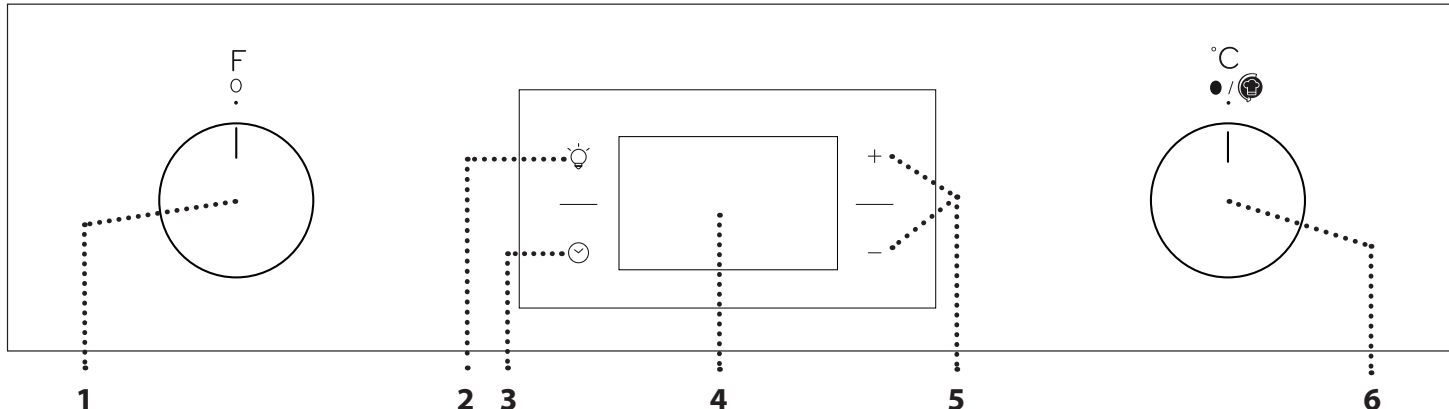


**TÄNAME TEID INDESITI TOOTE OSTU EEST**

Põhjalikuma klienditoe jaoks registreerige toode aadressil www.indesit.com/register



Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.

JUHTPANEELI KIRJELDUS**1. VALIKUNUPP**

Ahju sisselülitamiseks ja funktsiooni valimiseks.

Ahju väljalülitamiseks keerake nupp asendisse

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. DISPLEI**5. SEADENUPUD**

Küpsetusaja sätete muutmiseks

6. TERMOSTAADINUPP

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

Pange tähele: Nupud liiguvad väljapoole. Vajutage keskel olevaid nuppe ning need klõpsavad välja.

ESMAKORNE KASUTAMINE**1. KELLAAJA SEADISTAMINE**

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata kellaeg: Hoidke all nuppu , kuni ekraanil hakkavad vilkuma ikoon ja kaks numbrit.



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 seetõttu enne esimest küpsetamist ahju tühjalt kuumutada, et eemalduksid võimalikud lõhnad. Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud. Kuumutage ahju umbes üks tund temperatuuril 250 °C. Ahi peab sel ajal olema tühi.

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

FUNKTSIOONID JA IGAPÄEVANE KASUTAMINE

- TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE**
Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.
- KONVEKTSIOONKÜPSETUS**
Kuni kahel tasandil korraga küpsetamiseks. Soovitatav on küpsetusplaatide asetamine umbes poole küpsetamise ajal omavahel vahetada.
- GRILLIMINE**
Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahla kogumiseks küpsetusplaadi: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml vett.
- GRATÄÄN**
Suurte lihatükkide (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada küpsetusmahla kogumiseks küpsetusplaadi: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml vett.
- 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.
- ECO CONVECTION BAKE (ÖKOKONVEKTSIOONKÜPSETUS)**
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 puhastussükkel, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab kõrbenud rasva- ja toidupritsmete 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.

1. FUNKTSIOONI VALIMINE

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

2. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

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



Funktsiooni katkestamiseks suvalisel hetkel lülitage ahi välja, keerake *valikunupp* ja *termostadinupp* asenditesse ja .

Pange tähele: Küpsetamise ajal saab funktsiooni muuta, pöörates *valikunuppu* või muutes temperatuuri *termostadinupuga*.

Funktsioon ei käivitu, kui *termostadinupp* on asendis 0 °C. Saate määrata küpsetusaja, küpsetamise lõpuaja (ainult siis, kui määrate küpsetusaja) ja taimeri.



TURN & GO

Funktsiooni „Turn & Go“ käivitamiseks suunake *valikunupp* asjakohasele ikoonile, jättes *termostadinupu* ikoonile / . Küpsetamise lõpetamiseks, pöörake *valikunupp* asendisse „0“.

Pange tähele: Saate määrata küpsetamise lõpuaja ja taimeri.

Funktsiooniga „Turn & Go“ parima küpsetustulemuse saamiseks kasutage järgmises tabelis toodud toitude 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
Köögiviljad	Täidetud köögiviljad	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
Leib	Saiapäts	0,5 - 0,6
	Bagetid	0,5 - 0,8

3. EELKUUMUTAMINE JA JÄÄKKUUMUS

Kui funktsioon käivitub, antakse helisignaali ja ekraanil vilkuma 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.

Pärast küpsetamist, kui funktsioon on inaktiveeritud, võib ikoon ekraanil nähtavaks jääda, isegi kui jahutusventilaator on välja lülitunud, et viidata sektsioonis esinevale jääkkuumusele.

Pange tähele: Aeg, mille järel ikoon välja lülitub, oleneb erinevatest teguritest, nagu keskkonnatemperatuur ja kasutatav funktsioon. Toote võib igal juhul lugeda väljalülitatuks, kui *valikunupu* osuti on asendis „0“.

4. 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 *termostadinupu* vajalikule temperatuurile: kõlab helisignaali ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud.

Märkused: Määratud küpsetusaja 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 *termostadinupu* vajalikule temperatuurile: funktsioon jääb ootele ja hakkab tööle automaatselt pärast arvatud aja möödumist, et küpsetamine lõpeks seatud ajal.

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

Märkused: 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 „0“ ahju väljalülitamiseks.

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



5. 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 helisignaal.

Märkused: Taimeri tühistamiseks hoidke nuppu  all, kuni ikoon  hakkab vilkuma. Seejärel lähtestage nupuga – aeg väärtusele „00:00“.

KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUMMUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	TASE JA TARVIKUD
Pärmitainast koogid		Jah	170	30 - 50	2 
		Jah	160	30 - 50	2 
		Jah	160	40 - 60***	4  1 
Küpsised / korvikesed		Jah	160	25 - 35	3 
		Jah	160	25 - 35	3 
		Jah	150	20 - 35***	4  2 
Pitsa/focaccia		Jah	190 - 250	15 - 50	1/2 
		Jah	190 - 250	20 - 50***	4  2 
Lasanje / küpsetatud pasta / kannelloonid / karamellipuding		Jah	190 - 200	45 - 65	2 
Lammas/vasikas/veis/siga 1 kg		Jah	190 - 200	80 - 110	3 
Kana/küülik/part 1 kg		Jah	200 - 230	50 - 100	2 
Küpsetatud kala / en papillote 0,5 kg (filee, terve kala)		Jah	170 - 190	30 - 45	2 
Röstitud sai/leib		5'	250	2 - 6	5 
Ahjukartulid		Jah	200 - 210	35 - 55 **	3 






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

*** Vahetage tasemeid poole küpsetusaja möödudes.

Tase on toodud küpsetussektiooni seinal.

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

▼ Laadige kasutus- ja hooldusjuhend alla veebisaidilt docs.indesit.eu. Sellest leiate kontrollitud retseptide tabeli, mis on loodud sertifitseerimisasutuse jaoks vastavalt standardile IEC 60350-1.

TARVIKUD					
	Traatrest	Ahjunõud või küpsetuspann restil	Ahjunõud / nõrgumispann või küpsetuspann restil	Nõrgumispann / küpsetusplaat	Nõrgumispann / küpsetusplaat 200 ml veega

PUHASTUS JA HOOLDUS

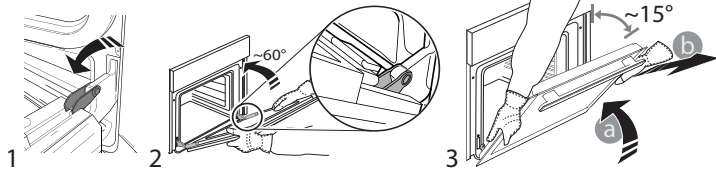
Enne hooldamist või puhastamist veenduge, et ahi on maha jahtunud. Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.

Ärge kasutage traatnuustikut, abrasiivseid küürimispastasid ega abrasiivseid/söövitavaid puhastusvahendeid, kuna need

võivad kahjustada seadme pinda. Kandke kaitsekindaid. Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

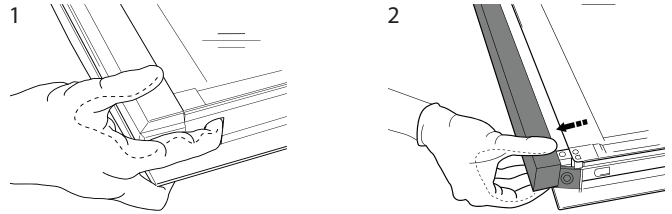
Ukse eemaldamiseks tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti (1). Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik (2). Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Ukse (3) eemaldamiseks lükake seda kinni, tõmmates samal ajal ülespoole (a), kuni see oma pesast (b) lahti tuleb.



Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa. Laske uks alla ja seejärel avage täielikult. Langetage fiksaatorid algasendisse tagasi: veenduge, et need liiguvad lõpuni alla. Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid.

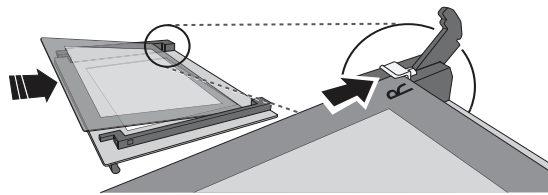
CLICK & CLEAN – KLAASI PUHASTAMINE

Eemaldage uks ja pange see pehme pinnale, käepide allpool. Vajutage korraga kaht kinnitusklaamrit (1) 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 pehmele pinnale.

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) tugelele, seejärel langetage see paika.



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

VEAOTSING

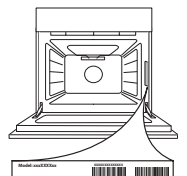
Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number.	Tarkvara viga.	Võtke ühendust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

▼ Toote kohta lisateabe saamiseks laadige veebisaidilt docs.indesit.eu alla täielik kasutus- ja hooldusjuhend



Poliitika, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

- Külastage meie veebisaiti docs.indesit.eu
- QR-koodi kasutamine
- teise võimalusena **võtke ühendust meie müügijärgse teeninduskeskusega** (vt telefoninumbrit garantiikirjas). Kui võtate ühendust müügijärgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.





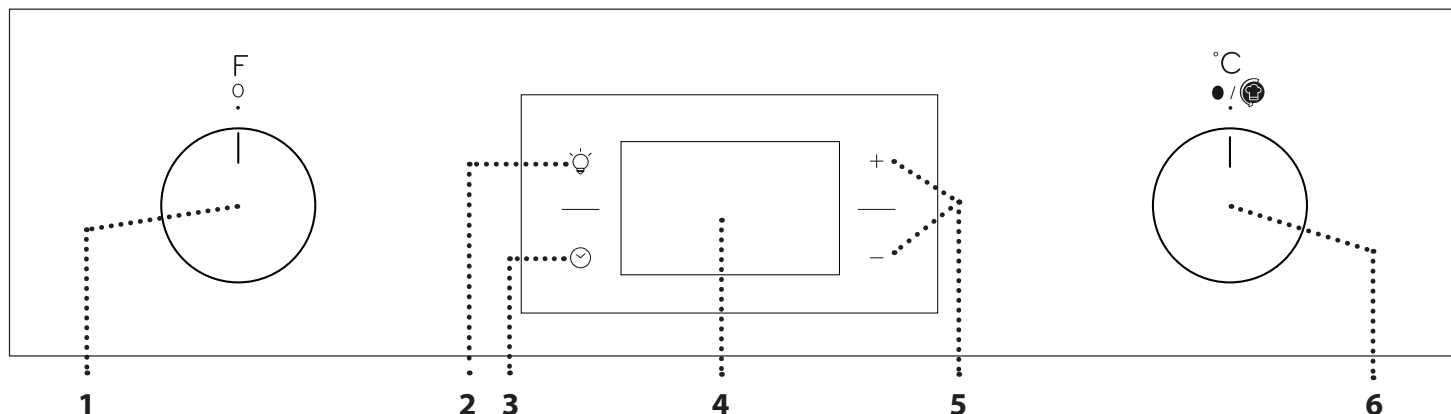
PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES INDESIT IZSTRĀDĀJUMU!

Lai saņemtu papildu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu izstrādājumu šeit: www.indesit.com/register



Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. ATLASĒS SLĒDZIS

Lai ieslēgtu cepeškrāsni, izvēloties funkciju.

Pagrieziet stāvoklī **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. DISPLEJS

5. REGULĒŠANAS POGAS

Lai mainītu gatavošanas laika iestatījumus

6. TERMOSTATA SLĒDZIS

Pagrieziet, lai atlasītu vēlamo temperatūru manuālajām funkcijām.

Funkcijai „Turn & Go” saglabājiet **●/☉**.

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

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 energoapgādes pārtraukuma, būs nepieciešams atkārtoti iestatīt laiku.

2. IESILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tā ir atbilstoša darbība. Pirms sākat gatavot, ieteicams iesildīt tukšu cepeškrāsni, lai tādējādi atbrīvotos no iespējama nevēlama aromāta.

Noņemiet no cepeškrāsns visus kartona aizsargmateriālus un caurspīdīgo plēvi, kā arī izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. Karsējiet cepeškrāsni 250 °C temperatūrā apmēram vienu stundu. Šajā laikā krāsnij jābūt tukšai.

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

FUNKCIJAS UN IKDIENAS LIETOŠANA

STANDARTA REŽĪMS

Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.

CEPŠANA AR KONVEKCIJU

Lai vienlaikus gatavot uz ne vairāk kā diviem plaukiem. Ir ieteicams gatavošanas laiku vidū samainīt cepšanas traukus vietām.

GRILS

Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet cepešpannu, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens.

SACEPUMS

Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Izmantojiet cepešpannu, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens.

FREASY COOK

Tiek ieslēgti visi sildelementi un ventilators, nodrošinot pastāvīgu un vienmērīgu siltuma izplatīšanos pa visu cepeškrāsni. Šim gatavošanas režīmam priekšsildīšana nav nepieciešama. Šis režīms ir īpaši ieteicams pusfabrikātu (saldētu vai iepriekš gatavotu) ātrai pagatavošanai. Labāko rezultātu iespējams sasniegt, izmantojot tikai vienu no plaukiem.

ECO CONVECTION BAKE (EKO CEPŠANA AR KONVEKCIJU)

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 **☺**.

HIDROTĪRĪŠANAS FUNKCIJA

Tvaika iedarbība, kas rodas īpašā zemas temperatūras tīrīšanas cikla laikā ļauj bez piepūles notīrīt netīrumus un ēdienu paliekas. Ievietojiet cepeškrāsns apakšā 200 ml dzeramā ūdens un ieslēdziet funkciju uz 35 minūtēm pie 90°C. Aktivizējiet funkciju, kad krāsns ir auksta, 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, tostarp gaļu, zivis, makaronus, desertus un dārzeņus. Aktivizējiet funkciju, kad krāsns ir auksta.

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Lai atlasītu vēlamo funkciju, pagrieziet *atlasē slēdzi* uz attiecīgās funkcijas simbolu: iedegsies displejs un tiks atskaņots skaņas signāls.

2. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

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



Lai jebkurā laikā pārtrauktu funkcijas darbību, izslēdziet cepeškrāsni, pagrieziet *atlasē slēdzi* un *termostata slēdzi* stāvoklī un .

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 0 °C. 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 līdz attiecīgai ikonai, turot termostata slēdzi pie / ikonas.

Lai pabeigtu gatavošanu, pagrieziet atlasē slēdzi stāvoklī "O".

Lūdzu, ņemiet vērā: Varat iestatīt gatavošanas beigu laiku un taimeri. Lai panāktu labākos gatavošanas rezultātus, izmantojot funkciju "Turn & Go", ievērojiet ieteiktās svara mērvienības gatavošanas tabulā katram ēdienam.

Ēdiens	Recepte	Svars (kg)
Gaļa	Cepta teļa gaļa, nedaudz apcepta liellopu gaļa	0,6 - 0,7
	Vista/jēra kājas 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
Sāļās kūkas	Lotringas pīrāgs/augļu torte	1,0 - 1,5
Makaroni	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

3. PRIEKŠILDĪŠANA UN ATLIKUŠAIS SILTUMS

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 uzkaršis līdz noteiktajai temperatūrai: ievietojiet produktus un sāciet gatavošanu.

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

Pēc gatavošanas un funkcijas izslēgšanas ikona displejā joprojām var būt redzama — pat pēc dzesēšanas ventilatora izslēgšanas, lai norādītu, ka cepeškrāsni vēl arvien ir atlikušais siltums.

Lūdzu, ņemiet vērā: Laiks, pēc kāda ikona izslēdzas, ir atkarīgs no dažādiem faktoriem, piemēram, vides temperatūras un izmantotās funkcijas. Jebkurā gadījumā cepeškrāsns jāuzskata par izslēgtu, kad rādītājs uz atlasē slēdža ir stāvoklī "O".

4. GATAVOŠANAS IEPROGRAMMĒŠANA

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* līdz vēlamai temperatūrai: kad gatavošana pabeigta, tiks ieslēgts 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 priekšsildīšana.

GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA/AIZKAVĒTĀS PALAIŠANAS IEPROGRAMMĒŠANA

Daudzās funkcijās pēc gatavošanas laika iestatīšanas varat aizkavēt programmas palaišanu, iestatot gatavošanas beigu laiku: 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* līdz vēlamai temperatūrai: funkcija tiks apturēta, taču tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos jūsu noteiktajā laikā, funkcija sāks automātiski darboties.

Piezīmes: Lai atceltu iestatījumu, izslēdziet cepeškrāsni, pagriežot *atlasē slēdzi* stāvoklī .

Piezīmes: Grila un Turbo grila funkcijām nav pieejama darbības uzsākšanas aizkave.

GATAVOŠANAS 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 stāvoklī "O", lai izslēgtu krāsni.

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

5. TAIMERA IESTATĪŠANA

Šī iespēja nepārtrauc un neietekmē gatavošanu, bet gan ļauj displeju izmantot kā taimeru, vai nu tad, kad aktivizēta kāda funkcija, vai tad, kad cepeškrāsns ir izslēgta. Turpiniet spiest , līdz displejā sāk mirgot 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

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪT	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	LĪMENIS UN PIEDERUMI
Kūkas no raudzētas mīklas		Jā	170	30 - 50	2 
		Jā	160	30 - 50	2 
		Jā	160	40 - 60***	4  1 
Cepumi/groziņi		Jā	160	25-35	3 
		Jā	160	25-35	3 
		Jā	150	20 - 35***	4  2 
Pica/fokača		Jā	190-250	15-50	1/2 
		Jā	190-250	20 - 50***	4  2 
Lazanja/makaronu sacepums/ kaneloni/augļu pīrāgi		Jā	190-200	45-65	2 
Jēra gaļa/teļa gaļa/liellopa gaļa/cūkgaļa 1 kg		Jā	190-200	80-110	3 
Vistas/truša/pīles gaļa 1 kg		Jā	200-230	50-100	2 
Cepta zivs/papīrā pagatavota zivs, 0,5 kg (fileja, vesela)		Jā	170-190	30-45	2 
Graudzēta maize		5'	250	2-6	5 
Cepti kartupeļi		Jā	200-210	35-55**	3 






** Ja nepieciešams, apgrieziet produktus uz otru pusi, kad pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika.

*** Gatavošanas laika vidū apmainiet plauktus vietām.

Līmenis norādīts uz gatavošanas nodalījuma sienas.

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

▼ Lejupielādējiet lietošanas un apkopes pamācību no vietnes docs.indesit.eu, lai saņemtu pārbaudītu recepšu tabulu, kas ir saskaņota ar sertificēšanas iestādēm un atbilst standartam IEC 60350-1.

PIEDERUMI					
	Stieplu plaukts	Cepešpanna vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	Cepešpanna/notekapplate vai cepšanas trauks uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas pplate/cepešpanna	Notekapplate/cepešpanna ar 200 ml ūdens

TĪRĪŠANA UN APKOPE

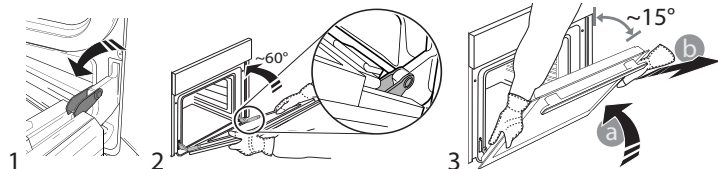
Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārliedzieties, ka tā ir atdzisusi. Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

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

aizsargcimdus. Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas, mikroviļņu krāsns ir jāatvieno no elektrotīkla.

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

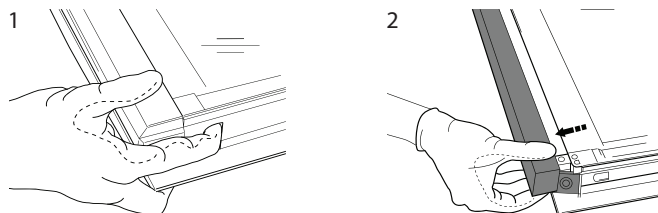
Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā (1). Pilnībā aizveriet durvis (2). Ar abām rokām stingri turiet durvis — neceliet tās aiz roktura. Vienkārši izņemiet durvis (3), turpinot tās aizvērt un vienlaikus velkot uz augšu (a), līdz tās ir izņemtas no vietas (b).



Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīksta pamatnes. Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsns, novietojot eņģu āķus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu paredzētajā vietā. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet fiksatorus sākotnējā stāvoklī: pārliedzieties, ka tie pilnībā nolaižas. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliedzieties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tas nenotiek, atkārtojiet augstāk minētos soļus.

CLICK & CLEAN – STIKLA TĪRĪŠANA

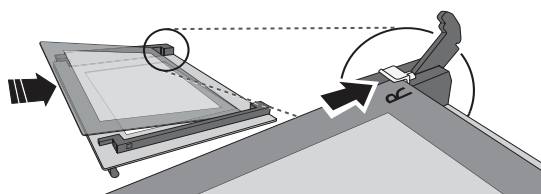
Pēc durvju izņemšanas un novietošanas uz mīksta virsmas, ar rokturi vērstu lejup, vienlaikus uzspiediet uz abiem stiprinājumiem (1), lai noņemtu durvju augšmalu, velkot to uz savu pusi (2).



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

Lai pareizi ievietotu atpakaļ stiklu, pārliedzieties, ka kreisajā stūrī ir redzams burts „R” un gludā virsma (bez apdrukas) ir vērsta uz augšu.

Vispirms stiprinājumos ievietojiet stikla garāko malu, kas apzīmēta ar „R”, bet pēc tam nolaidiet to līdz galam.



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

PROBLĒMU RISINĀŠANA

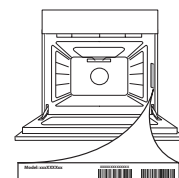
Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Cepeškrāsns nedarbojas.	Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrotīklam. Izslēdziet cepeškrāsns un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts „F” un skaitlis.	Programmatūras problēma.	Sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas servisu un nosauciet skaitli, kas norādīts pēc burta „F”.

Lejupielādējiet lietošanas un apkopes pamācību no vietnes docs.indesit.eu, lai uzzinātu vairāk par savu izstrādājumu



Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumam ir pieejama:

- Apmeklējiet mūsu vietni docs.indesit.eu
- QR koda izmantošana
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas apkopes dienestu** (tālruna numurs norādīts garantijas bukletā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.





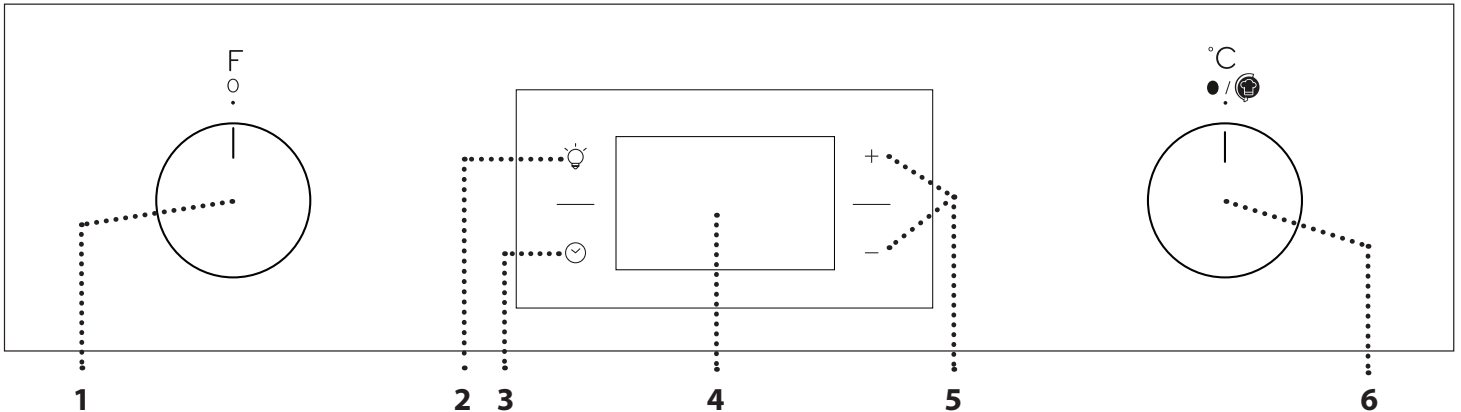
DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „INDESIT“ GAMINĮ

Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje www.indesit.com/register



Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



1. PASIRINKIMO RANKENĖLĖ

Naudojama įjungti orkaitę ir pasirinkti funkciją.

Pasukite į padėtį ir išjunkite orkaitę.

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.

NAUDOJIMAS 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 pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradėdant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę.

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

Įkaitinkite orkaitę iki 250 °C ir palikite veikti apie valandą. Tuo metu orkaitė turi būti tuščia.

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

FUNKCIJOS IR KASDIENIS NAUDOJIMAS

TRADICINIS GAMINIMAS
Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

KONVEKČINIS KEPIMAS
Galima gaminti įvairaus tipo maistą ant maks. dviejų lentynėlių vienu metu. Įpusėjus gaminimą rekomenduojame sukeisti kepimo skardas vietomis.

KEPINTUVAS
Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Jei kebate mėsą ant grotelių, rekomenduojame naudoti kepimo padėklą, kuriame susirinktų kepsnio sultys: skysčių surinkimo padėklą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į jį 500 ml geriamojo vandens.

APKEPAS
Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojame naudoti kepimo padėklą, kuriame susirinktų kepsnio sultys: skysčių surinkimo padėklą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į jį 500 ml geriamojo vandens.

„FREASY COOK“ GAMINIMAS
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.

ECO CONVECTION BAKE (EKO KONVEKČINIS KEPIMAS)
Tinka gaminant didelius mėsos ir didelių 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
Valymo ciklo metu specialiai išleidžiami žemos temperatūros garai, kad galėtumėte be vargo 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.

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

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

2. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

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



Funkciją galima pertraukti bet kuriuo metu – išjunkite orkaitę, pasukite *pasirinkimo rankenėlę* ir *termostato rankenėlę* į padėtis **O** ir **●**.

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

Funkcija nepasileis, jei termostato rankenėlė bus padėtyje „0 °C“. Jūs galite nustatyti gaminimo laiką, gaminimo pabaigos laiką (kai nustatytas gaminimo laikas) ir laikmatį.



TURN & GO

Norėdami įjungti „Turn & Go“ funkciją, pasirinkite ją pasukdami pasirinkimo rankenėlę iki atitinkamos piktogramos, o termostato rankenėlė turi būti ties **●** / **☺** piktograma. Baigiant gaminti, pasirinkimo rankenėlę pasukite ties „**O**“.

Atkreipkite dėmesį: Jūs galite nustatyti gaminimo pabaigos laiką ir laikmatį. Siekdami geriausių gaminimo rezultatų naudojant funkciją „Turn & Go“, laikykitės lentelėje siūlomų maisto produktų svorių.

Maistas	Receptas	Svoris (kg)
Mėsa	Veršienos, jautienos kepsnys, puskepis	0,6–0,7
	Vištiena / ėriuko koja gabalais	1,0–1,2
Fish (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
Sūrūs 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
	Pranc. batonas	0,5–0,8

3. IŠANKSTINIS ĮKAITINIMAS IR LIKUTINĖ ŠILUMA

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

Pasibaigus gaminimo procesui ir išjungus funkciją, ekrane net ir išsijungus aušinimo ventiliatoriui gali būti ir toliau matoma piktograma, kuri nurodo, kad skyrįuje dar yra likutinės šilumos.

Atkreipkite dėmesį: Piktogramos išsijungimo laikas skiriasi ir priklauso nuo įvairių faktorių, tokių kaip kambario temperatūra ir naudota funkcija. Bet kuriuo atveju, gaminys laikomas išjungtu, jei pasirinkimo rankenėlės indikatorius nustatytas į padėtį „**O**“.

4. GAMINIMO PROGRAMAVIMAS

Jums reikės pasirinkti funkciją prieš pradėdant gaminimo programavimą.

TRUKMĖ

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 PROGRAMAVIMAS

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**.

Pastabos: 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 pakaitomis rodomi „END“ ir likęs laikas.

5. LAIKMAČIO NUSTATYMAS

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




Spauskite , kol ekrane ims mirksėti piktograma  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.

GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LYGIS IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai		Taip	170	30–50	2 
		Taip	160	30–50	2 
		Taip	160	40–60***	4  1 
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai		Taip	160	25–35	3 
		Taip	160	25–35	3 
		Taip	150	20–35***	4  2 
Pica / fokačija		Taip	190–250	15–50	1/2 
		Taip	190–250	20–50***	4  2 
Lazanija / makaronų apkepas / įdaryti makaronai (vamzdeliai) / apkepas su vaisiais ar sūriu		Taip	190–200	45–65	2 
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		Taip	190–200	80–110	3 
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	200–230	50–100	2 
Kepta žuvis / žuvis folijoje 0,5 kg (filė, visa)		Taip	170–190	30–45	2 
Skrudinta duona		5'	250	2–6	5 
Keptos bulvės		Taip	200–210	35–55**	3 






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

*** Praėjus pusei gaminimo laiko pakeiskite kepimo skardos lygį.

Lygis rodomas ant kepimo skyriaus sienelės.

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

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

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

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.

Nenaudokite valymo garais įrenginių.

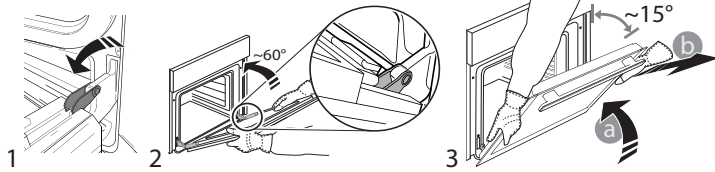
Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius. Mūvėkite

apsaugines pirštines.

Prieš vykdant bet kokius priežiūros darbus, orkaitė būtina atjungti nuo elektros tinklo.

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

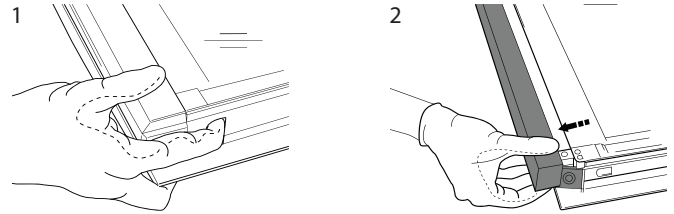
Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kad jie būtų atlaisvinimo padėtyje (1). Tvirtai uždarykite dureles (2). Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos. Išimkite dureles (3) atlikdami jų uždarymo veiksmą ir tuo pačiu metu šiek tiek traukdami į viršų (a), kad ištrauktumėte jas iš tvirtinimo vietos (b).



Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fikساتorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus.

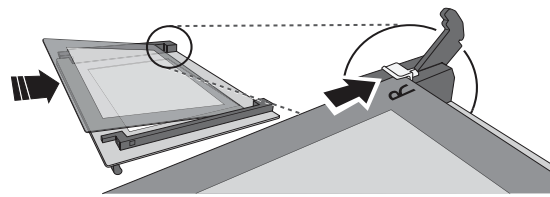
CLICK & CLEAN – STIKLO VALYMAS

Išimtas dureles padėkite ant minkšto paviršiaus rankenėle į apačią, tuomet vienu metu paspauskite du fikساتorius (1) ir išimkite viršutinį durelių kraštą, patraukdami į save (2).



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

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.



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

GEDIMŲ ŠALINIMAS

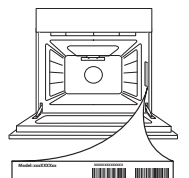
Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane parodoma raidė „F“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

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



Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti atlikdami toliau nurodytus veiksmus:

- Apsilankę svetainėje adresu docs.indesit.eu
- Naudodami QRME KEN kodą
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



 **INDESIT**



400011678889