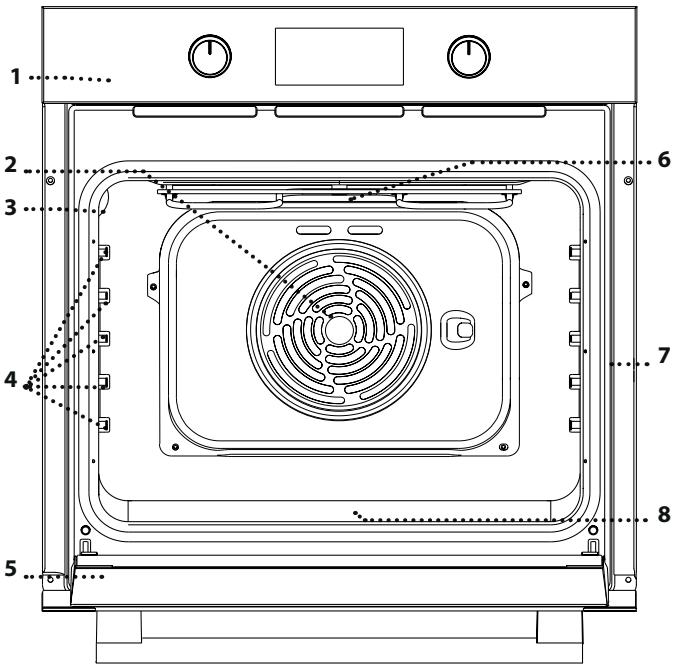
PŘÍRUČKA PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ

DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY INDESIT
Podrobnější informace a podporu získáte registrací produktu na internetových stránkách **www.indesit.com/register**

Návod k použití a údržbě si můžete stáhnout z našich webových stránek **docs.indesit.eu** a řiďte se též pokyny uvedenými na zadní straně obalu této příručky.

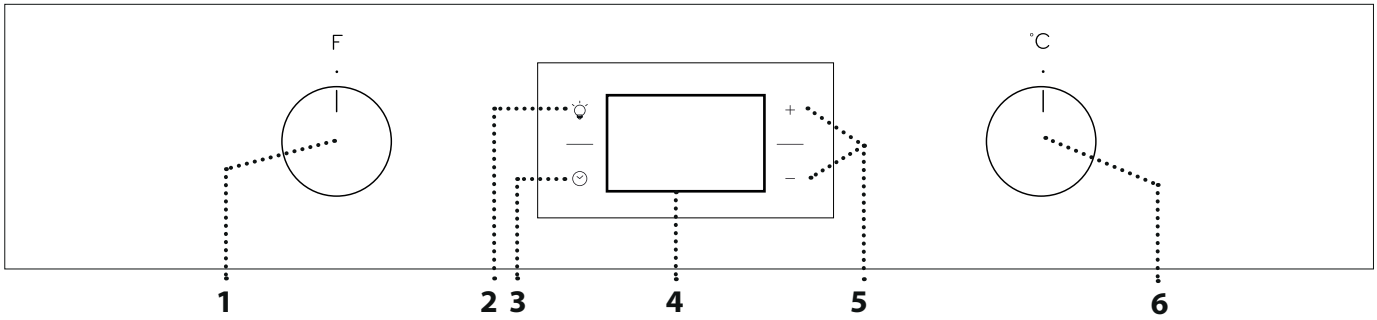
! Před použitím spotřebiče si pečlivě pročtěte příručku Zdraví a bezpečnost.

POPIS PRODUKTU



1. **Ovládací panel**
2. **Ventilátor**
3. **Žárovka**
4. **Boční mřížky**
   (úroveň je vyznačena na stěně vnitřního prostoru trouby)
5. **Dvířka**
6. **Horní topné těleso / gil**
7. **Identifikační štítek**
   (neodstraňujte)
8. **Dolní topný článek**
   (není viditelný)

OVLÁDACÍ PANEL



1. OVLADAČ VÝBĚRU
Pro zapínání trouby výběrem funkce. Přejete-li si troubu vypnout, otočte do polohy O.

2. OSVĚTLENÍ
Když je trouba zapnutá, stisknutím tlačítka se zapíná nebo vypíná světlo vnitřního prostoru.

3. NASTAVENÍ ČASU
Pro přístup k nastavení doby přípravy, odloženého startu a časovače. Pro zobrazení času u vypnuté trouby.

4. DISPLEJ

5. TLAČÍTKA NASTAVENÍ
Pro změnu nastavení doby přípravy.

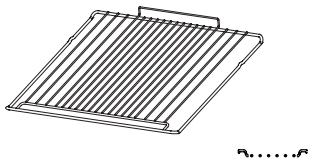
6. OVLADAČ TERMOSTATU
Otočením se volí teplota při aktivaci manuálních funkcí. Pokud jde o funkci „Turn & Go“, která sama volí nejvhodnější program, podržte stisknuté tlačítko ●.

Upozornění: Všechny ovladače se aktivují stiskem. Stisknutím uprostřed uvolníte ovladač ze zajištěné polohy.

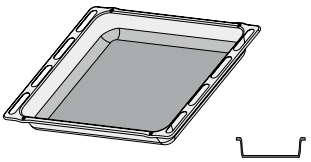
PŘÍSLUŠENSTVÍ

www Pro další informace si stáhněte Návod k použití a údržbě z webových stránek **docs.indesit.eu**

MŘÍŽKA



ODKAPÁVACÍ PLECH



Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu trouby lišit. V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

• Vložte rošt do požadované úrovně. Přitom jej držte tak, aby byl mírně nakloněn směrem nahoru a pokládejte jej nejprve zvednutou zadní stranou (která směřuje nahoru). Poté jej zasuňte horizontálně do vodicích mřížek, a to co nejvíce dozadu.

Další příslušenství, jako je např. hluboký plech, se vkládá v horizontální poloze, a to zasunutím do vodicích mřížek.

• Pro usnadnění čištění trouby lze vodicí mřížky vymontovat, a to tak, že je vytáhnete z bočních stěn.

FUNKCE

www Pro další informace si stáhněte Návod k použití a údržbě z webových stránek **docs.indesit.eu**

TRADIČNÍ
Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.

TRADIČNÍ PEČENÍ
Pro pečení na maximálně dvou úrovních současně. V polovině doby pečení doporučujeme prohodit polohu plechů.

GRILL
Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání nebo gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštem a přidejte 200 ml pitné vody.

GRATIN
K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštem a přidejte 200 ml pitné vody.

FREASY COOK
Tuto funkci doporučujeme používat především pro rychlou přípravu balených polotovarů (zmrazených nebo předvařených). Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud použijete pouze jeden rošt. Pro tuto pečicí funkci není třeba troubu předehřívat.

TRADIČNÍ PEČENÍ – ÚSPORNÝ REŽIM (ECO)
Pro pečení pečeně a nadívaného masa na jedné úrovni. Díky pozvolné a střídavé cirkulaci vzduchu je jídlo chráněno před nadměrným vysušením. Je-li tato úsporná funkce EKO používána, kontrolka zůstane po celou dobu přípravy vypnutá. Během pečení je ale možné ji opět zapnout stisknutím ☼.

HYDROCLEANING
Působení páry, která se uvolňuje při tomto čisticím cyklu za nízké teploty, umožňuje snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Na dno trouby nalijte 200 ml pitné vody a poté, co trouba vychladne, funkci spusťte.

TURN & GO
Tato funkce automaticky vybírá ideální teplotu a dobu pečení u široké škály receptů, včetně přípravy masa, ryb, těstovin, moučníků a zeleniny. Před spuštěním cyklu musí trouba vychladnout.

PRVNÍ POUŽITÍ

1. NASTAVTE ČAS
Při prvním zapnutí spotřebiče budete muset nastavit čas: stiskněte ⏲, dokud ikona ⏲ a dvě číslice údaje hodin nezačnou na displeji blikat.

Pro nastavení minut použijte + nebo − a pro potvrzení stiskněte ⏲. Na displeji začnou blikat dvě číslice nastavení minut. Pro nastavení minut použijte + nebo − a pro potvrzení stiskněte ⏲.

Upozornění: Když bliká ikona ⏲, např. v důsledku delšího výpadku elektrického proudu, budete muset čas nastavit znovu.

2. ZAHŘÁTÍ TROUBY
Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev.
Před započetím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu.

Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství.

Nejlépe zvolte funkci „Tradiční pečení“ a zahřejte troubu na 250 °C po dobu přibližně jedné hodiny. V této době musí být trouba prázdná.
Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Poznámka: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI
Funkci zvolte otočením *ovladače výběru* na symbol požadované funkce: Rozsvítí se displej a zazní zvukový signál.

2. AKTIVUJTE FUNKCI
S RUČNÍM NASTAVENÍM
Pro spuštění zvolené funkce nastavte požadovanou teplotu otočením *ovladače termostatu*.

Poznámka: Během pečení můžete změnit funkci otočením ***ovladače výběru*** nebo upravit teplotu otočením ***ovladače termostatu***. Funkce se nespustí, pokud je ovladač termostatu na ●. Můžete nastavit dobu přípravy, čas ukončení (pouze nastavíte-li dobu přípravy) a časovač.

TURN & GO
Funkci „Turn & Go“ spustíte tak, že *otočíte výběrovým knoflíkem* na příslušnou ikonu a *kolečko termostatu* ponecháte v poloze ●. Přejete-li si pečení ukončit, otočte výběrovým knoflíkem *na* „O“.
Upozornění: Můžete nastavit čas ukončení a časovač.
Pro dosažení co nejlepších výsledků s funkcí „Turn & Go“ dodržujte doporučení týkající se hmotnosti potravin, která naleznete v následující tabulce.

Jídlo	Recept	Hmotnost (kg)
Maso	Telecí pečeně, středně propečený rostbíf	0,6–0,7
	Kuře / jehněčí kýta – kousky	1,0–1,2
Ryba	Filet z lososa / pečená ryba (vcelku)	0,9–1,0
	Ryba pečená v papilotě	0,8–1,0
Zelenina	Plněná zelenina	1,8–2,5
	Zeleninový timbál	1,5–2,5
Slané koláče	Lotrinský koláč (quiche) / pečený puding (flan)	1,0–1,5
Těstoviny	Lasagne / těstovinový nebo rýžový timbál	1,5–2,0
Dezerty	Kynutý koláč / piškot / švestkový koláč	0,9–1,2
	Pečená jablka	1,0–1,5
Chléb	Bochník chleba	0,5–0,6
	Pletený bochník chleba	0,5–0,8

3. PŘEDEHŘEV
Jakmile se funkce spustí, zvukový signál a blikající ikona ❄ na displeji indikují, že fáze předehřívání byla aktivována.
Na konci této fáze zazní zvukový signál a ikona ❄ na displeji indikuje dosažení nastavené teploty: V tomto okamžiku vložte jídlo do trouby a pokračujte v pečení.

Poznámka: Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může negativně ovlivnit konečný výsledek.

. NAPROGRAMOVÁNÍ VAŘENÍ

Před zahájením naprogramování vaření musíte zvolit funkci.

DOBA TRVÁNÍ

Podržte tlačítko ⏲, dokud na displeji nezačne blikat ikona ⏲ a „00:00“.

K nastavení požadovaného času pečení použijte + nebo − a potom pro potvrzení stiskněte ⏲.
Aktivujte funkci otočením *ovladače termostatu* na požadovanou teplotu: Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.

Poznámka: Zrušit nastavenou dobu pečení lze stisknutím ⏲, dokud na displeji nezačne blikat ikona ⏲, poté tlačítkem − vynulujte dobu pečení na „00:00“.
Tato doba pečení zahrnuje fázi předehřevu.

NAPROGRAMOVÁNÍ ČASU UKONČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

Po nastavení doby přípravy je možné odložit spuštění funkce naprogramováním času ukončení: Stiskněte ⏲, dokud na displeji nezačne blikat ikona a aktuální čas.

K nastavení požadovaného času ukončení přípravy použijte + nebo − a potvrzení proveďte stiskem ⏲. Aktivujte funkci otočením *ovladače termostatu* na požadovanou teplotu: Funkce je pozastavena a spustí se automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.

Poznámka: Nastavení se zruší vypnutím trouby otočením ovladače výběru do polohy „O“.

KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že funkce je ukončena.

Otočením *ovladače výběru* zvolte jinou funkci, nebo nastavením „O“ vypněte troubu.
Upozornění: Je-li aktivní časovač, na displeji se střídavě zobrazuje „END“ a zbývající čas.

. NASTAVENÍ ČASOVAČE

Tato volba nepřeruší nebo nenastavuje vaření, ale umožní vám použít displej jako časovač, buď během aktivní funkce, nebo u vypnuté trouby.

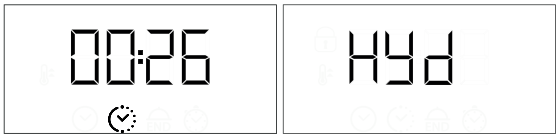
Podržte tlačítko ⏲, dokud na displeji nezačne blikat ikona ⏲ a „00:00“.

K nastavení času použijte + nebo − a proveďte potvrzení stisknutím ⏲.
Po ukončení odpočítávání zvoleného času samostatného časového spínače bude znít akustický signál.

Poznámka: Časovač zrušíte tak, že podržíte ⏲, dokud nezačne blikat ikona ⏲, poté tlačítkem − vynulujte čas na „00:00“.

. FUNKCE HYDROCLEANING

Za účelem aktivace funkce „Hydrocleaning“ nalijte 200 ml pitné vody na dno trouby, poté otočte ovladač výběru a ovladač termostatu na ikonu .
Upozornění: Poloha ikony neodpovídá teplotě dosahované během cyklu čištění.
Funkce se aktivuje automaticky: Na displeji se střídavě zobrazuje doba zbývající do konce cyklu a „HYD“.



Poznámka: Je pouze možné naprogramovat čas ukončení této funkce. Doba trvání je automaticky nastavena na 35 minut.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče		Ano	160–180	30–90	2/3
		Ano	160–180	30–90 ***	4 1
Plněné koláče (tvarohový koláč – cheese cake, závin, ovocný koláč)		Ano	160–200	35–90	2
		Ano	160–200	35–90 ***	4 2
Čajové pečivo / ovocné koláčky		Ano	170–180	15–45	3
		Ano	160–180	20–45 ***	4 2
Odpalované pečivo		Ano	180–220	30–40	3
		Ano	180–190	35–45 ***	4 2
Sněhové pečivo		Ano	90	150–200	3
		Ano	90	140–200	4 2
Chléb / pizza		Ano	190–250	15–50	2
		Ano	190–250	25–50 ***	4 1
Zmražená pizza		Ne	220–250	15–25	3
		Ano	250	10–15	3
		Ano	250	10–20 ***	4 2
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Ano	175–200	45–60	3
		Ano	175–190	45–60 *	4 2
Vols-au-vent (plněné pečivo z listového těsta) / drobné pečivo z listového těsta		Ano	190–200	20–30	3
		Ano	180–190	15–40 *	4 2
Mražené lasagne		Ano	200–220	30–50	3
Lasagne / zapékané těstoviny / masové cannelloni / flan (pečený puding)		Ano	190–200	45– 65	2
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové o hmotnosti 1 kg		Ano	190–200	80–110	3
Kuře/králík/kachna o hmotnosti 1 kg		Ano	200–230	50–100	2
Krůta/husa o hmotnosti 3 kg		—	190–200	100–160	2
Pečená ryba vcelku (plátky, celá)		Ano	170–190	30–45	2
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180–200	50–70	2

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Opečený chléb		5′	250	2–6	5
Rybí filé/plátky		—	230–250	15–30**	4 3
Klobásy/kebaby/žebírka/hamburgery		—	250	15–30**	5 4
Pečené kuře o hmotnosti 1–1,3 kg		Ano	200–220	55–70***	2 1
Krvavý rostbífo hmotnosti 1 kg		Ano	200–210	35–50***	3
Jehněčí kýta/koleno		Ano	200–210	60–90***	3
Pečené brambory		Ano	200–210	35–55***	3
Zapékaná zelenina		—	200–210	25–55	3
Lasagne a maso		Ano	200	50–100****	4 1
Maso a brambory		Ano	190–200	45–100****	4 1
Ryby a zelenina		Ano	180	30–50****	4 1
Pečené maso / nadívané maso		—	170–180	100–150	2

Uvedená doba nezahrnuje fázi předehřevu: Doporučujeme vložit pokrm do trouby a dobu přípravy nastavovat až poté, co trouba dosáhne požadované teploty.

* V polovině doby pečení úrovně vyměňte.
** Po uplynutí poloviny doby pečení jídlo obraťte.
*** Po uplynutí dvou třetin doby pečení jídlo obraťte (je-li to třeba).
**** Odhadovaná doba přípravy: Jídlo lze z trouby kdykoli vytáhnout, záleží na vašich požadavcích. V polovině doby pečení úrovně vyměňte.

www Stáhněte si Návod k použití a údržbě z webových stránek **docs.indesit.eu**, kde se nachází i přehled odzkoušených receptů sestavených pro potřeby certifikačních orgánů v souladu se standardem IEC 60350-1

FUNKCE	Tradiční	Grill	Gratin	Tradiční pečení	Freasy Cook	Tradiční pečení – úsporný režim (eco)

PŘÍSLUŠENSTVÍ	Mřížka	Pekáč nebo plech na mřížce	Pečicí plech / hluboký plech nebo plech na pečení na mřížce	Pečicí plech / hluboký plech	Pečicí plech / hluboký plech / s 200 ml vody

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

www Pro další informace si stáhněte Návod k použití a údržbě z webových stránek **docs.indesit.eu**

Nepoužívejte parní čističe.

Během všech úkonů používejte ochranné rukavice.

Provádějte všechny požadované úkony při studené troubě.

Odpojte troubu od elektrické sítě.

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky nebo abrazivní/žíravé prostředky, protože by mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.

VNĚJŠÍ POVRCHY

. Plochy trouby otírejte vlhkým hadříkem z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH-neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.
. Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

VNITŘNÍ POVRCHY

Po každém použití nechejte troubu vychladnout a teprve poté ji vyčistěte – nejlépe, je-li stále ještě teplá, aby se dobře odstraňovaly veškeré usazeniny nebo zbytky jídla. Pro vysušení kondenzátu vytvořeného v důsledku pečení jídel s vysokým obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté ji vytřete pomocí hadříku nebo houbičky.

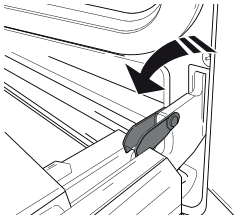
. Pro optimální vyčištění vnitřních povrchů aktivujte funkci čištění vodou „Hydrocleaning".
. Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
. Pro snazší čištění skla lze dvířka trouby snadno vysadit a znovu nasadit. www.
• Aby bylo možné vyčistit horní desku trouby, horní topné těleso grilu lze posunout směrem dolů: Vyjměte topný článek z jeho usazení a poté jej posuňte směrem dolů. Topný článek vrátíte na místo tak, že jej nazdvihnete, lehce zatáhnete směrem k sobě a ujistíte se, že držák je řádně usazen.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

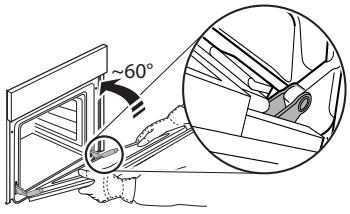
Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

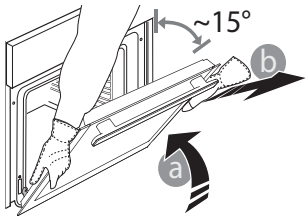
DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

1. Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.



2. Dvířka pečlivě uzavřete.
Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout (a), dokud se neuvolní z usazení (b).





Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

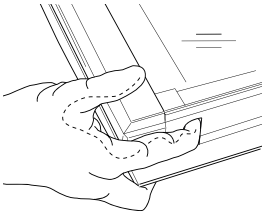
3 Dvířka nasadíte zpět tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

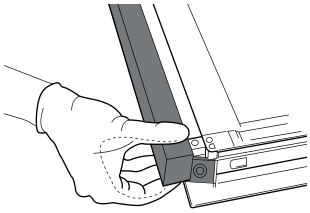
4. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je naplno otevřete. Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.

5 Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte.

CLICK & CLEAN – ČIŠTĚNÍ SKLA

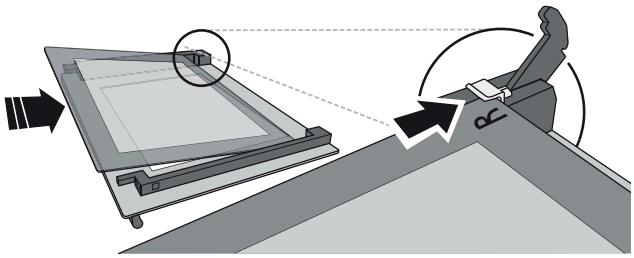
1 Vyjmutá dvířka položte na měkký povrch tak, aby madlo bylo dole. Dále stiskněte současně obě zajišťovací pojistky a zatažením směrem k sobě sejměte horní lištu dvířek.





2. Zvedněte a oběma rukama pevně držte vnitřní sklo. Vysaďte je a položte na měkký povrch. Poté začněte s čištěním.

3. Pro správné umístění vnitřního skla dvířek se ujistěte, že v levém rohu je vidět písmeno „R".
Nejprve zasaďte delší stranu skla označenou písmenem „R" do rámečku a poté sklo sklopte do správné polohy.



4. Namontujte horní lištu zpět: zacvaknutí indikuje správnou montáž. Před nasazením dvířek zkontrolujte těsnění.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Pro další informace si stáhněte Návod k použití a údržbě z webových stránek **docs.indesit.eu**

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Odpojení od elektrické sítě. Závada.	Ujistěte se, že je trouba připojena k hlavnímu přívodu elektřiny. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem.	Softwarová chyba.	Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmenem „F“.

UŽITEČNÉ RADY

Pro další informace si stáhněte Návod k použití a údržbě z webových stránek **docs.indesit.eu**

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Tabulka udává nejlepší funkci k pečení daného jídla na jedné nebo více úrovních drážek současně. Doby pečení se počítají od okamžiku vložení pokrmů do trouby a nezahrnují předehřátí (které se používá u některých receptů). Teploty a doby pečení jsou pouze orientační, protože se mohou měnit podle množství jídla a použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty a není-li jídlo dostatečně propečené, teprve pak tyto hodnoty zvyšte. Použijte dodané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete použít také nádoby a příslušenství z ohnivzdorného skla nebo kameniny, ale nezapomeňte, že se tím mírně prodlouží doba pečení.

PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ SOUČASNĚ

Použitím funkce „Tradiční pečení“ můžete připravovat různá jídla současně (například: ryby a zeleninu), na různých úrovních drážek. V případě potřeby ve dvou třetinách pečení mřížky prohoďte. Jídlo vyžadující kratší dobu pečení vyjměte dříve a jídlo s delší dobou pečení ponechejte ještě v troubě.

INFORMAČNÍ LIST VÝROBKU

Produktový list s energetickými údaji tohoto spotřebiče je možné stáhnout z našich webových stránek **docs.indesit.eu**

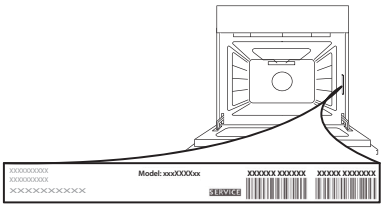
JAK ZÍSKAT NÁVOD K POUŽITÍ A ÚDRŽBĚ

> Stáhněte si Návod k použití a údržbě z našich webových stránek **docs.indesit.eu** (můžete použít tento QR kód), přičemž zadejte obchodní kód výrobku.

> Případně kontaktujte centrum poprodejních služeb pro zákazníky

KONTAKTOVÁNÍ CENTRA POPRODEJNÍCH SLUŽEB PRO ZÁKAZNÍKY

Podrobné kontaktní údaje naleznete v záruční příručce. Při kontaktování našeho centra poprodejních služeb pro zákazníky prosím uveďte kódy z identifikačního štítku produktu.



400011114871/B