

DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK

ZNAČKY INDESIT

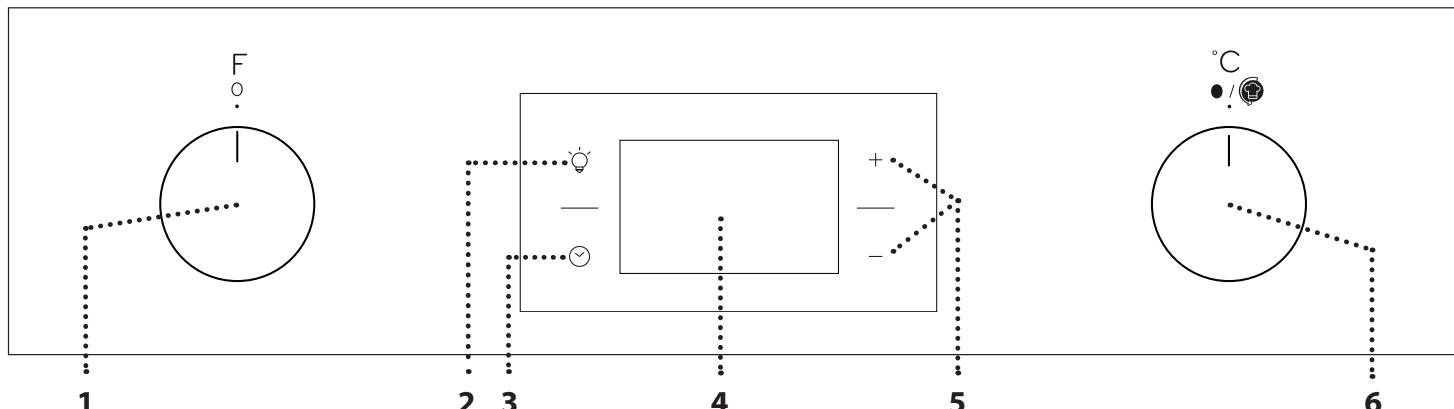


Přejete-li si získat komplexnější podporu, zaregistrujte si svůj výrobek na www.indesit.com/register



Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní pokyny.

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. OVLADAČ VÝBĚRU

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

2. SVĚTLO

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

3. NASTAVENÍ DENNÍHO 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“, podržte stisknuté tlačítko ●/○.

Upozornění: Ovladače jsou zamačkávací. Stiskněte-li je uprostřed, vyskočí ven.

PRVNÍ POUŽITÍ

1. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

Při prvním zapnutí spotřebiče budete muset nastavit čas: Podržte ☺, dokud na ☺ displeji nezačne blikat ikona a dvě číslice nastavení hodin. Pro nastavení hodin 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 znova.

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 zahrát prázdnou troubu za účelem odstranění jakéhokoli případného západu.

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

Zahřívejte troubu na 250 °C po dobu přibližně jedné hodiny.

V této době musí být trouba prázdná.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

FUNKCE A KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

TRADICNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roště.

KONVEKCNÍ PEČENÍ

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

GRIL

Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání či gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme používat plech na pečení: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštem a přidejte 500 ml pitné vody.

GRATINOVÁNÍ

K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat plech na pečení: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštem a přidejte 500 ml pitné vody.

FREASY COOK

Všechny topné články a ventilátor se zapnou, čímž je zaručeno trvalé a rovnoměrné rozložení tepla v celém prostoru trouby. Pro tuto pečící funkci není třeba troubu předeřívat. Tuto funkci doporučujeme používat především pro rychlou přípravu balených polotovarů (zmrazených nebo předvářených). Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud použijete pouze jeden rošt.

TRADICNÍ 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 na 35 minut zapněte funkci na teplotu 90 °C. Funkci zapínejte, jakmile se trouba ochladí, a po skončení cyklu ji nechejte ještě 15 minut ochlazovat.



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.

1. ZVOLTE FUNKCI

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

2. AKTIVUJTE FUNKCI

Pro spuštění zvolené funkce nastavte požadovanou teplotu otočením *ovladače termostatu*.



Pro přerušení funkce kdykoli vypněte troubu, otočte *ovladačem výběru* a *knoflíkem termostatu* na **O** a **●**.

Upozornění: Během pečení můžete změnit funkci otočením ovladače výběru nebo upravit teplotu otočením ovladače termostatu.

Funkce se nespustí, pokud ovladač termostatu je na 0 °C. Můžete nastavit dobu přípravy, čas ukončení (pouze nastavíte-li dobu přípravy) a časovač.

TURN & GO

Funkci „Turn & Go“ spusťte 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 / krvavý rostbíf	0,6–0,7
	Kuře / jehněčí kýta – kousky	1,0–1,2
Ryby	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 koláč	1,5–2,5
Slané koláče	Lotrinský koláč / pečený pudink (Flan)	1,0–1,5
Těstoviny	Lasagne / těstovinový nebo rýžový timbál	1,5–2,0
Cukroví	Kynutý koláč / švestkový koláč	0,9–1,2
	Pečená jablka	1,0–1,5
Chléb (pečivo)	Bochník chleba	0,5–0,6
	Bagety	0,5–0,8

3. PŘEDEHŘEV A ZBYTKOVÉ TEPOLO

Jakmile se funkce spustí, zvukový signál a blikající ikona na displeji indikují, že fáze předehevřívání 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.

Upozornění: Vložení jídla do trouby před uplynutím doby předehevřevu může nežádoucím způsobem ovlivnit konečný výsledek.

Po dokončení vaření a deaktivaci funkce může zůstat ikona viditelná na displeji, a to i po vypnutí chladicího ventilátoru, na znamení toho, že je v prostoru trouby stále zbytkové teplo.

Upozornění: Doba, po které se ikona vypne, závisí na celé řadě faktorů, jako je teplota okolního prostředí či použitá funkce. V každém případě je spotřebič vypnutý, pokud je ukazatel na volicím knoflíku otočen do polohy „**0**“.

4. PROGRAMOVÁNÍ PEČENÍ

Před zahájením naprogramování vaření musíte zvolit funkci.

DOBA TRVÁNÍ

Tiskněte , dokud na displeji nezačne blikat ikona a „00:00“.



K nastavení požadované doby přípravy použijte **+** nebo **-**, poté potvrďte stisknutím .

Aktivujte funkci otočením *ovladače termostatu* na požadovanou teplotu: Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.

Poznámky: 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 předehevřevu.

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 provedte stiskem .

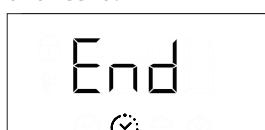
Aktivujte funkci otočením *ovladače termostatu* na požadovanou teplotu: Funkce je pozastavena a spustí se automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.

Poznámky: Pokud chcete nastavení zrušit, vypněte troubu otočením *ovladače výběru* do polohy **O**.

Poznámky: Funkce odloženého startu není k dispozici pro funkce Gril a Turbo Gril.

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.

5. NASTAVENÍ ČASOVAČE

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

Tiskněte , dokud na displeji nezačne blikat ikona  a „00:00“.



stisknutím .

Po ukončení odpočítávání zvoleného času samostatného časového spínače bude znít akustický signál.

Poznámky: Časovač zrušíte tak, že podržíte , dokud nezačne blikat ikona , poté tlačítkem — vynulujete čas na „00:00“.

K nastavení času použijte + nebo — a proveděte potvrzení

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče		Ano	170	30-50	
		Ano	160	30-50	
		Ano	160	40 - 60***	 
Čajové pečivo / ovocné koláčky		Ano	160	25-35	
		Ano	160	25-35	
		Ano	150	20 - 35***	 
Pizza/Focaccia (typ chlebového pečiva)		Ano	190-250	15-50	
		Ano	190-250	20 - 50***	 
Lasagne / zapečené těstoviny/ cannelloni/pudingy		Ano	190-200	45-65	
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		Ano	190-200	80-110	
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200-230	50-100	
Pečená ryba / v papilotě 0,5 kg (filety, vcelku)		Ano	170-190	30-45	
Opečený chléb		5'	250	2-6	
Opékané brambory		Ano	200-210	35-55 **	

** Ve dvou třetinách pečení jídlo obraťte (v případě potřeby).

*** V polovině doby pečení úrovně vyměňte.

Úroveň je vyznačena na stěně vnitřního prostoru trouby.

Uvedená doba nezahrnuje fázi předehřevu: Doporučujeme vložit pokrm do trouby a nastavit dobu přípravy až po dosažení požadované teploty.

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ					
	Rošt	Pleh na pečení nebo dortová forma na roštu	Pleh na pečení / odkapávací plech na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech / plech na pečení se 200 ml vody

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před prováděním jakékoliv údržby a čištění se ujistěte, že trouba stihla vychladnout.

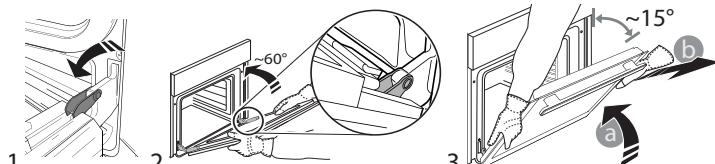
Nepoužívejte parní čističe.

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky ani abrazivní/zírávě prostředky, neboť by tím mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.

Používejte bezpečnostní rukavice. Před prováděním jakékoliv údržby musí být trouba odpojena od elektrické sítě.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

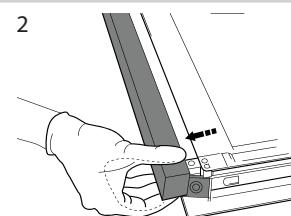
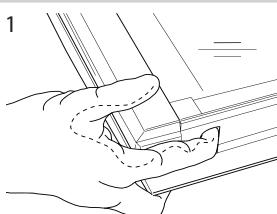
Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění (1). Dvířka pečlivě uzavřete (2). Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka (3) snadno vysadíte tak, že je budete zavírat a současně za ně táhnout (a), dokud se neuvolní z usazení (b).



Odložte dvířka na stranu na měkký povrch. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je zcela otevřete. Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz. Zkuste dvířka zavřít a zkонтrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte.

CLICK & CLEAN – ČIŠTĚNÍ SKLA

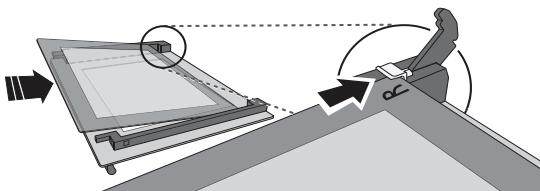
Vysazená dvířka položte na měkký povrch madlem dolů. Následně současně stiskněte obě zajišťovací pojistky (1) a zatažením směrem k sobě (2) sejměte horní lištu dvířek.



Zvedněte a pevně držte vnitřní sklo oběma rukama, přeneste sklo na měkký povrch. Poté začněte s čištěním.

Pro správné opětné nasazení vnitřního skla zkонтrolujte, zda v levém rohu vidíte „R“ a čistý (nepotištěný) povrch směruje nahoru.

Nejprve zasadte delší stranu skla označenou písmenem „R“ do rámečku a poté sklo sklopte do správné polohy.



Namontujte horní lištu: zacvaknutí indikuje správnou montáž. Před nasazením dvířek zkонтrolujte těsnění.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

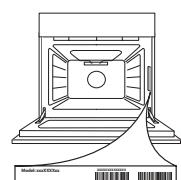
Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem.	Softwarový problém.	Kontaktujte nejbližší středisko poprodejních služeb a uveďte písmeno nebo číslo, které následuje za písmenem „F“.

▀ Pro více informací o výrobku si stáhněte kompletního průvodce Použití a údržba z webových stránek docs.indesit.eu



Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete na webových stránkách:

- navštěvením našich webových stránek docs.indesit.eu;
- pomocí naskenování QR kódu;
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefoniční číslo naleznete v záručním listě).
Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.

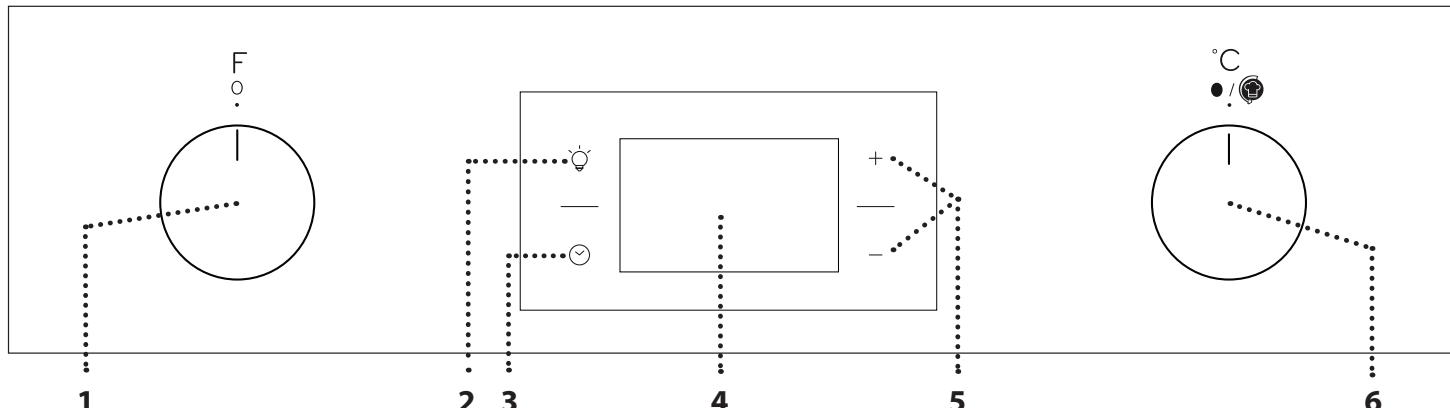


**KÖSZÖNÜK, HOGY AZ INDESIT TERMÉKÉT****VÁLASZTOTTÁ**

Ahhoz, hogy átfogóbb támogatásban részesüljön, kérjük, regisztrálja készülékét a www.indesit.com/register oldalon!



A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.

A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA**1. VÁLASZTÓGOMB**

Funkció kiválasztása és a sütő bekapcsolása.

A sütő kikapcsolásához forgassa **O** állásba.

2. VILÁGÍTÁS

Bekapcsolt sütőnél nyomja meg a sütőtér világításának be- vagy kikapcsolásához.

3. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A sütési idő, a késleltetett indítás és az időzítő beállítására szolgál.

Kikapcsolt sütőnél a pontos időt jelzi.

4. KIJELZŐ**5. BEÁLLÍTÓGOMBOK**

A sütési idő beállításainak megváltoztatására szolgál

6. HÖMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÓ GOMB

Manuális funkciók használatakor forgassa el a kívánt hőmérséklet kiválasztásához. A „Turn & Go” funkció használatához hagyja a gombot **●/○** állásban.

Megjegyzés: A gombok süllyeszített kivitelűek. A helyükön való kiemeléshez középen kell megnyomni őket.

ELSŐ HASZNÁLAT**1. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA**

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a pontos időt: Nyomja meg és tartsa lenyomva az **⌚** gombot, amíg az **⌚** ikon és az órat jelző két számjegy villogni nem kezd a kijelzőn. A **+** és **—** gombokkal állítsa be a kívánt órát, majd nyomja meg a **⌚** gombot a jóváhagyáshoz. A kijelzőn villogni kezd a percet jelző két számjegy. A **+** vagy a **—** gombbal állítsa be a kívánt perct, majd nyomja meg a **⌚** gombot a jóváhagyáshoz.

Megjegyzés: Ha az **⌚** ikon villog (pl. hosszabb áramkimaradás után), újra be kell állítani az időt.

MINDENNAPI HASZNÁLAT / FUNKCIÓK **ALSÓ+FELSŐ SÜTÉS**

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.

 LÉGKEVERÉSES SÜTÉS

Egyszerre legfeljebb két szinten történő sütéshez. A sütés felénél ajánlott felcserélni a sütőtepsiket.

 GRILLFŰTŐTEST

Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpirítás. Javasoljuk, hogy hús grillezésekor a sütés közben lecsöpögő szaffit összegyűjtéséhez használja a sütőtepsit: helyezze a tálcat a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.

 GRATIN

Nagy egybesült húsok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Javasoljuk, hogy a sütés közben lecsöpögő szaffit összegyűjtéséhez használja a sütőtepsit: helyezze a tálcat a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.

2. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagokat bocsáthat ki: ez teljesen normális. Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében.

Távolítsa el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítsa el minden tartozékot a belsejéből. Működtesse a sütőt 250 °C-on kb. egy órán át. Ezalatt a sütő legyen üres.

Megjegyzés: A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

 FREASY COOK

Az összes fűtőelem és a ventilátor bekapcsol, így a hő egyenletesen oszlik el a sütőben. Ennél a sütési módnál nincs szükség előmelegítésre. Ez az üzemmód kifejezetten ajánlott előre csomagolt (fagyaszott vagy elősütött) ételek gyors sütéséhez. A legjobb megoldás akkor érhető el, ha egyetlen szinten süt.

 ECO LÉGKEVERÉSES SÜTÉS

Sűlték és töltött sűlték egyetlen szinten történő sütéséhez. A kíméletes, szakaszos hőlégbefúvás megakadályozza az étel túlzott mértékű kiszáradását. Az ECO funkció használatakor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt, de újra bekapcsolható a **⌚** gombbal.

 HYDROCLEANING

Ez egy speciális, alacsony hőmérsékleten zajló, gőzkieresztéssel történő tisztítási ciklus, amely megkönnyíti a lerakódások eltávolítását. Öntsön 200 ml vizet a sütő aljára, majd indítson el egy 35 perces ciklust 90 °C-on. A funkciót akkor kapcsolja be, ha a sütő kihült. A sütőt a ciklus végén 15 percig hagyja hűlni.



TURN & GO

Ezzel a funkcióval számos recepthez (hús-, hal-, tésztaételhez, desszertekhez, zöldségekhez) automatikusan beállítható az optimális hőmérséklet és sütési idő. A funkciót akkor kapcsolja be, ha a sütő kihúlt.

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

Funkció kiválasztásához forgassa a **választógombot** a kívánt funkciót jelző szimbólumra: a kijelző kigyullad, és hangjelzés hallatszik.

2. FUNKCIÓ BEKAPCSOLÁSA

A kiválasztott funkció indításához forgassa el a **hőmérséklet-szabályozó gombot**, és állítsa be a kívánt hőmérsékletet.



A funkciót bármikor megszakíthatja, ha kikapcsolja a sütőt, a **választógombot** a **O**, a **hőmérséklet-szabályozó gombot** pedig a **●** állásba forgatja.

Megjegyzés: Sütés közben is módosítható a funkció a választógomb elforgatásával, illetve a hőmérséklet a hőmérséklet-szabályozó gomb elforgatásával.

A funkció nem kapcsol be, ha a hőmérséklet-szabályozó gomb 0 °C-ra van állítva. Beállítható a sütési idő, a sütési idő vége (csak akkor, ha beállítja a sütési időt) és az időzítő.

3. TURN & GO

A „Turn & Go” funkció indításához állítsa a választógombot a megfelelő szimbólumra úgy, hogy a hőmérséklet-szabályozó gomb a **● / ○** ikonon maradjon.

A sütés befejezéséhez forgassa a **választógombot „O”** állásba.

Megjegyzés: Beállítható a sütési idő vége és az időzítő. A „Turn & Go” funkcióval elérhető legjobb sütési eredmény érdekében kövessé az alábbi táblázatban a különböző ételtípusokhoz megadott súlyokat.

Étel	Recept	Súly (kg)
Húsok	Borjúsült, marhasült angolosan	0,6-0,7
	Darabolt csirkehús/báránycomb	1,0-1,2
Hal	Lazacfilé/ (egészben) sült hal	0,9-1,0
	Sütőpapírban sült hal	0,8-1,0
Zöldségek	Töltött zöldség	1,8-2,5
	Zöldséges pite	1,5-2,5
Sós sütemények	Quiche lorraine/felfűjt	1,0-1,5
Főtt tészta	Lasagne/sült tészta vagy rizs	1,5-2,0
Torták	Kelt tésztás sütemény/szilvatorna	0,9-1,2
	Sült alma	1,0-1,5
Kenyér	Kenyér, vekni	0,5-0,6
	Baguette	0,5-0,8

3. ELŐMELEGÍTÉS ÉS MARADÉK HŐ

A funkció indulása után hangjelzés és a kijelzőn látható **⌚** ikon villogása jelzi, hogy az előmelegítés szakasz bekapcsolt. A szakasz végén hangjelzés és a kijelzőn világító **⌚** ikon jelzi, hogy a sütő elérte a megadott hőmérsékletet: ekkor helyezze be az ételt, és kezdje el a sütést.

Megjegyzés: Ha az ételt az előmelegítés fázis befejezése előtt teszi a sütőbe, a sütési eredmény elmaradhat a várttól.

Az ételkészítés után kikapcsolt funkcióval az **⌚** ikon továbbra is látható marad a kijelzőn akkor is, ha a hűtőventilátor kikapcsol, így jelzi, hogy a rekeszben maradék hő van.

Megjegyzés: Az az idő, amely után az ikon kikapcsol, eltérő lehet, mivel számos tényezőtől függ, mint például a környezeti hőmérséklet és a használt funkció. Mindenesetre a terméket akkor kell kikapcsoltnak tekinteni, amikor a jelzés a választógombon a „0”-án áll.

4. PROGRAMOZOTT SÜTÉS

A programozott sütés indítása előtt ki kell választani egy funkciót.

IDŐTARTAM

Nyomja meg és tartsa lenyomva az **⌚** gombot, amíg az **⌚** ikon és a „00:00” érték villogni nem kezd a kijelzőn.



Állítsa be a kívánt sütési időt a **+** és **-** gombokkal, majd nyomja meg az **⌚** gombot a jóváhagyáshoz.

Kapcsolja be a funkciót: forgassa el a **hőmérséklet-szabályozó gombot** a kívánt hőmérsékletre: hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött.

Megjegyzés: A beállított sütési idő törléséhez nyomja meg és tartsa lenyomva az **⌚** gombot, amíg az **⌚** ikon villogni nem kezd a kijelzőn, majd a **-** gombbal törölje a sütési időt („00:00” érték). A sütési időbe beleszámít az előmelegítési szakasz.

A SÜTÉSI IDŐ VÉGE / A KÉSLELTETÉS BEÁLLÍTÁSA

A sütési idő beállítását követően késleltethető a funkció bekapcsolása úgy, hogy megadjuk a befejezési időt: nyomja meg és tartsa lenyomva az **⌚** gombot, amíg a **END** ikon és az aktuális idő villogni nem kezd a kijelzőn.



Állítsa be a sütési idő végét a **+** és **-** gombokkal, majd nyomja meg az **⌚** gombot a jóváhagyáshoz.

Kapcsolja be a funkciót: forgassa el a **hőmérséklet-szabályozó gombot** a kívánt hőmérsékletre: A funkció szünetel, majd automatikusan bekapcsol, amikor letelik a sütés megadott befejezési időpontja alapján kiszámított időtartam.

Megjegyzés: A beállítás törléséhez kapcsolja ki a sütőt úgy, hogy a **választ gombot O** állásba forgatja.

Megjegyzés: A késleltetett indítás funkció nem elérhető a Grillezés és Turbó Grillezés funkciókhoz.

A SÜTÉS VÉGE

Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a funkció befejeződött.



Forgassa el a **választógombot** egy másik funkció kiválasztásához vagy a sütő kikapcsolásához („O” állás).

Megjegyzés: Ha az időzítő aktív, a kijelzőn felváltva látszik az „END” felirat és a hátralevő idő.

5. AZ IDŐZÍTŐ BEÁLLÍTÁSA

Ez a beállítás nem a sütés megszakítására vagy beprogramozására szolgál, hanem segítségével a kijelző időzítőként használható (aktív funkció vagy kikapcsolt sütő mellett).

Nyomja meg és tartsa lenyomva az gombot, amíg az ikon és a „00:00” érték villogni nem kezd a kijelzőn.



Állítsa be az időt a és gombokkal, majd nyomja meg az gombot a jóváhagyáshoz.

Amikor az időzítőn beállított időtartam letelik, hangjelzés lesz hallható.

Megjegyzés: Az időzítő kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva az gombot, amíg az ikon villogni nem kezd, majd a gombbal törölje az időt („00:00” érték).

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Kelt tészták		Igen	170	30 - 50	
		Igen	160	30 - 50	
		Igen	160	40 - 60***	
Kekszek/aprósütemények		Igen	160	25-35	
		Igen	160	25-35	
		Igen	150	20 - 35***	
Pizza/Focaccia		Igen	190-250	15 - 50	
		Igen	190-250	20 - 50***	
Lasagne / Sült tésztaétel / cannelloni / flan		Igen	190 - 200	45 - 65	
Bárány/borjú/marha/sertés 1 kg		Igen	190 - 200	80 - 110	
Csirke/nyúl/kacska 1 kg		Igen	200 - 230	50 - 100	
Sült/sütőpapírból készült hal 0,5 kg (filé, egész)		Igen	170 - 190	30 - 45	
Pirított kenyér		5'	250	2 - 6	
Sült burgonya		Igen	200-210	35 - 55 **	

** Fordítsa meg az ételt a sütési idő kétharmadánál (ha szükséges).

*** A sütés felénél cserélje meg a szinteket.

A szint jelzése a sütőtér oldalán látható.

A jelzett időbe nem számít bele az előmelegítési szakasz:

Javasoljuk, hogy csak azt követően helyezze az ételt a sütőbe és állítsa be a sütési időt, hogy a sütő elérte a kívánt hőmérsékletet.

Töltsé le a Használati és kezelési útmutatót a docs.indesit.eu oldalról, ahol megtalálja a kipróbált receptek táblázatát, amelyet az engedélyező hatóságok számára állítottunk össze az IEC 60350-1 európai szabványnak megfelelően.

TARTOZÉKOK	Sütőrács	Sütőedény vagy sütőforma a sütőrácson	Sütőtepsi/cseppfelfogó tálca vagy sütőforma a sütőrácson	Cseppfelfogó tálca / sütőtepsi	Cseppfelfogó tálca / sütőtepsi 200 ml vízzel
------------	----------	---------------------------------------	--	--------------------------------	--

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

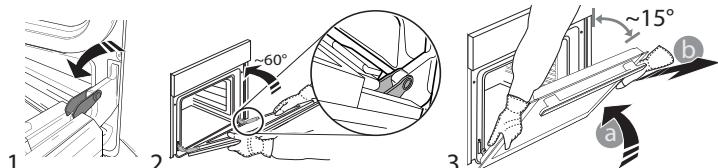
Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka előtt győződjön meg arról, hogy a sütő teljesen kihúlt.
Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.

Ne használjon fémből készült vagy egyéb súrolópárnát vagy maró/súroló hatású tisztítószereket, mert ezek károsíthatják a készülék felületeit.
Viseljen védőkesztyűt.

A sütőt bármilyen karbantartási munka előtt le kell választani az elektromos hálózatról.

AZ AJTÓ LEVÉTELÉHEZ ÉS VISSZAHELYEZÉSE

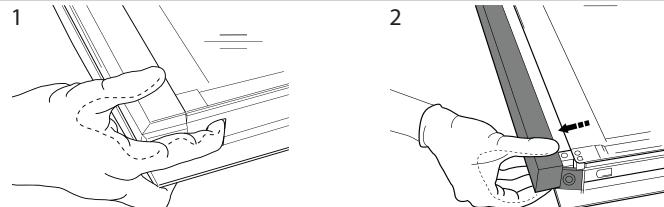
Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek (1). Csukja be az ajtót, amennyire tudja (2). Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút. Egyszerűen vegye le az ajtót (3) úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg felfelé húzza (a), amíg ki nem ugrik az illesztésből (b).



Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen. Helyezze vissza az ajtót úgy, hogy a sütő felé mozgatja, illessze a zsanérokat kampót a helyükre, és rögzítse a felső részt a helyén. Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen. Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe: fontos, hogy teljesen leengedje őket. Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem sikerül, ismételje meg a fenti lépéseket.

CLICK & CLEAN - AZ ÜVEG TISZTÍTÁSA

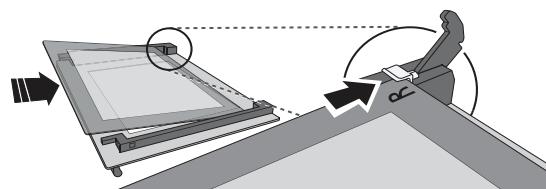
Vegye le az ajtót, és helyezze puha felületre fogantyúval lefelé. Ezután egyszerre nyomja be a két rögzítőkapcsot (1), majd húzza maga felé és vegye le az ajtó felső élét (2).



Két kézzel emelje meg és tartsa erősen a belső üveget, majd vegye ki, és a tisztításhoz helyezze egy puha felületre.

A belső üveg megfelelő visszahelyezéséhez ellenőrizze, hogy az „R” jelzés látható-e a bal sarokban, és az üres (mintanélküli) felület van-e felül.

Először az üveg „R” betűvel jelölt, hosszú oldalát csúsztassa be a tartóelemekbe (a), majd engedje le az alsó helyzetbe (b).



Szerelje vissza a felső élet: a megfelelő helyzetet kattanás jelzi. Az ajtó visszaszerelése előtt ellenőrizze, hogy a tömítés a helyén van-e.

HIBAELHÁRÍTÁS

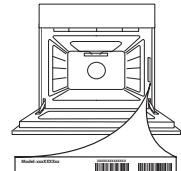
Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A sütő nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A kijelzőn az „F” betű és egy szám látszik.	Szoftverhiba.	Hívja a vevőszolgálatot, és diktálja be az „F” betű után látható betűt vagy számot.

A termékkel kapcsolatos további információkért töltse le a teljes Használati és kezelési útmutatót a docs.indesit.eu weboldalról



A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk az alábbi elérhetőségeken találhatók:

- a docs.indesit.eu honlapon
- a QR-kód segítségével
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.





ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPLI VÝROBOK

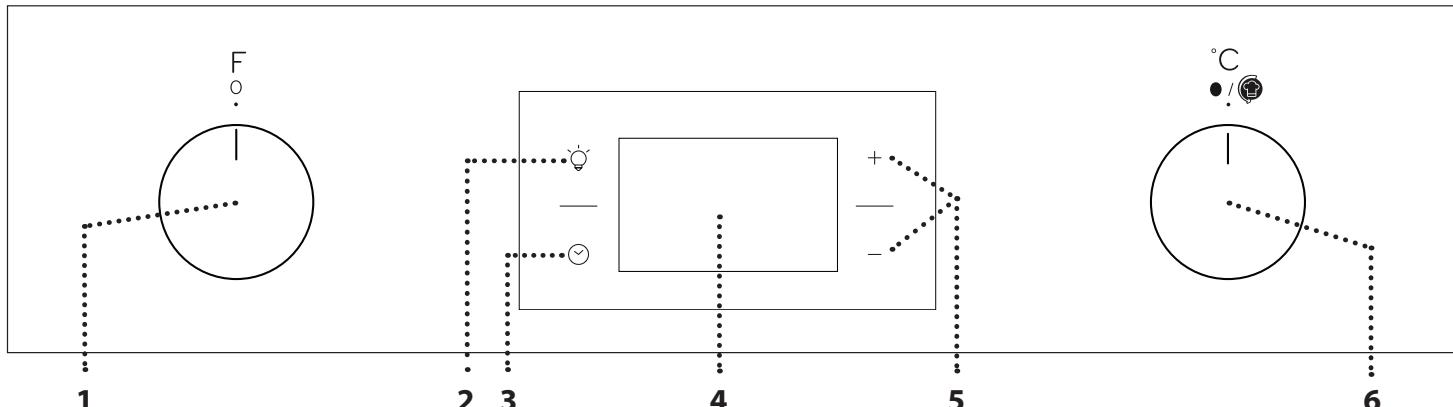
INDESIT

Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na www.indesit.com/register



Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte
Bezpečnostné pokyny.

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



1. VOLIACI GOMBÍK

Na zapnutie rúry voľbou funkcie.
Rúru vypniete otočením ovládača do polohy O.

2. OSVETLENIE

Ked' je rúra zapnutá, stlačením zapnete alebo vypnete osvetlenie rúry.

3. NASTAVENIE ČASU

Na nastavenie času prípravy jedla, odloženého štartu a časomeru.
Na zobrazenie času, keď je rúra vypnutá.

4. DISPLEJ

5. NASTAVOVACIE TLAČIDLÁ

Na zmenu nastavenia doby prípravy jedla

6. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

Otočením si zvolíte požadovanú teplotu pri aktivovaní manuálnych funkcií.
Pre funkciu „Turn & Go“ držte stlačené ● / ○.

Upozornenie: Gombíky sú zatláčacie.
Stlačením v strede sa gombíky vysunú.

PRVÉ POUŽITIE

1. NASTAVENIE ČASU

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas:
Stláčajte ○ dovtedy, kým na displeji nezačne blikáť ikonka ○ a dve číslice označujúce hodiny.



Pomocou + alebo — nastavte hodinu a stlačte ○ na potvrdenie. Začnú blikáť číslice označujúce minúty.
Pomocou + alebo — nastavte minúty a stlačte ○ na potvrdenie.

Upozornenie: Ked' bliká ikonka ○, napríklad po dlhšom výpadku prúdu, bude potrebné resetovať čas.

2. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali od výroby: Je to úplne normálne. Preto ešte skôr, ako v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.

Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo.

Zohrevajte rúru na 250 °C zhruba jednu hodinu. Rúra musí byť pritom prázdna.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

FUNKCIE A KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

TRADICNÉ

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

KONVEKCNÉ PEČENIE

Na pečenie na maximálne dvoch úrovniach súčasne. Je dobré v polovici pečenia vymeniť polohu plechov na pečenie.

GRIL

Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte plech na pečenie na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

GRATIN

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbif, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

FREASY COOK

Všetky ohrevné články a ventilátor sa zapnú, čím je zaručené stále rovnomenné rozptýlenie tepla v rúre. Pri tomto režime prípravy jedla nie je nutný predohrev. Tento režim sa zvlášť odporúča na rýchlu prípravu balených jedál (mrazených alebo predvarených). Najlepšie výsledky získate, ak používate iba jednu úroveň.

EKO KONVEKCNÉ PEČENIE

Na pečenie mäsa i plnených kusov mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedla. Pri používaní tejto EKO funkcie zostane svietielko počas pečenia vypnuté, ale možno ho znova zapnúť stlačením ○.

HYDROCLEANING

Pôsobenie par v uvolhenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špiní a zvyškov jedla. Nalejte 200 ml pitnej vody na dno rúry a použite funkciu 35 min. pri 90 °C. Funkciu aktivujte, keď je rúra studená, a po skončení cyklu ju nechajte 15 min. vychladnúť.



TURN & GO

Táto funkcia automaticky zvolí ideálnu teplotu a čas pečenia pre celú škálu receptov, vrátane mäsa, rýb, cestovín, zákuskov a zeleniny. Funkciu aktivujte, keď je rúra studená.

1. VYBERTE FUNKCIU

Ak chcete vybrať funkciu, otočte voliacim gombíkom na symbol požadovanej funkcie: Displej sa rozsvieti a ozve sa zvukový signál.

2. AKTIVOVANIE FUNKCIE

Na spustenie vybranej funkcie otočte gombíkom termostatu a nastavte požadovanú teplotu.



Ak chcete funkciu kedykoľvek prerušiť, vypnite rúru, otočte voliacim gombíkom a gombíkom termostatu na 0 a ●.

Upozornenie: Počas pečenia môžete funkciu zmeniť otočením voliaceho gombíka alebo upraviť teplotu otočením gombíka termostatu.

Funkcia sa nespustí, ak je gombík termostatu na 0 °C. Môžete nastaviť dobu pečenia, čas ukončenia pečenia (iba ak nastavujete dobu pečenia) a časomer.

3. TURN & GO

Ak chcete spustiť funkciu „Turn & Go“, zvoľte funkciu otočením voliaceho gombíka na príslušnú ikonku a gombík termostatu ponechajte na ikonke ● / ☰.

Ak chcete prípravu jedla ukončiť, otočte voliaci gombík na „0“.

Upozornenie: Môžete nastaviť čas ukončenia pečenia a časomer. Ak chcete s použitím funkcie „Turn & Go“ dosiahnuť najlepšie výsledky, dodržujte pri každom jedle odporúčané hmotnosti podľa nasledujúcej tabuľky.

Potraviny	Recept	Hmotnosť (kg)
Mäso	Pečená telecína, krvavý roastbeef	0,6 – 0,7
	Kurča / kúsky jahňacieho stehna	1,0 – 1,2
Ryby	Filety z lososa/ Pečené ryby (celé)	0,9 – 1,0
	Ryby pečené v alobale	0,8 – 1,0
Zelenina	Plnená zelenina	1,8 – 2,5
	Zeleninový koláč	1,5 – 2,5
Slané koláče	Slaná torta Lorraine/Nákyp	1,0 – 1,5
Cestoviny	Lasagne/Zapekané cestoviny alebo ryža vo formičke	1,5 – 2,0
Sladké koláče	Kysnuté koláče/Slivkový koláč	0,9 – 1,2
	Pečené jablká	1,0 – 1,5
Chlieb	Bochník chleba	0,5 – 0,6
	Bagety	0,5 – 0,8

3. PREDHRIEVANIE A ZVÝŠKOVÉ TEPLO

Keď sa funkcia spustí, zvukový signál a blikajúca ikonka ☰ na displeji informujú, že bola aktivovaná fáza predhrievania. Po skončení tejto fázy zvukový signál a svietiaca ikonka ☰ na displeji informujú, že rúra dosiahla nastavenú teplotu: Vložte jedlo do rúry a pokračujte v pečení.

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok.

Poskolenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok.

Poskolenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok.

Upozornenie: Čas, za ktorý ikona zhasne, môže byť rôzny v závislosti od radu faktorov, ako je napr. okolitá teplota a použitá funkcia. V každom prípade spotrebč treba považovať za vypnutý, keď je ukazovateľ voliaceho gombíka na značke „0“.

4. PROGRAMOVANIE PEČENIA

Pred programovaním pečenia si musíte zvoliť funkciu.

TRVANIE

Stláčajte ☰, až kým na displeji nezačne blikáť ikonka ☰ a „00:00“.



Pomocou + alebo — nastavte čas pečenia a potom stlačte ☰ na potvrdenie.

Funkciu aktivujete otočením gombíka termostatu na požadovanú teplotu: Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že pečenie je ukončené.

Poznámky: Ak chcete zrušiť nastavenú dobu pečenia, stláčajte ☰, až kým na displeji nezačne blikáť ikonka ☰, potom pomocou — resetujte dobu pečenia na „00:00“. V tejto dobe pečenia je zahrnutá aj fáza predhrievania.

PROGRAMOVANIE ČASU UKONČENIA PEČENIA/POSUNUTÉHO STARTU

Po nastavení doby pečenia možno funkciu odložiť naprogramovaním času jej ukončenia: Stláčajte ☰, kým na displeji nezačne blikáť ikonka END a aktuálny čas.



Pomocou + alebo — nastavte želaný čas ukončenia pečenia a stlačte ☰ na potvrdenie.

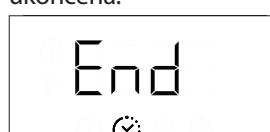
Funkciu aktivujete otočením gombíka termostatu na požadovanú teplotu: Funkcia zostane pozastavená, až kým sa nespustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.

Poznámky: Ak chcete nastavenie zrušiť, vypnite rúru otočením voliaceho gombíka do polohy 0.

Poznámky: Funkcia odloženého spustenia nie je dostupná pre funkcie Gril a Turbo Gril.

UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že funkcia je ukončená.



Otočte voliacim gombíkom na inú funkciu alebo do polohy 0, čím rúru vypnete.

Upozornenie: Ak je časomer aktivovaný, na displeji sa zobrazí „END“ striedavo so zostávajúcim časom.

5. NASTAVENIE ČASOVAČA

Táto možnosť nepreruší program pečenia, ale umožní vám použiť displej ako časomer, budú v priebehu funkcie, alebo keď je rúra vypnutá.

Stláčajte , až kým na displeji nezačne blikať ikonka  a „00:00“.



Pomocou + alebo — nastavte požadovaný čas a stlačte  na potvrdenie.

Keď časomer dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.

Poznámky: Časovač zrušíte stláčaním , až kým ikonka  nezačne blikať, potom pomocou — resetujete čas na „00:00“.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče		Áno	170	30 – 50	
		Áno	160	30 – 50	
		Áno	160	40 - 60***	 
Sušienky/košíčky		Áno	160	25 – 35	
		Áno	160	25 – 35	
		Áno	150	20 - 35***	 
Pizza/Focaccia		Áno	190 – 250	15 – 50	
		Áno	190 – 250	20 - 50***	 
Lasagne/zapekané cestoviny/ cannelloni/flan		Áno	190 – 200	45 – 65	
Jahňacia/teľacia/hovädzie/bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	
Kurča/králik/kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	
Pečené ryby/ryby pečené v alobale 0,5 kg (filety, celé)		Áno	170 – 190	30 – 45	
Opečený chlieb		5'	250	2 – 6	
Pečené zemiaky		Áno	200 – 210	35 – 55 **	

** Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

*** Po uplynutí polovice času pečenia vymenite úroveň.

Úroveň je uvedená na stene vnútri rúry.

Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhrievania:
Odporúčame vložiť jedlo do rúry a nastaviť dobu pečenia až po dosiahnutí požadovanej teploty.

 Stiahnite si kompletný návod na používanie a údržbu na docs.indesit.eu, kde je tabuľka testovaných receptov zostavených pre certifikačné orgány podľa normy IEC 60350-1.

PRÍSLUŠENSTVO			Nádoba na pečenie alebo tortová forma na rošte		Plech na pečenie/Odkvapkovacia nádoba alebo nádoba na pečenie na rošte		Nádoba na odkvapkovanie/plech na pečenie		Nádoba na odkvapkovanie/plech na pečenie s 200 ml vody
Drôtený rošt									

ČISTENIE A ÚDRŽBA

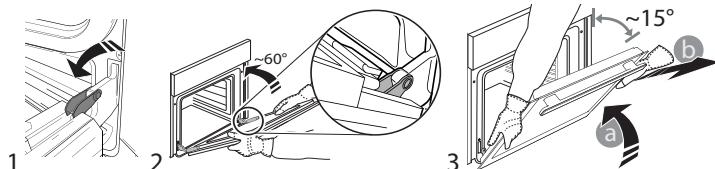
Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla.
Nepoužívajte parné čističe.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

Používajte ochranné rukavice.
Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

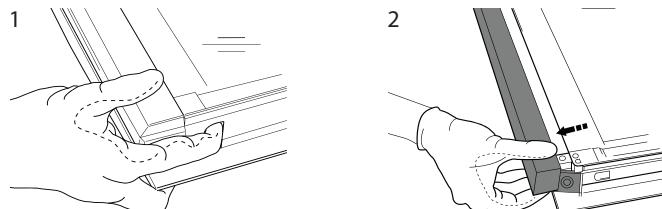
Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia (1). Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide (2). Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dvierka (3) jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ľahko tiahnu nahor (a), až kým sa neuvoľnia zo sedla (b).



Dvierka odložte nabok na mäkký povrch. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo. Dvierka spusťte a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: dbajte, aby ste ich sklopili úplne. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky.

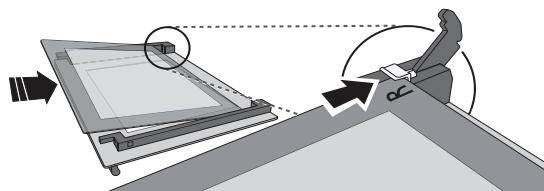
CLICK & CLEAN – ČISTENIE SKLA

Po vybratí dvierka položte na mäkký povrch rukoväťou nadol, zároveň stlačte dve fixačné svorky (1) a vyberte horný okraj dvierok potiahnutím k sebe (2).



Zdvihnite a pevne držte vnútorné sklo oboma rukami, vyberte ho a pred čistením položte na mäkký povrch.

Aby ste správne vložili vnútorné sklo na miesto, dbajte, aby bolo v ľavom rohu viditeľné „R“ a čistý (nepotlačený) povrch bol hore. Najprv vložte do opornej podložky dlhú stranu skla označenú „R“, potom ju spustite na svoje miesto.



Nasadte horný okraj: Ak je poloha správna, ozve sa kliknutie. Pred opäťovným nasadením dvierok sa presvedčte, či je tesnenie zaistené.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napäťom a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo.	Softvérový problém.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte písmeno alebo číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“.

▀ Ak potrebujete ďalšie informácie o výrobku, stiahnite si kompletný návod na používanie a ošetrovanie na stránke docs.indesit.eu



Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Navštívte našu webovú stránku docs.indesit.eu
- Pomocou QR kódu
- Prípadne sa obráťte na nás popredajný servis (Telefónne číslo nájdete v záručnej knižke).
Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.

