



БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА

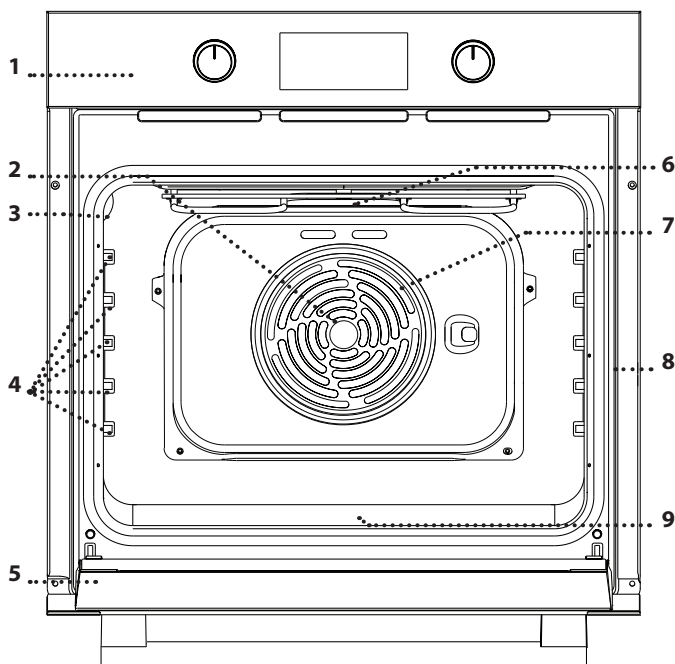
INDESIT

За да получавате по-пълно съдействие,
регистрайте вашия уред на
www.indesit.com/register



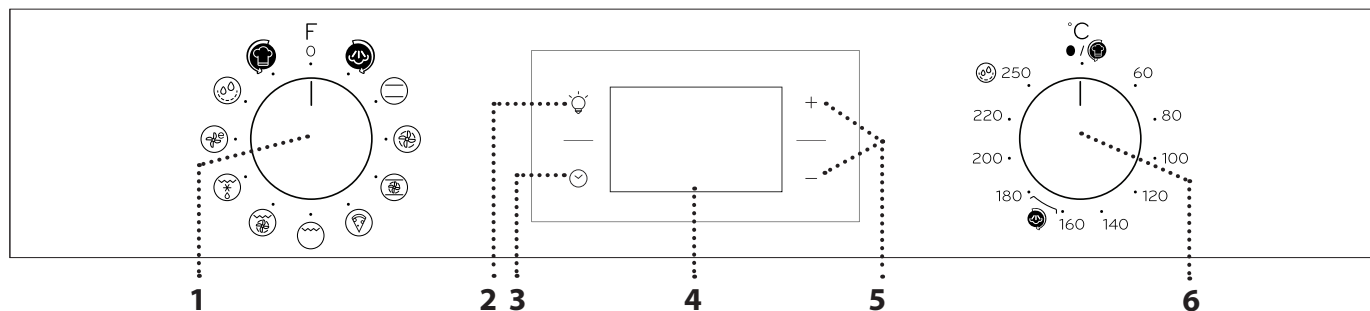
Преди да използвате уреда, прочетете внимателно
инструкциите за безопасност.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1. Контролен панел
2. Вентилатор
3. Лампа
4. Носачи
(нивото е посочено на стената на отделението за готвене)
5. Вратичка
6. Горен нагревателен елемент/грил
7. Кръгъл нагревателен елемент (не е видим)
8. Заводска табелка (не премахвайте)
9. място за наливане на питейна вода


КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



1. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН ЗА ИЗБИРАНЕ

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

2. ОСВЕТЛЕНИЕ

При включена фурна натиснете , за да включите или изключите лампата на фурната.



3. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

За достъп до настройките на време за готвене, отложен старт и таймер. За извеждане на часа, когато фурната е изключена.

4. ДИСПЛЕЙ

5. БУТОНИ ЗА РЕГУЛИРАНЕ
За промяна на настройките на време за готвене.

6. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН НА ТЕРМОСТАТА

Завъртете, за да изберете необходимата температура при активиране на ръчни функции. За функцията Turn & Go използвайте , за функцията Turn & Go Steam използвайте .

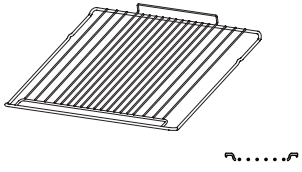
Моля имайте предвид: Въртящите се бутони са прибиращи се. Натиснете бутоните в средата и те ще изскочат.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

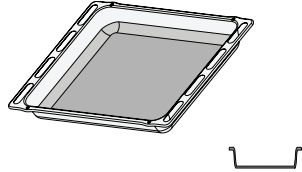


За допълнителна информация изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от docs.indesit.eu

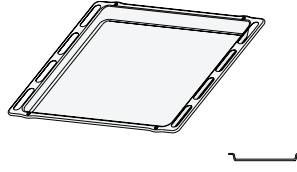
РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



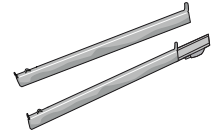
ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ (АКО ИМА)



ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



ПЛЪЗГАЩИ СЕ РАФТОВЕ



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

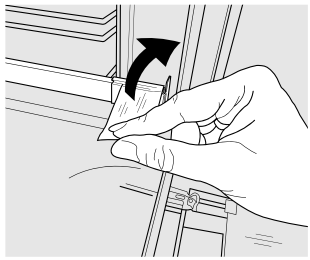
ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ

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

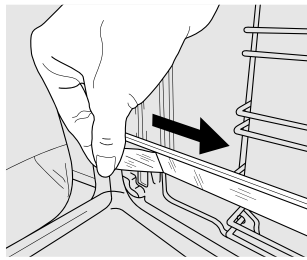
Другите принадлежности, например тавата за печене, се поставят хоризонтално чрез плъзгане по носачите.

ПЛЪЗГАЩИ СЕ РАФТОВЕ

Плъзгачите улесняват поставянето и изваждането на принадлежностите от фурната. Преди да използвате фурната, отстранете предпазната лента [a] и след това предпазното фолио [b] от плъзгачите.

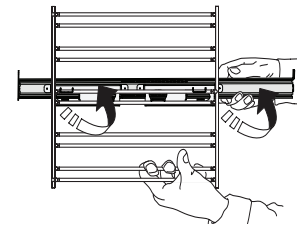


[a]

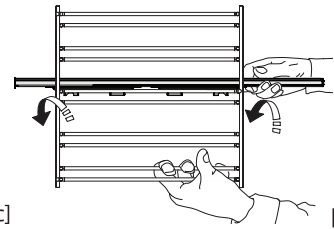


[b]

Плъзгачите могат да се монтират на всяко от нивата. Променете мястото на водачите и поставете принадлежностите върху тях.



[c]



[d]

ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ

Дръпнете долната част на плъзгача и го извадете от водача [c].

Закопчайте горната скоба на плъзгача за водача [d]. Спуснете втората скоба на мястото . За да закрепите водача, натиснете долната част на скобата здраво към водача. Проверете дали плъзгачите се движат свободно. Повторете описаните стъпки за другия водач на същото ниво.

ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ

• За да извадите водача, хванете здраво външната част на водача и го издърпайте към себе си, за да откачите опората и двата вътрешни щифта от гнездото им.

• За да поставите отново водачите, разположете ги близо до вътрешната част на фурната и първо вкарайте двата щифта в гнездата им. След това разположете външната част близо до гнездото, поставете опората и я натиснете към вътрешната стена, за да сте сигурни, че водачите са добре закрепени.

ФУНКЦИИ



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



TURN&GO STEAM

Функцията Turn&Go Steam позволява да постигнете отлични резултати благодарение на пускането на пара по време на програмата за готвене. Тази функция намества автоматично идеалната температура за приготвяне на широк набор от рецепти; времената за приготвяне на основните ястия са дадени в съответната готварска таблица. Винаги активирайте функцията пара, когато фурната е студена и след като сте налили 200 ml питейна вода в долната част на фурната.



КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.



MULTILEVEL

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

**XL COOKING**

За печене на едри парчета месо (над 2,5 kg). Препоръчваме да обръщате месото по време на готвенето, за да се опече еднакво от двете страни. Препоръчваме също от време на време да поливате месото, за да не стане прекалено сухо.

**PIZZA**

За печене на пица и хляб с различни видове и размери. Добре е да се смени позицията на тавите за печене, след като половината от времето за готвене изтече.

**GRILL**

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


**GRATIN**

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

**FREASY COOK**

Всички нагревателни елементи и вентилаторът се включват, осигурявайки постоянно и равномерно разпределяне на топлината във фурната. За този режим на готвене не е необходимо предварително загряване. Този режим се препоръчва особено за бързо приготвяне на пакетирани храни (замразени или полуготови). Най-добри резултати се постигат, ако готвите само на един рафт.

**ЕКО ФОРСИРАН ВЪЗДУХ**

За печене на едно ниво на парчета месо с плънка или без. Прекомерното изсъхване на храната се предотвратява поради слабата, прекъсваща от време на време циркулация на въздуха. При използване на тази функция ЕКО лампичката не свети по време на готвенето, но може да се включи отново чрез натискане на бутона .

**HYDROCLEANING**



Действието на парата, която се пуска по време на този специален цикъл на почистване, позволява лесното почистване на замърсявания и остатъци от храна. Налейте 200 ml питейна вода на дъното на фурната и използвайте функцията за 35 минути на 90°C. Активирайте функцията, когато фурната е студена, и я оставете да се охлади за 15 минути след завършване на цикъла.

**TURN & GO**







Тази функция автоматично избира идеалната температура и време за печене на широк избор от ястия, включващи месо, риба, паста, сладки и зеленчуци. Активирайте функцията, когато фурната е студена.


ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА ЗА ПРЪВ ПЪТ

1. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

Когато включите уреда за първи път, трябва да сверите часовника: Натискайте , докато иконата  и двете цифри за часа започнат да мигат на дисплея.



Чрез  или  сверете часа и потвърдете с . Двете цифри за минутите ще започнат да мигат. Чрез  или  сверете минутите и потвърдете с .

Моля имайте предвид: Когато иконата  мига, например след дълго прекъсване на захранването, ще трябва да нулирате времето.

2. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, останали от процеса на нейното производство: това е напълно нормално.

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

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

Нагрейте фурната до 250° C за около час, за предпочитане функцията XL Cooking. По това време фурната трябва да е празна.

Спазвайте указанията за правилно настройване на функцията.

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

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

За да изберете функция, завъртете *бутон за избиране* до символа за необходимата функция: чува се звуков сигнал и дисплеят светва.



2. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

РЪЧЕН РЕЖИМ

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



Моля имайте предвид: По време на готвене можете да промените функцията, като завъртите *бутона за избиране*, или да регулирате температурата, като завъртите *бутона на термостата*. Тази функция няма да стартира, ако *бутонът на термостата* е на ●. Можете да зададете времето за готвене, крайния час за готвене (само ако зададете време за готвене) и таймер.

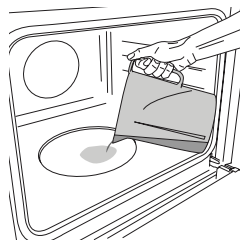
TURN & GO

За да стартирате функцията "Turn & Go", изберете функцията, като завъртите *бутона за избиране* на съответната икона, като в същото време *бутонът на термостата* трябва да е установен на позиция ●. За край на готвенето завъртете *бутона за избиране* на "0".

Моля имайте предвид: Можете да зададете крайния час за готвене и таймер. За да получите най-добри резултати от готвенето с функцията "Turn & Go", спазвайте препоръчаното тегло за всеки вид храна, дадено в следващата таблица.

Храна	Рецепта	Тегло (kg)
Месо	Печено телешко, Печено говеждо сурово	0,6 - 0,7
	Пиле / Агнешко бутче на парчета	1,0 - 1,2
Риба	Филе от съомга / Печена риба (цяла)	0,9 - 1,0
	Риба, обвита в хартия за печене	0,8 - 1,0
Зеленчуци	Пълнени зеленчуци	1,8 - 2,5
	Зеленчуков пай	1,5 - 2,5
Солени кейкове	Киш Лорен / Плодова пита	1,0 - 1,5
Паста	Лазаня / Тимбал от паста или ориз	1,5 - 2,0
Сладкиши	Кейк с листи от тесто / Кейк от сливи	0,9 - 1,2
	Печени ябълки	1,0 - 1,5
Хляб	Самун хляб	0,5 - 0,6
	Багети	0,5 - 0,8

TURN&GO STEAM



За да стартирате функцията Turn&Go Steam, налейте 200 ml питейна вода на дъното на фурната.

Изберете функцията, като завъртите бутона за избиране по посока на часовниковата стрелка до съответната икона и бутона на термостата до някоя позиция между 160 и 180°C (според


предложеното от иконата).

Функцията ще стартира и на дисплея ще се покаже точният час. Не е необходимо предварително загряване.


За край на готвенето завъртете *бутона за избиране* на "0".

Моля имайте предвид: За да зададете конкретно времетраене съгласно готварската таблица, следвайте инструкциите в раздел "Програмиране на готвенето".

3. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ И ОСТАТЪЧНА ТОПЛИНА

След стартиране на функцията се чува звуков сигнал и на дисплея се показва мигаща икона , показваща, че фазата на предварително загряване е активирана. Когато зададената температура бъде достигната, иконата остава на дисплея за постоянно и нов сигнал прозвучава, за да укаже, че храната може да бъде сложена във фурната и готвенето ще започне.

Моля имайте предвид: Ако поставите храната във фурната, преди предварителното загряване да завърши, резултатът от готвенето може да не е задоволителен.



След края на готвенето и при деактивирана функция иконата  може да продължи да се показва на дисплея, дори след като вентилаторът за охлаждане се е изключил, за да укаже, че във фурната има остатъчна топлина.

Моля имайте предвид: Времето, след което иконата изгасва, е различно, защото зависи от редица фактори, като околната температура и използваната функция. Във всички случаи уредът трябва да се смята за изключен, когато показалецът на бутона за избиране сочи към "0".


• ПРОГРАМИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

Ще е необходимо да изберете функция, преди да стартирате програмирането на готвенето.

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ

Натискайте , докато иконата  и „00:00“ започнат да мигат на дисплея.



Чрез + или - изберете необходимото време за готвене и след това натиснете  за потвърждение. За да активирате функцията, завъртете *бутона на термостата* до необходимата температура: чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че готвенето е завършено.

Забележки: За да отмените зададеното време за готвене, натискайте ☹, докато иконата 🕒 започне да мига на дисплея, след което с помощта на — нулирайте времето за готвене до „00:00“. Времето за готвене не включва фаза на подгряване.

ПРОГРАМИРАНЕ НА КРАЙНИЯ ЧАС НА ГОТВЕНЕ/ ОТЛОЖЕН СТАРТ

След като зададете време за готвене можете да отложите старта на функцията, като програмирате крайния час: натискайте ☹, докато иконата 🕒 и текущия час започнат да мигат на дисплея.



Чрез + или — задайте часа, в който искате да завърши готвенето, и потвърдете с ☹. За да активирате функцията, завъртете **бутоната на термостата** до необходимата температура: функцията ще остане на пауза, докато стартира автоматично след периода от време, който е изчислен, за да завърши готвенето в зададения час.

Забележки: За да отмените настройката, изключете фурната, като завъртите **бутоната за избиране** до позиция 0.

КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

Чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че функцията е завършена.



Завъртете **бутоната за избиране**, за да изберете друга позиция, или на позиция „0“, за да изключите фурната.

Моля имайте предвид: Ако таймерът работи, на дисплея ще се редува END и оставащото време.

. ПРОГРАМИРАНЕ НА ТАЙМЕРА

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

Натискайте ☹, докато 🕒 и иконите "00:00" и „00:00“ започнат да мигат на дисплея.



Чрез + или — задайте необходимото време и потвърдете с ☹.

Когато зададеното време изтече, ще се чуе звуков сигнал.

Забележки: За да отмените таймера, натискайте ☹, докато иконата 🕒 започне да мига, след което с помощта на — нулирайте времето до „00:00“.

. ФУНКЦИЯ HYDROCLEANING

За да активирате функцията за почистване "Hydrocleaning", налейте 200 ml питейна вода на дъното на фурната и завъртете **бутоната за избиране** и **бутоната на термостата** към иконата 🕒.




































































Моля имайте предвид: Позицията на иконата не съответства на достигнатата температура по време на цикъла на почистване.

Функцията се активира автоматично: дисплеят показва оставащото време до края, редуващо се с "HYD".








Моля имайте предвид: За тази функция може да се програмира само крайният час. Продължителността е зададена автоматично на 35 минути.

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЕТРАЕНЕ (МИН.)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове с мая		Да	170	30 - 90	
		Да	160 - 180	30 - 90	 
Сладкиш с плънка (чийзкейк, щрудел, плодов пай)		Да	160 - 200	35 - 90	
		Да	160 - 200	40 - 90	 
Бисквити/тарталети		Да	160 - 180	20 - 45	
		Да	150 - 170	20 - 45	 
		Да	150 - 170	20 - 45	  
Сладкиши от парено тесто		Да	180 - 210	30 - 40	
		Да	180 - 200	35 - 45	 
		Да	180 - 200	35 - 45	  
Целувки		Да	90	150 - 200	
		Да	90	140 - 200	 
		Да	90	140 - 200	  
Пица/хляб		Да	190 - 250	15 - 50	
		Да	190 - 250	20 - 50	 
Замразена пица		Да	250	10 - 20	
		Да	230 - 250	10 - 25	 
Солени кейкове (зеленчуков пай, киш)		Да	180 - 200	40 - 55	
		Да	180 - 200	45 - 60	 
		Да	180 - 200	45 - 60	  
Сладки с пълнеж / хрупкави бисквити		-	190 - 200	20 - 30	
		-	180 - 190	20 - 40	 
		-	180 - 190	20 - 40	  
Лазаня / паста на фурна/ канелони / плодови пити		Да	190 - 200	45 - 65	

ФУНКЦИИ	 Конвенционално готвене	 Grill	 Gratin	 Pizza	 Multilevel	 XL cooking	 Еко форсиран въздух
---------	--	---	--	---	--	--	---

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

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЕТРАЕНЕ (МИН.)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Агнешко / Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg		Да	190 - 200	80 - 110	3
Печено свинско с коричка 2 kg		Да	180 - 190	110 - 150	2
Пилешко / Заешко / Патешко 1 kg		Да	200 - 230	50 - 100	2
Пуешко / Гъше 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Риба на фурна / Риба, обвита в хартия за печене (филета, цяла)		Да	170 - 190	30 - 45	2
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	180 - 200	50 - 70	2
Препечен хляб		-	250	2 - 6	5
Рибни филета / филийки		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Наденици/Кебап/Ребра/Хамбургери		-	250	15 - 30*	5 4
Печено пиле 1-1,3 kg		Да	200 - 220	55 - 70**	2 1
Говеждо печено алангле 1 kg		Да	200 - 210	35 - 50**	3
Агнешки бут / джолан		Да	200 - 210	60 - 90**	3
Картофи на фурна		Да	200 - 210	35 - 55**	3
Зеленчуков огретен		-	200 - 210	25 - 55	3
Месо и картофи		Да	190 - 200	45 - 100***	4 1
Риба и зеленчуци		Да	180	30 - 50***	4 1
Лазаня и месо		Да	200	50 - 100***	4 1
Цяло меню: плодov тарт (ниво 5) / лазаня (ниво 3) / месо (ниво 1)		Да	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Печено месо/ пълнено месо за печене		-	170 - 180	100 - 150	2

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

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

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























*** Приблизителна продължителност на готвенето: ястията може да се извадят от фурната по различно време, според личните Ви предпочитания.

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

ФУНКЦИИ							
	Конвенционално готвене	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Еко форсиран въздух
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ							
	Решетъчен рафт	Тава за печене или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за печене/Тава за отцеждане или съд за печене на решетъчния рафт	Тава за печене	Тава за отцеждане / Тава за печене	Тава за отцеждане/тава за печене с 200 ml вода	






ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА ЗА ФУНКЦИЯТА TURN&GO STEAM

ХРАНА	РЕЦЕПТА	КОЛИЧЕСТВО	ВРЕМЕ (мин)	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	НИВО	ВОДА
 ХЛЯБ	Малки хлебчета	80-100 g	30 - 45		2	 200 ml
	Сандвичово руло във форма за печене	300-500 g	40 - 60			
	Хляб	500 g-2 kg	50 - 100			
	Багети	200-300 g	30 - 45			
 МЕСО	Печено	1 kg	60 - 110			
	Ребра	500 g-1,5 kg	50 - 75			
	Пиле	1-1,5 kg	55 - 80			
	Пиле / Пуйка	3 kg	100 - 140			
 РИБА	Филе стек	0,5-2 cm	15 - 25			
	Филе стек	2-4 cm	20 - 35			
	Цяла риба	300 - 600 g	20 - 30			
	Цяла риба	600 -1200 g	25 - 45			
 ЗЕЛЕНЧУЦИ	Картофи на пара	0,5-1,5 kg	45 - 60			
	Пълнени чушки	1-2 kg	35 - 55			
	Броколи на пара	0,3-1 kg	30 - 50			
	Тиквички на пара	0,5-1,5 kg	30 - 50			
 СЛАДКИ	Бисквитки	една тава	25 - 35			
	Мъфин	30-60 g	25 - 45			
	Пандишпанов кейк	500-700 g	30 - 50			
	Тарт	форма за печене	35 - 55			

Стартирайте функцията TURN&GO STEAM само когато фурната е студена.

Отварянето на вратичката и доливането на вода по време на готвене може да окаже неблагоприятен ефект върху крайния резултат от готвенето.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ			
	Тава за печене или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за печене / Тава за отцеждане или съд за печене на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ



Не използвайте уреди за почистване с пара.

Използвайте предпазни ръкавици за всички операции.

Не покривайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио.

Изпълнявайте необходимите операции, когато фурната е студена.

Изключете уреда от захранването.

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

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

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

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- След всяко използване изчакайте фурната да се охлади и я почистете, за предпочитане докато е още топла, за да отстраните отлаганията и петната, причинени от остатъците от храна. За да отстраните кондензираната влага при готвене на продукти с високо съдържание на вода, изчакайте фурната напълно да се охлади и след това я подсушете с кърпа или гъба. Активирайте функцията "Hydrocleaning" за оптимално почистване на вътрешните повърхности.
- Вратичката може с лекота да се свали и постави обратно за по-лесно почистване на стъклото.
- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.

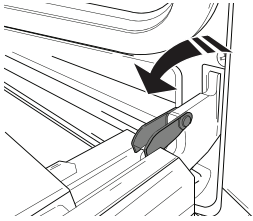
- Горният нагревател на грила може да бъде свален надолу, за да почистите тавана на фурната: Извадете нагревателя от мястото му и го смъкнете надолу. За да върнете нагревателя на мястото му, го повдигнете, дръпнете го леко към себе си, като се уверите, че стойката на клемата е на мястото си.
- За да отстраните останалия по дъното на фурната накип след готвенето с пара, просто налейте 250 ml бял оцет в мястото за вода (като алтернатива можете да използвате препарат за премахване на котлен камък. За наличност на такъв препарат се свържете с отдела за следпродажбено обслужване). Оставете да работи на стайна температура за 30 минути, след което почистете вътрешността на фурната с топла вода и мека кърпа. Препоръчително е да почиствате фурната най-малко на всеки 5 до 10 цикъла на готвене с пара.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

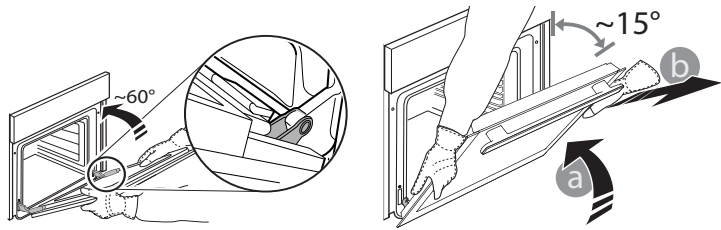
Веднага след употреба накиснете принадлежностите във вода с добавен течен миещ препарат, като използвате ръкавици за фуна, ако принадлежностите все още са горещи. Остатъци от храна могат да се премахнат с помощта на четка или гъба.

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

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



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



Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

3. Поставете обратно вратичката, като я приблизите към фурната, след което изравнете кукичките на пантите с гнездата им и фиксирайте горната част на вратичката.

4. Спуснете вратичката надолу и я отворете докрай. Спуснете фиксаторите надолу до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са завъртени докрай.

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

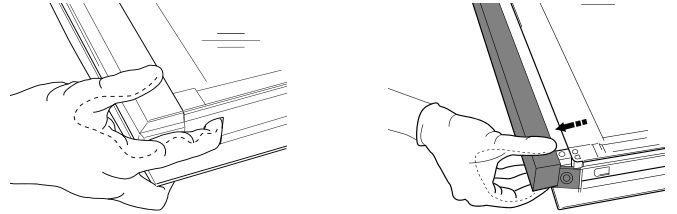
СМЯНА НА ЛАМПАТА

Изключете фурната от захранването, развийте капачката на осветителното тяло, сменете крушката и завийте отново капачката.

Свържете отново фурната към електрическата мрежа. Не използвайте фурната, преди да поставите на място капачката на лампата.

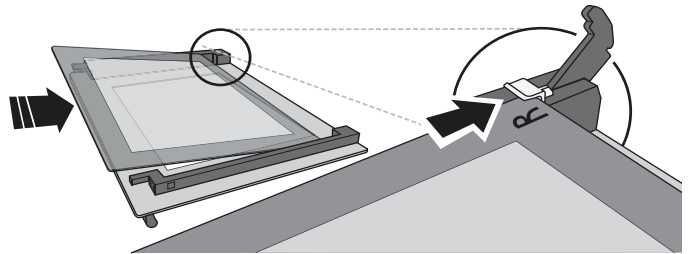
ЩРАКВАНЕ И ПОЧИСТВАНЕ - ПОЧИСТВАНЕ НА СЪКЛОТО

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



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

3. За да поставите вътрешното стъкло правилно, се уверете че R е видимо в левия ъгъл и прозрачната повърхност (без печат) е насочена нагоре. Първо поставете дългата страна на стъклото, обозначена с R, в поддържащите гнезда, след това го спуснете на място.



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

Моля имайте предвид: Използвайте само халогенни крушки 25 W/230 ~ V тип G9, T300°C. Крушката, използвана в изделието, е предназначена специално за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома. Крушките могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



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

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
На дисплея се изписва буквата F и число.	Проблем с програмното осигуряване.	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване и съобщете буквата или цифрата след "F".

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ



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

КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

В таблицата са посочени най-подходящите функции, принадлежности и нива за приготвяне на различни ястия.

Времената за готвене започват от момента, в който храната се постави във фурната, и не включват предварителното загряване (когато се изисква такова).

Температурите и времената за готвене са приблизителни и зависят от количеството на храната и от използваните принадлежности. В началото използвайте най-ниските препоръчвани стойности и ако храната не се сготви добре, преминете към по-високи стойности. Използвайте доставените с фурната принадлежности или метални форми за кейкове и тави за фурна (за предпочитане тъмно оцветени). Може да използвате също съдове и аксесоари от огнеупорно стъкло (Пирекс) или каменинови такива, но имайте предвид, че времената за готвене ще бъдат малко по-дълги.

ЕДНОВРЕМЕННО ПРИГОТВЯНЕ НА НЯКОЛКО ЯСТИА

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



Фирмените политики, стандартната документация и допълнителна информация за уреда можете да намерите, като:

- Посетите нашия уебсайт docs.indesit.eu
- Използвате QR кода
- **Се свържете с отдела за следпродажбено обслужване** (вижте телефонния номер в гаранционната книжка). При контакт с отдела за следпродажбено обслужване на клиенти съобщавайте кодовете, посочени на заводската табелка на Вашия уред.

