



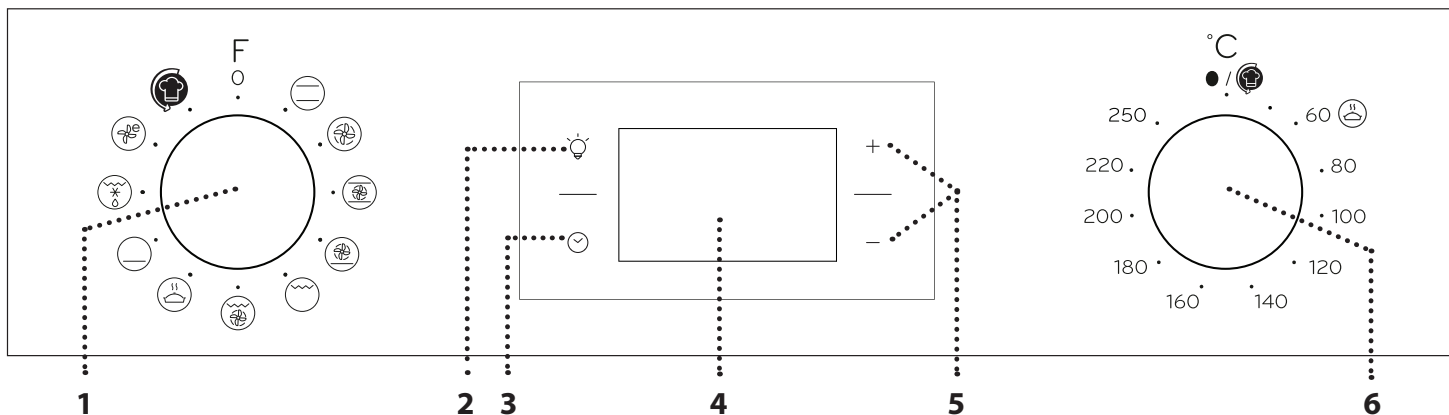
**DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY INDESIT.**

Přejete-li si získat komplexnější podporu, zaregistrujte si svůj výrobek na [www.indesit.com/register](http://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 ●/⊕.

**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 znovu.

**2. ZAHŘÁTÍ TROUBY**

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

- ⊖ TRADIČNÍ  
Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.
- ⊕ MULTILEVEL  
Pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na několika výškových úrovních současně (maximálně třech). U této funkce nedochází k vzájemnému přenosu vůni mezi jednotlivými jídly.
- ⊕ XL COOKING  
Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Během přípravy doporučujeme masem otáčet, aby bylo zajištěno důkladné a rovnoměrné zhnědnutí na obou stranách. Rovněž doporučujeme maso často podlévat, aby nedošlo k jeho přílišnému vysušení.
- ⊕ PIZZA  
K pečení pizzy a chleba různých druhů a velikostí. Doporučujeme prohodit polohu plechů v polovině doby pečení.
- ⊕ 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.
- ⊕ UDRŽOV. JÍDLA V TEPLE  
Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.
- ⊕ VYHŘÍVÁNÍ DOLNÍ ČÁSTI  
Tuto funkci použijte k zhnědnutí spodku pokrmu. Doporučujeme používat 1./2. úroveň drážek. Tuto funkci lze využít rovněž k pomalé tepelné úpravě jako např. u zeleniny a dušeného masa; i v tomto případě používejte 3. úroveň drážek. Troubu není třeba předehřívát.



## FRESY COOK

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



## EKO HORKÝ VZDUCH

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



## 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 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“ spustíte tak, že otočíte *výběrovým knoflíkem* na příslušnou ikonu a *kolečko termostatu* ponecháte v poloze / .

Přejete-li si pečení ukončit, otočte *výběrovým knoflíkem* na „0“.

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 puding (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       |



## UDRŽOV. JÍDLA V TEPLĚ

Pro spuštění funkce „Udržení teploty“ otočte *kolečkem termostatu* na příslušný symbol; je-li trouba nastavena na jinou teplotu (nebo pokud je teplota uvnitř trouby vyšší než 65 °C), funkce se nespustí.

Upozornění: Můžete nastavit dobu přípravy, čas ukončení (pouze nastavíte-li dobu přípravy) a časovač.

### 3. PŘEDEHŘEV A ZBYTKOVÉ TEPLŮ

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.

Upozornění: Vložení jídla do trouby před uplynutím doby předehřevu 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 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 provedte stiskem .

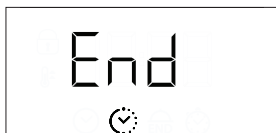
Aktivujte funkci otočením *ovladače termostatu* na požadovanou teplotu: Funkce je pozastavena a spustí se automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.

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

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 „0“ vypnete 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“.



K nastavení času použijte  $+$  nebo  $-$  a proveďte potvrzení 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“.

## TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

| RECEPT  | FUNKCE | PŘEDEHŘEV | TEPLOTA (°C) | DOBA TRVÁNÍ (MIN) | ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ |
|---|--------|-----------|--------------|-------------------|------------------------|
| Kynuté koláče                                       |        | Ano       | 170          | 30–50             | 2<br>                  |
|   |        | Ano       | 160          | 30–50             | 2<br>                  |
|   |        | Ano       | 160          | 40–60             | 4<br>                  |
| Čajové pečivo / ovocné koláčky                      |        | Ano       | 160          | 25–35             | 3<br>                  |
|   |        | Ano       | 160          | 25–35             | 3<br>                  |
|   |        | Ano       | 150          | 35–45             | 4<br>                  |
| Pizza/Focaccia (typ chlebového pečiva)              |        | Ano       | 190-250      | 15–50             | 1/2<br>                |
|   |        | Ano       | 190-250      | 20–50             | 4<br>                  |
| Lasagne / zapečené těstoviny/<br>cannelloni/pudingy |        | Ano       | 190-200      | 45–65             | 2<br>                  |
| Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg                  |        | Ano       | 190-200      | 80–110            | 3<br>                  |
| Kuře/králík/kachna 1 kg                             |        | Ano       | 200–230      | 50–100            | 2<br>                  |
| Pečená ryba / v papilotě 0,5 kg<br>(filety, vcelku) |        | Ano       | 170–190      | 30–45             | 2<br>                  |
| Opečený chléb                                       |        | 5'        | 250          | 2–6               | 5<br>                  |
| Opékané brambory                                    |        | Ano       | 200–210      | 35–55 **          | 3<br>                  |

\*\* Ve dvou třetinách pečení jídlo obraťte (v případě potřeby).  
Úroveň je vyznačena na stěně vnitřního prostoru trouby.

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

▼ 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.

| PŘÍSLUŠENSTVÍ |      |   |   |                                    |   |
|---------------|------|---|---|------------------------------------|---|
|               | Rošt | Plech na pečení nebo dortová forma na roštu | Plech 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.**

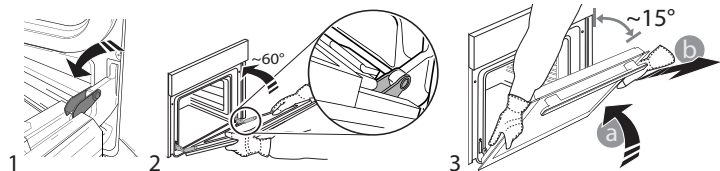
**Nepoužívejte parní čističe.**

**Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky ani abrazivní/žiravé 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

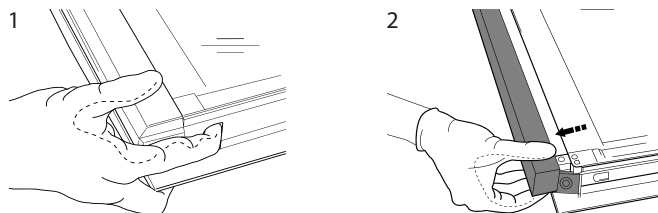
Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění (1). Dvířka pečlivě uzavřete (2). Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka (3) snadno vysadíte tak, že je budete zavírat a současně za ně táhnout (a), dokud se neuvolní 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 zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte.

### CLICK & CLEAN – ČIŠTĚNÍ SKLA

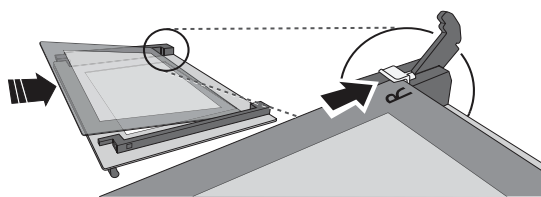
Vysazená dvířka položte na měkký povrch madlem dolů. Následně současně stiskněte obě zajišťovací pojistky (1) a zatažením směrem k sobě (2) sejměte horní lištu dvířek.



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

Pro správné opětové nasazení vnitřního skla zkontrolujte, zda v pravém rohu vidíte „R“ a čistý (nepotíštěný) povrch směřuje 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 zkontrolujte těsnění.

## ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

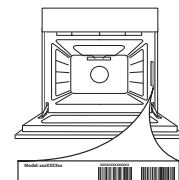
| Problém  | Možná příčina                                       | Řešení  |
|--|---|---|
| Trouba nefunguje.                              | Přerušení napájení.<br>Odpojení od elektrické sítě. | Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení.<br>Vypněte a opět 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](https://docs.indesit.eu)



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

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



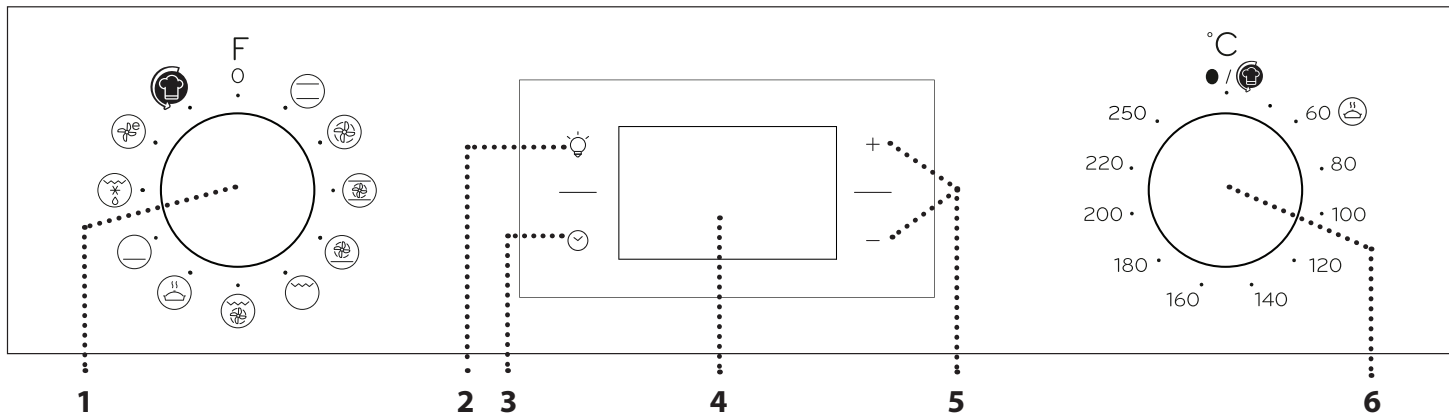


**KÖSZÖNJÜK, HOGY AZ INDESIT TERMÉKÉT VÁLASZTotta**

Ahhoz, hogy átfogóbb támogatásban részesüljön, kérjük, regisztrálja készülékét a [www.indesit.com/register](http://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 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. HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÓ GOMB**

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

**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 órát 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 percek két számjegy. A + vagy a — gombbal állítsa be a kívánt percet, majd nyomja

meg a gombot a jóváhagyáshoz.

Megjegyzés: Ha az ikon villog (pl. hosszabb áramkimaradás után), újra

be kell állítani az időt.

**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.

Távolítson el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítson 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.

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

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.

**SÜTÉS TÖBB SZINTEN**

Ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek több (legfeljebb három) szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval elkerülhető, hogy különböző ételek egyszerre történő sütésekor azok átvegyék egymás szagát.

**XL COOKING**

Nagyobb darab (2,5 kg feletti) hússok sütése. Javasoljuk a hús forgatását a sütés ideje alatt, hogy mindkét fele egyenletesen megbarnuljon. A hús többszöri meglocsolását is ajánljuk a túlzott kiszáradása elkerülése érdekében.

**PIZZA**

Különböző típusú és méretű kenyerek és pizzák sütéséhez. A sütés felénél ajánlott felcserélni a sütőtepsiket.

**GRILLFŰTŐTEST**

Steak, kebab és kolbászek grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpírítás. Javasoljuk, hogy hús grillezésekor a sütés

közben lecsöpögő szaft összegyűjtéséhez használja a sütőtepsit: helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.

**GRATIN**

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

**MELEGEN TARTÁS**

A frissen elkészült ételek melegen és ropogósan tartása.

**ALSÓ MELEGÍTÉS**

Ez a funkció az ételek felületének pirosra sütésére szolgál. Javasoljuk, hogy az ételt az 1./2. szintre helyezze. Ez a funkció használható lassú sütéshez, pl. zöldségek, raguk sütéséhez is; ez esetben használja a 3. szintet. A sütőt nem szükséges előmelegíteni.



## FREADY 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 (fagyasztott vagy elősütött) ételek gyors sütéséhez. A legjobb megoldás akkor érhető el, ha egyetlen szinten süt.



## ECO HŐLÉGBEFÚVÁS

Sültek és töltött sültek 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.



## 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 kihűlt.

### 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 , 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.



## 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 „0” állásba.

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

| Étel           | Recept                            | Súly (kg) |
|----------------|-----------------------------------|-----------|
| Húсок          | 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/felfújt           | 1,0-1,5   |
| Főtt tészta    | Lasagne/sült tészta vagy rizs     | 1,5-2,0   |
| Torták         | Kelt tésztás sütemény/szilvatorta | 0,9-1,2   |
|                | Sült alma                         | 1,0-1,5   |
| Kenyér         | Kenyér, vekni                     | 0,5-0,6   |
|                | Baguette                          | 0,5-0,8   |



## MELEGEN TARTÁS

A „Melegen tartás” funkció indításához állítsa a hőmérséklet-szabályozó gombot a megfelelő szimbólumra. Ha más hőmérséklet van beállítva (vagy a sütőtér hőmérséklete meghaladja a 65 °C-ot), a funkció nem indul el.

Megjegyzés: Beállítható a sütési idő, a sütési idő vége (csak akkor, ha beállítja a sütési időt) és az időzítő.

### 3. ELŐMELEGÍTÉS ÉS MARADÉK HŐ

A funkció indulása után hangjelzés és a kijelzőn látható ikon villogása jelzi, hogy az előmelegítés szakasz bekapcsol. 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 előmelegítési 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 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 *választógombot* 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 („0” 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          | 2                   |
|  |         | Igen         | 160              | 30 - 50          | 2                   |
|  |         | Igen         | 160              | 40-60            | 4  1                |
| Kekszek/aprósütemények                             |         | Igen         | 160              | 25-35            | 3                   |
|  |         | Igen         | 160              | 25-35            | 3                   |
|  |         | Igen         | 150              | 35-45            | 4  2                |
| Pizza/Focaccia                                     |         | Igen         | 190-250          | 15 - 50          | 1/2                 |
|  |         | Igen         | 190-250          | 20-50            | 4  2                |
| Lasagne / Sült tésztaétel / cannelloni / flan      |         | Igen         | 190 - 200        | 45 - 65          | 2                   |
| Bárány/borjú/marha/sertés 1 kg                     |         | Igen         | 190 - 200        | 80 - 110         | 3                   |
| Csirke/nyúl/kacsa 1 kg                             |         | Igen         | 200 - 230        | 50 - 100         | 2                   |
| Sült/sütőpapírban készült hal 0,5 kg (filé, egész) |         | Igen         | 170 - 190        | 30 - 45          | 2                   |
| Pirított kenyér                                    |         | 5'           | 250              | 2 - 6            | 5                   |
| Sült burgonya                                      |         | Igen         | 200-210          | 35 - 55 **       | 3                   |

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

▼ Töltse 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 sütőrácsra | Sütőtepsi/cseppfelfogó tálca vagy sütőforma a sütőrácsra | Cseppfelfogó tálca / sütőtepsi | Cseppfelfogó tálca / sütőtepsi 200 ml vízzel |  |

# TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

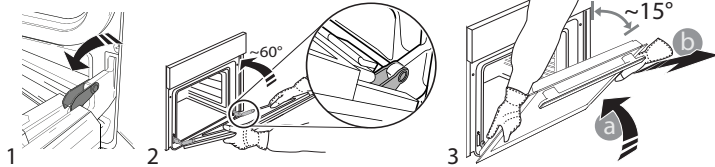
**Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka előtt győződjön meg arról, hogy a sütő teljesen kihűlt. Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.**

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

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

## AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

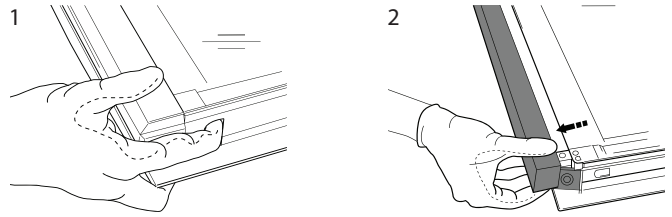
Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek (1). Csukja be az ajtót, amennyire tudja (2). Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút. Egyszerűen vegye le az ajtót (3) úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel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



Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületre. Helyezze vissza az ajtót úgy, hogy a sütő felé mozgatja, illessze a zsanérok kampóit 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

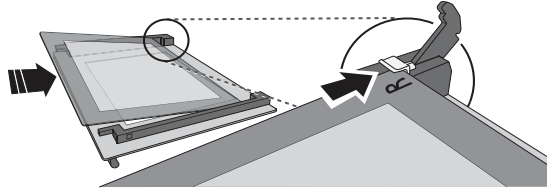
Vegye le az ajtót, és helyezze puha felületre fogantyúval lefelé. Ezután egyszerre nyomja be a két rögzítőkapcsot (1), majd húzza maga felé és vegye le az ajtó felső élet (2).



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 jobb sarokban és az üres (minta nélküli) 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 kattánás jelzi. Az ajtó visszaszerelése előtt ellenőrizze, hogy a tömítés a helyén van-e.

## HIBAELEHÁRÍTÁS

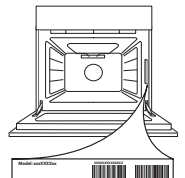
| Probléma                                    | Lehetséges ok  | Megoldás   |
|---|--|--|
| A sütő nem működik.                         | Áramkimaradás.<br>Nincs csatlakoztatva a hálózathoz. | Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e.<br>Kapcsolja ki 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](https://docs.indesit.eu) weboldáról



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

- a [docs.indesit.eu](https://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.

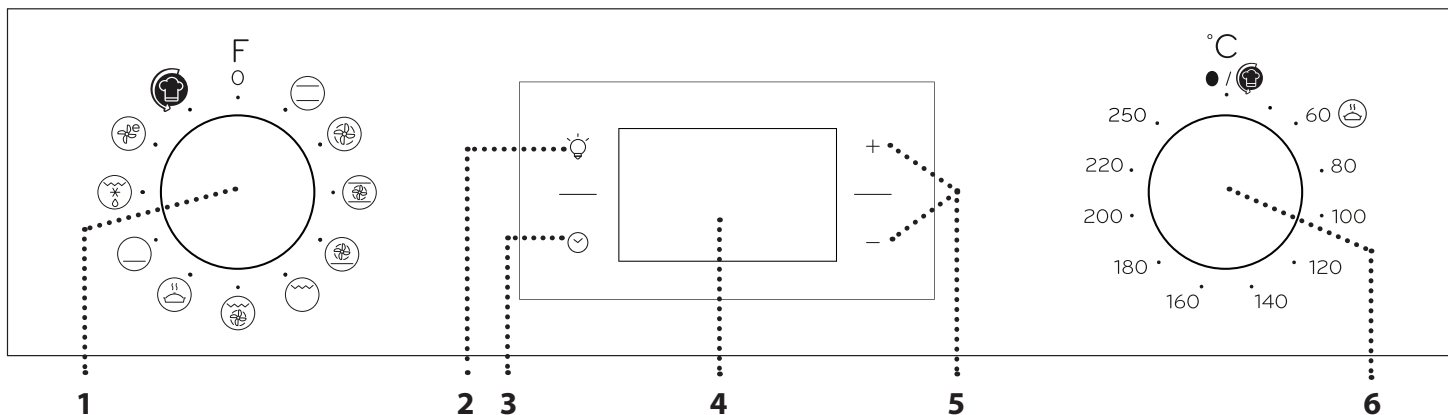


**ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK INDESIT**

Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na [www.indesit.com/register](http://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 vypnete otočením ovládača do polohy O.

**2. OSVETLENIE**

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 doby prípravy jedla

**6. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU**

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

**PRVÉ POUŽITIE****1. NASTAVENIE ČASU**

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas: Stláčajte do tvedy, 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 blikať 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.

Zohrievajte 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**

TRADIČNÉ  
Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

VIACÚROVNŔOVÁ 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.

GRILOVANIE  
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, rozbiť, 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.

UCHOVAŤ TEPLÉ  
Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.

SPODNÝ OHREV  
Použite túto funkciu na zapečenie spodnej časti jedál. Jedlo vám odporúčame umiestiť na 1./2. úroveň. Túto funkciu môžete použiť aj na pomalé pečenie, ako napríklad zeleniny, a na dusenie mäsa; v takomto prípade umiestnite jedlo na 3. úroveň. Rúru netreba predhrievať.





## FREADY 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.



## VĚHĀNĀNÝ VZDUCH EKO

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



## 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 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.



### 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 voliacy 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     |



### UCHOVAŤ TEPLÉ

Na spustenie funkcie „Udržiavanie v teple“ otočte gombík termostatu na príslušný symbol; ak je rúra nastavená na inú teplotu (alebo teplota v rúre je vyššia ako 65 °C), funkcia sa nespustí.

Upozornenie: Môžete nastaviť dobu pečenia, čas ukončenia pečenia (iba ak nastavujete dobu pečenia) a časomer.

### 3. PREDHRIEVANIE A ZVYŠKOVÉ TEPLŔ

Keď sa funkcia spustí, zvukový signál a blikajúca ikonka na displeji informujú, že bola aktivovaná fáza predhrievania. Po skončení tejto fázy zvukový signál a svietiacia 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.

Poskončení 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“.

### 4. PROGRAMOVANIE PEČENIA

Pred programovaním pečenia si musíte zvoliť funkciu.

#### TRVANIE

Stlačte , až kým na displeji nezačne blikat 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 blikat ikonka ; potom pomocou resetujte dobu pečenia na „00:00“. V tejto dobe pečenia je zahrnutá aj fáza predhrievania.

#### PROGRAMOVANIE ČASU UKONČENIA PEČENIA/POSUNUTÉHO ŠTARTU

Po nastavení doby pečenia možno funkciu odložiť naprogramovaním času jej ukončenia: Stlačte , kým na displeji nezačne blikat ikonka a aktuálny čas.



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

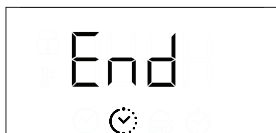
Funkciu aktivujete otočením *gombíka termostatu* na požadovanú teplotu: Funkcia zostane pozastavená, až kým sa nespustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.

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

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, buď 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 **-** resetujte čas na „00:00“.

## TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

| RECEPT   | FUNKCIA | PREDOHREV | TEPLOTA (°C) | TRVANIE (MIN) | ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO |
|--|---------|-----------|--------------|---------------|------------------------|
| Kysnuté koláče   |         | Áno       | 170          | 30 – 50       | 2                      |
|  |         | Áno       | 160          | 30 – 50       | 2                      |
|  |         | Áno       | 160          | 40 – 60       | 4  1                   |
| Sušienky/košíčky   |         | Áno       | 160          | 25 – 35       | 3                      |
|  |         | Áno       | 160          | 25 – 35       | 3                      |
|  |         | Áno       | 150          | 35 – 45       | 4  2                   |
| Pizza/Focaccia   |         | Áno       | 190 – 250    | 15 – 50       | 1/2                    |
|  |         | Áno       | 190 – 250    | 20 – 50       | 4  2                   |
| Lasagne/zapekané cestoviny/<br>cannelloni/flan             |         | Áno       | 190 – 200    | 45 – 65       | 2                      |
| Jahňacina/teľacina/hovädzie/bravčové<br>1 kg               |         | Áno       | 190 – 200    | 80 – 110      | 3                      |
| Kurča/králik/kačica 1 kg                                   |         | Áno       | 200 – 230    | 50 – 100      | 2                      |
| Pečené ryby/ryby pečené v alobale<br>0,5 kg (filety, celé) |         | Áno       | 170 – 190    | 30 – 45       | 2                      |
| Opečený chlieb   |         | 5'        | 250          | 2 – 6         | 5                      |
| Pečené zemiaky   |         | Áno       | 200 – 210    | 35 – 55 **    | 3                      |

\*\* Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť. 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](https://docs.indesit.eu), kde je tabuľka testovaných receptov zostavených pre certifikačné orgány podľa normy IEC 60350-1.

| PRÍSLUŠENSTVO | 5            | 4  | 3  | 2  | 1  |
|---------------|--------------|--|--|--|--|
|               | Drôtený rošt | Nádoba na pečenie alebo tortová forma na rošte | Plech na pečenie/Odkvapkávacia nádoba alebo nádoba na pečenie na rošte | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie | Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie s 200 ml vody |

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

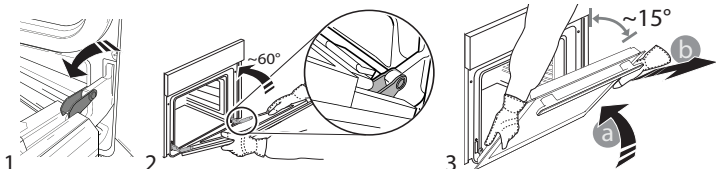
**Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla. Nepoužívajte parné čističe.**

**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

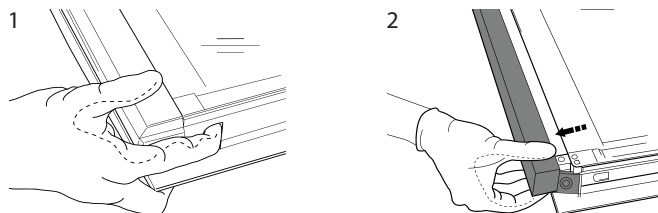
Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia (1). Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide (2). Pevne dvierka chytte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dvierka (3) jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor (a), až kým sa neuvolnia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

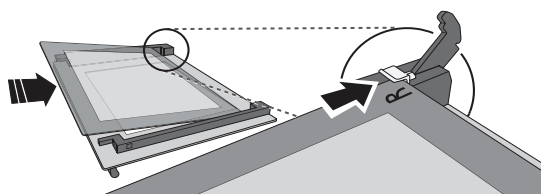
Po vybratí dvierka položte na mäkký povrch rukoväťou nadol, zároveň stlačte dve fixačné svorky (1) a vyberte horný okraj dvierok potiahnutím k sebe (2).



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 na to, aby bolo v pravom 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 opätovným nasadením dvierok sa presvedčte, či je tesnenie zaistené.

## RIEŠENIE PROBLÉMOV

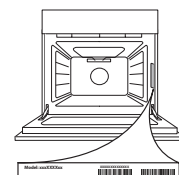
| Problém  | Možná príčina                                     | Riešenie   |
|--|---|--|
| Rúra nefunguje.                                | Výpadok prúdu.<br>Odpojenie od elektrickej siete. | Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti.<br>Rúru vypnite 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](http://docs.indesit.eu)



**Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:**

- Navštívte našu webovú stránku [docs.indesit.eu](http://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.



 **INDESIT**



400011619654