

РЪКОВОДСТВО ЗА ВСЕКИДНЕВНА СПРАВКА



БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА INDESIT

За да получавате по-пълно съдействие и поддръжка, регистрирайте Вашия уред на www.indesit.com/register

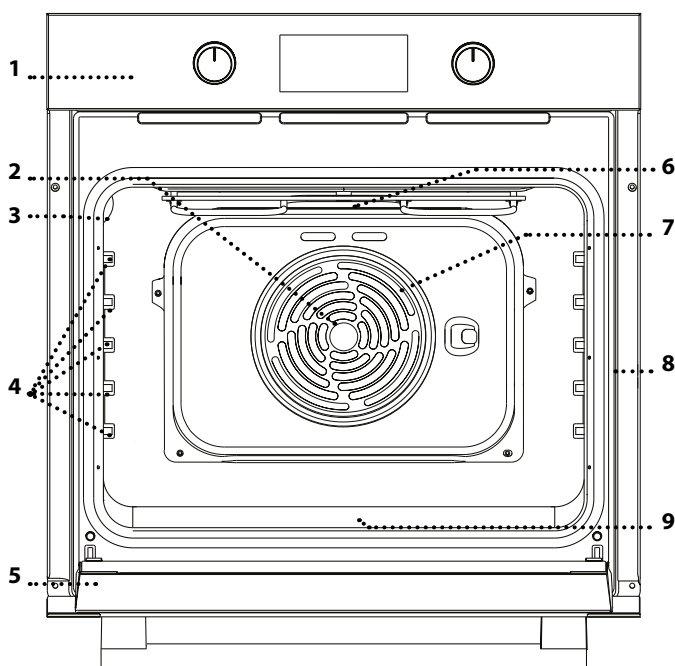


Можете да свалите "Инструкции за безопасност" и "Ръководство за употреба и поддръжка" от нашия уебсайт docs.indesit.eu, както и да следвате указанията на задната корица на тази книжка.



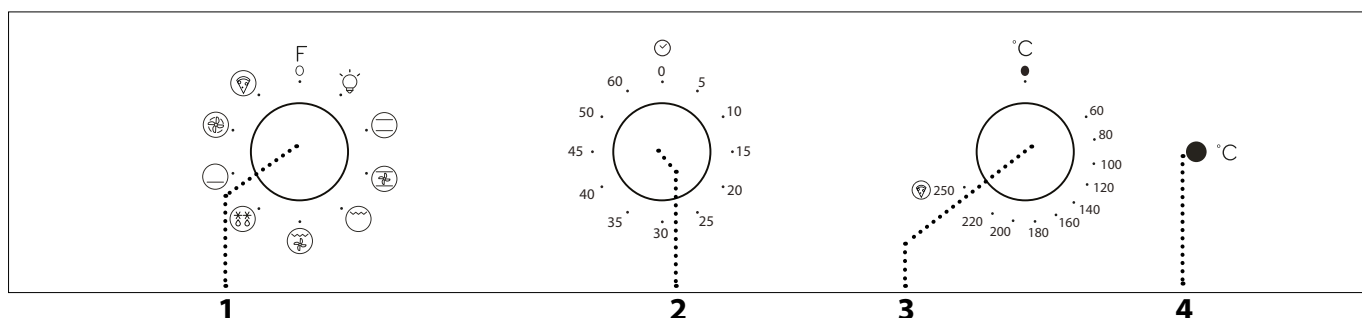
Преди да използвате уреда, прочетете внимателно ръководството за здраве и безопасност при работа.

ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



1. Панел за управление
2. Вентилатор
3. Лампа
4. Носачи
(нивото е посочено на стената на отделението за готвене)
5. Вратичка
6. Горен нагревател / Грил
7. Кръгъл нагревателен елемент
(не е видим)
8. Заводска табелка
(не премахвайте)
9. Долен нагревателен елемент
(не е видим)

ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ



1. КЛЮЧ ЗА ИЗБИРАНЕ

За включване на фурната с избиране на функция. Завъртете на позиция 0, за да изключите фурната.

2. КЛЮЧ НА ТАЙМЕРА

Полезен като таймер. Не активира и не прекъсва готвенето.

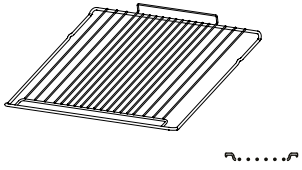
3. КЛЮЧ НА ТЕРМОСТАТА

Завъртете, за да изберете желаната температура, като по този начин активирате избраната функция.

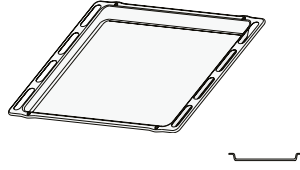
4. ТЕРМОСТАТ СЪС СВЕТОДИОД / ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

Включва се по време на загряване. Изключва се при достигане на желаната температура.

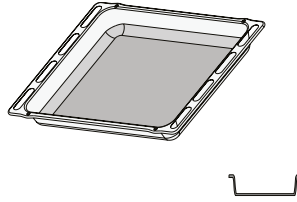
РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ (АКО ИМА)



Броят и видът на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел. Други принадлежности могат да се закупят от отдела за следпродажбено обслужване.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ

• Поставете решетъчния рафт на необходимото ниво, като го хванете под лек наклон нагоре и първо подпрете повдигнатия заден край (насочен нагоре). След това го плъзнете хоризонтално по носача възможно най-много.

Другите принадлежности, например тавата за печене, се поставят хоризонтално чрез плъзгане по носачите.

• Носачите могат да се свалят за по-лесно почистване на фурната: издърпайте ги, за да ги свалите от стойките им.

ФУНКЦИИ

ИЗКЛ
За изключване на фурната.

ОСВЕТЛЕНИЕ
За включване на осветлението в отделението.

КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ
За готвене на всякакви ястия само на едно ниво. препоръчва се храната да се постави на 2-рото ниво.

ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ
За изпичане на месо или кейкове със сочна плънка на един рафт.

GRILL
За печене на грил на пържоли, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуков огретен и препичане на хляб. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за печене, за да събирате отделяните сокове: поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея 200 ml питейна вода.

GRATIN
За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тавата за печене, за да събирате отделяните при готвенето сокове: поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея 200 ml питейна вода.

РАЗМРАЗЯВАНЕ
За по-бързо размразяване на храна.

ДОЛНО НАГРЯВАНЕ
За запичане на долната част на ястията. Тази функция може също да се използва за бавно готвене и за довършване на много сочни ястия (сладки или солени), както и за сгъстяване на сосове и заливки.

ГОТВЕНЕ НА НЯКОЛКО НИВА
За едновременно готвене на няколко ястия (най-много три) при една и съща температура на различни нива. Тази функция може да се използва за готвене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата.

PIZZA
За печене на пица или фокачи с различни видове и размери. препоръчва се храната да се постави на 2-рото ниво. Загрейте предварително фурната преди готвенето.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА ЗА ПРЪВ ПЪТ

Новата фурна може да изпуска миризми, свързани с процеса на нейното производство: Това е напълно нормално.

Преди да започнете да готвите храна във фурната препоръчваме да я нагreete празна, за да премахнете остатъчните миризми.

Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея приспособления.

Нагreete фурната до 250 °C за около час, за предпочитане използвайте функцията "Печене с конвекция". По това време фурната трябва да е празна.

Спазвайте указанията за правилно настройване на функцията.

Моля, имайте предвид: След първото използване на уреда се препоръчва да проветрите помещението.

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

За да изберете функцията, завъртете *ключа за избиране* до символа на желаната функция.

2. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

За да стартирате избраната функция, завъртете *ключа на термостата* за задаване на необходимата температура.

За да спрете функцията по всяко време, изключете фурната и завъртете *ключа за избиране* и *ключа на термостата* до **0** и **●**.

3. ФАЗА НА ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

След активиране на функцията светодиодът на термостата ще светне, сигнализирайки, че предварителното загряване е започнало. В края на този процес светодиодът на термостата ще се изключи, указвайки, че фурната е достигнала зададената температура: на този етап поставете продуктите във фурната и продължете с готвенето.

Моля, имайте предвид: Ако поставите храната във фурната преди предварителното загряване да завърши, качеството на приготвеното ястие може да се влоши.

4. ПРОГРАМИРАНЕ НА ТАЙМЕРА

Тази опция не прекъсва и не активира готвенето, но Ви позволява да използвате дисплея като таймер по време на работеща функция или при изключена фурна.

За да активирате таймера, завъртете копчето му докрай по посока на часовниковата стрелка и след това го върнете до желаната продължителност, като въртите копчето обратно на часовниковата стрелка: акустичен сигнал ще ви предупреди, когато обратното броене приключи.

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЕ (МИН.)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове, замесени с мая		Да	150 - 170	30 - 90	2
		Да	160 - 180	30 - 90	4 1
Сладкиш с пълнеж (чийзкейк, щрудел, плодов пай)		Да	160 - 200	35 - 90	2
		Да	160 - 200	40 - 90	4 2
Бисквити/тарталети		Да	160 - 180	20 - 45	3
		Да	150 - 170	20 - 45	4 2
		Да	150 - 170	20 - 45	5 3 1
Сладкиши от парено тесто		Да	180 - 210	30 - 40	3
		Да	180 - 200	35 - 45	4 2
Целувки		Да	90	150 - 200	3
		Да	90	140 - 200	4 2
		Да	90	140 - 200	5 3 1
Пица/Факача		Да	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Да	190 - 250	20 - 50	4 2
Малко хлебче (80 g)		Да	180 - 200	30 - 45	2
Самун хляб 500 g		Да	180	50 - 70	1/2
Хляб		Да	180 - 200	30 - 80	4 2
Замразена пица		Да	250	10 - 20	3
		Да	230 - 250	10 - 25	4 2
Солени пайове (зеленчуков пай, киш)		Да	180 - 200	30 - 45	2
		Да	180 - 200	35 - 50	4 2
		Да	180 - 200	35 - 50	5 3 1
Сладки с пълнеж / хрупкави бисквити		-	190 - 200	20 - 30	3
		-	180 - 190	20 - 40	4 2
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1

ФУНКЦИИ	Конвенционално готвене	Grill	Gratin	Pizza	Готвене на няколко нива	Печене с конвекция
---------	------------------------	-------	--------	-------	-------------------------	--------------------

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетъчен рафт	Тава за печене или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за печене / тава за отцеждане или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за отцеждане/ тава за печене	Тава за отцеждане/тава за печене с 200 ml вода
----------------	----------------	---	---	-----------------------------------	--

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЕ (МИН.)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Лазаня / паста на фурна/ канелони / плодови пити		Да	190 - 200	45 - 65	2
Агнешко/Телешко/Говеждо/ Свинско 1 kg		Да	190 - 200	80 - 110	3
Печено свинско с коричка 2 kg		Да	180 - 190	110 - 150	2
Пилешко/Заешко/Патешко 1 kg		Да	200 - 230	50 - 100	2
Пуйка/Гъска 3 kg		-	180 - 200	150 - 200	2
Риба на фурна / Риба, обвита в хартия за печене (филета, цяла)		Да	170 - 190	30 - 45	2
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	180 - 200	50 - 70	2
Препечен хляб		-	250	2 - 6	5
Рибни филета / филийки		-	250	15 - 30*	4 3
Наденици/Кебап/Ребра/ Хамбургери		-	250	15 - 30*	5 4
Печено пиле 1-1,3 kg		Да	200 - 220	60 - 80**	2 1
Говеждо печено алангле 1 kg		Да	200	35 - 50**	3
Агнешки бут / джолан		Да	200	60 - 90**	3
Картофи на фурна		Да	200 - 220	35 - 55**	3
Зеленчуков огретен		-	190 - 200	25 - 55	3
Месо и картофи		Да	190 - 200	45 - 100***	4 1
Риба и зеленчуци		Да	180	30 - 50***	4 1
Лазаня и месо		Да	200	50 - 100***	4 1
Пълно меню: плодov тарт (ниво 5) /лазаня(ниво 3)/месо (ниво 1)		Да	180 - 190	40 - 120***	5 3 1

Посочената продължителност не включва времето за фазата на предварително загряване: препоръчваме продуктите да се поставят във фурната и времето за готвене да се зададе едва след достигане на необходимата температура.

* Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене.

** Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене.

*** Приблизителна продължителност на готвенето: може да извадите ястията от фурната по различно време в зависимост от личните ви предпочитания.

Свалете ръководството за употреба и поддръжка от docs.indesit.eu, където ще намерите таблица с изпитани рецепти, съставени за сертифициращите органи в съответствие със стандарт IEC 60350-1.

ФУНКЦИИ	Конвенционално готвене	Grill	Gratin	Pizza	Готвене на няколко нива	Печене с конвекция
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетъчен рафт	Тава за печене или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за печене / тава за отцеждане или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за отцеждане/ тава за печене	Тава за отцеждане/тава за печене с 200 ml вода	



КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

В таблицата са посочени най-подходящите функции, принадлежности и нива за приготвяне на различни ястия. Времената за готвене започват от момента, в който храната се постави във фурната и не включват предварителното загряване (когато се изисква такова). Температурите и времената за готвене са приблизителни и зависят от количеството на храната и от използваните принадлежности. В началото използвайте най-ниските препоръчвани стойности и ако храната не се сготви добре, преминете към по-високи стойности. Използвайте доставените с фурната принадлежности или метални форми за кейкове и тави за фурна (за предпочитане тъмно

оцветени). Може да използвате също съдове и аксесоари от огнеупорно стъкло (Пирекс) или каменинови такива, но имайте предвид, че времената за готвене ще бъдат малко по-дълги.

ЕДНОВРЕМЕННО ПРИГОТВЯНЕ НА НЯКОЛКО ЯСТИА

Функцията "Multilevel" позволява едновременно да пригответе различни ястия (например риба и зеленчуци) на различни нива във фурната. Извадете храната, която изисква по-малко време за готвене и оставете във фурната храната, която изисква по-дълго време за готвене.

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ



За допълнителна информация изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от docs.indesit.eu

Не използвайте уреди за почистване с пара.

Използвайте предпазни ръкавици за всички операции.

Изпълнявайте необходимите операции, когато фурната е студена.

Изключете уреда от електрозахранването.


Не използвайте стоманена вълна, стъргалки или абразивни/разяждащи почистващи препарати, тъй като те могат да повредят повърхностите на уреда.

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

Почистете повърхностите на фурната с влажна микрофибърна кърпа. Ако са силно замърсени, добавете няколко капки миеш препарат с неутрален рН. Подсушете със суха кърпа. Да не се използват корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

• След всяко използване изчакайте фурната да се охлади и я почистете, за предпочитане докато е още топла, за да отстраните отлаганията и петната, причинени от остатъците от храна. За да отстраните кондензираната влага при готвене на продукти с високо съдържание на вода, изчакайте фурната напълно да се охлади и след това я подсушете с кърпа или гъба.

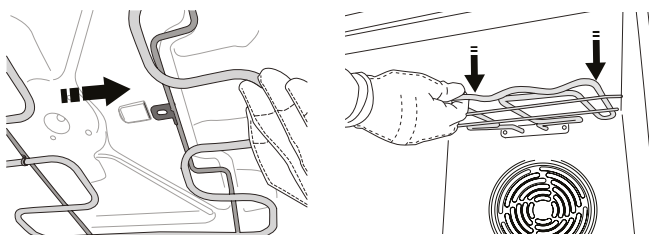
- Вратичката може с лекота да се свали и постави обратно за по-лесно почистване на стъклото .
- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.
- Горният нагревател на грила може да бъде свален надолу, за да почистите тавана на фурната.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

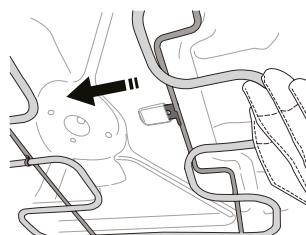
Веднага след употреба на киснетте принадлежности във вода с добавен течен миеш препарат, като използвате ръкавици за фурна, ако принадлежностите все още са горещи. Остатъци от храна могат да се премахнат с помощта на четка или гъба.

СМЪКВАНЕ НА ГОРНИЯ НАГРЕВАТЕЛ

1. Извадете нагревателя от мястото му и го смъкнете надолу.

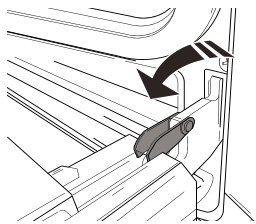


2. За да върнете нагревателя на мястото му, го повдигнете, дръпнете го леко към себе си, като се уверите, че стойката на клемата е на мястото си.

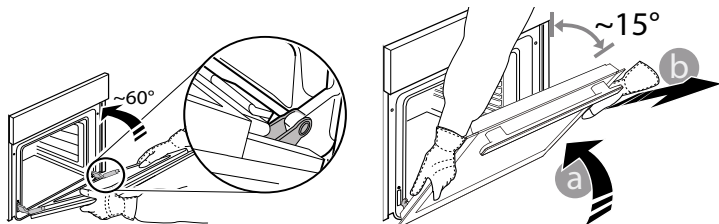


СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

1. За да свалите вратичката, отворете я напълно и завъртете фиксаторите в отворено положение.



2. Затворете вратичката доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката). Просто откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтегляте нагоре (a), за да излезе от гнездата (b).



Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

3. За да поставите вратичката, първо я приближете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част.

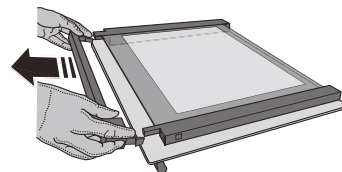
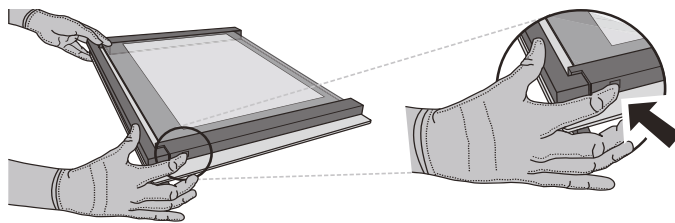
4. Спуснете вратичката надолу и я отворете докрай.

Завъртете фиксаторите до първоначалното им положение. Проверете дали фиксаторите са завъртени докрай.

5. Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на таблото за управление. Ако това не се случи, повторете посочените по-горе стъпки.

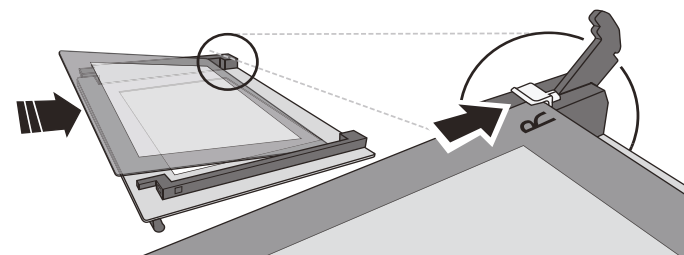
ЩРАКВАНЕ ЗА ПОЧИСТВАНЕ - ПОЧИСТВАНЕ НА СЪКЛОТО

1. След сваляне на вратичката и облягането ѝ на мека повърхност с дръжката надолу, едновременно натиснете двете задържащи щипки и отстранете горния ръб на вратичката, като го дръпнете към себе си.



2. Повдигнете и хванете здраво вътрешното стъкло с две ръце, извадете го и го поставете върху мека повърхност, преди да го почиствате.

3. За да разположите правилно вътрешното стъкло, се уверете, че буквата "R" се вижда в левия ъгъл. Първо поставете дългата страна на стъклото, обозначена с R, в поддържащите гнезда, след това го спуснете на място.



4. Закрепете горния ръб: позиционирането е правилно, когато чуете щракване. Уверете се, че уплътнението е надеждно, преди да поставите вратичката.

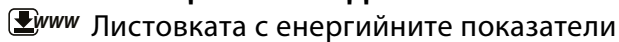
ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



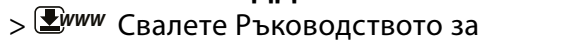
За допълнителна информация изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от docs.indesit.eu

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.

ИНФОРМАЦИЯ ЗА УРЕДА

 Листовката с енергийните показатели на този уред можете да свалите от уебсайта docs.indesit.eu

КАК ДА СЕ СНАБДИТЕ С РЪКОВОДСТВОТО ЗА УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА

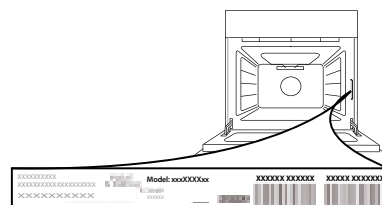
>  Свалете Ръководството за употреба и поддръжка от нашия уебсайт docs.indesit.eu (можете да използвате този QR код), като посочите кода на продукта.



> Можете също така да се свържете с нашия отдел за следпродажбено обслужване на клиенти.

СВЪРЗВАНЕ С ОТДЕЛА ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

Информацията за контакт е приведена в ръководството за гаранционно обслужване. При контакт с отдела за следпродажбено обслужване на клиенти съобщавайте номерата, посочени на заводската табелка на вашия уред.



400010892267

Отпечатано в Италия

