



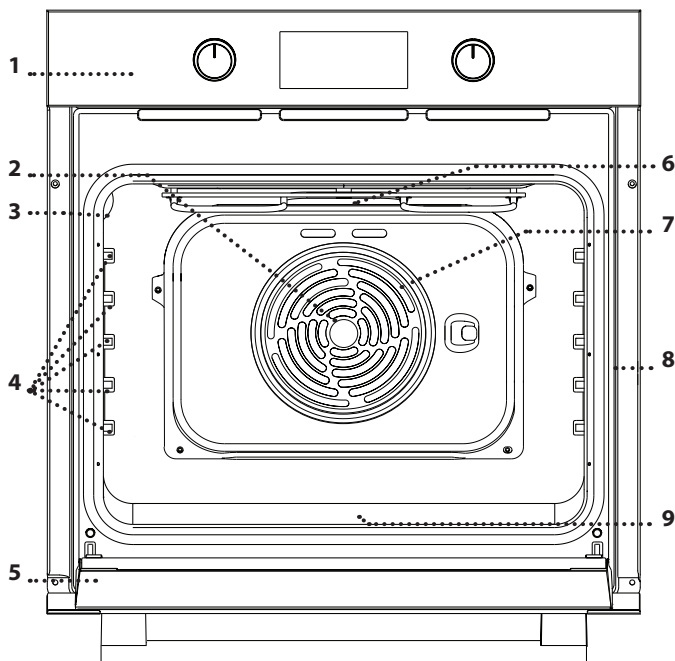
ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK INDESIT

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



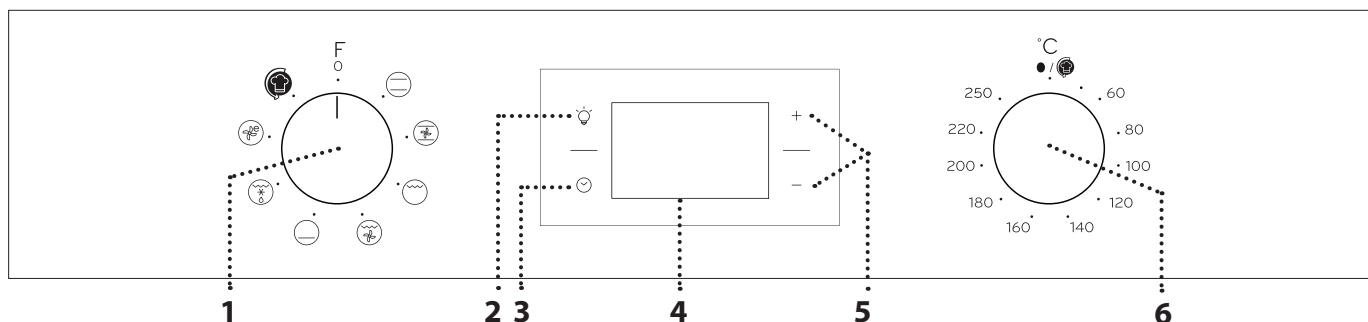
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte
Bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Žiarovka
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 ovládača do polohy 0.

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

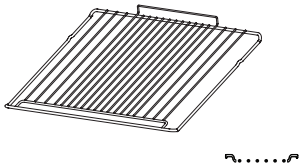
5. NASTAVOVACIE TLAČIDLÁ

Na zmenu nastavenia času prípravy jedla.

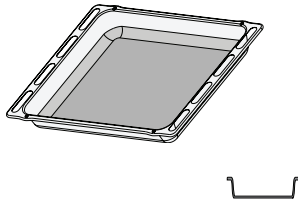
6. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

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

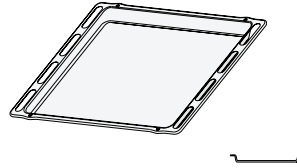
ROŠT



ODKVAPKÁVACIA NÁDOBA (AK JE PRILOŽENÁ)



PLECH NA PEČENIE



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

VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO 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



STATICKÝ OHREV

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.



KONVEKČNÉ PEČENIE

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



RIL

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.



SPODNÝ OHREV

Použite túto funkciu na zapečenie spodnej časti jedál. Jedlo vám odporúčame umiestniť 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.



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.



EKO S VENTILÁTOROM

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.

PRVÉ POUŽITIE SPOTREBIČA

1. NASTAVENIE ČASU

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas: Stlačajte , 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: Keď bliká ikonka , napríklad po dlhšom výpadku prúdu, bude potrebné resetovať čas.

2. ZOHRIATIE RÚRY

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 s funkciou „Konvekčné pečenie“. 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 *voliaceim 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 . Môžete nastaviť čas pečenia, čas ukončenia pečenia (iba ak nastavujete čas 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 alobalu	0,8 – 1,0
Zelenina	Plnená zelenina	1,8 – 2,5
	Zeleninový koláč	1,5 – 2,5
Slané koláče	Slaná torta Lorraine/ náky	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

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

Po skončení tejto fázy zvukový signál a svietiaci 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.

. 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 príprava jedla je skončená.

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.

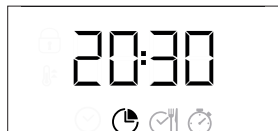
PROGRAMOVANIE ČASU UKONČENIA PEČENIA/ POSUNUTÉHO ŠTARTU

Po nastavení času 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 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 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“.

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 (Sýrový koláč, závin, ovocný koláč)		Áno	160 – 200	35 – 90	2
		Áno	160 – 200	35 – 90 ***	4 2
Sušienky/košíčky		Áno	170 – 180	15 – 45	3
		Áno	160 – 180	20 – 45 ***	4 2
Odpalované cesto		Áno	180 – 200	30 – 40	3
		Áno	180 – 190	35 – 45 ***	4 2
Snehové pusinky		Áno	90	150 – 200	3
		Áno	90	140 – 200	4 2
Chlieb / pizza / posúch		Áno	190 – 250	15 – 50	2
		Áno	190 – 250	25 – 50 ***	4 2
Mrazené pizze		Áno	250	10 – 15	3
		Áno	250	10 – 20 ***	4 2
Slané koláče (zeleninový koláč, kiš)		Áno	175 – 200	45 – 60	3
		Áno	175 – 190	45 – 60 ***	4 2
Lístkové cesto /odpalované cesto		Áno	190 – 200	20 – 30	3
		Áno	180 – 190	15 – 40 ***	4 2
Lasagne/zapečené cestoviny/ plnené cest. závitky/nákypy		Áno	190 – 200	45 – 65	2
Jahňacina/teľacina/hovädzie/bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	3

FUNKCIE	Konvenčný	Gril	Gratinovaný	Tradičné pečenie	Eko konvekčné pečenie
PRÍSLUŠENSTVO	Drôtený rošt	Nádoba na pečenie alebo tortová forma na rošte	Plech na pečenie/ Odkvapkávací nádob alebo nádoba na pečenie na rošte	Nádoba na odkvapkavanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkavanie/Plech na pečenie s 200 ml vody

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Kurča / Králik / Kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	2
Morka / hus 3 kg		–	190 – 200	100 - 160	2
Pečené ryby / Ryby pečené v alobale (filety, celé)		Áno	170 – 190	30 – 45	2
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 70	2
Opečený chlieb		5'	250	2 – 6	5
Rybíe filé / plátky		–	230 - 250	15 – 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 rozbif 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
Lasagne a mäso		Áno	200	50 - 100***	4 1
Mäso a zemiaky		Áno	190 – 200	45 – 100***	4 1
Ryby a zelenina		Áno	180	30 - 50***	4 1
Pečené mäso / plnené kusy mäsa		–	170 – 180	100 - 150	2

* V polovici prípravy jedlo obráťte

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

*** Po uplynutí polovice času pečenia vymeňte úroveň.

*** Odhadovaný čas trvania: riad je možné vybrať z rúry v rôznom čase v závislosti od osobných preferencií. V prípade potreby prepnite police v dvoch tretinách doby pečenia.

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	Konvenčný	Gril	Gratinovaný	Konvekčné pečenie	Eko konvekčné pečenie
PRÍSLUŠENSTVO	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

Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.

Pri všetkých činnostiach používajte ochranné rukavice.

Požadované operácie vykonávajte, keď je rúra studená.

Odpojte spotrebič od napájania.

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

VONKAJŠIE POVRCHY

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákná. 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 mikrovlákná.

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.

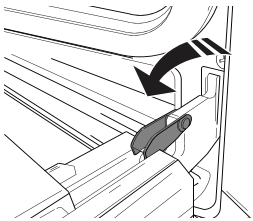
- Dvierka sa dajú ľahko vybrať a znovu nasadiť, vďaka čomu sa sklo ľahšie čistí .
- Sklo dvierok očistíte vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Vrchné ohrievacie teleso grilu možno spustiť, aby sa dal vyčistiť aj vrchný panel rúry: Vytiahnite ohrievacie teleso zo sedla, potom ho spustíte. Ohrievacie teleso vráťte na miesto tak, že ho zdvihnete, trochu potiahnete k sebe a presvedčíte sa, či je podpera správne v sedle.

PRÍSLUŠENSTVO

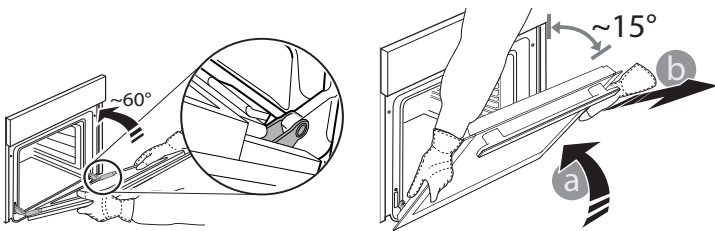
Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedla sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

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 neuvolnía zo sedla (b).



Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

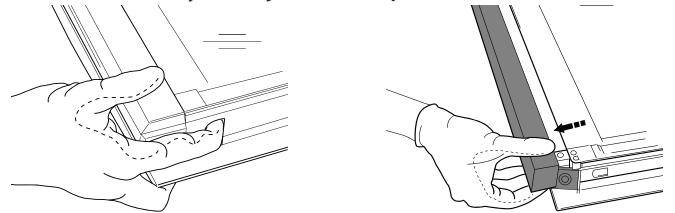
3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

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.

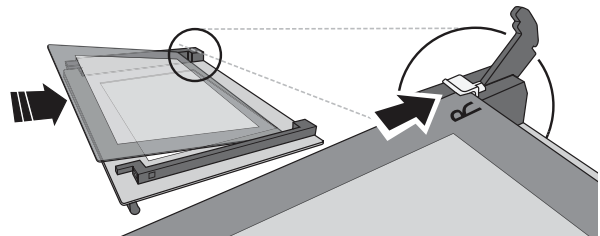
CLICK & CLEAN – ČISTENIE SKLA

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



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

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

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 číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“.

UŽITOČNÉ TIPY



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

AKO ČITAŤ 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 „Konvekčné pečenie“ vám umožňuje pripravovať rôzne jedlá (ako sú ryby a zelenina) na rôznych úrovniach zároveň. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia úroveň podľa potreby vymeňte. 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.

