

INSTRUKCJA CODZIENNEJ EKSPLOATACJI



DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU INDESIT

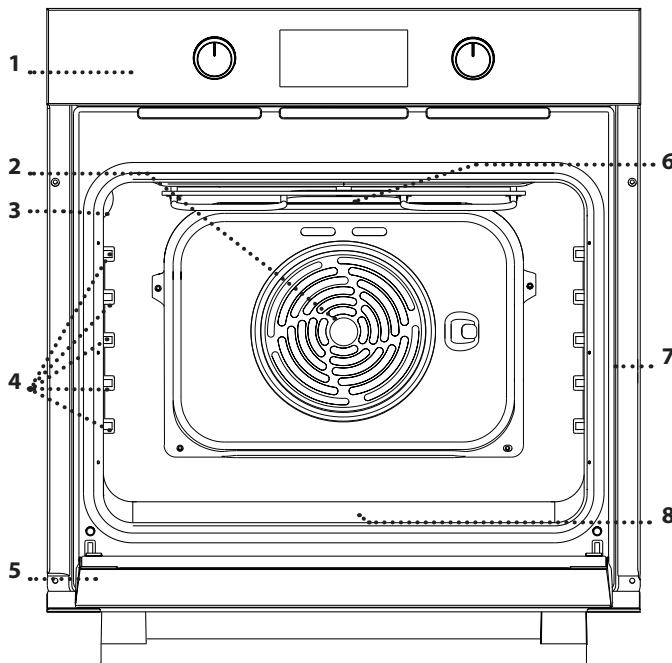
Aby móc korzystać z programu kompleksowej pomocy i wsparcia, należy zarejestrować swój produkt na stronie www.indesit.com/register



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.

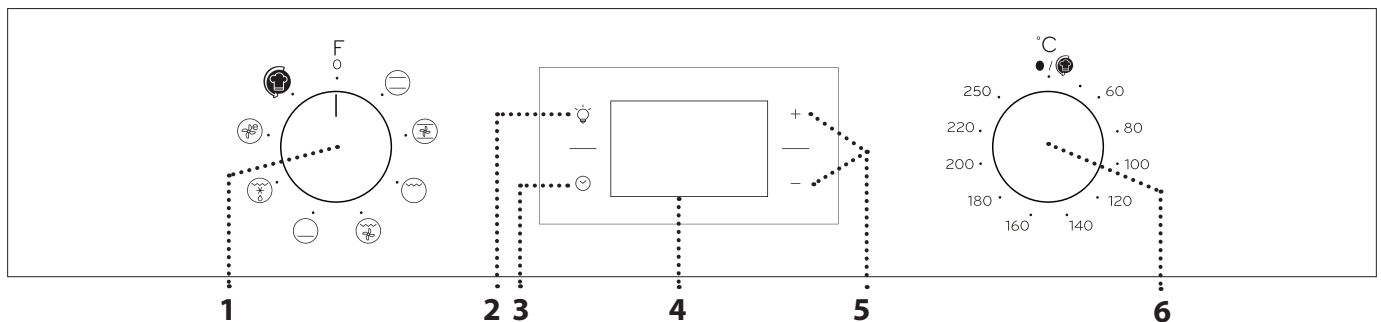
! Przed użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie Zasad bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.

OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Oświetlenie wnętrza
4. Prowadnice półek
(poziom jest zaznaczony na ścianie 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 0, by wyłączyć urządzenie.

2. LEKKIE

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

3. USTAWIANIE GODZINY


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

4. WYŚWIETLACZ

5. PRZYCISKI USTAWIEŃ

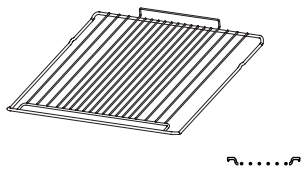
Służą do zmiany ustawień czasu pieczenia.

6. POKRĘTŁO TERMOSTATU

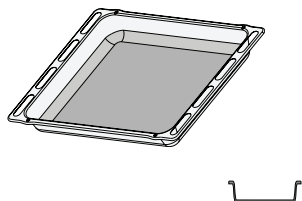
W przypadku funkcji ustawianych ręcznie, obrócić, aby wybrać żadaną temperaturę. Aby skorzystać z funkcji „Turn & Cook” użyć .

AKCESORIA

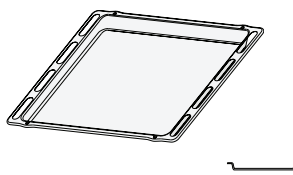
RUSZT



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.

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH 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.

FUNKCJE

KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

PIECZ. KONWEKCYJNE

Do jednoczesnego pieczenia na maksymalnie dwóch półkach. 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.


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 & COOK

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. WYGRZEWANIE 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 „Piec. 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: wyświetlacz zaświeci się i będzie słycać sygnał dźwiękowy.



2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

RĘCZNE

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



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

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 & COOK

Aby uruchomić funkcję „Turn & Cook”, należy wybrać funkcję, ustawiając *pokrętło wyboru* na odpowiednią ikonę, 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 & Cook”, 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 / Zapiekanekki 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

3. ROZGRZEWANIE

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, ustawiając pokrętkę termostatu w pozycji wybranej temperatury: Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.


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

Ten czas pieczenia zawiera fazę nagrzewania wstępnego.

PROGRAMOWANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/OPÓŹNIONY START

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



Za pomocą + lub - ustawić czas i potwierdzić przyciskiem .

Włączyć tę funkcję, ustawiając 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 pokazywał 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	NAGRZEWANIE	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	35 - 90 ***	4 2
Kruche ciasteczka/Rogaliki		Tak	170 - 180	15 - 45	3
		Tak	160 - 180	20 - 45 ***	4 2
Ptysie		Tak	180 - 200	30 - 40	3
		Tak	180 - 190	35 - 45 ***	4 2
Bezy		Tak	90	150 - 200	3
		Tak	90	140 - 200	4 2
Chleb / pizza / focaccia		Tak	190 - 250	15 - 50	2
		Tak	190 - 250	25 - 50 ***	4 2
Mrożone pizze		Tak	250	10 - 15	3
		Tak	250	10 - 20 ***	4 2
Słone ciasta (tarta warzywna, quiche)		Tak	175 - 200	45 - 60	3
		Tak	175 - 190	45 - 60 ***	4 2
Vols-au-vent / chrupiące paszteciki		Tak	190 - 200	20 - 30	3
		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	3

FUNKCJE	 Konwencjonalne	 Grill	 Gratin	 Pieczenie konwekcyjne	 Pieczenie konwekcyjne 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	NAGRZE- WANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	POZIOM PIEKARNIKA I AKCESORIA
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		Tak	200 - 230	50 - 100	2
Indyk/gęś 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Ryba pieczona/potrawy pieczone w papierze (filety, w całości)		Tak	170 - 190	30 - 45	2
Nadziew.warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	180 - 200	50 - 70	2
Tosty		5'	250	2 - 6	5
Filety rybne/kawałki		-	230 - 250	15 - 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
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 1
Pieczeń/nadziewane kawałki mięsa		-	170 - 180	100 - 150	2

* 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 wyjąć z piekarnika w dowolnym momencie w zależności od preferencji. W razie potrzeby zamienić poziomy położenia półek po upływie 2/3 czasu pieczenia.

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

FUNKCJE					
Konwencjonalne	Grill	Gratin	Pieczenie konwekcyjne	Pieczenie konwekcyjne Eco	
AKCESORIA					
Ruszt	Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie	Blacha do pieczenia/Blacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia napełniona 200 ml wody	

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

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.

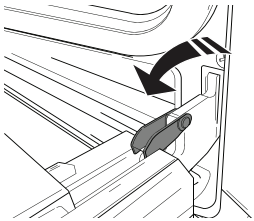
- Aby ułatwić czyszczenie szyby, można w prosty sposób zdjąć drzwiczki, a następnie założyć je ponownie www.indesit.com.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Górny element grzewczy grilla można obniżyć, aby oczyścić górną płytę piekarnika: Zdjąć element grzewczy z uchwytu i obniżyć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

AKCESORIA

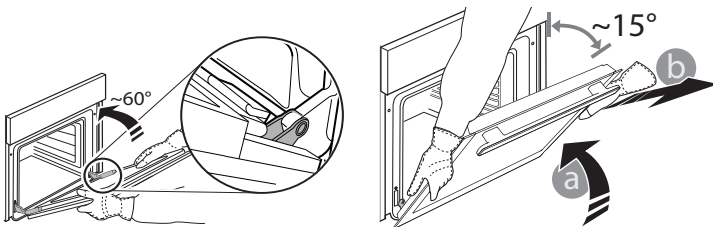
Po każdym użyciu akcesoria należy zanurzyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, używając rękawic kuchennych, jeśli akcesoria są jeszcze gorące. Resztki żywności mogą być łatwo usunięte za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

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.

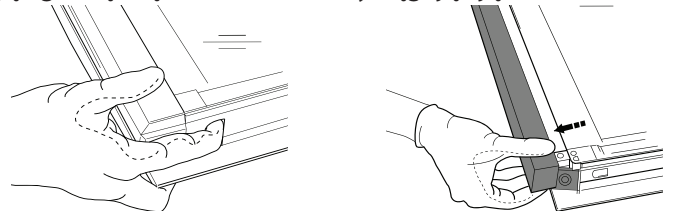
3. Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokując górną część na swoim miejscu.

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.

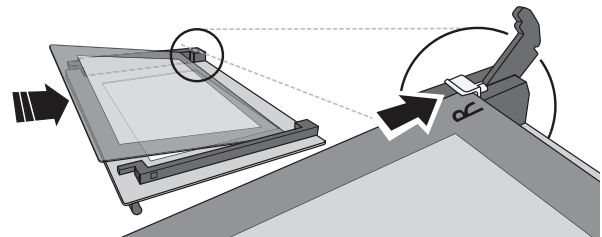
CLICK&CLEAN - CZYSZCZENIE SZYBY

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.

USUWANIE USTEREK

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 Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F”.

PRAKTYCZNE PORADY

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera najlepsze funkcyjne, 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 „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

 Kartę produktu z parametrami poboru energii dla tego urządzenia można pobrać ze strony internetowej docs.indesit.eu

JAK OTRZYMAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI I KONSERWACJI URZĄDZENIA

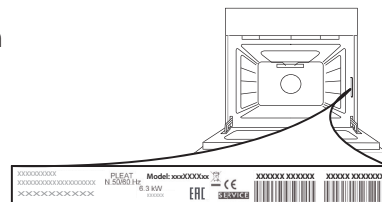
>  Instrukcję obsługi i konserwacji można pobrać z naszej strony docs.indesit.eu (możliwe jest użycie tego kodu QR), podając kod produktu.



> 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.



400010893795

Wydrukowano we Włoszech

