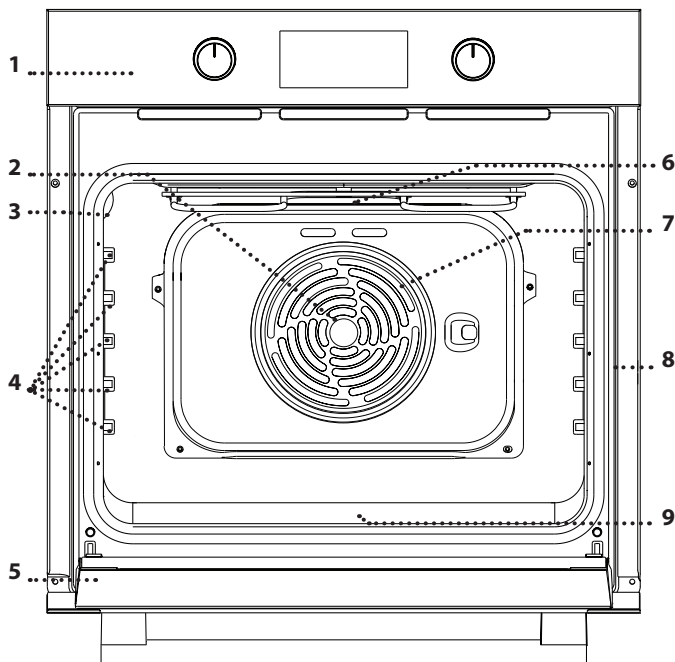


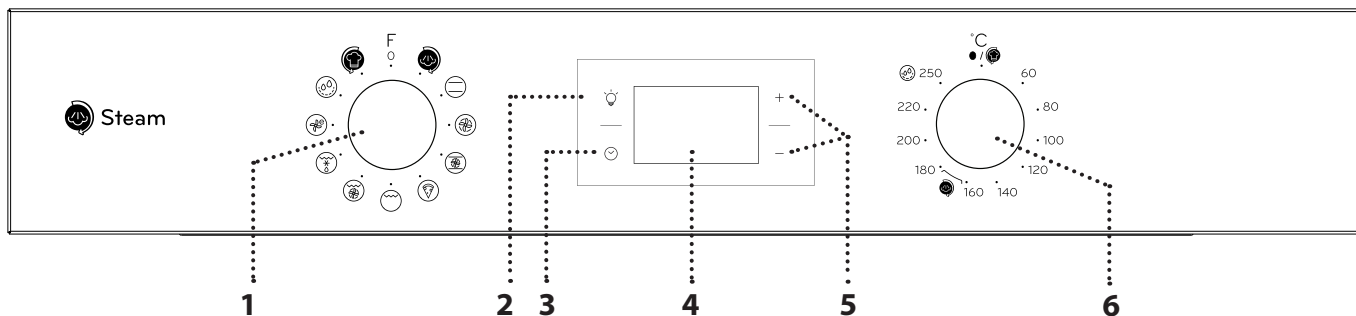
**ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK INDESIT**Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc,
zaregistrujte prosím svoj spotrebič na
www.indesit.com/register**Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte
Bezpečnostné pokyny.**

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Svetlo
4. Vodiace lišty
(úroveň je uvedená na stene vo vnútri rúry)
5. Dvierka
6. Horný ohrevný článok/gril
7. Okrúhly ohrevný článok
(nie je viditeľný)
8. Výrobný štítok
(neodstraňujte)
9. Spodný ohrevný článok
(nie je viditeľný)


OVLÁDACÍ PANEL



1. VOLIACI GOMBÍK

Na zapnutie rúry voľbou funkcie.
Rúru vypnete otočením gombíka
do polohy O.

2. SVETLO

Keď 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 času prípravy
jedla.

6. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

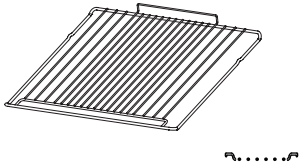
Otočením si zvolíte požadovanú
teplotu pri aktivovaní manuálnych
funkcií. Pre funkciu Turn & Go
použijete , pre Turn & Go Steam
(para) použijete .Upozornenie: Všetky ovládače sú
aktivované stlačením. Zatláčajte na stred
ovládača, aby ste ho uvoľnili z jeho
polohy.

PRÍSLUŠENSTVO

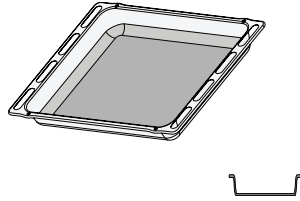


Stiahnite si Návod na používanie a údržbu na docs.indesit.eu, kde nájdete viac informácií

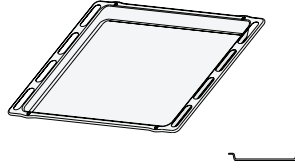
ROŠT



NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



PLECH NA PEČENIE



Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu. Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

• Vložte rošt na požadovanú úroveň tak, že ho držíte mierne naklonený nahor a najprv uložíte nadvihnutú zadnú stranu (smerujúcu nahor). Potom ho vodorovne zasunúť po vodiacich lištách až na doraz. Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, zasunutím po vodiacich lištách.

• Na uľahčenie čistenia rúry možno vodiace lišty vybrať: Potiahnutím ich vyberte zo sediel.

FUNKCIE



Stiahnite si Návod na používanie a údržbu na docs.indesit.eu, kde nájdete viac informácií



TURN&GO STEAM

Funkcia Turn&Go Steam (para) umožňuje dosiahnuť výborné výsledky vďaka para pri varnom cykle. Táto funkcia automaticky upravuje ideálnu teplotu pre prípravu širokej škály receptov; Čas prípravy hlavných jedál je uvedený v príslušnej tabuľke prípravy jedál. Funkciu s parou vždy aktivujte, keď je rúra chladná a po naliatí 200 ml pitnej vody na dno.



KONVENČNÝ

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.



VIACÚROVŇOVÁ PRÍPRAVA

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.



XL COOKING

Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Odporúčame počas pečenia mäso otáčať, aby obe strany zhnedli rovnomerne. Odporúčame mäso pri pečení občas oblievať, aby sa zabránilo nadmernému vysychaniu.



PIZZA

Na pečenie rôznych typov a veľkostí pizze a chleba. Je dobré v polovici pečenia vymeniť polohu plechov na pečenie.



GRILL

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 200 ml pitnej vody.



GRATIN

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, roast beef, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.




FREASY COOK

Všetky ohrevné články a ventilátor sa zapnú, čím je zaručené stále rovnomerné 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.



HORÚCI VZDUCH ECO

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 svetielko počas pečenia vypnuté, ale možno ho znova zapnúť stlačením .



HYDROCLEANING

Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špiny 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.

PRVÉ POUŽITIE SPOTREBIČA

1. NASTAVENIE ČASU

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas: Stlačíte , kým na displeji nezačne blikať ikonka  a dve číslice označujúce hodiny.



Pomocou + alebo - nastavte hodinu a stlačte  na potvrdenie. Začnú blikať číslice označujúce minúty. Pomocou + alebo - nastavte minúty a stlačte  na potvrdenie.

Upozornenie: Keď 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 prv, než 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.

Zohrievajte rúru na 250 °C zhruba jednu hodinu, najlepšie s funkciou „XL Cooking“. Rúra musí byť pritom prázdna.

Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

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

MANUÁLNY VÝBER


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



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.

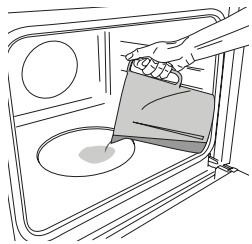
TURN & GO

Ak chcete spustiť funkciu „Turn & Go“, zvolte 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 teľacina, 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

TURN&GO STEAM




Pred spustením funkcie Turn&Go Steam nalejte na dno rúry 200 ml pitnej vody. Otočením voliaceho gombíka doprava na príslušnú ikonku zvolte funkciu a gombík termostatu otočte do ktorejkoľvek polohy medzi 160 a 180 °C (ako naznačuje ikonka).

Funkcia sa spustí a na displeji sa zobrazí aktuálny čas. Predohrev nie je potrebný.

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


Upozornenie: Ak chcete nastaviť konkrétny čas trvania podľa príslušnej tabuľky prípravy jedál, postupujte podľa pokynov v časti Programovanie pečenia.

3. PREDHRIEVANIE A ZVYŠKOVÉ TEPLA

Keď sa funkcia spustí, zvukový signál a blikajúca ikonka  na displeji informujú, že bola aktivovaná fáza predhrievania.

Po dosiahnutí nastavenej teploty ikonka začne svietiť trvale a nový zvukový signál oznámi, že jedlo možno vložiť do rúry a začne sa jeho príprava.

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



Po skončení prípravy jedla a deaktivovaní funkcie môže ikonka  na displeji naďalej svietiť aj po vypnutí chladiaceho ventilátora, čo znamená, že vnútri rúry je ešte zvyškové teplo.

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 spotrebič treba považovať za vypnutý, keď je ukazovateľ voliaceho gombíka na značke „0“.


. 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, stlačte , až kým na displeji nezačne blikáť ikonka , potom pomocou — resetujte dobu pečenia na „00:00“. V tomto čase pečenia je zahrnutá aj fáza predhrievania.

PROGRAMOVANIE ČASU UKONČENIA PEČENIA/ POSUNUTÉHO ŠTARTU

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

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.

. NASTAVENIE ČASOMERU

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

Stláčajte , až kým na displeji nezačne blikáť 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 blikáť, potom pomocou **-** resetujte čas na „00:00“.

. FUNKCIA HYDROCLEANING

Na aktivovanie čistiacej funkcie „Hydrocleaning“ nalejte na dno rúry 200 ml pitnej vody, potom otočte *voliaci gombík* a *gombík termostatu* na ikonku .

Upozornenie: Poloha ikonky nezodpovedá teplote dosiahnutej počas čistiaceho cyklu.

Funkcia sa aktivuje automaticky: Displej striedavo zobrazuje čas zostávajúci do konca a „HYD“.



Upozornenie: Táto operácia umožňuje iba naprogramovanie času ukončenia tejto funkcie. Doba trvania sa automaticky nastaví na 35 minút.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče		Áno	160 – 180	30 – 90	2/3
		Áno	160 – 180	30 – 90	4 1
Plnený koláč (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		Áno	160 – 200	35 – 90	2
		Áno	160 – 200	40 – 90	4 2
Sušienky/košíčky		Áno	160 – 180	20 – 45	3
		Áno	150 – 170	20 – 45	4 2
		Áno	150 – 170	20 – 45	5 3 1
Odpalované cesto		Áno	180 – 210	30 – 40	3
		Áno	180 – 200	35 – 45	4 2
		Áno	180 – 200	35 – 45	5 3 1
Snehové pusinky		Áno	90	150 – 200	3
		Áno	90	140 – 200	4 2
		Áno	90	140 – 200	5 3 1
Pizza/chlieb		Áno	190 – 250	15 – 50	1 / 2
		Áno	190 – 250	20 – 50	4 2
Mrazená pizza		Áno	250	10 – 20	3
		Áno	230 - 250	10 -25	4 2
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Áno	180 – 200	40 – 55	3
		Áno	180 – 200	45 – 60	4 2
		Áno	180 – 200	45 – 60	5 3 1
Lístkové cesto / odpalované cesto		-	190 – 200	20 – 30	3
		-	180 – 190	20 – 40	4 2
		-	180 – 190	20 – 40	5 3 1
Lasagne/zapečené cestoviny/ plnené cest. závitky/nákypy		Áno	190 – 200	45 – 65	2

FUNKCIE							
	Statický ohrev	Gril	Gratin	Pizza	Viacúrovňová príprava	XL cooking	Eko s ventilátorom

PRÍSLUŠENSTVO					
	Rošt	Nádoba alebo plech na pečenie na rošte	Plech na pečenie// Odkvapkovácia nádoba alebo nádoba na pečenie na rošte	Nádoba na odkvapkovanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkovanie/Plech na pečenie s 200 ml vody

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Jahňacie / Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	3
Bravčové pečené s kožou 2 kg		Áno	180 – 190	110 – 150	2
Kurča/králik/kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	2
Moriak/hus 3 kg		-	190 – 200	100 - 160	2
Pečené ryby / Ryby pečené v alobale (filety, celé)		Áno	170 – 190	30 – 50	2
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 70	2
Opečený chlieb		-	250	2 - 6	5
Rybie filé / plátky		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Klobásky/kebaby/rebierka/hamburgery		-	250	15 – 30*	5 4
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		Áno	200 – 220	55 - 70**	2 1
Krvavý roastbeef 1 kg		Áno	200 - 210	35 - 50**	3
Jahňacie stehno / koleno		Áno	200 – 210	60 - 90**	3
Pečené zemiaky		Áno	200 - 210	35 - 55**	3
Gratinovaná zelenina		-	200 – 210	25 – 55	3
Mäso a zemiaky		Áno	190 – 200	45 – 100***	4 1
Ryby a zelenina		Áno	180	30 - 50***	4 1
Lasagne a mäso		Áno	200	50 - 100***	4 1
Kompletné jedlo: ovocná torta (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3)// mäso (úroveň 1)		Áno	180 – 190	40 - 120***	5 3 1
Pečené mäso / plnené kusy mäsa		-	170 – 180	100 - 150	2

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

* V polovici prípravy jedlo obráťte.


























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




*** Odhadovaný čas trvania: Jedlá možno vybrať z rúry v rôznych časoch podľa želania.

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

FUNKCIE							
	Statický ohrev	Gril	Gratin	Pizza	Viacúrovňová príprava	XL cooking	Eko s ventilátorom
PRÍSLUŠENSTVO							
	Rošt	Nádoba alebo plech na pečenie na rošte	Plech na pečenie// Odkvapkovácia nádoba alebo nádoba na pečenie na rošte		Nádoba na odkvapkovanie/plech na pečenie		Nádoba na odkvapkovanie/Plech na pečenie s 200 ml vody

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL S FUNKCIOU TURN & GO STEAM

JEDLO	RECEPT	MNOŽSTVO	ČAS (min)	PRÍSLUŠENSTVO	ÚROVEŇ	VODA
 CHLIEB	Malé pecne	80 – 100 g	30 – 45		2	 200 ml
	Sendvič vo forme	300 – 500 g	40 – 60			
	Chlieb	500 g – 2 kg	50 – 100			
	Bagety	200 – 300 g	30 – 45			
 MÄSO	Pečené	1 kg	60 – 110			
	Rebierka	500 g – 1,5 kg	50 – 75			
	Kurča	1 – 1,5 kg	55 – 80			
	Kurča/Morka	3 kg	100 – 140			
 RYBY	Filé	0,5 – 2 cm	15 – 25			
	Filé	2 – 4 cm	20 – 35			
	Celá ryba	300 – 600 g	20 – 30			
	Celá ryba	600 – 1 200 g	25 – 45			
 ZELENINA	Zemiaky na pare	0,5 – 1,5 kg	45 – 60			
	Plnená paprika	1 – 2 kg	35 – 55			
	Brokolica na pare	0,3 – 1 kg	30 – 50			
	Cuketa na pare	0,5 – 1,5 kg	30 – 50			
 PEČIVO	Sušienky	plech	25 – 35			
	Muffin	30 – 60 g	25 – 45			
	Piškótový koláč	500 – 700 g	30 – 50			
	Koláčiky	forma	35 – 55			

PRÍSLUŠENSTVO			
	Nádoba na pečenie alebo tortová forma na rošte	Plech na pečenie/Odkvapkovácia nádoba alebo nádoba na pečenie na rošte	Nádoba na odkvapkovanie / plech na pečenie

ÚDRŽBA A ČISTENIE



Stiahnite si Návod na používanie a údržbu na docs.indesit.eu, kde nájdete viac informácií

Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.

Pri všetkých činnostiach používajte ochranné rukavice.

Vnútro rúry nevykladajte

alobalom.

Požadované operácie vykonávajte, keď je rúra studená.

Odpojte rúru od elektrického napájania.

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

VONKAJŠIE POVRCHY

Povrchy čistíte vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou. Nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

VNÚTORNÉ POVRCHY

• Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistíte, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvrny od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou. Vnútorne povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie „Hydrocleaning“.

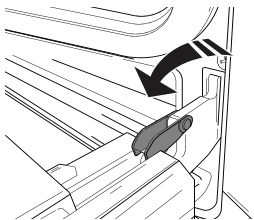
- Dvierka možno ľahko vybrať a znovu nasadiť, čím sa uľahčí čistenie skla.
- Sklo dvierok očistíte vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Na odstránenie vodného kameňa zo dna rúry po príprave jedla s parou nalejte 250 ml bieleho octu do priehlbiny (prípadne použite špeciálny prípravok na odstraňovanie vodného kameňa. Dostupnosť si overte v popredajnom servise). Nechajte pôsobiť pri izbovej teplote 30 minút, potom rúru vyčistíte teplou pitnou vodou a mäkkou handričkou. Odporúčame čistiť minimálne po každých 5 až 10 cykloch prípravy jedla s parou.

PRÍSLUŠENSTVO

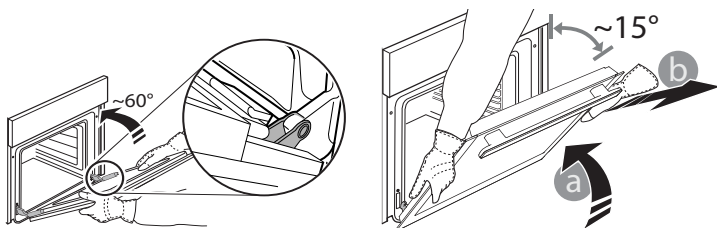
Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedla sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



2. Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide. Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor (a), až kým sa neuvoľnia zo sedla (b).



Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

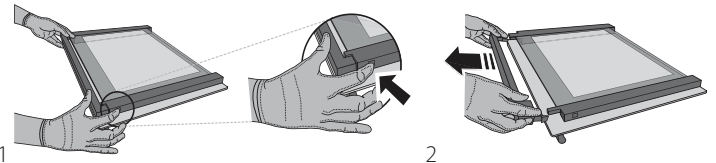
3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dvierka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: dbajte, aby ste ich sklopili úplne.

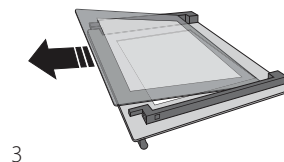
5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zároveň s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky.

KLIKNITE A VYČISTITE – ČISTENIE SKLA

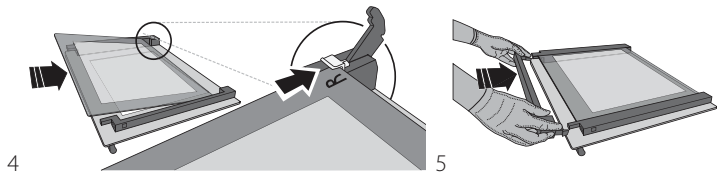
1. Po vybratí dvierka položte na mäkký povrch rukoväťou nadol, zároveň stlačte dve fixačné svorky (1) a vyberte horný okraj dvierok potiahnutím k sebe (2).



2. Zdvihnite a pevne držte vnútorné sklo oboma rukami, vyberte ho a pred čistením položte na mäkký povrch (3).



3. 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 spustíte na svoje miesto (4). Nasadíte horný okraj (5). Ak je poloha správna, ozve sa kliknutie. Pred opätovným nasadením dvierok sa presvedčte, či je tesnenie zaistené.



4. Nasadíte horný okraj: Ak je poloha správna, ozve sa kliknutie. Pred opätovným nasadením dvierok sa presvedčte, či je tesnenie zaistené.

VÝMENA ŽIAROVKY

Odpojte rúru od napájania, odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 25 W/230 V typu G9, T300°C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti. Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.

RIEŠENIE PROBLÉMOV



Stiahnite si Návod na používanie a údržbu na docs.indesit.eu, kde nájdete viac informácií

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím 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“.

UŽITOČNÉ TIPY



Stiahnite si Návod na používanie a údržbu na docs.indesit.eu, kde nájdete viac informácií

AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál.

Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predohrevu (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

PEČENIE RÔZNYCH JEDÁL SÚČASNE

Funkcia „Viacúrovňová príprava“ vám umožňuje pripravovať rôzne jedlá (ako sú ryby a zelenina) na rôznych úrovniach zároveň. Vyberte jedlo, ktoré sa peče kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.



Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

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

