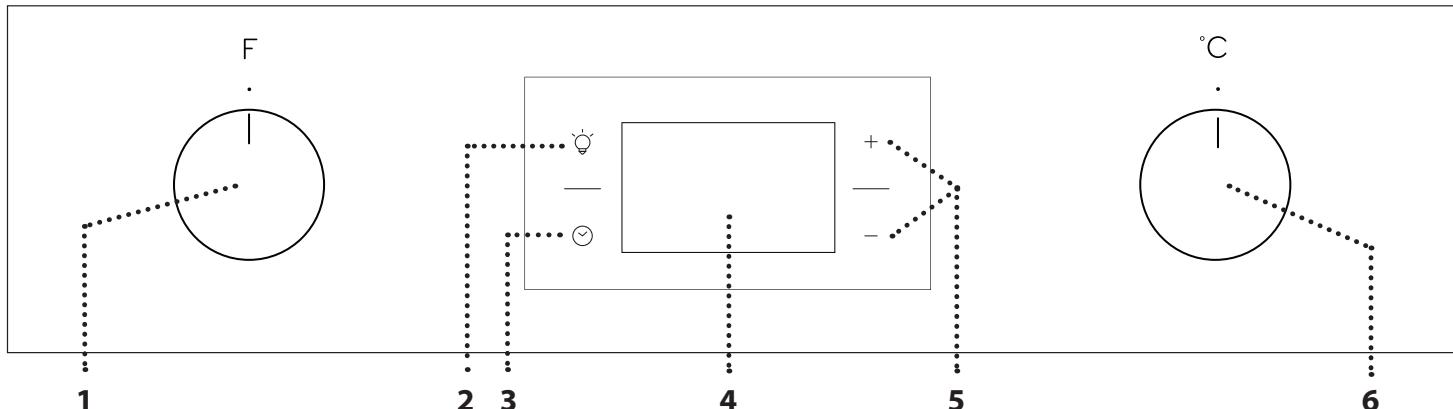


**VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS INDESIT**

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



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

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ**1. BUTONUL DE SELECTARE**

Pentru pornirea cuptorului prin selectarea unei funcții.

Rotiți în poziția O.

2. LUMINĂ

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

3. SETAREA OREI

Pentru accesarea setărilor duratei de preparare, pornirii temporizate și a temporizatorului.

Pentru afișarea orei când cuptorul este oprit.

4. AFIȘAJ**5. BUTOANE DE REGLARE**

Pentru modificarea setărilor duratei de preparare

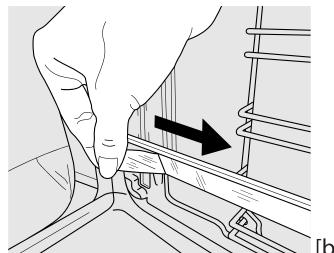
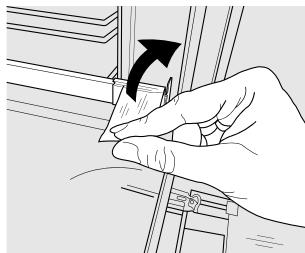
6. BUTONUL TERMOSTATULUI

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

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

GHIDAJE CULISANTE ȘI GHIDAJE PENTRU GRĂTAR

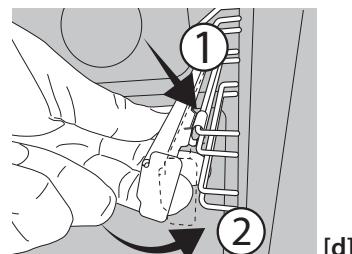
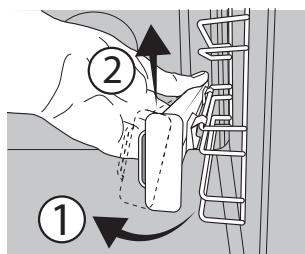
Înainte de a utiliza cuptorul, îndepărtați banda de protecție a acestuia [a], apoi îndepărtați folia de protecție [b] de pe ghidajele culisante.

**DEMONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE [c]**

Trageți de partea inferioară a ghidajului culisant pentru a decupla cărligele inferioare (1) și trageți ghidajele culisante în sus, scoțându-le din cărligele superioare (2).

REMONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE [d]

Prindeți cărligele superioare pe ghidajele pentru grătar (1), apoi apăsați partea inferioară a ghidajelor culisante pe ghidajele pentru grătar, până când cărligele inferioare se cuplă sonor (2).

**DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR**

1. Pentru a scoate ghidajele pentru grătar, apucați ferm de partea exterioară a ghidajului și trageți-l spre dumneavoastră pentru a scoate suportul și cei doi pini interiori din locaș.

2. Pentru a reposiționa ghidajele pentru grătar, poziționați-le în apropierea cavității și introduceți mai întâi cei doi pini în locașurile aferente. Apoi, poziționați partea exterioară lângă locașul său, introduceți suportul și apăsați ferm spre peretele cavității pentru a vă asigura că ghidajul pentru grătar este fixat corespunzător.

PRIMA UTILIZARE**1. SETAREA OREI**

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



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

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

2. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație. Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute.

Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesorile din interiorul acestuia.

Încălziți cuptorul la 250 °C timp de aproximativ o oră. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp.

Vă rugăm să rețineți: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

FUNCTII SI UTILIZAREA ZILNICĂ

CONVENTIONAL

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

MULTI-NIVEL

Pentru prepararea diferitor mâncăruri care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maxim trei) în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.

XL COOKING

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

PIZZA

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

GRILL

Pentru prepararea la grill a medaloanelor, frigăruilor și cârneaților, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigătă carne, vă recomandăm să utilizați o tavă de copt pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

GRATINARE

Pentru a frige bucătă mari de carne (pulpe, mușchi de vită, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de copt pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

MENȚINERE LA CALD

Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.

REZISTENȚĂ INFEROARĂ

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

FREASY COOK

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

AER FORȚAT ECO

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

TURN & GO

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

1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII

Pentru a selecta o funcție, roțiți butonul de selectare către simbolul aferent funcției dorite: Afişajul se va ilumina și va fi emis un semnal sonor.

2. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII

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



Pentru a întrerupe funcția în orice moment, opriți cuptorul, roțiți butonul de selectare și butonul termostatului la  și .

Vă rugăm să rețineți: În timpul procesului de preparare, puteți modifica funcția rotind butonul de selectare sau puteți regla temperatura rotind butonul termostatului.

Funcția nu va porni dacă butonul termostatului este orientat spre 0 °C. Puteți seta durata de preparare, ora de finalizare a procesului de preparare (numai dacă setați o durată de preparare) și un temporizator.

TURN & GO

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

Pentru a finaliza prepararea, roțiți butonul de selectare pe „”.

Vă rugăm să rețineți: Puteti seta ora de finalizare a preparării și temporizatorul. Pentru a obține rezultate optimale în timpul folosirii funcției „Turn & Go”, respectați greutățile recomandate pentru fiecare tip de aliment din tabelul următor.

Alimente	Rețetă	Greutate (kg)
Carne	Friptură de vitel, mușchi de vită, în sânge	0,6 - 0,7
	Carne de pui/pulpă de miel tăiată în bucăți	1,0 - 1,2
Pește	File de somon/pește la cuptor (întreg)	0,9 - 1,0
	Pește în papilotă	0,8 - 1,0

Legume	Legume umplute	1,8 - 2,5
Plăcinte	Tartă cu legume	1,5 - 2,5
Paste făinoase	Quiche Lorraine/budincă	1,0 - 1,5
Produse de patiserie	Lasagna/timbală de paste sau orez	1,5 - 2,0
	Tort dospit/plumchec	0,9 - 1,2
Pâine	Mere coapte	1,0 - 1,5
	Franzelă	0,5 - 0,6
	Baghete	0,5 - 0,8

MENȚINERE LA CALD

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

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

3. PREÎNCĂLZIREA ȘI CĂLDURA REZIDUALĂ

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

Vă rugăm să rețineți: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final.

După preparare și cu funcția dezactivată, pictograma  ar putea rămâne în continuare vizibilă pe afișaj chiar și după oprirea ventilatorului de răcire, pentru a indica faptul că în interiorul aparatului încă mai există căldură reziduală.

Vă rugăm să rețineți: Durata de timp după care pictograma se dezactivează variază deoarece depinde de o serie de factori precum temperatura ambientală și funcția utilizată. În orice caz, se poate considera că aparatul este dezactivat atunci când indicatorul de pe butonul de selectare se află în dreptul simbolului „”.

4. PROGRAMAREA PREPARĂRII

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

DURATĂ

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



Utilizați + sau — pentru a seta durata de preparare dorită, apoi apăsați pe pentru a confirma.

Activăți funcția rotind *butonul termostatului* la temperatura dorită: Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată finalizarea procesului de preparare.

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

PROGRAMAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/PORNIRII TEMPORIZATE

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



Utilizați + sau — pentru a seta ora dorită pentru finalizarea durei de preparare și apăsați pe pentru a confirma.

Activăți funcția rotind *butonul termostatului* la temperatura dorită: funcția va rămâne întreruptă până la pornirea automată după o perioadă de timp care a fost calculată astfel încât prepararea să fie finalizată la ora setată.

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

Note: Întârzierea de pornire a funcționalității nu este disponibilă pentru funcțiile Grill și Turbo Grill.

FINALIZAREA PREPARĂRII

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



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

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

5. SETAREA TEMPORIZATORULUI

Această opțiune nu întrerupe sau programează prepararea, dar vă permite să utilizați afișajul pe post de temporizator, atât în timp ce o funcție este activă, cât și atunci când cuptorul este oprit.

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



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

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

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
Torturi dospite		Da	170	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
		Da	160	40 - 60	1
Biscuiți/Tarte mici		Da	160	25 - 35	3
		Da	160	25 - 35	3
		Da	150	35 - 45	4 2
Pizza/Focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	1/2
		Da	190 - 250	20 - 50	4
Lasagna / paste la cuptor / cannelloni / budinci		Da	190 - 200	45 - 65	2
Miel/vițel/vită/porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3
Pui/iepure/rață 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	2

Pește la cuptor/în papiotă 0,5 kg (fileuri, întreg)		Da	170 - 190	30 - 45	
Pâine prăjită		5'	250	2 - 6	
Cartofi copți		Da	200 - 210	35 - 55 **	

** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

Nivelul este indicat pe peretele compartimentului pentru preparare.

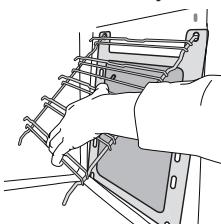
Durata de timp indicată nu cuprinde etapa de preîncălzire: Este recomandat să introduceți alimentele în cuptor și să setați durata de preparare numai după atingerea temperaturii dorite.

▼ Descărcați ghidul de utilizare și întreținere de pe docs.indesit.eu pentru a consulta tabelul cu rețete testate, prevăzut pentru autoritațile de certificare în conformitate cu standardul IEC 60350-1.

ACCESORII					
Grătar metalic	Vas de copt sau formă pentru prăjitură pe grătarul metalic	Tavă de copt/tavă de colectare a picăturilor sau vas de copt, pe grătarul metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt cu 200 ml de apă	

PANOURE CATALITICE

Acest cuptor poate fi dotat cu garnituri catalitice speciale care facilitează curățarea compartimentului pentru preparare, datorită stratului special cu autocurățare, deosebit de poros și care absoarbe grăsimea și murdăria. Aceste panouri sunt montate pe ghidajele grătarului: La reposiționarea și remontarea ghidajelor pentru grătar, asigurați-vă că clemele din partea superioară sunt introduse în orificiile corespunzătoare din panouri.



Pentru utilizarea optimă a proprietăților de autocurățare ale panourilor catalitice, vă recomandăm să încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp. Apoi, lăsați cuptorul să se răcească înainte de îndepărțarea oricărora resturi de alimente cu ajutorul unui burete non-abraziv.

Vă rugăm să rețineți: Folosind agenți de curățare corozivi sau abraziivi, perii aspre, bureți de sărmă sau sprayuri pentru cuptor, puteți deteriora suprafața catalitică și puteți compromite proprietățile de autocurățare. Vă rugăm să contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare dacă este necesară înlocuirea panourilor.

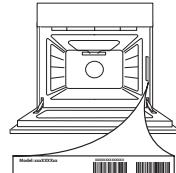
REMEDIEREA DEFECTIUNILOR

Problema	Cauza posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Întreruperea curentului electric. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Oriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defectiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr.	Problemă de software.	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare și precizați litera sau numărul care este prezentat(ă) după litera „F”.

▼ Descărcați ghidul de utilizare și întreținere complet de la adresa docs.indesit.eu pentru informații suplimentare despre produs

Politice, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Vizitând site-ul nostru web docs.indesit.eu
- Utilizând codul QR
- Ca alternativă, contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare (consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.





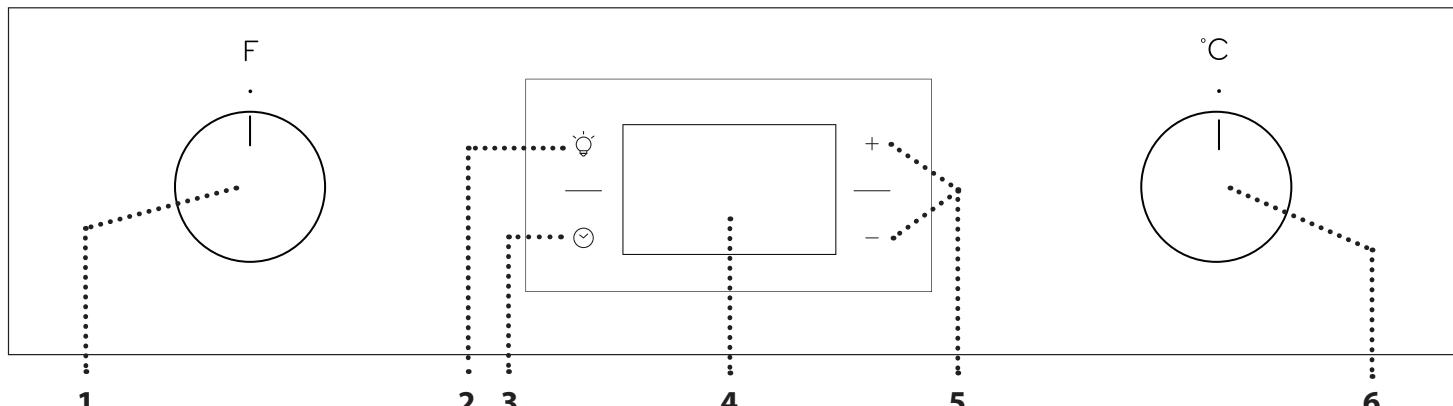
**BİR INDESIT ÜRÜNÜ SATIN ALDIĞINIZ İÇİN
TEŞEKKÜR EDERİZ**

Daha kapsamlı yardım için, lütfen ürününüzü aşağıdaki adresten kaydedin
www.indesit.com/register



Cihazı kullanmadan önce, Güvenlik Talimatını dikkatli bir şekilde okuyun.

KONTROL PANELİ AÇIKLAMASI



1. SEÇİM DÜĞMESİ

Bir işlev seçmek suretiyle fırını açmak için kullanılır.

Fırını kapatmak için O konumuna çevirin.

2. İŞIK

Fırın açıkken, fırın bölmelerinin lambasını açmak veya kapatmak için basın.

3. SAATİN AYARLANMASI

Pişirme süresi ayarlarına, gecikmeli başlatmaya ve zaman ayarına erişmek için kullanılır.

Fırın kapalıken saatı görüntülemek için kullanılır.

4. EKRAN

5. AYARLAMA DÜĞMELERİ

Pişirme süresi ayarlarını değiştirmek için kullanılır

6. TERMOSTAT DÜĞMESİ

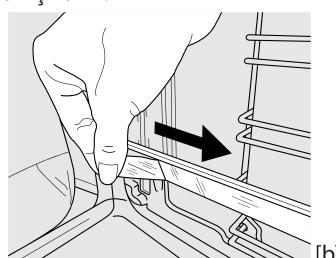
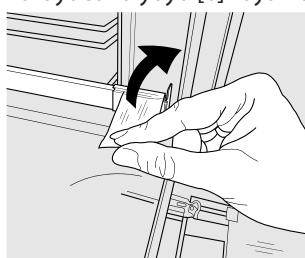
Manuel işlevleri etkinleştirirken istediğiniz sıcaklığı seçmek için çevirin.

"Turn & Go" işlevi için ● üzerinde tutun.

Lütfen dikkat edin: Düğmeler geri çekilebilir. Ortadaki düğmelere bastığınızda bunlar açılır.

KAYAR RAYLAR VE RAF KILAVUZLARI

Fırını kullanmadan önce koruyucu bandı [a] sökünen ve ardından koruyucu folyoyu [b] kayar raylardan çıkarın.

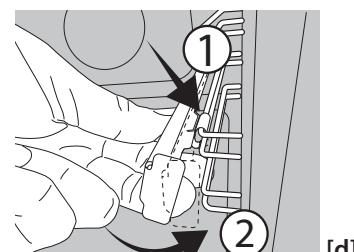
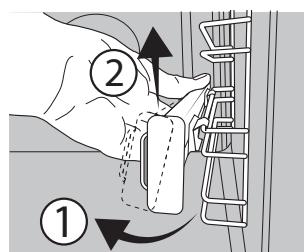


KAYAR RAYLARIN SÖKÜLMESİ [c]

Kayar rayın alt kısmını çekerek alt kancaları (1) ayıran ve kayar rayları yukarı doğru çekerek üst kancalardan (2) çıkarın.

KAYAR RAYLARIN YENİDEN TAKILMASI [d]

Ray kılavuzlarındaki üst kancaları (1) takın; ardından, alt kancalar (2) ses çıkarana kadar kayar rayların alt kısmını ray kılavuzlarına bastırın.



RAF KILAVUZLARININ ÇIKARILMASI VE YERİNE TAKILMASI

1. Raf kılavuzlarını çıkarmak için, kılavuzun dış kısmını sıkı bir şekilde kavrayın ve desteği ve iki dahili pimi yerinden çıkarmak için kendinize doğru çekin.

2. Raf kılavuzlarını yeniden konumlandırmak için, boşluğun yanında konumlandırın ve önce iki pimi yerine takın. Ardından dış kısmı yuvasının yanına yerleştirin, desteği takın ve raf kılavuzunun yerine sağlam tespit edildiğinden emin olmak için iç kısmın duvarına doğru sıkıca bastırın.

İLK KULLANIM

1. SAATİN AYARLANMASI

Cihazı ilk açtığınızda saatı ayarlaması gerekecektir: ⏱ simgesi ile saatte ait iki rakam ekranda yanıp sönmeye ⏱ başlayana kadar 'e basın.



Saatyi ayarlamak için + veya -'i kullanın ve onaylamak için ⏱'e basın. Dakikaya ait iki rakam yanıp sönmeye başlayacaktır. Dakikayı ayarlamak için + veya -'i kullanın ve onaylamak için ⏱'e basın.

Lütfen dikkat edin: Örneğin uzun süreli güç kesintilerinden sonra ⏱ simgesi yanıp sönerken, saatyi sıfırlamanız gerekecektir.

2. FIRINI ISITIN

Yeni bir fırın, imalat esnasında kalmış olabilecek kokular yayabilir: Bu tamamen normaldir. Dolayısıyla yemek pişirmeye başlamadan önce, olası kokuları gidermek için fırının içi boş halde ısıtılmasını öneriyoruz.

Fırındaki koruyucu karton ambalajlarını veya şeffaf filmleri ve içindeki aksesuarları çıkarın.

Fırını yaklaşık bir saat 250° C'de ısıtın. Fırın, bu süre boyunca boş olmalıdır.

Lütfen dikkat edin: cihazı ilk kez kullandıktan sonra odanın havalandırılması tavsiye edilir.

İŞLEVLER VE GÜNLÜK KULLANIM

ALT VE ÜSTTEN ISITMA

Yalnızca bir rafta her türlü yemeği pişirmek için kullanılır.

ÇOK SEVİYELİ

Birden fazla rafta (en fazla üç) aynı pişirme sıcaklığı gerektiren farklı yiyecekleri aynı anda pişirmek için kullanılır. Bu işlev, farklı yiyecekleri, kokuları birbirlerine karıştırmadan pişirmek için kullanılabilir.

XL COOKING

Büyük et parçalarını (2,5 kg'nın üzerinde) pişirmek için kullanılır. Her iki tarafının da üstünün eşit bir şekilde kızarması için, pişirme sırasında etin çevrilmesini öneriyoruz. Aynı zamanda aşırı kurumasını önlemek üzere et parçasının üzerinde ara ara su gezdirmesini öneriyoruz.

PIZZA

Farklı tiplerde ve boyutlarda pizza ve ekmek pişirmek için kullanılır. Pişirme işleminin yarısında fırın tepsilerinin konumunu değiştirmek iyi bir fikirdir.

IZGARA

Biftek, kebab ve sosis izgara yapmak, sebze ograten pişirmek veya ekmek kızartmak için kullanılır. Et izgara yaparken, pişirme esnasında çıkan sıvıları toplaması için Fırın tepsisi kullanılmasını öneriyoruz: Tavayı, rafın altındaki seviyelerden herhangi birine konumlandırdırın ve 500 ml içme suyu ekleyin.

GRATEN

Büyük et parçalarını kızartmak için kullanılır (butlar, rozbif, tavuk). Pişirme esnasında çıkan sıvıları toplaması için bir Fırın tepsisi kullanılmasını öneriyoruz: Tavayı, rafın altındaki seviyelerden herhangi birine konumlandırdırın ve 500 ml içme suyu ekleyin.

1. BİR İŞLEV SEÇİN

Bir işlev seçmek için, **seçim düğmesini** istediğiniz işlevle karşılık gelen simgeye çevirin: Ekran aydınlatılacak ve sesli bir sinyal duyulacaktır.

2. BİR İŞLEVİ ETKİNLİSTEİRİN

Seçtiğiniz işlevi başlatmak için, istediğiniz sıcaklığı ayarlamak üzere **termostat düğmesini** çevirin.



İşlevi herhangi bir zamanda duraklatmak için, fırını kapatın, **seçim düğmesi** ve **termostat düğmesini** O ve ●'e çevirin.

Lütfen dikkat edin: Pişirme sırasında, seçim düğmesini çevirerek işlevi değiştirebilir veya termostat düğmesini çevirerek sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.

İşlev, termostat düğmesi 0 °C'nin üstündeyken başlamayacaktır. Pişirme süresini, pişirme bitiş saatini (yalnızca bir pişirme süresi ayarlamışsanız) ve zaman ayarını ayarlayabilirsiniz.

3. TURN & GO

"Turn & Go" işlevini başlatmak için, seçim düğmesini ilgili simgenin üzerine çevirerek ve termostat düğmesini ● simgesinin üzerinde tutarak işlevi seçin.

Pişirme işlemini sonlandırmak için, seçim düğmesini "O" nin üzerine çevirin .

Lütfen dikkat edin: Pişirme bitiş saatini ve zaman ayarını ayarlayabilirsiniz. "Turn & Go" işlevini kullanırken en iyi sonuçları elde etmek için, aşağıdaki tablodan her yiyecek türü için önerilen ağırlıklara uyın.

Yiyecek	Yemek tarifi	Ağırlık (kg)
Et	Dana fırın, Az pişmiş rozbif	0,6 - 0,7
	Tavuk / Parçalanmış kuzu budu	1,0 - 1,2
Balık	Somon fileto / Firinda balık (bütün)	0,9 - 1,0
	Kağıtta balık	0,8 - 1,0

SICAK TUTMA

Yeni pişirilen yemeği sıcak ve gevrek tutmak için kullanılır.

ALTTAN ISITMA

Yemeklerinizin tabanını kızartmak için bu işlevi kullanın. Yemeğin 1./2. seviyeye yerleştirilmesi önerilir. İşlev, sebze ve et güveç gibi yemekleri yavaş pişirmek için de kullanılabilir; bu durumda 3. seviyeyi kullanın. Fırına ön ısıtma uygulamak gerekmekz.

FREASY COOK

Tüm ısıtma elemanları ve fan devreye girerek, işin fırının içinde dengelei ve eşit bir şekilde dağılmını garanti eder. Bu pişirme modu için ön ısıtma gereklidir. Bu mod, özellikle önceden paketlenmiş yiyeceklerin hızlı bir şekilde pişirilmesi için önerilir (dondurulmuş veya önceden pişirilmiş). En iyi sonuçlar, yalnızca bir pişirme rafı kullanığınızda elde edilir.

ECO FANLI HAVA

Rostoları ve içi doldurulmuş rastoluk et parçalarını tek bir rafta pişirmek için kullanılır. Nazik, aralıklı hava dolaşımı sayesinde yemeğin aşırı kuruması engellenir. Bu EKO işlevi kullanılırken, pişirme boyunca ışık kapalı kalacak, ancak ☀'e basmak suretiyle tekrar açılabilecektir.

TURN & GO

Bu işlev, et, balık, makarna, tatlı ve sebzeler de dahil olmak üzere geniş kapsamlı yemek tariflerini pişirmek için ideal sıcaklık ve süreyi otomatik olarak seçer. Fırın soğuk iken işlevi etkinleştirin.

Sebze	Dolmalar	1,8 - 2,5
	Sebzeli turta	1,5 - 2,5
Tuzlu pastalar	Kış / Pide	1,0 - 1,5
Makarna	Lazanya / Makarna veya pirinç böreği	1,5 - 2,0
	Mayali kek / Erikli kek	0,9 - 1,2
Pasta	Elma fırın	1,0 - 1,5
	Somun ekmek	0,5 - 0,6
Ekmek	Baget ekmeği	0,5 - 0,8

SICAK TUTMA

"Sıcak Tutma" işlevini başlatmak için, termostat düğmesini ilgili sembole çevirin; fırın farklı bir sıcaklığa ayarlıysa (veya iç kısmın sıcaklığı 65°C'den fazla ise), işlev başlatılmayacaktır.

Lütfen dikkat edin: Pişirme süresini, pişirme bitiş saatini (yalnızca bir pişirme süresi ayarlamışsanız) ve zaman ayarını ayarlayabilirsiniz.

3. ÖN ISITMA VE KALAN ISI

İşlev başlatıldığında, sesli bir sinyal ile ekranda yanıp sönen bir ☀ simgesi, ön ısıtma aşamasının etkinleştirilmiş olduğunu belirtir. Bu aşamanın sonunda, sesli bir sinyal ile ekrandaki sabit simge ☀, fırının ayarlanan sıcaklığı ulaştığını bildirecektir: Bu noktada, yiyeceği içeri yerleştirin ve pişirme işlemi ile devam edin.

Lütfen dikkat edin: Ön ısıtma bitmeden yemeğin fırına verilmesi, nihai pişirme sonucunu olumsuz etkileyebilir.

Pişirme işleminden sonra ve işlev devre dışı iken, bölmede ısı kaldığını göstermek için, soğutma fanı kapatıldıktan sonra dahi ☀ simgesi ekranda görüntülenmeye devam edebilir.

Lütfen dikkat edin: Ortam sıcaklığı ve kullanılan işlev gibi bir dizi faktöre bağlı olduğu için, simge kapanana kadar geçmesi gereken süre değişiklik göstermektedir. Her durumda, seçim düğmesindeki işaretçi "0" konumunda iken, ürün kapalı olarak değerlendirilmelidir.

4. PIŞİRMEYİ PROGRAMLAMA

Pişirmeyi programlamaya başlamadan önce bir işlev seçmeniz gerekecektir.

SÜRE

Ekranda simgesi ile "00:00" yanıp sönmeye başlayana kadar 'e basmaya devam edin.



İstediğiniz pişirme süresini ayarlamak için veya 'i kullanın ve ardından onaylamak için 'e basın.

Termostat düğmesini istediğiniz sıcaklığa çevirerek işlevi etkinleştirin: Sesli bir sinyal duyulacak ve ekranda pişermenin tamamlandığı gösterilecektir.

Notlar: Ayarladığınız pişirme süresini iptal etmek için, ekranda simgesi yanıp sönmeye başlayana kadar 'e basmaya devam edin, ardından pişirme süresini "00:00" olarak sıfırlamak için 'i kullanın. Bu pişirme süresine, ön ısıtma aşaması dahildir.

PİŞİRME BİTİŞ SAATİ/GECİKMELİ BAŞLATMANIN PROGRAMLANMASI

Bir pişirme süresi ayarlandıktan sonra, işlevin başlatılması, bitiş saatinizi programlamak suretiyle geciktirebilir: simgesi ve şimdiki saat ekranda yanıp sönmeye başlayana kadar 'e basmaya devam edin.



Pişermenin sona ermesini istediğiniz saati seçmek için veya 'i kullanın ve 'e basın.

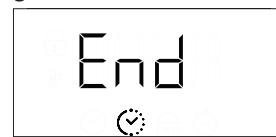
Termostat düğmesini istediğiniz sıcaklığa çevirerek işlevi etkinleştirin: işlev, pişirme işleminin ayarladığınız saatte sona ermesi için hesaplanan süreden sonra otomatik olarak başlayana kadar duraklatılacaktır.

Notlar: Ayarı iptal etmek için, *seçim düğmesini* konumuna çevirmek suretiyle fırını kapatın.

Notlar: Başlatmayı geciktirme işlevi, Izgara ve Turbo Izgara işlevleri için kullanılabilir değildir.

PİŞİRME SONU

Sesli bir sinyal duyulacak ve ekranda işlevin sona erdiği gösterilecektir.



Seçim düğmesini farklı bir işlev seçmek için veya fırını kapatmak için konumuna çevirin.

Lütfen dikkat edin: Zaman ayarı etkin ise, ekranda, kalan süre ile değişimli olarak "END" ifadesi gösterilecektir.

5. ZAMAN AYARININ AYARLANMASI

Bu seçenek, pişirmeyi kesintiye uğratmaz veya programlamaz; ancak, bir işlev etkin iken veya fırın kapalı durumdayken ekranı zaman ayarı olarak kullanmanızı sağlar.

Ekranda simgesi ile "00:00" yanıp sönmeye başlayana kadar 'e basmaya devam edin.



İstediğiniz saati ayarlamak için veya 'i kullanın ve onaylamak için 'e basın.

Zaman ayarı seçilen süreyi geri saymayı bitirdiğinde sesli bir sinyal duyulacaktır.

Notlar: Zaman ayarını iptal etmek için, simgesi yanıp sönmeye başlayana kadar basmaya devam edin, ardından saat "00:00" olarak sıfırlamak için 'i kullanın.

PİŞİRME TABLOSU

YEMEK TARİFİ	İŞLEV	ÖN İSITMA İŞLEMİ	SICAKLIK (°C)	SÜRE (DK.)	SEVİYE VE AKSESUARLAR
Mayalı kekler		Evet	170	30 - 50	
		Evet	160	30 - 50	
		Evet	160	40 - 60	
Çörek/küçük tartlar		Evet	160	25 - 35	
		Evet	160	25 - 35	
		Evet	150	35 - 45	
Pizza/İtalyan Ekmeği		Evet	190 - 250	15 - 50	
		Evet	190 - 250	20 - 50	
Lazanya / fırında makarna / fırın rulo makarna / pide		Evet	190 - 200	45 - 65	
Kuzu / dana / sığır / domuz 1 kg		Evet	190 - 200	80 - 110	
Tavuk / tavşan / ördek 1 kg		Evet	200 - 230	50 - 100	

Fırında balık/kağıtta 0,5 kg (fileto, bütün)		Evet	170 - 190	30 - 45	
Kızarmış ekmek		5'	250	2 - 6	
Fırın patates		Evet	200 - 210	35 - 55 **	

**Pişirme işleminin üçte ikisine gelindiğinde yemeği çevirin (gerekirse). Seviye, pişirme bölmesinin duvarında gösterilir.

Belirtilen süre, ön ısıtma aşamasını içermez: Yemeğin fırına yerleştirilmesini ve pişirme süresinin, ancak istenilen sıcaklığı ulaşıldıkten sonra ayarlanması öneriyoruz.

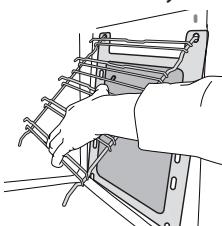
▼ Komple Kullanım ve Bakım Kılavuzunu, IEC 60350-1 standarı uyarınca sertifikasyon makamlarına yönelik hazırlanmış olan test edilmiş yemek tarifleri tablosu için docs.indesit.eu adresinden indirin.

AKSESUARLAR		Tel raf		Rafin üzerinde fırın kabı veya kek kalıbı		Tel rafin üzerinde fırın tepsisi/ tabak veya Fırın kabı		Damlama tepsisi / Pişirme tepsisi		İçerisine 200 ml su konulmuş tabak / fırın tepsisi
-------------	--	---------	--	---	--	---	--	-----------------------------------	--	--

KATALİTİK PANELLER

Bu fırın, oldukça gözenekli olan ve yağ ve kirleri emebilen özel kendi kendini temizleyen kaplaması sayesinde, pişirme bölmesinin temizliğini kolaylaştırın özel katalitik kaplamalarla donatılmış olabilir.

Bu paneller, raf kılavuzlarına takılır: Raf kılavuzlarını yeniden konumlandırır ve yerine takarken, üstteki kancaların panellerde uygun deliklere geçirildiğinden emin olun.



Katalitik panellerin kendi kendini temizleme özelliklerinden en iyi şekilde yararlanmak için, fırının yaklaşık bir saat boyunca 200 °C'de ısılmasını öneriyoruz. Fırın, bu süre boyunca boş olmalıdır. Ardından, aşındırıcı olmayan bir sünger yardımıyla yemek kalıntılarını temizlemeden önce fırını soğumaya bırakın.

Lütfen dikkat edin: Korozif veya aşındırıcı temizlik maddeleri, sert fırçalar, bulaşık telleri veya fırın spreylerinin kullanılması, katalitik yüzeye zarar verebilir ve kendi kendini temizleme özelliklerini bozabilir. Yedek panele ihtiyacınız olursa lütfen Satış Sonrası Servisimizle irtibata geçin.

ARIZA TARAMA

Sorun	Olası neden	Çözüm
Fırın çalışmıyor.	Güç kesintisi. Şebeke bağlantısının kesilmesi.	Şebeke elektrik gücü olup olmadığını ve fırının elektrik beslemesine bağlı olup olmadığını kontrol edin. Sorunun giderilip giderilmediğini görmek için, fırını kapatıp yeniden açın.
Ekranda "F" harfi ve ardından bir rakam görünüyor.	Yazılım sorunu.	Size en yakın Satış Sonrası Servis Merkezi ile irtibata geçin ve "F" harfini takip eden harf veya rakamı belirtin.

▼ Ürününüz hakkında daha fazla bilgi için docs.indesit.eu adresinden komple Kullanım ve Bakım Kılavuzunu indirin



Politikalar, standart dokümantasyon ve ilave ürün bilgileri şuradan bulunabilir:

- docs.indesit.eu web sitemizi ziyaret ederek
- Kare Kodu kullanarak
- Alternatif olarak, **Satış Sonrası Servisimizle iletişime geçebilirsiniz** (Telefon numarasına garanti kitapçığından ulaşabilirsiniz). Satış Sonrası Servisimizle iletişim kurarken, lütfen ürününüzün tanıtım levhasında yer alan kodları belirtin.

