

IKDIENAS LIETOŠANAS INSTRUKCIJA



PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES INDESIT IZSTRĀDĀJUMU

Lai saņemtu pilnvērtīgu apkalpošanu un palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē www.indesit.com/register

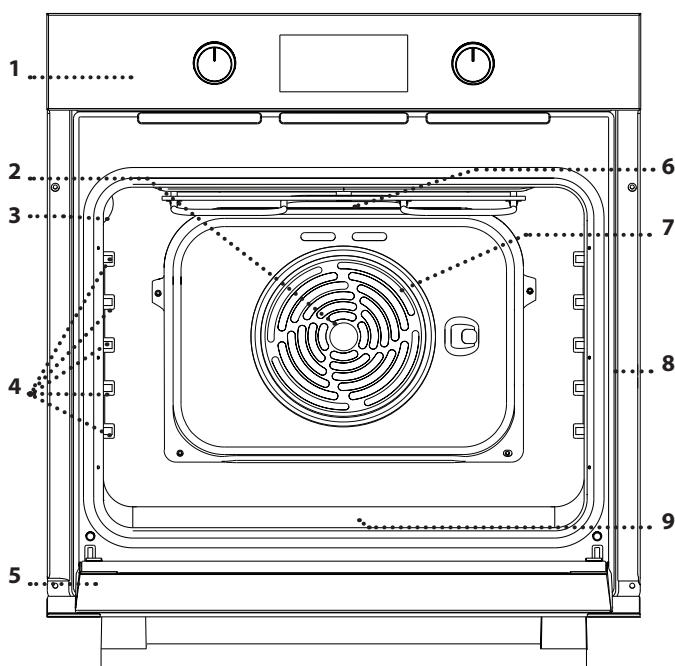


Lejuplādējiet Drošības instrukciju un Lietošanas un apkopes pamācību, apmeklējot mūsu tīmekļa vietni docs.indesit.eu un sekojot norādēm šīs rokasgrāmatas aizmugurē.



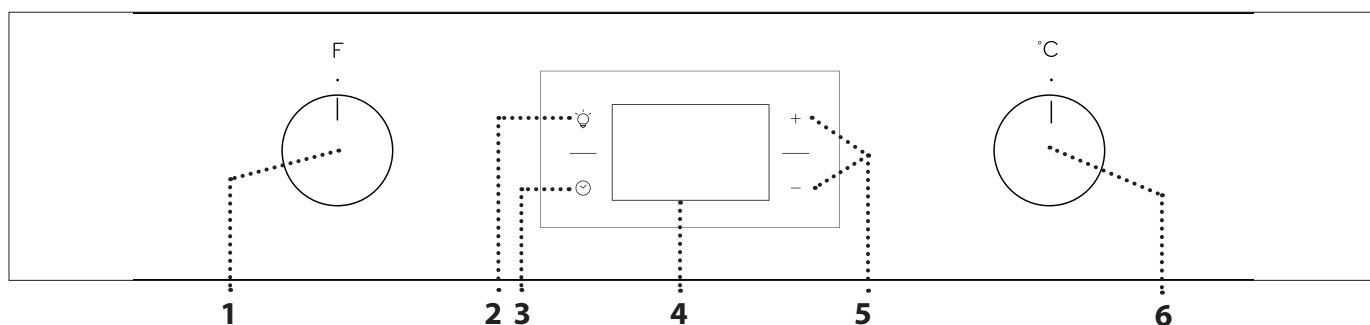
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet Veselības un drošības instrukciju.

PRODUKTA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Ventilators
3. Apgaismojuma spuldze
4. Plauktu stiprinājumi (līmenis norādīts uz gatavošanas nodalījuma sienas)
5. Durvis
6. Augšējais sildelements / grils
7. Lokveida sildelements (nav redzams)
8. Datu plāksnīte (nenonēmi)
9. Apakšējais sildelements (nav redzams)

VADĪBAS PANELIS



1. ATLASES SLĒDZIS

Lai ieslēgtu cepeškrāsni, izvēloties funkciju. Pagrieziet pozīcijā 0, lai izslēgtu cepeškrāsni.

2. APGAISMOJUMS

Kad krāsns ir ieslēgta, nospiediet lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu.

3. LAIKA IESTATĪŠANA

Lai piekļūtu gatavošanas laika iestatījumiem, aizkavētajai palaišanai un taimerim. Lai parādītu laiku, kad krāsns ir izslēgta.

4. DISPLAYS

5. PIELĀGOŠANAS POGAS

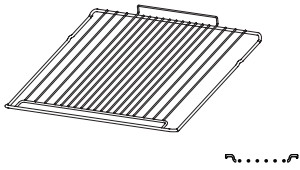
Lai mainītu gatavošanas laika iestatījumus.

6. TERMOSTATA SLĒDZIS

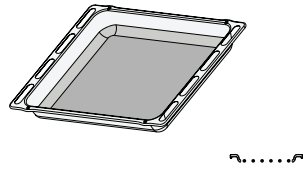
Pagrieziet, lai atlasītu vēlamu temperatūru manuālajām funkcijām. Automātisko funkciju izmantošana 0.

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

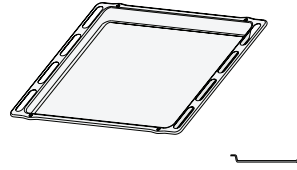
STIEPĻU PLAUKTS



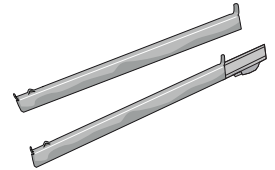
NOTEKPAPLĀTE



CEPEŠPANNA



BĪDĀMIE PLAUKTI



Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa. Citus piederumus var iegādāties pēcārdošanas servisā.

PIEDERUMU IZMANTOŠANA

- Ievietojiet stieplu plauktu vēlamajā līmenī, turot to paceltu uz augšu un vispirms atbalstot aizmugurējo malu (vērstu uz augšu). Pēc tam stumiet to horizontāli pa plauktu stiprinājumiem cik vien dziļi iespējams.
- Citi piederumi, piemēram, cepešpanna tiek ievietoti horizontāli, bīdot tos pa plauktu stiprinājumiem.

- Lai atvieglotu tīrīšanu, plauktu stiprinājumus var izņemt: izņemiet tos no vietas.
- Bīdāmos plauktus iespējams izņemt un uzstādīt ikvienā līmenī

FUNKCIJAS

GATAVOŠANA AR KONVEKCIJU

Lai pagatavotu jebkura veida ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.

MULTILEVEL

Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk kā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.

XL COOKING

Lai gatavotu lielus gaļas gabalus (virs 2,5 kg). Lai nodrošinātu, ka gaļa ir vienmērīgi brūna no abām pusēm, gatavošanas laikā to ieteicams apgriezt. Tāpat ieteicams sadiegt gaļas gabalus, lai neļautu tiem pārmērīgi izžūt.

PIZZA

Lai ceptu dažādu veidu un izmēru picas un maizi. Ir ieteicams gatavošanas laikā samainīt cepešpannas vietām.

GRILL

Lai grilētu steikus, kebabus un desinās, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet notekpaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens.

GRATIN

Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Izmantojiet notekpaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens.

SAGLABĀT SILTU

Lai vēl efektīvāk raudzētu saldu vai sāļu mīklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsta.

APAKŠĒJĀ SILDĪŠANA

Izmantojiet šo funkciju pēc gatavošanas, lai apbrūninātu ēdiena apakšu. Ēdienu ieteicams novietot 1./2. gatavošanas līmenī. Šī funkcija izmantojama arī lēnai gatavošanai, piemēram, gatavojot dārzeņu un gaļas sautējumus; šādā gadījumā izmantojiet 3. gatavošanas līmeni. Cepeškrāsnī nav nepieciešams priekšlaicīgi uzkarstēt.

FREASY COOK

Tiek darbināti visi sildelementi un ventilators, lai garantētu, ka karstais gaiss tiek vienmērīgi nogādāts visas cepeškrāsns daļās. Šim gatavošanas režīmam priekšsildīšana nav nepieciešama. Šis režīms ir īpaši ieteicams fasēto produktu (saldētu vai gatavu) ātrai pagatavošanai. Labāko rezultātu iespējams sasniegt, izmantojot tikai vienu no plauktiem.

EKO PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA



Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Maiga un intermitējoša gaisa plūsma neļauj produktiem izžūt. Izmantojot šo EKO funkciju, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā, taču to var islaicīgi ieslēgt, nospiežot .

TURN & COOK



Šī funkcija automātiski atlasa piemērotāko temperatūru un laiku, lai pagatavotu dažādus ēdienus, tajā skaitā gaļu, zivis, makaronus, desertus un dārzeņus. Aktivizējiet funkciju, kad krāsns ir auksta.


IERĪCES PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. LAIKA IESTATĪŠANA

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jāiestata laiks: Nospiediet , līdz displejā sāk mirgot  ikona un divi skaitļi, kas apzīmē stundas.



Izmantojiet $+$ vai $-$, lai iestatītu stundas, un nospiediet , lai apstiprinātu. Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmēs minūtes. Izmantojiet $+$ vai $-$, lai iestatītu minūtes, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ja mirgo  ikona, piemēram, pēc ilgstoša elektropadeves pārrāvuma, būs nepieciešams atkārtoti iestatīt laiku.

2. UZSILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tas ir pilnīgi normāli. Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsni, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām. Izņemiet no cepeškrāsns visus drošības kartonus un caurspīdīgās lentes, kā arī visu aprīkojumu. Vienu stundu sildiet krāsni līdz sasniegta temperatūra 250 °C, ieteicams izmantot funkciju „XL Cooking”. Šajā laikā krāsnij jābūt tukšai. Tagad sekojiet norādījumiem, lai pareizi iestatītu funkciju.

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

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

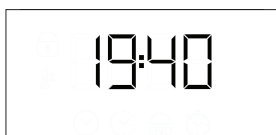
Lai atlasītu vēlamu funkciju, pagrieziet *atlasē slēdzi* uz attiecīgās funkcijas simbolu. Iedegsies displejs un tiks atskaņots skaņas signāls.




2. FUNKCIJAS AKTIVIZĒŠANA

MANUĀLI


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



Lūdzu, ņemiet vērā: Gatavošanas laikā varat mainīt funkciju, pagriežot *atlasē slēdzi*, vai pielāgot temperatūru, pagriežot *termostata slēdzi*.

Funkcija sāks darboties tikai tad, ja *termostata slēdzis* būs pagriezts . Varat iestatīt gatavošanas laiku un gatavošanas beigu laiku (tikai tad, ja iestatīts gatavošanas laiks) un taimeri.

TURN & COOK

Lai palaistu funkciju „Turn & Cook”, atlasiet to, pagriežot *atlasē slēdzi* uz attiecīgo ikonu, bet *termostata slēdzi* atstājiet vērstu uz .

Lai pabeigtu gatavošanu, pagrieziet *atlasē slēdzi* pozīcijā „0”.

Lūdzu, ņemiet vērā: Varat iestatīt gatavošanas beigu laiku un taimeri.

Lai iegūtu labākos rezultātus, izmantojot funkciju „Turn & Cook”, sekojiet norādījumiem par katra produktu veida svaru šajā tabulā.

Produkti	Recepte	Svars (kg)
Gaļa	Cepta teļa gaļa, cepta liellopu gaļa (asiņaina)	0,6-0,7
	Vista/jēra ciskas gabali	1,0-1,2
Zivs	Laša fileja/cepta zivs (vesela)	0,9-1,0
	Zivs pagatavota pergamentā	0,8-1,0
Dārzeņi	Pildīti dārzeņi	1,8-2,5
	Dārzeņu pīrāgs	1,5-2,5
Sājās kūkas	Lotringas pīrāgs/augļu torte	1,0-1,5
Makaronu izstrādājumi	Lazanja/makaronu vai rīsu timbale	1,5-2,0
Mīklas izstrādājumi	Rauga mīklas kūka/plūmjū kūka	0,9-1,2
	Cepti āboli	1,0-1,5
Maize	Maizes klaips	0,5-0,6
	Bagetes	0,5-0,8

SAGLABĀT SILTU

Lai palaistu funkciju „Saglabāt siltu”, pagrieziet *termostata slēdzi* uz attiecīgo simbolu; funkcija neieslēgsies, ja krāsnij būs iestatīta cita temperatūra (vai cepeškrāsns temperatūra būs virs 65°C).

Lūdzu, ņemiet vērā: Varat iestatīt gatavošanas laiku un gatavošanas beigu laiku (tikai tad, ja iestatīts gatavošanas laiks) un taimeri.

3. PRIEKŠSILDĪŠANA

Tiklīdz funkcija būs atlasīta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā sāks mirgot 🕒 ikona kas norādīs uz to, ka priekšsildīšana ir aktivizēta.

Tiklīdz šī fāze būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā iedegsies 🕒 ikona, kas norādīs uz to, ka krāsns ir uzkaršusi līdz noteiktajai temperatūrai: ievietojiet produktus un sāciet gatavošanu.

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

. GATAVOŠANAS PROGRAMMĒŠANA

Pirms gatavošanas ieprogrammēšanas jums jāatlasa vēlamā funkcija.

DARBĪBAS LAIKS

Turpiniet spiest ☺, līdz displejā sāks mirgot 🕒 ikona un „00:00”.



Izmantojiet + vai -, lai atlasītu vēlamo gatavošanas laiku, bet pēc tam nospiediet ☺, lai apstiprinātu. Lai palaistu atlasīto funkciju, pagrieziet *termostata slēdzi* uz vēlamo temperatūru: tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā būs redzams paziņojums.

Piezīmes! Lai atceltu iestatīto gatavošanas laiku, turpiniet spiest ☺, līdz displejā sāks mirgot 🕒 ikona, bet pēc tam lietojiet -, lai iestatītu gatavošanas laiku uz „00:00”. Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze.

GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA IESTATĪŠANA/ AIZKAVĒTĀ PALAIŠANA

Daudzās funkcijās pēc gatavošanas laika iestatīšanas varat aizkavēt programmas palaišanu, iestatot gatavošanas laika beigu: nospiediet ☺, līdz displejā sāks mirgot ikona 🕒 un pašreizējais laiks.



Izmantojiet + vai -, lai iestatītu vēlamo gatavošanas beigu laiku, un nospiediet ☺, lai apstiprinātu. Lai palaistu atlasīto funkciju, pagrieziet *termostata slēdzi* uz vēlamo temperatūru: funkcija būs apturēta, taču tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos jūsu noteiktajā laikā, funkcija sāks automātiski darboties.

Piezīmes! Lai atceltu iestatījumu, izslēdziet krāsns, pagriežot *atlasē slēdzi* pozīcijā 0.

GATAVOŠANA LAIKA BEIGAS

Tiklīdz funkcijas darbība būs beigusies, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā būs redzams paziņojums.



Pagrieziet *atlasē slēdzi*, lai atlasītu citu funkciju, vai iestatiet to pozīcijā „0”, lai izslēgtu krāsns.

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

. TAIMERA IESTATĪŠANA

Šī iespēja neietekmē gatavošanu, taču ļauj displeju izmantot kā taimeru, gan tad, kad ir aktivizēta kāda funkcija, gan tad, kad krāsns ir izslēgta.

Turpiniet spiest ☺, līdz displejā sāks mirgot 🕒 „00:00” ikona un „00:00”.



Izmantojiet + vai -, lai iestatītu vēlamo laiku, un nospiediet ☺, lai apstiprinātu.

Kad taimeris beigs laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls.

Piezīmes! Lai atceltu taimeru, turpiniet spiest ☺, līdz displejā sāks mirgot 🕒 ikona, bet pēc tam lietojiet -, lai iestatītu laiku uz „00:00”.

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	LĪMEŅI UN APRIKOJUMS
Rauga kūkas		Jā	160-180	30-90	2/3
		Jā	160-180	30-90	4 1
Kūkas ar pildījumu (siera kūka, štrūdele, augļu torte)		Jā	160-200	35-90	2
		Jā	160-200	40-90	4 2
Cepumi / groziņi		Jā	160-180	20-45	3
		Jā	150-170	20-45	4 2
		Jā	150-170	20-45	5 3 1
Vēja kūkas		Jā	180-210	30-40	3
		Jā	180-200	35-45	4 2
		Jā	180-200	35-45	5 3 1
Bezē (olas baltuma glazūras kūkas)		Jā	90	150-200	3
		Jā	90	140-200	4 2
		Jā	90	140-200	5 3 1
Pica / maize		Jā	190-250	15-50	1/2
		Jā	190-250	20-50	4 2
Saldēta pica		Jā	250	10-20	3
		Jā	230-250	10-25	4 2
Sāļie pīrāgi (dārzeņu pīrāgs un citi)		Jā	180-200	40-55	3
		Jā	180-200	45-60	4 2
		Jā	180-200	45-60	5 3 1
Volovāni/ kārtainās mīklas cepumi		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4 2
		-	180-190	20-40	5 3 1
Lazanja/cepta pasta/ kaneloni/augļu pīrāgi		Jā	190-200	45-65	2
Jēra/teļa/liellopa/cūkgaļa 1 kg		Jā	190-200	80-110	3
Cepta cūkgaļa ar kraukšķīgu garozu 2 kg		Jā	180-190	110-150	2
Vistas/truša/pīles gaļa 1 kg		Jā	200-230	50-100	2
Tītara/zoss gaļa 3 kg		-	190-200	100-160	2

FUNKCIJAS							
	Gatavošana ar konvekciju	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Eko piespiedu gaisa cirkulācija

PIEDERUMI					
	Stiepļu plaukts	Gatavošanas trauki uz stiepļu plaukta	Cepešpanna/notekaplatē vai gatavošanas trauki uz stiepļu plaukta	Notekaplatē/cepešpanna	Notekaplatē/cepešpanna ar 200 ml ūdens

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	LĪMEŅI UN APRIKOJUMS
Cepta zivs/pergamentā pagatavota zivs (fileja, vesela)		Jā	170-190	30-50	2
Pildīti dārzeņi (tomāti, kabači, baklažāni)		Jā	180-200	50-70	2
Graudzēta maize		-	250	2-6	5
Zivs fileja / gabaliņi		-	230-250	20-30*	4 3
Desas/kebabi/ribiņas/hamburgeri		-	250	15-30*	5 4
Cepta vista 1-1,3 kg		Jā	200-220	55-70**	2 1
Cepta liellopu gaļa (asiņaina) 1 kg		Jā	200-210	35-50**	3
Jēra stilbs / kājiņa		Jā	200-210	60-90**	3
Cepti kartupeļi		Jā	200-210	35-55**	3
Dārzeņu gratini (sacepums)		-	200-210	25-55	3
Gaļa un kartupeļi		Jā	190-200	45-100***	4 1
Zivs un dārzeņi		Jā	180	30-50***	4 1
Lazanja un gaļa		Jā	200	50-100***	4 1
Pilna maltīte: augļu torte (5. līmenis) / lazanja (3. līmenis) / gaļa (1. līmenis)		Jā	180-190	40-120***	5 3 1
Cepeši/pildīti cepeši		-	170 – 180	100-150	2

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

* Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus otrādi.

** ja nepieciešams, pagrieziet produktus uz otru pusi, kad pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika.

***Paredzamais darbības laiks: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.

Lejuplādējiet Lietošanas un apkopes pamācību vietnē docs.indesit.eu, lai iegūtu recepšu tabulu, kas ir saskaņota ar sertificēšanas iestādēm un atbilst standartam IEC 60350-1.

FUNKCIJAS	Gatavošana ar konvekciju	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Eko piespiedu gaisa cirkulācija
PIEDERUMI	Stieplu plaukts	Gatavošanas trauki uz stieplu plaukta	Cepešpanna/notekaplašte vai gatavošanas trauki uz stieplu plaukta	Notekaplašte/cepešpanna	Notekaplašte/cepešpanna ar 200 ml ūdens		

Neizmantojiet tvaika tīrīšanas ierīces.

Visu darbību laikā izmantojiet virtuves cimdus.

Veiciet nepieciešamās darbības, neuzsildot krāsni.

Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

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

ĀRĒJĀS VIRSMAS

Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Noslaukiet virsmu ar sausu drānu.

Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja kāds no šiem produktiem nejauši nonāk saskarē ar ierīces virsmām, nekavējoties notīriet to ar mitru mikrošķiedras drānu.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

• Šī cepeškrāsns aprīkota ar īpašām katalītiskajām plātnēm, kas, pateicoties to paštīrošajam pārklājumam, kas ir ļoti porains un spēj absorbēt taukus un netīrumus, ļauj vieglāk iztīrīt gatavošanas nodalījumu. Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist,

un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām. Lai izžvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

• Lai notīrītu stiklu, durvis iespējams vienkārši izņemt un ievietot atpakaļ

• Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

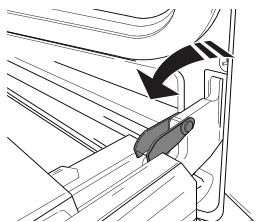
• Lai notīrītu cepeškrāsns griestus, grila augšējo sildelementu var nolaist

PIEDERUMI

Iemērciet piederumus ūdenī ar mazgāšanas līdzekli tūlīt pēc to lietošanas, bet, ja tie vēl ir karsti izmantojiet virtuves cimdus. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

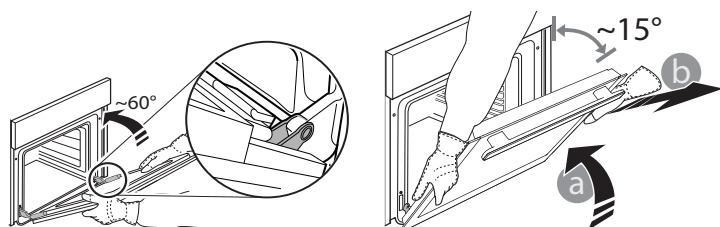
1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.



2. Pilnībā aizveriet durvis.

Ar abām rokām stingri turiet durvis – neceliet tās aiz roktura.

Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās aizvērt un reizē velkot uz augšu (a), līdz tās ir izņemtas no vietas (b).



Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mikstas pamatnes.

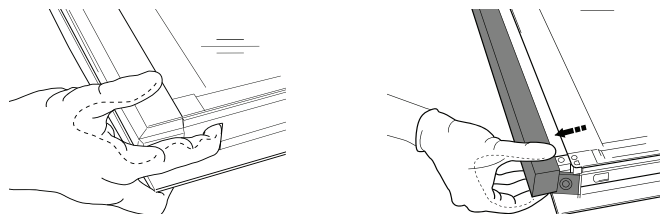
3. Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsns, novietojot lamatiņu aķišus preti to vietām un nostiprinot augšējo daļu istajā pozīcijā.

4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: pārliecinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.

5. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliecināties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tas nenotiek, atkārtojiet augstāk minētos soļus.

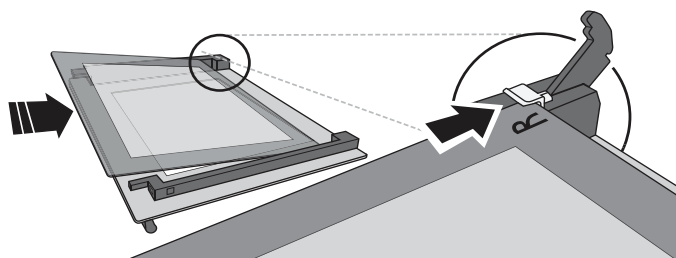
CLICK&CLEAN - STIKLA TĪRĪŠANA

1. Pēc durvju izņemšanas un novietošanas uz mikstas virsmas (ar rokturi vērstu lejup), vienlaicīgi uzspiediet uz abiem stiprinājumiem, lai noņemt durvju augšmalu, velkot to uz savu pusī.



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

3. Lai pareizi ievietotu atpakaļ stiklu, pārliecinieties, ka kreisajā stūrī ir redzams burts „R” un gludā virsma (bez apdrukām) ir vērsta uz augšu. Vispirms stiprinājumos ievietojiet stikla garāko malu, kas apzīmēta ar „R”, bet pēc tam nolaidiet to līdz galam.



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

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

NODERĪGI PADOMI



Lai uzzinātu vairāk, lejuplādējiet Lietošanas un apkopes pamācību vietnē docs.indesit.eu

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai.

Gatavošanas laiki sākas brīdī, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, neskaitot cepeškrāsns priekšsildīšanu (ja tā nepieciešama).

Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes, un cepešpannas. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

DAŽĀDU ĒDIENU GATAVOŠANA VIENLAICĪGI

Funkcija „Multilevel” ļauj vienlaicīgi gatavot dažādus ēdiena (piemēram, zivis un dārzeņus) uz dažādiem cepeškrāsns plauktiem. Izņemiet ēdienu, kuram nepieciešams īsāks gatavošanas laiks un atstājiet cepeškrāsnī ēdienu, kuram nepieciešams ilgāks.

IZSTRĀDĀJUMA ĪPAŠĀ ZĪME

Izstrādājuma lapu ar datiem par ierīces enerģijas patēriņu varat lejuplādēt tīmekļa vietnē docs.indesit.eu

KĀ IEGŪT LIETOŠANAS UN APKOPES INSTRUKCIJU

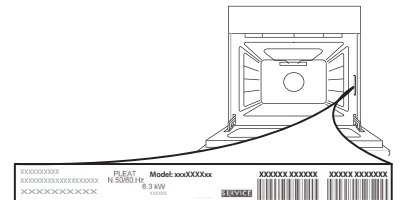
> Lejuplādējiet Lietošanas un apkopes pamācību tīmekļa vietnē docs.indesit.eu (izmantojiet šo QR kodu), norādot izstrādājuma rūpniecisko kodu.



> Alternatīvi varat sazināties ar klientu pēcpārdošanas servisu.

SAZINIETIES AR PĒCPĀRDOŠANAS SERVISU

Kontaktinformāciju varat atrast garantijas grāmatiņā. Sazinoties ar pēcpārdošanas klientu servisu, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



400010892973

lespiests Itālijā

