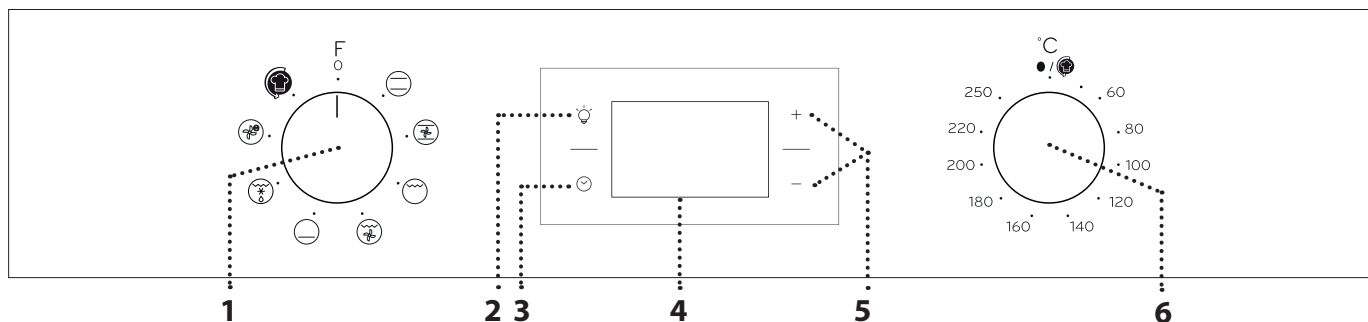
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile de siguranță.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comanda
2. Ventilator
3. Bec
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 date de identificare
(a nu se demonta)
9. Rezistența inferioară
(nu este vizibilă)

PANOU DE COMANDĂ



1. BUTONUL DE SELECTARE

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

2. LUMINĂ

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

3. SETAREA DURATEI

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

4. AFIȘAJ

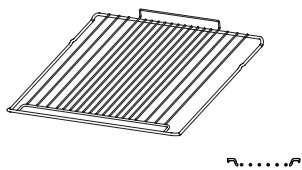
5. BUTOANE DE REGLARE

Pentru modificarea setărilor duratei de preparare.

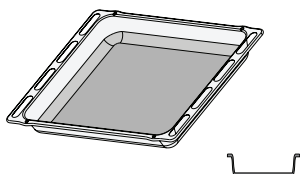
6. BUTONUL TERMOSTATULUI

Rotiți pentru a selecta temperatura dorită la activarea funcțiilor manuale. Pentru funcția „Rotire și preparare”, utilizați

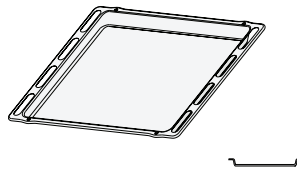
GRĂȚAR METALIC



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.

INTRODUCEREA GRĂȚARULUI 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 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.

FUNȚII

CONVENȚIONAL

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

COACERE PRIN CONVECȚIE

Pentru prepararea pe maxim două niveluri în același timp. Este recomandat să interschimbați poziția tăvilor de copt la jumătatea duratei de preparare.

GRILL

Pentru prepararea la grill a medalișoarelor, frigăruilor și cârnaților, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carnea la grătar, se recomandă 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.

GRATINARE

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, mușchi de vită, 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.

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.

ECO AER FORȚAT



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 & GO


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 + sau - 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. REÎNCĂLZIREA 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, 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: 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 & GO

Pentru a porni funcția „Turn & Go”, selectați funcția rotind *butonul de selectare* la pictograma aferentă, menținând *butonul termostatului* îndreptat spre pictograma  / .


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


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

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

Alimente	Rețetă	Greutate (kg)
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 papiotă	0,8 - 1,0
Legume	Legume umplute	1,8 - 2,5
	Tartă cu legume	1,5 - 2,5
Prăjituri sărate	Quiche Lorraine/budincă	1,0 - 1,5
Paste	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

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, stingerea 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.

DURATĂ

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.

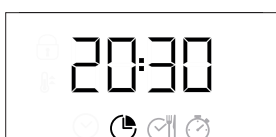
PROGRAMAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/ PORNIRII TEMPORIZATE

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 PROCESULUI DE PREPARARE

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, atât în timp ce o funcție este activă, cât și atunci când cuptorul este oprit.

apăsați în mod repetat pe  până când pictograma  și cifrele „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	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
Torturi dospite		Da	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Da	160 - 180	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/mini tarte		Da	170 - 180	15 - 45	3 
		Da	160 - 180	20 - 45 ***	4 2  
Choux à la crème		Da	180 - 200	30 - 40	3 
		Da	180 - 190	35 - 45 ***	4 2  
Bezele		Da	90	150 - 200	3 
		Da	90	140 - 200	4 2  
Pâine / pizza / focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	2 
		Da	190 - 250	25 - 50 ***	4 2  
Pizza congelată		Da	250	10 - 15	3 
		Da	250	10 - 20 ***	4 2  
Prăjituri sărate (plăcintă cu legume, quiche)		Da	175 - 200	45 - 60	3 
		Da	175 - 190	45 - 60 ***	4 2  
Vols-au-vents/pateuri din aluat de foietaj		Da	190 - 200	20 - 30	3 
		Da	180 - 190	15 - 40 ***	4 2  
Lasagna / paste la cuptor / cannelloni / budinci		Da	190 - 200	45 - 65	2 
Carne de miel/carne de vițel/ carne de vită/carne de porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3 

FUNCȚII	 Convențional	 Grill	 Gratinare	 Coacere prin Convecție	 Coacere convecție Eco
ACCESORII	 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	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
Carne de pui/carne de iepure/ carne de rață 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	2
Curcan / găscă 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	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		5'	250	2 - 6	5
Fileuri/medalioane de pește		-	230 - 250	15 - 30*	4 3
Cârnați/frigăruți/ coaste/ hamburgeri		-	250	15 - 30*	5 4
Friptură de pui 1-1,3 kg		Da	200 - 220	55 - 70**	2 1
Mușchi de vită, în sânge 1 kg		Da	200 - 210	35 - 50**	3
Pulpă de miel/But		Da	200 - 210	60 - 90**	3
Cartofi copti		Da	200 - 210	35 - 55**	3
Legume gratinate		-	200 - 210	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 1
Fripturi simple/fripturi umplute		-	170 - 180	100 - 150	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 preferința personală. 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, prevăzute pentru autoritățile de certificare în conformitate cu standardul IEC 60350-1.

FUNCȚII	Convențional	Grill	Gratinare	Coacere prin Convecție	Coacere convecție Eco
ACCESORII	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

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 abrazivi sau agenți de curățare abrazivi/corozivi, deoarece aceștia pot deteriora suprafețele 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.

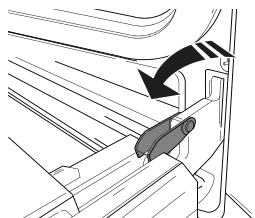
- Ușa poate fi demontată și remontată cu ușurință pentru a se facilita curățarea geamului din sticlă .
- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.
- Rezistența superioară a grillului poate fi coborâtă pentru a curăța panoul superior al cuptorului: Trageți în afară rezistența din locașul său, apoi coborâți-o. Pentru a reduce 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

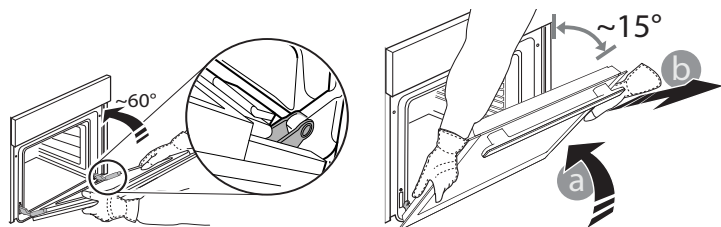
1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



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.

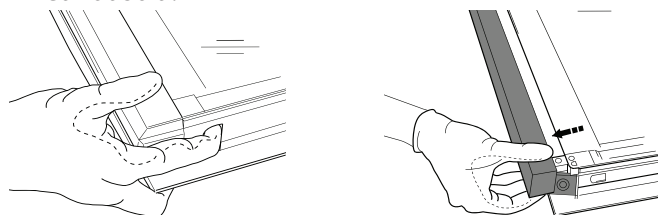
3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

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.

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 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	Cauza posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. 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.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr.	Problemă de software.	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare pentru clienți și precizați numărul care este prezentat după litera „F”.

RECOMANDĂRI UTILE



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

CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII DESPRE PREPARARE

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

Duratele de preparare 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 accesoriile 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.

PREPARAREA SIMULTANĂ A UNOR ALIMENTE DIFERITE

Funcția „Coacere cu convecție” vă permite să preparați alimente diferite (de exemplu, pește și legume) pe niveluri diferite, în același timp. Dacă este necesar, schimbați nivelurile după ce au trecut două treimi din durata de preparare. Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.



Puteți descărca instrucțiunile privind siguranța, manualul de utilizare, fișa tehnică a produsului și datele energetice:

- Vizitând site-ul nostru web docs.indesit.eu
- Utilizând codul QR
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (consultați numărul de telefon din certificatul 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.

