

GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



MERCI D'AVOIR ACHETER UN PRODUIT INDESIT

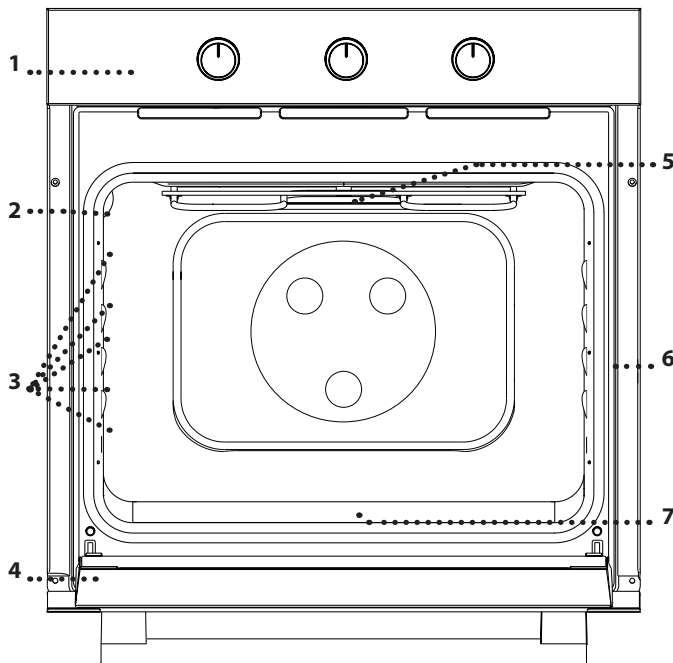
Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur www.indesit.com/register



Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et entretien en visitant notre site Web docs.indesit.eu et en suivant les consignes au dos de ce livret.

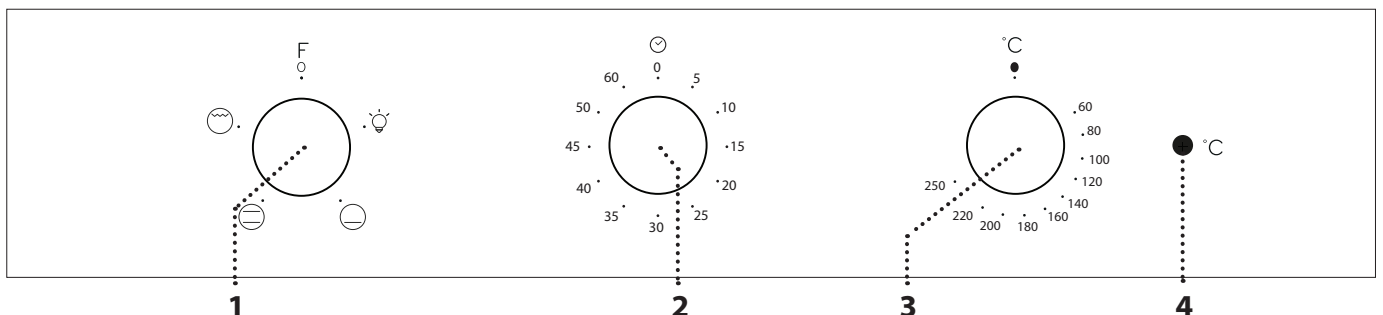
! Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Lampe
3. Glissières
(le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson)
4. Porte
5. Élément chauffant supérieur/gril
6. Plaque signalétique (ne pas enlever)
7. Élément chauffant inférieur (invisible)

PANNEAU DE COMMANDES



1. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez à la position **O** pour éteindre le four.

2. BOUTON MINUTEUR

Utile comme minuterie. N'arrête pas et n'interrompt pas la cuisson.

3. BOUTON THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée en lançant la fonction.

4. VOYANT THERMOSTAT / PRÉCHAUFFAGE

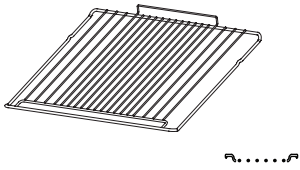
S'allume pendant le processus de chauffage. S'éteint une fois la température désirée atteinte.

ACCESSOIRES

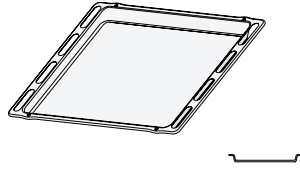


Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et entretien sur docs.indesit.eu

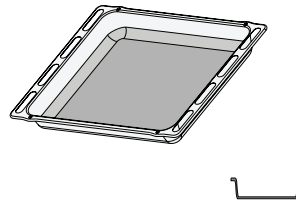
GRILLE MÉTALLIQUE



PLAQUE DE CUISSON (SELON LE MODÈLE)



LÈCHEFRITE (SELON LE MODÈLE)



Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté. Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

UTILISER LES ACCESSOIRES

• Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier. Glissez-la ensuite horizontalement sur le support de grille aussi loin que possible.

Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement et les glissants le long des glissières.

FONCTIONS



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et entretien sur docs.indesit.eu

OFF
Pour éteindre le four.

ÉCLAIRAGE
Pour allumer l'ampoule dans le compartiment.

RÉSISTANCE CHAUFFANTE INFÉRIEURE
Pour dorer le fond des plats. La fonction peut aussi être utilisée pour la cuisson lente, pour compléter la cuisson de plat très liquide (sucrés ou salés), ou pour épaissir les sauces.

CONVECTION NATURELLE
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille. Nous vous conseillons de placer les aliments sur le 2e niveau.

GRILL
Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une plaque de cuisson pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.

UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.

Chauffez le four à 250 °C pour environ une heure. Le four doit être vide durant cette opération. Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

Veillez noter : Nous vous conseillons d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.


UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée.

2. ACTIVER UNE FONCTION

Pour lancer la fonction que vous avez sélectionnée, tournez le *bouton du thermostat* pour régler la température requise.

Pour interrompre la fonction en tout temps ou éteindre le four, tournez le *bouton de sélection* et le *bouton de thermostat* à 0 et .

3. PRÉCHAUFFAGE

Une fois la fonction lancée, le voyant du thermostat s'allume pour vous indiquer que le préchauffage est en cours.

À la fin du processus, le voyant du thermostat s'éteint pour vous indiquer que le four a atteint la température désirée : vous pouvez maintenant placer les aliments à l'intérieur et débiter la cuisson.

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant que le préchauffage soit terminé peut affecter la cuisson.

. RÉGLER LA MINUTERIE

Cette option n'interrompt pas ou ne lance pas la cuisson, mais vous permet d'utiliser l'écran comme minuterie, durant le fonctionnement d'une fonction ou quand le four est éteint.

Pour lancer la minuterie, tournez le *bouton de la minuterie* à la durée désirée : un signal sonore se fait entendre lorsque le compte à rebours est terminé.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF- FAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	150 - 170	30 - 90	2
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Oui	160 - 200	35 - 90	2
Biscuits/tartelettes		Oui	160 - 180	15 - 35	2 / 3
Chouquettes		Oui	180 - 200	40 - 60	2
Meringues		Oui	90	150 - 200	2
Pizza/Fougasse		Oui	220 - 250	10 - 25	1 / 2
Pain (80 kg)		Oui	180 - 200	30 - 45	2
Pain (500 kg)		Oui	180	50 - 70	1 / 2
Pizza congelée		Oui	250	10 - 20	2
Quiches et tartes salés (tarte aux légumes, quiche)		Oui	190 - 200	30 - 50	2
Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée		Oui	190 - 200	20 - 30	2
Lasagnes/pâtes au four/ cannellonis/tartes		Oui	190 - 200	45 - 65	2
Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	2
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	2
Dinde/oie 3 kg		Oui	180 - 200	150 - 200	2
Poisson au four/en papillote 0,5 (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 45	2
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 70	2
Pommes de terre rôties		Oui	220 - 240	40 - 60	2
Pain grillé		5'	250	2 - 6	5
Filets/tranches de poisson		5'	250	15 - 30 *	4 3
Saucisses/brochettes/côtes levées/ hamburgers		5'	250	15 - 30 *	5 4
Gratin de légumes		5'	250	5 - 15	4

* Tourner les aliments à mi-cuisson.

FONCTIONS		
	Traditionnel	Grill

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Casserole ou plaque de cuisson sur la grille	Plaque de cuisson / lèche-frite ou plaque de cuisson sur grille métallique	Lèche-frite / Plaque de cuisson	Lèche-frite / plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau



COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

DESSERTS

- Cuisez les desserts délicats avec la fonction traditionnelle sur une grille seulement. Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et toujours les placer sur la grille métallique disponible.

Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et toujours les placer sur la grille métallique disponible. Pour vérifier si un gâteau est cuit, introduisez un cure-dent en bois au centre du gâteau. Si le cure-dent ressort sec, cela signifie que le gâteau est cuit.

- Si vous utilisez des moules anti-adhésifs, ne beurrez pas les bords car le gâteau risquerait de ne pas lever de manière homogène sur le pourtour.

- Si le gâteau « retombe » durant la cuisson, sélectionnez une température plus basse la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide ou mélanger la pâte plus délicatement.

VIANDES

- Utilisez tout type de plaque de cuisson ou plat en pyrex adapté à la taille du morceau de viande à cuire. Pour les rôtis, il est conseillé d'ajouter du bouillon dans le plat et d'arroser la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Veuillez noter que de la vapeur est produite durant cette opération.

Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer dans le four 10 à 15 minutes ou enveloppez-le dans du papier aluminium.

- Si vous désirez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais demandent un temps de cuisson plus long. Pour éviter de brûler la viande sur les côtés, abaissez la grille pour éloigner la nourriture du grill. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson. Au moment d'ouvrir la porte, faites attention à la vapeur chaude qui s'échappe.

Nous vous conseillons de placer une lèchefrite avec 200 ml d'eau directement en dessous de la grille sur laquelle la viande est placée pour recueillir le jus de cuisson. Remplissez au besoin.

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.

Utilisez des gants de protection lors des opérations.

Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

SURFACES EXTÉRIEURES

Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec. N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec des surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

• Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

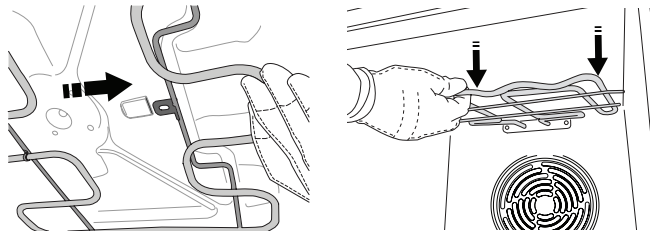
- La porte peut facilement être enlevée et remplacée pour faciliter le nettoyage de la vitre .
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- L'élément chauffant supérieur du gril peut être baissé pour nettoyer la paroi supérieure du four.

ACCESSOIRES

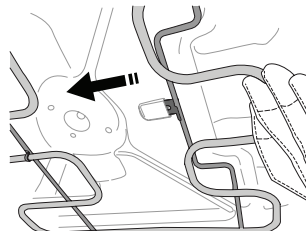
Faites tremper les accessoires dans de l'eau contenant un détergent à vaisselle, utilisez des gants de cuisine s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

ABAISSER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR

1. Retirez l'élément chauffant de son appui, ensuite abaissez-le.

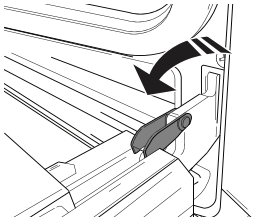


2. Pour replacer l'élément chauffant, soulevez-le, tirez légèrement vers l'avant, et assurez-vous que l'onglet de soutien est dans son appui.

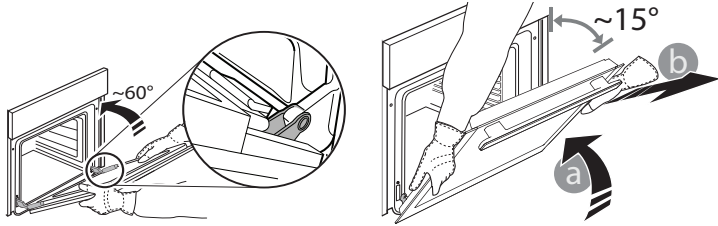


ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

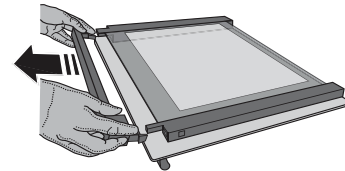
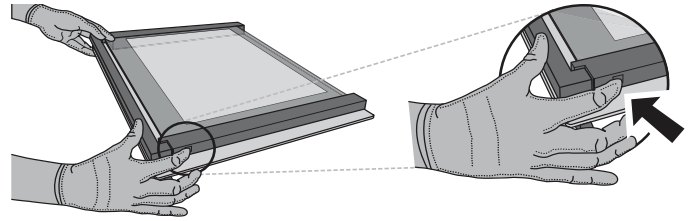
4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.

Abaissez les loquets dans leur position originale : assurez-vous de les abaisser complètement.

5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

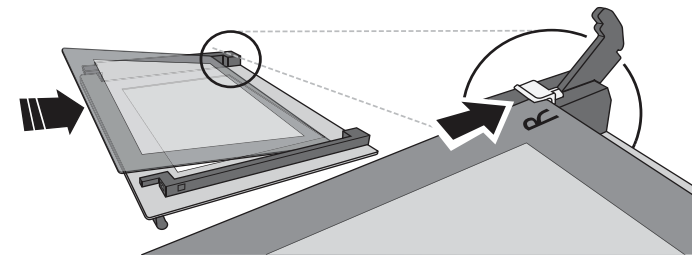
CLIQUER POUR NETTOYER - NETTOYER LA VITRE

1. Après avoir enlevée la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en la tirant vers vous.

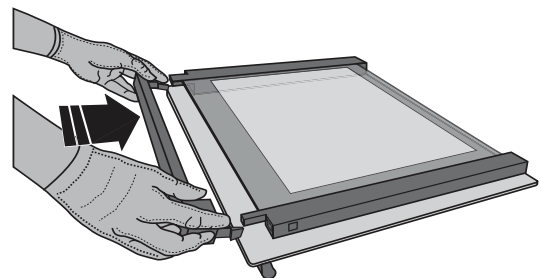


2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

3. Pour bien replacer la vitre intérieure, assurez-vous que le « R » est visible dans le coin gauche et que la surface claire (pas d'imprimée) est placée vers le haut. En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place.



4. Remplacez le bord supérieur : un déclic indique le positionnement correct. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.



Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.

FICHE TECHNIQUE

La fiche technique, incluant les taux d'efficacité énergétique du four, peut être téléchargée sur notre site Web docs.indesit.eu

COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

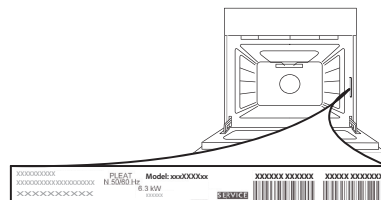
> Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien sur notre site Web docs.indesit.eu (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



> Une autre façon est de contacter notre Service Après-vente

CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Vous pouvez trouver les informations pour nous contacter dans le livret de garantie. Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, veuillez indiquer les codes disponibles sur la plaque signalétique de l'appareil.



GUIDA RAPIDA



GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO INDESIT

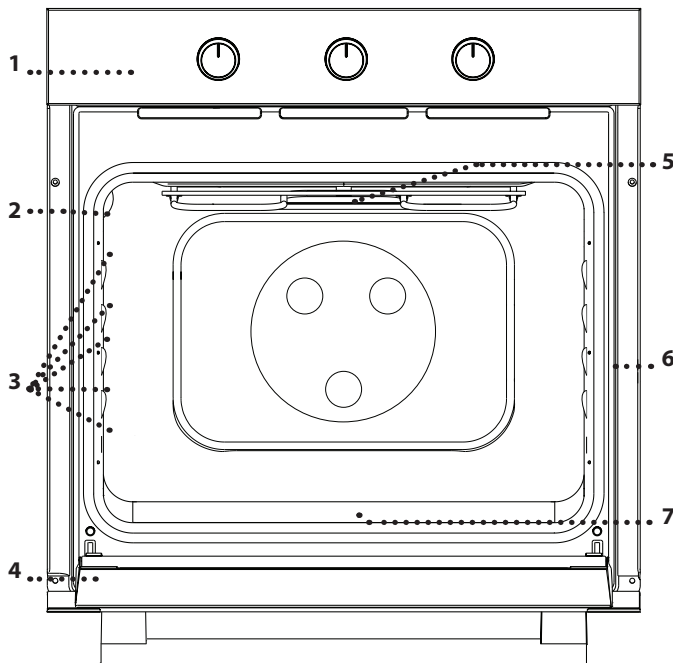
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.indesit.com/register



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.

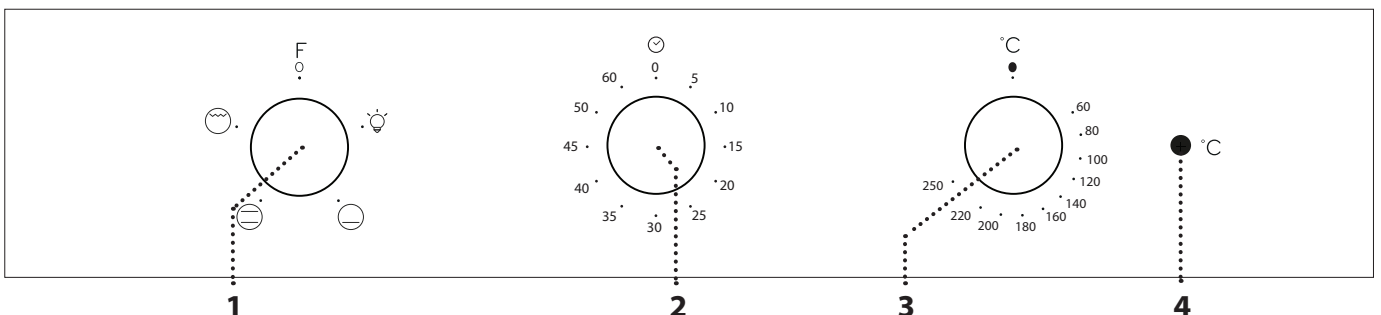
! Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Lampada
3. Guide laterali (il livello è indicato sulla parete della cavità)
4. Porta
5. Resistenza superiore / grill
6. Targhetta matricola (da non rimuovere)
7. 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.

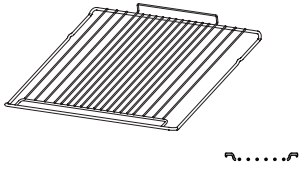
3. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura e attivare la funzione desiderata.

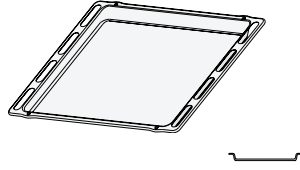
4. SPIA TERMOSTATO/ PRERISCALDAMENTO

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

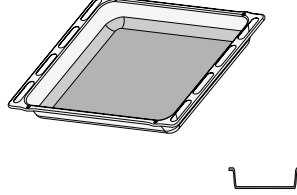
GRIGLIA



TEGLIA (SE PRESENTE)



LECCARDA (SE PRESENTE)



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

USO DEGLI 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 sulla griglia laterale 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.

RESISTENZA INFERIORE
Per dorare le pietanze alla base. Questa funzione può anche essere utilizzata per le cotture lente, per ultimare la cottura di piatti molto liquidi (dolci o salate) o per addensare salse e condimenti.

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

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.

PRIMO UTILIZZO

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.

Riscaldare il forno a 250°C per circa un'ora. Durante questa procedura il forno deve essere vuoto. Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

Nota: 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

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 **O** 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: introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della 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	PRERISCAL-DAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte a lievitazione		Si	150 - 170	30 - 90	2
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Si	160 - 200	35 - 90	2
Biscotti/Tortine		Si	160 - 180	15 - 35	2 / 3
Bignè		Si	180 - 200	40 - 60	2
Meringhe		Si	90	150 - 200	2
Pizza / Focaccia		Si	220 - 250	10 - 25	1 / 2
Panini (80 g)		Si	180 - 200	30 - 45	2
Pane in cassetta (500 g)		Si	180	50 - 70	1 / 2
Pizze surgelate		Si	250	10 - 20	2
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Si	190 - 200	30 - 50	2
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		Si	190 - 200	20 - 30	2
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Si	190 - 200	45 - 65	2
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg		Si	190 - 200	80 - 110	2
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Si	200 - 230	50 - 100	2
Tacchino / Oca 3 kg		Si	180 - 200	150 - 200	2
Pesce al forno / al cartoccio 0,5 kg (filetti, intero)		Si	170 - 190	30 - 45	2
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Si	180 - 200	50 - 70	2
Patate arrosto		Si	220 - 240	40 - 60	2
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
Verdure gratinate		5'	250	5 - 15	4

* Ruotare il cibo a metà cottura.

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

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.

DOLCI

- Cuocere i dolci delicati con la funzione "Statico" su un solo ripiano. Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione.
- Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione.
- Per capire se una torta lievitata è cotta, inserire uno stuzzicadenti nella parte centrale del dolce. Se lo stuzzicadenti rimane asciutto, il dolce è pronto.
- Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi, il dolce potrebbe non crescere omogeneamente sui lati.
- Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.

CARNE

- Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Per gli arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pirofila inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Fare attenzione al vapore che si sviluppa durante tale operazione. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 minuti oppure avvolgerlo in un foglio di alluminio.
- Quando si grigliano pezzi di carne, scegliere pezzi dello stesso spessore per ottenere una cottura uniforme. I pezzi di carne molto spessi richiedono tempi di cottura più lunghi. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill disponendoli su ripiani più bassi. Girare la carne a due terzi della cottura. Aprire con cautela la porta in quanto può fuoriuscire vapore caldo. Si consiglia di posizionare una leccarda con 200 ml d'acqua potabile direttamente sotto la griglia sulla quale si trovano gli alimenti, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare all'occorrenza.

Non usare pulitrici a getto di vapore.

Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni.

Eseguire le operazioni indicate a forno freddo.

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.


Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti 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 detergente neutro. Asciugare con un panno asciutto. Non usare detergenti 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.

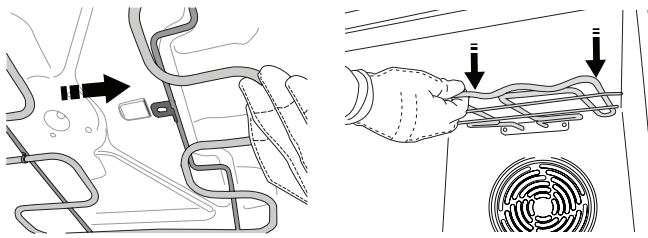
- Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare la porta .
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno.

ACCESSORI

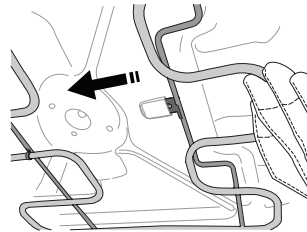
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

ABBASSAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE

1. Estrarre la resistenza dalla sede e abbassarla.

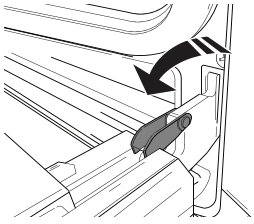


2. Per reinserire la resistenza in posizione, sollevarla, tirarla leggermente verso di sé e controllare che il supporto sia posizionato correttamente.

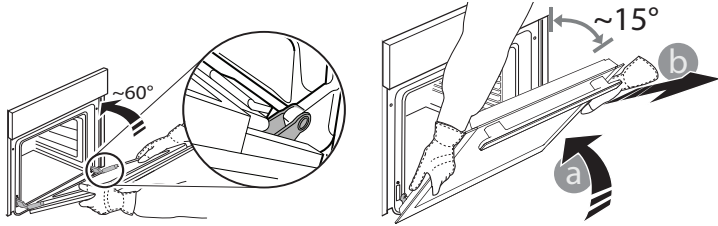


TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

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.

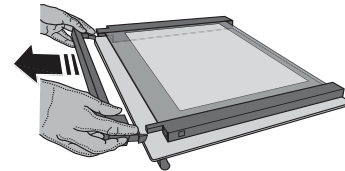
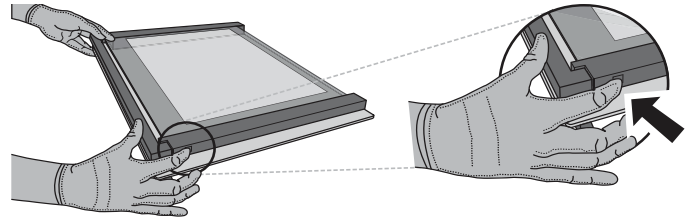
3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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.

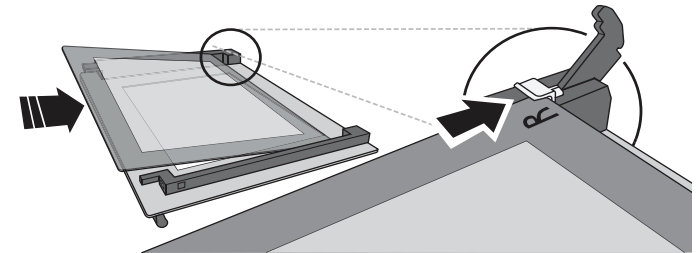
CLIC PER PULIRE - PULIRE IL VETRO

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.

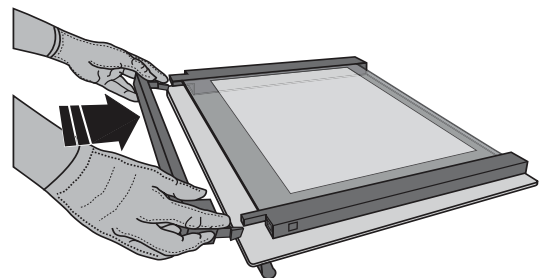


2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.

3. Per riposizionare correttamente il vetro interno, fare attenzione che la "R" sia leggibile nell'angolo destro e che la superficie lucida (non stampata) sia rivolta verso l'alto. 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.



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

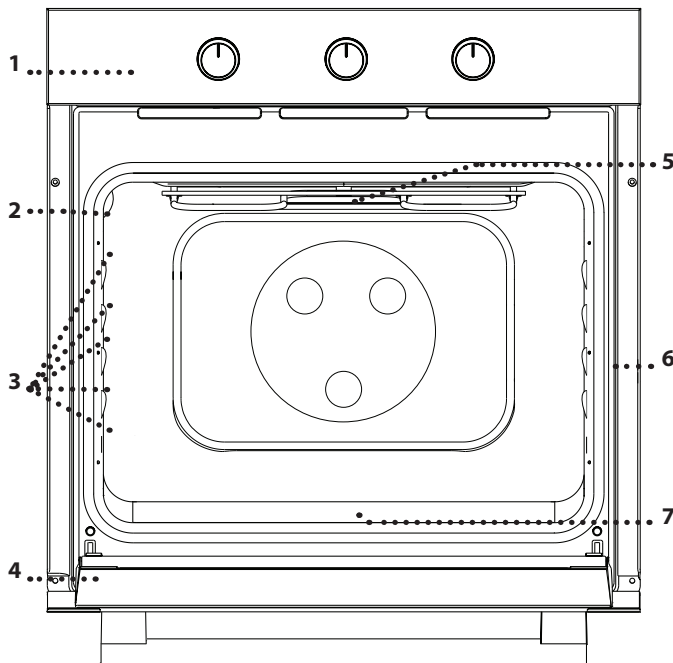


Pode transferir as Instruções de Segurança e o Guia de Utilização e Manutenção visitando o nosso website docs.indesit.eu e seguindo as instruções no verso do presente guia.



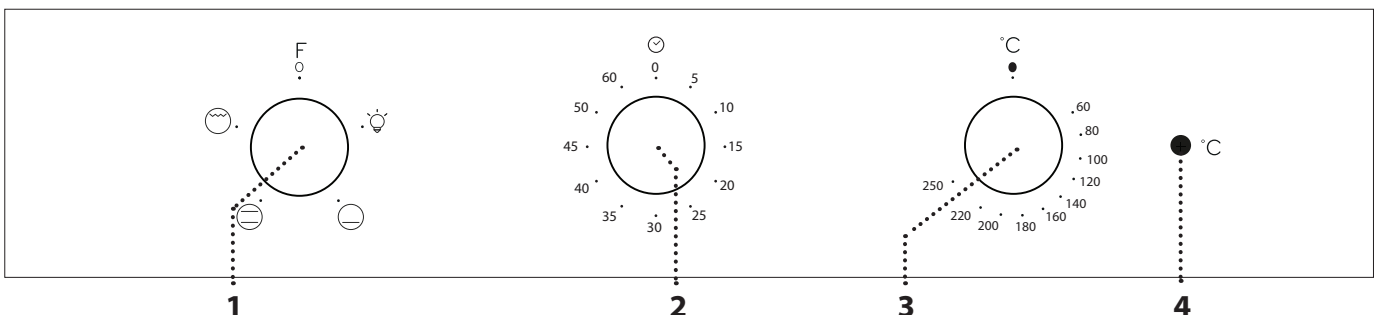
Antes de utilizar o produto, leia atentamente as instruções de segurança.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Lâmpada
3. Calhas de nível
(o nível está indicado na parede do compartimento de cozedura)
4. Porta
5. Resistência superior/grelhador
6. Placa de identificação
(não remover)
7. Resistência inferior
(invisível)

PAINEL DE COMANDOS



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

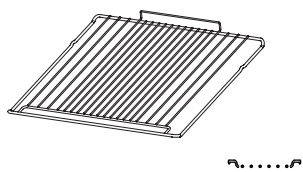
Acende durante o processo de aquecimento. Apaga-se assim que a temperatura selecionada é alcançada.

ACESSÓRIOS

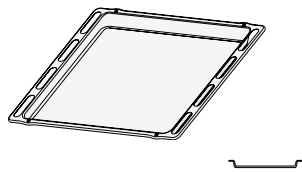


Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website docs.indesit.eu para obter mais informações

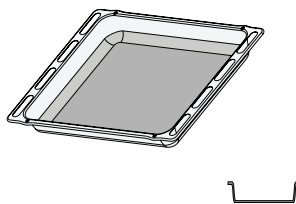
GRELHA METÁLICA



TABULEIRO PARA ASSAR (CASO EXISTA)



TABULEIRO COLETOR (CASO EXISTA)



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

UTILIZAÇÃO DOS 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. Faça-a deslizar na horizontal pelas guia de nível tanto quanto possível.

Os outros acessórios, como o tabuleiro para assar, são inseridos na horizontal, fazendo-os deslizar pelas calhas de nível.

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.



AQUECIMENTO INFERIOR

Para gratinar a parte inferior dos alimentos. Esta função também pode ser utilizada para cozinhar os alimentos lentamente, para o acabamento de pratos muito líquidos (doces ou salgados) ou para engrossar molhos.



CONVENCIONAL

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



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.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

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 até aos 250 °C durante uma hora, aproximadamente.

O forno deve estar vazio durante o aquecimento. Siga as instruções para programar corretamente a função.

Lembre-se: 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

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 **●**.

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 respetivo botão para o tempo desejado: um sinal sonoro avisa-lo-á quando a contagem regressiva chegar ao fim.

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECI- MENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos com levedura		Sim	150 - 170	30 - 90	2
Bolo recheado (cheesecake, strudel, tarte de frutas)		Sim	160 - 200	35 - 90	2
Biscoitos/queques		Sim	160 - 180	15 - 35	2 / 3
Massa choux		Sim	180 - 200	40 - 60	2
Merengues		Sim	90	150 - 200	2
Pizza/focaccia		Sim	220 - 250	10 - 25	1/2
Pães pequenos (80g)		Sim	180 - 200	30 - 45	2
Pão de forma (500g)		Sim	180	50 - 70	1/2
Pizza congelada		Sim	250	10 - 20	2
Bolos salgados (tarte de legumes, quiche)		Sim	190 - 200	30 - 50	2
Vol-au-vents/salgadinhos de massa folhada		Sim	190 - 200	20 - 30	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
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
Batatas assadas		Sim	220 - 240	40 - 60	2
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
Gratinado legumes		5'	250	5 - 15	4

* Vire o alimento a meio da cozedura.

FUNÇÕES		Convencional		Grill
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

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.

SOBREMESAS

- Cozinhe sobremesas delicadas com a função convencional numa única calha. Utilize formas para assar metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha fornecida.
- Utilize formas para assar metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha fornecida.
- Para verificar se um bolo levedado está cozido, insira um palito de madeira no centro do mesmo. Se o palito sair limpo, significará que o bolo está pronto.
- Se utilizar uma forma para bolos antiaderente, não unte as extremidades da mesma com manteiga pois poderá impedir o crescimento uniforme do bolo nas extremidades.
- Se o bolo ou o pão "crescer" durante a cozedura, utilize uma temperatura mais baixa da próxima vez e experimente reduzir a quantidade de líquidos adicionados ou mexer a mistura mais suavemente.

CARNE

- Utilize qualquer tipo de tabuleiro para fornos ou pirex adequado ao tamanho do pedaço de carne a cozinhar.
- No caso de assados coloque, de preferência, caldo no fundo da travessa e regue a carne durante a cozedura para obter um melhor sabor. Tenha em atenção que será gerado vapor durante esta operação.
- Quando o assado estiver pronto, deixe-o repousar no forno durante 10-15 minutos adicionais ou envolva-o em folha de alumínio.
- Ao grelhar pedaços de carne, selecione pedaços da mesma espessura para obter uma cozedura uniforme. Os pedaços de carne muito grossos necessitam de tempos de cozedura mais prolongados. Para evitar que a carne fique demasiado tostada no exterior, baixe a posição da grelha, afastando o alimento um pouco mais do grelhador. Vire a carne quando atingir dois terços do tempo de cozedura. Abra a porta com cuidado, já que pode sair vapor.
- Para recolher os sucos da cozedura, recomendamos que coloque uma tabuleiro coletor com 200 ml de água potável diretamente por baixo da grelha onde estão os alimentos. Encha novamente se necessário.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

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

• Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido à cozedura de alimentos com elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.

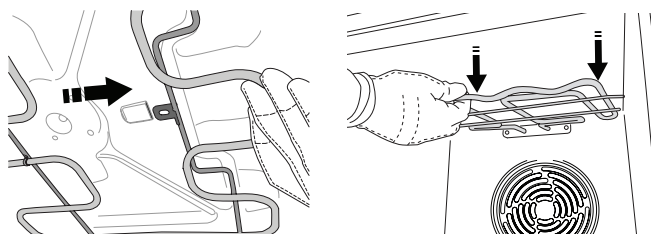
- A porta pode ser removida facilmente e instalada novamente para facilitar a limpeza do vidro .
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- A resistência superior da grelha pode ser baixada para limpar o painel superior do forno.

ACESSÓRIOS

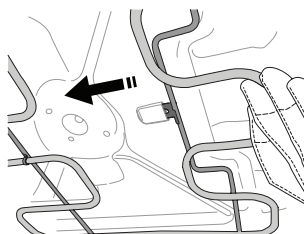
Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, pegando nos mesmos com luvas de forno, caso ainda estejam quentes. Os restos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

BAIXAR A RESISTÊNCIA SUPERIOR

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

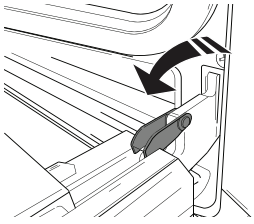


2. Para voltar a colocar a resistência na sua posição original, levante-a, puxe-a ligeiramente para si e certifique-se de que o suporte está na posição correta.

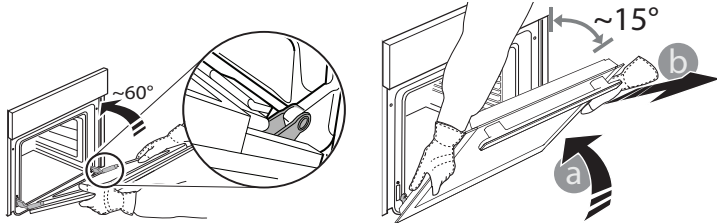


REMOVER E REPOR A PORTA

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.

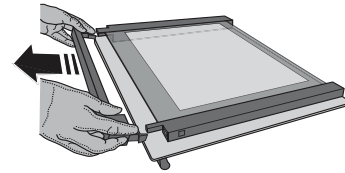
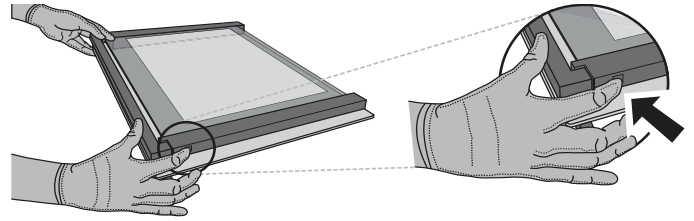
3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

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.

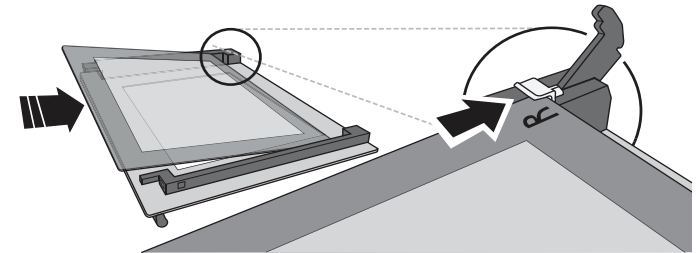
CLIQUE PARA LIMPAR - LIMPAR O VIDRO

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.

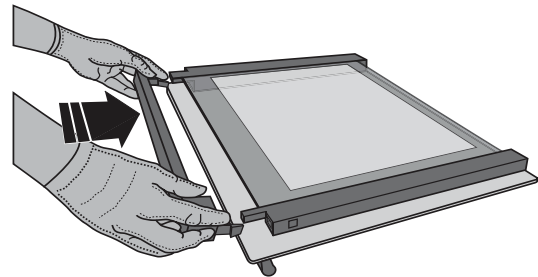


2. Levante e segure firmemente o vidro interior com ambas as mãos, removendo-o e colocando-o sobre uma superfície suave antes de proceder à sua limpeza.

3. Para voltar a instalar o vidro interior, certifique-se de que a letra "R" está visível no canto esquerdo e que a superfície límpida (não impressa) está voltada para cima. 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, incluindo os dados energéticos para este aparelho, pode ser transferida a partir do website **docs.indesit.eu**

COMO OBTER O GUIA DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

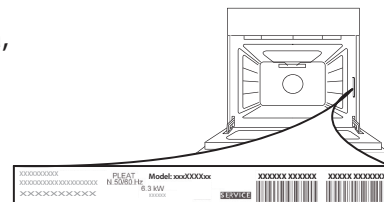
>  Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do nosso website **docs.indesit.eu** (pode utilizar este código QR), especificando o código comercial do produto.



> 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

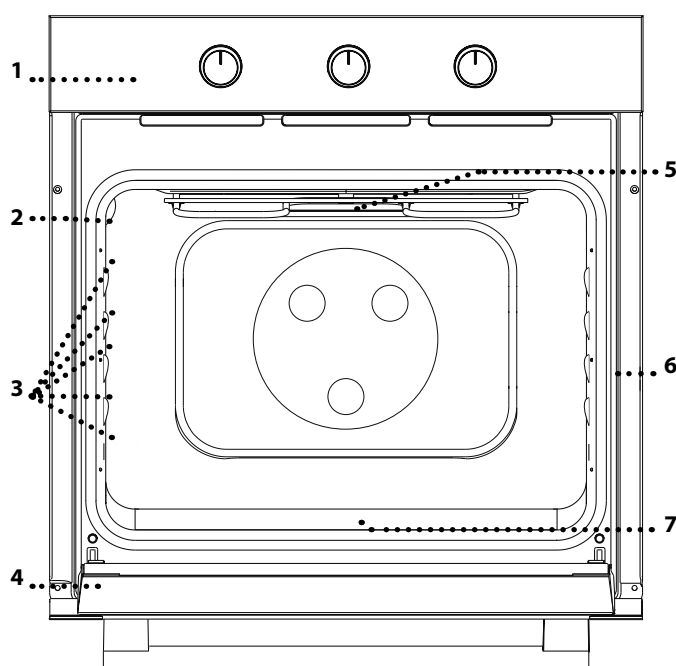


Ви можете завантажити інструкції з техніки безпеки й посібник з експлуатації та догляду, відвідавши наш веб-сайт docs.indesit.eu та дотримуючись інструкцій на зворотньому боці цього буклету.



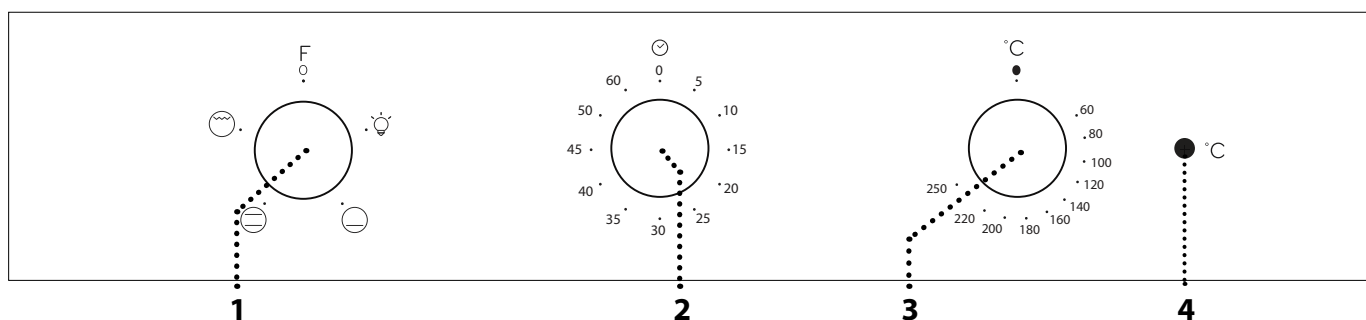
**Перед використанням приладу уважно прочитайте посібник
«Техніка безпеки та охорона здоров'я».**

ОПИС ВИРОБУ



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

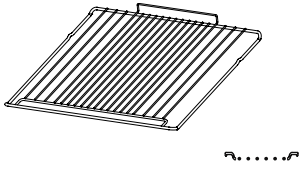
3. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверніть для вибору потрібної температури й активації вибраної функції.

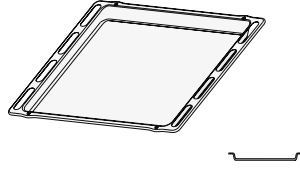
4. ІНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ

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

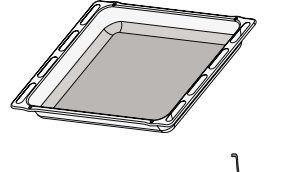
РЕШІТКА



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 решітки якомога далі.

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

ФУНКЦІЇ



ВИМК

Для вимкнення духової шафи.



СВІТЛО

Для вмикання світла у відділенні.



НИЖНЄ НАГРІВАННЯ

Для підрум'янювання страви знизу. Функцію також можна використовувати для повільного готування, для кінцевого приготування дуже рідких страв (солоних або несолоних) або для загустіння соусів чи підливок.



ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ

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



ГРИЛЬ

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.

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.

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

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
Пиріг із начинкою (чизкейк, штрудель, фруктовий пиріг)		Так	160 – 200	35 – 90	2
Печиво/тарталетки		Так	160 – 180	15 – 35	2 / 3
Заварні тістечка		Так	180 – 200	40 – 60	2
Безе		Так	90	150 – 200	2
Піца / фокача		Так	220 – 250	10 – 25	1 / 2
Хлібна булочка (80г)		Так	180 – 200	30 – 45	2
Буханець хлібу (500г)		Так	180	50 – 70	1 / 2
Заморожена піца		Так	250	10 – 20	2
Солоні пироги (овочевий пиріг, кіш)		Так	190 – 200	30 - 50	2
Воловани / печиво з листкового тіста		Так	190 – 200	20 – 30	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
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
Смажена картопля		Так	220 - 240	40 – 60	2
Підсмажений хліб		5'	250	2 – 6	5
Рибне філе / скибки		5'	250	15 – 30 *	4 3
Ковбаски / кебаби / поребрини/ Гамбургери		5'	250	15 – 30 *	5 4
Овочева запіканка		5'	250	5 - 15	4

ФУНКЦІЇ		Традиційний режим		Гриль
---------	--	-------------------	--	-------

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



ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці наведено найкращі функції, приладдя 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.

. ДЕСЕРТИ

- Делікатні десерти готуйте за допомогою функції традиційного готування лише на одній полиці. Використовуйте листи для випічки темного кольору й обов'язково ставте їх на решітку, що входить до комплекту постачання.
- Використовуйте листи для випічки темного кольору й обов'язково ставте їх на решітку, що входить до комплекту постачання.
- Щоб перевірити готовність пирога з кислого тіста, уставте дерев'яну паличку в центр пирога. Якщо паличка вийде чистою, пиріг готовий.
- За використання форм для випічки з антипригарним покриттям не змащуйте країв, оскільки пиріг може піднятися нерівномірно довкола країв.
- Якщо виріб «роздувається» під час випікання, наступного разу використовуйте нижчу температуру та спробуйте додавати менший обсяг рідини або перемішувати суміш обережніше

М'ЯСО

- Використовуйте будь-який піддон або посуд із пірексу, що підходить за розміром для шматка м'яса, який потрібно приготувати. При смаженні шматків м'яса краще додавати трохи бульйону на дно посуду, змочуючи ним м'ясо під час готування для кращого смаку. Зверніть увагу, що під час цієї операції утворюється пара. Коли смажена готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10–15 хвилин або загорніть в алюмінієву фольгу.
- Під час готування шматків м'яса на грилі для досягнення рівномірного приготування використовуйте шматки однієї товщини. Дуже товсті шматки м'яса потрібно готувати довше. Щоб м'ясо не пригоряло ззовні, опустіть решітку нижче, аби їжа знаходилася подалі від гриля. Переверніть м'ясо через дві третини часу готування. Відчиняйте дверцята з обережністю, оскільки з духової шафи виходитиме пара. Щоб зібрати соки, що витікають зі страви під час готування, рекомендуємо поставити піддон з 200 мл питної води безпосередньо під решітку зі стравою. За необхідності доливайте воду.

Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.

Під час виконання будь-яких операцій використовуйте захисні рукавички.

Виконуйте необхідні операції, коли духовна шафа 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 абразивним 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.

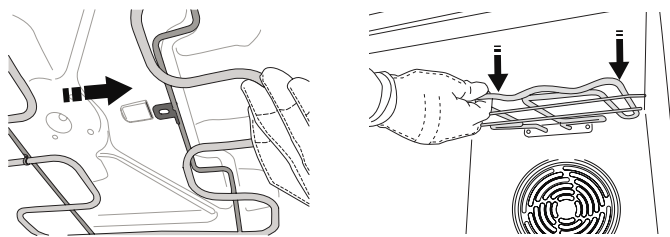
- Для полегшення очищення скла дверцят можна легко зняти і потім встановити на місце.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким м'яким засобом.
- Для очищення верхньої панелі духової шафи верхній нагрівальний елемент гриля можна опустити.

ПРИЛАДДЯ

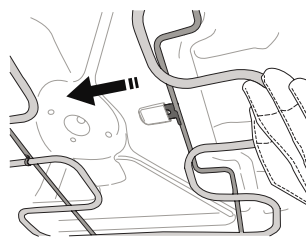
Замочуйте аксесуари у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Рештки їжі можна видалити щіткою або губкою.

ОПУСКАННЯ ВЕРХНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТУ

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

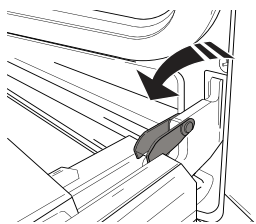


2. Щоб встановити нагрівальний елемент на місце, підніміть його угору, трохи потягніть до себе і переконайтеся, що опорний виступ надійно зафіксовано.

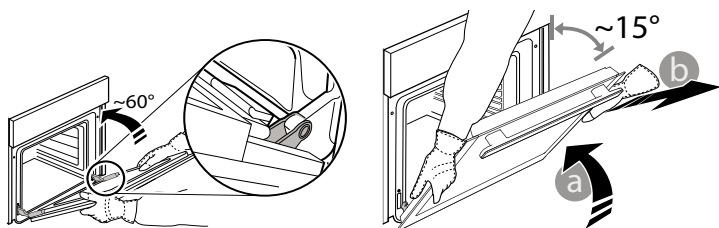


ЗНЯМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

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.

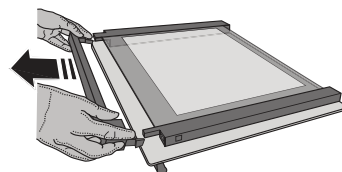
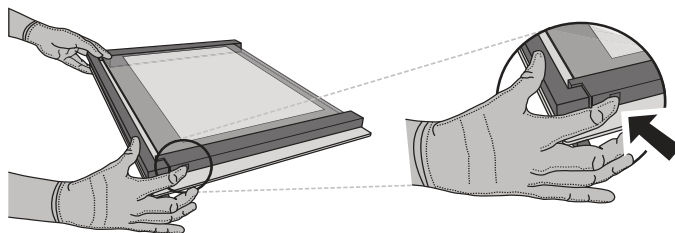
3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель відповідно до їхніх пазів та закріпіть верхню частину у пазі.

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.

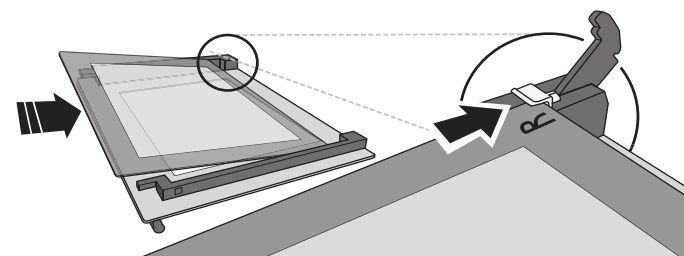
НАТИСНІТЬ ЩОБ ОЧИСТИТИ - ОЧИЩЕННЯ СКЛА

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

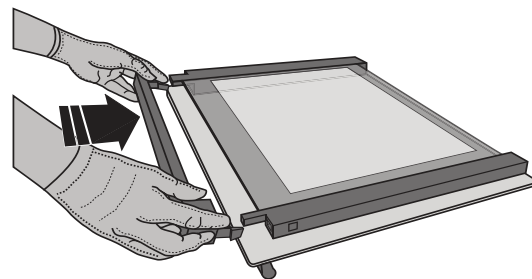


2. Підніміть і міцно утримуйте внутрішнє скло обома руками, для очищення зніміть і покладіть його на м'яку поверхню.

3. Щоб правильно встановити внутрішнє скло на місце, переконайтеся, що символ «R» видно у лівому куті, а прозора поверхня (без зображень) знаходиться зверху. 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»

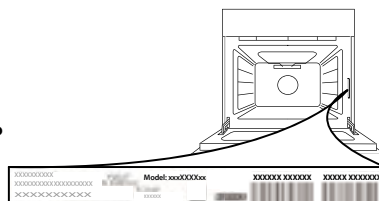
> Завантажте «Довідник із використання та догляду» з нашого веб-сайту **docs.indesit.eu** (можна використати цей QR-код), вказавши комерційний код продукту.



> 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.



SNELLE REFERENTIE GIDS



**WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP
VAN EEN PRODUCT INDESIT**
Voor meer gedetailleerde hulp en
assistentie, registreer uw product op
www.indesit.com/register

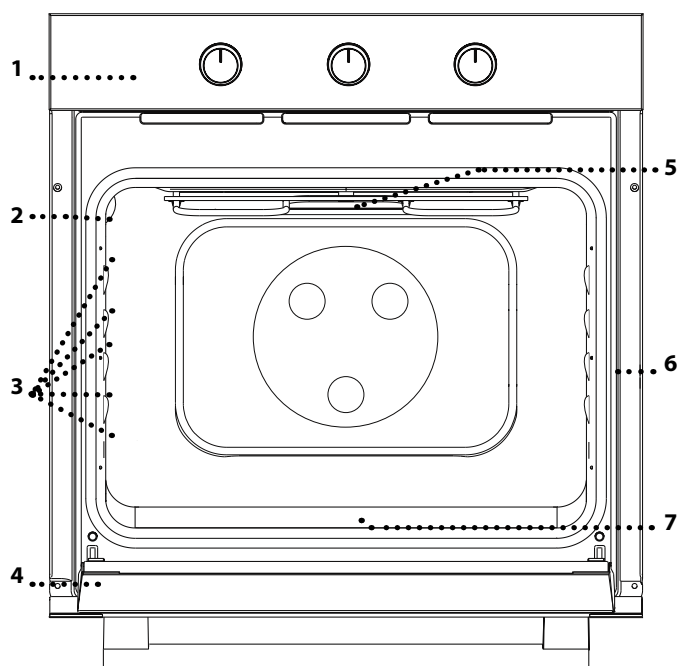


U kunt de Veiligheidsinstructies en de Gids
voor Gebruik en Onderhoud downloaden
van onze website docs.indesit.eu en de
instructies aan de achterzijde van dit boekje
opvolgen.



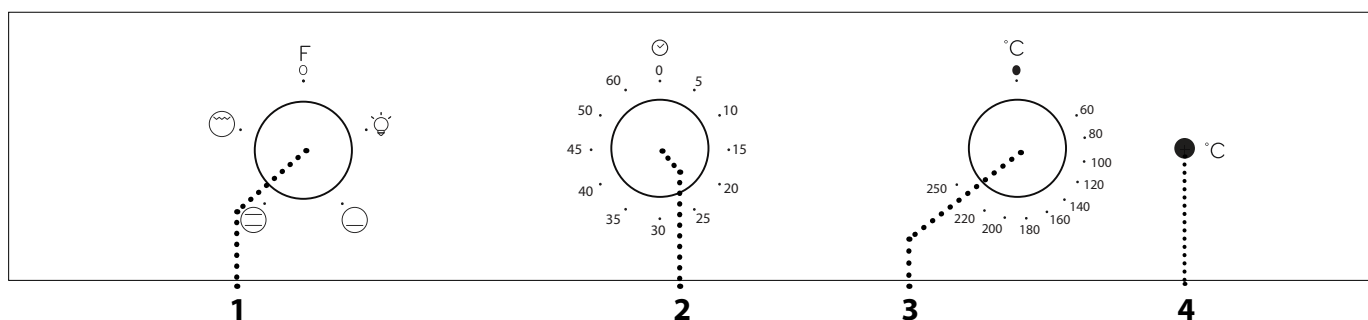
**Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken zorgvuldig de gids voor
Gezondheid en Veiligheid.**

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ovenlampje
3. Roostergeleiders
(het niveau staat aangegeven op
de wand van de bereidingsruimte)
4. Deur
5. Bovenste verwarmingselement/
grill
6. Identificatieplaatje
(niet verwijderen)
7. Onderste verwarmingselement
(niet zichtbaar)

BEDIENINGSPANEEL



1. SELECTIEKNOP

Om de oven in te schakelen door
het selecteren van een functie.
Op O zetten om de oven uit te
schakelen.

2. KNOP KOOKWEKKER

Handig als kookwekker.
Start of stopt de bereiding niet.

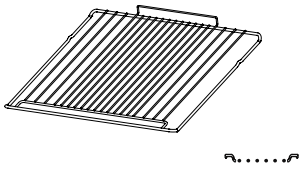
3. THERMOTAATKNOP

Draai om een gewenste
temperatuur te kiezen, waarbij de
geselecteerde functie start.

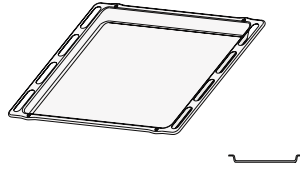
4. LED THERMOTAAT/ VOORVERWARMING

Gaat aan tijdens het verwarmen.
Gaat uit eens de gewenste
temperatuur bereikt is.

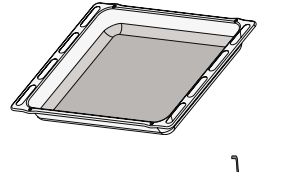
ROOSTER



BAKPLAAT (INDIEN AANWEZIG)



DRUIPPLAAT (INDIEN AANWEZIG)




Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model. Bij de Whirlpool Consumentenservice kunt u apart andere accessoires aanschaffen.


PLAATSEN VAN HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES


• Plaats de rooster op de gewenste hoogte door hem iets naar boven te kantelen en de geheven achterzijde (naar boven gericht) eerst neer te leggen. Schuif hem vervolgens horizontaal over de roostergeleiders, zo ver mogelijk.


• De andere accessoires, zoals de bakplaat, worden horizontaal over de geleiders geschoven.


FUNCTIES

 **OFF**
Om de oven uit te schakelen.

 **LAMPJES**
Om het lampje in de oven aan te doen.

 **ONDERWARMTE**
Om de onderzijde van de gerechten mooi bruin te bakken. De functie kan ook gebruikt worden voor slow cooking, om de bereiding van heel vloeibare gerechten af te ronden (zoet of hartig) of om sauzen en jus in te dikken.

 **CONVENTIONEEL**
Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Het is raadzaam voedsel op het 2de niveau te plaatsen.

 **GRILL**
Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de bakplaat te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 200 ml drinkwater toe.

HET APPARAAT VOOR HET EERST GEBRUIKEN

. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal.

Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen.

Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant.

Verwarm de oven tot 250° C gedurende ongeveer één uur.

De oven moet leeg zijn gedurende deze tijd.

Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

Opmerkingen: Het is raadzaam de ruimte te luchten na het eerste gebruik van het apparaat.


DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Om een functie te selecteren, draai de *keuzeknop* op het symbool van de gewenste functie.

2. EEN FUNCTIE INSCHAKELEN

Om de geselecteerde functie te starten, draai de *thermostaatknop* op de gewenste temperatuur.

Om de functie te onderbreken, zet de oven uit, draai de *keuzeknop* en de *thermostaatknop* op 0 en .

3. VOORVERWARMEN

Eens de functie geactiveerd is, brandt de LED van de thermostaat om aan te geven dat het voorverwarmen begonnen is.

Na afloop van dit proces gaat de LED van de thermostaat uit om aan te geven dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft: plaats het voedsel in de oven en ga verder met het bereiden.















































Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijk resultaat van de bereiding.

. INSTELLEN VAN DE KOOKWEKKER






Deze optie stopt of start de bereiding niet maar geeft u de mogelijkheid om de display te gebruiken als kookwekker (timer), zowel wanneer een functie actief is als wanneer de oven uit staat.

Om de kookwekker te activeren, draai de *instelknop* op de gewenste tijdsspanne een geluidssignaal waarschuwt u wanneer het aftellen gedaan is.

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Luchtig gebak		Ja	150 - 170	30 - 90	2 
Gevulde taart (cheese cake, strudel, fruittaart)		Ja	160 - 200	35 - 90	2 
Koekjes / taartjes		Ja	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
Soesjes		Ja	180 - 200	40 - 60	2 
Meringues		Ja	90	150 - 200	2 
Pizza/focaccia		Ja	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
Klein brood (80g)		Ja	180 - 200	30 - 45	2 
Groot brood (500g)		Ja	180	50 - 70	1 / 2 
Diepvriespizza's		Ja	250	10 - 20	2 
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	190 - 200	30 - 50	2 
Pasteitjes/bladerdeeghapjes		Ja	190 - 200	20 - 30	2 
Lasagne / gebakken Pasta/ cannelloni / ovenschotels		Ja	190 - 200	45 - 65	2 
Lamsvlees/kalfsvlees/ rundvlees/ varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	2 
Kip/konijn/eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2 
Kalkoen / gans 3 kg		Ja	180 - 200	150 - 200	2 
Vis in de oven/in folie 0,5 kg (filet, heel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2 
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 70	2 
Geb. aardappelen		Ja	220 - 240	40 - 60	2 
Geroosterd brood		5'	250	2 - 6	5 
Visfilets/moten		5'	250	15 - 30 *	4 3  
Worstjes/spiezen/spareribs/ hamburgers		5'	250	15 - 30 *	5 4  
Groentegratin		5'	250	5 - 15	4 

FUNCTIES		
	Conventioneel	Grill

ACCESSOIRES					
	Rooster	Braadpan op rooster	Ovenschaal/Druipplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Ovenschaal	Druipplaat / Ovenschaal met 200 ml water

NUTTIGE TIPS



Download voor meer informatie de Gids voor Gebruik en Onderhoud op docs.indesit.eu

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

In de tabel worden de beste functie, accessoires en niveau vermeld om de verschillende types van etenswaar te bereiden. De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmtijd (indien nodig).

De bereidingstemperaturen zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

. DESSERTS

- Bak fijn gebak met de statische functie op één steunhoogte. Gebruik taartvormen van donker metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster.
- Gebruik taartvormen van donker metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster.
- Om te controleren of de taart gaar is steekt u een houten prikker in het midden van de taart. Als de prikker er droog uitkomt, is de taart klaar.
- Als u taartvormen met antiaanbaklaag gebruikt, vet dan niet de randen in, omdat de taart dan mogelijk niet goed rijst aan de zijkanten.
- Als het gebak "opzwellt" tijdens het bakken, gebruik dan de volgende keer een lagere temperatuur, verminder bijvoorbeeld de hoeveelheid vocht of meng het beslag voorzichtiger

VLEES

- U kunt elke soort ovenschaal of vuurvaste schaal gebruiken die geschikt is voor de afmetingen van het vlees.
- Schenk bij gebraden vlees bij voorkeur wat bouillon in de schaal, waardoor het vlees tijdens de bereiding vochtig wordt gehouden en meer smaak krijgt. Houd er rekening mee dat er tijdens dit proces stoom kan ontstaan.
- Laat het gebraden vlees na afloop van de bereiding 10-15 min. in de oven rusten, of dek het af met aluminiumfolie.
- Wanneer u stukken vlees grillt, zorg er dan voor dat de stukken allemaal even groot zijn, om ze gelijkmatig te garen. Zeer dikke stukken vlees hebben een langere bereidingsduur. Zet het rooster op een lagere steunhoogte om te voorkomen dat de korst verbrandt. Draai het vlees om na tweederde van de bereidingsduur. Open de deur voorzichtig want er kan stoom naar buiten komen.
- Geadviseerd wordt om een druippan met een 200 ml kraanwater direct onder het rooster waarop u het voedsel hebt gelegd te plaatsen, om het bakvet op te vangen. Vul bij indien nodig.

Gebruik geen stoomreinigers.
Gebruik tijdens alle werkzaamheden beschermende handschoenen.

Voer de benodigde werkzaamheden uit wanneer de oven is afgekoeld.
Trek de stekker uit het stopcontact.


Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.

EXTERNE OPPERVLAKKEN

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

INTERNE OPPERVLAKKEN

- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.

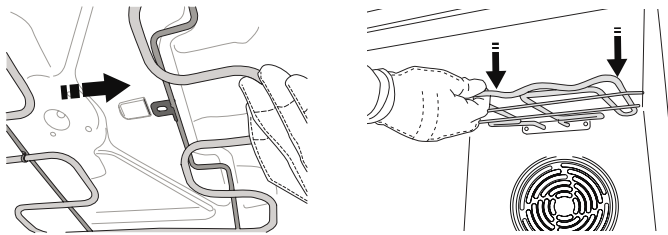
- De deur kan makkelijk verwijderd en teruggeplaatst worden om de ruit te reinigen. 
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
- Het bovenste verwarmingselement van de grill kan omlaag worden gezet, om het bovenste paneel van de oven te kunnen reinigen.

ACCESSOIRES

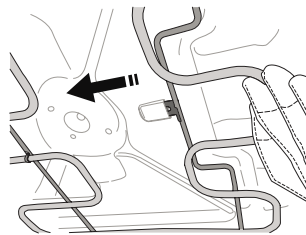
Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

HET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT OMLAAG BRENGEN

1. Haal het verwarmingselement uit zijn zitting en breng het omlaag.

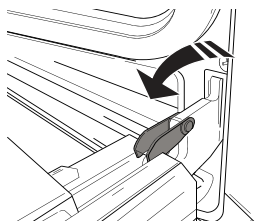


2. Om het verwarmingselement terug te plaatsen, til het op, trek het iets naar u toe en zorg ervoor dat de steun goed op zijn plaats zit.

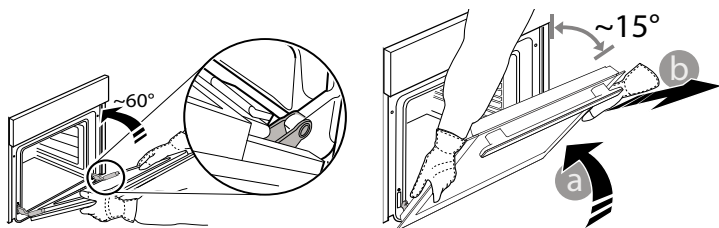


DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

1. Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.



2. Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken (a) totdat het loshaakt (b).



Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

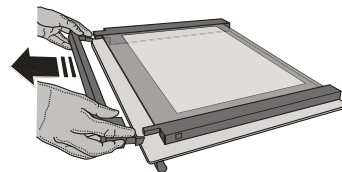
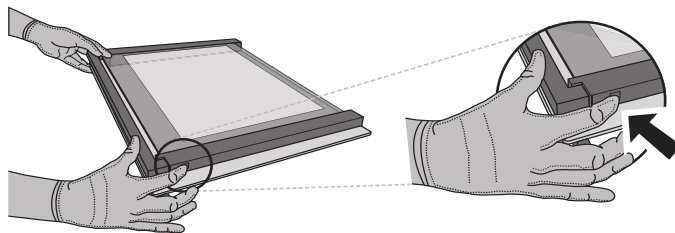
3. Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

4. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.

5. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen.

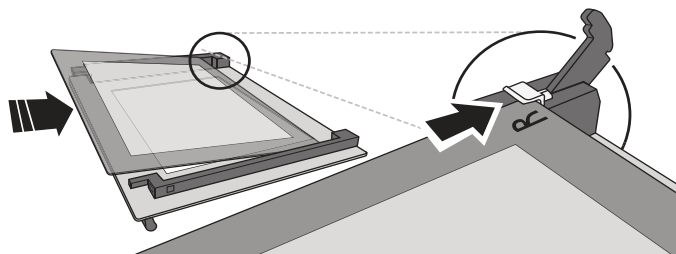
KLIK OM TE REINIGEN - DE RUIT REINIGEN

1. Verwijder de deur en leg die neer op een zacht oppervlak met de handgreep naar onder toe. Druk tegelijk op de twee clips en verwijder de bovenrand van de deur door het naar u toe te trekken.

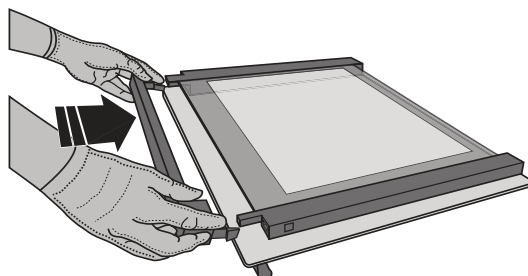


2. Hef en hou de binnenruit stevig vast met beide handen, verwijder het en leg het op een zacht oppervlak vooraleer het te reinigen.

3. Om de binnenruit correct terug te plaatsen, zorg ervoor dat "R" zichtbaar is in de linkerhoek en het onbedrukte oppervlak naar boven gericht is. Breng eerst de lange zijde van de ruit aangegeven met "R" in de zittingen, en breng de ruit omlaag tot die op zijn plek komt.




4. Plaats de bovenrand terug: een klik geeft aan dat hij goed zit. Zorg ervoor dat de afdichting goed zit vooraleer de deur terug te plaatsen.




Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Koppel het los van het elektriciteitsnet.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.

PRODUCT

 **www** De productfiche met energiegegevens van dit apparaat kan gedownload worden van onze website **docs.indesit.eu**

HOE DE GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD TE VERKRIJGEN

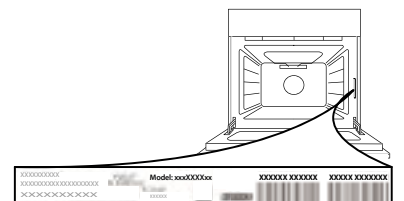
>  **www** Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud op onze website **docs.indesit.eu** (u kunt deze QR code gebruiken), onder vermelding van de handelscode van het product.



> U kunt ook contact opnemen met onze Consumentenservice.

CONTACT OPNEMEN MET CONSUMENTENSERVICE

Onze contactgegevens staan in de garantiehandleiding. Wanneer u contact opneemt met de Consumentenservice gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.



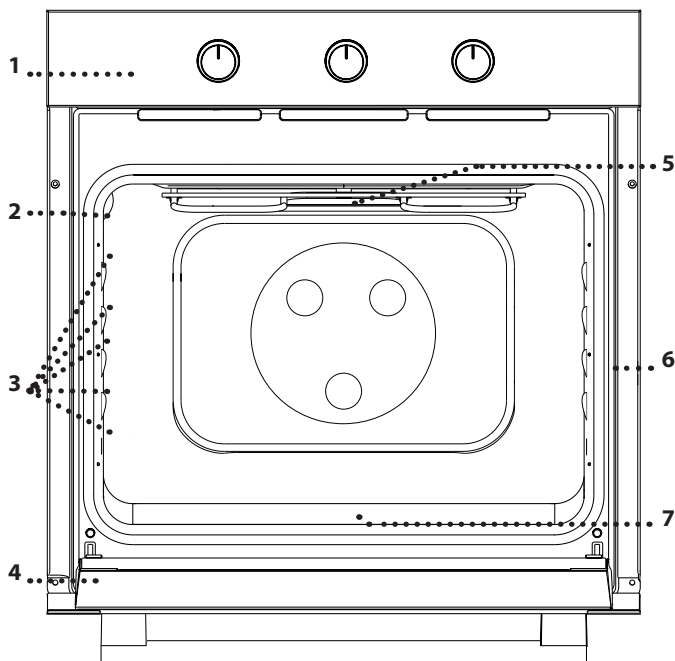


DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY INDESIT
Přejete-li si získat komplexnější podporu, zaregistrujte prosím svůj výrobek na www.indesit.com/register



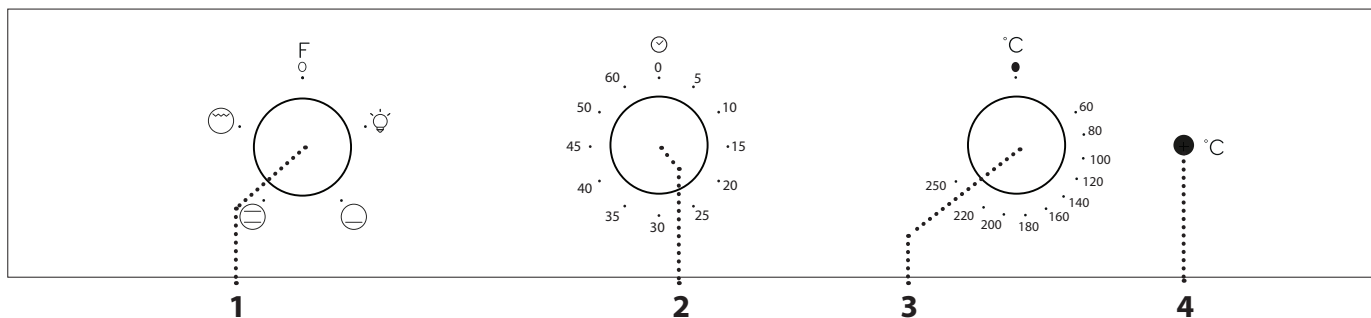
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní pokyny.

POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Osvětlení
3. Vodicí lišty
(úroveň je vyznačena na stěně vnitřního prostoru trouby)
4. Dveře
5. Horní topné těleso / gril
6. Identifikační štítek
(neodstraňujte)
7. Spodní topné těleso
(není vidět)

OVLÁDACÍ PANEĽ



1. OVLADAČ VÝBĚRU

Pro zapínání trouby výběrem funkce.
Přejete-li si troubu vypnout, otočte jím do polohy O.

2. KNOFLÍK ČASOVÁNÍ

Používá se jako časovač.
Nespouští ani nepozastavuje proces pečení.

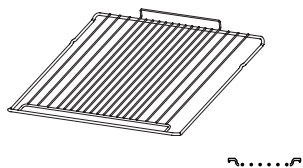
3. OVLADAČ TERMOSTATU

Otočte jím pro nastavení požadované teploty a aktivaci vybrané funkce.

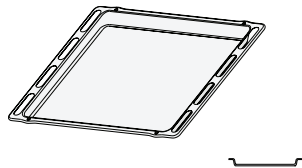
4. LED KONTROLKA TERMOSTATU/PŘEDEHŘEVU

Zapíná se během fáze vyhřívání trouby. Po dosažení požadované teploty zhasíná.

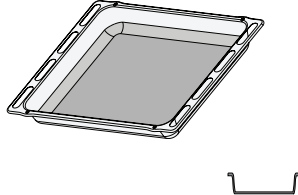
ROŠT



PEČICÍ PLECH (JE-LI SOUČÁSTÍ)



ODKAPÁVACÍ (HLUBOKÝ) PLECH (JE-LI SOUČÁSTÍ)



Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit. V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

• Vložte rošt do požadované úrovně. Přitom jej držte tak, aby byl mírně nakloněn směrem nahoru, přičemž nejprve položte zvýšenou zadní stranu (směřující nahoru). Poté zasuňte rošt horizontálně podél vodicích mřížek co nejvíce dozadu.

Další příslušenství, jako je např. plech na pečení, se vkládá horizontálně zasunutím do vodicích lišt.

FUNKCE

VYPNUTO

Slouží k vypínání trouby.

OSVĚTLENÍ

Pro zapnutí osvětlení uvnitř trouby.

VYHŘÍVÁNÍ DOLNÍ ČÁSTI

Pro opékání spodní části pokrmů dozlatova. Funkci lze využít také pro pomalé pečení, dokončení pečení pokrmů s vysokým obsahem tekutin (sladkých i slaných) nebo pro zahuštění omáček a masových šťáv.

TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu. Doporučujeme jídlo vkládat do 2. úrovně.

GRILL

Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání nebo gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme používat plech na pečení: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštem a přidejte 200 ml pitné vody.

PRVNÍ POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev.

Před započetím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu.

Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství.

Nahřejte troubu na 250 °C po dobu alespoň jedné hodiny.

V této době musí být trouba prázdná.

Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

Funkci zvolíte otočením *ovladače výběru* na symbol požadované funkce.

.....

2. AKTIVUJTE FUNKCI

Pro spuštění zvolené funkce nastavte požadovanou teplotu otočením *ovladače termostatu*.

Pro přerušení funkce kdykoli vypněte troubu, otočte *ovladačem výběru* a *knoflíkem termostatu* na **0** a **●**.

3. PŘEDEHŘEV

Poté, co je tato funkce jednou aktivována, zapne se LED kontrolka termostatu, což signalizuje, že byl zahájen proces přehřevu.

Na konci tohoto procesu LED kontrolka termostatu zhasne, což signalizuje, že trouba dosáhla nastavené teploty: V tomto okamžiku vložte jídlo do trouby a pokračujte v pečení.

Upozornění: Je-li jídlo vloženo do trouby ještě před dokončením fáze přehřevu, může se to negativně projevit na konečném výsledku.

. NASTAVENÍ ČASOVAČE

Provedením této volby nedochází k přerušení nebo aktivaci funkce pečení, ale umožní vám to použít displej jako časovač, a to buď v průběhu samotné funkce, nebo při vypnuté troubě.

" Pro aktivaci časovače otočte *knoflíkem časovače* ve směru hodinových ručiček a poté jej vraťte na požadovanou dobu trvání otočením proti směru hodinových ručiček:
po skončení odpočítávání se ozve zvukový signál."

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče		Ano	150–170	30–90	2
Koláč s náplní (cheesecake, závin, ovocný koláč)		Ano	160–200	35–90	2
Čajové pečivo / ovocné koláčky		Ano	160–180	15–35	2 / 3
Odpalované pečivo		Ano	180–200	40–60	2
Sněhové pečivo		Ano	90	150–200	2
Pizza/focaccia (typ chlebového pečiva)		Ano	220–250	10–25	1 / 2
Malý chléb (80 g)		Ano	180 200	30–45	2
Bochník chleba (500 g)		Ano	180	50–70	1 / 2
Zmražená pizza		Ano	250	10–20	2
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Ano	190 - 200	30–50	2
Vols-au-vent (plněné pečivo z listového těsta) / drobné pečivo z listového těsta		Ano	190–200	20–30	2
Lasagne / zapečené těstoviny / plněné těstoviny „canneloni“ / pečené pudinky typu „flan“		Ano	190 - 200	45–65	2
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		Ano	190 - 200	80–110	2
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200–230	50–100	2
Krůta/husa 3 kg		Ano	180–200	150–200	2
Pečená ryba / v papilotě 0,5 kg (filety, vcelku)		Ano	170–190	30–45	2
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180–200	50–70	2
Pečené brambory		Ano	220–240	40–60	2
Opečený chléb		5'	250	2–6	5
Rybí filé/plátky		5'	250	15–30 *	4 3
Klobásy/kebaby/žebírka/hamburgery		5'	250	15–30 *	5 4
Zapékaná zelenina		5'	250	5–15	4

* V polovině doby pečení jídlo obraťte.

FUNKCE		Tradiční		Grill
PŘÍSLUŠENSTVÍ		Rošt		Nádoba na pečení nebo plech na pečení na roštu
				Plech na pečení / odkapávací (hluboký) nebo pečicí plech na roštu
				Odkapávací plech / plech na pečení
				Odkapávací plech / plech na pečení se 200 ml vody

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Tabulka udává nejlepší funkci, příslušenství a úroveň, kterou je třeba použít pro přípravu různých druhů jídel. Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez doby předehřátí (které je u některých receptů nutné). Teploty a doby pečení mají pouze orientační charakter, neboť se odvíjejí od množství jídla a použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty a není-li jídlo dostatečně propečené, teprve pak tyto hodnoty zvyšte. Použijte dodané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete použít také nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tím doba pečení mírně prodlouží.

DEZERTY

- Jemné moučníky pečte s funkcí tradičního pečení jen na jedné policové úrovni. Používejte tmavé kovové pekáče a vždy je položte na dodaný rošt.
- Používejte tmavé kovové pekáče a vždy je položte na dodaný rošt.
- Potřebujete-li zjistit, zda je koláč již upečený, zapíchněte do jeho středu párátko. Pokud je vytáhnete čisté, je koláč upečený.
- Jestliže použijete nepřilnavé dortové formy, nevymazávejte máslem okraje, protože koláč by se nemusel na okrajích rovnoměrně zvednout.
- Jestliže moučník či koláč během pečení klesne, nastavte příště nižší teplotu. Zvažte rovněž, zda nemůžete použít méně tekutiny nebo promíchat těsto více zlehka.

MASO

- Použijte jakýkoli druh plechu do trouby nebo nádobu pyrex vhodné pro danou velikost masa. U pečení doporučujeme přilít na dno nádoby trochu vývaru, aby maso během pečení získalo ještě lepší chuť. Vezměte prosím na vědomí, že během této operace se bude uvolňovat pára. Po upečení nechte maso v troubě dalších 10-15 minut, nebo ho zabalte do alobalu.
 - Při grilování kousků masa vybírejte kousky přibližně stejné silné, aby se všechny grilovaly rovnoměrně. Velmi silné kusy masa vyžadují delší dobu pečení. Zasuňte rošt do nižší polohy, aby bylo maso dále od grilu a nespálilo se na povrchu. Ve dvou třetinách pečení maso obraťte. Dvířka otevírejte opatrně, neboť bude unikat pára.
- Pro zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme zasunout přímo pod grilovací rošt s jídlem odkapávací (hluboký) plech s 200 ml pitné vody. Podle potřeby vodu doplňujte.

Nepoužívejte parní čistič.

Všechny úkony provádějte s nasazenými ochrannými rukavicemi.

Požadované operace vykonávejte až tehdy, co trouba vychladne.

Odpojte spotřebič od zdroje napájení.

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky nebo abrazivní/žíravé prostředky, neboť by mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.

VNĚJŠÍ POVRCHY

Povrch čistěte vlhkým hadříkem z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH-neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.

Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

VNITŘNÍ POVRCHY

• Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, a to ideálně v době, když je ještě teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. Pro vysušení veškerého kondenzátu, který se vytvořil v návaznosti na přípravu jídel s vyšším obsahem vody, nechte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbičkou.

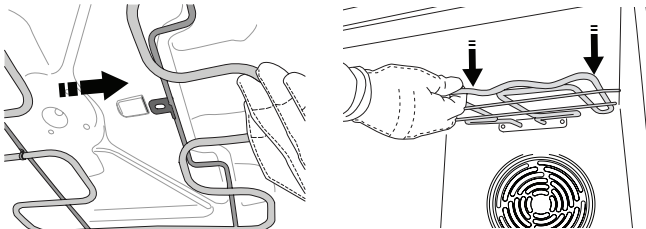
- Pro usnadnění čištění skla lze dvířka snadno demontovat a poté znovu namontovat
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Horní topné těleso grilu lze posunout směrem dolů, aby bylo možné vyčistit horní desku trouby .

PŘÍSLUŠENSTVÍ

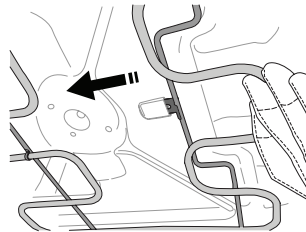
Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

SPUŠTĚNÍ HORNÍHO TOPNÉHO ČLÁNKU

1. Vyjměte topný článek z jeho usazení a poté jej posuňte směrem dolů.

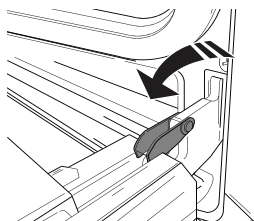


2. Topný článek vrátíte na místo tak, že jej nazdvihnete, lehce zatáhnete směrem k sobě a ujistíte se, že držák je řádně usazen.

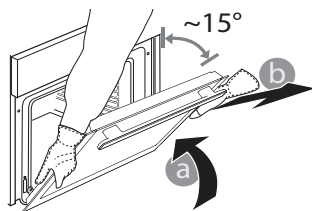
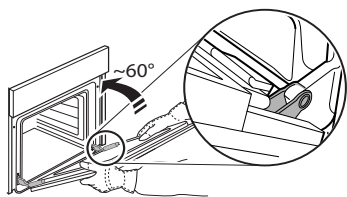


DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

1. Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.



2. Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout (a), dokud se neuvolní z usazení (b).



Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

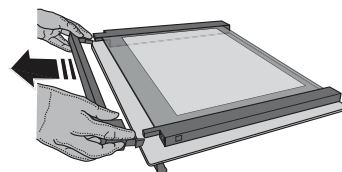
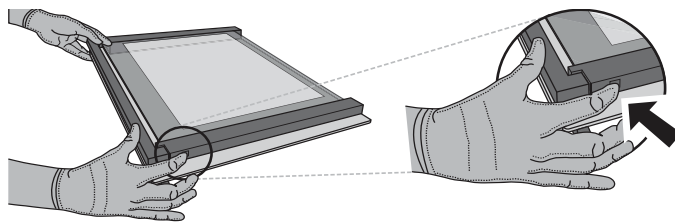
4. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je naplno otevřete.

Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.

5. Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte.

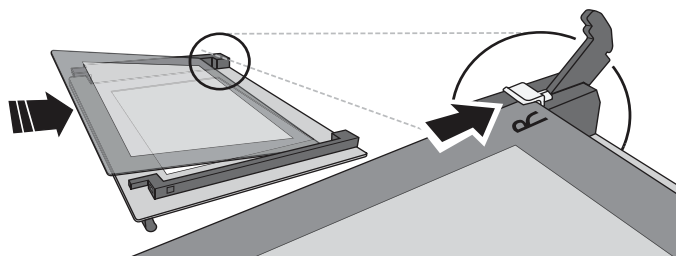
VYSAZENÍ PRO VYČIŠTĚNÍ – ČIŠTĚNÍ SKLA

1. Po vyjmutí dvířek je položte na měkký povrch tak, aby madlo bylo dole. Stiskněte současně obě zajišťovací pojistky a zatažením směrem k sobě sejměte horní lištu dvířek.

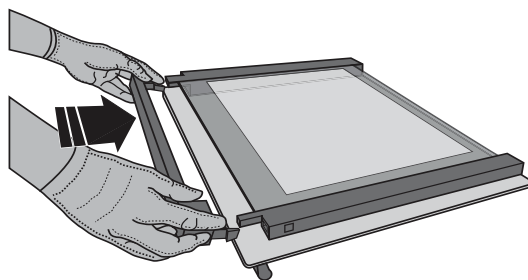


2. Zvedněte a pevně držte vnitřní sklo oběma rukama, přeneste sklo na měkký povrch. Poté začněte s čištěním.

3. Pro správné opětové nasazení vnitřního skla zkontrolujte, zda v levém rohu vidíte „R“ a čistý (nepotříštěný) povrch směruje nahoru. Nejprve zasadte delší stranu skla označenou písmenem „R“ do rámečku a poté sklo sklopte do správné polohy.



4. Namontujte horní lištu: zacvaknutí indikuje správnou montáž. Před nasazením dvířek zkontrolujte těsnění.

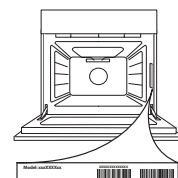


Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušeni napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojena k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.



Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete na webových stránkách:

- navštívením našich webových stránek docs.indesit.eu;
- pomocí naskenování QR kódu;
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo najdete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.





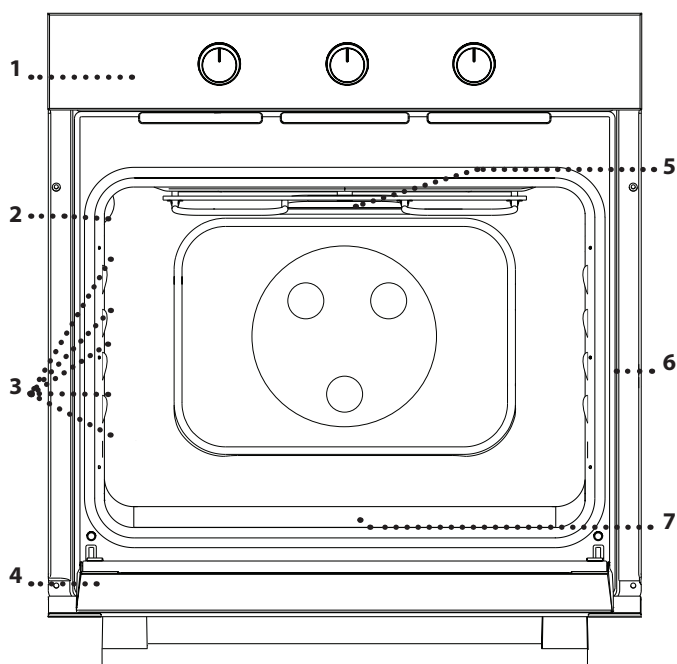
ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK INDESIT

Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc,
zaregistrujte prosím svoj spotrebič na
www.indesit.com/register



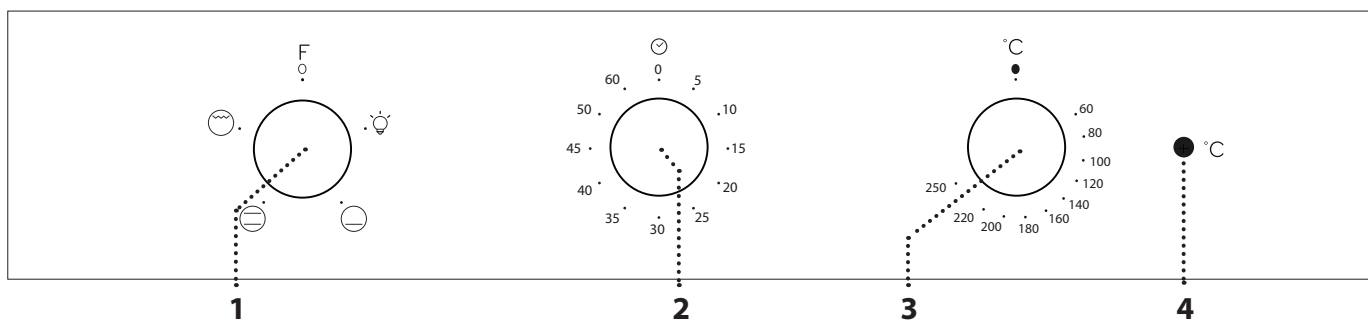
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte
Bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Svetlo
3. Vodiace koľajničky
(úroveň je uvedená na stene vo vnútri rúry)
4. Dvere
5. Horný ohrevný článok / gril
6. Výrobný štítok
(neodstraňujte)
7. Spodný ohrevný článok
(nie je viditeľný)

OVLÁDACÍ PANEL



1. VOLIACI GOMBÍK

Na zapnutie rúry voľbou funkcie. Rúru vypnete otočením gombíka do polohy O.

2. GOMBÍK ČASOVAČA

Dá sa použiť ako časovač. Neaktivuje ani neprerušuje prípravu jedla.

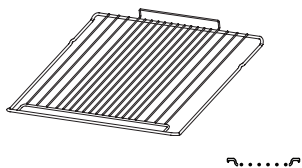
3. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

Otáčaním zvolíte požadovanú teplotu, aktivujete zvolenú funkciu.

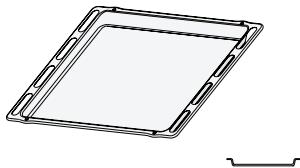
4. LED KONTROLKA TERMOSTATU/PREDOHREVVU

Rozsvieti sa počas prebiehajúceho predohrevu. Vypne sa po dosiahnutí požadovanej teploty.

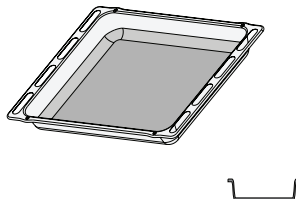
ROŠT



PLECH NA PEČENIE (AK JE PRILOŽENÝ)



ODKVAPKÁVACIA NÁDOBA (AK JE PRILOŽENÁ)



Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu. Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

• Vložte rošt na požadovanú úroveň tak, že ho držíte mierne naklonený nahor a najprv uložíte nadvihnutú zadnú stranu (smerujúcu nahor). Potom ho vodorovne zasunúť po vodiacich lištách až na doraz.

Ostatné príslušenstvo, ako plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, zasunutím po vodiacich koľajničkách.

FUNKCIE

OFF
Na vypnutie rúry.

OSVETLENIE
Na zapnutie osvetlenia rúry.

SPODNÝ OHREV
Na zhnedenutie jedla zospodu. Túto funkciu možno použiť aj na pomalé pečenie, na dopekание veľmi tekutých jedál (sladkých i pikantných) alebo na zhustenie omáčok a štiav z mäsa.

STATICKÝ OHREV
Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu. Odporúča sa umiestniť jedlo na 2. úroveň.

GRILL
Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte plech na pečenie na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.

PRVÉ POUŽITIE SPOTREBIČA

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali od výroby: Je to úplne normálne.

Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.

Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo.

Rúru vyhrejeme na 250 °C po jednu hodinu.

Rúra musí byť pritom prázdna.

Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

Ak chcete vybrať funkciu, otočte *voliacim gombíkom* na symbol požadovanej funkcie.

2. AKTIVOVANIE FUNKCIE

Na spustenie vybranej funkcie otočte *gombíkom termostatu* a nastavte požadovanú teplotu.

Ak chcete funkciu kedykoľvek prerušiť, vypnite rúru, otočte *voliacim gombíkom* a *gombíkom termostatu* na 0 a **0**.

3. PREDOHREV

Po aktivovaní funkcie sa LED kontrolka termostatu rozsvieti, čím signalizuje, že proces predhrievania sa začal.

Na konci tohto procesu sa LED kontrolka termostatu vypne, čo znamená, že rúra dosiahla požadovanú teplotu: Vložte jedlo do rúry a pokračujte v pečení.

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok.

. NASTAVENIE ČASOVAČA

Táto možnosť nepreruší ani neaktivuje program pečenia, ale umožní vám použiť displej ako časovač, buď v priebehu funkcie, alebo keď je rúra vypnutá.

Pre aktiváciu časovača otočte *gombíkom časovača* v smere pohybu hodinových ručičiek a potom vráťte na želaný čas trvania otočením proti smeru pohybu hodinových ručičiek: po skončení odpočítania sa ozve zvukový signál.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče		Áno	150 – 170	30 – 90	2
Plnený koláč (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		Áno	160 – 200	35 – 90	2
Sušienky/košíčky		Áno	160 – 180	15 – 35	2 / 3
Odpalované cesto		Áno	180 – 200	40 – 60	2
Snehové pusinky		Áno	90	150 – 200	2
Pizza / focaccia		Áno	220 – 250	10 – 25	1 / 2
Malý chlebič(80 g)		Áno	180 – 200	30 – 45	2
Pecť chleba (500 g)		Áno	180	50 – 70	1 / 2
Mrazená pizza		Áno	250	10 – 20	2
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Áno	190 – 200	30 – 50	2
Lístkové cesto /odpalované cesto		Áno	190 – 200	20 – 30	2
Lasagne/zapečené cestoviny/ plnené cest. závitky/nákypy		Áno	190 – 200	45 – 65	2
Jahňacie / Telacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	2
Kurča/králik/kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	2
Moriak/hus 3 kg		Áno	180 – 200	150 – 200	2
Pečené ryby/ryby pečené v alobale 0,5 kg (filety, celé)		Áno	170 – 190	30 – 45	2
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 70	2
Pečené zemiaky		Áno	220 – 240	40 – 60	2
Opečený chlieb		5'	250	2 – 6	5
Rybie filé / plátky		5'	250	15 – 30 *	4 3
Klobásky/kebaby/rebierka/ hamburgery		5'	250	15 – 30 *	5 4
Gratinovaná zelenina		5'	250	5 – 15	4

* V polovici prípravy jedlo obráťte.

FUNKCIE		
	Statický ohrev	Grill

PRÍSLUŠENSTVO					
	Rošt	Nádoba alebo plech na pečenie na rošte	Plech na pečenie// Odkvapkovácia nádoba alebo nádoba na pečenie na rošte	Nádoba na odkvapkovanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkovanie/Plech na pečenie s 200 ml vody

AKO ČITAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

ZÁKUSKY

- Jemné zákusky pečte pri funkcii tradičného pečenia na jednej úrovni. Používajte kovové formy na pečenie tmavej farby a vždy ich uložte na dodaný rošt.
 - Používajte kovové formy na pečenie tmavej farby a vždy ich uložte na dodaný rošt.
 - Ak chcete zistiť, či je kysnutý koláč upečený, strčte do stredu drevenú špajľu. Ak bude špajľ po vybratí čistá, koláč je hotový.
 - Ak používate pekáče s teflónovým povrchom, okraje nevymašťujte maslom, pretože koláč nevyrastie okolo okrajov rovnomerne.
- Ak sa koláč počas pečenia „nahuje“, nabudúce nastavte nižšiu teplotu a prípadne znížte množstvo pridaných tekutín v zmesi a miešajte ju opatrnejšie.

MÄSO

- Používajte pekáč alebo pyrexovú nádobu vhodnej veľkosti pre kus mäsa, ktorý sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso podlievajte. Nezabúdajte, prosím, že počas pečenia sa bude vytvárať para.
- Po upečení nechajte mäso odstať v rúre počas ďalších 10–15 minút alebo ho zabaľte do alobalu.
- Pri grilovaní kusov mäsa si vyberte plátky rovnakej hrúbky, aby sa prepiekli rovnako. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhší čas prípravy. Aby sa predišlo spáleniu povrchu mäsa, zvolte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia mäso obráťte. Pozorne otvorte dvere, pretože môže uniknúť horúca para.
- Na zachytávanie šťiav odporúčame priamo pod rošt, na ktorom je uložené jedlo, položiť odkvapkávaciú nádobu, do ktorej nalejete 200 ml pitnej vody. Podľa potreby dolievajte.

Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.

Pri všetkých činnostiach používajte ochranné rukavice.

Požadované operácie vykonávajte, keď je rúra studená.

Odpojte spotrebič od napájania.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

VONKAJŠIE POVRCHY

Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku.

Poutierajte suchou utierkou.

Nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

VNÚTORNÉ POVRCHY

• Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvrny od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.

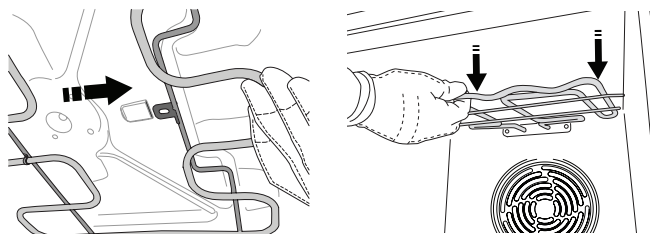
- Na uľahčenie čistenia skla možno dvierka ľahko vybrať a znovu nasadiť.
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Vrchné ohrievacie teleso grilu možno spustiť, aby sa dal vyčistiť aj vrchný panel rúry.

PRÍSLUŠENSTVO

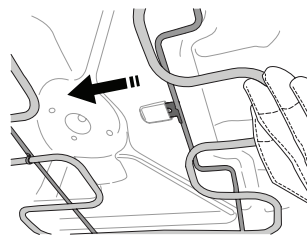
Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedla sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

SPUSTENIE VRCHNÉHO OHRIEVACIEHO TELESA

1. Vytiahnite ohrievacie teleso zo sedla, potom ho spustite.

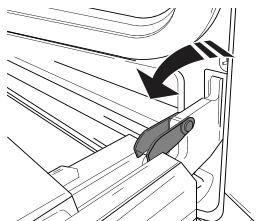


2. Ohrievacie teleso vráťte na miesto tak, že ho zdvihnete, trochu potiahnete k sebe a presvedčíte sa, či je podpera správne v sedle.



VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

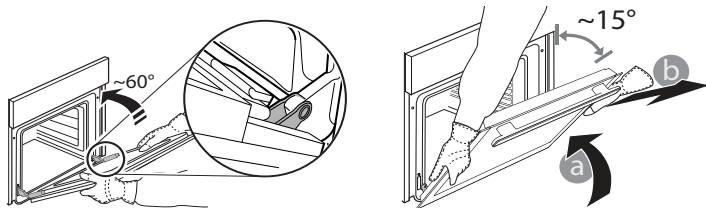
1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



2. Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide.

Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť.

Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor (a), až kým sa neuvolnia zo sedla (b).



Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

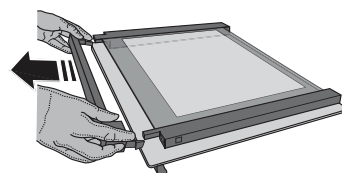
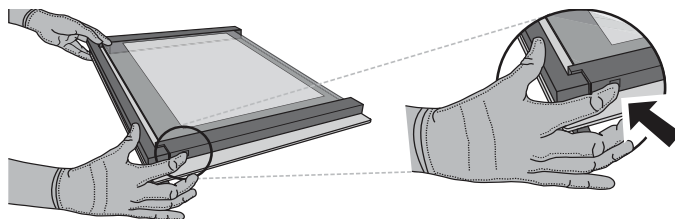
3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dvierka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: dbajte, aby ste ich sklopili úplne.

5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky.

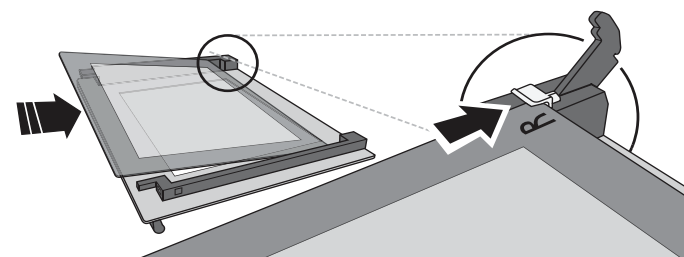
KLIKNITE A VYČISTITE – ČISTENIE SKLA

1. Po vybratí dvierka položte na mäkký povrch rukoväťou nadol, zároveň stlačte dve fixačné svorky a odstráňte horný okraj dvierok potiahnutím k sebe.

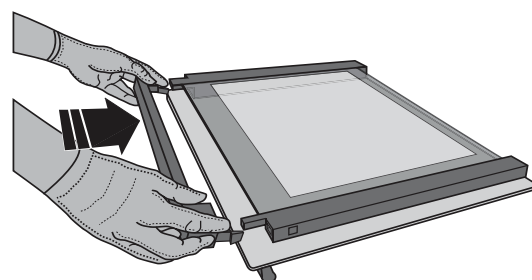


2. Zdvihnite a pevne držte vnútorné sklo oboma rukami, vyberte ho a pred čistením položte na mäkký povrch.

3. Aby ste správne vložili vnútorné sklo na miesto, dbajte, aby bolo v ľavom rohu viditeľné „R“ a čistý (nepotlačený) povrch bol hore. Najprv vložte do opornej podložky dlhú stranu skla označenú „R“, potom ju spustíte na svoje miesto.



4. Nasadte horný okraj: Ak je poloha správna, ozve sa kliknutie. Pred opätovným nasadením dvierok sa presvedčte, či je tesnenie zaistené.

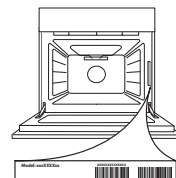


Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.



Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Navštívte našu webovú stránku docs.indesit.eu
- Pomocou QR kódu
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (Telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.



ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟΣ ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΑΦΟΡΑΣ



ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ INDESIT

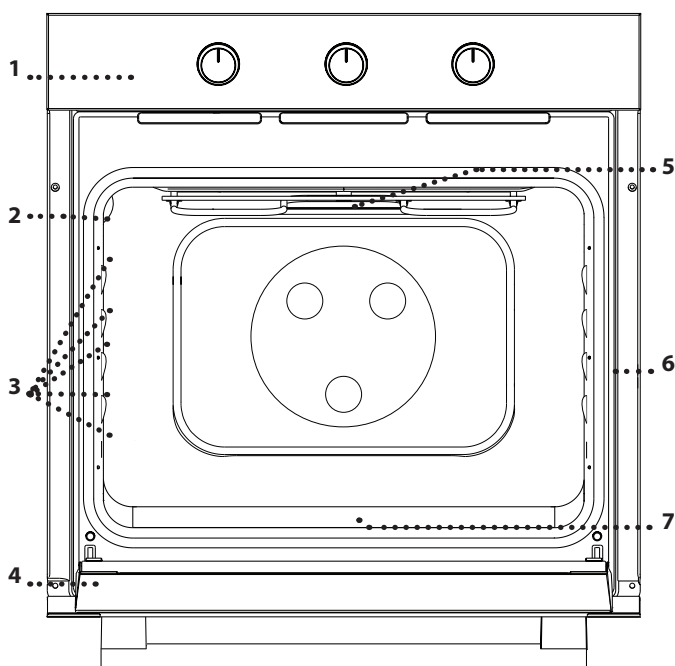
Προκειμένου να λαμβάνετε ολοκληρωμένη βοήθεια και υποστήριξη, καταχωρίστε το προϊόν σας στην ιστοσελίδα www.indesit.com/register



Μπορείτε να κατεβάσετε τις "Οδηγίες ασφάλειας" και τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" με σύνδεση στην ιστοσελίδα μας docs.indesit.eu και ακολουθώντας τις οδηγίες στην πίσω πλευρά του παρόντος εγχειριδίου.

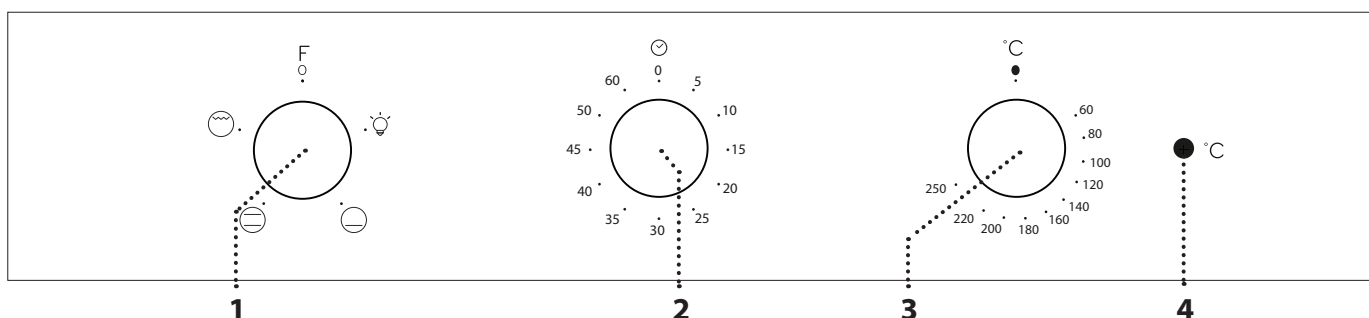
! Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τον "Οδηγό υγείας και ασφάλειας".

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Πίνακας ελέγχου
2. Λαμπτήρας
3. Οδηγοί ραφιού
(το επίπεδο υποδεικνύεται στο τοίχωμα του θαλάμου ψησίματος)
4. Πόρτα
5. Επάνω αντίσταση/grill
6. Πινακίδα αναγνώρισης
(να μην αφαιρείται)
7. Κάτω αντίσταση
(δεν είναι ορατή)

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

Για την ενεργοποίηση του φούρνου επιλέγοντας μια λειτουργία. Περιστρέψτε στη θέση **O** για απενεργοποίηση του φούρνου.

2. ΚΟΥΜΠΙ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Χρήσιμο ως χρονοδιακόπτης. Δεν ενεργοποιεί ή διακόπτει το ψήσιμο.

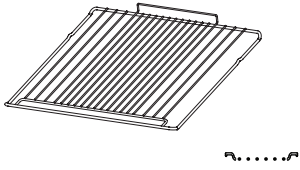
3. ΚΟΥΜΠΙ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

Γυρίστε για την επιλογή της επιθυμητής θερμοκρασίας, ενεργοποιώντας την επιλεγμένη λειτουργία.

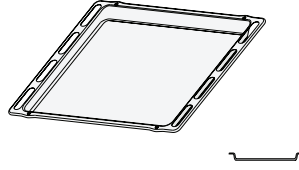
4. LED ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ/ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Ανάβει κατά τη διαδικασία θέρμανσης. Σβήνει μόλις ο φούρνος φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία.

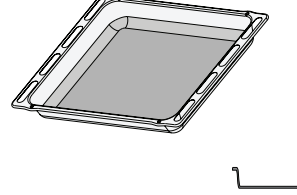
ΣΧΑΡΑ



ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ (ΕΑΝ ΥΠΑΡΧΕΙ)



ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ (ΕΑΝ ΥΠΑΡΧΕΙ)



Ο αριθμός και ο τύπος των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε. Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

• Τοποθετήστε τη σχάρα στο απαιτούμενο επίπεδο κρατώντας την με κλίση ελαφρώς προς τα επάνω και ακουμπήστε πρώτα κάτω την ανυψωμένη πίσω πλευρά (που είναι γυρισμένη προς τα επάνω). Στη συνέχεια σύρετε οριζόντια κατά μήκος του οδηγού σχάρας μέχρι τέρμα.

Τα άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται οριζόντια σύροντας τα κατά μήκος των οδηγών τω ραφιών.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

○ ΑΝΕΝΕΡΓΗ

Για το σβήσιμο του φούρνου.



ΦΩΣ

Για να ανάψει το φως στο θάλαμο.



ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ

Για ροδοκοκκίνισμα της κάτω πλευράς των φαγητών. Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για αργό ψήσιμο, για το τελείωμα ψησίματος φαγητών με πολλά υγρά (γλυκά ή αλμυρά) ή για το πήξιμο σάλτσας ή ζωμού.



ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι. Σας συνιστούμε να τοποθετήσετε το φαγητό στο 2ο επίπεδο.



GRILL

Για να ψήσετε στο grill μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά gratin, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Όταν ψήνετε κρέας στο grill, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το ταψί ψησίματος για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 200 ml πόσιμο νερό.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής: Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό.

Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές.

Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα.

Ζεστάνετε το φούρνο 250 °C για περίπου μια ώρα. Ο φούρνος κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας πρέπει να είναι άδειος. Ακολουθήστε τις οδηγίες για τη σωστή ρύθμιση της λειτουργίας.

Σημείωση: Συνιστάται να αερίσετε το χώρο μετά τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Για να επιλέξετε μια λειτουργία, στρέψτε το *κουμπί επιλογής* στο σύμβολο με τη λειτουργία του επιθυμείτε.

2. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Για να ξεκινήσετε μια λειτουργία που επιλέξατε, περιστρέψτε τον *επιλογέα θερμοστάτη* για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία.

Για να διακόψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή, σβήστε το φούρνο, περιστρέψτε το *κουμπί επιλογής* και τον *επιλογέα θερμοστάτη* στο **O** και στο **●**.

3. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Μόλις ενεργοποιηθεί η λειτουργία, το LED του θερμοστάτη θα ανάψει επισημαίνοντας ότι ξεκίνησε η διαδικασία προθέρμανσης.

Στο τέλος της διαδικασίας, το LED θερμοστάτη σβήνει υποδεικνύοντας ότι ο φούρνος έφτασε στην επιλεγμένη θερμοκρασία: Στο σημείο αυτό, τοποθετήστε το φαγητό μέσα και προχωρήστε στο ψήσιμο.

Σημείωση: Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό ψήσιμο.

• ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Αυτή η επιλογή δεν διακόπτει το πρόγραμμα ψησίματος αλλά σας επιτρέπει να χρησιμοποιήσετε την οθόνη ως χρονομετρητή, είτε στο διάστημα που η λειτουργία είναι ενεργή ή όταν ο φούρνος είναι σβηστός.

Για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη, περιστρέψτε τον *επιλογέα χρονοδιακόπτη* στο επιθυμητό χρονικό διάστημα: ένα ηχητικό σήμα προειδοποιεί ότι ξεκίνησε η αντίστροφη μέτρηση.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κέικ που φουσκώνουν		Ναι	150 - 170	30 - 90	2
Κέικ γεμιστό (τσιζ/κέικ, στρούντελ, φρουτόπιτα)		Ναι	160 - 200	35 - 90	2
Μπισκότα/τάρτες		Ναι	160 - 180	15 - 35	2 / 3
Σουδάκια		Ναι	180 - 200	40 - 60	2
Μαρέγκα		Ναι	90	150 - 200	2
Pizza/φοκάτσια		Ναι	220 - 250	10 - 25	1 / 2
Μικρό ψωμί (80 γρ.)		Ναι	180 - 200	30 - 45	2
Φρατζόλα ψωμί (500 γρ.)		Ναι	180	50 - 70	1 / 2
Κατεψυγμένη pizza		Ναι	250	10 - 20	2
Αλμυρά κέικ (πίτα με λαχανικά, κίς)		Ναι	190 - 200	30 - 50	2
Βολ-ο-βαν / Σφολιάτες		Ναι	190 - 200	20 - 30	2
Λαζάνια/Ζυμαρικά στο φούρνο/ Κανελόνια/Φλαν		Ναι	190 - 200	45 - 65	2
Αρνί/Μοσχάρι/Βοδινό/Χοιρινό 1 κιλό		Ναι	190 - 200	80 - 110	2
Κοτόπουλο/Κουνέλι/Πάπια 1 κιλό		Ναι	200 - 230	50 - 100	2
Γαλοπούλα/Χήνα 3 κιλό		Ναι	180 - 200	150 - 200	2
Ψάρι στο φούρνο/σε λαδόκολλα 0,5 κιλό (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	170 - 190	30 - 45	2
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	180 - 200	50 - 70	2
Ψητές πατάτες		Ναι	220 - 240	40 - 60	2
Ψημένο ψωμί		5'	250	2 - 6	5
Φιλέτα/κομμάτια ψαριού		5'	250	15 - 30 *	4 3
Λουκάνικα/σουβλάκια/ παϊδάκια/χάμπουργκερ		5'	250	15 - 30 *	5 4
Λαχ. gratin		5'	250	5 - 15	4

* Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ		Συμβατικό		Grill
ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ		Σχάρα		Σκευός ή ταψί ψησίματος στη σχάρα
				Ταψί ψησίματος / Λιποσυλλέκτης ή ταψί ψησίματος πάνω στη σχάρα
				Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος
				Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος με 200 ml νερό

ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Στον πίνακα αναφέρεται η καλύτερη λειτουργία, εξαρτήματα και επίπεδο που πρέπει να χρησιμοποιηθούν για τους διαφορετικούς τύπους φαγητού. Η διάρκεια ψησίματος ξεκινά από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (εάν χρειάζεται). Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικά και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του εξαρτήματος που χρησιμοποιείται. Χρησιμοποιήστε αρχικά τις ελάχιστες συνιστώμενες τιμές και, εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, προχωρήστε σε μεγαλύτερες τιμές. Χρησιμοποιήστε τα αξεσουάρ που παρέχονται και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και ταψιά γενικής χρήσης. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκεύη και αξεσουάρ από πιρέξ ή στεατίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος.

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

- Μαγειρέψτε γλυκά που απαιτούν δεξιότητα με τη συμβατική λειτουργία μόνο σε ένα ράφι. Χρησιμοποιήστε σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και τοποθετείτε τις πάντα στην παρεχόμενη σχάρα.
- Χρησιμοποιήστε σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και τοποθετείτε τις πάντα στην παρεχόμενη σχάρα.
- Για να δείτε εάν έχει ψηθεί ένα αφράτο κέικ, τοποθετήστε μια ξύλινη οδοντογλυφίδα στο κέντρο του. Εάν η οδοντογλυφίδα βγει καθαρή, το κέικ είναι έτοιμο.
- Εάν χρησιμοποιείτε αντικολλητικές φόρμες κέικ, μη βουτυρώνετε τα άκρα, διαφορετικά το κέικ μπορεί να μη φουσκώσει ομοιόμορφα στα άκρα του.
- Αν "φουσκώσει" κατά τη διάρκεια του ψησίματος, χρησιμοποιήστε χαμηλότερη θερμοκρασία την επόμενη φορά και ενδεχομένως μειώστε το υγρό που προσθέσατε ή ανακατέψτε το μείγμα πιο απαλά.

ΚΡΕΑΣ

- Χρησιμοποιήστε οποιονδήποτε τύπο ταψιού φούρνου ή πιρέξ, κατάλληλο για το κομμάτι κρέατος που θα ψήσετε. Για ψητά, είναι καλό να προσθέσετε ζωμό στον πάτο του σκεύους και να περιχύνετε το κρέας στη διάρκεια του ψησίματος για καλύτερη γεύση. Λάβετε υπόψη ότι κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας θα παραχθεί ατμός. Όταν το ψητό είναι έτοιμο, αφήστε μέσα στο φούρνο για άλλα 10-15 λεπτά, ή τυλίξτε το σε αλουμινοχαρτό.
 - Όταν ψήνετε κομμάτια κρέας στο grill, να τα κόβετε στο ίδιο πάχος για ομοιόμορφο ψήσιμο. Τα πολύ παχιά κομμάτια κρέατος χρειάζονται περισσότερο χρόνο ψησίματος. Για να μην καεί το κρέας εξωτερικά, χαμηλώστε τη σχάρα και διατηρήστε το φαγητό πιο μακριά από το grill. Γυρίστε το κρέας στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος. Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα δεδομένου ότι θα βγει ζεστός ατμός.
- Για να συλλέξετε τους χυμούς κατά το ψήσιμο, συνιστάται να τοποθετήσετε ένα λιποσυλλέκτη με 200 ml πόσιμου νερού ακριβώς κάτω από τη σχάρα όπου βρίσκεται το φαγητό. Ξαναγεμίστε όσο απαιτείται.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ



Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα docs.indesit.eu για περισσότερες πληροφορίες

Μη χρησιμοποιείτε εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό.

Χρησιμοποιείτε γάντια κατά τη διάρκεια όλων των εργασιών.

Κάντε τις απαραίτητες ενέργειες με το φούρνο κρύο.

Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματόκρια ή λειαντικά/διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.

Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή λειαντικά καθαριστικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροΐνες.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

• Μετά τη χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμη ζεστός, για να αφαιρέσετε τις επικαθίσεις ή τους λεκέδες που δημιουργούνται από τα υπολείμματα τροφών. Για να απομακρύνετε τυχόν συμπύκνωμα που σχηματίστηκε από το μαγείρεμα φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε με ένα ύφασμα ή σφουγγάρι.

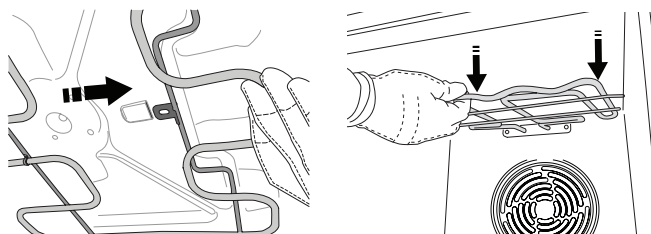
- Η πόρτα μπορεί εύκολα να αφαιρεθεί και να επανατοποθετηθεί για να διευκολυνθεί ο καθαρισμός του τζαμιού .
- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.
- Η επάνω αντίσταση του grill μπορεί να κατεβεί για να καθαριστεί η άνω επιφάνεια του φούρνου.

ΑΞΕΣΟΥΡΑ

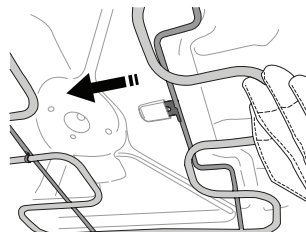
Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

ΚΑΤΕΒΑΣΤΕ ΤΗΝ ΑΝΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ

1. Βγάλτε την αντίσταση από την έδρα της, στη συνέχεια χαμηλώστε την.

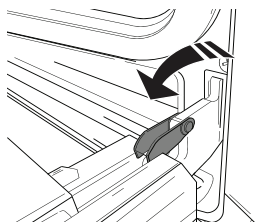


2. Για να επαναφέρετε την αντίσταση στη θέση της, τραβήξτε ελαφρά προς την πλευρά σας και βεβαιωθείτε ότι το γλωσσίδι στήριξης βρίσκεται σε κανονική θέση.

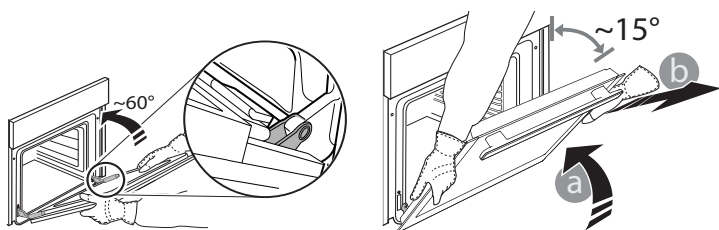


ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

1. Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.



2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Αλλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω (a) ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της (b).



Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.

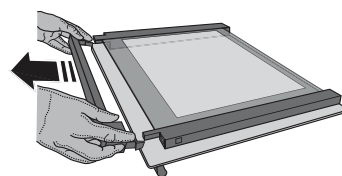
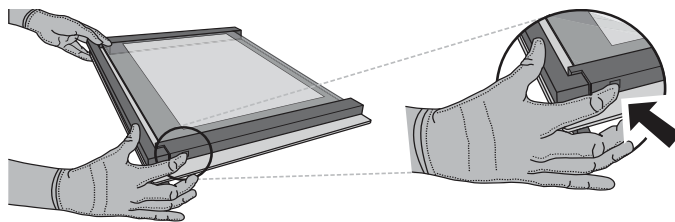
3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

4. Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς. Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.

5. Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα.

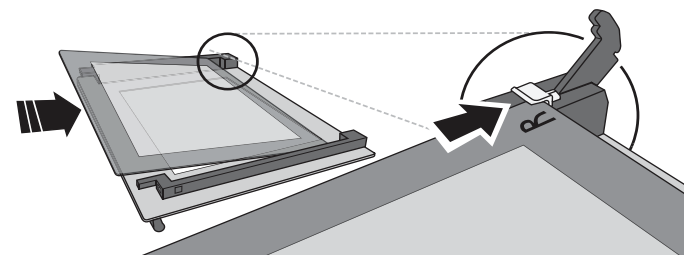
ΚΛΙΚ ΓΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ - ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΖΑΜΙΟΥ

1. Αφού βγάλετε την πόρτα και την ακουμπήσετε σε μια μαλακή επιφάνεια με τη χειρολαβή προς τα κάτω, πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κλιπ συγκράτησης και αφαιρέστε την άνω γωνία της πόρτας τραβώντας προς την πλευρά σας.

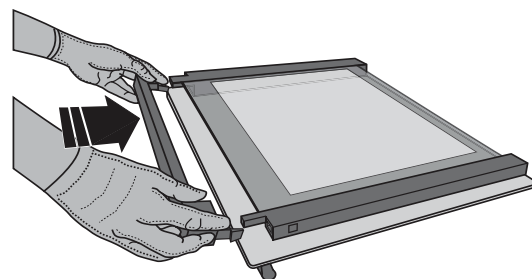


2. Σηκώστε και κρατήστε σταθερά το εσωτερικό τζάμι και με τα δύο χέρια, αφαιρέστε το και τοποθετήστε το σε μια μαλακή επιφάνεια πριν το καθαρίσετε.

3. Για να επανατοποθετήσετε σωστά το τζάμι, βεβαιωθείτε ότι μπορείτε να διαβάσετε το "R" στην αριστερή γωνία και ότι η καθαρή επιφάνεια (μη τυπωμένη) είναι γυρισμένη προς τα επάνω. Εισαγάγετε πρώτα τη μακριά πλευρά του τζαμιού που υποδεικνύεται με το "R" στις υποδοχές συγκράτησης και στη συνέχεια κατεβάστε το στη θέση του.



4. Επανατοποθετήστε την άνω γωνία: ένα κλικ δείχνει ότι τοποθετήθηκε σωστά. Βεβαιωθείτε ότι η τσιμούχα είναι καλά σταθεροποιημένη πριν επανατοποθετήσετε την πόρτα.



VODIČ ZA SVAKODNEVNU UPOTREBU



ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA INDESIT

Kako biste dobili potpuniju pomoć i podršku, svoj proizvod registrirajte na www.indesit.com/register

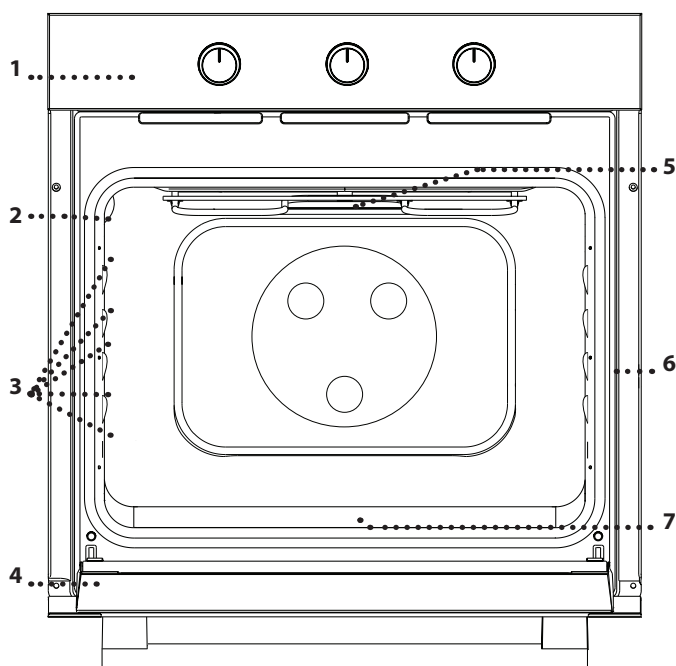


Vodič za upotrebu i održavanje možete preuzeti tako da posjetite naše web-mjesto docs.indesit.eu i slijedite upute na poleđini ove knjižice.



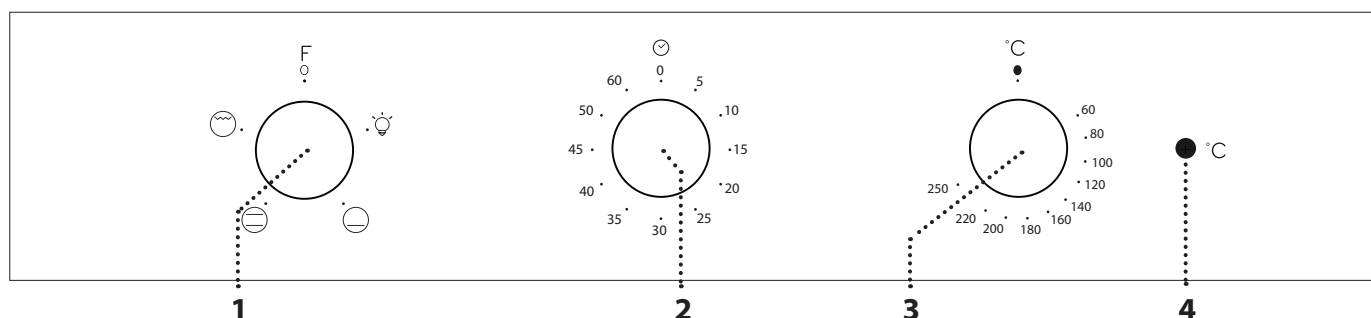
Prije upotrebe uređaja pažljivo pročitajte vodič za zdravlje i sigurnost.

OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Žarulja
3. Vodilice rešetke
(razina je označena na stijenci odjeljka za kuhanje)
4. Vrata
5. Gornji grijač/grill
6. Identifikacijska pločica
(ne skidati)
7. Donji grijač
(ne vidi se)

KONTROLNA PLOČA



1. GUMB ZA ODABIR

Za uključivanje pećnice odabirom funkcije.
Okrenite u položaj **O** za isključivanje pećnice.

2. GUMB MJERAČA VREMENA

Koristan kao mjerač vremena.
Ne uključuje ili prekida kuhanje.

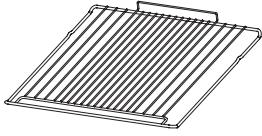
3. GUMB TERMOSTATA

Okrenite za odabir željene temperature prilikom uključivanja odabrane funkcije.

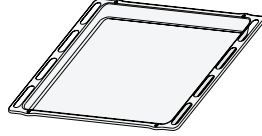
4. LED SVJETLO TERMOSTATA/ ZAGRIJAVANJE

Uključuje se tijekom zagrijavanja.
Isključuje se kada se dosegne željena temperatura.

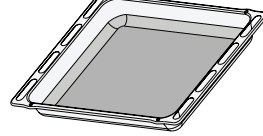
REŠETKA



PLITICA ZA PEČENJE (AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)



PLITICA ZA SKUPLJANJE SUVIŠNE TEKUĆINE (AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)




Broj komada i vrsta dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu. Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti u postprodajnom servisu.


UPOTREBA DODATNOG PRIBORA


• Rešetku umetnite na željenu razinu tako da je držite malo nagnutu prema gore i tako da najprije postavite podignuti stražnji dio (okrenut prema gore). Zatim je vodoravno klizno pomaknite uzduž vodilice rešetke koliko je moguće.

Ostalu dodatnu opremu, kao što je plitica za pečenje, vodoravno umetnite na žičanu rešetku.


FUNKCIJE

 **ISKLJUČENO**
Isključivanje pećnice.

 **SVJETLO**
Uključivanje svjetla u pećnici.

 **GRIJANJE S DNA**
Za stvaranje korice na dnu jela. Funkcija se može upotrebljavati i za sporo kuhanje, dovršavanje vrlo tekućih jela (slatkih ili slanah) ili za zgušnjavanje preljeva i umaka.

 **KONVENCIONALNO**
Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini. Preporučuje se stavljanje hrane na 2. razinu.

 **GRILL**
Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za pečenje za sakupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja: pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 200 ml vode.

PRVA UPOTREBA PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise koji su nastali tijekom proizvodnje: to je potpuno uobičajeno. Stoga preporučujemo da prije početka pripreme jela pećnicu zagrijete kako bi se uklonili mogući neugodni mirisi. Uklonite zaštitne kartone ili prozirne folije iz pećnice i izvadite pribor koji se nalazi u pećnici.

Otprilike jedan sat pećnicu zagrijavajte na 250 °C. Za to vrijeme pećnica mora biti prazna. Slijedite upute za ispravno postavljanje funkcije.

Napomena: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

SVAKODNEVNA UPORABA

1. ODABERITE FUNKCIJU

Funkciju odaberite tako da okrenete *gumb za odabir* prema simbolu funkcije koju trebate.

2. UKLJUČIVANJE FUNKCIJE

Funkciju koju ste odabrali pokrenite tako da okrenete *gumb termostata* kako biste postavili traženu temperaturu.

Funkciju možete prekinuti u bilo kojem trenutku tako da isključite pećnicu, okrenete *gumb za odabir* i *gumb termostata* na **O** i **●**.

3. ZAGRIJAVANJE

Nakon uključivanja funkcije, uključit će se LED svjetlo termostata označavajući da je postupak zagrijavanja započeo.

Po završetku postupka isključuje se LED svjetlo termostata označavajući da je pećnica dosegla postavljenu temperaturu: tada stavite jelo u unutrašnjosti i nastavite s pečenjem.

Napomena: Postavljanje namirnica u pećnicu prije završetka zagrijavanja može nepovoljno utjecati na završne rezultate pečenja.

. POSTAVLJANJE MJERAČA VREMENA

Ta se opcija ne prekida ili uključuje kuhanje, ali omogućuje vam da zaslon upotrebljavate kao mjerač vremena dok je funkcija uključena ili kada je pećnica isključena.

Mjerač vremena uključite tako da *gumb mjerača vremena* okrenete na željeno trajanje: zvučni signal upozorit će vas kada odbrojavanje završi.

TABLICA PEČENJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Kolači od dizanog tijesta		Da	150 – 170	30 - 90	2
Punjeni kolač (torta od sira, štrudl, voćni kolač)		Da	160 – 200	35 – 90	2
Keksi/voćne tortice		Da	160 - 180	15 – 35	2 / 3
Peciva za princeps krafne		Da	180 – 200	40 – 60	2
Poljupci		Da	90	150 – 200	2
Pizza / focaccia		Da	220 - 250	10 - 25	1 / 2
Mali kruh 80 g		Da	180 – 200	30 – 45	2
Štruca kruha (500 g)		Da	180	50 – 70	1 / 2
Smrznuta pizza		Da	250	10 – 20	2
Slani kolači (pita od povrća, quiche)		Da	190 – 200	30 – 50	2
Vols-au-vent/krekeri od lisnatog tijesta		Da	190 – 200	20 – 30	2
Lazanje / zapečena tjestenina / kaneloni / kolači s voćem		Da	190 – 200	45 - 65	2
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		Da	190 – 200	80 - 110	2
Piletina / zečetina / pačetina 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	2
Puran/guska 3 kg		Da	180 – 200	150 – 200	2
Pečena riba/en papillote 0,5 kg (file, cijela)		Da	170 – 190	30 – 45	2
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)		Da	180 – 200	50 – 70	2
Pečeni krumpir		Da	220 - 240	40 – 60	2
Prepečeni kruh		5'	250	2 - 6	5
Riblji fileti/komadi		5'	250	15 - 30 *	4 3
Kobasice/ražnjići/rebarca/pljeskavice		5'	250	15 - 30 *	5 4
Zapečeno povrće		5'	250	5 - 15	4

* Okrenite hranu na polovici pečenja.

FUNKCIJE				
	Konvencionalno	Grill		
DODATNI PRIBOR				
	Rešetka	Pečenje jela ili plitica za pečenje na rešetki	Plitica za pečenje/plitica za skupljanje suviše tekućine ili plitica za pečenje na žičanoj rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
				Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje s 200 ml vode

KAKO ČITATI TABLICU KUHANJA

Tablica prikazuje najbolje funkcije, pribor i razinu koja se upotrebljava za kuhanje različitih vrsta jela. Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnica u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno). Temperatura i vrijeme kuhanja samo su informativni i ovise o količini hrane i vrsti dodatnog pribora koji upotrebljavate. Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno pečeno, podesite višu vrijednost. Upotrebljavajte isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, tamne, metalne kalupe za kolače i posude za pečenje. Možete upotrijebiti i vatrostalne ili kamene posude i pribor, ali imajte na umu da će vrijeme kuhanja biti nešto dulje.

DESERTI

- Osjetljive deserte pecite s konvencionalnom funkcijom na samo jednoj razini police. Upotrebljavajte tamne, metalne kalupe i uvijek ih stavite na isporučenu rešetku.
- Upotrebljavajte tamne, metalne kalupe i uvijek ih stavite na isporučenu rešetku.
- Kako biste provjerili je li kolač pečen, probodite ga drvenom čačalicom u sredini. Ako izvadite čistu čačalicu, kolač je gotov.
- Ako koristite neprijanjajuće kalupe za kolače, rubove nemojte namastiti maslacem, jer kolač uz njih neće ravnomjerno narasti.
- Ako se jelo "napuše" tijekom pečenja, sljedeći put upotrijebite nižu temperaturu i razmislite o smanjivanju količine tekućine koju dodajete ili lakše promiješajte smjesu.

MESO

- Koristite bilo koju vrstu pladnja za pećnicu ili vatrostalnu posudu prikladnu veličini komada mesa kojeg pečete.
- Kod pečenja s kostima najbolje je dodati malo goveđe juhe na dno posude: meso će imati bolji okus ako ga zalijevate tijekom kuhanja. Napominjemo da se tijekom ovog postupka stvara para.
- Kada je pečenje gotovo, ostavite ga u pećnici još 10 – 15 minuta ili omotajte aluminijskom folijom.
- Prilikom roštiljanja komada mesa odaberite komade iste debljine kako bi se ravnomjerno ispekli. Vrlo debeli komadi mesa zahtijevaju dulje vrijeme kuhanja. Kako biste spriječili da meso izvana izgori, spustite rešetku u niži položaj, tako da jelo bude dalje od roštilja. Okrenite meso kad isteknu dvije trećine vremena kuhanja. Pazite prilikom otvaranja vrata zbog izlaza pare.
- Preporučujemo da za prikupljanje sokova pečenja postavite posudu za prikupljanje sokova s 200 ml vode točno ispod rešetke na kojoj se nalazi jelo. Prema potrebi ponovno napunite.

Ne upotrebljavajte pribor za parno čišćenje.

Upotrebljavajte zaštitne rukavice tijekom svih zahvata.

Potrebne zahvate obavljajte kada je pećnica hladna.

Iskopčajte uređaj iz struje.

Ne upotrebljavajte čeličnu vunu, abrazivne žice ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer bi to moglo oštetiti površinu uređaja.

VANJSKE POVRŠINE

Očistite površine vlažnom krpom od mikrovlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Na kraju obrišite suhom krpom.

Ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikrovlakana.

UNUTARNJE POVRŠINE

• Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi i zatim je očistite po mogućnosti dok je još topla kako biste uklonili sve taloge ili mrlje prouzročene ostacima hrane. Kako biste osušili kondenzaciju koja se stvorila kao rezultat pečenja s visokim udjelom vode ostavite pećnicu da se do kraja ohladi, a zatim je obrišite krpom ili spužvom.

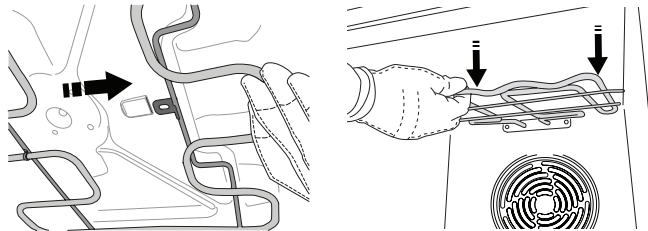
- Vrata se mogu lako skinuti i postaviti kako bi se olakšalo čišćenje stakla .
- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.
- Gornji grijač roštilja može se spustiti kako bi se očistila gornja ploča pećnice.

DODATNI PRIBOR

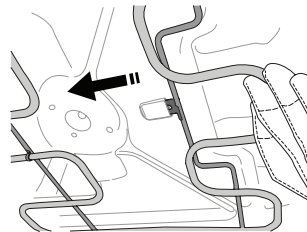
Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

SPUŠTANJE GORNJEG GRIJAČA

1. Izvucite grijač iz njegovog sjedišta pa ga spustite.

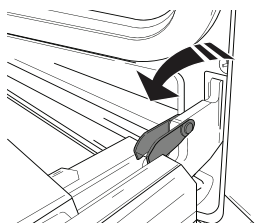


2. Grijač vratite u njegov položaj tako da ga podignete, lagano povučete prema sebi i provjerite je li nosač jezičca u odgovarajućem sjedištu.

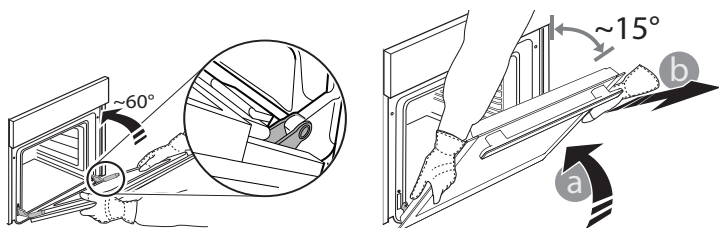


SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

1. Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbravljanje.



2. Zatvorite vrata koliko god to možete. Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore (a) dok se ne otpuste iz svog ležišta (b).



Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.

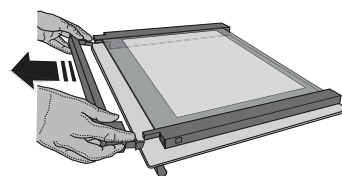
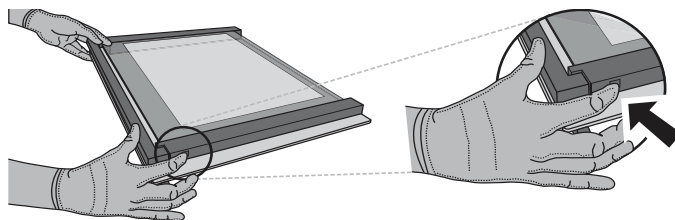
3. Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

4. Spustite vrata pa ih otvorite do kraja. Šarke spustite u njihov početni položaj: provjerite jeste li ih do kraja spustili.

5. Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake.

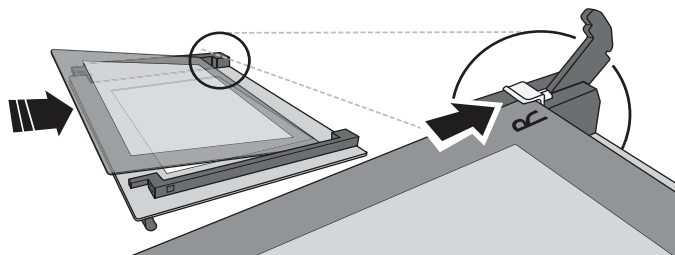
KLICKNITE ZA ČIŠĆENJE – ČIŠĆENJE STAKLA

1. Nakon skidanja vrata i njihovog postavljanja na meku površinu s ručkom okrenutom prema dolje, istovremeno pritisnite dvije pričvrzne kopče i izvadite gornji rub vrata tako da ga povučete prema sebi.

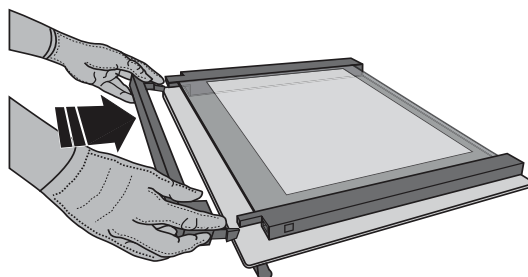


2. Podignite i čvrsto uhvatite unutarnje staklo s obje ruke, izvadite ga i postavite na meku površinu prije čišćenja.

3. Za ispravno postavljanje unutarnjeg stakla provjerite može li se oznaka "R" pročitati u lijevom kutu i je li jasna površina (neispisana) okrenuta prema gore. Umetnite dugu stranu stakla označenu slovom "R" u potporna ležišta, pa je zatim spustite u položaj.



4. Namjestite gornji rub: Klik će označiti točno postavljanje. Provjerite je li brtva pričvršćena prije ponovnog postavljanja vrata.



Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.

OBRAZAC PROIZVODA

Obrazac proizvoda s podacima o potrošnji energije može se preuzeti na web-mjestu tvrtke Indesit docs.indesit.eu

NAČIN DOBIVANJA VODIČA ZA UPOTREBU I ODRŽAVANJE

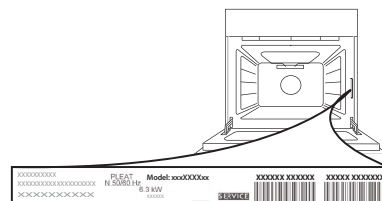
> Vodič za upotrebu i održavanje preuzmite s našeg web-mjesta docs.indesit.eu (možete upotrijebiti ovaj QR kod) navodeći prodajnu šifru proizvoda.



> Ili kontaktirajte naš postprodajni servis za korisnike.

KONTAKTIRANJE NAŠEG PROSTPRODAJNOG SERVISA

Podatke za kontakt možete pronaći u priručniku jamstva. Kada se o braćate našem postprodajnom servisu za korisnika navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.



NAVODILA ZA VSAKODNEVNO UPORABO



HVALA, KER STE KUPILI IZDELEK ZNAMKE INDESIT

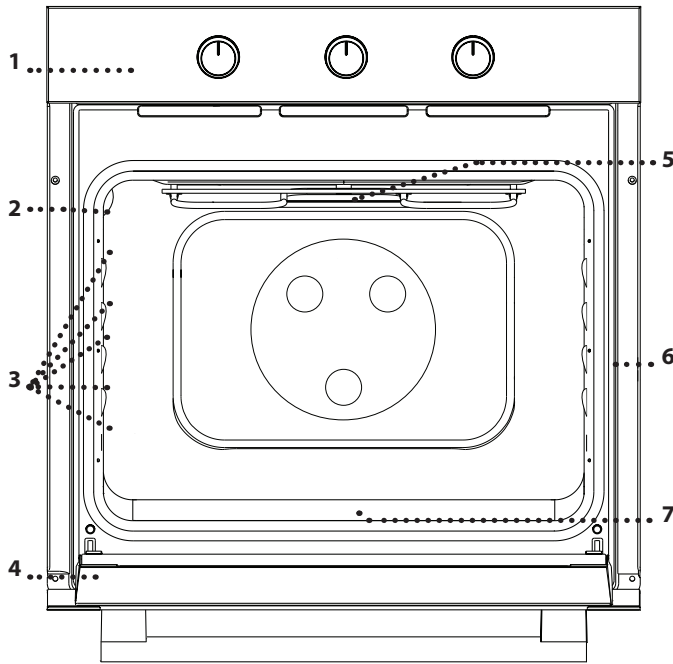
Da vam bomo lahko nudili vsestransko pomoč in podporo, registrirajte svoj aparat na spletni strani www.indesit.com/register



Varnostna navodila in navodila za uporabo in vzdrževanje lahko prenesete z naše spletne strani docs.indesit.eu, za kar upoštevajte navodila na zadnji strani te knjižice.

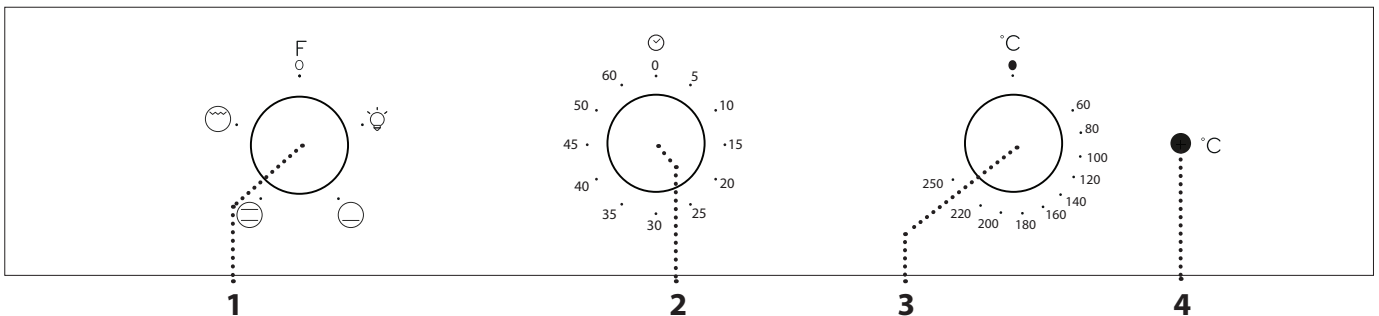
! Pred uporabo aparata pozorno preberite navodila za varovanje zdravja in varnost.

OPIS IZDELKA



1. Nadzorna plošča
2. Luč
3. Vodila za pekače
(višina je navedena na steni v notranjosti aparata)
4. Vrata
5. Zgornji grelnik/žar
6. Identifikacijska ploščica
(ostati mora nameščena)
7. Spodnji grelnik
(ni viden)

UPRAVLJALNA PLOŠČA



1. IZBIRNI GUMB

Za vklop pečice z izbiro funkcije. Za izklop pečice ga obrnite v položaj O.

2. GUMB ČASOVNIKA

Uporabite ga lahko kot časovnik. S tem gumbom ne vklopite ali prekinete priprave.

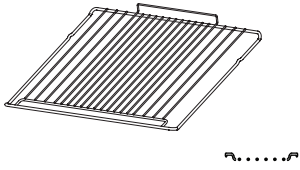
3. GUMB ZA NASTAVITEV TEMPERATURE

Obrnite, da izberete želeno temperaturo in vklopite izbrano funkcijo.

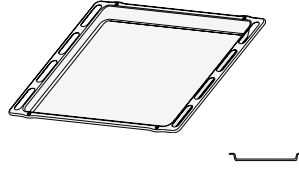
4. LED-DIODA ZA TEMPERATURO/PREDGRETJE

LED-dioda med segrevanjem sveti. Ko se aparat segreje na želeno temperaturo, LED-dioda ugasne.

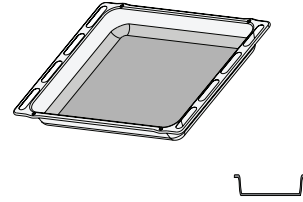
REŠETKA



ORIGINALNI PEKAČ (ČE JE NA VOLJO)



PRESTREZNI PEKAČ (ČE JE NA VOLJO)




Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model. Druge kose pribora je mogoče naknadno kupiti pri servisni službi.

UPORABA PRIBORA


• Rešetko vstavite na zeleno višino tako, da jo držite nagnjeno nekoliko navzgor, pri čemer na vodila najprej naslonite dvignjeno zadnjo stran. Nato jo vodoravno potisnite po vodilih, kakor daleč je mogoče.


Drug pribor, kot je npr. originalni pekač, vstavite tako, da ga potisnete vodoravno po vodilih.


FUNKCIJE

 **IZKLOP**
Za izklop pečice.

 **LUČ**
Za vklop osvetlitve notranjosti pečice.

 **SPODNJI GRELNIK**
Za porjavitev jedi s spodnje strani. Funkcijo lahko uporabite tudi za počasno pripravo, za zaključni del priprave zelo tekočih jedi (sladkih ali slanah) ali za zgostitev omak in prelivov.

 **KLASIČNO**
Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini. Priporočamo, da živila vstavite na drugo višino.

 **GRILL**
Za pripravo zrezkov, kebabov in klobas na žaru, za gratiniranje zelenjave in popekanje kruha. Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite originalni pekač za prestrezanje sokov: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.

PRED PRVO UPORABO PEČICE

Nova pečica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno. Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejete prazno pečico, da tako odstranite vse morebitne vonjave. S pečice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor.

Pustite pečico približno eno uro delovati pri 250 °C. Pečica mora biti v tem času prazna. Za pravilno nastavitve funkcije upoštevajte navodila.

Opomba: po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor namestitve.

VSAKODNEVNA UPORABA

1. IZBIRA FUNKCIJE

Za izbiro funkcije obrnite *izbirni gumb* v položaj simbola zelene funkcije.

2. VKLOP FUNKCIJE

Za zagon izbrane funkcije zavrtite *gumb za nastavitev temperature*, da nastavite zeleno temperaturo.

Za prekinitev funkcije lahko pečico kadar koli izklopite in obrnete *izbirni gumb* in *gumb za nastavitev temperature* v položaj **O** in **●**.

3. PREDOGREVANJE

Ko ste vklopili funkcijo, LED-dioda za temperaturo zasveti, kar pomeni, da se je začelo predgretje aparata.

Po končanem predgretju LED-dioda za temperaturo ugasne, kar pomeni, da se je pečica ogrela na nastavljeno temperaturo: v tem trenutku položite hrano v aparat in nadaljujte s pripravo.

Opomba: Če živila v pečico vstavite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končni rezultat priprave hrane.

. NASTAVITEV ČASOVNIKA

Ta možnost ne prekine ali vklopi programa priprave hrane, ampak omogoči uporabo zaslona kot časovnika, in sicer tako med delovanjem funkcije kot ob izklopljeni pečici.

Za vklop časovnika nastavite zeleni čas z *gumbom časovnika*: zvočni signal vas opozori na konec odštevanja.

RAZPREDELNICA ZA PEČENJE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDOGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	VIŠINA IN PRIBOR
Kvašeno pecivo		Da	150–170	30–90	2
Polnjeno pecivo (skutino pecivo, zavitki, sadne pite)		Da	160–200	35–90	2
Piškot/kolački		Da	160–180	15–35	2/3
Princeske		Da	180–200	40–60	2
Beljakovi poljubčki		Da	90	150–200	2
Pica/fokača		Da	220–250	10–25	1 / 2
Majhen kruh (80 g)		Da	180–200	30–45	2
Štruca kruha (500 g)		Da	180	50–70	1 / 2
Zamrznjena pica		Da	250	10–20	2
Slane pite (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	190–200	30–50	2
Vol-au-vents/krekerji iz listnatega testa		Da	190–200	20–30	2
Lazanja / pečene testenine / kaneloni / narastki		Da	190–200	45 - 65	2
Jagnjetina/teletina/govedina/ svinjina 1 kg		Da	190–200	80 - 110	2
Piščanec/kunec/raca 1 kg		Da	200–230	50 - 100	2
Puran/gos 3 kg		Da	180–200	150–200	2
Pečena riba v lastnem soku 0,5 kg (fileji, cela)		Da	170–190	30–45	2
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	180–200	50–70	2
Pečen krompir		Da	220–240	40–60	2
Popečen kruh		5'	250	2–6	5
Ribji fileji/kosi		5'	250	15–30 *	4 3
Klobase/kebab/rebrca/hamburgerji		5'	250	15–30 *	5 4
Gratinirana zelenjava		5'	250	5 - 15	4

* Po polovici časa pečenja obrnite hrano.

FUNKCIJE					
	Klasično	Grill			
PRIBOR					
	Vodilo	Posoda za peko ali originalni pekač na rešetki	Originalni pekač / prestreznik ali originalni pekač na rešetki	Prestreznik ali originalni pekač	Prestreznik ali originalni pekač z 200 ml vode

VODIČ PO PREGLEDNICI ZA PRIPRAVO

V preglednici so navedene najboljše funkcije, pribor in višine, ki jih lahko uporabite pri pripravi različnih vrst hrane. Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo vstavite v pečico, brez predgretja (kjer je zahtevano). Temperatura in čas priprave so okvirne vrednosti, ki so odvisne od količine hrane in vrste uporabljenega pribora. Najprej uporabite najnižje priporočene nastavitve. Če živilo ni dovolj pečeno, uporabite višje vrednosti. Uporabite priložen pribor ter po možnosti temne kovinske modele za pecivo in originalne pekače. Uporabite lahko tudi stekleno ali lončeno posodo in pribor, vendar pri tem upoštevajte, da bo čas priprave nekoliko daljši.

SLADICE

- Mehke sladice pripravljajte s funkcijo za običajno pečenje na eni višini. Uporabite temne kovinske modele za pecivo in jih vedno postavite na priloženo rešetko.
- Uporabite temne kovinske modele za pecivo in jih vedno postavite na priloženo rešetko.
- Če želite preveriti, ali je biskvitno pecivo pečeno, zapičite lesen zobotrebec v sredino peciva. Če je zobotrebec čist, je pecivo pečeno.
- Če uporabljate teflonske tortne modele, ne mažite robov z maslom, saj lahko pecivo ob robovih neenakomerno vzhaja.
- Če se jed med peko „napihne“, naslednjič uporabite nižjo temperaturo in po potrebi dodajte manj tekočine ali pa mešanico mešajte nežneje.

MESO

- Uporabite poljuben univerzalni pekač ali stekleno posodo ustrezne velikosti za pripravo izbranega kosa mesa.
- Za pečenje pečenk je najbolje, če na dno posode vlijete nekaj tekočine ter pečenko za boljši okus polivate med pečenjem. Upoštevajte, da med postopkom nastaja para.
- Ko je pečenka pečena, jo pustite v pečici še 10–15 minut oz. jo zavijte v aluminijasto folijo.
- Ko pripravljate kose mesa na žaru, uporabite kose enake velikosti. Tako boste zagotovili, da bodo pripravljani enakomerno. Debelejši kosi mesa zahtevajo daljši čas pečenja. Če želite preprečiti prekomerno zapečenje mesa, spustite rešetko na nižjo višino, da se meso peče na večji razdalji od grelnika za žar. Meso obrnite po dveh tretjinah časa priprave. Vrata odpirajte pazljivo, saj bo iz aparata uhajala para. Za prestrezanje soka priporočamo, da neposredno pod rešetko s hrano podstavite prestrezni pekač, v katerega nalijte 200 ml pitne vode. Vodo po potrebi dolijte.

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



Prenesite Navodila za uporabo in vzdrževanje s spletne strani **docs.indesit.eu** za dodatne informacije

Ne uporabljajte parnih čistilnikov.

Pri vseh posegih uporabljajte zaščitne rokavice.

Želene posege opravite, ko je pečica mrzla.

Aparat izklopite iz električnega napajanja.

Ne uporabljajte jeklenih gobic, abrazivnih čistilnih gobic ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali površine aparata.


ZUNANJE POVRŠINE

Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlaknen. Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite s suho krpo.

Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli od teh izdelkov nenamerno pride v stik s površino aparata, jo takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlaknen.

NOTRANJE POVRŠINE

• Po vsaki uporabi naj se pečica najprej ohladi, šele nato jo očistite. To po možnosti storite, ko je še nekoliko topla, da odstranite obloge in madeže ostankov hrane. Da se morebiten kondenzat, ki nastane kot posledica priprave hrane z visoko vsebnostjo vode, posuši, počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali gobico.

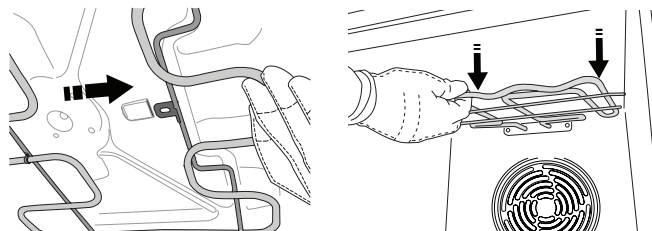
- Vrata je mogoče na preprost način odstraniti in znova namestiti, da si tako olajšate čiščenje stekla .
- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.
- Zgornji grelnik žara je mogoče spustiti, da lažje očistite zgornjo ploščo pečice.

PRIBOR

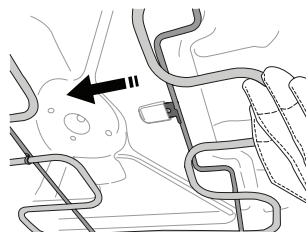
Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrežno krtačo ali gobico.

SPUŠČANJE ZGORNJEGA GRELNIKA

1. Grelnik izvlecite iz vpetja in ga spustite.

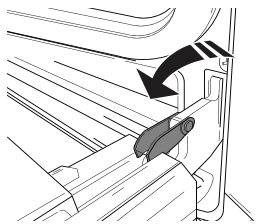


2. Da grelnik znova namestite v prvotni položaj, ga dvignite in rahlo potegnite proti sebi, pri čemer mora biti jeziček v pravem vpetju.



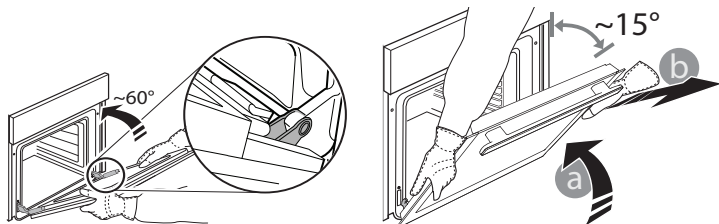
DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

1. Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitev.



2. Vrata zaprite, kolikor je mogoče. Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj.

Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor (a), dokler se ne sprostijo iz vpetja (b).



Odložite vrata na stran in na mehko površino.

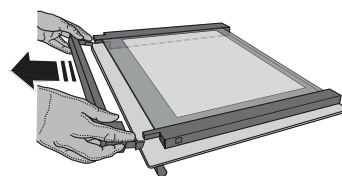
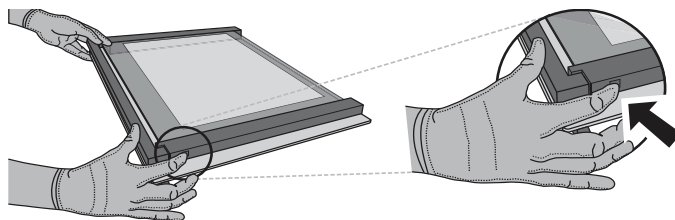
3. Vrata ponovno montirajte tako, da jih pomaknete proti pečici, poravnajte kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje.

4. Spustite vrata in jih popolnoma odprite. Zaporna vzvoda poklopite v prvotni položaj: prepričajte se, da ste ju popolnoma poklopili.

5. Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake.

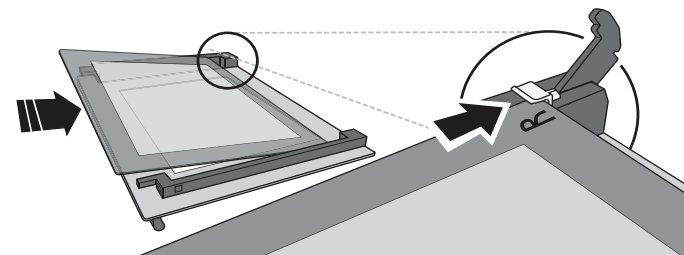
S KLIKOM DO ČISTOČE – ČIŠČENJE STEKLA

1. Ko vrata demontirate in odložite na mehko površino z ročajem navzdol, istočasno pritisnite na pritrdilni sponki in odstranite zgornji rob vrat tako, da ga povlečete proti sebi.

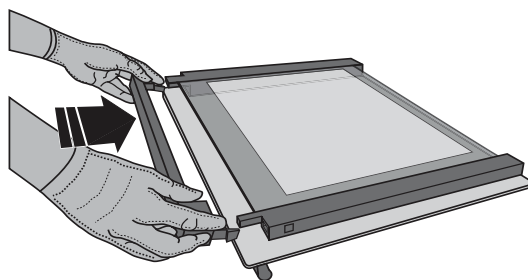


2. Z obema rokama dvignite in čvrsto držite notranje steklo, ga odstranite in položite na mehko površino, preden ga očistite.

3. Za pravilno ponovno namestitvev notranjega stekla se prepričajte, da je „R“ v levem vogalu berljiv in da je prazna (nepotiskana) stran zgoraj. Dolgo stranico stekla, ki jo označuje „R“, najprej vstavite v držali in steklo nato spustite v pravi položaj.



4. Ponovno namestite zgornji rob: če zaslišite klik, to pomeni, da se je rob pravilno zaskočil. Prepričajte se, da je tesnilo na pravem mestu, preden namestite vrata.



Motnja	Možen vzrok	Rešitev
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.

PODATKOVNA KARTICA IZDELKA

Podatkovno kartico izdelka skupaj z energetskimi podatki za ta aparat lahko prenesete s spletne strani **docs.indesit.eu**

KAKO DO NAVODIL ZA UPORABO IN VZDRŽEVANJE

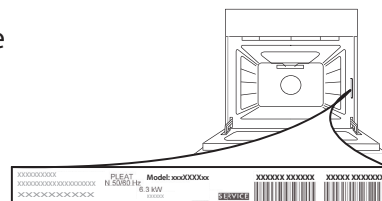
> Z naše spletne strani **docs.indesit.eu** prenesite Navodila za uporabo in vzdrževanje (uporabite lahko to kodo QR), pri čemer vnesite prodajno kodo izdelka.



> Lahko se obrnete tudi na našo servisno službo.

KADAR SE OBRNETE NA NAŠO SERVISNO SLUŽBO

Naši kontaktni podatki so v garancijski knjižici. Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.



VODIČ ZA SVAKODNEVNU UPOTREBU



HVALA ŠTO STE KUPILI INDESIT PROIZVOD

Da biste dobili sveobuhvatnu pomoć i podršku, molimo vas da registrujete svoj proizvod na veb stranici www.indesit.com/register

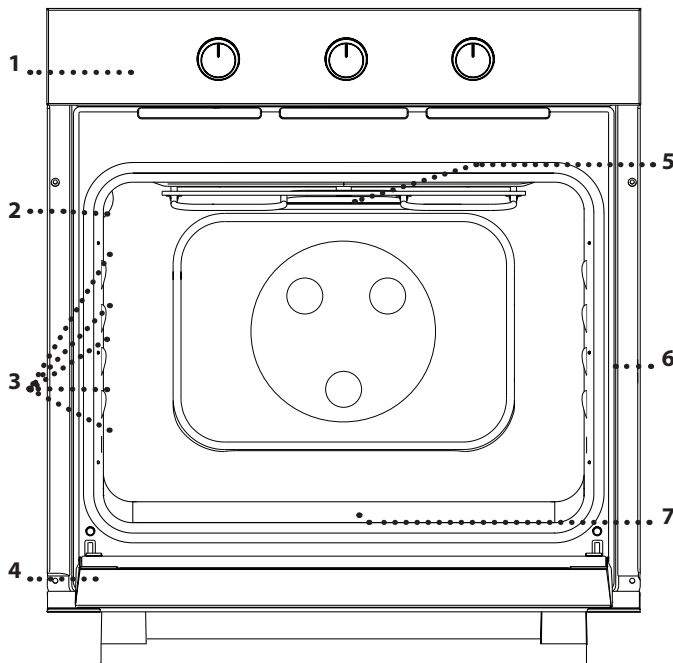


Bezbednosna uputstva, kao i uputstvo za upotrebu i održavanje možete preuzeti na našoj veb stranici docs.indesit.eu i tako što ćete slediti uputstva sa poledine ove brošure.



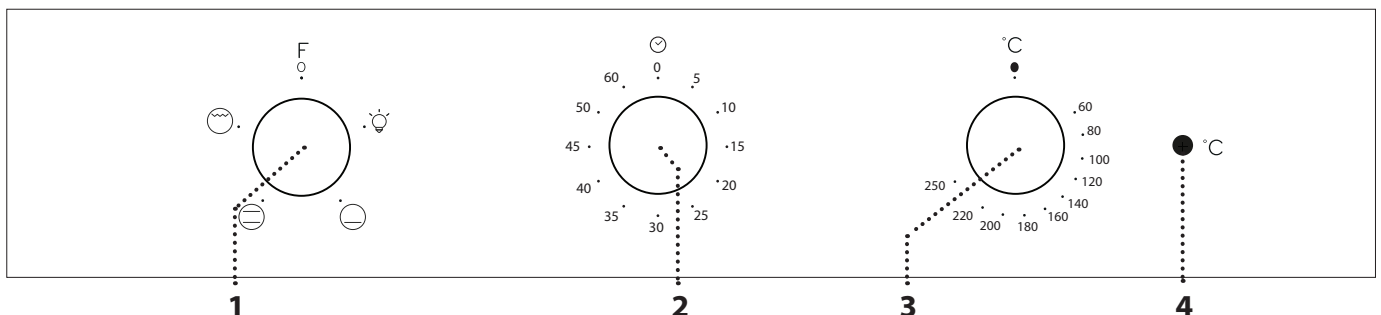
Pre upotrebe uređaja, pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva.

OPIS PROIZVODA



1. Komandna tabla
2. Lampica
3. Klizači
(nivoi su prikazani na zidu unutrašnjeg dela rerne)
4. Vrata
5. Gornji grejač / grill
6. Pločica za identifikaciju
(ne uklanjajte je)
7. Donji grejač
(nije vidljiv)

KONTROLNA TABLA



1. DUGME ZA ODABIR

Koristi se za uključivanje rerne odabirom funkcije. Okrenite dugme u položaj **O** kako biste isključili rernu.

2. DUGME TAJMERA

Koristi se kao tajmer. Ne aktivira niti prekida pripremanje hrane.

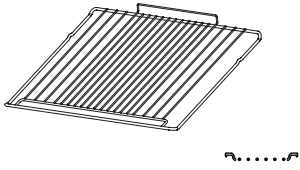
3. DUGME TERMOSTATA

Okrenite ga da biste odabrali željenu temperaturu aktiviranjem izabrane funkcije.

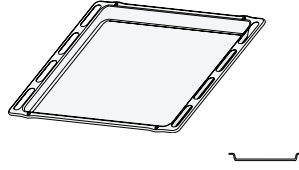
4. LED TERMOSTAT / PREDZAGREVANJE RERNE

Uključuje se tokom procesa zagrevanja rerne. Isključuje se nakon što se postigne željena temperatura.

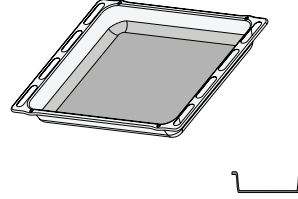
ŽIČANA REŠETKA



PLEH ZA PEČENJE (AKO POSTOJI)



PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE (AKO POSTOJI)



Količina i vrsta pribora može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela. Dodaci se mogu nabaviti i posebno, preko postprodajnog servisa za korisnike.

KORIŠĆENJE DODATNOG PRIBORA

• Postavite rešetku na željeni nivo tako što ćete je lagano iskositi nagore i prvo postaviti izdignutu zadnju stranu (usmerenu nagore). Potom je lagano postavite da klizi horizontalno po prečkama za rešetke do kraja, koliko je moguće.

Ostali dodaci, poput pleha za pečenje, postavljaju se horizontalno tako da naležu na klizače.

FUNKCIJE



ISKLJUČENO

Koristi se za isključivanje rerne.



OSVETLJENJE

Koristi se za paljenje svetla unutar rerne.



DONJI GREJAČ

Koristi se za zagrevanje sudova sa donje strane. Ova funkcija takođe može da se koristi za lagano pripremanje hrane, za završno pripremanje tečnih jela (slatkih ili slanah) ili za zgušnjavanje sosova i preliva.



KONVENCIONALNO

Koristi se za konvencionalnu pripremu svih vrsta jela na samo jednom nivou. Preporučujemo vam da hranu stavite na drugi nivo.



GRILL

Koristi se za pečenje kotleta, ražnjića i kobasica, gratiranog povrća ili tostiranje hleba na roštilju. Kada pečete meso, koristite pleh za pečenje da biste prikupili sokove od pečenja: postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 200 ml vode za piće.

PRVA UPOTREBA UREĐAJA

Nova rerna može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: to je sasvim normalno. Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejte praznu rernu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise. Uklonite zaštitne kartone i folije iz rerne i uklonite sav dodatan pribor iz unutrašnjosti pećnice.

Zagrejte rernu na 250 °C na otprilike sat vremena. Tokom ovog procesa, rerna mora biti prazna. Sledite uputstva za pravilno korišćenje ove funkcije.

Molimo vas obratite pažnju na sledeće: Preporučuje se provetranje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.

SVAKODNEVNA UPOTREBA

1. IZABERITE FUNKCIJU

Da biste izabrali funkciju, okrenite *dugme za odabir* na simbol koji označava željenu funkciju.

2. AKTIVIRANJE FUNKCIJE

Da biste pokrenuli odabranu funkciju, okrenite *dugme termostata* da podesite željenu temperaturu.

Da biste prekinuli funkciju u bilo kom trenutku, isključite rernu, okrenite *dugme za odabir* i *dugme termostata* na **O** i **●**.

3. PREDZAGREVANJE

Nakon što aktivirate funkciju, uključice se LED termostat koji označava početak procesa predzagrevanja.

Na kraju ovog procesa, LED termostat će se ugasi što znači da je rerna dostigla željenu temperaturu: sada možete ubaciti hranu i početi sa pripremanjem.

Molimo Vas obratite pažnju na sledeće: Stavljanje hrane u rernu pre završetka procesa prethodnog zagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja.

. PODEŠAVANJE TAJMERA

Ova opcija ne utiče na podešavanje pripreme hrane, ali vam omogućava da upotrebite displej kao tajmer i kada je bilo koja funkcija aktivna, i kada je rerna isključena.

Da biste aktivirali tajmer, okrenite *dugme tajmera* na željeno vreme: zvučni signal će vas obavestiti kada vreme istekne.

TABELA PRIPREME HRANE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGRE- VANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	NIVO I DODACI
Kolači sa kvascem		Da	150 - 170	30 - 90	2
Torte i kolači sa filom (čizkejk, štrudle, voćne pite)		Da	160 - 200	35 - 90	2
Biskviti / kolačići		Da	160 - 180	15 - 35	2 / 3
Princes krofne		Da	180 - 200	40 - 60	2
Puslice		Da	90	150 - 200	2
Pica/fokača		Da	220 - 250	10 - 25	1 / 2
Manji hleb (80g)		Da	180 - 200	30 - 45	2
Vekna hleba (500 g)		Da	180	50 - 70	1 / 2
Smrznuta pica		Da	250	10 - 20	2
Slane pite (pite od povrća, kiš)		Da	190 - 200	30 - 50	2
Volovani/pecivo od lisnatog testa		Da	190 - 200	20 - 30	2
Lazanje / zapečena testenina / kaneloni / zapečeni kolači		Da	190 - 200	45 - 65	2
Jagnjetina/teletina/junetina/ svinjetina 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	2
Piletina/zečetina/pačetina 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	2
Ćuretina / guščetina 3 kg		Da	180 - 200	150 - 200	2
Pečena riba / u foliji 0,5 kg (fileti, cela)		Da	170 - 190	30 - 45	2
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	180 - 200	50 - 70	2
Pečeni krompir		Da	220 - 240	40 - 60	2
Tostirani hleb		5'	250	2 - 6	5
Riblji fileti / komadi		5'	250	15 - 30 *	4 3
Kobasice / ćevapi / svinjska rebra / pljeskavice		5'	250	15 - 30 *	5 4
Gratinirano povrće		5'	250	5 - 15	4

* Okrenite hranu na polovini procesa pripreme.

FUNKCIJE		Konvencionalno			Grill
DODACI					
	Zičana rešetka	Posuda ili pleh za pečenje u rerni na žičanoj rešetki	Pleh za pečenje / pleh za sakupljanje masnoće ili pleh za pečenje na žičanoj rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje sa 200 ml vode

KAKO SE ČITA TABELA ZA PRIPREMU HRANE

Na tabeli su prikazani najbolja funkcija, dodaci i nivo koje treba koristiti za pripremu različitih vrsta jela. Vreme trajanja pripreme hrane počinje od trenutka kada se hrana stavi u rernu, isključujući predzagrevanje (ukoliko je potrebno). Temperature i vreme trajanja pripreme hrane su dati okvirno i zavise od količine hrane i vrste pribora koji se koristi. Počnite sa najnižim preporučenim podešavanjima i, ako hrana nije dovoljno spremljena, pređite na viša podešavanja. Koristite dodatke koje ste dobili uz rernu i po mogućstvu tamno obojene limene plehove i plehove za pečenje u rerni. Možete koristiti i posuđe i dodatke i pribor od vatrostalnog stakla i keramike, ali imajte u vidu da je tada vreme pripreme jela malo duže.

DESERTI

- Spremajte delikatne poslastice samo korišćenjem konvencionalne funkcije na jednoj polici. Koristite tamno obojene limene plehove i uvek ih stavljajte na isporučenu žičanu rešetku.
- Koristite tamno obojene limene plehove i uvek ih stavljajte na isporučenu žičanu rešetku.
- Kako biste proverili da li je kolač sa kvascem spreman, probodite ga u sredini drvenom čačkalicom. Ako čačkalica bude čista kada je izvučete, kolač je gotov.
- Ako koristite nelepljive kalupe za kolače, nemojte stavljati margarin na ivice pošto kolač možda neće ravnomerno narasti oko ivica.
- Ukoliko hrana „nabrekne“ tokom pripreme, sledeći put koristite nižu temperaturu i smanjite tečnost koju dodajete ili nežnije mešajte tokom pripreme.

MESO

- Koristite bilo koju vrstu pleha ili posudu od vatrostalnog stakla veličine koja odgovara veličini mesa koje spremate. Preporučujemo vam da prilikom pečenja većih komada mesa dodate malo temeljca na dno posude za pečenje i da njime prelijete meso tokom pečenja za još bolji ukus. Imajte na umu da dolazi do stvaranja pare tokom ovog postupka. Kada pečenje bude gotovo, ostavite ga da odstoji u rerni još 10-15 minuta ili ga umotajte u aluminijumsku foliju.
- Kada pečete komade mesa, izaberite komade iste debljine da biste postigli ravnomerno pečenje. Veoma debeli komadi mesa zahtevaju duže pečenje. Kako biste sprečili da meso pregori, spustite rešetku držeći hranu dalje od grila. Okrenite meso na dve trećine vremena pečenja. Kada otvarate vrata rerne vodite računa o pari koja izlazi. Ako želite da prikupite saft od pečenja, savetujemo vam da postavite pleh za sakupljanje masnoće u koji možete da sipate 200 ml vode odmah ispod žice na kojoj se nalazi hrana. Po potrebi dodajte vode.

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE



Za više informacija preuzmite uputstvo za upotrebu i održavanje sa veb stranice docs.indesit.eu

Nemojte koristiti uređaje za čišćenje parom.

Koristite zaštitne rukavice dok čistite.

Održavajte i čistite rernu samo kad je hladna.

Isključite uređaj iz električne mreže za napajanje.


Ne koristite vunene žice, abrazivne sunđere ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje, jer oni mogu da oštete površinu uređaja.

SPOLJAŠNJE POVRŠINE

Površine čistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima. Ukoliko su veoma prljave, dodajte nekoliko kapi pH-neutralnog deterdženta. Obrišite suvom krpom. Nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa površinom uređaja, odmah prebrišite vlažnom krpom sa mikrovlaknima.

UNUTRAŠNJE POVRŠINE

• Nakon svake upotrebe, ostavite rernu da se hladi, a zatim je očistite, ukoliko je moguće dok je još uvek topla, kako biste uklonili sve naslage ili mrlje nastale od ostataka hrane. Da biste osušili rernu od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom obrišite krpom ili sunđerom.

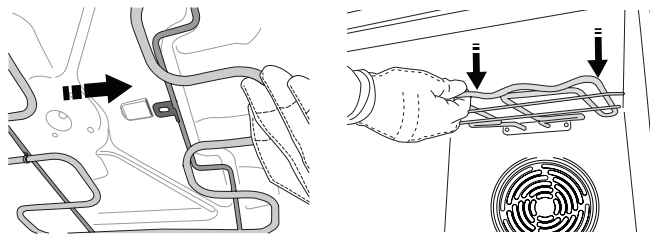
- Za što jednostavnije čišćenje stakla na vratima, možete lako skinuti vrata i nakon čišćenja ih ponovo postaviti .
- Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.
- Gornji grejač roštilja možete spustiti, kako biste očistili gornji deo rerne.

DODACI

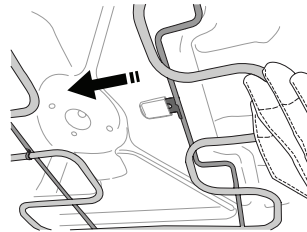
Nakon upotrebe dodataka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za rernu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sunđera.

SPUŠTANJE GORNJEG GREJAČA

1. Izvadite grejač iz ležišta, a potom ga spustite.

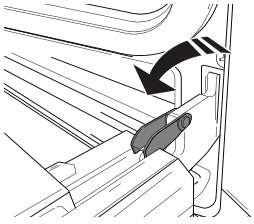


2. Da biste vratili grejač na svoju poziciju, podignite ga, povucite lagano ka sebi i proverite da li je žljeb na svom ležištu.

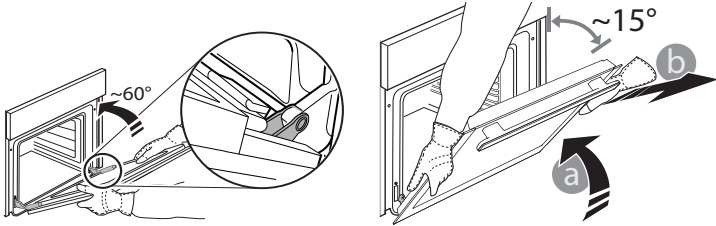


SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

1. Da biste skinuli vrata, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.



2. Zatvorite vrata koliko god je moguće. Čvrsto držite vrata sa obe ruke - ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore (a) i oslobađate iz njihovog ležišta (b).



Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.

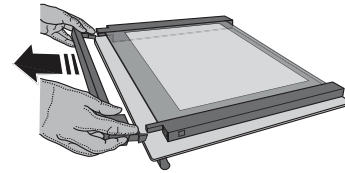
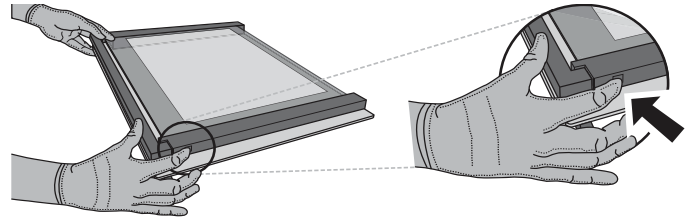
3. Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka rerni, poravnajte kuke šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište.

4. Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite. Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju: proverite da li ste ih spustili potpuno.

5. Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake.

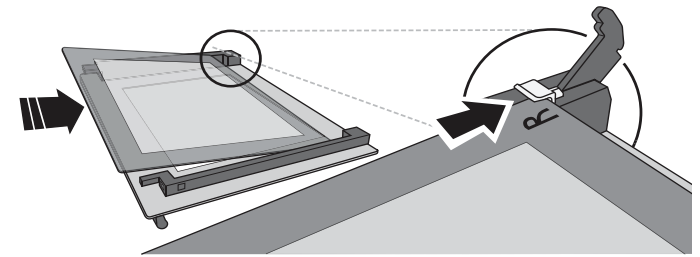
KLIKOM DO ČIŠĆENJA - ČIŠĆENJE STAKLA

1. Nakon što ste skinuli vrata i postavili ih na mekanu površinu sa drškom okrenutom nadole, istovremeno pritisnite dva držača i skinite gornju ivicu vrata povlačeći je ka sebi.

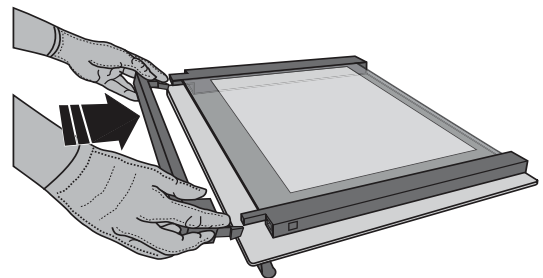


2. Podignite i čvrsto držite unutrašnje staklo sa obe ruke, skinite ga i postavite na mekanu površinu pre nego što počnete sa čišćenjem.

3. Da biste ispravno vratili unutrašnje staklo, obratite pažnju da je znak „R“ vidljiv u levom uglu a da je čista površina (ne ona sa natpisima) okrenuta ka gore. Prvo ubacite dužu stranu stakla obeleženu sa „R“ sa strane, a potom ga spustite na poziciju.



4. Vraćanje gornje ivice vrata: kliknuće ukoliko ste je pravilno postavili. Proverite da li je dobro pričvršćena pre nego što vratite vrata na mesto.



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

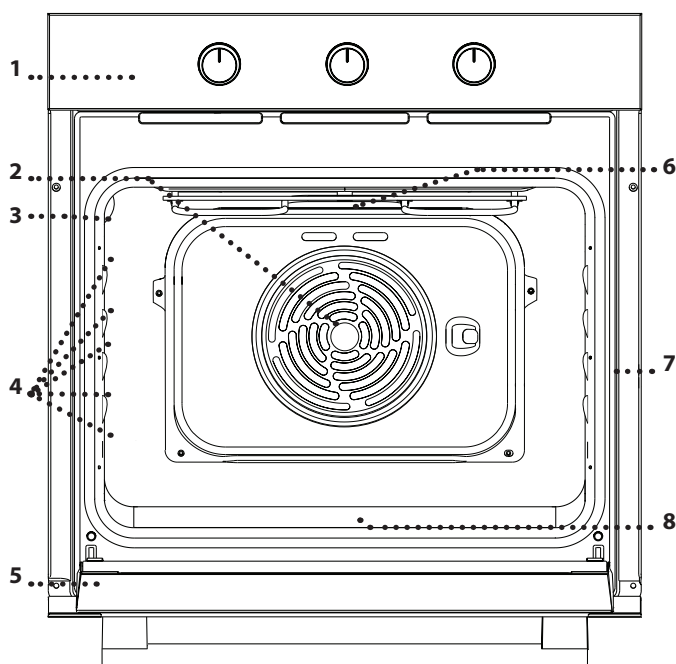


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website docs.indesit.eu and following the instructions on the back of this booklet.



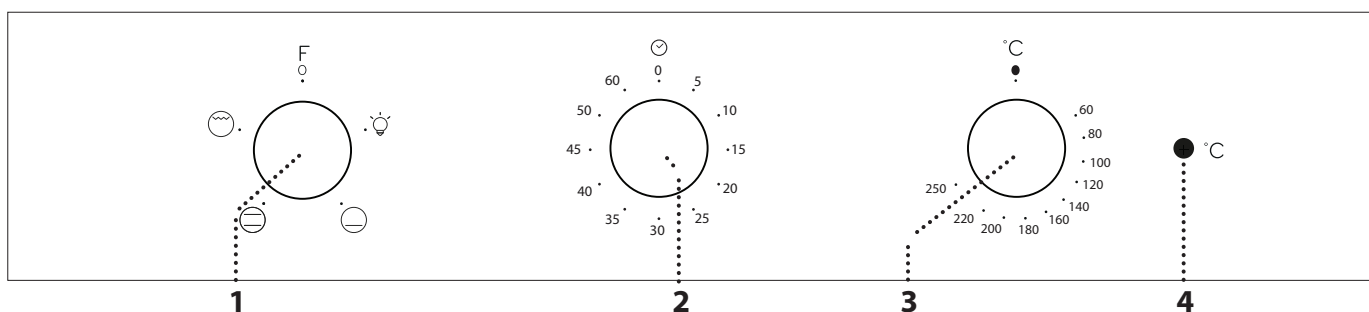
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

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.

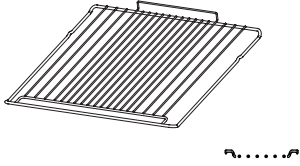
3. THERMOSTAT KNOB

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

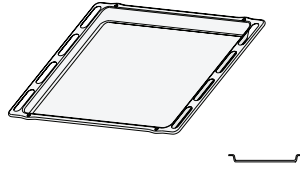
4. LED THERMOSTAT / PREHEATING

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

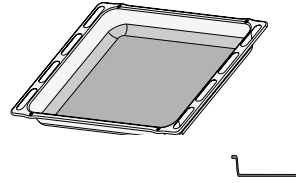
WIRE SHELF



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.

To activate the timer, turn the *timer knob* to the desired length of time: 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



Download the Use and Care Guide from docs.indesit.eu for more information

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



Download the Use and Care Guide from docs.indesit.eu for more information

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.

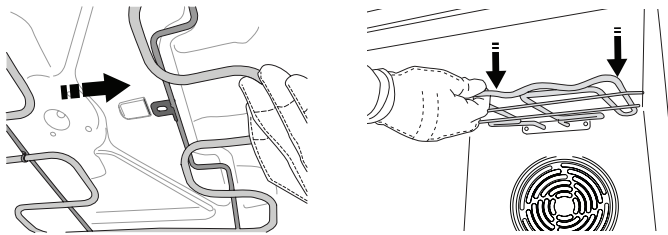
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper panel of the oven .

ACCESSORIES

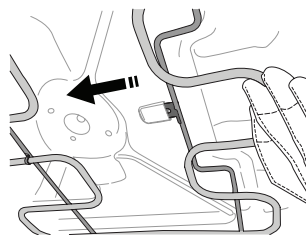
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

LOWERING THE UPPER HEATING ELEMENT

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

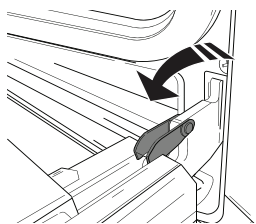


2. To return the heating element to its position, lift it up, pull it slightly towards you and make sure that the tab support is in its proper seating.

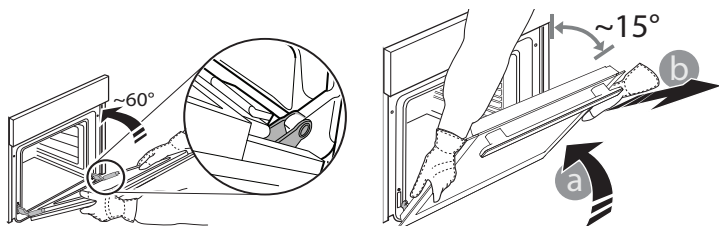


REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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.

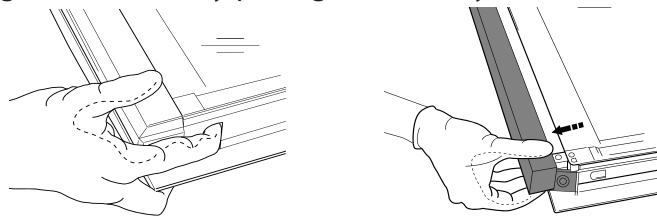
3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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.

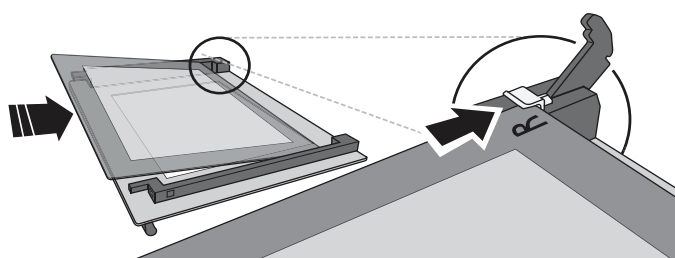
CLICK TO CLEAN - CLEANING THE GLASS

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.

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

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

> 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.

