



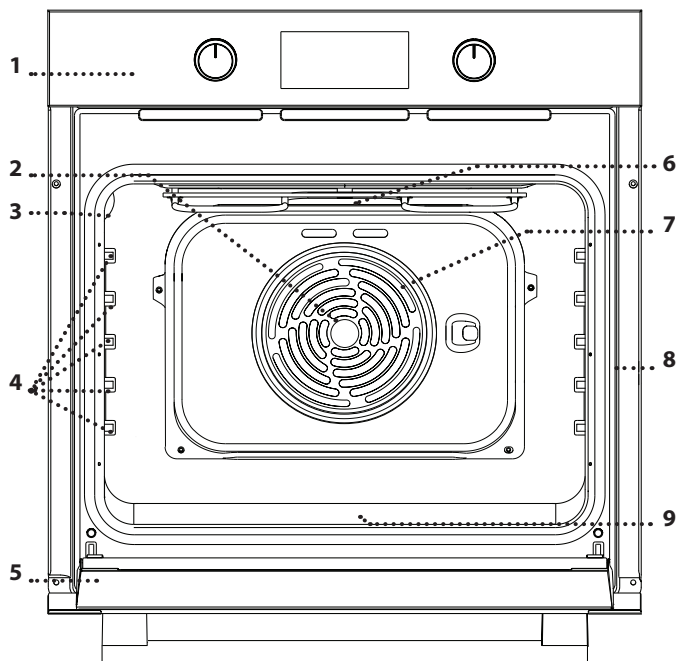
DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK
ZNAČKY INDESIT.

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



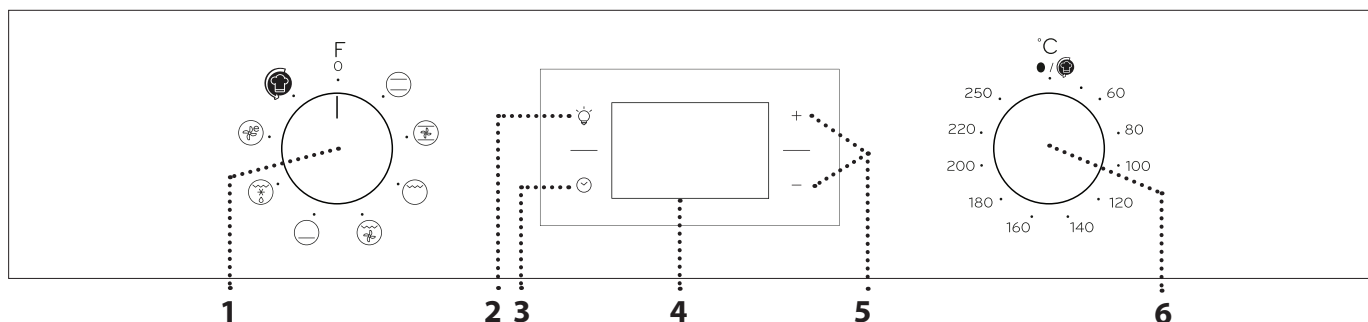
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní
pokyny.

POPIS VÝROBKU



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Žárovka
4. Vodicí mřížky
(úroveň je vyznačena na stěně
vnitřního prostoru trouby)
5. Dvířka
6. Horní topné těleso / gril
7. Kruhové topné těleso
(není vidět)
8. Identifikační štítek
(neodstraňujte)
9. Spodní topné těleso
(není vidět)

OVLÁDACÍ PANEL



1. OVLADAČ VÝBĚRU

Pro zapínání trouby výběrem
funkce.
Chcete-li troubu vypnout, otočte
jej do polohy 0.

2. OSVĚTLENÍ

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

3. NASTAVENÍ ČASU

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

4. DISPLEJ

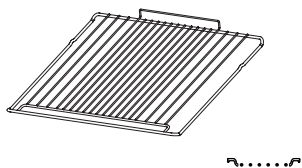
5. TLAČÍTKA NASTAVENÍ

Pro změnu nastavení doby
přípravy.

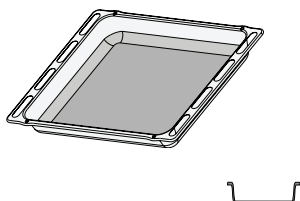
6. OVLADAČ TERMOSTATU

Otočením se volí teplota při
aktivaci manuálních funkcí.
Pro funkci „Turn & Go“ použijte

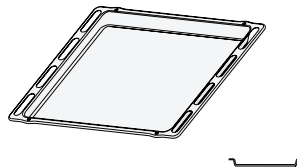
ROŠT



ODKAPÁVACÍ (HLUBOKÝ) PLECH (JE-LI SOUČÁSTÍ)



PLECH NA PEČENÍ



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

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

• Vložte rošt do požadované úrovně. Přitom jej držte tak, aby byl mírně nakloněn směrem nahoru, přičemž nejprve položte zvýšenou zadní stranu (směřující nahoru). Poté zasuňte rošt horizontálně podél vodicích mřížek co nejvíce dozadu.

• Další příslušenství, jako je např. plech na pečení, se vkládá horizontálně zasunutím do vodicích mřížek.
• Pro usnadnění čištění trouby lze vodicí mřížky vymontovat: aby je bylo možné vyndat z usazení, zatáhněte za ně.

FUNKCE



TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.



TRADIČNÍ PEČENÍ

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



GRIL

Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání nebo 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 200 ml pitné vody.



GRATIN

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 200 ml pitné vody.



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 předehřívat.



FREASY 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 S HORKÝM VZDUCHEM

Pro pečení pečeně a nadívaného masa na jedné úrovni. Díky pozvolné a střídavé cirkulaci vzduchu je jídlo chráněno před nadměrným vysušením. Je-li tato úspěšná 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.

PRVNÍ POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

1. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

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



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. TROUBU ZNOVU ROZEHŘEJTE

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 troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu.

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

Doporučujeme zvolit funkci „Tradiční pečení“ a zahřívát troubu na 250 °C po dobu přibližně jedné hodiny. V této době musí být trouba prázdná.

Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

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



2. AKTIVUJTE FUNKCI

S RUČNÍM NASTAVENÍM

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



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

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

TURN & GO

Funkci „Turn & Go“ spustíte tak, že otočíte ovladačem, vyberete příslušnou ikonu a *ovladač 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
Ryba	Filet z lososa / pečená ryba (vcelku)	0,9–1,0
	Ryba pečená v papilotě	0,8–1,0
Zelenina	Plněná zelenina	1,8–2,5
	Zeleninový 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
Pastry (pečivo)	Kynutý koláč / švestkový koláč	0,9–1,2
	Pečená jablka	1,0–1,5
Chléb	Bochník chleba	0,5–0,6
	Bagety	0,5–0,8

3. PŘEDEHŘEV

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

Na konci této fáze zazní zvukový signál a ikona  na displeji indikuje dosažení nastavené teploty: v tomto okamžiku vložte jídlo do trouby a pokračujte v pečení.

Upozornění: Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek přípravy pokrmu.

. NAPIROGRAMOVÁNÍ VAŘENÍ

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.

Poznámka: Zrušit nastavenou dobu pečení lze stisknutím , dokud na displeji nezačne blikat ikona , poté tlačítkem — vynulujte dobu pečení na „00:00“.

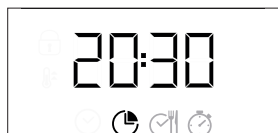
Tato doba pečení zahrnuje fázi předehřevu.

NAPIROGRAMOVÁNÍ 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 „0“.

KONEC PEČENÍ

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



Otočte *ovladače výběru* pro výběr jiné funkce nebo do polohy „0“ pro vypnutí trouby.

Upozornění: Je-li aktivní časovač, na displeji se střídavě zobrazuje „END“ a zbývajíc čas.

. 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 provedte 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 — vynulujte čas na „00:00“.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče		Ano	160–180	30–90	2/3
		Ano	160–180	30–90 ***	4 1
Koláč s náplní (tvarohový koláč – cheesecake, závin, ovocný koláč)		Ano	160–200	35–90	2
		Ano	160–200	35–90 ***	4 2
Čajové pečivo / ovocné koláčky		Ano	170–180	15–45	3
		Ano	160–180	20–45 ***	4 2
Odpalované pečivo		Ano	180–200	30–40	3
		Ano	180–190	35–45 ***	4 2
Sněhové pečivo		Ano	90	150–200	3
		Ano	90	140–200	4 2
Chléb/pizza/focaccia		Ano	190–250	15–50	2
		Ano	190–250	25–50 ***	4 2
Zmrazené pizzy		Ano	250	10 - 15	3
		Ano	250	10–20 ***	4 2
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Ano	175–200	45–60	3
		Ano	175–190	45 - 60 ***	4 2
Vols-au-vent (plněné pečivo z listového těsta) / drobné pečivo z listového těsta		Ano	190–200	20–30	3
		Ano	180–190	15 - 40 ***	4 2
Lasagne / zapečené těstoviny / plněné těstoviny „cannelloni“ / pečené pudinky typu „flan“		Ano	190–200	45–65	2
Jehněčí / telecí / hovězí / vepřové 1 kg		Ano	190 - 200	80–110	3

FUNKCE					
	Tradiční	Gril	Gratinovaný	Tradiční pečení	Tradiční pečení – úsporný režim (eco)

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

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kuře / králík / kachna 1 kg		Ano	200–230	50–100	2
Krůta/husa 3 kg		–	190 - 200	100–160	2
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)		Ano	170–190	30–45	2
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180-200	50–70	2
Opečený chléb		5'	250	2–6	5
Rybí filé/plátky		–	230 - 250	15–30*	4 3
Klobásy/kebaby/žebírka/hamburgery		–	250	15–30*	5 4
Pečené kuře 1–1,3 kg		Ano	200–220	55 - 70**	2 1
Krvavý rostbíf 1 kg		Ano	200 - 210	35 - 50**	3
Jehněčí kýta/koleno		Ano	200 - 210	60 - 90**	3
Opékané brambory		Ano	200 - 210	35 - 55**	3
Zapékaná zelenina		–	200–210	25–55	3
Lasagne a maso		Ano	200	50 - 100***	4 1
Maso a brambory		Ano	190–200	45–100***	4 1
Ryby a zelenina		Ano	180	30 - 50***	4 1
Pečené maso / nadívané maso		–	170–180	100 - 150	2

* V polovině doby pečení jídlo obraťte

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

*** V polovině doby pečení úroveň vyměňte.

*** Odhadovaná doba přípravy: nádobí lze z trouby vyjmout v různou dobu v závislosti na osobních preferencích. V případě potřeby přepněte police ve dvou třetinách doby pečení.

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

FUNKCE					
	Tradiční	Gril	Gratinovaný	Tradiční pečení	Tradiční pečení – úsporný režim (eco)
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

Nepoužívejte parní čistič.

Všechny úkony provádějte s nasazenými ochrannými rukavicemi.

Požadované operace vykonávejte až tehdy, co trouba vychladne.

Odpojte spotřebič od zdroje napájení.

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

VNĚJŠÍ POVRCHY

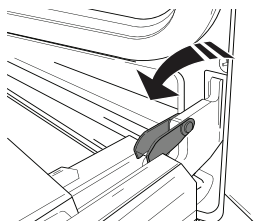
- Povrchy čistěte vlhkou utěrkou z mikrovlákná. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.
- Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou,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

VNITŘNÍ POVRCHY

- Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, a to ideálně v době, když je ještě teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. Za účelem vysušení jakéhokoli kondenzátu vytvořeného v důsledku přípravy jídla s vyšším obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout

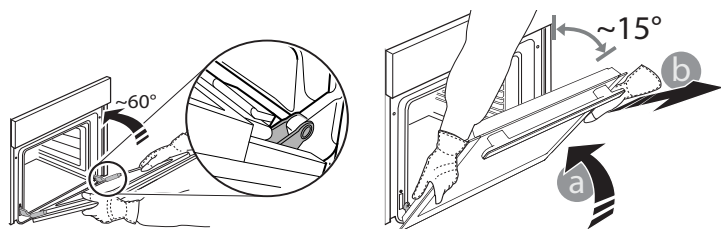
DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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



2. Dvířka dobře uzavřete.

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



Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

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

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

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

a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou.

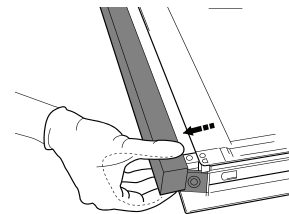
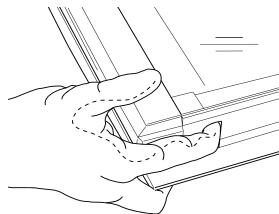
- Dvířka je možné pro ulehčení čištění skla  snadno vysadit a znovu nasadit.
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Aby bylo možné vyčistit horní desku trouby, horní topné těleso grilu lze posunout směrem dolů: Vyjměte topný článek z jeho usazení a poté jej posuňte směrem dolů. Topný článek vrátíte na místo tak, že jej nazdvihnete, lehce zatáhnete směrem k sobě a ujistíte se, že držák je řádně usazen.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

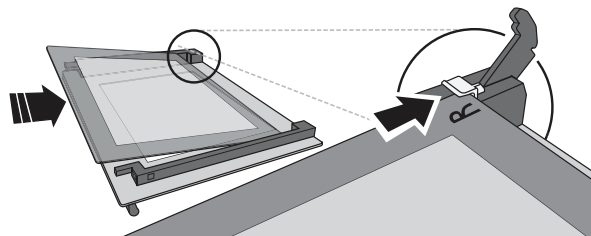
CLICK & CLEAN – ČIŠTĚNÍ SKLA

1. Po vyjmutí dvířek je položte na měkký povrch tak, aby madlo bylo dole. Stiskněte současně obě zajišťovací pojistky a zatažením směrem k sobě sejměte horní lištu dvířek.



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

3. Pro správné opětové nasazení vnitřního skla zkontrolujte, zda v levém rohu vidíte „R“ a čistý (nepotříštěný) povrch směřuje nahoru. Nejprve zasadíte delší stranu skla označenou písmenem „R“ do rámečku a poté sklo sklopte do správné polohy.



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

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 centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmenem „F“.

UŽITEČNÉ RADY



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

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Tabulka udává nejlepší funkci, příslušenství a úroveň, kterou je třeba použít pro přípravu různých druhů jídel.

Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez doby předehřátí (které je u některých receptů nutné).

Teploty a doby pečení mají pouze orientační charakter, neboť se odvíjejí od množství jídla a použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty a není-li jídlo dostatečně propečené, teprve pak tyto hodnoty zvyšte. Použijte dodané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete použít také nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tím doba pečení mírně prodlouží.

PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ SOUČASNĚ

S funkcí „Tradiční pečení“ lze připravovat různé druhy pokrmů (jako jsou ryby a zelenina) na více různých mřížkách současně.

V případě potřeby ve dvou třetinách pečení mřížky prohodte.

Jídlo vyžadující kratší dobu pečení vyjměte dříve a jídlo s delší dobou pečení ponechte ještě v troubě.



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

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

