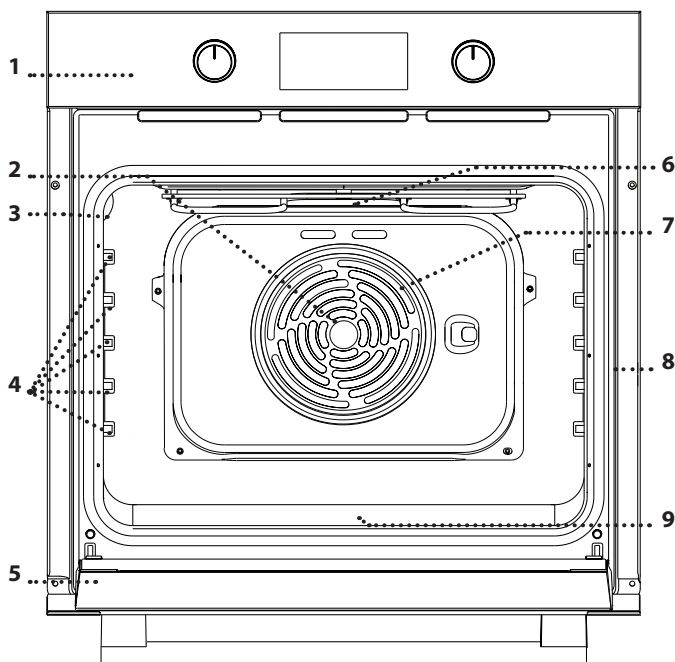


**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU INDESIT**

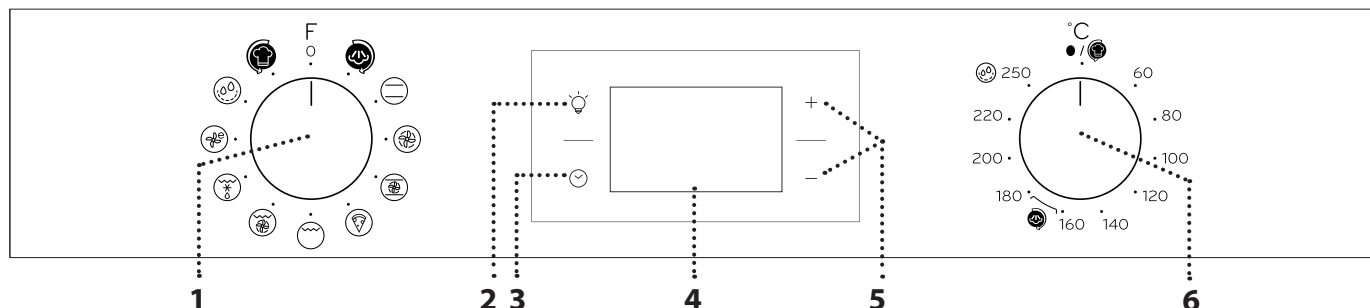
W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.


**OPIS PRODUKTU**

1. Pulpit sterujący
2. Wentylator
3. Oświetlenie
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. Wgłębienie na wodę

**PANEL STEROWANIA****1. POKRĘTŁO WYBORU**

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

**2. OŚWIETLENIE**

Przy włączonym piekarniku, nacisnąć , aby włączyć lub wyłączyć lampkę w komorze piekarnika.



**3. USTAWIANIE ZEGARA**

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

**4. WYŚWIETLACZ**

**5. PRZYCISKI USTAWIEŃ**  
Służą do zmiany ustawień czasu pieczenia.

**6. POKRĘTŁO TERMOSTATU**

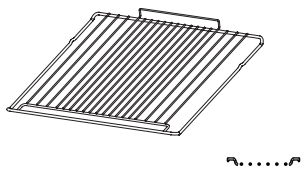
W przypadku funkcji ustawianych ręcznie, obrócić, aby wybrać żądaną temperaturę. Aby włączyć funkcję Turn&Go, użyć , aby użyć funkcji Turn&Go Steam użyć .

Uwaga: Pokręta są chowane. Pokręto wysuwa się po naciśnięciu jego środka.

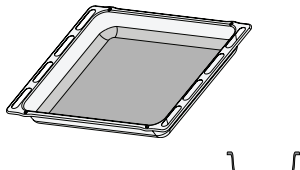
# AKCESORIA

Więcej informacji znajduje się w Instrukcjach obsługi i konserwacji, które można pobrać ze strony [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)

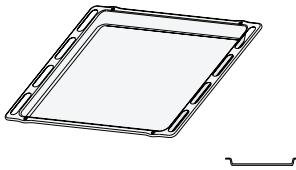
## RUSZT



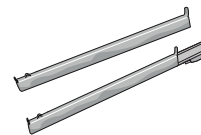
## BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ (JEŚLI JEST DOSTĘPNA)



## BLACHA DO PIECZENIA



## PROWADNICE PÓŁEK



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

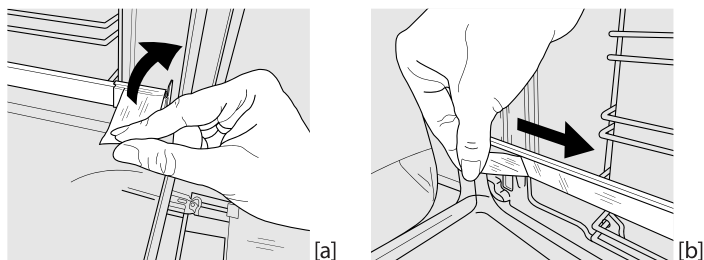
## STOSOWANIE AKCESORIÓW

• 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

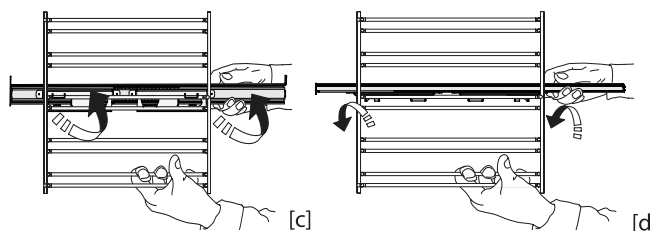
wzdłuż prowadnicy, tak daleko, jak to możliwe. Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo w taki sam sposób jak ruszt.

## PROWADNICE PÓŁEK

Sprawiają, że łatwiej umieścić i wyjąć akcesoria z piekarnika. Przed użyciem piekarnika usunąć taśmę ochronną [a], a następnie folię ochronną [b] z prowadnic wysuwanych.



Prowadnice wysuwane można montować na dowolnym poziomie. Umieścić z powrotem na miejsce prowadnice i na nich pozostałe akcesoria.



## ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE PROWADNIC WYSUWANYCH

Pociągnąć dolną część prowadnicy wysuwanej i wyjąć ją z prowadnic półek [c].

Zamocować górny zacisk szyny na prowadnicy półki [d]. Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu. Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki. Sprawdzić, czy prowadnice przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.

## WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC

• Aby wyjąć prowadnice, należy mocno złapać zewnętrzną część prowadnicy i pociągnąć ją do siebie, wyjmując z osadzenia wspornik i dwie wewnętrzne blokady.

• Aby ponownie zamontować prowadnice, należy umieścić je w pobliżu komory i włożyć dwie blokady w osadzeniu, zamontować wspornik i mocno docisnąć w stronę ścianki komory, aby upewnić się, że prowadnice są odpowiednio zabezpieczone.

# FUNKCJE

Więcej informacji znajduje się w Instrukcjach obsługi i konserwacji, które można pobrać ze strony [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)



## TURN&GO STEAM

Funkcja Turn&Go Steam pozwala uzyskać doskonałe rezultaty, dzięki obecności pary w cyklu pieczenia. Ta funkcja automatycznie zarządza idealną temperaturą pieczenia dla szerokiej gamy przepisów; czasy pieczenia dań głównych przedstawiono w odnośnej tabeli czasów pieczenia. Zawsze włączać system pary przy zimnym piekarniku i po wlaniu 200 ml wody pitnej na dno piekarnika.



## 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 przyrumieniła 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 steków, kebabów i kiełbasek, 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.


**ZAPIEKANKA**

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, 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.

**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 łagodnemu, 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, słodycze i warzywa. Funkcję tę należy włączać, gdy piekarnik jest zimny.


## PIERWSZE UŻYCIĘ 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 . Zaczną 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. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

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

Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zaleca się rozgrzanie pustego piekarnika, co ułatwi pozbycie się niepożądanego zapachu.

Należy wyjąć z komory urządzenia 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. WYBIERANIE FUNKCJI

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

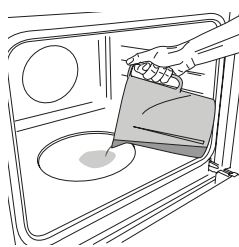
### TURN & GO

Aby uruchomić funkcję „Turn & Cook”, należy wybrać funkcję, obracając *pokrętło wyboru* na odpowiednią ikonę, upewniając się, że *pokrętło termostatu* w pozycji ●. Aby zakończyć pieczenie, obrócić *pokrętło wyboru* do pozycji „0”.

Uwaga: Można ustawić czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia i timer. Aby uzyskać najlepsze rezultaty przy użyciu funkcji „Turn & Cook”, należy przestrzegać sugerowanych gramatur każdego rodzaju potrawy, zamieszczonych w poniższej tabeli.

Potrawa	Przepis	Waga (kg)
Mięso	Pieczeń jagnięca, 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	Warzywa faszerowane	1.8 - 2.5
	Tarta warzywna	1.5 - 2.5
Słone ciasta	Placek lotaryński / Baza do ciasta	1.0 - 1.5
Makaron	Lasagne / Zapiekanek timbale z makaronu lub ryżu	1.5 - 2.0
Ciasta kruche	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

## TURN&GO STEAM



Aby włączyć funkcję Turn&Go Steam, nalać 200 ml wody pitnej na dno piekarnika.

Wybrać funkcję, obracając w *pokrętło wyboru* w prawo i ustawiając na odpowiednią ikonę, a *pokrętło termostatu* na jakąkolwiek pozycję pomiędzy 160 a 180°C (zgodnie ze wskazaniem ikony).

Funkcja włączy się i wyświetlacz

pokaże bieżącą godzinę. Nie ma potrzeby wstępnego nagrzewania.

Aby zakończyć pieczenie, obrócić *pokrętło wyboru* do pozycji „0”.

Uwaga: Aby ustawić określony czas, zgodnie z odpowiednią tabelą pieczenia, postępować zgodnie z instrukcją w paragrafie „Programowanie pieczenia”.

## 3. PODGRZEWANIE WSTĘPNE I CIEPŁO RESZTKOWE

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

Po osiągnięciu ustawionej temperatury ikona staje się stała i rozlega się nowy sygnał dźwiękowy wskazujący, że potrawę można umieścić w środku i można kontynuować pieczenie.

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

🔊 Po zakończeniu pieczenia i przy wyłączonej funkcji, ikona może pozostać widoczna na wyświetlaczu nawet po wyłączeniu wentylatora chłodzącego i sygnalizować, że w komorze znajduje się resztkowe ciepło.

Uwaga: Czas, po którym ikona się wyłącza, jest różny, ponieważ zależy od szeregu czynników, takich jak temperatura otoczenia i używana funkcja. W każdym razie, produkt należy uznać za wyłączony, gdy wskaźnik na *pokrętło wyboru* znajduje się w pozycji „0”.

## 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.





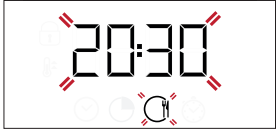
Za pomocą + lub - ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając ⏸.




Włączyć funkcję, ustawiając *pokrętło termostatu* na żadaną temperaturę: 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/ OPÓZNIONY START

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



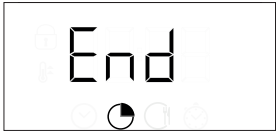
Za pomocą  lub  ustawić czas i potwierdzić przyciskiem .

Włączyć funkcję, ustawiając  *pokrętło termostatu*  na żadaną temperaturę: funkcja pozostanie zatrzymana do czasu jej automatycznego uruchomienia po upływie czasu obliczonego tak, by pieczenie zakończyło się o ustawionej godzinie.

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

#### KONIEC PIECZENIA

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





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





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




#### . USTAWIANIE MINUTNIKA

Ta opcja nie przerywa pieczenia ani nie programuje go, pozwala tylko używać wyświetlacza jako czasomierza, 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 czasomierza, nacisnąć  i przytrzymać, aż ikona  zacznie migać, a następnie za pomocą przycisku  zresetować ustawienia czasu do "00:00".

#### . FUNKCJA HYDROCLEANING

Aby włączyć funkcję czyszczenia „Hydrocleaning”, wlać 200 ml wody pitnej na dno piekarnika, następnie ustawić  *pokrętło wyboru*  oraz  *pokrętło termostatu*  na ikonie .

Uwaga: Pozycja ikony nie odpowiada temperaturze osiągniętej w trakcie cyklu czyszczenia.

Funkcja włączy się automatycznie: wyświetlacz wskazuje czas pozostały do końca, na zmianę z „HYD”.



Uwaga: Można jedynie zaprogramować czas zakończenia działania tej funkcji. Czas trwania jest automatycznie ustawiony na 35 minut.

# TABELA PIECZENIA

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

FUNKCJE							
	Konwencjonalne	Grill	Gratin	Pizza	Wielopoziomowe	XL cooking	Termoobieg 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	
Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórą 2 kg		Tak	180 - 190	110 - 150	
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		Tak	200 - 230	50 - 100	
Indyk/gęś 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	
Ryba pieczona / potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		Tak	170 - 190	30 - 45	
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	180 - 200	50 - 70	
Tosty		-	250	2 - 6	
Filety rybne/kawałki		-	230 - 250	20 - 30*	
Kiełbaski/kebaby/żeberka/hamburgery		-	250	15 - 30*	
Kurczak pieczony 1-1,3 kg		Tak	200 - 220	55 - 70**	
Krwisty rostbef 1 kg		Tak	200 - 210	35 - 50**	
Udziec barani/golonka		Tak	200 - 210	60 - 90**	
Pieczone ziemniaki		Tak	200 - 210	35 - 55**	
Zapiekane warzywa		-	200 - 210	25 - 55	
Mięsa i ziemniaki		Tak	190 - 200	45 - 100***	
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50***	
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100***	
Kompletny posiłek: tarta owocowa (poziom 5) / lasagne (poziom 3) / mięso (poziom 1)		Tak	180 - 190	40 - 120***	
Pieczeń/nadziewane kawałki mięsa		-	170 - 180	100 - 150	

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 gotowania.



















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

\*\*\* Szacowany czas: potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od preferencji użytkownika.

Pobrać Instrukcję obsługi i konserwacji ze strony [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu), aby uzyskać dostęp do tabeli sprawdzonych przepisów, opracowanej przez ośrodki certyfikacji zgodnie z normą IEC 60350-1.




FUNKCJE							
	Konwencjonalne	Grill	Gratin	Pizza	Wielopoziomowe	XL cooking	Termoobieg eco
AKCESORIA							

# TABELA PIECZENIA TURN&GO STEAM

POTRAWA	PRZEPIS	ILOŚĆ	CZAS (min)	AKCESORIA	POZIOM	WODA
 CHLEB	<b>Małe chleby</b>	80-100 g	30 - 45		2	 200 ml
	<b>Chleb tostowy w formie</b>	300-500 g	40 - 60			
	<b>Chleb</b>	500g-2 kg	50 - 100			
	<b>Bagietki</b>	200-300 g	30 - 45			
 MIĘSO	<b>Pieczeń</b>	1 kg	60 - 110			
	<b>Żeberka</b>	500g-1,5 kg	50 - 75			
	<b>Drób</b>	1-1,5 kg	55 - 80			
	<b>Kurczak/Indyk</b>	3 kg	100 - 140			
 RYBY	<b>Polędwica</b>	0,5-2 cm	15 - 25			
	<b>Polędwica</b>	2-4 cm	20 - 35			
	<b>Ryba w całości</b>	300 - 600 g	20 - 30			
	<b>Ryba w całości</b>	600 -1200 g	25 - 45			
 WARZYWA	<b>Ziemniaki na parze</b>	0,5-1,5 kg	45 - 60			
	<b>Nadziewane papryki</b>	1-2 kg	35 - 55			
	<b>Brokuły na parze</b>	0,3 -1 kg	30 - 50			
	<b>Cukinia na parze</b>	0,5-1,5 kg	30 - 50			
 CIASTA FRANCUSKIE	<b>Ciasteczka</b>	taca	25 - 35			
	<b>Babeczka</b>	30-60 g	25 - 45			
	<b>Biszkopt</b>	500-700 g	30 - 50			
	<b>Tarta</b>	forma do pieczenia	35 - 55			

Włączyć funkcję TURN&GO STEAM tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny.

Otwarcie drzwiczek i uzupełnienie wody podczas pieczenia może mieć negatywny wpływ na końcowy wynik pieczenia.

AKCESORIA			
	Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie	Błacha do pieczenia / Błacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	Błacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia



# KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Więcej informacji znajduje się w Instrukcjach obsługi i konserwacji,  
które można pobrać ze strony [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)



**Nie stosować urządzeń  
czyszczących parą.**

**Podczas wykonywania wszystkich  
czynności należy używać rękawic  
ochronnych.**

**Nie przykrywać wnętrza**

**piekarnika folią aluminiową.**

**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.

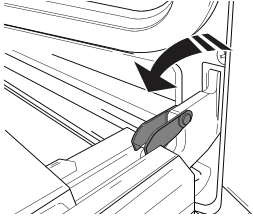
- Górny element grzewczy grilla można obniżyć, aby oczyścić górną płytę piekarnika: Zdjąć element grzewczy z uchwytu i obniżyć go. Aby przywrócić poprzednią pozycję elementu grzewczego, należy go podnieść, pociągnąć delikatnie do siebie i upewnić się, że znalazł się w odpowiednich uchwytach.
- Aby usunąć osady z kamienia z dna komory piekarnika po pieczeniu z użyciem pary, wlać 250 ml białego octu do wgłębienia komory piekarnika (ewentualnie użyć odpowiedniego produktu do odkamieniania). Aby sprawdzić dostępność, skontaktuj się z serwisem technicznym. Pozostawić środek na 30 min w temperaturze pokojowej, po czym wyczyścić komorę szmatką nasączoną w ciepłej wodzie pitnej. Zaleca się czyszczenie co najmniej co 5 do 10 cykli pieczenia z użyciem pary.

## AKCESORIA

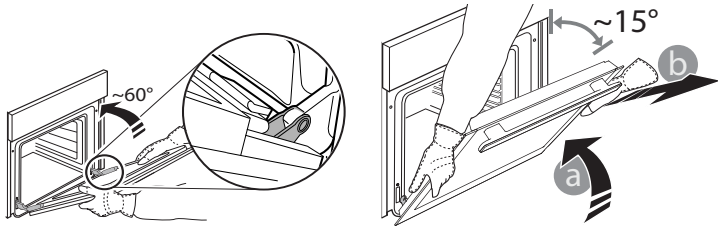
Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

## ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

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



**2.** Przymknąć 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 zablokując 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.

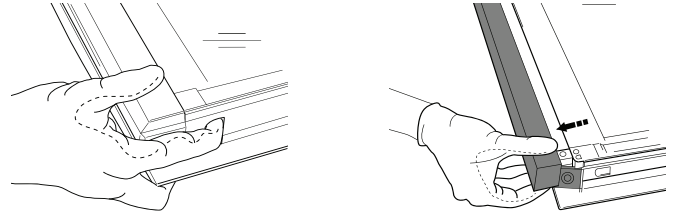
## WYMIANA LAMPY

Odłączyć zasilanie piekarnika, odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i ponownie przykręcić osłonę.

Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

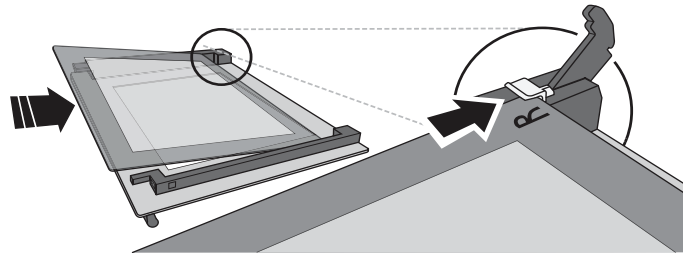
## CLICK & CLEAN - CZYSZCZENIE SZYB W DRZWICZKACH

**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 sprawdzić, czy uszczelka jest zabezpieczona.

Uwaga: Stosować tylko żarówki halogenowe o mocy 25W/230 ~ Vtyp G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym. Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

# ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Więcej informacji znajduje się w Instrukcjach obsługi i konserwacji,  
które można pobrać ze strony [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)



Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie sieci elektrycznej i czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci elektrycznej. Wyłączyć piekarnik i uruchomić go ponownie, aby sprawdzić czy usterka nadal występuje.
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”.

## PRAKTYCZNE PORADY

Więcej informacji znajduje się w Instrukcjach obsługi i konserwacji,  
które można pobrać ze strony [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)



### JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera najlepsze funkcje, akcesoria i poziom do gotowania różnych rodzajów żywności. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy 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 „Wielopoziomowe” umożliwi 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.



Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- Odwiedzając naszą stronę internetową [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)
- Używając kodu QR
- Ewentualnie można, **skontaktować się naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.

