

PŘÍRUČKA PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ



**DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI
VÝROBEK ZNAČKY INDESIT**
Podrobnější informace a podporu získáte
registrací produktu na internetových
stránkách www.indesit.com/register

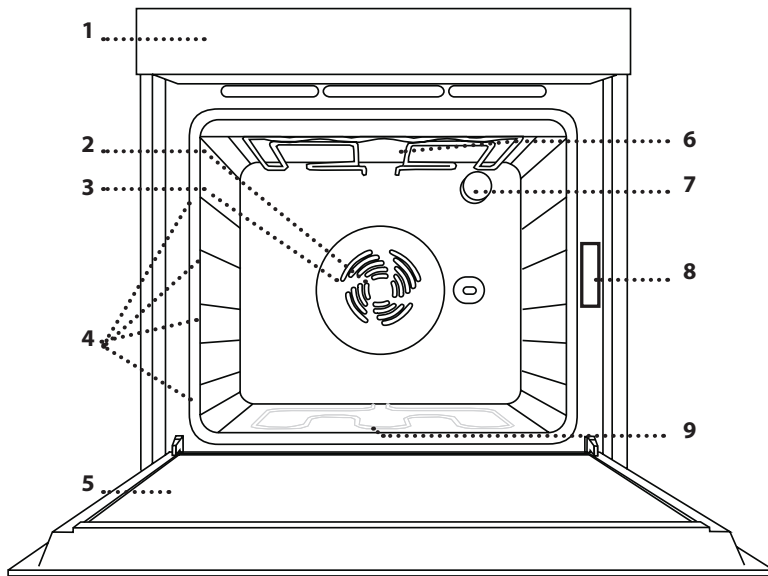


Návod k použití a údržbě si můžete stáhnout
z našich webových stránek docs.indesit.eu.
Řiďte se též pokyny uvedenými na zadní straně
obalu této příručky.



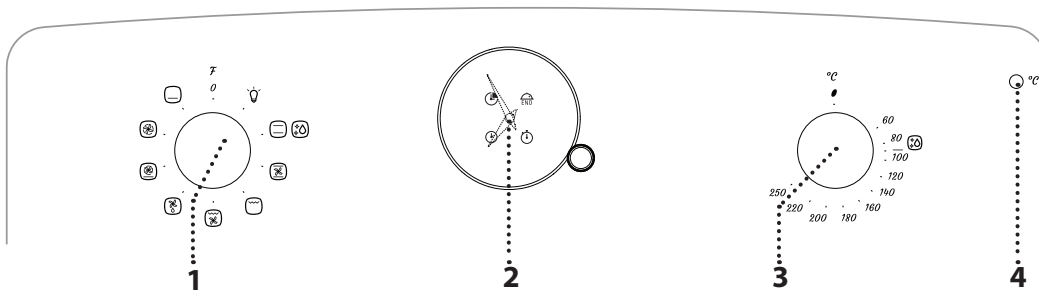
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte příručku Zdraví a bezpečnost.

POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Kruhové topné těleso
(není vidět)
4. Vodicí mřížky
(úroveň je vyznačena na přední
straně trouby)
5. Dvířka
6. Horní topné těleso / gril
7. Osvětlení
8. Identifikační štítek
(neodstraňujte)
9. Spodní topné těleso
(není vidět)

OVLÁDACÍ PANEL



1. OVLADAČ VÝBĚRU

Pro zapínání trouby výběrem
funkce.
Přejete-li si troubu vypnout, otočte
jím do polohy 0.

2. ANALOGOVÉ HODINY

3. OVLADAČ TERMOSTATU

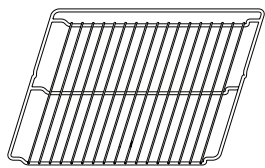
Otočte jím pro nastavení
požadované teploty a aktivaci
vybrané funkce.

4. LED KONTROLKA TERMOSTATU/PŘEDEHŘEVU

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ

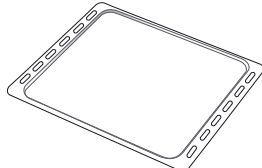
ROŠT



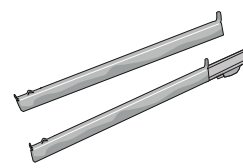
HLUBOKÝ PLECH*



PLECH NA PEČENÍ*



POSUVNÉ DRÁŽKY *



* Dostupné pouze u určitých modelů

Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit. Další příslušenství, jež není součástí výbavy, lze zakoupit zvláště prostřednictvím servisního centra.

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

Vložte mřížku horizontálně zasunutím do vodicích roštů, přičemž se ujistěte, že strana se zvednutým okrajem je otočená nahoru.

Další příslušenství, jako je např. odkapávací nebo pečicí plech, se zasunují svisle, a to stejným způsobem jako rošt.

DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH ROŠTŮ

- Pro odstranění vodicích mřížek odstraňte upevňovací šrouby (jsou-li součástí dodávky), a to na obou stranách za použití mince nebo vhodného nástroje. Vodicí mřížky nazdvihněte a jejich spodní části zatáhněte směrem ven z jejich usazení: Nyní lze boční vodicí mřížky vyjmout.
- Přejete-li si boční vodicí mřížky opět nasadit, nejprve je nasadte do jejich usazení v horní části. Držte je zdvihnuté a zasuňte je do vnitřní části trouby a poté posuňte směrem dolů do polohy pro usazení v dolní části. Opět nasadte upevňovací šrouby.

FUNKCE



VYPNUTO

Slouží k vypínání trouby.



OSVĚTLENÍ

Pro zapnutí osvětlení uvnitř trouby.



TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.



HYDROCLEANING

(FUNKCE DOSTUPNÁ POUZE U URČITÝCH MODELŮ)

Působení páry, která se uvolňuje při tomto čisticím cyklu za nízké teploty, umožňuje snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Na dno trouby nalijte 200 ml pitné vody a na 35 minut zapněte funkci na teplotu 90 °C. Funkci zapínejte, jakmile se trouba ochladí, a po skončení cyklu ji nechejte ještě 15 minut ochlazovat.



KONVEKČNÍ PEČENÍ

Pro pečení masa a koláčů s náplní (slanou nebo sladkou) na jedné úrovni a pizzy na jedné či dvou úrovních. Tato funkce poskytuje rovnoměrně propečenou svrchní i spodní stranu. K pečení na dvou úrovních vyměňte v polovině doby pečení plechy. Dosáhnete tak rovnoměrnějšího propečení.



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 použít plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.



GRATIN

Pro opékání velkých kusů masa. K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.



ROZMRAZOVÁNÍ

Pro rychlejší rozmrazení jídla.



TURBOVENTILÁTOR

K upečení jídla s křupavou spodní stranou a měkkým povrchem. Ideálně se hodí pro pečení moučníků s tekutou náplní a nepředpečených korpusů na jedné úrovni.



MULTILEVEL

Slouží k současnému pečení různých druhů jídel vyžadujících stejnou teplotu, umístěných na dvou úrovních drážek (např. ryby, zelenina, moučnky). U této funkce nedochází ke vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídlami.



DOLNÍ OHŘEV

Použijte tuto funkci po pečení k propečení dolní části pokrmu dozlatova. Doporučujeme používat 1./2. úroveň drážek. Funkci lze použít i k pomalému pečení.

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.

Doporučujeme zvolit funkci „Tradiční pečení“ a zahřívát troubu na 250 °C po dobu přibližně jedné hodiny. V této době musí být trouba prázdná. Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Uvědomte si prosím: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

Funkci zvolíte otočením ovladače výběru na symbol požadované funkce.

2. AKTIVUJTE FUNKCI

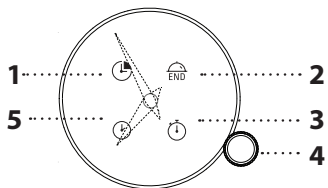
Pro spuštění zvolené funkce nastavte požadovanou teplotu otočením ovladače termostatu. Pro přerušení funkce kdykoli vypněte troubu, otočte ovladačem výběru a knoflíkem termostatu na 0 a ●.

3. PŘEDEHŘEV

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

Uvědomte si prosím: Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek.

. ANALOGOVÉ HODINY



1. Ikona začátku doby pečení
2. Ikona konce doby pečení
3. Ikona nastavení minutníku
4. Korunka hodin
5. Ikona nastavení denní doby

. NASTAVENÍ DENNÍ DOBY

Stiskněte korunkou hodin čtyřikrát, dokud nezačne na displeji blikat ikona ⏴. Otočením ovladače nastavte správný čas a následně jej potvrďte stisknutím korunky.

Uvědomte si prosím: Čas bude při prvním použití a v případě přerušení napájení vždy třeba nastavit znovu.

. NASTAVENÍ DOBY PEČENÍ

Chcete-li nastavit délku, je třeba definovat konec pečení. Jakmile vyberete funkci a nastavíte teplotu podle svých potřeb, nastavte délku pečení. Stisknutím korunky hodin potvrďte a spustíte pečení: po uplynutí doby pečení zazní zvukový signál a začne blikat ikona ⏴.

Uvědomte si prosím: Nejkratší nastavitelný čas jsou dvě minuty. Chcete-li ověřit nastavení konce doby pečení, stiskněte během pečení korunkou hodin jednou. Chcete-li zrušit nastavení před koncem, podržte korunkou stisknutou po dobu 5 sekund: Trouba se automaticky vrátí do manuálního režimu pečení.































































Když je pečení dokončeno, podržte korunkou hodin stisknutou po dobu pěti sekund, čímž vypnete zvukový signál. Následně stiskněte korunkou ještě jednou, čímž zrušíte všechna nastavení a vrátíte se k manuálnímu režimu pečení.
























. ČASOVAČ

Když je trouba vypnutá, analogové hodiny lze používat jako minutku. Pokud chcete funkci spustit, ujistěte se, že je trouba vypnutá, a poté třikrát stiskněte korunkou hodin: na displeji začne blikat ikona ⏴. Otočte korunkou hodin a nastavte požadovanou délku. Stisknutím korunky následně spustíte časovač: Po uplynutí nastaveného času vás upozorní zvukový signál.

Uvědomte si prosím: Nejkratší nastavitelný čas jsou dvě minuty. Chcete-li vypnout časovač před koncem nastaveného času, podržte korunkou stisknutou po dobu 5 sekund. Zvukový signál vypnete jedním stisknutím korunky.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY











RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče		Ano	160–180	35–55	2 
		Ano	150–170	30–90	3 1  
Plněné moučníky (tvarohový koláč „cheesecake“, závin, ovocný koláč)		Ano	150–190	30–85	2 
		Ano	150–190	35–90	3 1  
Čajové pečivo / ovocné koláčky		Ano	170–180	15–40	3 
		Ano	150–175	20–45	3 1  
Odpalované pečivo		Ano	180	30–40	3 
		Ano	170–190	35–45	3 1  
Sněhové pečivo		Ano	90	120–130	3 
		Ano	90	130–150	3 1  
Chléb/pizza/focaccia		Ano	190–250	15–50	2 
		Ano	190–250	25–50	3 1  
Zmražená pizza		Ano	250	10–15	2 
		Ano	250	10–20	3 1  
Slané koláče (zeleninový koláč, slaný koláč typu „quiche“)		Ano	175–200	40–50	2 
		Ano	175–190	50–65	3 1  
Pečivo z listového těsta		Ano	180–200	20–30	3 
		Ano	175–200	25–45	3 1  
Lasagne / zapékané těstoviny / masové cannelloni / nákypy		Ano	190–200	40–65	2 
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		Ano	190–200	90–110	2 
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	190–200	65–85	2 
Krůta/husa 3 kg		Ano	190–200	140–180	1 / 2 
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)		Ano	180–200	40–60	2 
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	175–200	50–60	2 
Topinky		Ano	200	2–5	4 
Rybí filety / řízky		Ano	200	30–40 *	4 3  

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Klobásy / kebaby / žebírka / hamburgery		Ano	200	30–50 *	4 3  
Pečené kuře 1–1,3 kg		-	200	55–70 *	2 1  
Krvavý rostbíf 1 kg		-	200	35–50 **	2 
Jehněčí kýta / kýty		-	200	60–90 **	2 
Pečené brambory		-	200	45–55 **	2 
Zapékaná zelenina		-	200	20–30	2 
Lasagne a maso		Ano	200	50–100 ***	3 1  
Maso a brambory		Ano	200	45–100 ***	3 1  
Ryby a zelenina		Ano	175	30–50 ***	3 1  

* V polovině doby pečení jídlo obraťte.

** Ve dvou třetinách pečení jídlo obraťte (v případě potřeby).

*** Odhadovaná doba přípravy: Jídlo lze z trouby kdykoli vytáhnout, záleží na vašich požadavcích.

FUNKCE					
	Tradiční	Grill	Gratin	Multilevel	Tradiční pečení
PŘÍSLUŠENSTVÍ					
	Rošt	Dortová forma na roštu	Hluboký plech / plech na pečení nebo pekáč na drátěném roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Hluboký plech s 500 ml vody

UŽITEČNÉ RADY

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.

PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ SOUČASNĚ

Pomocí funkce pro více úrovní „Multilevel“ můžete péct najednou různé druhy jídel, která vyžadují stejnou teplotu pečení (například: ryby a zeleninu), na různých úrovních drážek. Jídlo vyžadující kratší dobu pečení vyjměte dříve a jídlo s delší dobou pečení ponechte ještě v troubě.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před prováděním jakékoliv údržby a čištění se ujistěte, že trouba stihla vychladnout.

Nepoužívejte parní čističe.

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

Používejte bezpečnostní rukavice.

Před prováděním jakékoliv údržby musí být trouba odpojena od elektrické sítě.

VNĚJŠÍ POVRCHY

- Povrchy čistěte vlhkou utěrkou z mikrovlákna. Je-li velmi znečištěný, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchou utěrkou.
- 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, ideálně v době, když je ještě stále teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. Za účelem vysušení jakéhokoli kondenzátu vytvořeného v důsledku přípravy jídla s vyšším obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou.

- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů

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.

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

1. Odpojte troubu od zdroje energie.
2. Odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět.
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

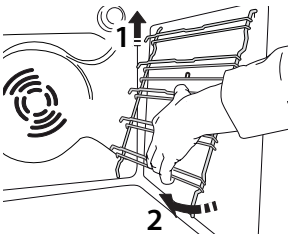
Upozornění: Používejte pouze halogenové žárovky T 300 °C, 20–40 W / 230 V typu G9. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009). Žárovky lze zakoupit v servisním středisku.

– Používáte-li halogenové žárovky, nemanipulujte s nimi holými rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

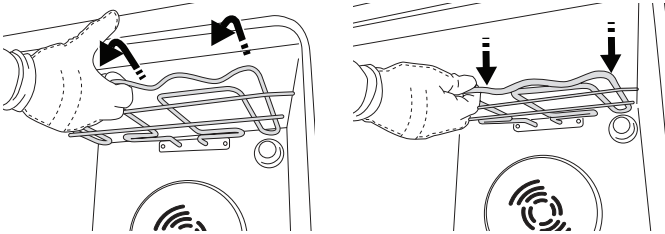
POSUŇTE HORNÍ TOPNÉ TĚLESO NÍŽE

(POUZE U NĚKTERÝCH MODELŮ)

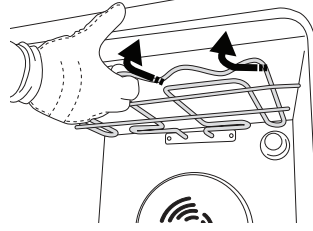
1. Odstraňte boční vodicí mřížky.



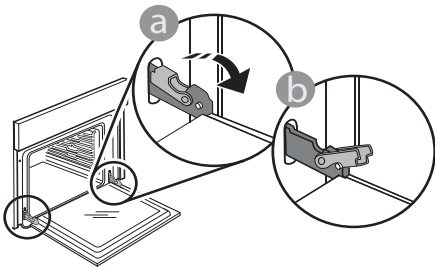
2. Topné těleso lehce povytáhněte směrem ven a posuňte dolů.



3. Zpět ho vrátíte tak, že ho zvednete nahoru a přitom mírně přitáhnete směrem k sobě. Zkontrolujte, zda leží na bočních držácích.

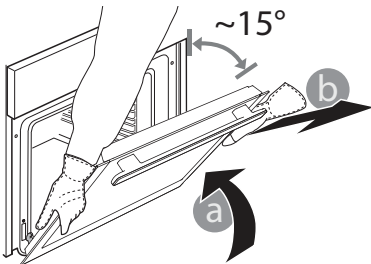
**DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK**

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

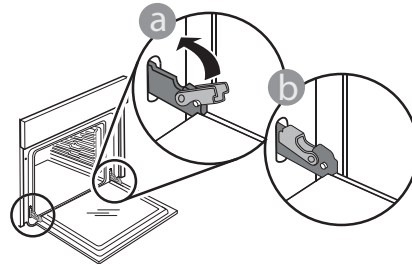


2. Dvířka dobře uzavřete.

Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. 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 zcela otevřete. Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.




Správnou polohu západek zkontrolujete tak, že na ně lehce zatlačíte.

5. Zkuste dvířka zavírat a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte. Pokud dvířka správně nefungují, mohou se poškodit.


ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

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.

INFORMAČNÍ LIST VÝROBKU

 [www](http://www.docs.indesit.eu) Produktový list s energetickými údaji tohoto spotřebiče lze stáhnout z našich internetových stránek **docs.indesit.eu**

JAK ZÍSKAT NÁVOD K POUŽITÍ A ÚDRŽBĚ

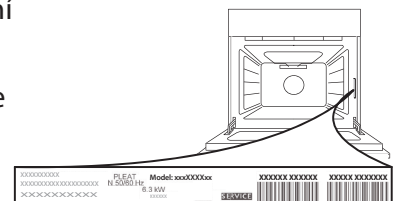
>  [www](http://www.docs.indesit.eu) Návod k použití a údržbě si stáhněte z našich webových stránek **docs.indesit.eu** (můžete použít tento QR kód) – zadejte přitom obchodní kód produktu.



> Případně kontaktujte naše centrum poprodejových služeb pro zákazníky.

KONTAKTUJETE-LI CENTRUM POPRODEJNÍCH SLUŽEB PRO ZÁKAZNÍKY

Podrobné kontaktní údaje můžete najít v záruční příručce. Při kontaktování našeho centra poprodejních služeb pro zákazníky prosím uveďte kódy z identifikačního štítku produktu.



400011622391/B

GUIDA RAPIDA



GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO INDESIT

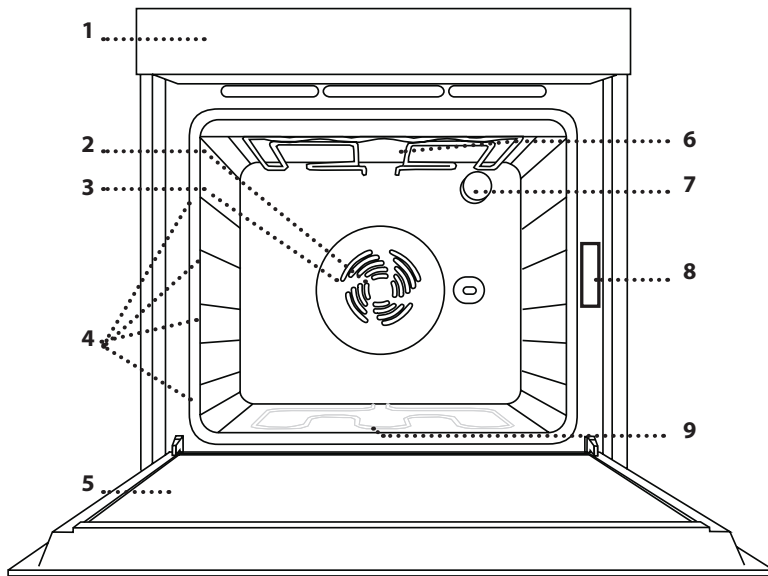
Per ricevere un'assistenza più completa,
registrare il prodotto su
www.indesit.com/register



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.

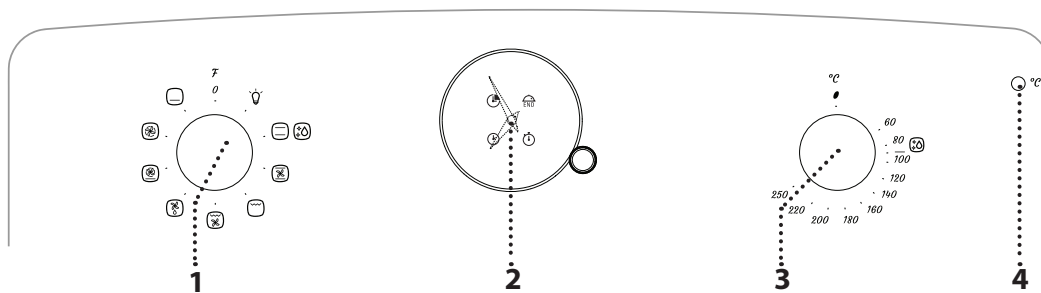
! Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello di controllo
2. Ventola
3. Resistenza circolare (non visibile)
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
5. Porta
6. Resistenza superiore / grill
7. Lampada
8. Targhetta matricola (da non rimuovere)
9. Resistenza inferiore (non visibile)

PANNELLO COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione.
Per spegnere il forno, ruotare sulla
posizione 0.

2. OROLOGIO ANALOGICO

3. MANOPOLA TERMOSTATO

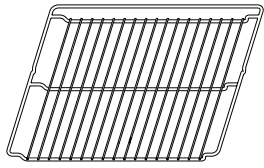
Ruotare per selezionare la
temperatura e attivare la funzione
desiderata.

4. SPIA TERMOSTATO / PRERISCALDAMENTO

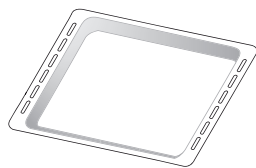
Si accende durante la fase di
riscaldamento. Si spegne al
raggiungimento della temperatura
desiderata.

ACCESSORI

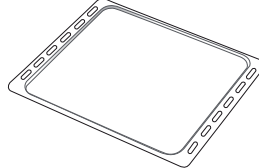
GRIGLIA



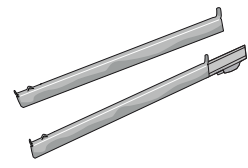
LECCARDA*



TEGLIA*



GUIDE SCORREVOLI *



* Disponibile solo su alcuni modelli

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

INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

Gli altri accessori, come la leccarda o la piastra dolci, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

- Per rimuovere le griglie, togliere le viti di fissaggio (se presenti) da entrambi i lati con l'aiuto di una moneta o di un attrezzo adatto. Quindi sollevare le guide ed estrarre le parti inferiori dai relativi alloggiamenti: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.
- Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori. Rimontare le viti di fissaggio.

FUNZIONI

0 OFF
Per spegnere il forno.

LAMPADA
Per accendere la luce nel forno.

STATICO
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

HYDROCLEANING
(DISPONIBILE SOLO SU ALCUNI MODELLI)

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno e attivare la funzione per 35' a 90°C. Attivare la funzione a forno freddo e lasciarlo raffreddare per 15' al termine del ciclo.

VENTILATO
Per cuocere carni e torte ripiene (salate o dolci) su un solo ripiano, oppure pizze su uno o due ripiani. Questa funzione permette di ottenere pietanze dorate e croccanti sia sopra che sotto. Per le cotture su due livelli, invertire la posizione degli alimenti a metà cottura per ottenere un risultato più omogeneo.

GRILL
Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la cottura delle carni alla griglia, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i liquidi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

GRATIN
Per arrostiti tagli di carne di grandi dimensioni. Si consiglia di utilizzare una teglia per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

SCONGELAMENTO
Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti.

TURBOVENTILATO
Per ottenere cibi con una base croccante e una superficie soffice. Ideale per cuocere su singolo livello torte con composto liquido senza base precotta.

MULTILIVELLO
Per cuocere contemporaneamente su due ripiani pietanze diverse che richiedono la medesima temperatura di cottura (ad esempio, pesce, verdure, dolci). La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.

INFERIORE
Utilizzare questa funzione a fine cottura per dorare la parte inferiore della pietanza. Si consiglia di posizionare la pietanza sul 1/2° ripiano. Questa funzione può essere utilizzata anche per la cottura lenta.

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.

Scaldare il forno a 250 °C per un'ora, utilizzando preferibilmente la funzione "Ventilato". 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

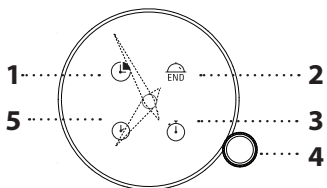
Per avviare la funzione selezionata, ruotare la manopola termostato per impostare la temperatura desiderata. Per interrompere una funzione in qualsiasi momento, spegnere il forno, ruotare la manopola di selezione e la manopola del termostato su **0** e **●**.

3. PRERISCALDAMENTO

Una volta avviata la funzione, il LED del termostato si accende per segnalare che si è attivata la fase di preriscaldamento. Al termine di questa fase, il LED del termostato si spegne ad indicare che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

Nota: introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura.

. OROLOGIO ANALOGICO



1. Icona ora di inizio cottura
2. Icona ora di fine cottura
3. Icona di impostazione del contaminuti
4. Corona dell'orologio
5. Icona impostazione ora del giorno

. REGOLARE L'ORA

Premere quattro volte la corona finché l'icona lampeggia sul display. Ruotare la corona per selezionare l'ora corretta e quindi confermare premendo il pulsante.

Nota: al primo utilizzo e dopo un'interruzione di corrente è necessario impostare l'ora.

. IMPOSTARE IL TEMPO DI COTTURA

Per impostare la durata è necessario indicare l'ora di fine cottura. Dopo aver selezionato una funzione e aver regolato la temperatura secondo le proprie esigenze, impostare la durata della cottura. Premere la corona per confermare e avviare la cottura: un segnale acustico e l'icona lampeggiante avviseranno del termine della cottura.

Nota: la durata minima che è possibile impostare è 2 minuti. Per verificare l'ora di fine cottura impostata, premere una volta la corona durante la cottura. Per cancellare l'impostazione prima del termine, tenere premuta per 5 secondi la corona: il forno tornerà automaticamente alla cottura manuale.

Al termine della cottura, tenere premuta la corona per 5 secondi per disattivare il segnale acustico, quindi premere nuovamente una volta la corona per cancellare ogni impostazione e tornare alla cottura manuale.






















. TIMER

Quando il forno è spento, l'orologio analogico può essere utilizzato come contaminuti. Per attivare la funzione, assicurarsi che il forno sia spento e premere 3 volte la corona: l'icona lampeggia sul display. Ruotare la corona per impostare la durata desiderata, quindi premere per avviare il timer: un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

Nota: la durata minima che è possibile impostare è 2 minuti. Per disattivare il timer prima del termine, tenere premuta la corona per 5 secondi. Per disattivare il segnale acustico, premere una volta la corona.

TABELLA DI COTTURA











RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	RIPIANO E ACCESSORI
Torte lievitate		Si	160 - 180	35 - 55	2
		Si	150 - 170	30 - 90	3 1
Torte ripiene (cheesecake, strudel, apple pie)		Si	150 - 190	30 - 85	2
		Si	150 - 190	35 - 90	3 1
Biscotti / Crostatine		Si	170 - 180	15 - 40	3
		Si	150 - 175	20 - 45	3 1
Bigné		Si	180	30 - 40	3
		Si	170 - 190	35 - 45	3 1
Meringhe		Si	90	120 - 130	3
		Si	90	130 - 150	3 1
Pane / Pizza / Focaccia		Si	190 - 250	15 - 50	2
		Si	190 - 250	25 - 50	3 1
Pizza surgelata		Si	250	10 - 15	2
		Si	250	10 - 20	3 1
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Si	175 - 200	40 - 50	2
		Si	175 - 190	50 - 65	3 1
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Si	180 - 200	20 - 30	3
		Si	175 - 200	25 - 45	3 1
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Si	190 - 200	40 - 65	2
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale (1 kg)		Si	190 - 200	90 - 110	2
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Si	190 - 200	65 - 85	2
Tacchino / Oca (3 kg)		Si	190 - 200	140 - 180	1 / 2
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Si	180 - 200	40 - 60	2
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Si	175 - 200	50 - 60	2
Pane tostato		Si	200	2 - 5	4
Filetti / Tranci di pesce		Si	200	30 - 40 *	4 3

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	RIPIANO E ACCESSORI
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		Sì	200	30 - 50 *	4  3
Pollo arrosto 1-1,3 kg		-	200	55 - 70 *	2  1
Roast beef al sangue 1 kg		-	200	35 - 50 **	2 
Cosciotto d'agnello / Stinco		-	200	60 - 90 **	2 
Patate arrosto		-	200	45 - 55 **	2 
Verdure gratinate		-	200	20 - 30	2 
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100 ***	3  1 
Carne e patate		Sì	200	45 - 100 ***	3  1 
Pesce e verdure		Sì	175	30 - 50 ***	3  1 

* Ruotare il cibo a metà cottura.

** Ruotare il cibo a due terzi di cottura se necessario.

*** La durata è approssimata: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

FUNZIONI	 Statico	 Grill	 Gratin	 Multilivello	 Ventilato
ACCESSORI	 Griglia	 Tortiera su griglia	 Leccarda / teglia o tortiera su griglia	 Leccarda / teglia	 Leccarda con 500 ml di acqua

CONSIGLI UTILI

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 pirex o in ceramica, ma i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

Grazie alla funzione "Multilivello" è possibile cuocere contemporaneamente pietanze diverse che richiedono la stessa temperatura di cottura (ad esempio: pesce e verdure), su ripiani diversi. Si potranno estrarre prima gli alimenti che richiedono tempi di cottura più brevi e lasciare continuare la cottura per quelli che necessitano di tempi più lunghi.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.

Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

Utilizzare guanti protettivi.

Il forno deve essere disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.

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 ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia la porta del forno può essere tolta

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.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

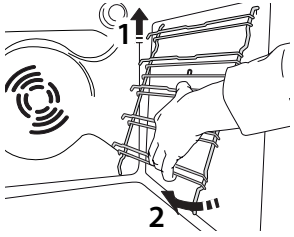
1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitarla di nuovo il coperchio della lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Note: Usare solo lampade alogene da 20 -40W/230 V, tipo G9, T300 °C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.
- In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

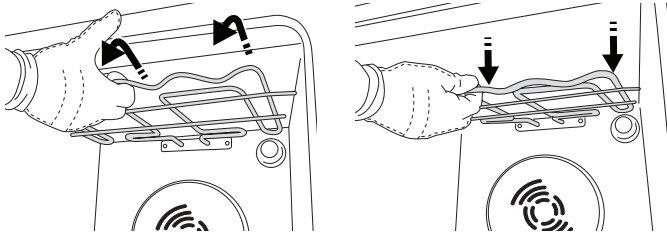
ABBASSARE LA RESISTENZA SUPERIORE

(SOLO IN ALCUNI MODELLI)

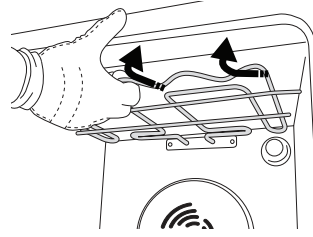
1. Rimuovere le griglie laterali.



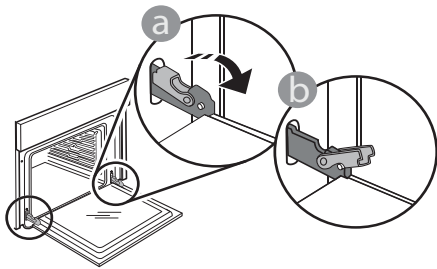
2. Estrarre leggermente la resistenza e abbassarla.



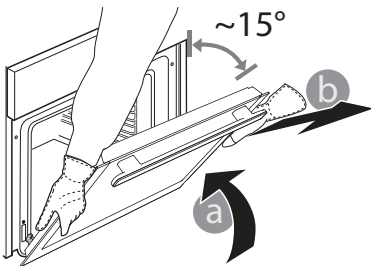
3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sé, assicurandosi che poggia sulle apposite sedi laterali.

**TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA**

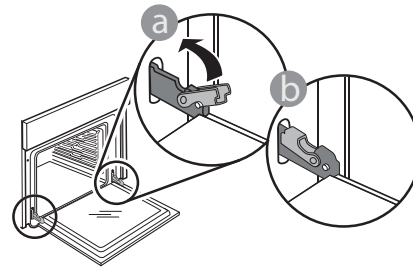
1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



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 finché non esce dalle sedi. 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.




Sarà necessario applicare una leggera pressione per assicurare il corretto posizionamento dei fermi.

5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni: funzionando male, la porta potrebbe danneggiarsi.


RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.

SCHEDA TECNICA

 [www](http://www.docs.indesit.eu) La scheda tecnica del prodotto con i dati energetici dell'apparecchio può essere scaricata dal sito **docs.indesit.eu**

COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

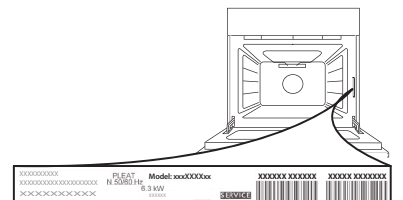
>  [www](http://www.docs.indesit.eu) Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web **docs.indesit.eu** (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti.

CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

I contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia. Prima di contattare il Servizio Assistenza, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



PRÍRUČKA NA KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK
INDESIT



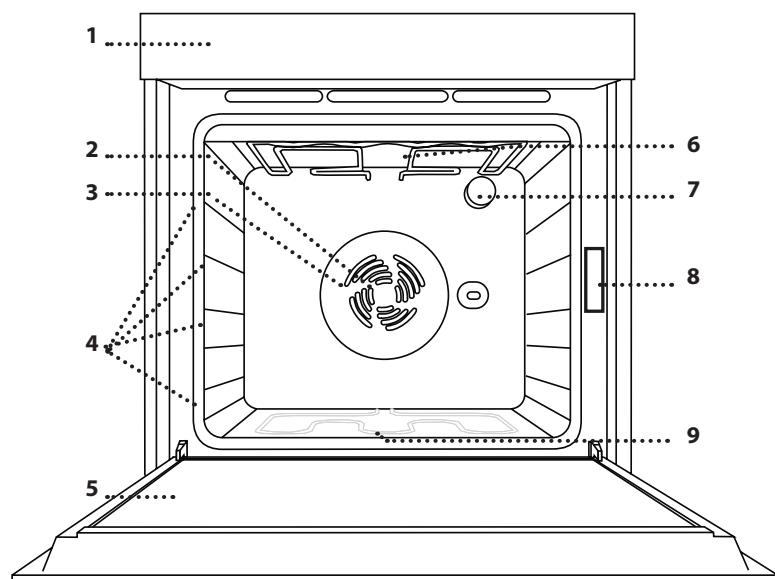
Ak chcete získať komplexnejšiu pomoc a podporu, zaregistrujte, prosím, svoj výrobok na adrese www.indesit.com/register



Bezpečnostné pokyny a Návod na používanie a údržbu spotrebiča si môžete stiahnuť na našej webovej stránke docs.indesit.eu a podľa pokynov na zadnej strane tejto brožúrky.

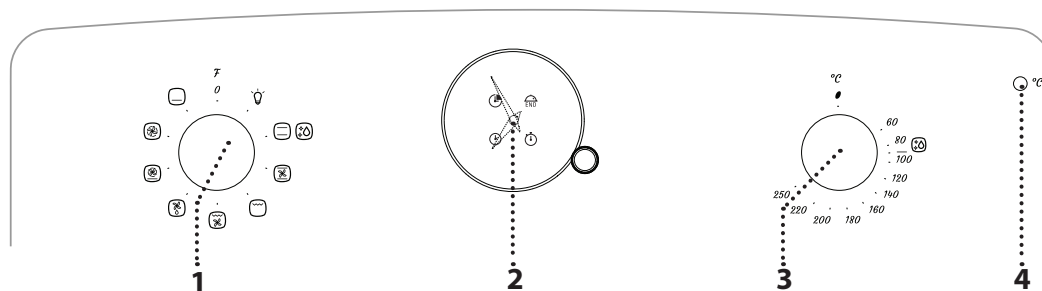
! Pred začiatkom používania spotrebiča si pozorne prečítajte bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
4. Vodiace lišty (úroveň je uvedená v prednej časti rúry)
5. Dvere
6. Horný ohrevný článok / gril
7. Žiarovka
8. Výrobný štítok (neodstraňujte)
9. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)

OVLÁDACÍ PANEL



1. VOLIACI GOMBÍK

Na zapnutie rúry voľbou funkcie. Rúru vypnete otočením gombíka do polohy 0.

2. ANALÓGOVÉ HODINY

3. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

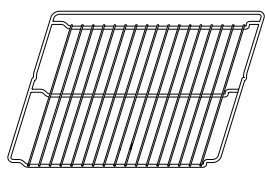
Otáčaním zvolíte požadovanú teplotu, aktivujete zvolenú funkciu.

4. LED KONTROLKA TERMOSTATU/PREDOHREVVU

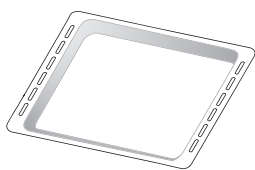
Rozsvieti sa počas prebiehajúceho predohrevu. Vypne sa po dosiahnutí požadovanej teploty.

PRÍSLUŠENSTVO

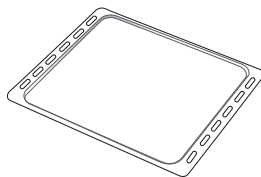
ROŠT



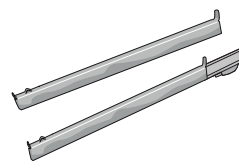
NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE*



PLECH NA PEČENIE*



POSUVNÉ BEŽCE *



*K dispozícii len na niektorých modeloch

Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu. Ďalšie príslušenstvo, ktoré nie je priložené, sa dá kúpiť samostatne v popredajnom servise.

VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištách tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor.


Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠŤ


• Ak chcete vytiahnuť vodiace lišty, odstráňte upevňovacie skrutky na oboch stranách (ak tam sú) pomocou mince alebo nástroja. Lišty nadvihnite a vyťahnite spodné časti zo sediel. Vodiace lišty teraz možno vybrať.


• Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich lišt ich najprv znova nasadte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasunú do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla. Znovu upevnite skrutkami.


FUNKCIE


 **VYPNÚŤ**
Na vypnutie rúry.


 **OSVETLENIE**
Na zapnutie osvetlenia rúry.


 **STATICKÝ OHREV**
Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

 **HYDROCLEANING**
(K DISPOZÍCII LEN NA NIEKTORÝCH MODELOCH)
Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla. Nalejte 200 ml pitnej vody na dno rúry a použite funkciu 35 min. pri 90 °C. Funkciu aktivujte, keď je rúra studená, a po skončení cyklu ju nechajte 15 min. vychladnúť.


 **KONVEKČNÉ PEČENIE**
Na pečenie mäsa a koláčov s plnkou (slanou či sladkou) na jednej úrovni a pizze na jednej alebo dvoch úrovniach. Pri tejto funkcii sa jedlo prepeče rovnomerne, dozlatista a dochrumkava zhora i zospodu. Na prípravu jedál na dvoch úrovniach, po uplynutí polovice doby pečenia polohu jedál obráťte, aby sa upiekli rovnomerne.


 **GRILL**
Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

 **GRATIN**
Na pečenie veľkých kusov mäsa. Odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

 **ROZMRAZOVANIE**
Na rýchlejšie rozmrazovanie potravín.

 **TURBOVENTILÁTOR**
Na prípravu jedla s chrumkavým spodkom a mäkkým vrchom. Ideálne na pečenie koláčov s tekutou plnkou a koláčov bez predpečeného korpusu na jednej úrovni.

 **VIACÚROVŇOVÁ PRÍPRAVA**
Na prípravu rôznych jedál, ktoré potrebujú tú istú teplotu, na dvoch úrovniach zároveň (napr. ryba, zelenina, koláče). Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.

 **SPODNÝ OHREV**
Túto funkciu použijete po upečení na zaistenie zhnednutia spodnej časti jedla. Jedlo vám odporúčame umiestniť na 1./2. úroveň. Funkciu možno použiť aj na pomalú prípravu jedál.

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.

Zohrievajte rúru na 250 °C zhruba jednu hodinu s funkciou „Konvekčné pečenie“. 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 .

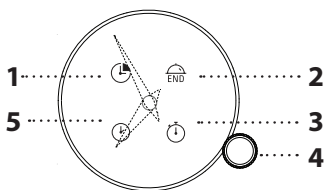
3. PREDOHREV

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.

. ANALÓGOVÉ HODINY




1. Ikonka začiatok doby prípravy jedla
2. Ikonka koniec doby prípravy jedla
3. Ikonka nastavenie časomera
4. Nastavovacia korunka hodín
5. Ikonka nastavenie aktuálneho času dňa

. NASTAVENIE AKTUÁLNEHO ČASU DŇA

Stlačte nastavovaciu korunku hodín štyrikrát, kým na displeji nezačne blikať ikonka . Otáčaním gombíka zvolte správny čas a potvrdte stlačením nastavovacej korunky.

Upozornenie: Pri prvom použití a po výpadku prúdu treba čas znova nastaviť.


. NASTAVENIE DOBY PRÍPRAVY JEDLA

Na nastavenie doby prípravy jedla je potrebné uviesť čas ukončenia. Po výbere funkcie a nastavení teploty podľa vašich potrieb nastavte dĺžku varenia. Potvrďte stlačením korunky hodín a začne sa príprava jedla: zvukový signál a blikajúca ikona  vás upozornia na koniec varenia.

Upozornenie: najkratší čas, ktorý je možné nastaviť, sú 2 minúty. Ak si chcete overiť nastavený čas ukončenia prípravy jedla, jeden raz počas varenia stlačte korunku hodín. Ak chcete zrušiť nastavenie pred ukončením, 5 sekúnd podržte korunku hodín stlačenú: rúra sa automaticky vráti do manuálneho režimu.

Po skončení prípravy jedla 5 sekúnd podržte korunku hodín stlačenú, čím vypnete zvukový signál, potom znovu jeden raz nastavovaciu korunku hodín stlačte, aby ste zrušili všetky nastavenia a vrátili sa do manuálneho režimu.


. ČASOVAČ

Keď je rúra vypnutá, analógové hodiny možno použiť ako časovač. Ak chcete funkciu aktivovať, presvedčte sa, či je rúra vypnutá, a potom trikrát stlačte korunku hodín. Na displeji bude blikať ikonka . Otočením korunky hodín nastavíte želanú dobu, potom korunku stlačíte, čím sa spustí časomer: zvukový signál vás upozorní na skončenie odpočítavania.

Upozornenie: najkratší čas, ktorý je možné nastaviť, sú 2 minúty. Ak chcete časomer vypnúť pred ukončením, 5 sekúnd podržte korunku hodín stlačenú. Jedným stlačením korunky hodín vypnete zvukový signál.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL











RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče		Áno	160 – 180	35 – 55	2
		Áno	150 – 170	30 – 90	3 1
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč)		Áno	150 – 190	30 – 85	2
		Áno	150 – 190	35 – 90	3 1
Sušienky / koláčiky		Áno	170 – 180	15 – 40	3
		Áno	150 – 175	20 – 45	3 1
Odpalované cesto		Áno	180	30 – 40	3
		Áno	170 – 190	35 – 45	3 1
Snehové pusinky		Áno	90	120 – 130	3
		Áno	90	130 – 150	3 1
Chlieb / pizza / posúch		Áno	190 – 250	15 – 50	2
		Áno	190 – 250	25 – 50	3 1
Mrazená pizza		Áno	250	10 – 15	2
		Áno	250	10 – 20	3 1
Pikantné koláče (zeleninové torty, quiche)		Áno	175 – 200	40 – 50	2
		Áno	175 – 190	50 – 65	3 1
Slané a sladké odpalované cesto		Áno	180 – 200	20 – 30	3
		Áno	175 – 200	25 – 45	3 1
Lasagne / Zapečené cestoviny / Cannelloni / Nákypy		Áno	190 – 200	40 – 65	2
Jahňacie / Telacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	90 – 110	2
Kurča / Králik / Kačica 1 kg		Áno	190 – 200	65 – 85	2
Morka / Hus 3 kg		Áno	190 – 200	140 – 180	1 / 2
Pečené ryby / Ryby pečené v alobale (filety, celé)		Áno	180 – 200	40 – 60	2
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	175 – 200	50 – 60	2
Hrianka		Áno	200	2 – 5	4
Rybie filé / Filety		Áno	200	30 – 40 *	4 3

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Klobásky / Kebaby / Reberka / Hamburgery		Áno	200	30 – 50 *	4 3  
Pečené kurča 1–1,3 kg		-	200	55 – 70 *	2 1  
Krvavý roastbeef 1 kg		-	200	35 – 50 **	2 
Jahňacie stehno / Koleno		-	200	60 – 90 **	2 
Pečené zemiaky		-	200	45 – 55 **	2 
Gratinovaná zelenina		-	200	20 – 30	2 
Lasagne s mäsom		Áno	200	50 – 100 ***	3 1  
Mäso a zemiaky		Áno	200	45 – 100 ***	3 1  
Ryba so zeleninou		Áno	175	30 – 50 ***	3 1  

* V polovici prípravy jedlo obráťte.

** Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

*** Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

FUNKCIE	 Konvenčné	 Grill	 Gratin	 Viacúrovňová príprava	 Konvekčné pečenie
PRÍSLUŠENSTVO	 Rošt	 Forma na tortu na rošte	 Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie zákuskov alebo forma na tortu na rošte	 Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	 Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody

UŽITOČNÉ TIPY

AKO ČÍTAŤ 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 predohrevu (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použijete 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 predlíži.

PEČENIE RÔZNYCH JEDÁL SÚČASNE

Použitím funkcie „Multilevel“ môžete súčasne piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia (napríklad: ryby a zeleninu) pri rovnakej teplote a na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa peče kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či spotrebič vychladol.

Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.

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

Používajte ochranné rukavice.

Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

VONKAJŠIE POVRCHY

- Povrchy čistíte vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
- Nepoužívajte korozívne alebo 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 očistíte, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvrnky 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.

- Sklo dvierok očistíte vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Vybratie dvierok uľahčuje čistenie

PRÍSLUŠENSTVO

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

VÝMENA ŽIAROVKY

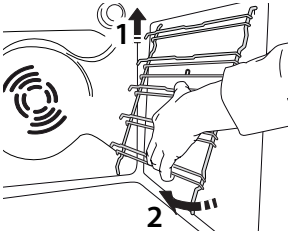
1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť.
3. Rúru opäť zapojte k elektrickému napájaniu.

Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 20–40 W/230 V typu G9, T300°C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009). Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.
- Ak používate halogénové žiarovky, nechyťajte ich holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

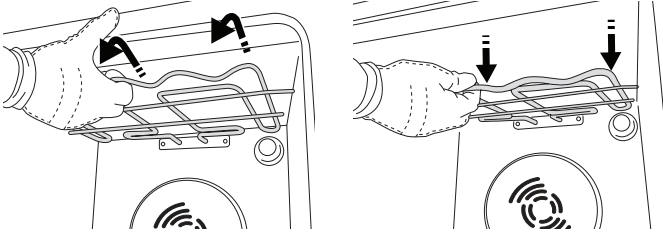
SPUSTITE VRCHNÉ OHRIEVACIE TELESO

(IBA V NIEKTORÝCH MODELOCH)

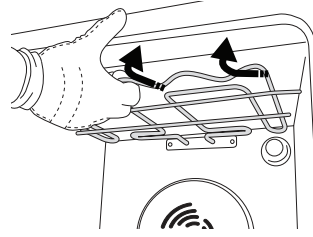
1. Vyberte bočné vodiace lišty.



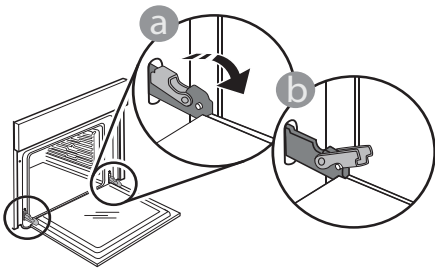
2. Povyťahnite ohrevný článok a spustte ho.



3. Aby ste ohrevný článok opäť namontovali na miesto, nadvihnite ho miernym potiahnutím k sebe, uistite sa, že sa opiera o bočné podpery.

**VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK**

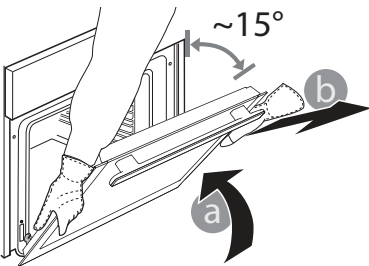
1. Ak chcete dverka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



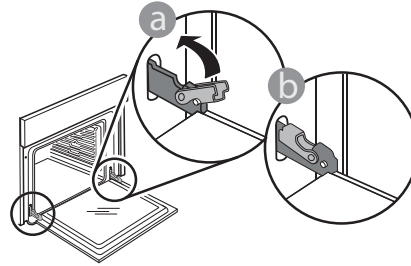
2. Zatvorte dverka, pokiaľ to ide.

Pevne dverka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť.

Dverka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvolnia. Dverka odložte nabok na mäkký povrch.



3. Dverka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.
4. Dverka spustite a potom celkom otvorte. Úchytka sklopíte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.




Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytka v správnej polohe.

5. Skúste dverka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dverka mohli poškodiť.


RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná příčina	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.

ŠTÍTKO S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

 [www](http://www.docs.indesit.eu) Informácie o výrobku s energetickými údajmi tohto spotrebiča si môžete stiahnuť na našej webovej stránke **docs.indesit.eu**

AKO ZÍSKAŤ NÁVOD NA POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU

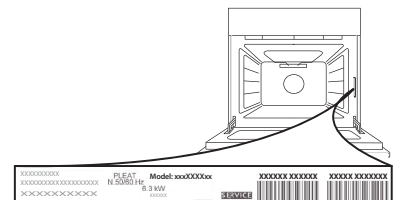
>  [www](http://www.docs.indesit.eu) Návod na používanie a údržbu si stiahnite z našej webovej stránky **docs.indesit.eu** (môžete použiť tento QR kód), pričom uveďte kód výrobku.



> Prípadne kontaktujte náš klientsky popredajný servis.

KONTAKTOVANIE POPREDAJNÉHO SERVISU

Naše kontaktné údaje nájdete v záručnej knižke. Pri kontaktovaní nášho klientskeho popredajného servisu uveďte kód z výrobného štítku vášho výrobku.



400011622391/B

ЩОДЕННИЙ ДОВІДНИК ПОСІБНИК



ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ INDESIT

Щоб отримати докладнішу допомогу та підтримку, зареєструйте свій виріб на сайті за посиланням www.indesit.com/register

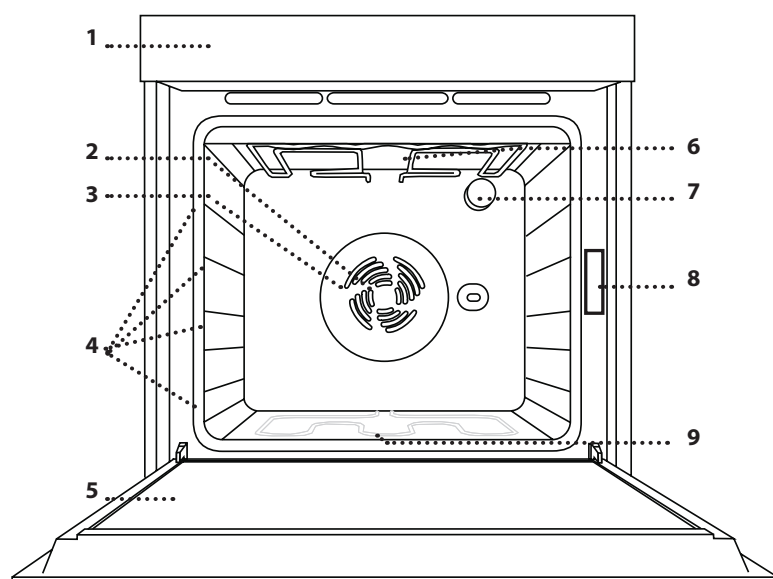


Ви можете завантажити інструкції з техніки безпеки й посібник з експлуатації та догляду, відвідавши наш веб-сайт docs.indesit.eu та дотримуючись інструкцій на зворотньому боці цього буклету.



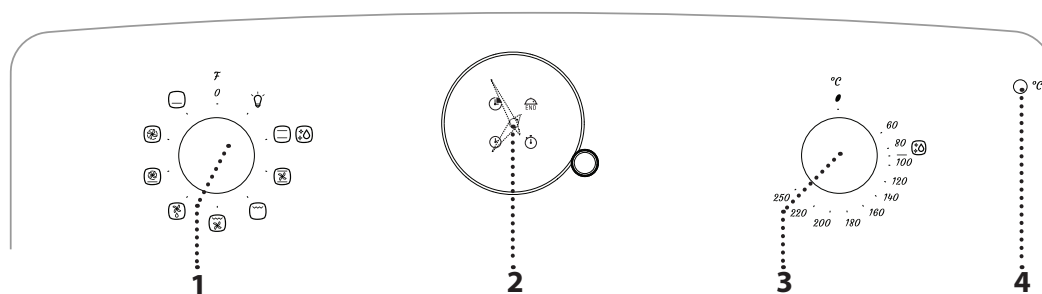
Перед використанням приладу уважно прочитайте посібник «Техніка безпеки та охорона здоров'я».

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Круговий нагрівальний елемент (невидимий)
4. Напрявні для решітки (рівень вказано на передній стороні духової шафи)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент/гриль
7. Лампочка
8. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
9. Нижній нагрівальний елемент (невидимий)

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКА ВИБОРУ

Щоб увімкнути духову шафу, оберіть будь-яку функцію. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть кнопку у положення 0.

2. АНАЛОГОВИЙ ГОДИННИК

3. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

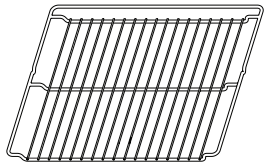
Поверніть для вибору потрібної температури й активації вибраної функції.

4. ІНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ

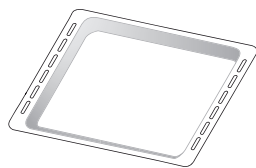
Вмикається під час процесу нагрівання. Вимикається, коли потрібну температуру досягнуто.

ACCESSORIES

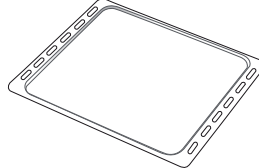
РЕШІТКА



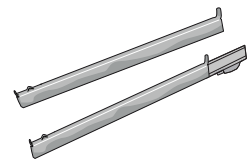
ПІДДОН*



ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ*



ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ*



* Доступно лише на деяких моделях

Кількість та тип приладдя може відрізнятися залежно від придбаної моделі.

Інші види приладдя не входять до комплекту постачання, проте їх можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

Вставте решітку горизонтально за допомогою напрямних для решітки таким чином, щоб бік із піднятими краями був повернутий догори.

Інше приладдя, таке як піддон і деко для випікання, вставляється горизонтально, так само як решітка.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ


• Щоб вийняти ці напрямні для решітки, зніміть кріпильні гвинти (за наявності) з обох боків за допомогою монетки або інструмента. Підніміть напрямні та витягніть їх нижню частину з кріплення: Тепер напрямні для решітки можна зняти.

• Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх до верхнього гнізда. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для приготування, а потім опустіть на місце у нижньому гнізді. Замініть кріпильні гвинти.

ФУНКЦІЇ


 **ВИМК.**
Для вимкнення духової шафи.


 **СВІТЛО**
Для вмикання світла у відділенні.


 **ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ**
Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.


 **HYDROCLEANING**
(ДОСТУПНО ЛИШЕ НА ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)


Дія пари, що вивільнюється у цьому спеціальному низькотемпературному циклі чищення, дозволяє легко видаляти бруд і залишки їжі. Налийте 200 мл питної води на дно духової шафи та активуйте функцію на 35 хвилин за температури 90 °C. Активуйте цю функцію, коли духовка охолоне та дайте їй охолонути протягом 15 хвилин після закінчення циклу.


 **ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ**
Для приготування м'яса та пирогів із начинкою (пікантних або солодких) на одній, а піци — на одній або двох полицях. Завдяки цій функції на ваших стравах утвориться приваблива та смачна золотиста скоринка. Під час приготування їжі на двох рівнях іноді перевертайте страви, щоб вони просмажувалися більш рівномірно.


 **GRILL**
Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.

 **GRATIN**
Для смаження великих шматків м'яса. Рекомендуємо використовувати деко, щоб збирати сік, який витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.

 **РОЗМОРОЖУВАННЯ**
Для швидкого розморожування їжі.

 **ТУРБОВЕНТИЛЯТОР**
Для страв з хрустким низом та м'яким верхом. Є ідеальним для приготування пирогів з рідкою начинкою без необхідності у попередньому приготуванні основи на окремій полиці.

 **БАГАТОРІВНЕВЕ ПРИГОТУВАННЯ**
Для одночасного приготування різних страв, що потребують однакової температури, на двох полицях (наприклад, риби, овочів, пирогів). Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.

 **НИЖНЄ НАГРІВАННЯ**
Використовуйте цю функцію після приготування, щоб підрум'янити нижню частину страви. Рекомендується ставити їжу на рівень 1 або 2. Цю функцію можна також використовувати для повільного готування.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

Нова духову 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, бажано з використанням функції «Випікання з конвекцією». При цьому піч має бути порожньою.

Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

Зверніть увагу: 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

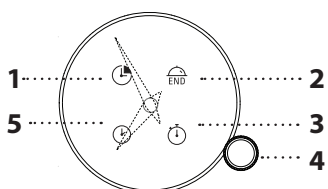
Для початку виконання обраної функції поверніть ручку термостата, щоб встановити бажану температуру. Щоб перервати виконання функції у будь-який час, вимкніть духову шафу, поверніть регулятор вибору і ручку термостату на значок 0 та ●.

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 свідчатиме про те, що духову шафу 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.

. АНАЛОГОВИЙ ГОДИННИК



1. Значок початку часу приготування
2. Значок завершення часу приготування
3. Значок устанавлення таймера
4. Голівка заведення годинника
5. Значок устанавлення часу доби

. УСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ ДОБИ

Натискайте голівку заведення годинника чотири рази, поки на дисплеї не почне блимати значок ☺. Поверніть ручку для встановлення поточного часу. Після цього підтвердьте значення часу, натиснувши голівку заведення годинника.

Увага! Установлення часу здійснюється при першому використанні, а також після перебоїв з енергопостачанням.

. ВСТАНОВЛЕННЯ ТРИВАЛОСТІ ПРИГОТУВАННЯ

Для встановлення тривалості слід задати час завершення приготування. Після вибору функції та встановлення потрібної температури задайте тривалість готування. Натисніть голівку заведення годинника для підтвердження вибору та початку готування: звуковий сигнал і блимаючий значок 🕒 повідомлять про завершення часу приготування.

Зверніть увагу: Мінімальний час, який можна встановити, становить 2 хвилини. Щоб перевірити налаштування часу завершення приготування, натисніть голівку заведення годинника один раз протягом процесу готування. Щоб скасувати налаштування до завершення приготування, натисніть та не відпускайте голівку заведення годинника протягом 5 секунд; духову шафу автоматично повернеться до ручного режиму приготування.

Коли процес приготування завершиться, натисніть та не відпускайте голівку заведення годинника протягом 5 секунд, щоб вимкнути звуковий сигнал. Після цього натисніть голівку заведення годинника ще раз, щоб скасувати всі налаштування та повернутися до ручного режиму приготування.

. ТАЙМЕР

Коли духову шафу вимкнено, аналоговий годинник можна використовувати як таймер зворотного відліку. Щоб запустити цю функцію, переконайтеся, що духову шафу вимкнено, і натисніть голівку заведення годинника тричі: на дисплеї почне блимати значок ☺. Повертайте голівку заведення годинника для встановлення бажаної тривалості приготування, після чого натисніть голівку для запуску таймера. Коли відлік буде завершено, пролунає звуковий сигнал.

Зверніть увагу: Мінімальний час, який можна встановити, становить 2 хвилини. Щоб вимкнути таймер до завершення його відліку, натисніть та не відпускайте голівку заведення годинника протягом 5 секунд. Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть голівку заведення годинника один раз.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Пирого з дріжджового тіста		Так	160 – 180	35 - 55	2
		Так	150 – 170	30 – 90	3 1
Пирого з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)		Так	150 - 190	30 - 85	2
		Так	150 - 190	35 – 90	3 1
Печиво / тарталетки		Так	170 - 180	15 - 40	3
		Так	150 - 175	20 - 45	3 1
Заварні тістечка		Так	180	30 - 40	3
		Так	170 – 190	35 - 45	3 1
Безе		Так	90	120 - 130	3
		Так	90	130 - 150	3 1
Хліб / піца / фокача		Так	190 - 250	15 - 50	2
		Так	190 - 250	25 - 50	3 1
Заморожена піца		Так	250	10 - 15	2
		Так	250	10 – 20	3 1
пиріг, кіш-лорен) (овочевий пиріг, кіш-лорен)		Так	175 - 200	40 - 50	2
		Так	175 - 190	50 - 65	3 1
Воловани / печиво з листкового тіста		Так	180 – 200	20 – 30	3
		Так	175 - 200	25 - 45	3 1
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги		Так	190 – 200	40 - 65	2
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина 1 кг		Так	190 – 200	90 - 110	2
Курятина / кролятина / качатина 1 кг		Так	190 – 200	65 - 85	2
Індичка / гуска (3 кг)		Так	190 – 200	140 - 180	1 / 2
Запечена риба / у пергаменті (філе, ціла)		Так	180 – 200	40 – 60	2
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	175 - 200	50 - 60	2
Тост		Так	200	2 - 5	4
Рибне філе / стейки		Так	200	30 - 40 *	4 3

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
Ковбаски / кебаби / поребрини / гамбургери		Так	200	30 - 50 *	4 3  
Смажене курча 1-1,3 кг		–	200	55 - 70 *	2 1  
Ростбіф із кров'ю 1 кг		–	200	35 - 50 **	2 
Ніжка ягняти / гомілки		–	200	60 - 90 **	2 
Смажена картопля		–	200	45 - 55 **	2 
Овочева запіканка		–	200	20 - 30	2 
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 100 ***	3 1  
М'ясо з картоплею		Так	200	45 - 100 ***	3 1  
Риба та овочі		Так	175	30 - 50 ***	3 1  

* Переверніть страву через половину часу приготування.

**Переверніть страву через дві третини часу приготування (якщо необхідно).

*** Передбачувана тривалість часу: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

ФУНКЦІЇ	 Традиційно	 Grill	 Gratin	 Багаторівневе приготування	 Випікання з конвекцією
ПРИЛАДДЯ	 Решітка	 Форма для випікання тортів на решітці	 Піддон/деко для випікання або форма для випічки на решітці	 Піддон / деко для випікання	 Піддон з 500 мл води

КОРИСНІ ПОРАДИ

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці наведені 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 приладдя з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випічки та череням темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та аксесуарами із пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

За допомогою функції «Багаторівневе приготування» можна одночасно готувати різні страви, які потребують однакової температури (наприклад: рибу й овочі), використовуючи різні полиці. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духову шафу охолола.

Забороняється застосовувати пароочисники.

Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхню приладу.

Надягайте захисні рукавички.

Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

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 абразивними засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхню приладу, негайно зітріть їх вологою ганчіркою з мікрОВОлокна.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою.

- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийчим засобом.
- Для полегшення чищення дверцят духової шафи можна знімати

ПРИЛАДДЯ

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

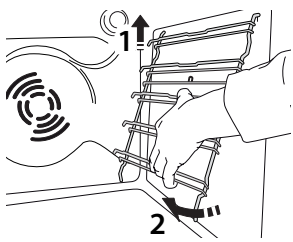
ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

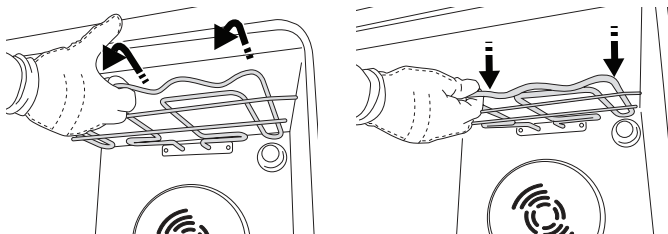
Зверніть увагу: Використовуйте лише галогенові лампи типу G9, 20-40 Вт/230 В, Т 300 °С. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова ЕС 244/2009). Лампи можна придбати в Центрі післяпродажного обслуговування.
- Якщо використовуються галогенні лампи, не торкайтеся їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити лампу. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

ОПУСКАННЯ ВЕРХНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТУ (ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

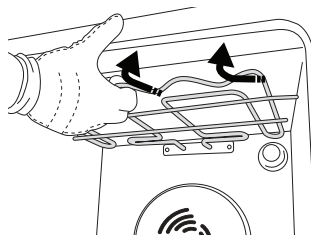
1. Зніміть бічні напрямні для решітки.



2. Трохи витягніть нагрівальний елемент і опустіть його.

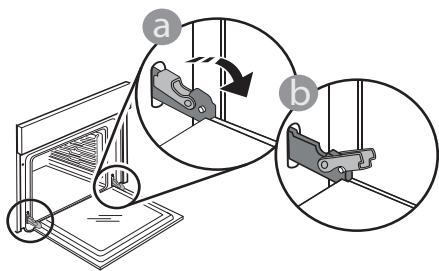


3. Щоб перемістити нагрівальний елемент, підніміть його, трохи потягнувши на себе, і переконайтеся, що він спирається на бокові опори.



ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

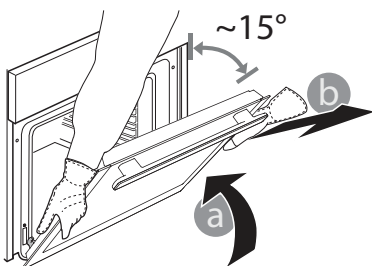
1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опускайте засувки, поки вони не будуть знаходитися в положенні розблокування.



2. Зачиніть дверцята до упору.

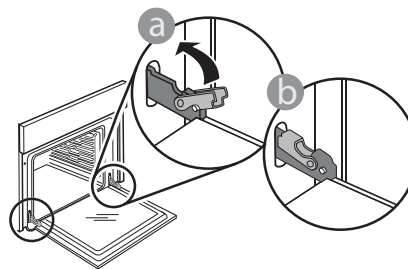
Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку.

Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і водночас потягніть їх угору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.



3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину в пазі.

4. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.




Легко натисніть, щоб переконаватися, що засувки перебувають у правильному положенні.

5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте наведені вище кроки: Якщо дверцята не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.


ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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 і знову увімкніть її, щоб перевірити чи несправність залишилася.

ДОВІДКОВИЙ ЛИСТОК ТЕХНІЧНИХ ДАНИХ

 Повні технічні характеристики виробу, які містять показники енергоефективності для цього приладу, можна завантажити з веб-сайту docs.indesit.eu

ЯК ОТРИМАТИ «ДОВІДНИК ІЗ ВИКОРИСТАННЯ ТА ДОГЛЯДУ»

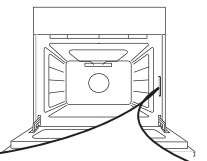
>  Завантажте «Довідник із використання та догляду» з нашого веб-сайту docs.indesit.eu (можна використати цей QR-код), вказавши комерційний код виробу.



> 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.



400011622391/B