

GHID DE REFERINȚĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ



VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS INDESIT

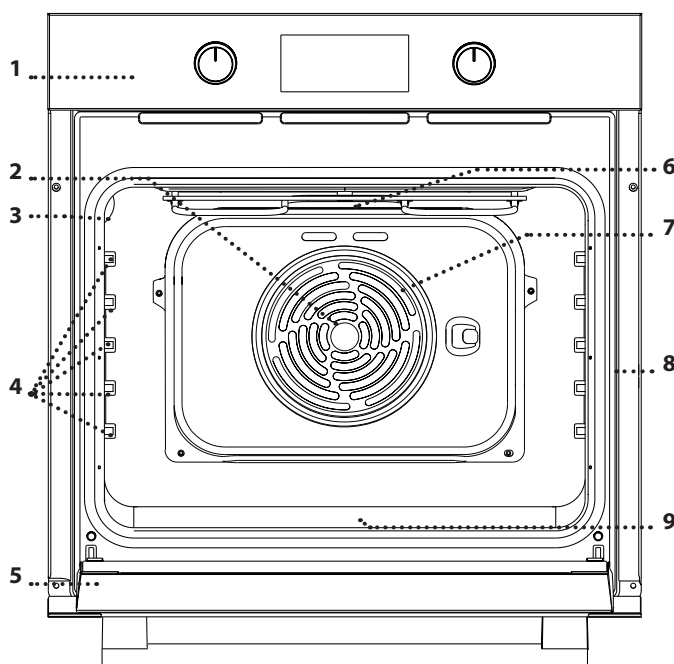
Pentru a putea beneficia de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul la www.indesit.com/register



Puteți descărca Instrucțiunile privind siguranța și Ghidul de utilizare și întreținere accesând site-ul nostru web docs.indesit.eu și urmând instrucțiunile de pe coperta din spate a acestei broșuri.

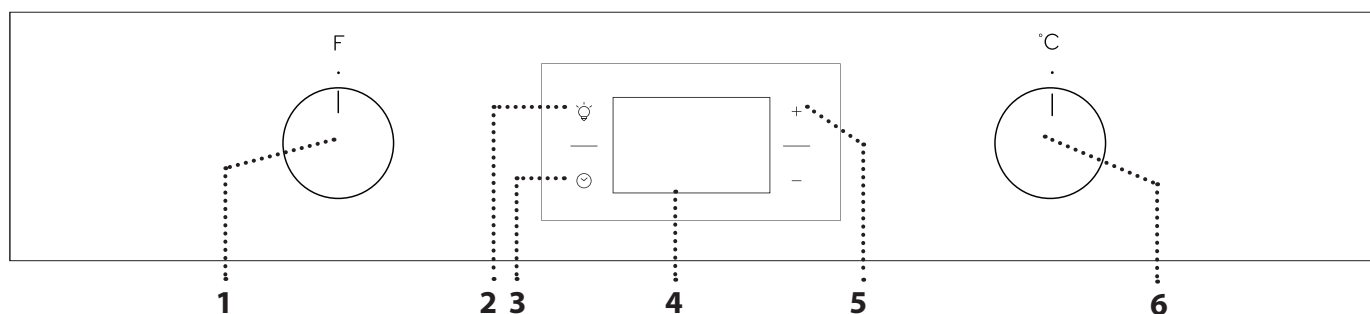
! Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție Ghidul privind sănătatea și siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Becul
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe peretele compartimentului pentru preparare)
5. Ușă
6. Rezistența superioară/grillul
7. Rezistența circulară (nu este vizibilă)
8. Plăcuța cu datele de identificare (a nu se demonta)
9. Rezistența circulară inferioară (nu este vizibilă)

PANOUL DE COMANDĂ



1. BUTONUL DE SELECTARE

Pentru pornirea cuptorului prin selectarea unei funcții. Rotiți în poziția 0 pentru a opri cuptorul.

2. BEC

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

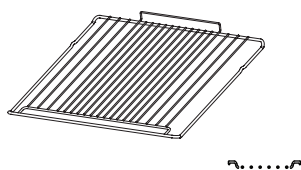
Pentru modificarea setărilor duratei de preparare.

6. BUTONUL TERMOSTATULUI

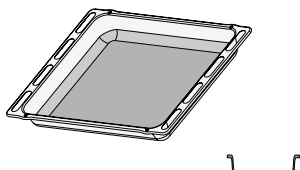
Rotiți pentru a selecta temperatura dorită la activarea funcțiilor manuale. Pentru funcția „Turn & Go”, mențineți apăsat ●.

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

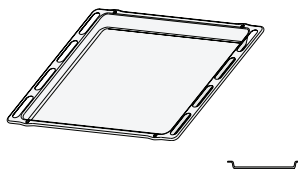
GRĂTARUL METALIC



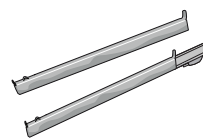
TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR (DACĂ ÎNTRĂ ÎN DOTARE)



TAVĂ DE COPT



GRĂTARE CULISANTE



Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat. Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

UTILIZAREA ACCESORIILOR

• Introduceți grătarul metalic pe nivelul dorit, menținându-l ușor orientat în sus, orientând în jos mai întâi partea din spate care este ridicată (orientată în sus). Apoi culisați-l pe orizontală de-a lungul ghidajului, cât mai în spate posibil. Celelalte accesorii, precum tava de copt, sunt introduse orizontal prin culisarea acestora de-a lungul ghidajelor

pentru grătar.

• Ghidajele pentru grătar pot fi demontate pentru a facilita curățarea cuptorului: trageți-le pentru a le scoate din locașuri.

• Grătarele culisante pot fi demontate sau montate pe orice nivel.

FUNCȚII



CONVENȚIONAL

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



MULTI-NIVEL

Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum 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 a frige medallioane, frigărui și cârnați, 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 200 ml de apă potabilă.



GRATIN

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, rosbif, 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 200 ml de apă potabilă.



MENTINERE LA CALD

Pentru a ajuta la dospirea eficientă a aluaturilor dulci sau picante. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.



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 optime dacă folosiți un singur nivel de preparare.



ECO AER FORȚAT

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 .



HYDROCLEANING

Acțiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curățare la temperatură scăzută permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor de murdărie și a resturilor de alimente. Turnați o cantitate de 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului și utilizați funcția timp de 35' la 90°C. Activați funcția atunci când cuptorul este rece, iar după încheierea ciclului, lăsați-l să se răcească timp de 15'.



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.

PRIMA UTILIZARE A APARATULUI

1. SETAREA OREI

Va trebui să setați ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată: Apăsați  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 minutilor vor începe să clipească. Utilizați + o - 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 folosind funcția „XL Cooking”. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp.

Respectați instrucțiunile pentru setarea corectă a funcției.

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

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII

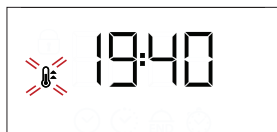
Pentru a selecta o funcție, rotiți *butonul de selectare* către simbolul aferent funcției dorite: Afișajul se va ilumina și va fi emis un semnal sonor.



2. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII

MANUAL

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



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* va fi pe . 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* în poziția . Pentru a finaliza prepararea, rotiți *butonul de selectare* pe „O”.

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
Fish (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	Lasagna / timbală de paste sau orez	1,5 - 2,0
Pastry (Patiserie)	Tort dospit / plumchec	0,9 - 1,2
	Mere coapte	1,0 - 1,5
Pâine	Pâine	0,5 - 0,6
	Baghete	0,5 - 0,8

MENȚINERE 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

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.

. PROGRAMAREA PREPARĂRII

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

DURATA

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 termostatlui* 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 termostatlui* 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**.

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.

. SETAREA TEMPORIZATORULUI

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

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



Utilizați $+$ sau $-$ pentru a seta ora și apăsați pe  pentru a confirma.

Când temporizatorul finalizează număratoarea inversă setată, se va emite un semnal sonor.

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	PREÎNCĂLZIREA	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
Torturi dospite		Da	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Da	160 - 180	30 - 90	4  1 
Prăjitură umplută (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe)		Da	160 - 200	35 - 90	2 
		Da	160 - 200	40 - 90	4  2 
Biscuiți / Tarte mici		Da	160 - 180	20 - 45	3 
		Da	150 - 170	20 - 45	4  2 
		Da	150 - 170	20 - 45	5  3  1 
Choux à la crème		Da	180 - 210	30 - 40	3 
		Da	180 - 200	35 - 45	4  2 
		Da	180 - 200	35 - 45	5  3  1 
Bezele		Da	90	150 - 200	3 
		Da	90	140 - 200	4  2 
		Da	90	140 - 200	5  3  1 
Pizza / pâine		Da	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Da	190 - 250	20 - 50	4  2 
Pizza congelată		Da	250	10 - 20	3 
		Da	230 - 250	10 - 25	4  2 
Plăcinte (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 200	40 - 55	3 
		Da	180 - 200	45 - 60	4  2 
		Da	180 - 200	45 - 60	5  3  1 
Vols-au-vents/ pateuri din aluat de foietaj		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	20 - 40	4  2 
		-	180 - 190	20 - 40	5  3  1 
Lasagna / paste la cuptor / canneloni / budinci		Da	190 - 200	45 - 65	2 

FUNCȚII	 Conventional (Convențional)	 Grill	 Gratin	 Pizza	 Multi-nivel	 XL Cooking	 Eco aer forțat
---------	---	---	--	---	---	--	--

ACCESORIILE	 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
-------------	--	--	--	--	---

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIREA	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
Miel / vițel / vită / porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3 
Friptură de porc cu șorici 2 kg		Da	180 - 190	110 - 150	2 
Pui/iepure/rață 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	2 
Curcan / gâscă 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2 
Pește la cuptor/în papiotă (fileuri, întreg)		Da	170 - 190	30 - 50	2 
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 70	2 
Pâine prăjită		-	250	2 - 6	5 
Fileuri/medalioane de pește		-	230 - 250	20 - 30*	4  3 
Cârnați/frigăru/ coaste/hamburgeri		-	250	15 - 30*	5  4 
Friptură de pui 1-1,3 kg		Da	200 - 220	55 - 70**	2  1 
Mușchi de vită, în sânge 1 kg		Da	200 - 210	35 - 50**	3 
Pulpă de miel / But		Da	200 - 210	60 - 90**	3 
Cartofi copti		Da	200 - 210	35 - 55**	3 
Legume gratinate		-	200 - 210	25 - 55	3 
Carne și cartofi		Da	190 - 200	45 - 100***	4  1 
Pește și legume		Da	180	30 - 50***	4  1 
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100***	4  1 
Masă completă: Tartă cu fructe (nivelul 5)/Lasagna (nivelul 3)/carne (nivelul 1)		Da	180 - 190	40 - 120***	5  3  1 
Fripturi simple/fripturi umplute		-	170 - 180	100 - 150	2 

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.

* Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

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

***Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

Descărcați 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.

FUNCȚII	 Conventional (Convențional)	 Grill	 Gratin	 Pizza	 Multi-nivel	 XL Cooking	 Eco aer forțat
ACCESORIILE	 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		

ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA



Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe
docs.indesit.eu pentru mai multe informații

Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.

Utilizați mănuși de protecție pe parcursul tuturor acestor operațiuni.

Efectuați operațiunile necesare numai când cuptorul este rece.

Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.

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

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți cu o lavetă uscată.

Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

• După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un

burete. Activați funcția „Hydrocleaning” pentru curățarea optimă a suprafețelor interne.

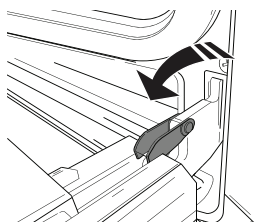
- Ușa poate fi demontată și remontată cu ușurință pentru a se facilita curățarea geamului din sticlă 
- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.
- Rezistența superioară a grillului poate fi coborâtă pentru a curăța panoul superior al cuptorului: Trageți în afară rezistența din locașul său, apoi coborâți-o. Pentru a readuce rezistența la poziția sa, ridicați-o, trageți-o puțin către dumneavoastră și asigurați-vă că suportul clapetei este în locașul corespunzător.

ACCESORII

După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

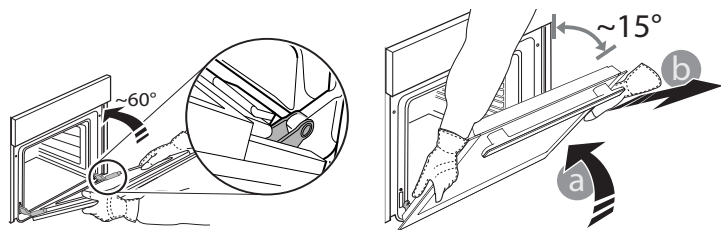
DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



2. Închideți ușa cât de mult posibil.

Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, 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.

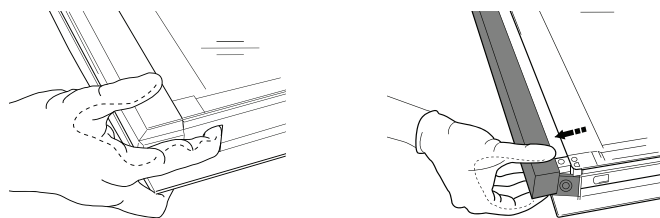
3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.

5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați etapele de mai sus.

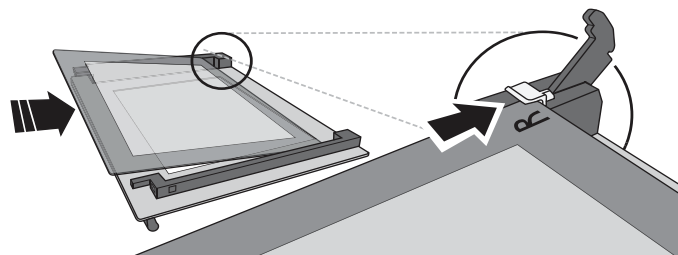
CLIC PENTRU A CURĂȚA - CURĂȚAREA GEAMULUI DIN STICLĂ

1. După demontarea ușii și sprijinirea acesteia, cu mânerul orientat în jos, pe o suprafață moale, apăsați simultan cele două cleme de fixare 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.

3. Pentru a repositiona corect geamul interior, asigurați-vă că litera „R” este lizibilă în colțul din partea stângă 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.



4. 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.

Problemă	Cauză 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. Opriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj este prezentată 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”.
Pe afișaj apare un text neclar, pare să fie o defecțiune.	Alt set de limbi.	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare pentru clienți.

RECOMANDĂRI UTILE



Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe **docs.indesit.eu** pentru mai multe informații

CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Acest tabel indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diverse tipuri de alimente.

Duratele de coacere încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară).

Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesorii din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

GĂTITUL SIMULTAN A UNOR ALIMENTE DIFERITE

Funcția „Multi-nivel” vă permite să preparați alimente diferite (de exemplu, pește și legume) pe niveluri diferite, în același timp. Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI

 Fișa tehnică a produsului, care include datele energetice ale acestui aparat, poate fi descărcată de pe site-ul web **docs.indesit.eu**

OBȚINEREA GHIDULUI DE UTILIZARE ȘI ÎNȚEȚINERE

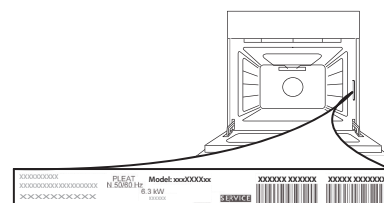
>  Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe site-ul nostru web **docs.indesit.eu** (puteți utiliza acest cod QR), specificând codul comercial al produsului.



> Alternativ, puteți să contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

CONTACTAREA SERVICIULUI NOSTRU DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

Detaliile noastre de contact se regăsesc în manualul 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.



400011597598

Tipărit în Italia



GÜNLÜK REFERANS KILAVUZU



BİR INDESİT ÜRÜNÜ SATIN ALDIĞINIZ İÇİN TEŞEKKÜR EDERİZ

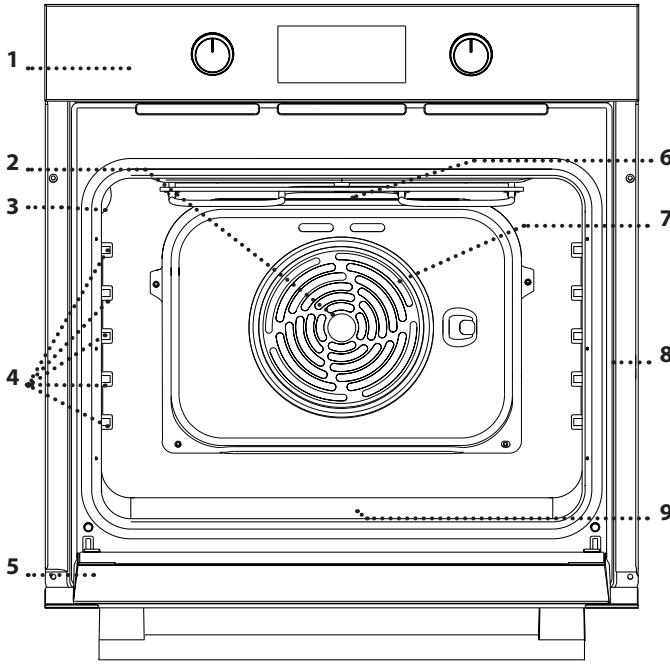
Daha kapsamlı yardım ve destek için, lütfen ürününüzü aşağıdaki adresten kaydedin
www.indesit.com/register



docs.indesit.eu internet adresimizi ziyaret ederek ve bu kitapçığın arkasında yer alan talimatlara uyarak, Güvenlik Talimatlarını ve Kullanım ve Bakım Kılavuzu'nu indirebilirsiniz.

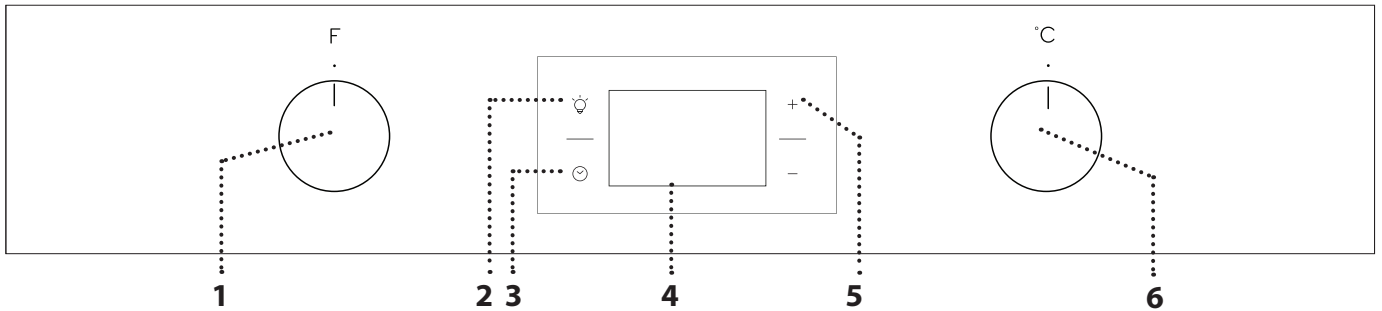
! Cihazı kullanmadan önce, Sağlık ve Güvenlik kılavuzunu dikkatli bir şekilde okuyun.

ÜRÜN TANIMI



1. Kontrol paneli
2. Fan
3. Lamba
4. Raf kılavuzları
(seviye, pişirme bölmesinin duvarında gösterilir)
5. Kapak
6. Üst ısıtma elemanı/ızgara
7. Yuvarlak ısıtma elemanı
(görünmez)
8. Tanıtım levhası
(çıkarmayın)
9. Alt ısıtma elemanı
(görünmez)

KONTROL PANELİ



1. SEÇİM DÜĞMESİNİ

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

2. LAMBA

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. EKRAN

5. AYARLAMA DÜĞMELERİ

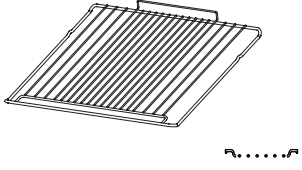
Pişirme süresi ayarlarını değiştirmek için kullanılır.

6. TERMOSTAT DÜĞMESİ

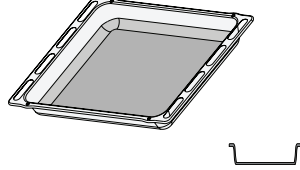
Manuel işlevleri etkinleştirirken istediğiniz sıcaklığı seçmek için çevirin. "Turn & Go" işlevi için ●'nin üzerinde tutun.

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

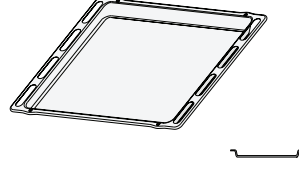
RAF



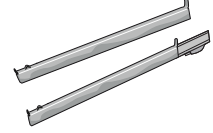
TABAK (VARSA)



FIRIN TEPSİSİ



KAYAR RAFLAR



Aksesuar sayısı ve türü, satın alınan modele bağlı olarak değişebilir. Diğer aksesuarlar, Satış Sonrası Servisten ayrıca satın alınabilir.

AKSESUARLARIN KULLANIMI

• Rafı, hafif yukarı eğimli tutarak ve yükseltilmiş olan arka tarafını (yukarı bakan) önce yerleştirerek istediğiniz seviyeye takın. Ardından, raf kılavuzu boyunca mümkün olduğunca yatay olarak kaydırın. Fırın tepsisi gibi diğer aksesuarlar, raf kılavuzlarının üzerinde kaydırılarak yatay olarak takılır.

- Raf kılavuzları, fırının temizliğini kolaylaştırmak amacıyla çıkarılabilir: yuvalarından çıkarmak için çekin.
- Kayar raflar çıkarılabilir veya herhangi bir seviyede takılabilir.

İŞLEVLER



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.



PIZZA

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



GRILL

Biftek, kebab ve sosis ızgara yapmak, sebze oğraten pişirmek veya ekmek kızartmak için kullanılır. Et ızgara yaparken, pişirme esnasında çıkan sıvıları toplaması için Fırın tepsisi kullanılmasını öneriyoruz: Tavayı, rafın altındaki seviyelerden herhangi birine konumlandırın ve 200 ml içme suyu ekleyin.



GRATIN

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 200 ml içme suyu ekleyin.



SICAK TUTMA

Tatlı veya tuzlu hamurun etkili bir şekilde kabarmasına yardımcı olmak için kullanılır. Kabartma kalitesini korumak için, işlevi, bir pişirme çevriminden sonra fırın hala sıcak iken etkinleştirmeyin.



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.



EKO FANLI HAVA

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



HYDROCLEANNING

Bu özel düşük sıcaklıkta temizleme çevrimi sırasında salınan buharın etkisiyle, kirlerin ve yemek artıklarının kolayca temizlenmesi sağlanır. Fırının tabanına 200 ml içme suyu dökün ve işlevi 90°C'de 35' boyunca kullanın. İşlevi fırın soğuk iken etkinleştirin ve çevrim sona erdiğinde 15' soğumaya bırakın.



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.

CİHAZIN İLK KULLANIMI

1. SAATİN AYARLANMASI

Cihazı ilk açtığınızda saati ayarlamanız gerekecek: ⌚ 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 tercihen "XL Cooking" işlevini kullanarak yaklaşık bir saat boyunca 250 °C'de ısıtın. Fırın, bu süre boyunca boş olmalıdır. İşlevi doğru şekilde ayarlamak için talimatlara uyun.

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

GÜNLÜK KULLANIM

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 İŞLEVİ ETKİNLEŞTİRİN

MANUEL

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



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

İşlev, *termostat düğmesi* ●'nin üzerinde ise başlatılmaz.

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* ● konumunda tutarak işlevi seçin.

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

Lütfen dikkat edin: Pişirme bitiş saatini ve bağımsız zamanlayıcıyı 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, Rozbif az pişmiş	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
Sebze	Dolmalar	1,8 - 2,5
	Sebzeli tart	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	Somon ekmek	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

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.

. PİŞİRMİYİ 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 pişirmenin 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/GEÇİKMELİ 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: İşlev, 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.

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.

. 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  e "00:00" 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 'e basmaya devam edin, ardından saati "00:00" olarak sıfırlamak için $-$ 'i kullanın.

PIŞİRME TABLOSU

YEMEK TARİFİ	İŞLEV	ÖN ISITMA	SICAKLIK (°C)	SÜRE (DK.)	SEVİYE VE AKSESUARLAR
Mayalı kekler		Evet	160 – 180	30 - 90	2/3
		Evet	160 – 180	30 - 90	4 1
Kremalı pasta (cheesecake, strudel, meyveli turta)		Evet	160 - 200	35 - 90	2
		Evet	160 - 200	40 - 90	4 2
Çörekler/küçük tartlar		Evet	160 – 180	20 - 45	3
		Evet	150 – 170	20 - 45	4 2
		Evet	150 – 170	20 - 45	5 3 1
Profiterol çöreği		Evet	180 - 210	30 - 40	3
		Evet	180 - 200	35 - 45	4 2
		Evet	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Beze		Evet	90	150 - 200	3
		Evet	90	140 - 200	4 2
		Evet	90	140 - 200	5 3 1
Pizza / Ekmek		Evet	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Evet	190 - 250	20 - 50	4 2
Dondurulmuş pizza		Evet	250	10 - 20	3
		Evet	230 - 250	10 - 25	4 2
Tuzlu pastalar (sebzeli turta, kiş)		Evet	180 - 200	40 - 55	3
		Evet	180 - 200	45 - 60	4 2
		Evet	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Milföy tatlısı / milföy krakerleri		-	190 - 200	20 - 30	3
		-	180 - 190	20 - 40	4 2
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lazanya / fırında makarna / fırın rulo makarna / pide		Evet	190 - 200	45 - 65	2

İŞLEVLER							
	Alt ve üstten ısıtma	Grill	Gratin	Pizza	Çok seviyeli	XL Cooking	Eco Fanlı Hava
AKSESUARLAR							
	Raf	Rafın üzerinde fırın kabı veya kek kalıbı	Rafın üzerinde fırın tepsi/ tabak veya fırın kabı	Tabak / Fırın tepsi	İçerisine 200 ml su konulmuş tabak / fırın tepsisi		

YEMEK TARİFİ	İŞLEV	ÖN ISITMA	SICAKLIK (°C)	SÜRE (DK.)	SEVİYE VE AKSESUARLAR
Kuzu / dana / siğir / domuz 1 kg		Evet	190 - 200	80 - 110	3
Kabuğu kızartılmış domuz fırın 2 kg		Evet	180 - 190	110 - 150	2
Tavuk/tavşan/ördek 1 kg		Evet	200 - 230	50 - 100	2
Hindi / kaz 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Fırında balık/kağıtta (fileto, bütün)		Evet	170 - 190	30 - 50	2
Dolmalar (domates, kabak, patlıcan)		Evet	180 - 200	50 - 70	2
Kızarmış ekmek		-	250	2 - 6	5
Balık fileto/dilim		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Sosis / kebab / pırzola / hamburger		-	250	15 - 30*	5 4
Tavuk fırın 1-1,3 kg		Evet	200 - 220	55 - 70**	2 1
Rozbif, az pişmiş 1 kg		Evet	200 - 210	35 - 50**	3
Kuzu budu/paça		Evet	200 - 210	60 - 90**	3
Fırın patates		Evet	200 - 210	35 - 55**	3
Sebze graten		-	200 - 210	25 - 55	3
Et ve patates		Evet	190 - 200	45 - 100***	4 1
Balık ve sebzeler		Evet	180	30 - 50***	4 1
Lazanya ve et		Evet	200	50 - 100***	4 1
Komple yemek: Meyveli tart (seviye 5)/ lazanya (seviye 3)/et (seviye 1)		Evet	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Rosto/içi doldurulmuş rostoluk et parçaları		-	170 - 180	100 - 150	2

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

* Pişirme işleminin yarısına gelindiğinde yemeği çevirin.

**Pişirme işleminin üçte ikisine gelindiğinde yemeği çevirin (gerekirse).

*** Tahmini süre: Kişisel tercihe göre yemekler fırından farklı zamanlarda çıkarılabilir.

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.

İŞLEVLER							
	Alt ve üstten ısıtma	Grill	Gratin	Pizza	Çok seviyeli	XL Cooking	Eco Fanlı Hava
AKSESUARLAR							
	Raf	Rafın üzerinde fırın kabı veya kek kalıbı	Rafın üzerinde fırın tepsi/ tabak veya fırın kabı	Tabak / Fırın tepsi	İçerisine 200 ml su konulmuş tabak / fırın tepsi		

BAKIM VE TEMİZLİK



Daha fazla bilgi için docs.indesit.eu adresinden Kullanım ve Bakım Kılavuzunu indirin

Buharlı temizleme cihazları kullanmayın.

Tüm işlemler sırasında koruyucu eldiven kullanın.

Gereken işlemleri, fırın soğuk iken gerçekleştirin.

Cihazın elektrik fişini prizden çekin.

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

DIŞ YÜZEYLER

Yüzeyleri nemli bir mikrofiber bezle temizleyin. Çok kirli ise, birkaç damla pH açısından nötr deterjan damlatın. Kuru bir bezle silerek kurulayın. Korozif veya aşındırıcı deterjanlar kullanmayın. Bu tür ürünlerden herhangi biri dikkatsizlik sonucu cihazın yüzeyleri ile temas ederse, derhal nemli bir mikrofiber bezle temizleyin.

İÇ YÜZEYLER

• Her kullanımdan sonra fırını soğumaya bırakın ve ardından, yemek artıklarının neden olduğu kalıntı veya lekeleri temizlemek için tercihen hala sıcakken temizleyin. Su içeriği yüksek yiyeceklerin pişirilmesi sonucu oluşan yoğunlaşma suyunu kurutmak için, fırını tamamen soğumaya bırakın ve ardından bir bez

veya süngerle silin. İç yüzeyleri optimum şekilde temizlemek için "Hydrocleaning" işlevini etkinleştirin.

• Kapak, camın temizliğini kolaylaştırmak için kolayca çıkarılıp takılabilir

• Kapak camını uygun bir sıvı deterjanla temizleyin.

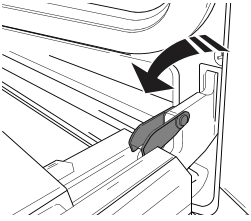
• Izgaranın üst ısıtma elemanı, fırının üst panelini temizlemek üzere alçaltılabilir: Isıtma elemanını yuvasından çıkarın ve ardından alçaltın. Isıtma elemanını tekrar eski konumuna yerleştirmek için, kendinize doğru hafifçe çekin ve tırnak desteğinin doğru yuvada olduğundan emin olun.

AKSESUARLAR

Kullanımdan sonra aksesuarları bulaşık deterjanı çözeltisinin içine koyun, eğer hala sıcaksa bunları fırın eldivenleriyle tutun. Yemek artıkları, bir bulaşık fırçası veya sünger kullanılarak çıkarılabilir.

KAPAĞI ÇIKARTMA VE YERİNE TAKMA

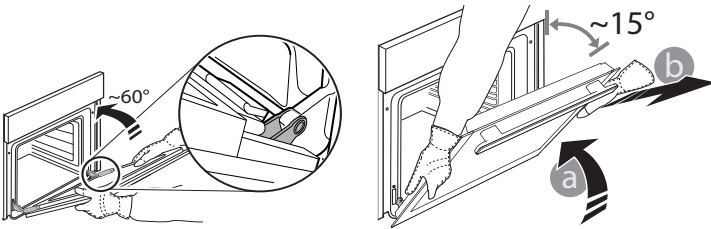
1. Kapağı çıkarmak için, tamamen açın ve mandalları kilit açma konumuna gelene kadar alçaltın.



2. Kapağı kapatabildiğiniz kadar kapatın.

Kapağı her iki elinizle sıkıca tutun – tutma kolundan tutmayın.

Kapağı, yuvasından (b) kurtulana kadar yukarı doğru (a) çekerken aynı anda kapatmayı sürdürerek çıkarabilirsiniz.



Kapağı, yumuşak bir yüzey üzerine dayayarak bir tarafa koyun.

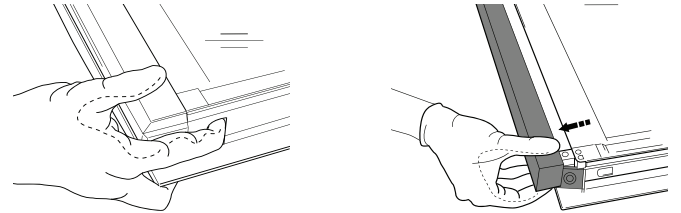
3. Fırına doğru hareket ettirmek, menteşelerin kancalarını yuvaları ile hizalı konuma getirmek ve üst kısmı yuvasına sabitlemek suretiyle kapağı yerine takın.

4. Kapağı alçaltın ve ardından tamamen açın. Mandalları, orijinal konumlarına gelecek şekilde alçaltın: Tamamen alçalttıktan sonra emin olun.

5. Kapağı kapatmayı deneyin ve kontrol paneli ile hizalı olduğundan emin olmak için kontrol edin. Değilse, yukarıdaki adımları tekrarlayın.

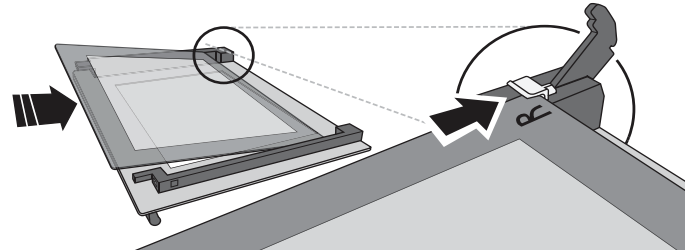
TEMİZLEMELİK İÇİN KLİK SESİ - CAMIN TEMİZLENMESİ

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



2. İç camı kaldırın ve her iki elinizle sıkıca tutun, çıkarın ve temizlemeden önce yumuşak bir yüzeyin üzerine koyun.

3. İç camı doğru şekilde yeniden konumlandırmak için, sol 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.



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

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.
Ekranda görüntülenen metin net değil ve bozuk gibi görünüyor.	Bir başka dil ayarlanmıştır.	En yakın Müşteri Satış Sonrası Servis Merkezi ile iletişime geçin.

FAYDALI İPUÇLARI

Daha fazla bilgi için docs.indesit.eu adresinden Kullanım ve Bakım Kılavuzunu indirin

PIŞIRME TABLOSU NASIL OKUNMALIDIR

Tabloda, farklı türlerdeki yiyecekleri pişirmek için en iyi işlev, aksesuarlar ve seviye listelenmiştir. Pişirme süreleri yemeğin fırına konulduğu andan itibaren başlar, ön ısıtma (gerekirse) hariç tutulmuştur. Pişirme sıcaklıkları ve süreleri yaklaşık olarak verilmiştir ve yemeğin miktarına ve kullanılan aksesuar türüne göre değişir. İlk başta önerilen en düşük ayarları kullanın, eğer yemek yeterince pişmezse o zaman daha yüksek ayarlara geçin. Verilen aksesuarları kullanın ve koyu renkli metal kek kaplarını ve fırın tepelerini tercih edin. Ayrıca ateşe dayanıklı (payreks) veya kumlu taştan yapılmış tava ve aksesuarlar da kullanabilirsiniz, ancak bunlarda pişirme süresinin biraz daha uzun olacağını unutmayın.

BİRKAÇ YEMEĞİ AYNI ANDA PIŞIRME

"Çok seviyeli" işlevi, farklı türlerdeki yiyecekleri (balık ve sebze gibi) aynı anda farklı raflarda pişirmenizi sağlar. Daha kısa pişirme süresi gerektiren yemeği çıkarın ve daha uzun süre gerektiren yemeği fırında tutmaya devam edin.

ÜRÜN FİŞİ

Bu cihazın enerji verilerini içeren ürün fişi, docs.indesit.eu internet adresinden indirilebilir

KULLANIM VE BAKIM KILAVUZUNA NASIL ULAŞILABİLİR

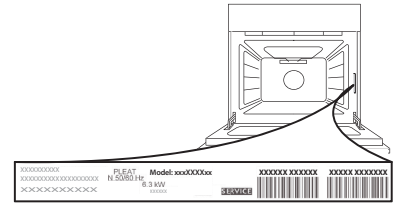
> Ürünün ticari kodunu belirterek, Kullanım ve Bakım Kılavuzunu, docs.indesit.eu internet adresimizden indirin (bu kare kodu kullanabilirsiniz).



> Alternatif olarak, Satış Sonrası Müşteri Servisimizle irtibata geçin.

SATIŞ SONRASI SERVİSİMİZLE İLETİŞİM

İrtibat bilgilerimize garanti kılavuzundan ulaşabilirsiniz. Satış Sonrası Müşteri Servisimizle iletişim kurarken, lütfen ürününüzün tanıtım levhasında yer alan kodları belirtin.



400011597598

İtalya'da basılmıştır

