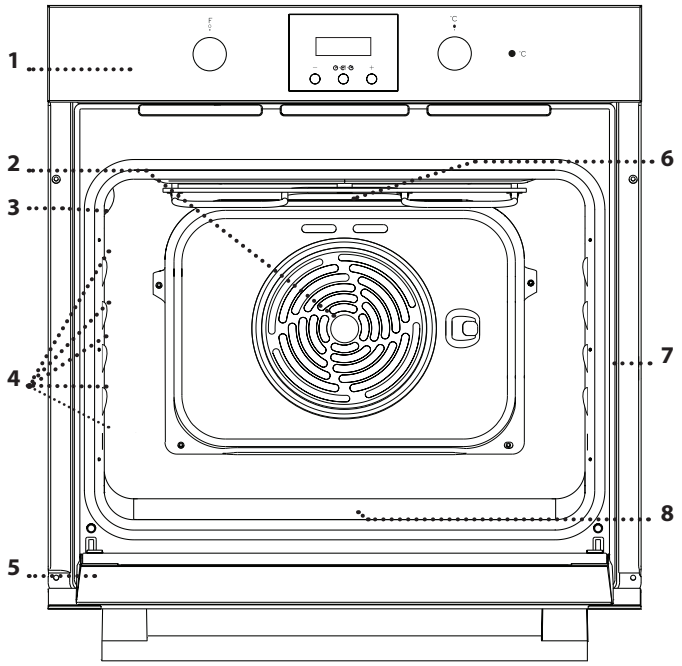
INSTRUKCJA
CODZIENNEJ EKSPLOATACJI

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.

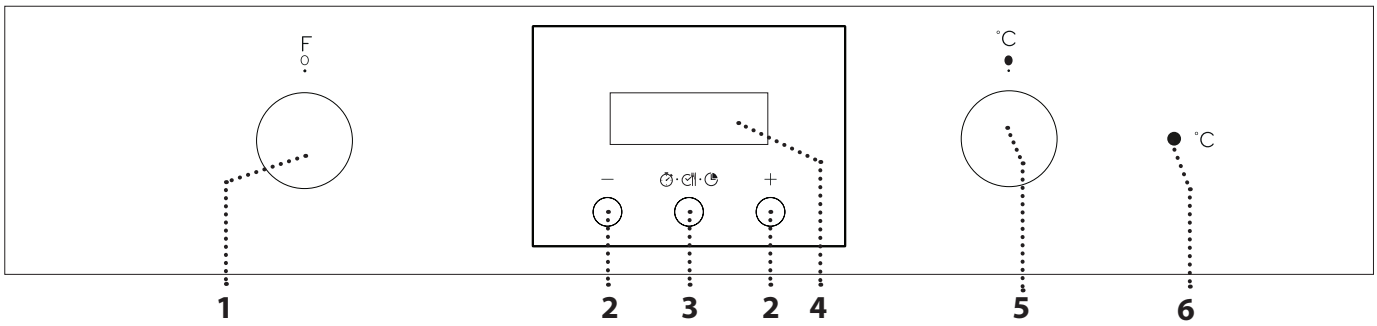
Przed użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie Zasad bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.

OPIS PRODUKTU



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

PANEL STEROWANIA



1. POKRĘTŁO WYBORU
Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Obrócić do pozycji O, by wyłączyć urządzenie.

2. PRZYCISK +/-
Służy do zwiększania wartości widocznej na wyświetlaczu

3. PRZYCISK CZASU
Służy do wybierania różnych ustawień: długość, czas zakończenia pieczenia, czasomierz.

4. WYŚWIETLACZ

5. POKRĘTŁO TERMOSTATU
Przekręcić w celu wybrania wymaganej temperatury.

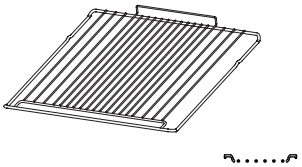
6. KONTROLKA TERMOSTATU/ WSTĘPNEGO NAGRZEWANIA
Włącza się podczas procesu nagrzewania. Wyłącza się, gdy zostanie osiągnięta żądana temperatura.

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

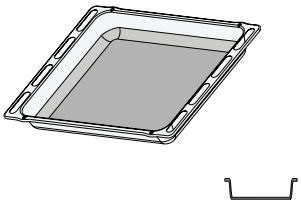
AKCESORIA

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

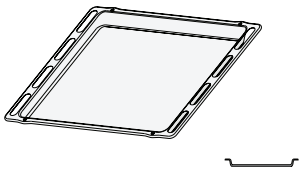
RUSZT



BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ (JEŚLI JEST DOSTĘPNA)



BLACHA DO PIECZENIA



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.

FUNKCJE

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

OFF
Do wyłączania piekarnika.

LEKKIE
W celu włączenia światła w komorze piekarnika.

KONWENCJONALNE
Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie. Najlepiej używać drugiej półki.

PIECZ. KONWEKCYJNE
Do pieczenia ciast z soczystym nadzieniem na jednej półce. Ta funkcja idealnie nadaje się również do pieczenia na dwóch półkach. Aby pieczenie przebiegało równomiernie, należy zamieniać potrawy miejscami.

GRILL
Do pieczenia kawałków mięsa (antrykotu, szaszłyków, 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.

GRATIN
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.

ROZMRAŻANIE
Dla szybszego rozmrażania żywności.

PIERWSZE UŻYCIE URZĄDZENIA

1. USTAWIANIE ZEGARA

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy wybrać język i czas: “AUTO” i “0.00” będą migać na wyświetlaczu.

Aby ustawić godzinę, należy równocześnie nacisnąć przyciski — i +: Ustawić godzinę, korzystając z przycisków + i —.

Uwaga: Aby po jakimś czasie zmienić godzinę (na przykład po trwającym braku zasilania), należy zresetować czas naciskając jednocześnie przyciski — i +.

2. USTAWIANIE TONU

Po wybraniu odpowiedniego czasu nacisnąć *przycisk czasu*: Na ekranie pojawi się komunikat „ton 1”.

Aby wybrać odpowiedni ton, nacisnąć —, potem nacisnąć *przycisk czasu*, aby potwierdzić.

Uwaga: Aby ponownie zmienić ustawienia, nacisnąć przyciski — i + w tym samym czasie i powtórzyć czynności wymienione powyżej.

3. 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 „Piecz. konwekcyjne”. 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.

2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

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

Aby przerwać daną funkcję, w dowolnym czasie wyłączyć piekarnik, obrócić *pokrętło wyboru* i *pokrętło termostatu* O na i ●.

3. NAGRZEWANIE

Gdy funkcja zostanie aktywowana, kontrolka termostatu włączy się, sygnalizując, że proces nagrzewania się rozpoczął.
Pod koniec nagrzewania kontrolka termostatu wyłączy się, wskazując, że piekarnik osiągnął nastawioną temperaturę: 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.

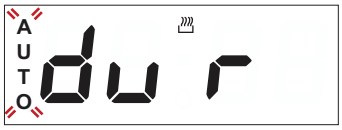
. PROGRAMOWANIE PIECZENIA

Po wybraniu i włączeniu danej funkcji można nastawić czas jej trwania.

CZAS TRWANIA

Nacisnąć *przycisk czasu* i przytrzymać go przez co najmniej 2 sekundy: symbol będzie migał.

Ponownie nacisnąć *przycisk czasu*: na ekranie kolejno wyświetlany jest komunikat DUR i wartość 0.00 oraz miga napis AUTO.



Nastawić czas za pomocą przycisku + i —. Po kilku sekundach na ekranie widać godzinę i podświetlony napis AUTO potwierdzający ustawienie.

Uwaga: Aby zobaczyć pozostały czas pieczenia, nacisnąć ***przycisk czasu*** i przytrzymać go przez co najmniej 2 sekundy. Aby zmienić czas trwania pieczenia, jeśli jest to potrzebne, nacisnąć przycisk ponownie, używając przycisków + i —.

KONIEC PIECZENIA

Gdy nastąpi koniec pieczenia, symbol wyłącza się, rozlega się sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu miga komunikat AUTO.

Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm.

O Obrócić z powrotem pokrętło wyboru funkcji i *pokrętło termostatu* na i ●, potem przytrzymać *przycisk czasu* przez co najmniej 2 sekundy, aby wyłączyć piekarnik.

PROGRAMOWANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/ OPÓŹNIONY START

Po wybraniu czasu trwania nacisnąć *przycisk czasu*: na ekranie zostaną wyświetlone sekwencyjne komunikaty END, czas zakończenia pieczenia i napis AUTO.

Za pomocą przycisku + ustawić czas zakończenia pieczenia.

Po chwili wyświetlacz pokaże aktualną godzinę, symbol zgaśnie, a symbol AUTO będzie nadal świecił, potwierdzając ustawienie.

Uwaga: Aby wyświetlić czas końca pieczenia i zmienić go w razie potrzeby, przytrzymać ***przycisk czasu*** przez 2 sekundy, a następnie dwukrotnie nacisnąć go ponownie.

Funkcja pozostanie zatrzymana do momentu, gdy symbol zaświeci się i piekarnik automatycznie uruchomi się w wybranym trybie pieczenia po upłynięciu czasu obliczonego tak, by pieczenie zakończyło się o ustawionej godzinie.

USTAWIANIE PROGRAMATORA CZASOWEGO

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

Aby aktywować timer, nacisnąć *przycisk czasu* i przytrzymać go przez co najmniej 2 sekundy: na wyświetlaczu pojawi się symbol .

Za pomocą przycisków + i — nastawić żądany czas: odliczanie rozpoczyna się po kilku sekundach.

Wyświetlacz pokazuje godzinę a jest podświetlony, potwierdzając, że timer został ustawiony.

Uwaga: Aby wyświetlić czas odliczania i w razie czego go zmienić, nacisnąć ponownie ***przycisk czasu*** i przytrzymać go przez co najmniej 2 sekundy.

TABELA GOTOWANIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe		Tak	150 - 170	30 - 90	2
		Tak	150 - 170	30 - 90 ***	4 1
Ciasto z nadzieniem (sernik, strudel, ciasto owocowe)		Tak	160 - 200	35 - 90	2
		Tak	160 - 200	35 - 90 ***	4 2
Kruche ciasteczka/Rogaliki		Tak	160 - 180	15 - 35	2 / 3
		Tak	150 - 170	20 - 40 ***	4 2
Ptysie		Tak	180 - 200	40 - 60	2
		Tak	170 - 190	35 - 50 ***	4 2
Bezy		Tak	90	150 - 200	2
		Tak	90	140 - 200 ***	4 2
Pizza/Focaccia		Tak	220 - 250	10 - 25	1 / 2
		Tak	200 - 240	15 - 30 ***	4 2
Mały chleb 80 g		Tak	180 - 200	30 - 45	2
Bochenek chleba 500 g		Tak	180	50 - 70	1 / 2
Chleb		Tak	180 - 200	30 - 80 ***	4 2
Mrożone pizze		Tak	250	10 - 20	2
		Tak	250	10 - 20 ***	4 2
Ciasta wytrawne (tarta warzywna, quiche)		Tak	180 - 200	30 - 45	2
		Tak	170 - 190	40 - 60 ***	4 2
Vols-au-vent / chrupiące paszteciki		Tak	190 - 200	20 - 30	2
		Tak	180 - 190	15 - 40 ***	4 2
Lasagne / zapiekany makaron / cannelloni / zapiekanki		Tak	190 - 200	45 - 65	2
Jagnięcina/cielęcina/ wołowina/ wieprzowina 1 kg		Tak	190 - 200	80 - 110	2
Pieczeń wieprzowa z chrupiącą skórką 2 kg		Tak	180 - 190	110 - 150	2
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		Tak	200 - 230	50 - 100	2
Indyk/gęś 3 kg		Tak	180 - 200	150 - 200	2

FUNKCJE				
	Konwencjonalne	Grill	Gratin	Pieczenie konwekcyjne

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	NAGRZEWA-NIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
Ryba pieczona / potrawy pieczone w papierze 0,5 kg (filety, w całości)		Tak	170 - 190	30 - 45	2
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	180 - 200	50 - 70	2
Tosty		5’	250	2 - 6	5
Filety rybne/kawałki		5’	250	15 - 30 *	4 3
Kiełbaski/kebab/kotlety/ hamburgery		5’	250	15 - 30 *	5 4
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Befsztyk krwisty 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Udziec barani/golonka		-	200	60 - 90 **	3
Pieczone ziemniaki		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Zapiekane warzywa (typu gratin)		-	200 - 220	25 - 55	3
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100 ****	4 1
Mięsa i ziemniaki		Tak	190- 200	45 - 100 ****	4 1
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50 ****	4 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).
*** Zamienić poziomy położenia półek w połowie pieczenia.
**** Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji. Zamienić poziomy położenia półek po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

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	Pieczenie konwekcyjne

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.

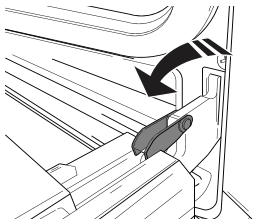
• Aby ułatwić czyszczenie szyby, można w prosty sposób zdjąć drzwiczki, a następnie założyć je ponownie .
• Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
• Górny element grzewczy grilla można obniżyć, aby oczyścić górną płytę piekarnika: Zdjąć element grzewczy z uchwytu i obniżyć go. Aby przywrócić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

AKCESORIA

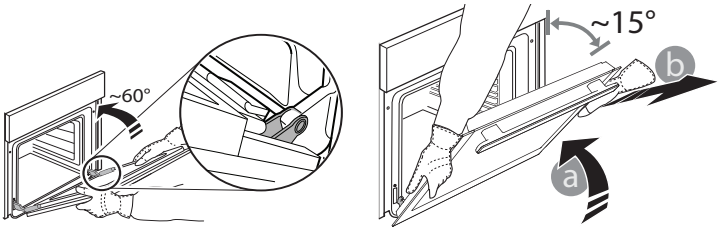
Po każdym użyciu akcesoria należy zanurzyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, używając rękawic kuchennych, jeśli akcesoria są jeszcze gorące. Resztki żywności mogą być łatwo usunięte za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

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



2. 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.

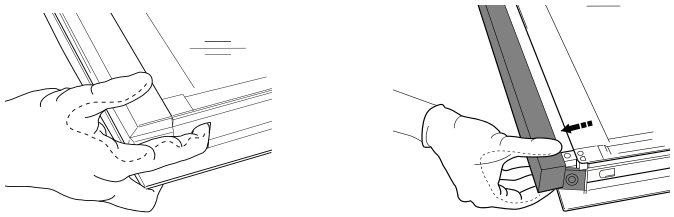
3. Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokowując górną część na swoim miejscu.

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.

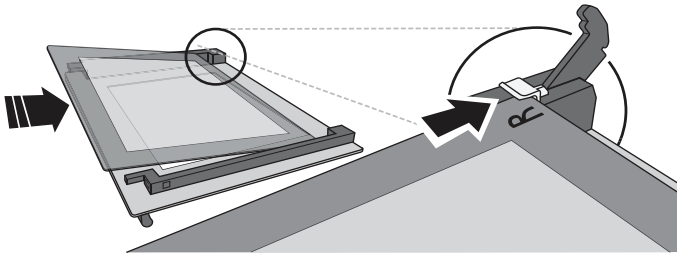
KLIKNĄĆ, ABY WYCZYŚCIĆ - CZYSZCZENIE SZYBY

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 włożyć szybę wewnętrzną, upewnić się, że symbol "R" jest widoczny w lewym rogu. 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 nie zostanie uszkodzona uszczelka.

USUWANIE USTEREK

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

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.

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 listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. 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 „Piecz. konwekcyjne” umożliwia pieczenie różnych potraw (takich jak ryby, warzywa) na różnych półkach, w tym samym czasie.
Zamienić poziomy położenia półek po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).
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**

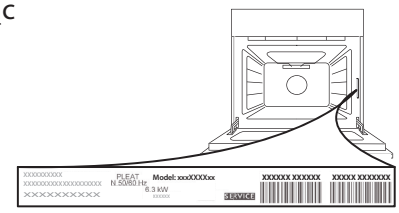
JAK OTRZYMAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI I KONSERWACJI URZĄDZENIA

> 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.



400010900904

Wydrukowano we Włoszech

INDESIT