

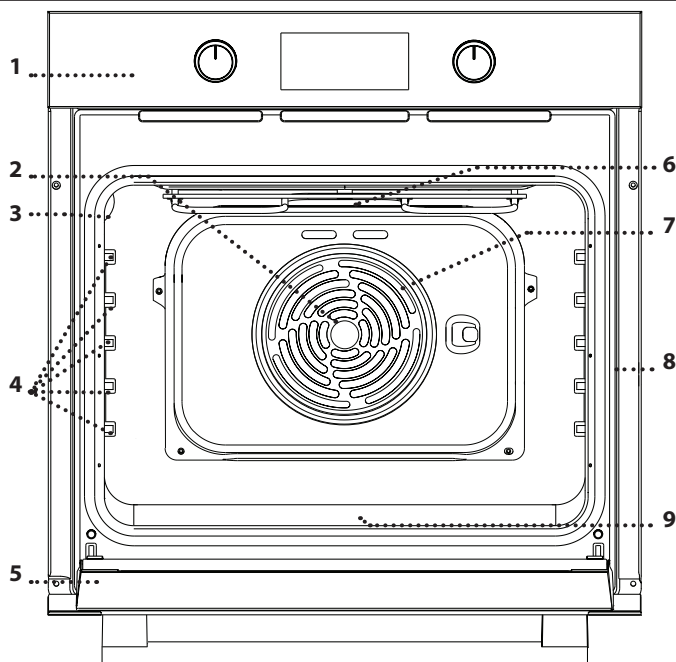


DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK  
ZNAČKY INDESIT.  
Přejete-li si získat komplexnější podporu, zaregistrujte  
prosim svůj výrobek na [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register).



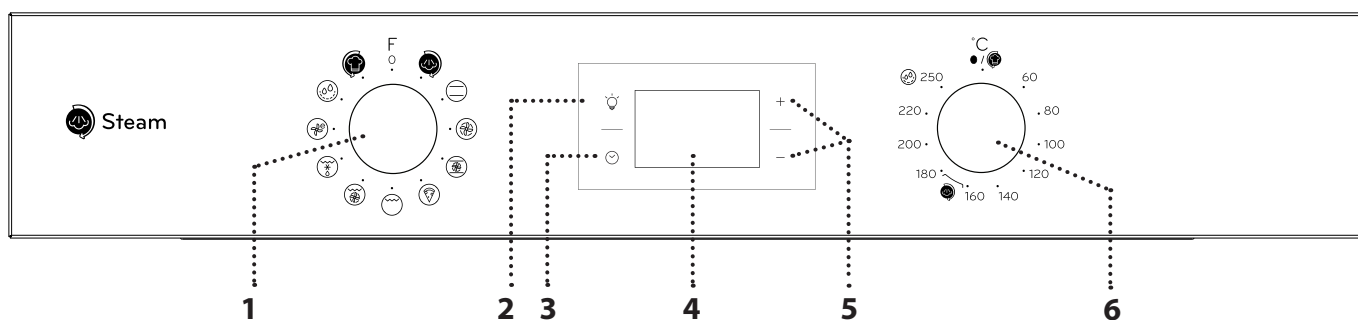
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní  
pokyny.

## POPIS VÝROBKU



1. Ovládací panel
2. Ovládací panel
3. Osvětlení
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.  
Přejete-li si troubu vypnout, otočte  
jím do polohy O.

### 2. OSVĚTLENÍ

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. Pro  
funkci „turn & go“ použijte , pro  
funkci „turn & go steam“ použijte  
.

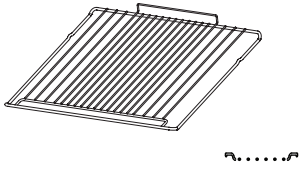
Upozornění: Všechny ovladače se  
aktivují stiskem. Stisknutím uprostřed  
uvolníte ovladač ze zajištěné polohy.

# PŘÍSLUŠENSTVÍ

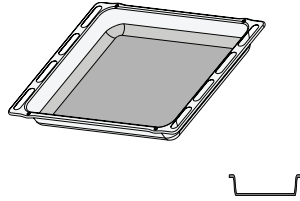


Pro další informace si stáhněte Návod k použití a údržbě z webových stránek [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu).

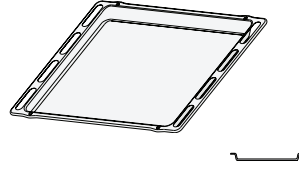
## ROŠT



## ODKAPÁVACÍ PLECH



## PLECH NA PEČENÍ



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

## POUŽITÍ 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



Pro další informace si stáhněte Návod k použití a údržbě z webových stránek [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu).



### TURN & GO STEAM

Funkce „Turn & Go Steam“ umožňuje dosáhnout vynikajícího výkonu díky přítomnosti páry ve varném cyklu. Tato funkce automaticky řídí ideální teplotu pro přípravu nejrůznějších receptů; doby vaření hlavních pokrmů jsou uvedeny v příslušné tabulce. Funkci páry aktivujte vždy, je-li trouba studená, a na dno trouby nalijete 200 ml pitné vody.



### TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.



### MULTILEVEL

Pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na několika úrovních současně (maximálně třech). U této funkce nedochází ke vzájemnému přenosu vůní 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.



### GRILL

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 roštěm a přidejte 200 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 roštěm a přidejte 200 ml pitné vody.




### FREASY COOK

Všechny topné články a ventilátor se zapnou, čímž je zaručeno trvalé a rovnoměrné rozložení tepla v celém prostoru trouby. Pro tuto 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 .



### HYDROCLEANING

Působením páry, která se uvolňuje při tomto čisticím cyklu za nízké teploty, umožňuje snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Na dno trouby nalejte 200 ml pitné vody a na 35 minut zapněte funkci na teplotu 90 °C. Funkci zapínejte, jakmile se trouba ochladí, a po skončení cyklu ji nechejte ještě 15 minut ochlazovat.





### TURN & GO



Tato funkce automaticky vybírá ideální teplotu a dobu pečení u široké škály receptů, včetně přípravy masa, ryb, těstovin, moučníků a zeleniny. Před spuštěním cyklu musí trouba vychladnout.


# PRVNÍ POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

## 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 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 „XL Cooking“ a zahřát troubu na 250 °C na 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 ovladač termostatu je na 0 °C. Můžete nastavit dobu přípravy, čas ukončení (pouze nastavíte-li dobu přípravy) a časovač.

## TURN & GO

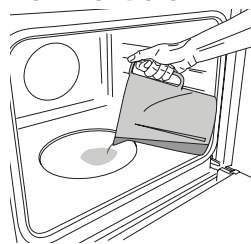
Funkci „Turn & Go“ spustíte tak, že otočíte ovladačem, vyberete příslušnou ikonu a *ovladač termostatu* ponecháte v poloze .

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

## TURN & GO STEAM




Pro spuštění funkce „Turn & Go Steam“ nalijte na dno trouby 200 ml pitné vody. Funkci zvolte otáčením ovladače výběru ve směru hodinových ručiček na příslušnou ikonu a ovladače termostatu do libovolné polohy mezi 160 a 180 °C (podle příslušné ikony).

Funkce se spustí a na displeji se zobrazí aktuální denní čas. Předehřev není nutný.

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


Upozornění: Pro nastavení zvláštní doby trvání podle příslušné tabulky postupujte podle pokynů v odstavci „Naprogramování vaření“.

### 3. PŘEDEHŘEV A ZBYTKOVÉ TEPLA

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

Jakmile se dosáhne nastavené teploty, ikona zůstane svítit a ozve se zvukový signál na znamení, že je možné do trouby vložit jídlo a pokračovat ve vaření.

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

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 výrobek vypnutý, pokud je ukazatel na knoflíku výběru otočen na „0“.


### . NAPROGRAMOVÁNÍ 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.

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 0.

#### KONEC PEČENÍ



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



Otočením *ovladače výběru* zvolte jinou funkci, nebo nastavením „0“ vypněte troubu.

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



## NASTAVENÍ ČASOVAČE

Tato volba nepřeruší nebo nenastavuje vaření, ale umožní vám použít displej jako časovač, buď během aktivní funkce, nebo u vypnuté trouby. Držte stisknuté tlačítko , 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  $-$  vynulujte čas na „00:00“.

## . FUNKCE HYDROCLEANING

K aktivaci funkce „Hydrocleaning“ nalijte 200 ml pitné vody na dno trouby, poté otočte *ovladač výběru* a *ovladač termostatu* na ikonu .

Upozornění: Poloha ikony neodpovídá teplotě dosahované během cyklu čištění.

Funkce se aktivuje automaticky: Na displeji se střídavě zobrazuje doba zbývající do konce cyklu a „HYD“.



Upozornění: Je pouze možné naprogramovat čas ukončení této funkce. Doba trvání je automaticky nastavena na 35 minut.

# TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
<b>Kynuté koláče</b>		Ano	160–180	30-90	2/3
		Ano	160–180	30-90	4  1
<b>Koláč s náplní</b> (cheesecake, závin, ovocný koláč)		Ano	160–200	35–90	2
		Ano	160–200	40 - 90	4  2
<b>Čajové pečivo / ovocné koláčky</b>		Ano	160–180	20–45	3
		Ano	150–170	20-45	4  2
		Ano	150–170	20-45	5  3  1
<b>Odpalované pečivo</b>		Ano	180–210	30–40	3
		Ano	180-200	35 - 45	4  2
		Ano	180-200	35 - 45	5  3  1
<b>Sněhové pečivo</b>		Ano	90	150–200	3
		Ano	90	140–200	4  2
		Ano	90	140–200	5  3  1
<b>Pizza/chléb</b>		Ano	190–250	15–50	1 / 2
		Ano	190-250	20–50	4  2
<b>Mražená pizza</b>		Ano	250	10–20	3
		Ano	230 - 250	10 -25	4  2
<b>Slané koláče</b> (zeleninový koláč, quiche)		Ano	180–200	40–55	3
		Ano	180-200	45–60	4  2
		Ano	180-200	45–60	5  3  1
<b>Vols-au-vent (plněné pečivo z listového těsta) / drobné pečivo z listového těsta</b>		-	190–200	20–30	3
		-	180–190	20–40	4  2
		-	180–190	20–40	5  3  1

FUNKCE							
	Tradiční	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Eko s horkým vzduchem

PŘÍSLUŠENSTVÍ					
	Rošt	Nádoba na pečení nebo plech na pečení na roštu	Plech na pečení / odkapávací (hluboký) nebo pečicí 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
Lasagne / zapečené těstoviny / plněné těstoviny „canneloni“ / pečené pudinky typu „flan“		Ano	190–200	45–65	2
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		Ano	190–200	80–110	3
Vepřová pečeně s kůží 2 kg		Ano	180–190	110–150	2
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	30–50	2
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180–200	50–70	2
Opečený chléb		–	250	2 - 6	5
Rybí filé/plátky		–	230 - 250	20 - 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
Maso a brambory		Ano	190–200	45–100***	4 1
Ryby a zelenina		Ano	180	30 - 50***	4 1
Lasagne a maso		Ano	200	50 - 100***	4 1
Kompletní jídlo: ovocný dort (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		Ano	180–190	40 - 120***	5 3 1
Pečené maso / nadívané maso		–	170–180	100 - 150	2

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

\* V polovině doby pečení jídlo obraťte.


























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




\*\*\* Odhadovaná doba přípravu: Pokrmy lze z trouby vyjmout v různou dobu podle osobní volby.

Stáhněte si Návod k použití a údržbě z webových stránek [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu), kde se nachází i přehled odzkoušených receptů sestavených pro potřeby certifikačních orgánů v souladu s IEC 60350-1.

FUNKCE							
	Tradiční	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Eko s horkým vzduchem
PŘÍSLUŠENSTVÍ							
	Rošť	Nádoba na pečení nebo plech na pečení na roštu	Plech na pečení / odkapávací (hluboký) nebo pečicí plech na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech / plech na pečení se 200 ml vody		

# TABULKA VAŘENÍ TURN&GO STEAM

JÍDLO	RECEPT	MNOŽSTVÍ	ČAS (min)	PŘÍSLUŠENSTVÍ	ÚROVEŇ	VODA
 CHLĚB (pečivo)	Malé pečivo	80–100 g	30–45		2	 200 ml
	Sendvič ve formě	300–500 g	40–60			
	CHLĚB (pečivo)	500 g až 2 kg	50–100			
	Bagety	200–300 g	30–45			
 MASO	Pečeně	1 kg	60–110			
	Žebírka	500 g až 1,5 kg	50–75			
	Drůbež	1–1,5 kg	55–80			
	Kuře/krůta	3 kg	100–140			
 RYBY	Plátek masa	0,5–2 cm	15–25			
	Plátek masa	2–4 cm	20–35			
	Celá ryba	300–600 g	20–30			
	Celá ryba	600–1 200 g	25–45			
 ZELENINA	Brambory v páře	0,5–1,5 kg	45–60			
	Plněné papriky	1–2 kg	35–55			
	Brokolice v páře	0,3–1 kg	30–50			
	Cukety v páře	0,5–1,5 kg	30–50			
 PEČIVO	Sušenky	plech	25–35			
	Mufiny	30–60 g	25–45			
	Piškotový koláč	500–700 g	30–50			
	Koláč	plech	35–55			

PŘÍSLUŠENSTVÍ			
	Plech na pečení nebo dortová forma na roštu	Plech na pečení / odkapávací plech nebo nádoba na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení





## Nepoužívejte parní čistič.

Během všech úkonů používejte ochranné rukavice.

Dno trouby nezakrývejte hliníkovou fólií.

Provádějte všechny požadované úkony při studené troubě.

Odpojte spotřebič od elektrické sítě.

Nepoužívejte drátěnku, drsné

houbičky nebo abrazivní/žiravé prostředky, protože by mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.

## VNĚJŠÍ POVRCHY

Povrch čistěte vlhkým hadříkem z mikrovlákna. 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 mikrovlákna.

## VNITŘNÍ POVRCHY

Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, ideálně v době, kdy je ještě stále 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 a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou. Pro optimální vyčištění vnitřních povrchů aktivujte funkci čištění vodou „Hydrocleaning“.

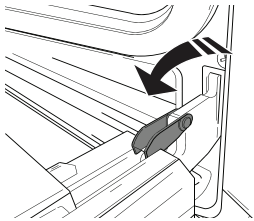
- Dvířka je možné pro ulehčení čištění skla snadno vysadit a znovu nasadit.
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Pro odstranění zbylého vodního kamene ze dna trouby po vaření s párou nalijte na vytlačené dno 250 ml bílého octa. (Nebo použijte speciální prostředek na odstranění usazenin. Jeho dostupnost zjistíte v servisním středisku.) Nechte jej působit 30 minut při pokojové teplotě, potom dno vyčistěte teplou pitnou vodou a měkkým hadrem. Čištění doporučujeme provádět alespoň jednou za 5 až 10 cyklů pečení s párou.

## 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.

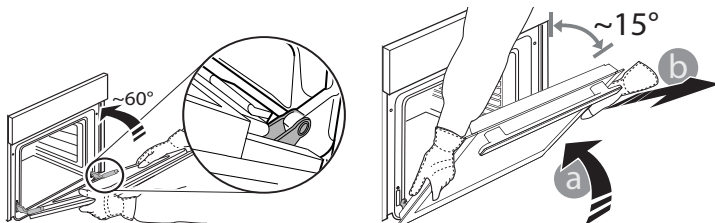
## DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

**1.** Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouváte 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.

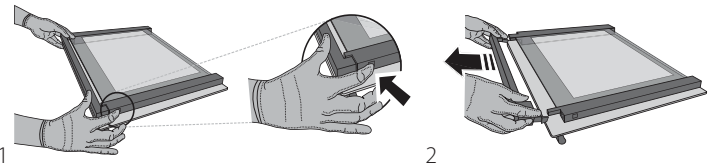
**4.** Dvířka posuňte směrem dolů a poté je naplno otevřete.

Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.

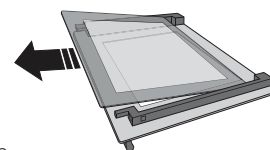
**5.** Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte.

## VYSAZENÍ PRO VYČIŠTĚNÍ – ČIŠTĚNÍ SKLA

**1.** 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.

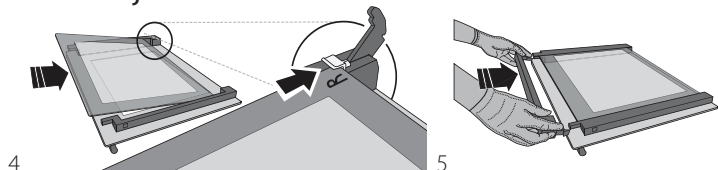


**2.** Zvedněte a oběma rukama pevně držte vnitřní sklo. Vysadte je a položte na měkký povrch. Poté začnete s čištěním (3).



3

**3.** Pro správné opětné nasazení vnitřního skla zkontrolujte, zda v levém rohu vidíte „R“ a čistý (nepoškozený) povrch směřuje nahoru. Nejprve zasadte delší stranu skla označenou písmenem „R“ do uložení, a poté sklo posuňte směrem dolů do správné polohy (4). Namontujte horní lištu (5) zpět: zacvaknutí indikuje správnou montáž. Před nasazením dvířek zkontrolujte těsnění.



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

## VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

Odpojte troubu ze sítě, odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět. Znovu připojte troubu k elektrické síti. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

Upozornění: Používejte pouze halogenové žárovky 25 W/230 ~ V, typ G9, T300 °C. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech. Žárovky lze zakoupit v servisním středisku.

## ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



Pro další informace si stáhněte Návod k použití a údržbě z webových stránek [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu).

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

## UŽITEČNÉ RADY



Pro další informace si stáhněte Návod k použití a údržbě z webových stránek [docs.indesit.eu](http://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 „Multilevel“ lze připravovat různé druhy pokrmů (jako jsou ryby a zelenina) na více různých mřížkách současně. 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](http://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.

