

IGAPÄEVASE KASUTAMISE JUHEND



TÄNAME, ET OSTSITE INDESITI TOOTE

Täielikuma abi ja toe saamiseks registreerige oma seade aadressil
www.indesit.com/register

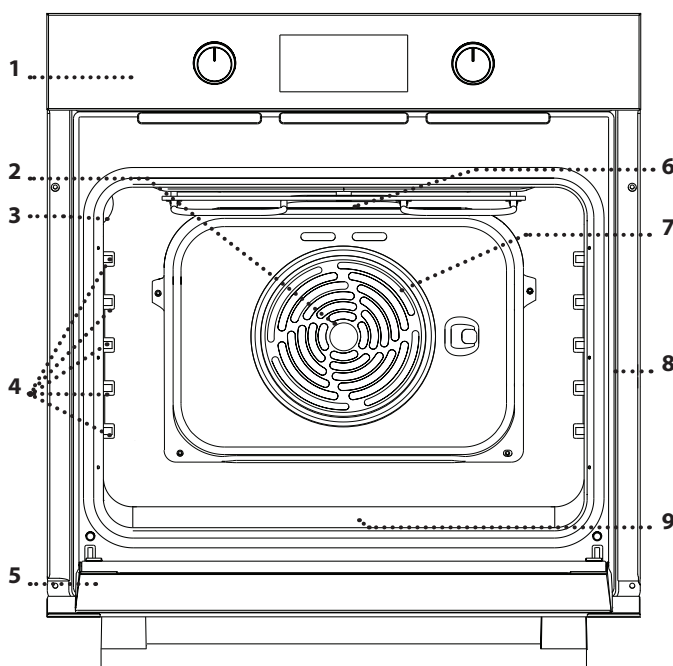


Ohutusjuhised ning kasutus- ja hooldusjuhendi saate alla laadida meie veebilehelt **docs.indesit.eu** järgides voldiku lõpus toodud juhiseid.



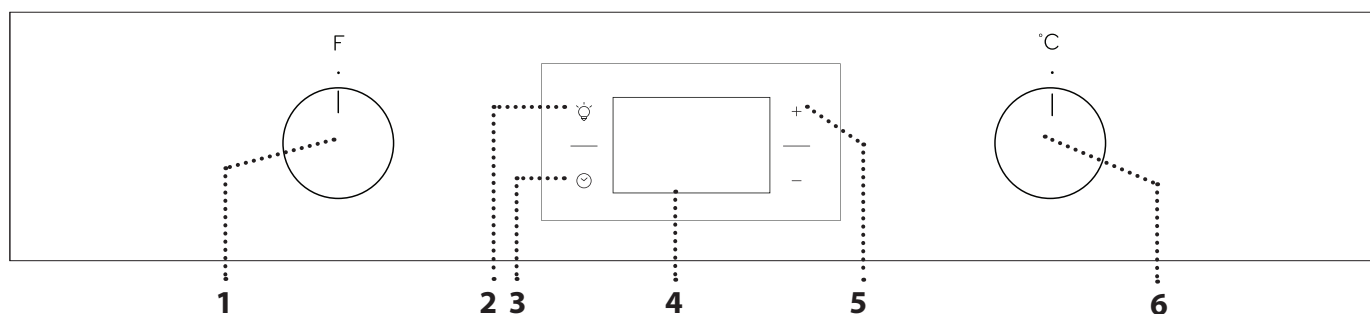
Lugege ohutusjuhised enne seadme kasutamist tähelepanelikult läbi.

TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilaator
3. Lamp
4. Riilisiinid
(tasandi number on märgitud küpsetuskambri seinal)
5. Uks
6. Ülemine küttekeha/grill
7. Ringikujuline kütteelement
(pole nähtaval)
8. Identimisplaat
(ärge eemaldage)
9. Alumine kütteelement
(pole nähtaval)

JUHTPANEEL



1. VALIKUNUPP

Ahju sisselülitamiseks ja funktsiooni valimiseks. Ahju väljalülitamiseks keerake nupp asendisse O.

2. VALGUSTUS

Kui ahi on sisse lülitatud, saate seda vajutades lülitada sisse või välja ahju valgustuse.

3. KELLAAJA SEADISTAMINE

See on küpsetusaja, viitkäivituse ja taimeri määramiseks. Kui ahi on välja lülitatud, näitab see kellaega.

4. KUVA

5. SEADENUPUD

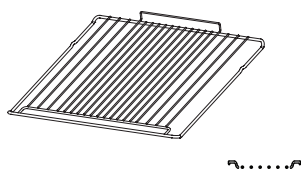
Küpsetusaja muutmiseks.

6. TERMOSTAADINUPP

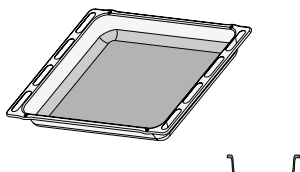
Seda pöörates saate käsifunktsioone aktiveerides valida soovitud temperatuuri. "Turn & Go" funktsiooni sisselülitamiseks hoidke sees ●.

Pange tähele! Nupud liiguvad väljapoole. Vajutage nupu keskele ja see tuleb paneeli seest välja.

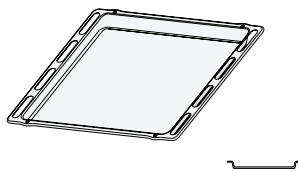
REST



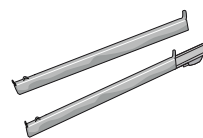
NÕRGUMISPANN (OLEMASOLUL)



KÜPSETUSPLAAT



LIUGRIIULID



Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist. Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

TARVIKUTE KASUTAMINE

• Pange rest soovitud tasandile, hoides seda kergelt üles kallutatud asendis ja toetades tõstetud tagakülje (suunaga üles) esimesena siinidele. Seejärel nihutage see horisontaalselt riiulisiinidel lõppu. Muud tarvikud, nt küpsetusplaat, tuleb sarnaselt restiga rõhvalt sisse lükata, nihutades neid piki siine.

- Siine on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada: pesast eemaldamiseks, tõmmake need välja.
- Liugrestid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele või sealt eemaldada.

FUNKTSIOONID



TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.



MITMIKTASAND

Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks mitmel erineval tasandil (max kolmel), mis vajavad valmimiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegseks küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.



XL COOKING

Suurte lihatükkide (üle 2,5 kg) küpsetamine. Soovitame liha küpsetamise ajal ümber pöörata, et mõlemad pooled ühtlaselt pruunistuksid. Samuti soovitame liha mõne aja tagant leemega üle valada, et see ära ei kuivaks.



PIZZA

Mitut tüüpi ja suuruses pizza ning saia küpsetamiseks. Soovitav on küpsetusplaatide asetus umbes poole küpsetamise ajal omavahel vahetada.



GRILL

Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks küpsetusplaadi: paigutage nõrgumispänn resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.



GRATIN

Suurte lihatükkide (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada küpsetusmahlade kogumiseks küpsetusplaadi: paigutage nõrgumispänn resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.



SOOJASHOID

Magusa või soolase taigna tõhus kergitamine. Kerkimise kvaliteedi tagamiseks ärge aktiveerige seda funktsiooni, kui ahi on eelmisest küpsetustsüklist veel kuum.



FREASY COOK

Ventilaatori kütteleendid lülituvad sisse, mis tagab soojust ühtlase jaotumise kogu ahjus. Selle küpsetamisrežiimi puhul ei ole ahju vaja eelnevalt sooja panna. Seda režiimi soovitatakse kasutada eelkõige pakendatud toidu kiireks küpsetamiseks (külmutatud või pooltooted). Parima tulemuse saavutamiseks kasutada ainult ühte küpsetusresti.



SÄÄSTLIK SUNDÕHK

Ühes tükis praadide või täidisega lihalõikude küpsetamine ühel tasandil. Örn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist. Selle ökofunktsiooni kasutamisel ei sütti tuli ECO, kuid selle saab sisse lülitada, vajutades nuppu .



HYDROCLEANING

Spetsiaalne puhastussüklil, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab kõrbenud rasva- ja toidupriismete eemaldamist. Valage 200 ml vett ahju põhja ning kasutage funktsiooni 35' temperatuuril 90 °C. Käivitage funktsioon, kui ahi on külm ja laske tsükli lõppemisel jahtuda kuni 15'.



TURN & GO

Selle funktsiooni abil valitakse automaatselt ideaalne küpsetustemperatuur ja -aeg eri retseptide jaoks, muu hulgas liha-, kala-, pastatoidud, magusad küpsetised ja köögiviljad. Käivitage funktsioon, kui ahi on külm.

SEADME ESMAKORDNE KASUTAMINE

1. KELLAJA SEADISTAMINE

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata kellaaeg. Vajutage nuppu , kuni tabloole ilmub ikoon  ja kahekohaline tundide näidik hakkab vilkuma.



Tundide seadmiseks vajutage nuppe + või – ja kinnitamiseks vajutage nuppu . Hakkab vilkuma kahekohaline minutite näidik. Minutite seadmiseks vajutage + või – ja kinnitamiseks vajutage .

Pange tähele! Kui ikoon  vilgub (näiteks pärast pikka volukatkestust), peate kellaaja uuesti määrama.

2. AHJU KUUMUTAMINE

Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu. See on täiesti tavapärane.

Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalt kuumutada, et eemalduksid võimalikud lõhnad. Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud.

Kuumutage ahju umbes tund aega 250 °C juures, soovitatavalt funktsiooniga „XL Cooking”. Ahi peab sel ajal olema tühi.

Funktsiooni õigesti kasutamiseks järgige juhiseid.

Pange tähele! Pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. FUNKTSIOONI VALIMINE

Funktsiooni valimiseks pöörake *valikunupp* soovitud funktsiooni asendisse: süttib tabloo ja kõlab helisignaali.



2. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

KÄSITSI

Valitud funktsiooni käivitamiseks pöörake *termostaadinuppu*, et määrata soovitud temperatuur.



Pange tähele! Küpsetamise ajal saab funktsiooni muuta, pöörates *valikunuppu* või muutes temperatuuri *termostaadinupuga*.

Funktsioon ei käivitu, kui *termostaadinupp* on asendis ●. Saate määrata küpsetusaja, küpsetamise lõpuaja (ainult siis, kui määrate küpsetusaja) ja taimeri.

TURN & GO

“Turn & Go” funktsiooni käivitamiseks pöörake *valikunuppu* vastaval ikoonil, hoides *termostaadinupu* asendis ●.

Küpsetamise lõpetamiseks, pöörake *valikunupp* asendisse „O”.

Pange tähele! Saate määrata küpsetamise lõpuaja ja taimeri. “Turn & Go” funktsiooni abil parima küpsetustulemuse saamiseks kasutage järgmises tabelis toodud eri toiduainete soovitatud koguseid.

Toit	Retsept	Kaal (kg)
Liha	Vasikapraad, poolküps veisepraad	0,6–0,7
	Tükeldatud kana / lambakoot	1,0–1,2
Kala	Lõhefilee / küpsetatud kala (terve)	0,9–1,0
	Kala küpsetuspaberis	0,8–1,0
Köögivil	Täidetud aedvili	1,8–2,5
	Köögiviljapirukas	1,5–2,5
Soolased pirukad	Lotringi pirukas / lahtine pirukas	1,0–1,5
Pasta	Lasanje / pasta- või riisitimbal	1,5–2,0
Kondiitritooted	Pärmitainast kook / ploomitort	0,9–1,2
	Küpsetatud õunad	1,0–1,5
Sai	Saiapäts	0,5–0,6
	Bagetid	0,5–0,8

SOOJASHOID

Soojashoiu funktsiooni käivitamiseks pöörake *termostaadinupp* vastava sümboli juurde. Kui ahi on määratud muule temperatuurile (või kui õõnsuse temperatuur on rohkem kui 65 °C), ei käivitata funktsiooni.

Pange tähele! Saate määrata küpsetusaja, küpsetamise lõpuaja (ainult siis, kui määrate küpsetusaja) ja taimeri.

3. EELKUUMUTAMINE

Kui funktsioon käivitub, antakse helisignaali ja ekraanil vilkuva ikooniga  märku, et eelsoojenduse etapp on aktiveeritud.

Kui eelsoojendus on lõppenud, kõlab helisignaali ja püsivalt põlev ikoon  ekraanil annab teada, et ahi on jõudnud seatud temperatuurini: nüüd asetage toit ahju ja alustage küpsetamist.

Pange tähele! Kui panete toidu ahju enne eelkuumutamise lõppemist, võib see küpsetustulemusele halvasti mõjuda.

. KÜPSETAMISE PROGRAMMEERIMINE

Küpsetamise programmeerimiseks tuleb kõigepealt valida mõni funktsioon.

KESTUS

Hoidke nuppu  all, kuni ekraanil hakkab vilkuma  ikoon ja „00:00“.



Määrake nupuga  või  vajalik küpsetusaeg ning vajutage kinnituseks nuppu .

Aktiveerige funktsioon, pöörates *termostaadinupu* vajalikule temperatuurile: kõlab helisignaali ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud.

Märkused Määratud küpsetusaia tühistamiseks hoidke nuppu  all, kuni ikoon  hakkab ekraanil vilkuma. Seejärel kasutage nuppu , et määrata küpsetusajaks „00:00“. See küpsetusaeg sisaldab ka eelsoojenduse etappi.

KÜPSETAMISE LÕPUAJA/ VIITKÄIVITUSE PROGRAMMEERIMINE

Kui küpsetusaeg on määratud, saab funktsiooni käivitamise aega edasi lükata, programmeerides selle lõpuaja: vajutage nuppu , kuni ekraanil hakkab vilkuma ikoon  ja praegune kellaeg.



Küpsetamise lõpuaja seadmiseks kasutage nuppu  või  ja kinnitamiseks vajutage .

Aktiveerige funktsioon, pöörates *termostaadinupu* vajalikule temperatuurile: funktsioon jääb ootele ja hakkab tööle automaatselt pärast arvutatud aja möödumist, et küpsetamine lõpeks seatud ajal.

Märkused Selle sätte tühistamiseks lülitage ahi välja, pöörates *valikunupu* asendisse .

Käivitamise viivitusfunktsioon ei ole grilli ja turbogrilli funktsioonide jaoks saadaval.

KÜPSETAMISE LÕPP

Kõlab helisignaali ja ekraan annab teada, et funktsiooni töö on lõppenud.



Pöörake *valikunuppu*, et valida teine funktsioon, või valige asend „O“ ahju väljalülitamiseks.

Pange tähele! Kui taimer on aktiivne, kuvatakse tablool vaheldumisi teksti END ja järelejäänud aega.

. TAIMERI SEADMINE

See valik ei katkesta ega programmeeri küpsetamist, kuid võimaldab teil kasutada ekraani taimerina (nii funktsiooni töötamise ajal kui ka siis, kui ahi on välja lülitatud).

Hoidke nuppu  all, kuni ekraanil hakkab vilkuma  ikoon ja „00:00“.



Vajaliku aja seadmiseks kasutage nuppu  või  ja kinnitamiseks vajutage .

Kui taimer on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaali.

Märkused Taimeri tühistamiseks hoidke nuppu  all, kuni ikoon  hakkab vilkuma. Seejärel määrake nupuga  ajaks „00:00“.

KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKT-SIOON	EELKUUMU-TAMINE	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	TASE JA TARVIKUD
Pärmitainast koogid		Jah	160–180	30–90	2/3
		Jah	160–180	30–90	4 1
Täidisega kook (kohupiimakook, struudel, puuviljakook)		Jah	160–200	35–90	2
		Jah	160–200	40–90	4 2
Küpsised / korvikesed		Jah	160–180	20–45	3
		Jah	150–170	20–45	4 2
		Jah	150–170	20–45	5 3 1
Tuuletaskud		Jah	180–210	30–40	3
		Jah	180–200	35–45	4 2
		Jah	180–200	35–45	5 3 1
Besee		Jah	90	150–200	3
		Jah	90	140–200	4 2
		Jah	90	140–200	5 3 1
Pizza/sai		Jah	190–250	15–50	1/2
		Jah	190–250	20–50	4 2
Sügavkülmutatud pizza		Jah	250	10–20	3
		Jah	230–250	10–25	4 2
Soolased pirukad (köögiviljapirukas, lahtine plaadipirukas)		Jah	180–200	40–55	3
		Jah	180–200	45–60	4 2
		Jah	180–200	45–60	5 3 1
Volovanid / lehttainast küpsised		-	190–200	20–30	3
		-	180–190	20–40	4 2
		-	180–190	20–40	5 3 1
Lasanje / küpsetatud pasta / cannelloni / lahtine pirukas		Jah	190–200	45–65	2

FUNKTSIOONID	 Tavapärane küpsetamine	 Grill	 Gratin	 Pizza	 Mitmiktasand	 XL cooking	 Säästlik sundõhk
TARVIKUD	 Rest	 Ahjunõud või küpsetuspann restil	 Ahjunõud / nõrgumispann või küpsetuspann restil	 Nõrgumispann / küpsetusplaat	 Nõrgumispann / küpsetusplaat 200 ml veeqa		

RETSEPT	FUNKT-SIOON	EELKUUMU-TAMINE	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	TASE JA TARVIKUD
Lambaliha / vasikaliha / veiseliha 1 kg		Jah	190–200	80–110	3
Krõbeda kamaraga seapraad 2 kg		Jah	180–190	110–150	2
Kanapraad / küülikupraad / pardipraad 1 kg		Jah	200–230	50–100	2
Kalkunipraad / hanepraad 3 kg		-	190–200	100–160	2
Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis (filee, terve)		Jah	170–190	30–50	2
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)		Jah	180–200	50–70	2
Rõstitud sai/leib		-	250	2 - 6	5
Kalafilee/-lõigud		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Vorstid/kebab/ribi/kotletid		-	250	15–30*	5 4
Rõstitud kana 1–1,3 kg		Jah	200–220	55–70**	2 1
Poolküps rostbiif 1 kg		Jah	200–210	35–50**	3
Lambakoot		Jah	200–210	60–90**	3
Ahjukartulid		Jah	200–210	35–55**	3
Köögiviljagratään		-	200–210	25 - 55	3
Liha ja kartulid		Jah	190–200	45–100***	4 1
Kala ja köögiviljad		Jah	180	30–50***	4 1
Lasanje ja liha		Jah	200	50–100***	4 1
Terve söögikord: puuviljakook (tase 5) / lasanje (tase 3) / liha (tase 1)		Jah	180–190	40–120***	5 3 1
Praad / täidisega praad		-	170 – 180	100 - 150	2

Märgitud küpsetusaeg ei sisalda eelsoojenduse aega: soovitame panna toidu ahju ja määrata küpsetusaja alles pärast vajaliku temperatuuri saavutamist.

* Keerake toitu poole küpsetusaja möödudes.

**Vajadusel pöörake toit ümber pärast 2/3 küpsetusaja möödumist.

*** Arvestuslik ajakulu: toidu võib vastavalt isiklikule maitse-eelistusele ahjust välja võtta erineval ajal.

Laadige kasutus- ja hooldusjuhend alla leheküljelt **docs.indesit.eu** Selles olev kontrollitud retseptide tabel on koostatud sertifitseerimisasutuste jaoks vastavuses standarditega IEC 60350-1

FUNKTSIOONID							
	Tavapärase küpsetamine	Grill	Gratin	Pizza	Mitmiktasand	XL cooking	Säästlik sundõhk
TARVIKUD							
	Rest	Ahjunõud või küpsetuspann restil	Ahjunõud / nõrgumispann või küpsetuspann restil	Nõrgumispann / küpsetusplaat	Nõrgumispann / küpsetusplaat	Nõrgumispann / küpsetusplaat	Nõrgumispann / küpsetusplaat 200 ml veega

SEADME HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE



Täpsemat teavet leiate kasutamise- ja hooldusjuhendist, mille saate alla laadida lehelt docs.indesit.eu

Ärge kasutage aurupuhastusseadmeid.

Kasutage kõikide toimingute juures kaitsekindaid.

Nõutavad toimingud tuleb siis, kui ahi on külm.

Tõmmake pistik seinakontaktist välja.

Ärge kasutage traatnuustikut, abrasiivseid küürimispastasid ega abrasiivseid/söövitavaid puhastusvahendeid, kuna need võivad kahjustada seadme pinda.

VÄLISPIND

Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui see on väga must, lisage paar tilka neutraalse pH-ga puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.

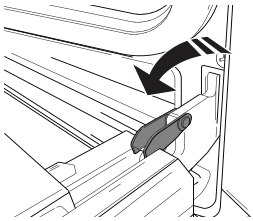
Ärge kasutage abrasiivseid ega söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

SISEPIND

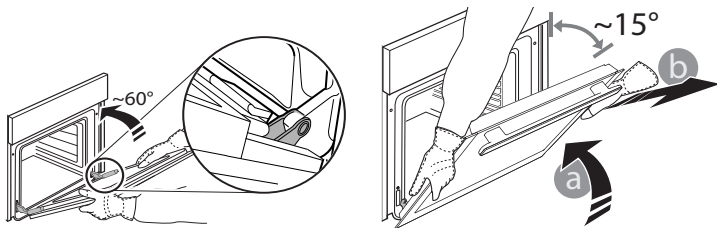
• Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda, seejärel (soovitatavalt siis, kui ahi on veel soe) puhastage see, eemaldades kõik toidujäägid ja -plekid. Suure niiskusesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsnaaga.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

1. Ukse eemaldamiseks tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.



2. Sulgege uks nii põhjalikult kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Ukse eemaldamiseks lükake seda kinni, tõmmates samal ajal ülespoole (a), kuni see oma pesast (b) lahti tuleb.



Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

3. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

4. Laske uks alla ja seejärel avage täielikult. Langetage fiksaatorid algasendisse tagasi: veenduge, et need liiguvad lõpuni alla.

5. Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korra ülkirjeldatud toiminguid.

Sisepindade parimaks puhastamiseks aktiveerige "Hydrocleaning" funktsioon.

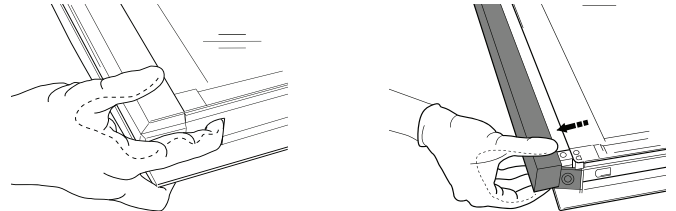
- Ukse saab klaasi hõlpsamaks puhastamiseks kergesti eemaldada ja uuesti paigaldada.
- Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.
- Ahju lae puhastamiseks saab grilli kütteelemendi alla lasta. Eemaldage kütteelement pesast ja viige see madalamale. Kütteelemendi tagasi paigaldamiseks tõstke see üles, tõmmake enda suunas ja veenduge, et lapatsi tugi on pesas.

TARVIKUD

Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või svammiga.

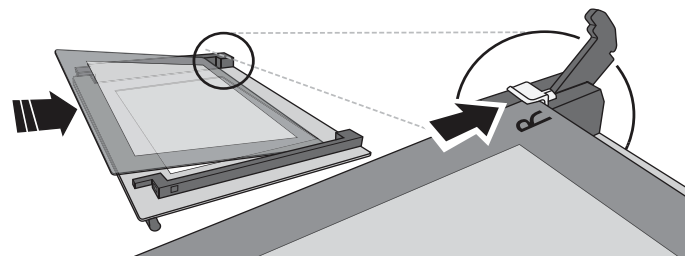
HÕLBUS PUHASTAMINE – KLAASI PUHASTAMINE

1. Eemaldage uks ja pange see pehme pinnale, käepide allpool. Vajutage korrakaht kinnitusklaamrit ja eemaldage ukse ülemine serv, tõmmates seda enda poole.



2. Hoidke sisemist klaasi kindlalt mõlema käega ja tõstke see üles, eemaldage ukse küljest ja pange puhastamiseks pehme pinnale.

3. Sisemise klaasi õigeks paigaldamiseks veenduge, et R-täht oleks vasakpoolses nurgas näha ja puhas pind (tekstita) oleks üleval. Kõigepealt pange klaasi pikk külg (märgitud R-tähega) tugeledele, seejärel langetage see paika.



4. Paigaldage ülemine serv: klamber näitab õiget asendit. Enne ukse ahju ette panemist kontrollige, kas tihend on korralikult oma kohal.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number.	Tarkvara viga.	Võtke ühendust lähima hoolduskeskusega ja öelge neile tähele F järgnev täht või number.
Ekraanil on ebaselge tekst ja see näib olevat katki.	Teine keelekomplekt.	Võtke ühendust lähima teenindusega.

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

Tabelis on eri toitude küpsetamiseks sobivaimad funktsioonid, tarvikud ja tasemed. Küpsetusaeg algab hetkest, kui toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelsoojendamiseks kuluvat aega. Küpsetustemperatuurid ja ajad on ligikaudsed ning sõltuvad toidu kogusest ja kasutatavast tarvikust. Kasutage alguses kõige madalamat soovituslikku seadet ja kui toit ei ole piisavalt küps, siis kasutage kõrgemaid seadeid. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalt tumedat värvi metallist koogivorme ja küpsetusplaate. Kasutada võib ka püreklaasist ja keraamilisi nõusid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

ERINEVATE TOITUDE SAMAAEGNE KÜPSETAMINE

Mitmiktasandi funktsioon võimaldab küpsetada erinevaid toite (nt kala ja köögivilju) eri tasemetel samal ajal. Võtke lühema küpsetusajaga road ahjust välja varem ja jätke pikemat küpsemist vajavad toidud kauemaks ahju.

TOOTE KIRJELDUS

 Toote kirjelduse koos seadme energiamärgistusega saate alla laadida meie veebilehelt docs.indesit.eu

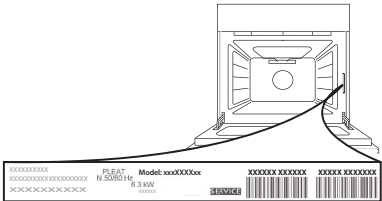
KUST SAADA KASUTAMIS- JA HOOLDUSJUHEND

>  Laadige kasutus- ja hooldusjuhend alla veebilehelt docs.indesit.eu (selleks võite kasutada seda QR-koodi), täpsustamiseks on vaja lisada toote kaubanduslik kood.

> Teine võimalus on võtta ühendust meie teenindusega.

TEENINDUSE KONTAKT

Kontaktandmed leiate garantiijuhendist. Kui võtate ühendust teenindusega, palun öelge oma toote andmeplaadil olevad koodid.



IKDIENAS LIETOŠANAS INSTRUKCIJA



PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES INDESIT IZSTRĀDĀJUMU

Lai saņemtu pilnvērtīgu apkalpošanu un palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē **www.indesit.com/register**

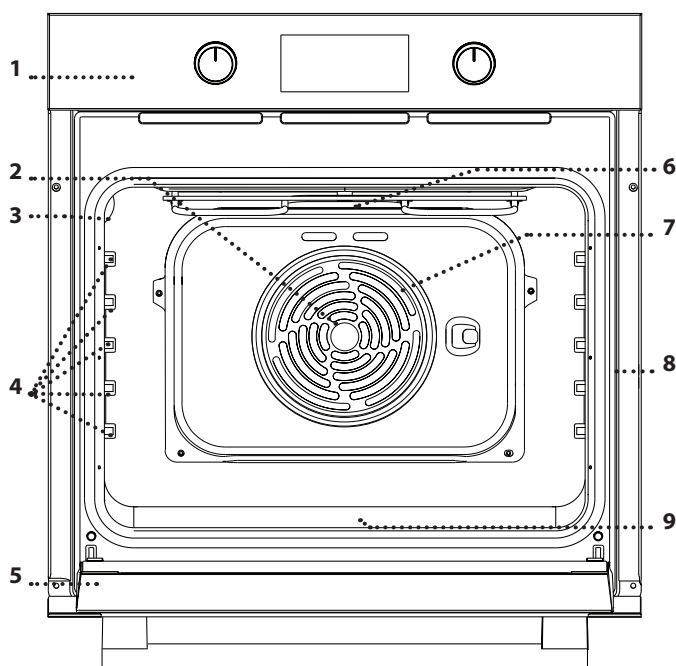


Lejuplādējiet Drošības instrukciju un Lietošanas un apkopes pamācību, apmeklējot mūsu tīmekļa vietni **docs.indesit.eu** un sekojot norādēm šīs rokasgrāmatas aizmugurē.



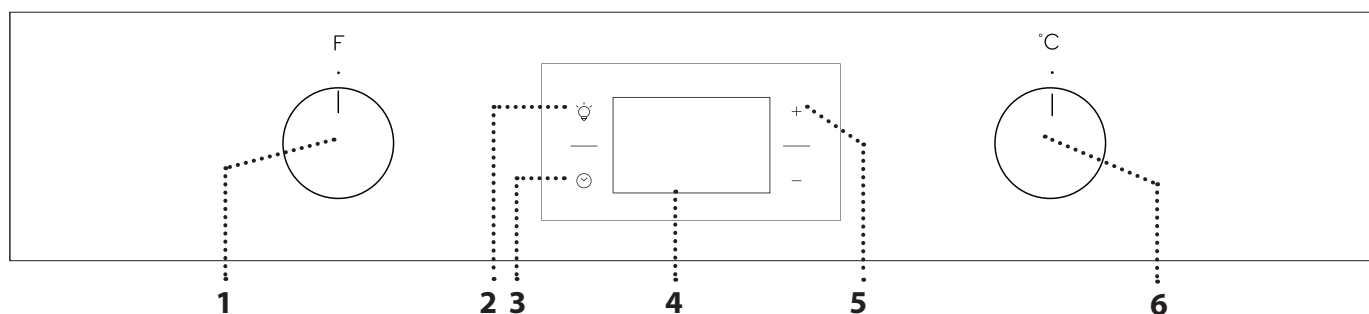
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet Veselības un drošības instrukciju.

PRODUKTA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Ventilators
3. Apgaismojuma spuldze
4. Plauktu stiprinājumi
(līmenis norādīts uz gatavošanas nodalījuma sienas)
5. Durvis
6. Augšējais sildelements / grils
7. Lokveida sildelements
(nav redzams)
8. Datu plāksnīte
(nenovietojiet)
9. Apakšējais sildelements
(nav redzams)

VADĪBAS PANELIS



1. ATLASĒS SLĒDZIS

Lai ieslēgtu cepeškrāsni, izvēloties funkciju. Pagrieziet pozīcijā **O**, lai izslēgtu cepeškrāsni.

2. APGAISMOJUMS

Kad krāsns ir ieslēgta, nospiediet, lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns nodalījuma apgaismojumu.

3. LAIKA IESTATĪŠANA

Lai piekļūtu gatavošanas laika iestatījumiem, aizkavētajai palaišanai un taimerim. Lai parādītu laiku, kad krāsns ir izslēgta.

4. DISPLAYS

5. PIELĀGOŠANAS POGAS

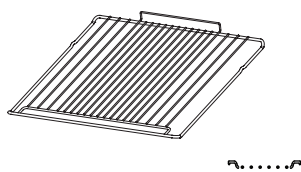
Lai mainītu gatavošanas laika iestatījumus.

6. TERMOSTATA SLĒDZIS

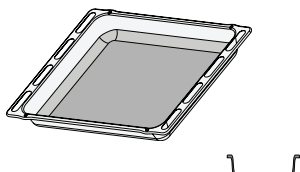
Pagrieziet, lai atlasītu vēlamu temperatūru manuālajām funkcijām. Funkcijai „Turn & Go” saglabāji **●**.

Lūdzu, ņemiet vērā: Slēdži ir izvelkami. Nospiediet slēdžus to vidusdaļā, un tie izbīdīsies uz āru.

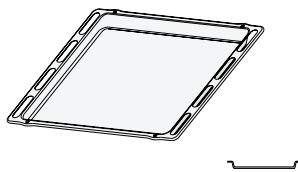
STIEPĻU PLAUKTS



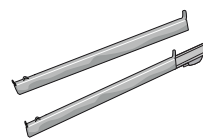
NOTEKPAPLĀTE (JA IEKĻAUTA)



CEPEŠPANNA



BĪDĀMIE PLAUKTI



Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.
Citus piederumus var iegādāties pēcpārdošanas servisā.

PIEDERUMU IZMANTOŠANA

• Ievietojiet stieplu plauktu vēlamajā līmenī, turot to paceltu uz augšu un vispirms atbalstot aizmugurējo malu (vērstu uz augšu). Pēc tam stumiet to horizontāli pa plauktu stiprinājumiem cik vien dziļi iespējams. Citi piederumi, piemēram, cepešpanna tiek ievietoti horizontāli, bīdot tos pa plauktu stiprinājumiem.

- Lai atvieglotu tīrīšanu, plauktu stiprinājumus var izņemt: izņemiet tos no vietas.
- Bīdāmos plauktus iespējams izņemt un uzstādīt ikvienā līmenī.

FUNKCIJAS



GATAVOŠANA AR KONVEKCIJU

Lai pagatavotu jebkura veida ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.



MULTILEVEL

Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk kā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.



XL COOKING

Lai gatavotu lielus gaļas gabalus (virs 2,5 kg). Lai nodrošinātu, ka gaļa ir vienmērīgi brūna no abām pusēm, gatavošanas laikā to ieteicams apgriezt. Tāpat ieteicams sadiegt gaļas gabalus, lai neļautu tiem pārmērīgi izžūt.



PIZZA

Lai ceptu dažādu veidu un izmēru picas un maizi. Ir ieteicams gatavošanas laikā vidū samainīt cepešpannas vietām.



GRILL

Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauздētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet notekpaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens.



GRATIN

Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Izmantojiet notekpaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens.



SAGLABĀT SILTU

Lai vēl efektīvāk raudzētu saldu vai sāļu mīklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsts.



FREASY COOK

Tiek darbināti visi sildelementi un ventilators, lai garantētu, ka karstais gaiss tiek vienmērīgi nogādāts visas cepeškrāsns daļās. Šim gatavošanas režīmam priekšsildīšana nav nepieciešama. Šis režīms ir īpaši ieteicams fasēto produktu (saldētu vai gatavu) ātrai pagatavošanai. Labāko rezultātu iespējams sasniegt, izmantojot tikai vienu no plauktiem.



EKO PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Maiga un intermitējoša gaisa plūsma neļauj produktiem izžūt. Izmantojot šo EKO funkciju, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā, taču to var īslaicīgi ieslēgt, nospiežot .



HYDROCLEANING

Šī īpašā funkcija darbojas ar zemu temperatūru, un tās laikā radītais tvaiks ļauj viegli notīrīt netīrumus un ēdienu pārpalikumus. Ievietojiet cepeškrāsns apakšā 200 ml dzeramā ūdens un ieslēdziet funkciju uz 35 minūtēm pie 90°C. Aktivizējiet funkciju, kad krāsns ir auksts, un ļaujiet tai atdzist 15 minūtes pēc tam, kad ir beidzies cikls.



TURN & GO

Šī funkcija automātiski atlasa piemērotāko temperatūru un laiku, lai pagatavotu dažādus ēdienus, tajā skaitā gaļu, zivis, makaronus, desertus un dārzeņus. Aktivizējiet funkciju, kad krāsns ir auksts.

IERĪCES PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. LAIKA IESTATĪŠANA

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jāiestata laiks: Nospiediet ☺, līdz displejā sāk mirgot ☺ ikona un divi skaitļi, kas apzīmē stundas.



Izmantojiet + vai -, lai iestatītu stundas, un nospiediet ☺, lai apstiprinātu. Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmēs minūtes. Izmantojiet + vai -, lai iestatītu minūtes, un nospiediet ☺, lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ja mirgo ☺ ikona, piemēram, pēc ilgstoša elektropadeves pārrāvuma, būs nepieciešams atkārtoti iestatīt laiku.

2. UZSILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tas ir pilnīgi normāli. Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsni, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām. Izņemiet no cepeškrāsns visus drošības kartonus un caurspīdīgās lentes, kā arī visu aprīkojumu. Vienu stundu sildiet krāsni līdz sasniegta temperatūra 250 °C, ieteicams izmantot funkciju „XL Cooking”. Šajā laikā krāsnij jābūt tukšai. Tagad sekojiet norādījumiem, lai pareizi iestatītu funkciju.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pirms ierīces pirmās lietošanas ieteicams izvēdināt telpu.

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

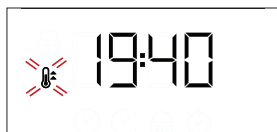
Lai atlasītu vēlamu funkciju, pagrieziet *atlasē slēdzi* uz attiecīgās funkcijas simbolu. Iedegsies displejs un tiks atskaņots skaņas signāls.



2. FUNKCIJAS AKTIVIZĒŠANA

MANUĀLI

Lai palaistu atlasīto funkciju, pagrieziet *termostata slēdzi*, lai iestatītu vēlamu temperatūru.



Lūdzu, ņemiet vērā: Gatavošanas laikā varat mainīt funkciju, pagriežot *atlasē slēdzi*, vai pielāgot temperatūru, pagriežot *termostata slēdzi*.

Funkcija sāks darboties tikai tad, ja *termostata slēdzis* būs pagriezts ●. Varat iestatīt gatavošanas laiku un gatavošanas beigu laiku (tikai tad, ja iestatīts gatavošanas laiks) un taimeri.

TURN & GO

Lai palaistu funkciju „Turn & Go”, atlasiet to, pagriežot *atlasē slēdzi* uz attiecīgo ikonu, bet *termostata slēdzi* atstājiet vērstu uz ●.

Lai pabeigtu gatavošanu, pagrieziet *atlasē slēdzi* pozīcijā „O”.

Lūdzu, ņemiet vērā: Varat iestatīt gatavošanas beigu laiku un taimeri.

Lai iegūtu labākos rezultātus, izmantojot funkciju „Turn & Go”, sekojiet norādījumiem par katra produkta veida svaru šajā tabulā.

Produkti	Recepte	Svars (kg)
Gaļa	Cepta teļa gaļa, cepta liellopu gaļa (asiņaina)	0,6-0,7
	Vista/jēra ciskas gabali	1,0-1,2
Zivs	Laša fileja/cepta zivs (vesela)	0,9-1,0
	Zivs pagatavota pergamentā	0,8-1,0
Dārzeņi	Pildīti dārzeņi	1,8-2,5
	Dārzeņu pīrāgs	1,5-2,5
Sālās kūkas	Lotringas pīrāgs/augļu torte	1,0-1,5
Makaronu izstrādājumi	Lazanja/makaronu vai rīsu timbale	1,5-2,0
Mīklas izstrādājumi	Rauga mīklas kūka/plūmju kūka	0,9-1,2
	Cepti āboli	1,0-1,5
Maize	Maizes klaips	0,5-0,6
	Bagetes	0,5-0,8

SAGLABĀT SILTU

Lai palaistu funkciju „Saglabāt siltu”, pagrieziet *termostata slēdzi* uz attiecīgo simbolu; funkcija neieslēgsies, ja krāsnij būs iestatīta cita temperatūra (vai cepeškrāsns temperatūra būs virs 65°C).

Lūdzu, ņemiet vērā: Varat iestatīt gatavošanas laiku un gatavošanas beigu laiku (tikai tad, ja iestatīts gatavošanas laiks) un taimeri.

3. PRIEKŠSILDĪŠANA

Tiklīdz funkcija būs atlasīta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā sāks mirgot  ikona kas norādīs uz to, ka priekšsildīšana ir aktivizēta.

Tiklīdz šī fāze būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā iedegsies  ikona, kas norādīs uz to, ka krāsns ir uzkaršusī līdz noteiktajai temperatūrai: ievietojiet produktus un sāciet gatavošanu.

Lūdzu, ņemiet vērā: levietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšana ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu.

. GATAVOŠANAS PROGRAMMĒŠANA

Pirms gatavošanas ieprogrammēšanas jums jāatlasa vēlamā funkcija.

DARBĪBAS LAIKS

Turpiniet spiest , līdz displejā sāk mirgot  ikona un „00:00”.



Izmantojiet $+$ vai $-$, lai atlasītu vēlamo gatavošanas laiku, bet pēc tam nospiediet , lai apstiprinātu. Lai palaistu atlasīto funkciju, pagrieziet *termostata slēdzi* uz vēlamo temperatūru: tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā būs redzams paziņojums.

Piezīmes! Lai atceltu iestatīto gatavošanas laiku, turpiniet spiest , līdz displejā sāk mirgot  ikona, bet pēc tam lietojiet $-$, lai iestatītu gatavošanas laiku uz „00:00”. Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze.

GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA IESTATĪŠANA/ AIZKAVĒTĀ PALAIŠANA

Daudzās funkcijās pēc gatavošanas laika iestatīšanas varat aizkavēt programmas palaišanu, iestatot gatavošanas laika beigu: nospiediet , līdz displejā sāk mirgot ikona  un pašreizējais laiks.



Izmantojiet $+$ vai $-$, lai iestatītu vēlamo gatavošanas beigu laiku, un nospiediet , lai apstiprinātu. Lai palaistu atlasīto funkciju, pagrieziet *termostata slēdzi* uz vēlamo temperatūru: funkcija būs apturēta, taču tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos jūsu noteiktajā laikā, funkcija sāks automātiski darboties.

Piezīmes! Lai atceltu iestatījumu, izslēdziet krāsns, pagriežot *atlasē slēdzi* pozīcijā .

Grila un Turbo grila funkcijām nav pieejama darbības uzsākšanas aizkave.

GATAVOŠANA LAIKA BEIGAS

Tiklīdz funkcijas darbība būs beigusies, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā būs redzams paziņojums.



Pagrieziet *atlasē slēdzi*, lai atlasītu citu funkciju, vai iestatiet to pozīcijā „O”, lai izslēgtu krāsns.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ja ir aktivizēts taimeris, displejā uz maiņām parādīsies uzraksts „END” un atlikušais laiks.

. TAIMERA IESTATĪŠANA

Šī iespēja neietekmē gatavošanu, taču ļauj displeju izmantot kā taimeru, gan tad, kad ir aktivizēta kāda funkcija, gan tad, kad krāsns ir izslēgta.

Turpiniet spiest , līdz displejā sāk mirgot  „00:00” ikona un „00:00”.



Izmantojiet $+$ vai $-$, lai iestatītu vēlamo laiku, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Kad taimeris beigs laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls.

Piezīmes! Lai atceltu taimeru, turpiniet spiest , līdz displejā sāk mirgot  ikona, bet pēc tam lietojiet $-$, lai iestatītu laiku uz „00:00”.

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	LĪMEŅI UN APRIKOJUMS
Rauga kūkas		Jā	160-180	30-90	2/3 
		Jā	160-180	30-90	4  1 
Kūkas ar pildījumu (siera kūka, štrūdele, augļu torte)		Jā	160-200	35-90	2 
		Jā	160-200	40-90	4  2 
Cepumi / groziņi		Jā	160-180	20-45	3 
		Jā	150-170	20-45	4  2 
		Jā	150-170	20-45	5  3  1 
Vēja kūkas		Jā	180-210	30-40	3 
		Jā	180-200	35-45	4  2 
		Jā	180-200	35-45	5  3  1 
Bezē (olas baltuma glazūras kūkas)		Jā	90	150-200	3 
		Jā	90	140-200	4  2 
		Jā	90	140-200	5  3  1 
Pica/maize		Jā	190-250	15-50	1 / 2 
		Jā	190-250	20-50	4  2 
Saldēta pica		Jā	250	10-20	3 
		Jā	230-250	10-25	4  2 
Sāļie pīrāgi (dārzeņu pīrāgs un citi)		Jā	180-200	40-55	3 
		Jā	180-200	45-60	4  2 
		Jā	180-200	45-60	5  3  1 
Volovāni/ kārtainās mīklas cepumi		-	190-200	20-30	3 
		-	180-190	20-40	4  2 
		-	180-190	20-40	5  3  1 
Lazanja/cepta pasta/kaneloni/ augļu pīrāgi		Jā	190-200	45-65	2 

FUNKCIJAS	 Gatavošana ar konvekciju	 Grill	 Gratin	 Pizza	 Multilevel	 XL cooking	 Eko piespiedu gaisa cirkulācija
PIEDERUMI	 Stiepļu plaukts	 Cepešpanna vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta	 Cepešpanna/notekapplate vai gatavošanas trauki uz stiepļu plaukta		 Notekapplate/cepešpanna	 Notekapplate/cepešpanna ar 200 ml ūdens	

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
Jēra/teļa/liellopa/cūkgaļa 1 kg		Jā	190-200	80-110	3
Cepta cūkgaļa ar kraukšķīgu garozu 2 kg		Jā	180-190	110-150	2
Vistas/truša/pīles gaļa 1 kg		Jā	200-230	50-100	2
Tītara/zoss gaļa 3 kg		-	190-200	100-160	2
Cepta zivs/pergamentā pagatavota zivs (fileja, vesela)		Jā	170-190	30-50	2
Pildīti dārzeņi (tomāti, kabači, baklažāni)		Jā	180-200	50-70	2
Grauzdēta maize		-	250	2-6	5
Zivs fileja / gabaliņi		-	230-250	20-30*	4 3
Desas/kebabi/ribiņas/hamburgeri		-	250	15-30*	5 4
Cepta vista 1-1,3 kg		Jā	200-220	55-70**	2 1
Cepta liellopu gaļa (asiņaina) 1 kg		Jā	200-210	35-50**	3
Jēra stilbs / kājiņa		Jā	200-210	60-90**	3
Cepti kartupeļi		Jā	200-210	35-55**	3
Dārzeņu gratini (sacepums)		-	200-210	25-55	3
Gaļa un kartupeļi		Jā	190-200	45-100***	4 1
Zivs un dārzeņi		Jā	180	30-50***	4 1
Lazanja un gaļa		Jā	200	50-100***	4 1
Pilna maltīte: augļu torte(5. līmenis)/ lazanja (3. līmeni)/gaļa (1. līmenis)		Jā	180-190	40-120***	5 3 1
Cepeši/pildīti cepeši		-	170 – 180	100-150	2

Darbības laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze. ievietot produktus cepeškrāsnī un iestatīt gatavošanas laiku ieteicams tikai tad, kad krāsns sasniegusi vēlamo temperatūru.

* Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus otrādi.

** ja nepieciešams, pagrieziet produktus uz otru pusi, kad pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika.

***Paredzamais darbības laiks: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.

Lejuplādējiet Lietošanas un apkopes pamācību vietnē **docs.hotpoint.eu**, lai iegūtu recepšu tabulu, kas ir saskaņota ar sertificēšanas iestādēm un atbilst standartam IEC 60350-1.

FUNKCIJAS	Gatavošana ar konvekciju	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Eko piespiedu gaisa cirkulācija
PIEDERUMI	Stieplu plaukts	Cepešpanna vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	Cepešpanna/notekaplaķe vai gatavošanas trauki uz stieplu plaukta	Notekaplaķe/cepešpanna	Notekaplaķe/cepešpanna ar 200 ml ūdens		

Neizmantojiet tvaika tīrīšanas ierīces.

Visu darbību laikā izmantojiet virtuves cimdus.

Veiciet nepieciešamās darbības, neuzsildot krāsni.

Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

Neizmantojiet abrazīvus priekšmetus un abrazīvus/kodīgus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt ierīces virsmas.

ĀRĒJĀS VIRSMAS

Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Noslaukiet virsmu ar sausu drānu.

Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja kāds no šiem produktiem nejauši nonāk saskarē ar ierīces virsmām, nekavējoties notīriet to ar mitru mikrošķiedras drānu.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

• Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

Lai labāk notīrītu iekšējās virsmas, izmantojiet funkciju „Hydrocleaning”.

• Lai notīrītu stiklu, durvis iespējams vienkārši izņemt un ievietot atpakaļ 

• Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

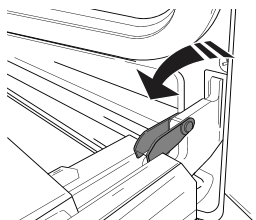
• Lai notīrītu cepeškrāsns griestus, grila augšējo sildelementu var nolaist: Atbrīvojiet sildelementu no stiprinājuma un nolaidiet to. Lai novietotu sildelementu atpakaļ vietā, paceliet to, nedaudz pavelciet uz savu pusi un pārliecinieties, ka atbalsts atrodas pareizajā vietā.

PIEDERUMI

Iemērciet piederumus ūdenī ar mazgāšanas līdzekli tūlīt pēc to lietošanas, bet, ja tie vēl ir karsti izmantojiet virtuves cimdus. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

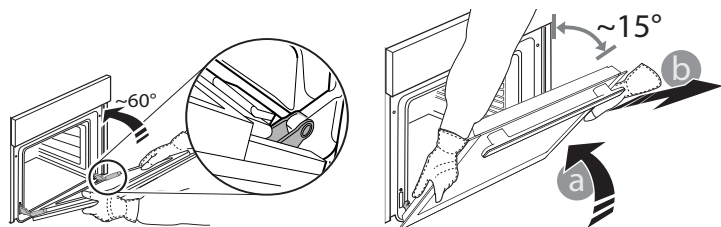
1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.



2. Pilnībā aizveriet durvis.

Ar abām rokām stingri turiet durvis – neceliet tās aiz roktura.

Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās aizvērt un reizē velkot uz augšu (a), līdz tās ir izņemtas no vietas (b).



Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīksta pamatnes.

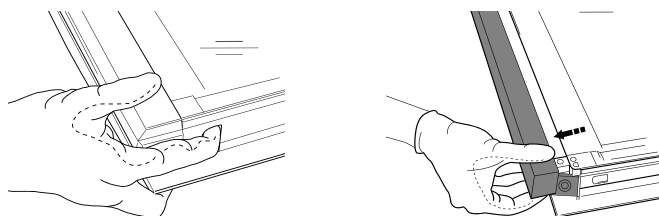
3. Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsnī, novietojot lamatiņu āķīšus preti to vietām un nostiprinot augšējo daļu istajā pozīcijā.

4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: pārliecinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.

5. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliecināties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tas nenotiek, atkārtojiet augstāk minētos soļus.

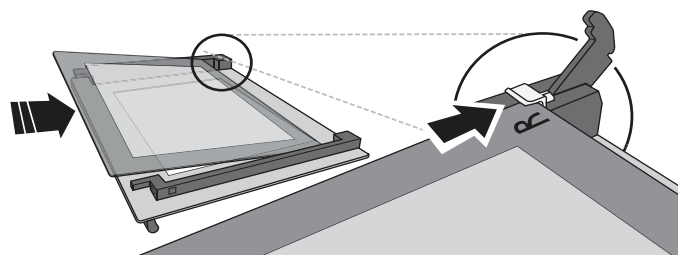
NOSPIEDIET, LAI TĪRĪTU - STIKLA TĪRĪŠANA

1. Pēc durvju izņemšanas un novietošanas uz mīksta virsmas (ar rokturi vērstu lejup), vienlaicīgi uzspiediet uz abiem stiprinājumiem, lai noņemt durvju augšmalu, velkot to uz savu pusi.



2. Paceliet un stingri turiet iekšējo stiklu ar abām rokām, izņemiet to un pirms tīrīšanas novietojiet uz mīksta virsmas.

3. Lai pareizi ievietotu atpakaļ stiklu, pārliecinieties, ka kreisajā stūrī ir redzams burts „R” un gludā virsma (bez apdrukām) ir vērstā uz augšu. Vispirms stiprinājumos ievietojiet stikla garāko malu, kas apzīmēta ar „R”, bet pēc tam nolaidiet to līdz galam.



4. Uzlieciet augšējo malu: klikšķis norādīs uz pareizu novietojumu. Pirms atkārtotas durvju ievietošanas, pārliecinieties, vai blīvējums ir novietots pareizi.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Cepeškrāsns nedarbojas.	Strāvas pārrāvums. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrības padevei. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts „F” un skaitlis.	Programmatūras problēma.	Sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas servisu un nosauciet skaitli, kas norādīts pēc burta „F”.
Displejs uzrāda neskaidru tekstu un šķiet bojāts.	Cits valodu kopums.	Sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas klientu apkalpes centru.

NODERĪGI PADOMI



Lai uzzinātu vairāk, lejuplādējiet
Lietošanas un apkopes pamācību vietnē **docs.indesit.eu**

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai.

Gatavošanas laiki sākas brīdī, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, neskaitot cepeškrāsns priekšsildīšanu (ja tā nepieciešama).

Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes, un cepešpannas. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

DAŽĀDU ĒDIENU GATAVOŠANA VIENLAICĪGI

Funkcija „Multilevel” ļauj vienlaicīgi gatavot dažādus ēdienu (piemēram, zivis un dārzeņus) uz dažādiem cepeškrāsns plauktiem. Izņemiet ēdienu, kuram nepieciešams īsāks gatavošanas laiks un atstājiet cepeškrāsnī ēdienu, kuram nepieciešams ilgāks.

IZSTRĀDĀJUMA ĪPAŠĀ ZĪME

Izstrādājuma lapu ar datiem par ierīces enerģijas patēriņu varat lejuplādēt tīmekļa vietnē **docs.indesit.eu**

KĀ IEGŪT LIETOŠANAS UN APKOPES INSTRUKCIJU

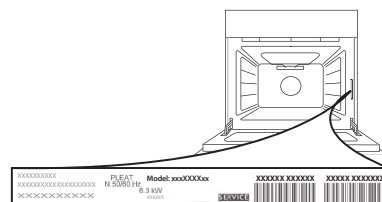
> Lejuplādējiet Lietošanas un apkopes pamācību tīmekļa vietnē **docs.indesit.eu** (izmantojiet šo QR kodu), norādot izstrādājuma rūpniecisko kodu.



> Alternatīvi varat sazināties ar klientu pēcpārdošanas servisu.

SAZINIETIES AR PĒCPĀRDOŠANAS SERVISU

Kontaktinformāciju varat atrast garantijas grāmatiņā. Sazinoties ar pēcpārdošanas klientu servisu, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



400011597600

lespiests Itālijā



KASDIENIO NAUDOJIMO VADOVAS



DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE INDESIT GAMINĮ

Kad galėtumėte pasinaudoti visapuse technine priežiūra ir palaikymu, užregistruokite savo prietaisą svetainėje www.indesit.com/register

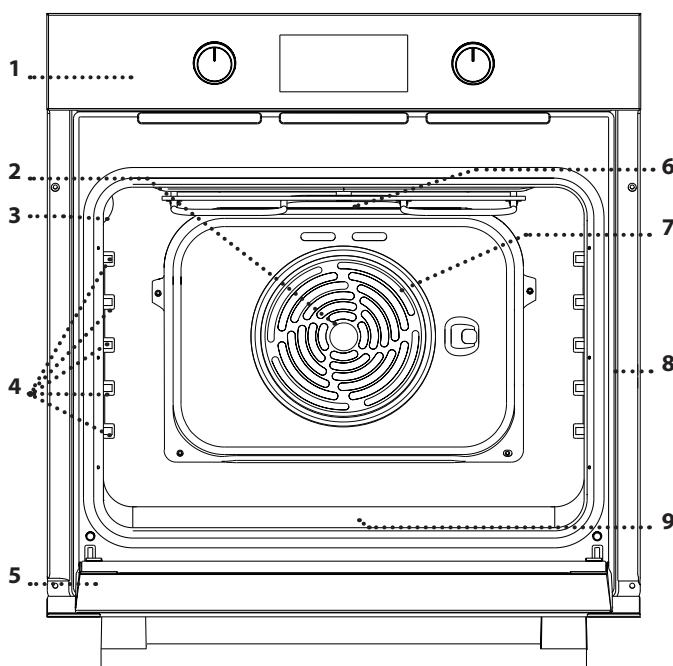


Saugos instrukcijas bei naudojimo ir priežiūros vadovą galite atsisiųsti apsilankę mūsų svetainėje docs.indesit.eu ir įvykdę šios brošiūros nugarėlėje pateikiamus nurodymus.



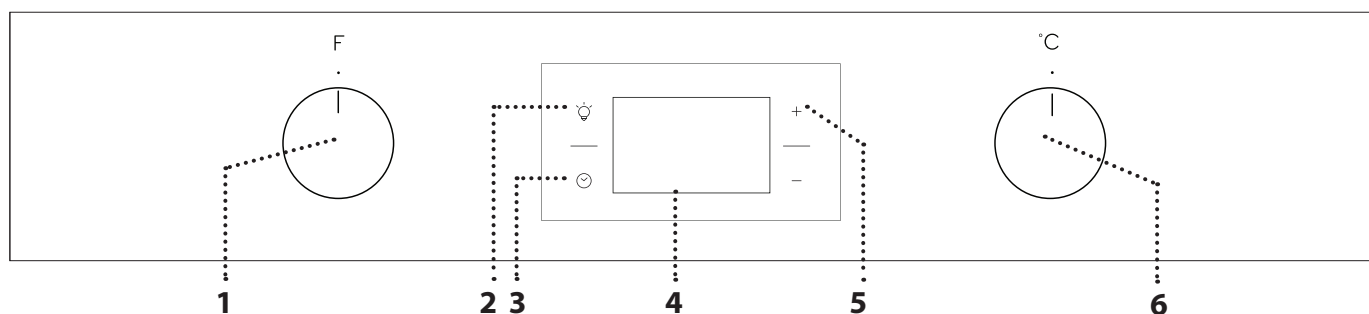
Prieš naudodamiesi gaminiu, atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Ventilatorius
3. Lempa
4. Skersinės grotelės (lygis rodomas ant kepimo skyriaus sienelės)
5. Durelės
6. Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvas
7. Žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
8. Duomenų lentelė (nenuimkite)
9. Apatinis kaitinimo elementas (nesimato)

VALDYMO SKYDELIS



1. PASIRINKIMO RANKENĖLĖ

Naudojama įjungti krosnelę ir pasirinkti funkciją. Norėdami išjungti orkaitę, pasukite į padėtį O.

2. LEMPUTĖ

Kai orkaitė įjungta, paspauskite ir įjunkite arba išjunkite orkaitės lemputę.

3. LAIKO NUSTATYMAS

Įjungiami gaminimo laiko nustatymai, atidėtas paleidimas ir laikmatis. Kai orkaitė išjungta, rodomas laikas.

4. EKRANAS

5. REGULIAVIMO MYGTUKAI

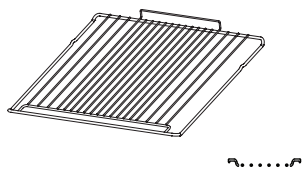
Naudojami keisti gaminimo laiko nustatymus.

6. TERMOSTATO RANKENĖLĖ

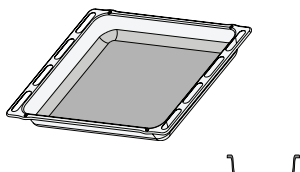
Pasukite ir pasirinkite reikiamą temperatūrą, kai naudojate neautomatines funkcijas. Naudojama su funkcija „Turn & Go“ ●.

Atkreipkite dėmesį: Valdymo rankenėlės yra ištraukiamos. Paspauskite ratuko vidurį ir jis iššoks.

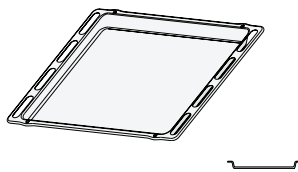
GROTELIŲ LENTYNA



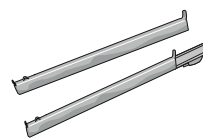
SKYSČIŲ SURINKIMO PADĖKLAS (JEI YRA)



KEPIMO SKARDA



SLANKIOJAMOSIOS LENTYNĖLĖS



Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis. Kitų priedų galima nusipirkti atskirai techninės priežiūros centre.

PRIEDŲ NAUDOJIMAS

• Laikydami šiek tiek pakreiptas į viršų įstatykite groteles reikiame lygmenyje ir pirmiausia atremkite pakeltą galinę grotelių dalį (nukreiptą į viršų). Tuomet įstumkite į slankiojamąsias lentynėles iki galo. Kiti priedai, pavyzdžiui, kepimo skardą, įkišami taip pat, kaip ir groteles – įstumiant į skersines groteles iki

galo.

- Kad valyti būtų lengviau, slankiojančias groteles galima išimti: ištraukite jas iš įstatymo vietos.
- Slankiojančias lentynėles galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.

FUNKCIJOS



TRADICINIS GAMINIMAS

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.



KELI PATIEKALAI

Keliems patiekalams, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra, ant kelių (daugiausia trijų) lentynų gaminimas tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.



XL COOKING

Didelių mėsos gabalų (sveriančių daugiau nei 2,5 kg) kepimas. Kad abi gabalo pusės tolygiai apskrustų, įpusėjus gaminimui, mėsą rekomenduojama apversti. Taip pat rekomenduojama gaminimo metu mėsą subadyti, kad ji per daug neišdžiūtų.



PIZZA

Kepti skirtingų rūšių picoms ir duonai. Įpusėjus gaminimui galima pakeisti kepimo skardos padėtį.



GRILL

Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Jei kepate mėsą ant grotelių, rekomenduojame naudoti kepimo padėklą, kuriame susirinktų kepsnio sultys: skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens.



GRATIN

Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojame naudoti kepimo padėklą, kuriame susirinktų kepsnio sultys: skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens.



ŠILUMOS PALAIKYMAS

Puikiai tinka saldžiai arba pikantiškai tešlai kildinti. Kad tešla nesubliūktų, funkcijos neįjunkite, jei orkaitė vis dar karšta pasibaigus kepimo ciklui.



FREASY COOK

Veikia visi kaitinimo elementai ir ventiliatorius, kad būtų tolygiai paskirstomas karštas oras visoje orkaitės kameroje. Naudojant šį gaminimo režimą orkaitės įkaitinti nebūtina. Šį režimą rekomenduojama naudoti gaminant pusgaminius arba šaldytą maistą. Geriausių rezultatų pasiekama naudojant tik kepimo groteles.



EKO PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS

Tinka gaminant didelius mėsos ir didelius mėsos gabalus su įdaru ant vienos lentynėlės. Gaminamam maistui neleidžia išdžiūti kintamas oro srautas. Kai naudojama EKO funkcija, lemputė lieka išjungta viso gaminimo metu, tačiau ją galima laikinai įjungti paspaudus .



HYDROCLEANING

Šio specialaus valymo žemoje temperatūroje ciklo metu leidžiami garai, kad būtų lengviau pašalinti nešvarumus ir maisto likučius. Orkaitės dugne įpilkite 200 ml geriamojo vandens ir naudokite šią funkciją su 35' ir 90 °C nustatymais. Aktyvinkite funkciją, kai orkaitė atvėsusi; baigę gaminti palaukite 15 min.



TURN & GO

Ši funkcija automatiškai parenka optimalius temperatūros ir gaminimo laiko nustatymus, tinkamus įvairiems mėsos, žuvies, makaronų, saldėsių ir daržovių patiekalams gaminti. Aktyvinkite funkciją, kai orkaitė atvėsusi.

PRIEŠ NAUDODAMI PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ

1. LAIKO NUSTATYMAS

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti laiką. Spauskite , kol ekrane ims mirksėti piktograma  ir du valandų skaitmenys.



Naudodamiesi + arba – nustatykite valandas ir patvirtinkite paspausdami . Ekrane mirksės du minutės skirti skaitmenys. Naudodamiesi + arba – nustatykite minutes ir patvirtinkite paspausdami .

Atkreipkite dėmesį: Kai mirksi piktograma , pvz., atsinaujinus elektros tiekimui, jums reikės nustatyti laiką iš naujo.

2. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali skliti nuo gamybos likęs kvapas. Tai visiškai normalu.

Kad pašalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradedant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę.

Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus.

Orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 250 °C ir palikti veikti apie vieną valandą, įjungus XL Cooking funkciją. Tuo metu orkaitė turi būti tuščia.

Laikydami nurodymų teisingai nustatykite funkciją.

Atkreipkite dėmesį: panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Norėdami pasirinkti reikiamą funkciją, sukite *pasirinkimo rankenėlę* iki reikiamos funkcijos simbolio. Įsijungs ekranas ir pasigirs garso signalas.



2. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

NEAUTOMATINĖS

Norėdami įjungti pasirinktą funkciją, sukite *termostato rankenėlę* ir nustatykite reikiamą temperatūrą.



Atkreipkite dėmesį: Šį nustatymą galite keisti gaminimo metu pasukdami *pasirinkimo rankenėlę* arba reguliuoti temperatūrą pasukdami *termostato rankenėlę*.

Funkcija neveiks, jei *termostato rankenėlė* bus nustatyta į padėtį ●. Jūs galite nustatyti gaminimo laiką, gaminimo pabaigos laiką (kai nustatytas gaminimo laikas) ir laikmatį.

TURN & GO

Norėdami įjungti funkciją „Turn & Go“, pasirinkite funkciją sukdami *pasirinkimo rankenėlę* ties atitinkama piktograma, kol *termostato rankenėlė* yra padėtyje ●.

Gaminimui baigti pasukite *pasirinkimo rankenėlę* ties į „O“.

Atkreipkite dėmesį: jūs galite nustatyti gaminimo pabaigos laiką ir laikmatį.

Siekdami geriausių gaminimo, pasirinkę funkciją „Turn & Go“, rezultatų, laikykites lentelėje siūlomų maisto produktų svorių.

Maisto produktas	Receptas	Svoris (kg)
Mėsa	Veršienos, jautienos kepsnys, puskepis	0,6–0,7
	Vištiena / ėriuko koja gabalais	1,0–1,2
Žuvis	Lašišos filė / Kepta žuvis (visa)	0,9–1,0
	Žuvis folijoje	0,8–1,0
Daržovės	Įdarytos daržovės	1,8–2,5
	Daržovių apkepas	1,5–2,5
Pikantiški pyragai	Lotaringiškas apkepas / pyragas su vaisiais	1,0–1,5
Makaronai	Lazanija / makaronų ar ryžių pyragas	1,5–2,0
Pyragaičiai	Mieliniai pyragai / slyvų pyragas	0,9–1,2
	Kepti obuoliai	1,0–1,5
Duona	Duonos kepalas	0,5–0,6
	Prancūziškas batonas	0,5–0,8

ŠILUMOS PALAIKYMAS

Norėdami įjungti šilumos palaikymo funkciją, sukite *termostato rankenėlę* iki atitinkamo simbolio. Jei orkaitė bus nustatyta kita temperatūra (arba kameros temperatūra viršys 65 °C), funkcija tiesiog neįsijungs.

Atkreipkite dėmesį: jūs galite nustatyti gaminimo laiką, gaminimo pabaigos laiką (kai nustatytas gaminimo laikas) ir laikmatį.

3. ĮKAITINIMAS

Kai funkcija jau veikia, pasigirsta garso signalas, o ekrane mirksinti piktograma  nurodo, kad vykdomas įkaitinimas.

Pasibaigus šiai fazei, pasigirsta garso signalas, o piktograma  ekrane nurodo, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą: tuo metu sudėkite maistą į orkaitę ir tęskite gaminimą.

Atkreipkite dėmesį: jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu.

. GAMINIMO PROGRAMAVIMAS

Jums reikės pasirinkti funkciją prieš pradėdant gaminimo programavimą.

LAIKAS

Spauskite , kol ekrane ims mirksėti piktograma  ir „00:00“.



Naudodamiesi $+$ arba $-$ nustatykite reikiamą gaminimo laiko trukmę, tada paspausdami  patvirtinkite.

Norėdami įjungti funkciją, sukite *termostato rankenėlę* ir nustatykite reikiamą temperatūrą. Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas.

Pastabos: jei norite atšaukti nustatytą gaminimo laiką, spauskite , kol ekrane mirksės piktograma , tada naudodamiesi $-$ nustatykite „00:00“ gaminimo laiką. Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė.

GAMINIMO PABAIGOS LAIKO / ATIDĖTO PALEIDIMO NUSTATYMAS

Nustačius gaminimo laiką galima atidėti funkcijos paleidimą užprogramavus gaminimo pabaigos laiką. Spauskite , kol ekrane ims mirksėti piktograma  ir dabartinis laikas.



Naudodamiesi $+$ arba $-$ nustatykite gaminimo pabaigos laiką, o paspausdami  patvirtinkite. Norėdami įjungti funkciją, sukite *termostato rankenėlę* ir nustatykite reikiamą temperatūrą. Funkcija bus pristabdyta, kol automatiškai įsijungs praėjus tiek laiko, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.

Pastabos: Jei norite atšaukti nustatymą, išjunkite orkaitę pasukdami *pasirinkimo rankenėlę* į padėtį „O“.

Pradžios atidėjimo funkcija neveikia naudojant kepimo ant grotelių ir intensyvaus kepimo funkcijas.

GAMINIMO PABAIGA

Garsinis signalas ir informacija ekrane praneš apie gaminimo pabaigą.



Sukite *pasirinkimo rankenėlę*, kad pasirinktumėte kitą funkciją, arba nustatykite ją į padėtį „O“ ir išjunkite orkaitę.

Atkreipkite dėmesį: jei veikia laikmatis, ekrane bus rodomi „END“ ir likęs laikas.

. LAIKMAČIO NUSTATYMAS

Ši parinktis suteikia galimybę naudotis ekranu kaip laikmačiu, kai veikia gaminimo funkcija arba orkaitė yra išjungta.

Spauskite , kol ekrane ims mirksėti piktograma  „00:00“ ir „00:00“.



Naudodamiesi $+$ arba $-$ nustatykite laiką, o paspausdami  patvirtinkite.

Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, išgirsite garso signalą.

Pastabos: jei norite atšaukti laikmatį, spauskite , kol ekrane mirksės piktograma , tada naudodamiesi $-$ nustatykite „00:00“ laiką.

KEPIMO SĄLYGŲ LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LYGIS IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai		Taip	160–180	30–90	2/3
		Taip	160–180	30–90	4 1
Pyragas su įdaru (sūrio pyragas, štrudelis, vaisių pyragas)		Taip	160–200	35–90	2
		Taip	160–200	40 - 90	4 2
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai		Taip	160–180	20–45	3
		Taip	150–170	20–45	4 2
		Taip	150–170	20–45	5 3 1
Bandelės su įdaru		Taip	180–210	30–40	3
		Taip	180–200	35–45	4 2
		Taip	180–200	35–45	5 3 1
Orinukai		Taip	90	150–200	3
		Taip	90	140–200	4 2
		Taip	90	140–200	5 3 1
PICA / DUONA		Taip	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Taip	190 - 250	20 - 50	4 2
Užšaldyta pica		Taip	250	10–20	3
		Taip	230–250	10–25	4 2
Pikantiški pyragai (daržovių pyragai, apkepai su įdaru)		Taip	180–200	40–55	3
		Taip	180–200	45–60	4 2
		Taip	180–200	45–60	5 3 1
Sluoksniuoti pyragėliai su įdaru / sluoksniuoti pyragėliai		–	190–200	20–30	3
		–	180–190	20–40	4 2
		–	180–190	20–40	5 3 1
Lazanija / kepti makaronai / makaronai su įdaru / apkepas su vaisiais ir sūriu		Taip	190–200	45–65	2

FUNKCIJOS	Tradicinis gaminimas	Kepinimas	Apkepai	Pica	Keli patiekalai	XL gaminimas	Eko priverstinio oro srautas
-----------	----------------------	-----------	---------	------	-----------------	--------------	------------------------------

PRIEDAI	Grotelių lentyna	Kepimo skarda arba pyragų forma ant grotelių	Kepimo / skysčių skarda arba pyragų forma ant grotelių	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Skysčių surinkimo / kepimo skarda su 200 ml vandens
---------	------------------	--	--	--	---

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LYGIS IR PRIEDAI
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		Taip	190–200	80–110	
Kepta kiauliena su paskrudusia odele 2 kg		Taip	180–190	110–150	
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	200–230	50–100	
Kalakutiena / žąsiena 3 kg		–	190–200	100–160	
Kepta žuvis / žuvis folijoje (filė, visa)		Taip	170–190	30–50	
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		Taip	180–200	50–70	
Skrudinta duona		–	250	2–6	
Žuvies filė / gabalėliai		–	230–250	20–30*	
Dešrelės / kebabai / kiaulienos šonkauliukai / mėsainiai		–	250	15–30*	
Keptas viščiukas 1–1,3 kg		Taip	200–220	55–70**	
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg		Taip	200–210	35–50**	
Ėriuko koja / karka		Taip	200–210	60–90**	
Keptos bulvės		Taip	200–210	35–55**	
Daržovių apkepas		–	200–210	25–55	
Mėsa ir bulvės		Taip	190–200	45–100***	
Žuvis ir daržovės		Taip	180	30–50***	
Lazanija ir mėsa		Taip	200	50–100***	
Visas patiekalas: vaisinis pyragas (5 lygis)/ lazanija (3 lygis)/ mėsa (1 lygis)		Taip	180–190	40–120***	
Kepta mėsa / įdaryti dideli mėsos gabalai		–	170–180	100–150	

Į trukmę neįeina įkaitinimo fazės laikotarpis. Rekomenduojame sudėti maistą į orkaitę ir nustatyti gaminimo laiką tik orkaitę pasiekus reikiamą temperatūrą.

* Praėjus pusei gaminimo laiko maistą apverskite.

**Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).

***Apytikris laikas: atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.

Naudojimo ir priežiūros vadovą atsisiųskite iš **docs.indesit.eu** ir peržiūrėkite patikrintų receptų lentelę, sudarytą sertifikuotų institucijų vadovaujantis IEC 60350-1 standartu.

FUNKCIJOS	Tradicinis gaminimas	Kepinimas	Apkepai	Pica	Keli patiekalai	XL gaminimas	Eko priverstinio oro srautas
PRIEDAI	Grotelių lentyna	Kepimo skarda arba pyragų forma ant grotelių	Kepimo / skysčių skarda arba pyragų forma ant grotelių	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Skysčių surinkimo / kepimo skarda su 200 ml vandens		

Nenaudokite valymo garais įrangos.

Naudokitės apsauginėmis pirštinėmis.

Būtinus veiksmus atlikite, kai orkaitė yra šalta.

Nuo prietaiso atjunkite elektros maitinimą.

Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.

IŠORINIAI PAVIRŠIAI

Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste. Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mikropluošto šluoste.

ORKAITĖS VIDUS

• Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine. Aktyvinkite „Hydrocleaning“ funkciją, kad būtų optimaliai išvalyti

vidiniai paviršiai.

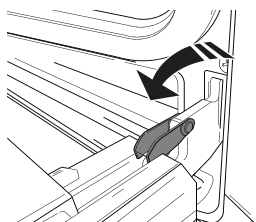
- Orkaitės dureles galima išimti, kad būtų lengviau nuvalyti stiklą .
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.
- Norint nuvalyti vidinę viršutinę orkaitės dalį, viršutinį kepinimo kaitinimo elementą galima nuleisti. Ištraukite kaitinimo elementą iš tvirtinimo vietos, tada nuleiskite jį. Norėdami grąžinti kaitinimo elementą į pradinę padėtį, pakelkite jį, šiek tiek patraukite į save ir įsitikinkite, kad liežuvėlio atrama yra tinkamoje padėtyje.

PRIEDAI

Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

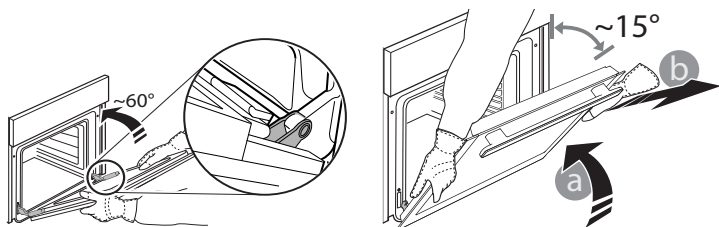
DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



2. Uždarykite dureles.

Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos. Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų (a), kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietos (b).



Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

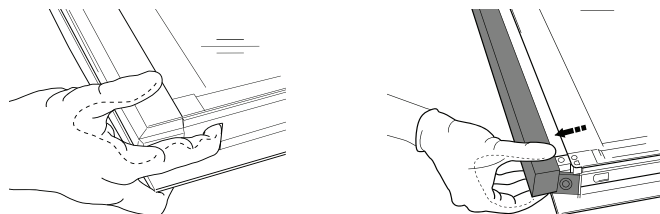
3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksatore į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.

5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus.

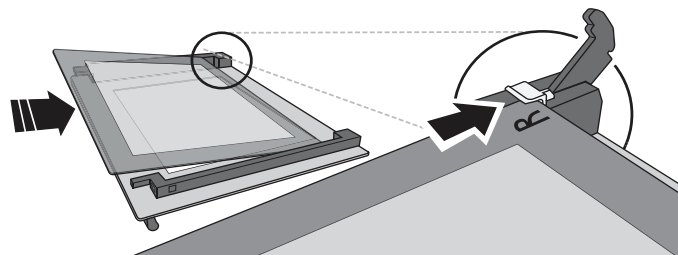
SPUSTELĖKITE IR IŠVALYKITE – STIKLO VALYMAS

1. Išimtas dureles padėkite ant minkšto paviršiaus rankenėle į apačią, tuomet vienu metu paspauskite du fiksatore ir išimkite viršutinį durelių kraštą, patraukdami į save.



2. Pakelkite ir tvirtai laikykite vidinį stiklą abejomis rankomis, o prieš valant padėkite ant minkšto paviršiaus.

3. Kad tinkamai įstatytumėte vidinį stiklą, patikrinkite, ar matote „R“ kairiajame kampe, o nuvalytas paviršius yra nukreiptas į viršų. Pirmiausia į vietą įstatykite „R“ pažymėtą ilgąjį stiklo kraštą, tada jį nuleiskite.



4. Įstatykite viršutinį kraštą: tinkamai įstačius turi pasigirsti spragtelėjimas. Prieš įstatant dureles patikrinkite, ar tarpiklis yra vietoje.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitė prijungtas elektros maitinimas. Orkaitę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane rodoma raidė „F“ su skaičiais.	Programinės įrangos problema.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite raidę arba skaičių po raidės „F“.

PATARIMAI



Naudojimo ir priežiūros vadovą atsisiųskite iš docs.indesit.eu dėl išsamesnės informacijos

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

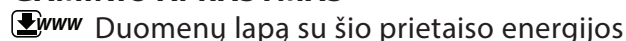
Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant įvairius patiekalus. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas).

Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

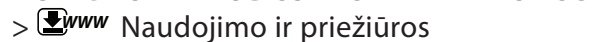
KELIŲ PATIEKALŲ GAMINIMAS VIENU METU

Naudojant „Kelių patiekalų“ funkciją, galima gaminti skirtingus patiekalus keliuose lygmenyse vienu metu. Patiekalą, kurį reikia gaminti trumpiau, išimkite, o patiekalą, kurį reikia gaminti ilgiau, palikite orkaitėje.

GAMINIO APRAŠYMAS

 Duomenų lapą su šio prietaiso energijos sąnaudomis galite atsisiųsti iš mūsų svetainės docs.indesit.eu

KUR GAUTI NAUDOJIMO IR PRIEŽIŪROS VADOVĄ

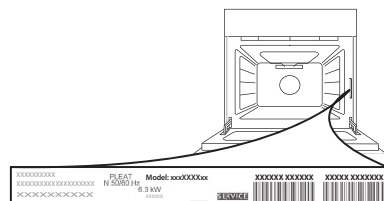
>  Naudojimo ir priežiūros vadovą atsisiųskite iš mūsų svetainės docs.indesit.eu (galite pasinaudoti šiuo QR kodu) nurodę gaminio kodą.



> Taip pat galite kreiptis į techninės priežiūros centrą.

SUSISIEKIMAS SU TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRU

Visą kontaktinę informaciją rasite garantijos sąlygų lankstinuke. Techninės priežiūros centre būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



400011597600

Spausdinta Italijoje



INSTRUKCJA CODZIENNEJ EKSPLOATACJI



DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU INDESIT

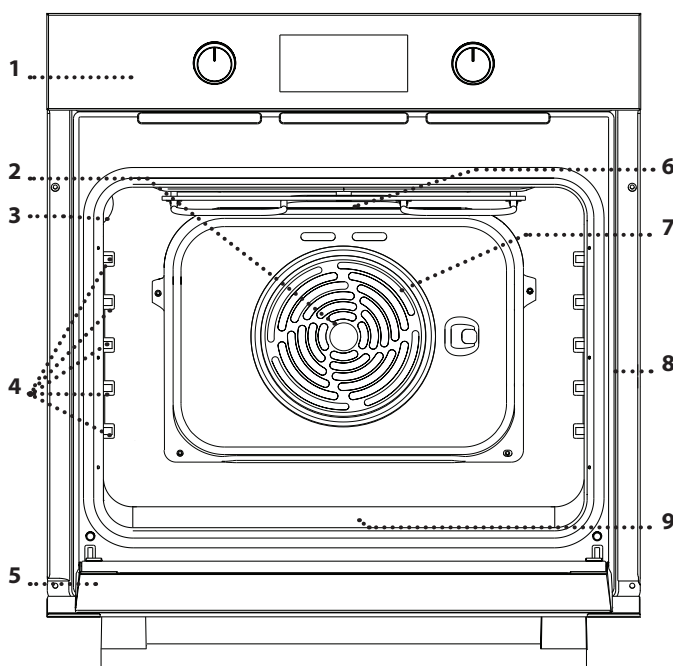
Aby móc korzystać z programu kompleksowej pomocy i wsparcia, należy zarejestrować swój produkt na stronie www.indesit.com/register



Zasady bezpieczeństwa oraz Instrukcję obsługi i konserwacji urządzenia można pobrać odwiedzając naszą stronę docs.indesit.eu i postępując zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi na odwrocie tej broszury.

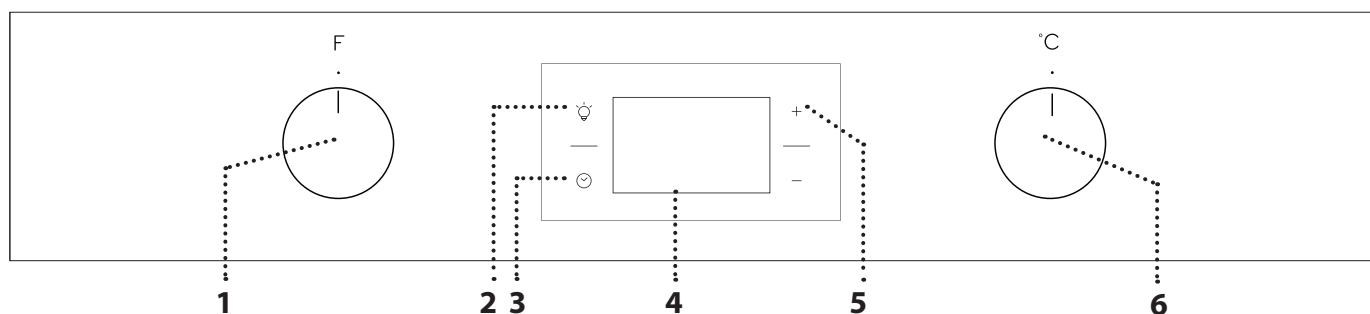
! Przed użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie Zasad bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.

OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Oświetlenie piekarnika
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na ścianie komory piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Grzałka górna/grill
7. Grzałka okrągła (niewidoczna)
8. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
9. Dolna grzałka (niewidoczna)

PANEL STEROWANIA



1. POKRĘTŁO WYBORU

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Obrócić do pozycji **O**, by wyłączyć urządzenie.

2. LEKKIE

Naciśnięcie tego przycisku przy włączonej kuchence powoduje włączenie lub wyłączenie lampki w komorze piekarnika.

3. USTAWIANIE ZEGARA

Służy do zmiany ustawień czasu pieczenia, opóźnionego startu i timera. Gdy piekarnik jest wyłączony, wyświetla godzinę.

4. WYŚWIETLACZ

5. PRZYCISKI USTAWIEŃ

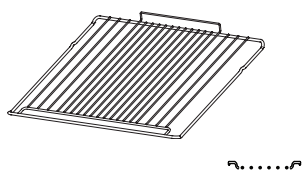
Służą do zmiany ustawień czasu pieczenia.

6. POKRĘTŁO TERMOSTATU

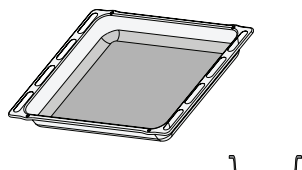
W przypadku funkcji ustawianych ręcznie, obrócić, aby wybrać żądaną temperaturę. Aby ustawić funkcję "Turn & Go", należy przytrzymać **●**.

Uwaga: Pokrętła są chowane. Pokrętło wysuwa się po naciśnięciu jego środka.

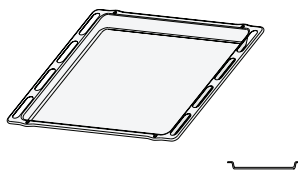
RUSZT



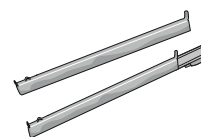
BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ (JEŚLI JEST DOSTĘPNA)



BLACHA DO PIECZENIA



PROWADNICE PÓLEK



Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu. Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

STOSOWANIE AKCESORIÓW

• Umieścić ruszt na żądanym poziomie, przy wkładaniu przechylając go lekko ku górze i w pierwszej kolejności umieszczając stronę tylną z zawiniętym brzegiem (skierowaną ku górze). Następnie wsunąć ruszt poziomo wzdłuż prowadnicy, tak daleko, jak to możliwe. Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, są wsuwane

poziomo w taki sam sposób jak ruszt.

- Aby ułatwić sobie czyszczenie urządzenia, prowadnice pólki można zdemonstrować: pociągnąć je, wyjmując z uchwytów.
- Prowadnice pólki mogą być zamontowane na dowolnym poziomie i z niego zdjęte.

FUNKCJE



KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.



WIELOPOZIOMOWE

Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, jednocześnie na kilku półkach (maksymalnie trzech). Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.



XL COOKING

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obracanie mięsa podczas pieczenia tak, aby pieczeń z każdej strony przyrumieniała się równomiernie. Zalecamy również polewanie pieczeni sosem co jakiś czas, żeby zapobiec nadmiernemu wysychaniu mięsa.



PIZZA

Do pieczenia różnych rodzajów i wielkości chleba oraz pizzy. Zaleca się zamianę położenia blach po upływie połowy czasu pieczenia.



GRILL

Do grillowania kawałków mięsa (antrykotu, szaszłyków, kielbasek), do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się stosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.



GRATIN

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbief, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.



UTRZYM. W CIEPŁE

Ułatwia wyrastanie ciast, słodkich i słonych. Aby zachować doskonałą jakość wyrastania, nie należy włączać tej funkcji, kiedy piekarnik jest wciąż gorący po poprzednim cyklu pieczenia.



FREASY COOK

Włączone zostają wszystkie elementy grzejne i wentylator urządzenia, gwarantując stałe i równomierne rozprowadzanie ciepła w komorze piekarnika. Przy tym trybie pieczenia nie jest wymagana faza nagrzewania wstępnego. Ten tryb jest szczególnie zalecany do szybkiego pieczenia żywności paczkowanej (mrożonej lub podgotowanej). Najlepsze rezultaty uzyskuje się używając tylko jednego rusztu do pieczenia.



ECO TERMOOBIEG

Do pieczeni i nadziewanych kawałków mięsa na jednym ruszcie. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem dzięki delikatnemu, przerywanemu obiegowi powietrza. Gdy ta funkcja jest używana, kontrolka ECO pozostaje wyłączona przez cały czas pieczenia, ale można ją na jakiś czas włączyć z powrotem, naciskając .



HYDROCLEANING

Działanie pary uwalnianej podczas specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia pozwala na łatwe usunięcie zanieczyszczeń oraz resztek potraw. Na dno piekarnika wlać 200 ml wody pitnej i uruchomić funkcję na 35 min w temperaturze 90°C. Włączyć funkcję, gdy piekarnik jest zimny i pozwolić mu się ochłodzić przez 15 minut po zakończeniu cyklu.



TURN & GO

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i czas pieczenia wielu przepisów np. na mięsa, ryby, makarony, słodkocze i warzywa. Funkcję tę należy włączać, gdy piekarnik jest zimny.

PIERWSZE UŻYCIE URZĄDZENIA

1. USTAWIANIE ZEGARA

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy wybrać język i czas: Naciskać ☺ do czasu, aż na wyświetlaczu będzie migać ikona ☺ i dwie cyfry godziny.



Użyć + lub -, by ustawić godzinę, a następnie potwierdzić wciskając ☺. Zaczyna migać dwie cyfry minut. Za pomocą + lub - ustawić minuty i nacisnąć ☺, aby potwierdzić.

Uwaga: Gdy na wyświetlaczu miga ikona ☺, co może się zdarzyć na przykład wskutek dłuższej przerwy w dostawie prądu, należy ponownie ustawić czas.

2. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne.

Dlatego przed przystąpieniem do pieczenia potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu.

Należy wyjąć z komory piekarnika wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria.

Rozgrzać piekarnik do 250 °C i pozostawić włączony na około jedną godzinę, najlepiej przy użyciu funkcji „XL Cooking”. W tym czasie piekarnik musi być pusty. Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBÓR FUNKCJI

Aby wybrać funkcję, należy obrócić *pokrętło wyboru* do pozycji zaznaczonej symbolem żądanej funkcji: wyświetlacz zaświeci się i będzie słyszeć sygnał dźwiękowy.



2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

RĘCZNE

Aby włączyć wybraną funkcję, należy obrócić *pokrętło termostatu* , by ustawić żadaną temperaturę.



Uwaga: Podczas pieczenia można zmienić funkcję za pomocą *pokrętła wyboru* lub zmienić ustawioną temperaturę za pomocą *pokrętła termostatu* .

Funkcja nie zostanie uruchomiona, jeśli *pokrętło termostatu* będzie ustawione w pozycji ●. Można ustawić czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia (tylko jeśli ustawiono czas pieczenia) i timer.

TURN & GO

Aby uruchomić funkcję „Turn & Go”, należy wybrać funkcję, obracając *pokrętło wyboru* na odpowiednią ikonę, upewniając się, że *pokrętło termostatu* pozostaje ustawione w pozycji ●. Aby zakończyć pieczenie, obrócić *pokrętło wyboru* do pozycji „O”.

Uwaga: Można ustawić czas pieczenia, czas zakończenia

pieczenia i timer.

Aby uzyskać najlepsze rezultaty przy użyciu funkcji „Turn & Go”, należy przestrzegać sugerowanych gramatur każdego rodzaju potrawy, zamieszczonych w poniższej tabeli.

Produkt żywnościowy	Przepis	Waga (kg)
Mięso	Pieczeń jagnięcia, Befszyk krwisty	0,6 - 0,7
	Kurczak / Udziec barani w kawałkach	1,0 - 1,2
Ryby	Łosoś pieczony / Ryba pieczona (w całości)	0,9 - 1,0
	Ryba pieczona w papierze	0,8 - 1,0
Warzywa	Nadziew.warzywa	1,8 - 2,5
	Tarta warzywna	1,5 - 2,5
Słone ciasta	Placek lotaryński / Baza do ciasta	1,0 - 1,5
Makaron	Lasagne / Zapiekanki timbale z makaronu lub ryżu	1,5 - 2,0
Ciastek	Ciasto drożdżowe / Ciasto śliwkowe	0,9 - 1,2
	Pieczone jabłka	1,0 - 1,5
Chleb	Bochenek chleba	0,5 - 0,6
	Bagietki	0,5 - 0,8

UTRZYM. W CIEPLE

Aby włączyć funkcję „Utrzym. w cieple”, należy obrócić *pokrętło termostatu* do pozycji oznaczonej odpowiednim symbolem; jeśli piekarnik ustawiono do pracy w innej temperaturze (lub temperatura komory piekarnika jest wyższa niż 65°C), funkcja się nie włączy.

Uwaga: Można ustawić czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia (tylko jeśli ustawiono czas pieczenia) i timer.

3. NAGRZEWANIE

Kiedy funkcja zostanie uruchomiona, odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona , poinformują, że została włączona faza nagrzewania wstępnego.

Pod koniec tej fazy odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona  poinformują, że została osiągnięta ustawiona temperatura: w tym momencie należy umieścić potrawę w piekarniku i rozpocząć jej pieczenie.

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu nagrzewania może mieć wpływ na jakość pieczonych potraw.

. PROGRAMOWANIE PIECZENIA

Przed rozpoczęciem programowania pieczenia należy wybrać funkcję.

CZAS TRWANIA

Nacisnąć i przytrzymać , aż żądana ikona  i migające "00:00" pojawią się na wyświetlaczu.



Za pomocą $+$ lub $-$ ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając .

Włączyć tę funkcję poprzez ustawienie *pokrętła termostatu* w pozycji wybranej temperatury: sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.

Uwagi: Aby anulować ustawienie czasu pieczenia, nacisnąć i przytrzymać , aż ikona  zacznie migać na wyświetlaczu, a następnie za pomocą przycisku $-$ zresetować czas pieczenia do postaci "00:00". Ten czas pieczenia zawiera fazę nagrzewania wstępnego.

PROGRAMOWANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/ OPÓŹNIONY START

Po ustawieniu czasu pieczenia można opóźnić włączenie funkcji, programując czas jej zakończenia: naciskać , do czasu aż na wyświetlaczu pojawi się ikona  i będzie migać aktualny czas.



Za pomocą $+$ lub $-$ ustawić czas i potwierdzić przyciskiem .

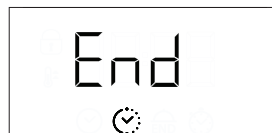
Włączyć tę funkcję, ustawiając *pokrętło termostatu* w pozycji wybranej temperatury: funkcja pozostanie zatrzymana do czasu jej automatycznego uruchomienia po upływie czasu obliczonego tak, by pieczenie zakończyło się o ustawionej godzinie.

Uwagi: Aby anulować ustawienie, wyłączyć piekarnik, obracając *pokrętło wyboru* do pozycji .

Funkcja opóźnienia startu nie jest dostępna dla funkcji Grill i Turbo Grill.

KONIEC PIECZENIA

Kiedy funkcja zakończy się, będzie słychać sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże odpowiedni komunikat.



Obrócić *pokrętło wyboru*, by wybrać inną funkcję, lub do pozycji , by wyłączyć piekarnik.

Uwaga: Jeśli timer jest włączony, wyświetlacz będzie pokazywać komunikat „END” lub czas pozostały do końca cyklu pieczenia.

. USTAWIANIE TIMERA

Ta opcja nie przerywa pieczenia, ani nie programuje go, pozwala tylko używać wyświetlacza jako timera, zarówno gdy włączona jest jakaś funkcja, jak i kiedy piekarnik jest wyłączony.

Nacisnąć i przytrzymać , aż żądana ikona  i migające "00:00" pojawią się na wyświetlaczu.



Gdy na ekranie miga ikona , użyć $+$ lub $-$, by ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając .

Gdy tylko zakończy się odliczanie wybranego czasu, urządzenie wyda charakterystyczny sygnał dźwiękowy.

Uwagi: Aby anulować ustawienie timera, nacisnąć i przytrzymać , aż ikona  zacznie migać, a następnie za pomocą przycisku $-$ zresetować ustawienia czasu do "00:00".

TABELA GOTOWANIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWA- NIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe		Tak	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Tak	160 - 180	30 - 90	4 1  
Ciasto z nadzieniem (sernik, strudel, ciasto owocowe)		Tak	160 - 200	35 - 90	2 
		Tak	160 - 200	40 - 90	4 2  
Kruche ciasteczka/Rogaliki		Tak	160 - 180	20 - 45	3 
		Tak	150 - 170	20 - 45	4 2  
		Tak	150 - 170	20 - 45	5 3 1   
Ptysie		Tak	180 - 210	30 - 40	3 
		Tak	180 - 200	35 - 45	4 2  
		Tak	180 - 200	35 - 45	5 3 1   
Bezy		Tak	90	150 - 200	3 
		Tak	90	140 - 200	4 2  
		Tak	90	140 - 200	5 3 1   
Pizza / chleb		Tak	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Tak	190 - 250	20 - 50	4 2  
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 20	3 
		Tak	230 - 250	10 - 25	4 2  
Ciasta wytrawne (tarta warzywna, quiche)		Tak	180 - 200	40 - 55	3 
		Tak	180 - 200	45 - 60	4 2  
		Tak	180 - 200	45 - 60	5 3 1   
Vols-au-vent / chrupiące paszteciki		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	20 - 40	4 2  
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1   
Lasagne / zapiekany makaron / cannelloni / zapiekanki		Tak	190 - 200	45 - 65	2 

FUNKCJE							
	Konwencjonalne	Grill	Gratin	Pizza	Wielopoziomowe	XL cooking	Wym. obieg Eco

AKCESORIA					
	Ruszt	Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie	Blacha do pieczenia/ Blacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia napełniona 200 ml wody

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
Jagnięcina / cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg		Tak	190 - 200	80 - 110	3
Pieczeń wieprzowa z chrupiącą skórą 2 kg		Tak	180 - 190	110 - 150	2
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		Tak	200 - 230	50 - 100	2
Indyk / gęś 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Ryba pieczona/potrawy pieczone w papierze (filety, w całości)		Tak	170 - 190	30 - 50	2
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	180 - 200	50 - 70	2
Tosty		-	250	2 - 6	5
Filety rybne/kawałki		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Kiełbaski/kebab/kotlety/hamburgery		-	250	15 - 30*	5 4
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		Tak	200 - 220	55 - 70**	2 1
Befsztyk krwisty 1 kg		Tak	200 - 210	35 - 50**	3
Udziec barani/golonka		Tak	200 - 210	60 - 90**	3
Pieczone ziemniaki		Tak	200 - 210	35 - 55**	3
Zapiekane warzywa (typu gratin)		-	200 - 210	25 - 55	3
Mięsa i ziemniaki		Tak	190 - 200	45 - 100***	4 1
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50***	4 1
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100***	4 1
Pełne danie: tarta owocowa (poziom 5)/lasagne (poziom 3)/mięso (poziom 1)		Tak	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Pieczeń/nadziewane kawałki mięsa		-	170 - 180	100 - 150	2

Podany czas nie uwzględnia fazy nagrzewania wstępnego: Zaleca się umieszczenie potrawy w piekarniku i ustawienie czasu pieczenia dopiero po osiągnięciu żądanej temperatury.

* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia.

**Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

*** Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

Pobrać Instrukcję obsługi i konserwacji ze strony **docs.indesit.eu**, aby uzyskać dostęp do tabeli sprawdzonych przepisów, opracowanej przez ośrodki certyfikacji, zgodnie ze standardem IEC 60350-1.

FUNKCJE							
Konwencjonalne	Grill	Gratin	Pizza	Wielopoziomowe	XL cooking	Wym. obieg Eco	

AKCESORIA					
Ruszt	Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie	Blacha do pieczenia/ Blacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia napełniona 200 ml wody	

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



Więcej informacji znajduje się w Instrukcjach obsługi i konserwacji, które można pobrać ze strony docs.indesit.eu

Nie wolno stosować urządzeń czyszczących parą.

Podczas wykonywania wszystkich czynności należy używać rękawic ochronnych.

Wszystkie czynności należy przeprowadzać przy zimnym piekarniku.

Odłączyć urządzenie od zasilania.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką. Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

• Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go, najlepiej gdy wciąż jest ciepły, usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką. Włączyć funkcję „Hydrocleaning” dla optymalnego czyszczenia

wewnętrznych powierzchni.

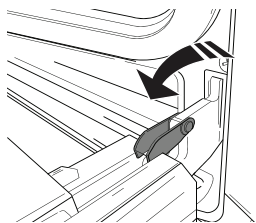
- Aby ułatwić czyszczenie szyby, można w prosty sposób zdjąć drzwiczki, a następnie założyć je ponownie 
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Górny element grzewczy grilla można obniżyć, aby oczyścić górną płytę piekarnika: Zdjąć element grzewczy z uchwytu i obniżyć go. Aby przywrócić poprzednią pozycję elementu grzewczego, należy go podnieść, pociągnąć delikatnie do siebie i upewnić się, że znalazł się w odpowiednich uchwytach.

AKCESORIA

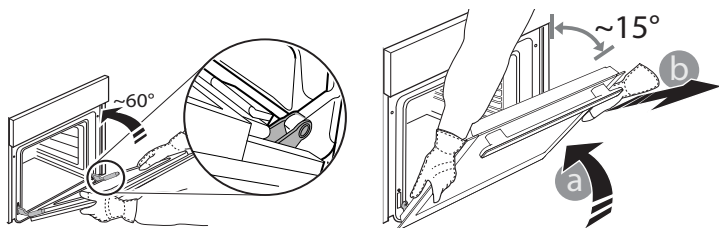
Po każdym użyciu akcesoria należy zanurzyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, używając rękawic kuchennych, jeśli akcesoria są jeszcze gorące. Resztki żywności mogą być łatwo usunięte za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



2. Przytknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt. Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry (a), aż wysuną się z miejsc zamocowania (b).



Odłożyć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu.

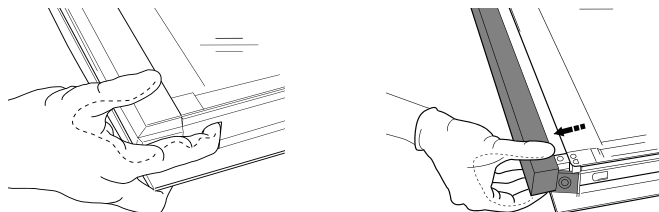
3. Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokować górną część na swoim miejscu.

4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: upewnić się, że zostały opuszczone do końca.

5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, należy powtórzyć powyżej opisane czynności.

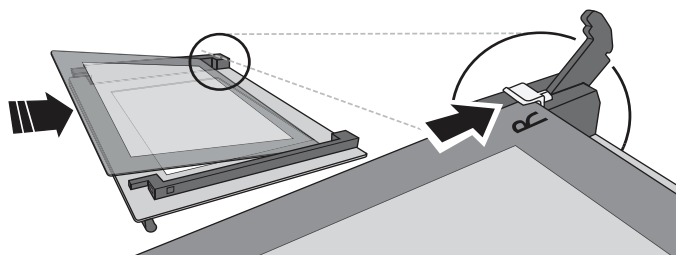
KLIKNĄĆ, BY WYCZYŚCIĆ - CZYSZCZENIE SZYBY

1. Po zdjęciu drzwiczek i umieszczeniu ich na miękkiej powierzchni, uchwytami skierowanymi ku dołowi, należy równocześnie nacisnąć dwa zaciski zabezpieczające i zdjąć górną część drzwiczek, wyciągając ją ku sobie.



2. Unieść i mocno chwycić obiema rękami wewnętrzną szybę, wyjąć ją i przed przystąpieniem do czyszczenia umieścić na miękkiej powierzchni.

3. Aby prawidłowo zamontować ponownie wewnętrzną szybę, należy upewnić się, że litera „R” znajduje się w lewym narożniku, i że szyba skierowana jest czystą (niezadrukowaną) powierzchnią ku górze. W pierwszej kolejności należy umieścić dłuższą część szyby oznaczoną literą „R” w odpowiednich uchwytach, a następnie obniżyć ją do właściwej pozycji.



4. Zamontować ponownie górną krawędź: charakterystyczne kliknięcie sygnalizuje prawidłową pozycję. Przed ponownym założeniem drzwiczek należy upewnić się, że uszczelka nie zostanie uszkodzona.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, sprawdzając, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba.	Problem związany z oprogramowaniem.	Skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem technicznym i podać numer następujący po literze „F”.
Wyświetlacz pokazuje niewyraźny tekst i wygląda na uszkodzony.	Inny zestaw językowy.	Skontaktuj się z najbliższym Centrum Obsługi Posprzedażowej Klienta.

PRAKTYCZNE PORADY



Więcej informacji znajduje się w Instrukcjach obsługi i konserwacji, które można pobrać ze strony docs.indesit.eu

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera najlepsze funkcje, akcesoria i poziom do gotowania różnych rodzajów żywności. Casy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz casy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

Funkcja „Termoobieg” umożliwia pieczenie różnych potraw (takich jak ryby, warzywa) na różnych półkach, w tym samym czasie. Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, pozostawiając te, które powinny piec się dłużej.

KARTA PRODUKTU

Karta produktu z danymi dotyczącymi zużycia energii przez urządzenie może zostać pobrana ze strony docs.indesit.eu

JAK OTRZYMAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI I KONSERWACJI URZĄDZENIA

> Instrukcję obsługi i konserwacji można pobrać z naszej strony docs.indesit.eu (możliwe jest użycie tego kodu QR), podając kod produktu.

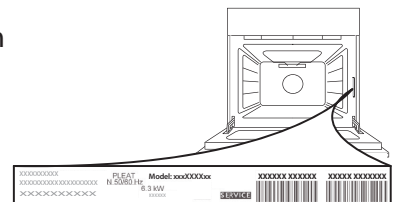


> Można również skontaktować się z naszym serwisem technicznym dla klientów.

KONTAKT Z NASZYM SERWISEM TECHNICZNYM

Nasze dane kontaktowe znajdują się w książeczce gwarancyjnej.

Kontaktując się z naszym serwisem technicznym, należy podać kody z tabliczki znamionowej swojego urządzenia.



400011597600

Wydrukowano we Włoszech

