

INSTRUKCJA CODZIENNEJ EKSPLOATACJI

DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU INDESIT



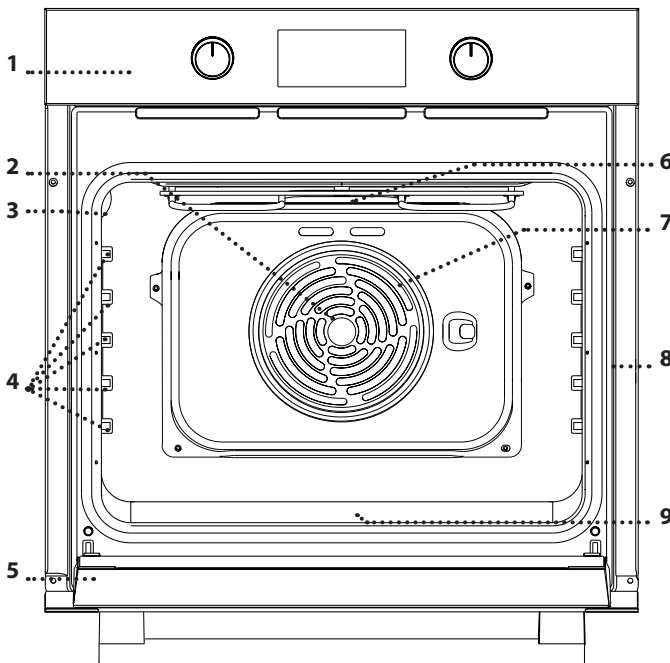
Aby móc korzystać z programu kompleksowej pomocy i wsparcia, należy zarejestrować swój produkt na stronie www.indesit.com/register



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.

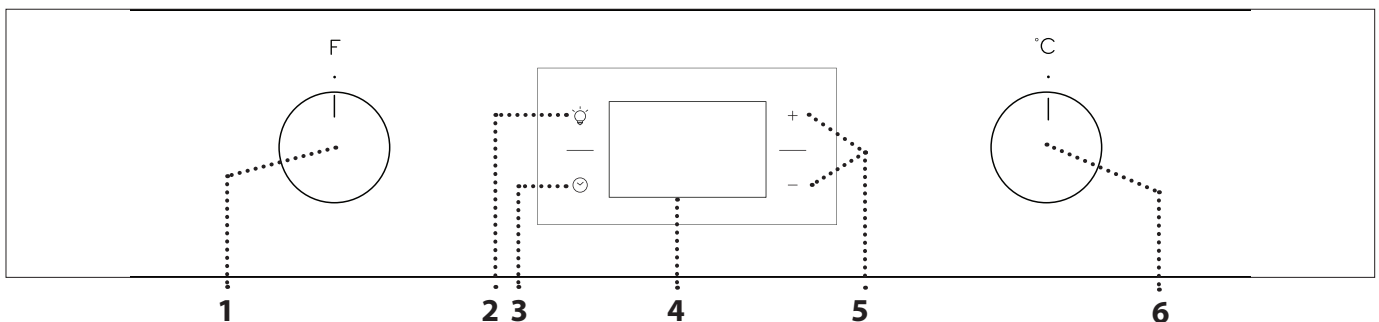
! Przed użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie Zasad bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.

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 0, by wyłączyć urządzenie.

2. LEKKIE

Gdy kuchenka jest włączona, nacisnąć aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika.

3. USTAWIANIE ZEGARA

Aby uzyskać dostęp do ustawień czasu pieczenia, opóźnionego startu i timera. Aby wyświetlać czas, gdy kuchenka jest wyłączona.

4. WYŚWIETLACZ

5. PRZYCISKI USTAWIEŃ

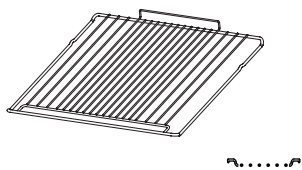
Służą do zmiany ustawień czasu pieczenia.

6. POKRĘTŁO TERMOSTATU

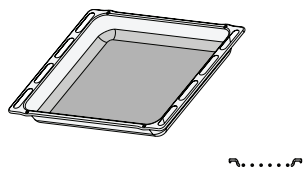
W przypadku funkcji ustawianych ręcznie, obrócić, aby wybrać żądaną temperaturę. Dla funkcji ustawianych automatycznie, użyć 0.

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

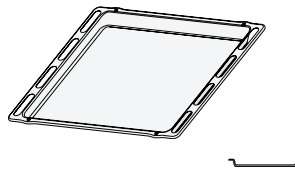
RUSZT



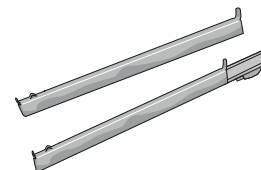
BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



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

FUNKCJE

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



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 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.



UTRZYM. W CIEPLE

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.



GRZAŁKA DOLNA

Używać tej funkcji do przyrumieniania powierzchni potraw. Zaleca się umieszczenie potrawy na pierwszym lub drugim poziomie pieczenia. Funkcji tej można również użyć do wolnego pieczenia np. gulaszu mięsnego lub warzywnego; w tym przypadku potrawę należy umieścić na trzecim poziomie. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.




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 .





TURN & GO



Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i czas pieczenia wielu przepisów np. na mięsa, ryby, makarony, słodczyce 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. 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

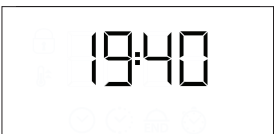
Aby wybrać funkcję, należy obrócić *pokrętło wyboru* do pozycji zaznaczonej symbolem żądanej funkcji: wyświetlacz zaświeci się i będzie słycać sygnał dźwiękowy.




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 timer.

TURN & GO

Aby uruchomić funkcję „Turn & Go”, należy wybrać funkcję, ustawiając *pokrętło wyboru* na odpowiednią ikonę i upewniając się, że *pokrętło termostatu* pozostaje ustawione 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 & Go”, należy przestrzegać sugerowanych gramatur każdego rodzaju potrawy, zamieszczonych w poniższej tabeli.


Produkt żywnościowy	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	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 ciepłe”, 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 *pokrętki 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/ OPOŹNIONY 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 *pokrętkę 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, wyłącz piekarnik, obracając *pokrętkę wyboru* do pozycji **0**.

KONIEC PIECZENIA

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





Obrócić *pokrętkę wyboru*, by wybrać inną funkcję, lub do pozycji "0", 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
Jagnięcina / cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg		Tak	190 - 200	80 - 110	3
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		-	190 - 200	100 - 160	2

FUNKCJE							
AKCESORIA	 Ruszt	 Forma do pieczenia umieszczona 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
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	Eco Termooobieg
AKCESORIA							
	Ruszt	Forma do pieczenia umieszczona 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 przeprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

• Piekarnik jest wyposażony w specjalne panele katalityczne, ułatwiające czyszczenie komory piekarnika dzięki specjalnej samoczyszczącej powłoce, która jest bardzo porowata i może absorbować tłuszcz i brud.

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.

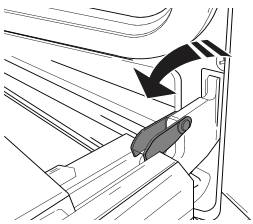
• Górny element grzewczy grilla można obniżyć, aby oczyścić górną płytę piekarnika

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.

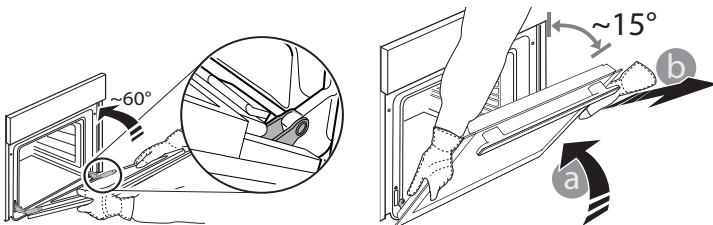
ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

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.

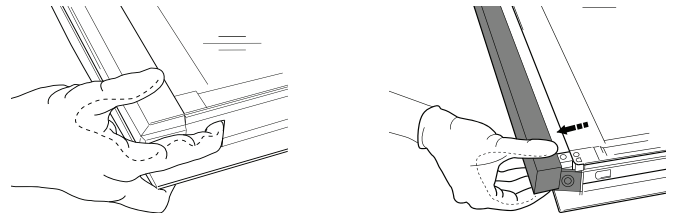
3. Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokować górną część na swoim miejscu.

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 powyższe opisane czynności.

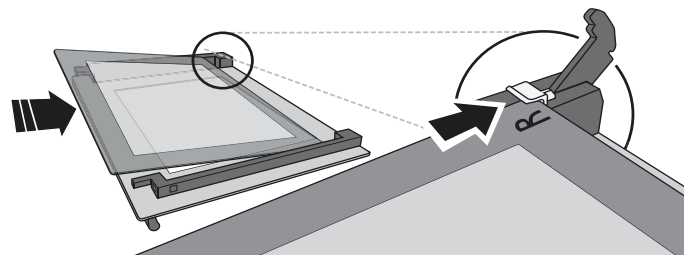
CLICK&CLEAN - CZYSZCZENIE SZYBY

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”.

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 funkcyjne, akcesoria i poziomy 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 „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.

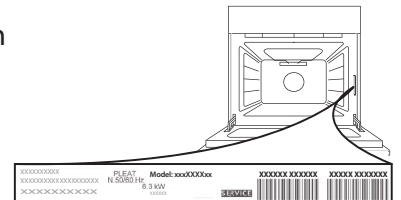


> Można również skontaktować się z naszym serwisem technicznym dla klientów.

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.



400010892973/B

Wydrukowano we Włoszech

