



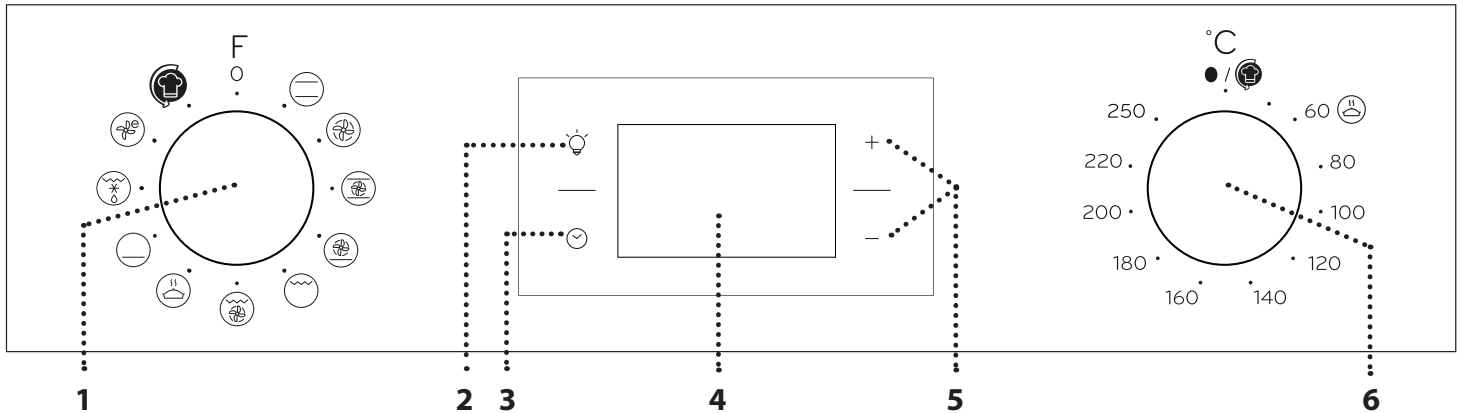
VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS INDESIT

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 0.

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 .

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 accesoriile 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.

FUNCȚII ȘI UTILIZAREA ZILNICĂ

CONVENȚIONAL

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 bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Vă recomandăm să întoarceți carnea în timpul preparării pentru a vă asigura că se rumenește 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 tăvilor de copt la jumătatea duratei de preparare.

GRILL

Pentru prepararea la grill a medalișoarelor, frigarurilor și cârnaților, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți 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 bucăți mari de carne (pulpe, mușchi de vită, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de copt pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

MENȚINERE LA CALD

Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt găsite.

REZISTENȚA INFERIOARĂ


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

FRAZY COOK

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



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, prăjituri și legume. Activați funcția când cuptorul este rece.



1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII

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

2. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII

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



Pentru a întrerupe funcția în orice moment, opriți cuptorul, rotiți *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 *butonul de selectare* la pictograma aferentă, menținând *butonul termostatului* îndreptat spre pictograma  / .

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

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

Alimente	Rețetă	Greutate (kg)
Carne	Friptură de vițel, mușchi de vită, în sânge	0,6 - 0,7
	Carne de pui/pulpă de miel tăiată în bucăți	1,0 - 1,2
Pește	File de somon/pește la cuptor (întreg)	0,9 - 1,0
	Pește în papiotă	0,8 - 1,0
Legume	Legume umplute	1,8 - 2,5
	Tartă cu legume	1,5 - 2,5
Plăcinte	Quiche Lorraine/budincă	1,0 - 1,5
Paste făinoase	Lasagna/timbală de paste sau orez	1,5 - 2,0
Produse de patiserie	Tort dospit/plumchec	0,9 - 1,2
	Mere coapte	1,0 - 1,5
Pâine	Franzelă	0,5 - 0,6
	Baghete	0,5 - 0,8





MENTINERE LA CALD


Pentru a porni funcția „Menținere la cald”, rotiți *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 „0”.




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.




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

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

PROGRAMAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/PORNIRII TEMPORIZATE

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



Utilizați  sau  pentru a seta ora dorită pentru finalizarea duratei de preparare și apăsați pe  pentru a confirma.

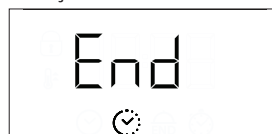
Activați funcția rotind *butonul termostatului* la temperatura dorită: funcția va rămâne întreruptă până la pornirea automată după o perioadă de timp care a fost calculată astfel încât prepararea să fie finalizată la ora setată.

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

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



Utilizați **+** sau **-** pentru a seta ora și apăsați pe  pentru a confirma. Se va emite un semnal sonor odată ce temporizatorul a finalizat număratoarea inversă a duratei de timp selectate.

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






TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
Torturi dospite		Da	170	30 - 50	2 
		Da	160	30 - 50	2 
		Da	160	40 - 60	4  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  2 
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	2 
Pâine prăjită		5'	250	2 - 6	5 
Cartofi copti		Da	200 - 210	35 - 55 **	3 

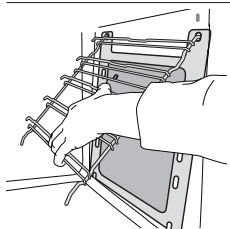
** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar). Nivelul este indicat pe peretele compartimentului pentru preparare.

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.

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

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

PANOURI 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 re poziționarea 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 îndepărtarea oricăror resturi de alimente cu ajutorul unui burete non-abraziv.

Vă rugăm să rețineți: Folosind agenți de curățare corozivi sau abrazivi, perii aspre, bureți de sârmă 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.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

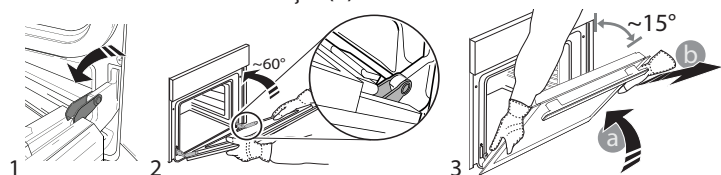
Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare. Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului. Purtați mănuși de protecție.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

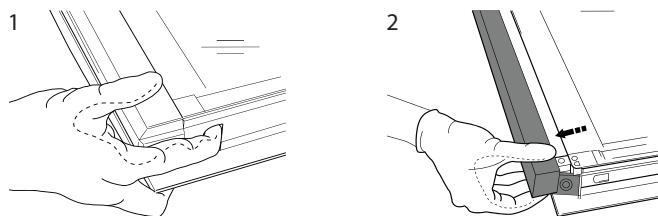
Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare (1). Închideți ușa cât de mult posibil (2). Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa (3), continuând să o închideți și trăgând-o în sus (a) în același timp, până când se eliberează din locașul (b).



Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați etapele de mai sus.

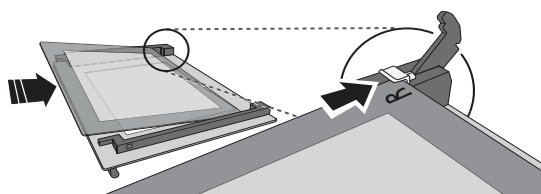
CLICK & CLEAN - CURĂȚAREA GEAMULUI DIN STICLĂ

După demontarea ușii și sprijinirea acesteia, cu mânerul orientat în jos, pe o suprafață moale, apăsați simultan cele două cleme de fixare (1) și demontați marginea superioară a ușii, trăgând-o spre dumneavoastră (2).



Ridicați și țineți ferm cu ambele mâini geamul interior, demontați-l și amplasați-l pe o suprafață moale înainte de a-l curăța.

Pentru a repositiona corect geamul interior, asigurați-vă că litera „R” este vizibilă în colțul din partea dreaptă și că suprafața complet transparentă (neimprimată) este orientată în sus. Mai întâi, introduceți latura lungă a geamului, marcată cu litera „R”, în locașurile de susținere, apoi coborâți-o în poziție.



Montați la loc marginea superioară: Poziționarea corectă se realizează după ce se aude un clic. Asigurați-vă că garnitura este fixată sigur înainte de a remonta ușa.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

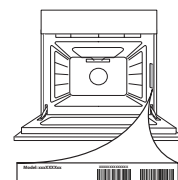
Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Înteruperea curentului electric. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriiți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr.	Problemă de software.	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare 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



Politicile, 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.





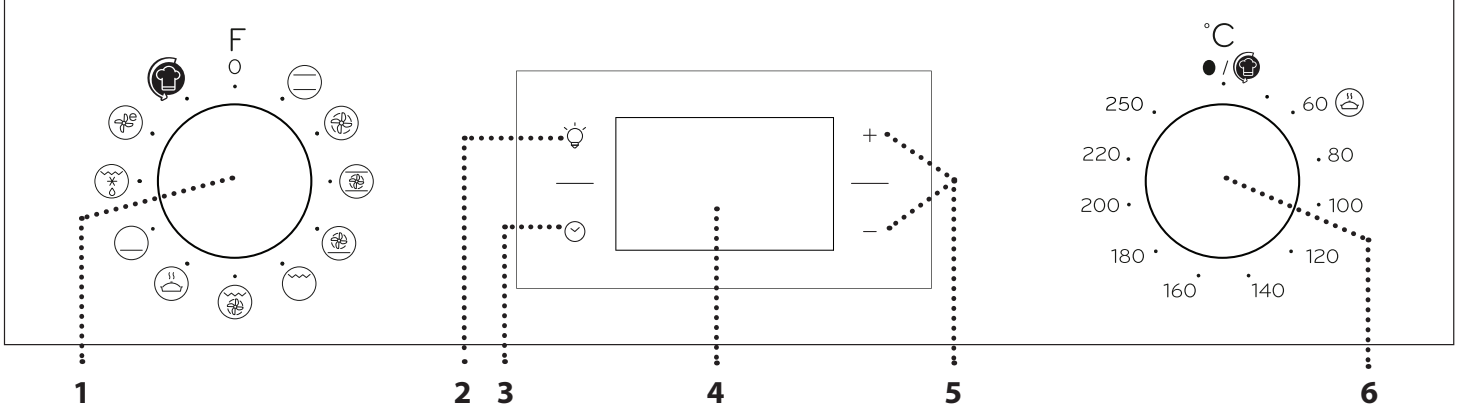
BİR INDESİT ÜRÜNÜ SATIN ALDIĞINIZ İÇİN TEŞEKKÜR EDERİZ

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 DÜĞMESİNİ

Bir işlem seçmek suretiyle fırını açmak için kullanılır. Fırını kapatmak için 0 konumuna çevirin.

2. IŞIK

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

3. SAATİN AYARLANMASI

Pişirme süresi ayarlarına, gecikmeli başlatmaya ve zaman ayarına erişmek için kullanılır. Fırın kapalıyken saati görüntülemek için kullanılır.

4. EKРАН

5. AYARLAMA DÜĞMELERİ

Pişirme süresi ayarlarını değiştirmek için kullanılır

6. TERMOSTAT DÜĞMESİ

Manuel işlevleri etkinleştirirken istediğiniz sıcaklığı seçmek için çevirin. "Turn & Go" işlevi için ●/●'nin üzerinde tutun.

İLK KULLANIM

1. SAATİN AYARLANMASI

Cihazı ilk açtığınızda saati ayarlamanız gerekecektir: ⌚ simgesi ile saate ait iki rakam ekranda yanıp sönmeye ⌚ başlayana kadar 'e basın.



Saati 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, saati 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'nin üzerinde) pişirmek için kullanılır. Her iki tarafının da üstünün eşit bir şekilde kızarması için, pişirme sırasında etin çevrilmesini öneriyoruz. Aynı zamanda aşırı kurummasını önlemek üzere et parçasının üzerinde ara ara su gezdirilmesini öneriyoruz.

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

⊖ IZGARA
Biftek, kebab ve sosis ızgara yapmak, sebze oğraten pişirmek veya ekmeği kızartmak için kullanılır. Et ızgara yaparken,

pişirme esnasında çıkan sıvıları toplaması için Fırın tepsisi kullanılmasını öneriyoruz: Tavayı, rafın altındaki seviyelerden herhangi birine konumlandırın 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 konumlandırın ve 500 ml içme suyu ekleyin.


⊖ 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 gerekmez.

⊖ FREASY COOK
Tüm ısıtma elemanları ve fan devreye girerek, ısının fırının içinde dengeli ve eşit bir şekilde dağılımını garanti eder. Bu

pişirme modu için ön ısıtma gerekli değildir. Bu mod, özellikle önceden paketlenmiş yiyeceklerin hızlı bir şekilde pişirilmesi için önerilir (dondurulmuş veya önceden pişirilmiş). En iyi sonuçlar, yalnızca bir pişirme rafı kullandığınızda elde edilir.

ECO FANLI HAVA

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



1. BİR İŞLEV SEÇİN

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

2. BİR İŞLEVI ETKİNLEŞTİRİN




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



İşlevi herhangi bir zamanda duraklatmak için, fırını kapatın, *seçim düğmesini* ve *termostat düğmesini*  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.

TURN & GO

"Turn & Go" işlevini başlatmak için, seçim düğmesini ilgili simgenin üzerine çevirerek ve termostat düğmesini  /  simgesinin üzerinde tutarak işlevi seçin. Pişirme işlemi sonlandırmak için, seçim düğmesini  "nin üzerine çevirin. Lütfen dikkat edin: Pişirme bitiş saatini ve zaman ayarını ayarlayabilirsiniz. "Turn & Go" işlevini kullanırken en iyi sonuçları elde etmek için, aşağıdaki tabloda her yiyecek türü için önerilen ağırlıklara uyun.



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 / Fırında balık (bütün)	0,9 - 1,0
	Kağıtta balık	0,8 - 1,0
Sebzeler	Dolmalar	1,8 - 2,5
	Sebzeli turta	1,5 - 2,5
Tuzlu pastalar	Kiş / Pide	1,0 - 1,5
Makarna	Lazanya / Makarna veya pirinç böreği	1,5 - 2,0
Pasta	Mayalı kek / Erikli kek	0,9 - 1,2
	Elma fırın	1,0 - 1,5
Ekmek	Somun ekmeği	0,5 - 0,6
	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 sıcaklığa 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.

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.



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  konumunda iken, ürün kapalı olarak değerlendirilmelidir.




4. PİŞİRMEYİ PROGRAMLAMA

Pişirmeyi programlamaya başlamadan önce bir işlev seçmeniz gerekecektir.




SÜRE

Ekran 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 pişirmenin tamamlandığı gösterilecektir.

Notlar: Ayarladığınız pişirme süresini iptal etmek için, ekranda  simgesi yanıp  '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 saatini programlamak suretiyle geciktirilebilir: simgesi  ve şimdiki  saat ekranda yanıp sönmeye başlayana kadar  'e basın.



Pişirmenin 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: Arayı 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 "00:00" 'e basmaya devam edin.



İstediğiniz saati ayarlamak için "+" veya "-" i kullanın ve onaylamak için "00" e basın. Zaman ayarı seçilen süreyi geri saymayı bitirdiğinde sesli bir sinyal duyulacaktır.

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

PİŞİRME TABLOSU

YEMEK TARİFİ	İŞLEV	ÖN ISITMA İŞLEMİ	SICAKLIK (°C)	SÜRE (DK.)	SEVİYE VE AKSESUARLAR
Mayalı kekler		Evet	170	30 - 50	2
		Evet	160	30 - 50	2
		Evet	160	40 - 60	4 1
Çörek/küçük tartlar		Evet	160	25 - 35	3
		Evet	160	25 - 35	3
		Evet	150	35 - 45	4 2
Pizza/İtalyan Ekmeği		Evet	190 - 250	15 - 50	1/2
		Evet	190 - 250	20 - 50	4 2
Lazanya / fırında makarna/ fırın rulo makarna / pide		Evet	190 - 200	45 - 65	2
Kuzu / dana / siğir / domuz 1 kg		Evet	190 - 200	80 - 110	3
Tavuk / tavşan / ördek 1 kg		Evet	200 - 230	50 - 100	2
Fırında balık/kağıtta 0,5 kg (fileto, bütün)		Evet	170 - 190	30 - 45	2
Kızarmış ekme		5'	250	2 - 6	5
Fırın patates		Evet	200 - 210	35 - 55 **	3

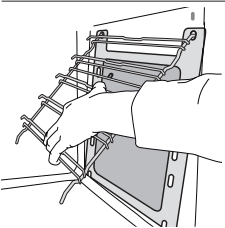
**Pişirme işleminin üçte ikisine geldiğinde yemeği çevirin (gerekirse). Seviye, pişirme bölmesinin duvarında gösterilir.

Belirtilen süre, ön ısıtma aşamasını içermez: Yemeğin fırına yerleştirilmesini ve pişirme süresinin, ancak istenilen sıcaklığa ulaşıldıktan sonra ayarlanmasını öneriyoruz.

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

AKSESUARLAR					
	Tel raf	Rafın üzerinde fırın kabı veya kek kalıbı	Tel rafın üzerinde fırın tepsi/ tabak veya Fırın kabı	Damlama tepsi / Pişirme tepsi	İçerisine 200 ml su konulmuş tabak / fırın tepsi

KATALİTİK PANELLER



Bu fırın, oldukça gözenekli olan ve yağ ve kirleri emebilen özel kendi kendini temizleyen kaplaması sayesinde, pişirme bölmesinin temizliğini kolaylaştıran 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 ısıtılmasını 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 spreylelerinin kullanılması, katalitik yüzeye zarar verebilir ve kendi kendini temizleme özelliklerini

bozabilir. Yedek panele ihtiyacınız olursa lütfen Satış Sonrası Servisimizle irtibata geçin.

TEMİZLİK VE BAKIM

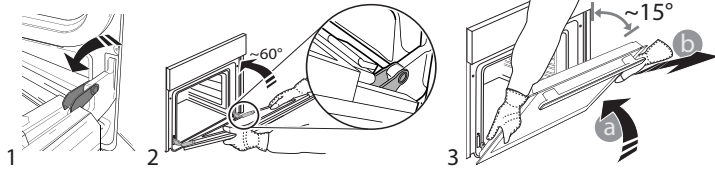
Herhangi bir bakım veya temizlik işlemi yapmadan önce fırının soğuduğundan emin olun. Buharlı temizleyiciler kullanmayın.

Cihazın yüzeylerine zarar verebileceklerinden, bulaşık teli, aşındırıcı tel veya aşındırıcı/korozif temizlik maddeleri kullanmayın. Koruyucu eldiven takın.

Herhangi bir bakım işlemi gerçekleştirilmeden önce, bu fırın şebeke elektrik kaynağından ayrılmalıdır.

KAPAĞI ÇIKARTMA VE YERİNE TAKMA

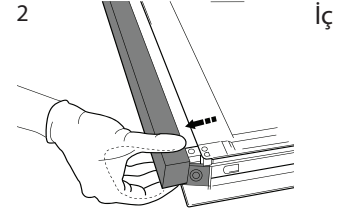
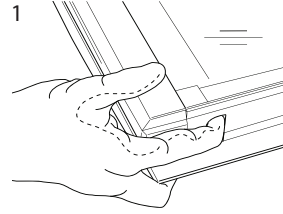
Kapağı çıkarmak için, tamamen açın ve mandalları kilit açma konumuna (1) gelene kadar alçaltın. Kapağı kapatabildiğiniz kadar kapatın (2). Kapağı her iki elinizle sıkıca tutun – tutma kolundan tutmayın. Kapağı (3), yuvasından (b) kurtulana kadar yukarı doğru (a) çekerken aynı anda kapatmayı sürdürerek çıkarabilirsiniz.



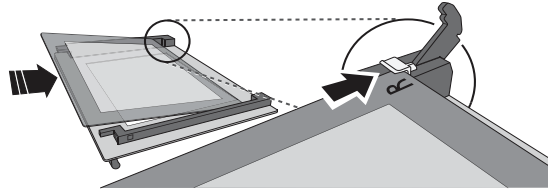
Kapağı, yumuşak bir yüzey üzerine dayayarak bir tarafa koyun. Fırına doğru hareket ettirmek, menteşelerin kancalarını yuvaları ile hizalı konuma getirmek ve üst kısmı yuvasına sabitlemek suretiyle kapağı yerine takın. Kapağı alçaltın ve ardından tamamen açın. Mandalları, orijinal konumlarına gelecek şekilde alçaltın: Tamamen alçalttığınızdan emin olun. Kapağı kapatmayı deneyin ve kontrol paneli ile hizalı olduğundan emin olmak için kontrol edin. Değilse, yukarıdaki adımları tekrarlayın.

CLICK & CLEAN - CAMIN TEMİZLENMESİ

Kapağı çıkardıktan ve tutma kolu aşağı bakacak şekilde yumuşak bir yüzey üzerine koyduktan sonra, iki tespit klipsine (1) aynı anda basın ve kapağın üst kenarını, kendinize doğru çekerek (2) çıkarın.



camı kaldırın ve her iki elinizle sıkıca tutun, çıkarın ve temizlemeden önce yumuşak bir yüzey üzerine koyun. İç camı doğru şekilde yeniden konumlandırmak için, sağ köşesinde "R" harfinin görüldüğünden ve temiz yüzeyinin (baskılı olmayan) yukarı baktığından emin olun. Önce, camın "R" ile işaretli olan uzun tarafını destek yuvalarına takın, ardından konumuna alçaltın.



Üst kenarı yerine takın: Bir klik sesi, konumun doğru olduğunu bildirecektir. Kapağı yerine takmadan önce sızdırmazlık yerinin güvenli olduğundan emin olun.

ARIZA TARAMA

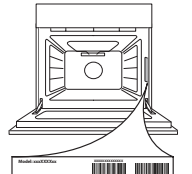
Sorun	Olası neden	Çözüm
Fırın çalışmıyor.	Güç kesintisi. Şebeke bağlantısının kesilmesi.	Şebeke elektrik gücü olup olmadığını ve fırının elektrik beslemesine bağlı olup olmadığını kontrol edin. Sorunun giderilip giderilmediğini görmek için, fırını kapatıp yeniden açın.
Ekranda "F" harfi ve ardından bir 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.



 **INDESIT**



400011619708