





































ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

Рецепта	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАР. ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛН. (МИН)	НИВО И АКСЕСОАРИ
Сладкиши с набухвател		Да	160 - 180	30 - 90	2/3
		Да	160 - 180	30 - 90	4 1
Сладкиши с пълнеж (чийзкейк, щрудел, плодов пай)		Да	160 - 200	35 - 90	2
		Да	160 - 200	40 - 90	4 2
Бисквити/тарталети		Да	160 - 180	20 - 45	3
		Да	150 - 170	20 - 45	4 2
		Да	150 - 170	20 - 45	5 3 1
Сладкиши от парено тесто		Да	180 - 210	30 - 40	3
		Да	180 - 200	35 - 45	4 2
		Да	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Целувки		Да	90	150 - 200	3
		Да	90	140 - 200	4 2
		Да	90	140 - 200	5 3 1
Пица/хляб		Да	190 - 250	15 - 50	1/2
		Да	190 - 250	20 - 50	4 2
Замразена пица		Да	250	10 - 20	3
		Да	230 - 250	10 - 25	4 2
Солени кейкове (зеленчуков пай, киш)		Да	180 - 200	40 - 55	3
		Да	180 - 200	45 - 60	4 2
		Да	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Волован/бутерки		-	190 - 200	20 - 30	3
		-	180 - 190	20 - 40	4 2
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Лазаня/печена паста/ канелони/плодова пита		Да	190 - 200	45 - 65	2

ФУНКЦИИ							
	Конвенционална	Грил	Запеканка	Пица	Няколко нива	XL готвене	Еко форсиран въздух
АКСЕСОАРИ							
	Скара	Тава за печене върху скарата	Тава за печене/тава за оттичане или тавана за печене върху скарата	Тава за оттичане/ Тава за печене	Тава за оттичане / тава за печене с 200 ml вода		

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАР. ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛН. (МИН)	НИВО И АКЕСОАРИ
Агнешко/телешко/ говеждо/свинско - 1 kg		Да	190 - 200	80 - 110	3
Печено свинско с коричка - 2 kg		Да	180 - 190	110 - 150	2
Пиле/заек/патица - 1 kg		Да	200 - 230	50 - 100	2
Пуйка / гъска - 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Печена риба/ печена риба в хартия (филета, цяла)		Да	170 - 190	30 - 50	2
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	180 - 200	50 - 70	2
Препечни филийки		-	250	2 - 6	5
Резени/филета риба		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Наденици / кебап / ребърца / бургери		-	250	15 - 30*	5 4
Печено пиле - 1-1,3kg		Да	200 - 220	55 - 70**	2 1
Печено говеждо, алангле - 1 kg		Да	200 - 210	35 - 50**	3
Агнешки бут / джолан		Да	200 - 210	60 - 90**	3
Печени картофи		Да	200 - 210	35 - 55**	3
Зеленчукова запеканка		-	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 ястие: плодова тарта (НИВО 5) / лазаня (НИВО 3) / месо (НИВО 1)		Да	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Печено месо/пълнени парчета месо		-	170 - 180	100 - 150	2

Посоченото време не включва фазата на подгряване: препоръчваме ви да поставяте храната във фурната и да настройвате времето за готвене само след достигане на желаната температура.

* Завъртете храната по средата на процеса на готвене.

** Завъртете храната след две трети от готвенето (при необходимост).

*** Приблизително време за приготвяне: ястието може да се извади от фурната по различно време в зависимост от личните предпочитания.

Изгледете Ръководството за използване и грижа от docs.indesit.eu за таблица с тествани рецепти, събрани за сертифициращите органи съобразно стандарт IEC 60350-1.

ФУНКЦИИ							
	Конвенционална	Грил	Запеканка	Пица	Няколко нива	XL готвене	Еко форсиран въздух
АКЕСОАРИ							
	Скара	Тава за печене върху скарата	Тава за печене/тава за оттичане или тава за печене върху скарата	Тава за оттичане/ Тава за печене	Тава за оттичане / тава за печене с 200 ml вода		

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

Никога не използвайте парочистачки.

Използвайте предпазни ръкавици по време на всички операции.

Извършвайте нужните операции при студена фурна.

Изключете уреда от захранващия контакт.

Не използвайте телена гъба, абразивни стъргалки или абразивни/корозивни почистващи препарати, които могат да наранят повърхностите на уреда.

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

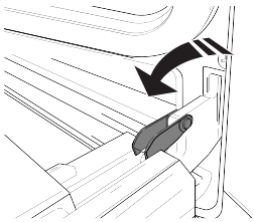
Почиствайте повърхностите с влажна микрофибърна кърпа. Ако са много мръсни, капнете няколко капки препарат с неутрално рН. Завършете със суха кърпа. Не използвайте корозивни или абразивни препарати. Ако някой от тези продукти случайно влезе в контакт с повърхностите на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

• След всяка употреба оставайте фурната да се охлади и след това я почиствайте – по-добре е да е все още топла – за да премахнете всякакви наслагвания или петна, причинени от остатъци от храна. За да изсушите конденза, който се е образувал вследствие на готвенето на храни с високо водно съдържание, оставете фурната напълно да се охлади и след това избършете с кърпа или гъба.

ОТСТРАНЯВАНЕ И ВРЪЩАНЕ НА ВРАТИЧКАТА НА МЯСТОТО ѝ

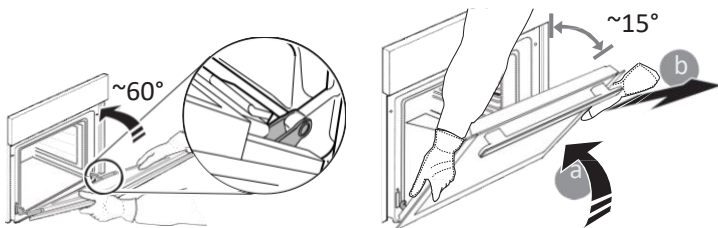
1. За да премахнете вратичката, отворете я изцяло и снижете ушенцата, докато не преминат в отключена позиция.



2. Затворете вратичката, доколкото е възможно.

Хванете вратичката здраво с две ръце – не я хващайте за дръжката.

Отстранете вратичката, като продължавате да я затваряте, докато същевременно я дърпате нагоре (а), докато не излезе от мястото си (b).




Поставете вратичката на една страна върху мека повърхност.

3. Върнете вратичката, като я придвижвате към фурната, подравнявайки кукичките на пантите с техните жлебове, и поставете горната част на мястото ѝ.

4. Снижете вратичката и след това я отворете изцяло. Снижете ушенцата в тяхната първоначална позиция: уверете се, че сте ги снижили докрай.

5. Опитайте да затворите вратичката и проверете дали е подравнена спрямо контролния панел. Ако не е, повторете стъпките по-горе.

Ако има упорити замърсявания на вътрешните повърхности, препоръчваме изпълнението на функцията за автоматично почистване за оптимални резултати.

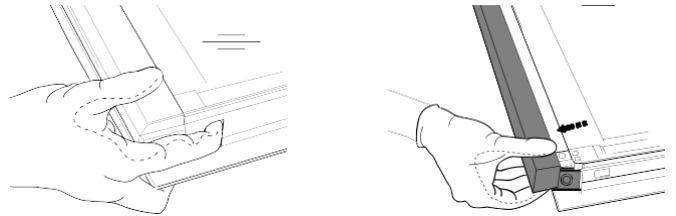
- Вратичката може да се премахне и да се върне без много усилия за по-лесно почистване на стъклото .
- Почиствайте стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.

АКСЕСОАРИ

След употреба на киселите аксесоари в разтвор от вода и препарат за миене, като използвате ръкавици за фурна, ако са все още горещи. Остатъците от храна могат да се премахнат с четка за миене или гъба.

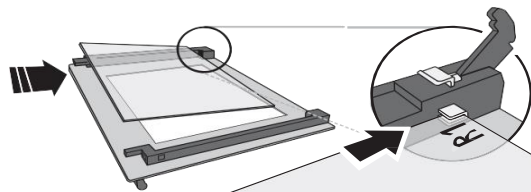
ЩРАКНЕТЕ ЗА ПОЧИСТВАНЕ – ПОЧИСТВАНЕ НА СЪТЪКЛОТО

1. След като сте отстранили вратичката и сте я поставили на мека повърхност с дръжката надолу, едновременно натиснете двете фиксиращи скоби и премахнете горния ръб на вратичката, като го дърпате към вас.



2. Повдигнете и дръжте здраво вътрешното стъкло с две ръце, извадете го и го поставете на мека повърхност, преди да го почистите.

3. Върнете междинния панел (маркиран с „1R“) на мястото му, преди да поставите обратно вътрешния панел: За да поставите правилно стъклените панели, се уверете, че маркировката „R“ се вижда в левия ъгъл. Първо поставете дългата страна на стъклото, маркирано с „R“, в подпорните жлебове, след което го снижете, докато не влезе на мястото си. Повторете процедурата и за двата стъклени панела.



4. Поставете на мястото му горния ръб: щракване ще индикира правилната позиция. Уверете се, че уплътнението е на мястото си, преди да върнете вратичката.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи.	Прекъсване на тока. Прекъсване на връзката с токовото захранване.	Проверете за наличие на захранване в мрежата и дали фурната е свързана с източника на електричество. Изключете фурната и я включете отново, за да видите дали проблемът е решен.
Дисплеят показва буквата „F“, последвана от номер.	Софтуерен проблем.	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване и посочете буквата или цифрата след буквата „F“.

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ


КАК ДА РАЗЧИТАТЕ ТАБЛИЦАТА ЗА ГОТВЕНЕ

Таблицата изброява най-подходящите функции, аксесоари и нива, които да използвате при готвене на различните видове храни. Времето за готвене започва от момента на поставяне на храната във фурната с изключение на предварителното подгриване (когато е необходимо). Температурите на готвене и времената са приблизителни и зависят от количеството храна и вида на използвания аксесоар. Използвайте най-ниските препоръчителни настройки за начало и ако храната не е сготвена достатъчно, превключете на по-високи настройки. Използвайте приложените аксесоари и за предпочитане метални форми за торта и тави за печене в тъмни цветове. Можете също да използвате Pyrex или каменни съдове и аксесоари, но имайте предвид, че времето на готвене ще е малко по-дълго.


ЕДНОВРЕМЕННО ГОТВЕНЕ НА РАЗЛИЧНИ ХРАНИ

Функцията „Няколко нива“ ви дава възможност да готвите различни храни (като например риба и зеленчуци) на различни нива по едно и също време. Извадете ястието, което се нуждае от по-малко време за готвене, и оставете във фурната това, което има нужда от повече време.

ПРОДУКТОВ ФИШ

 **WWW** Продуктовият фиш с данните за енергия на този уред може да се изтегли от уеб сайта docs.indesit.eu

КАК ДА ПОЛУЧИТЕ РЪКОВОДСТВОТО ЗА УПОТРЕБА И ГРИЖА

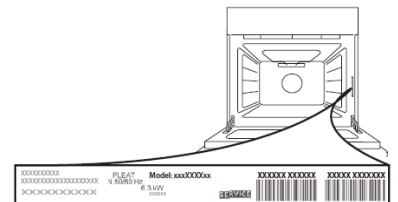
>  **WWW** Изтеглете Ръководството за употреба и грижа от нашия уебсайт docs.indesit.eu (може да използвате този QR код), посочвайки търговския код на продукта.



> Или се свържете с Отдела за следпродажбено обслужване.

СВЪРЗВАНЕ С ОТДЕЛА ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

Можете да намерите данните ни за контакт в гаранционната карта. Когато се свързвате с нашия Отдел за следпродажбено обслужване, посочете кодовете, предоставени ви на вашата идентификационна табелка на продукта.



400011318173

Отпечатано в Италия