

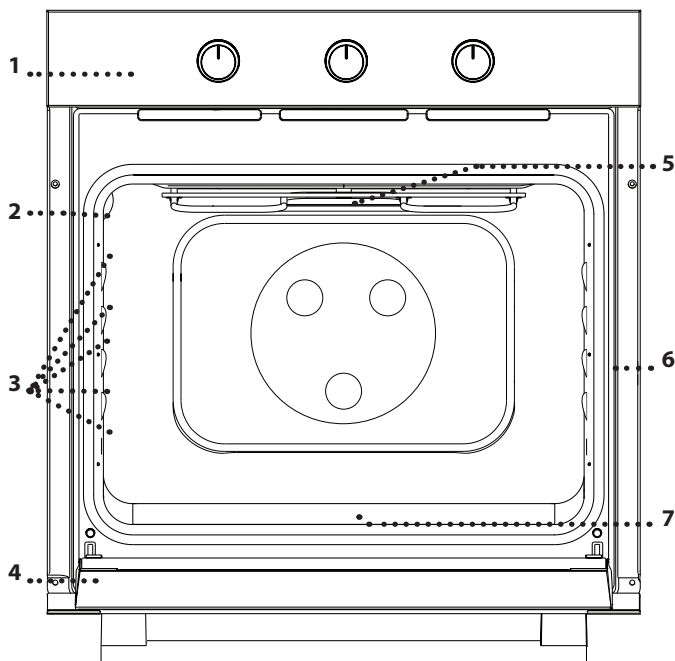


DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK
ZNAČKY INDESIT
Přejete-li si získat komplexnější podporu, zaregistrujte
prosím svůj výrobek na www.indesit.com/register



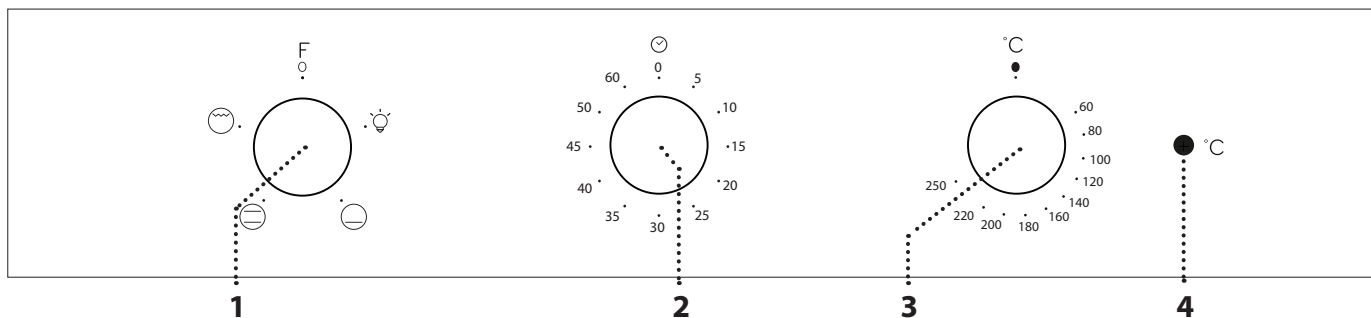
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní
pokyny.

POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Osvětlení
3. Vodicí lišty
(úroveň je vyznačena na stěně
vnitřního prostoru trouby)
4. Dveře
5. Horní topné těleso / gril
6. Identifikační štítek
(neodstraňujte)
7. Spodní topné těleso
(není vidět)

OVLÁDACÍ PANEĽ



1. OVLADAČ VÝBĚRU

Pro zapínání trouby výběrem
funkce.
Přejete-li si troubu vypnout, otočte
jím do polohy O.

2. KNOFLÍK ČASOVÁNÍ

Používá se jako časovač.
Nespouští ani nepozastavuje
proces pečení.

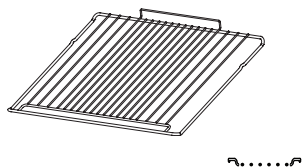
3. OVLADAČ TERMOSTATU

Otočte jím pro nastavení
požadované teploty a aktivaci
vybrané funkce.

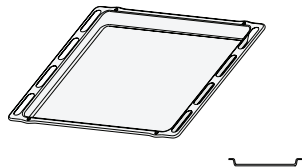
4. LED KONTROLKA TERMOSTATU/PŘEDEHŘEVU

Zapíná se během fáze vyhřívání
trouby. Po dosažení požadované
teploty zhasíná.

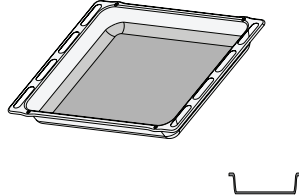
ROŠT



PEČICÍ PLECH (JE-LI SOUČÁSTÍ)



ODKAPÁVACÍ (HLUBOKÝ) PLECH (JE-LI SOUČÁSTÍ)



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 lišt.

FUNKCE



VYPNUTO

Slouží k vypínání trouby.



OSVĚTLENÍ

Pro zapnutí osvětlení uvnitř trouby.



VYHŘÍVÁNÍ DOLNÍ ČÁSTI

Pro opékání spodní části pokrmů dozlatova. Funkci lze využít také pro pomalé pečení, dokončení pečení pokrmů s vysokým obsahem tekutin (sladkých i slaných) nebo pro zahuštění omáček a masových šťáv.



TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu. Doporučujeme jídlo vkládat do 2. úrovně.



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 roštem a přidejte 200 ml pitné vody.

PRVNÍ POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev.

Před započetím 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.

Nahřejte troubu na 250 °C po dobu alespoň 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 zvolíte otočením *ovladače výběru* na symbol požadované funkce.

.....

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 **O** a **●**.

3. PŘEDEHŘEV

Poté, co je tato funkce jednou aktivována, zapne se LED kontrolka termostatu, což signalizuje, že byl zahájen proces přehřevu.

Na konci tohoto procesu LED kontrolka termostatu zhasne, což signalizuje, že trouba dosáhla nastavené teploty: V tomto okamžiku vložte jídlo do trouby a pokračujte v pečení.

Upozornění: Je-li jídlo vloženo do trouby ještě před dokončením fáze přehřevu, může se to negativně projevit na konečném výsledku.

. NASTAVENÍ ČASOVAČE

Provedením této volby nedochází k přerušení nebo aktivaci funkce pečení, ale umožní vám to použít displej jako časovač, a to buď v průběhu samotné funkce, nebo při vypnuté troubě.

" Pro aktivaci časovače otočte *knoflíkem časovače* ve směru hodinových ručiček a poté jej vraťte na požadovanou dobu trvání otočením proti směru hodinových ručiček:
po skončení odpočítávání se ozve zvukový signál."

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče		Ano	150–170	30–90	2
Koláč s náplní (cheesecake, závin, ovocný koláč)		Ano	160–200	35–90	2
Čajové pečivo / ovocné koláčky		Ano	160–180	15–35	2 / 3
Odpalované pečivo		Ano	180–200	40–60	2
Sněhové pečivo		Ano	90	150–200	2
Pizza/focaccia (typ chlebového pečiva)		Ano	220–250	10–25	1 / 2
Malý chléb (80 g)		Ano	180 200	30–45	2
Bochník chleba (500 g)		Ano	180	50–70	1 / 2
Zmražená pizza		Ano	250	10–20	2
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Ano	190 - 200	30–50	2
Vols-au-vent (plněné pečivo z listového těsta) / drobné pečivo z listového těsta		Ano	190–200	20–30	2
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	2
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200–230	50–100	2
Krůta/husa 3 kg		Ano	180–200	150–200	2
Pečená ryba / v papilotě 0,5 kg (filety, vcelku)		Ano	170–190	30–45	2
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180–200	50–70	2
Pečené brambory		Ano	220–240	40–60	2
Opečený chléb		5'	250	2–6	5
Rybí filé/plátky		5'	250	15–30 *	4 3
Klobásy/kebaby/žebírka/hamburgery		5'	250	15–30 *	5 4
Zapékaná zelenina		5'	250	5–15	4

* V polovině doby pečení jídlo obraťte.

FUNKCE					
	Tradiční	Grill			
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

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.

DEZERTY

- Jemné moučníky pečte s funkcí tradičního pečení jen na jedné policové úrovni. Používejte tmavé kovové pekáče a vždy je položte na dodaný rošt.
- Používejte tmavé kovové pekáče a vždy je položte na dodaný rošt.
- Potřebujete-li zjistit, zda je koláč již upečený, zapíchněte do jeho středu párátko. Pokud je vytáhnete čisté, je koláč upečený.
- Jestliže použijete nepřilnavé dortové formy, nevymazávejte máslem okraje, protože koláč by se nemusel na okrajích rovnoměrně zvednout.
- Jestliže moučník či koláč během pečení klesne, nastavte příště nižší teplotu. Zvažte rovněž, zda nemůžete použít méně tekutiny nebo promíchat těsto více zlehka.

MASO

- Použijte jakýkoli druh plechu do trouby nebo nádobu pyrex vhodné pro danou velikost masa. U pečení doporučujeme přilít na dno nádoby trochu vývaru, aby maso během pečení získalo ještě lepší chuť. Vezměte prosím na vědomí, že během této operace se bude uvolňovat pára. Po upečení nechte maso v troubě dalších 10-15 minut, nebo ho zabalte do alobalu.
 - Při grilování kousků masa vybírejte kousky přibližně stejné silné, aby se všechny grilovaly rovnoměrně. Velmi silné kusy masa vyžadují delší dobu pečení. Zasuňte rošt do nižší polohy, aby bylo maso dále od grilu a nespálilo se na povrchu. Ve dvou třetinách pečení maso obraťte. Dvířka otevírejte opatrně, neboť bude unikat pára.
- Pro zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme zasunout přímo pod grilovací rošt s jídlem odkapávací (hluboký) plech s 200 ml pitné vody. Podle potřeby vodu doplňujte.

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

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, a to ideálně v době, když je ještě teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. Pro vysušení veškerého kondenzátu, který se vytvořil v návaznosti na přípravu jídel s vyšším obsahem vody, nechte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbičkou.

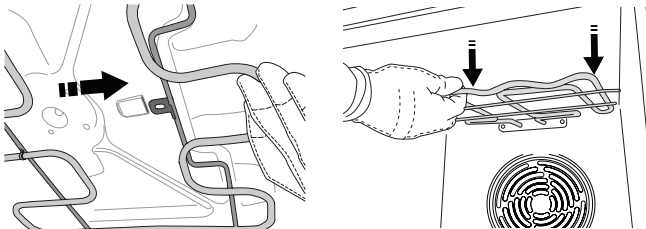
- Pro usnadnění čištění skla lze dvířka snadno demontovat a poté znovu namontovat
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Horní topné těleso grilu lze posunout směrem dolů, aby bylo možné vyčistit horní desku trouby.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

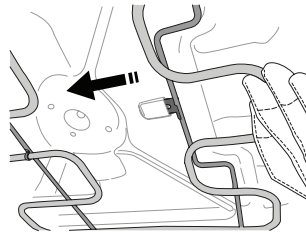
Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

SPUŠTĚNÍ HORNÍHO TOPNÉHO ČLÁNKU

1. Vyjměte topný článek z jeho usazení a poté jej posuňte směrem dolů.

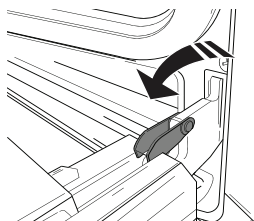


2. Topný článek vrátíte na místo tak, že jej nazdvihnete, lehce zatáhnete směrem k sobě a ujistíte se, že držák je řádně usazen.

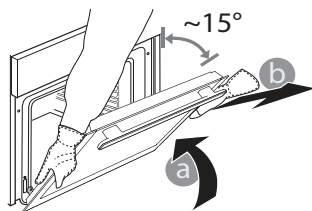
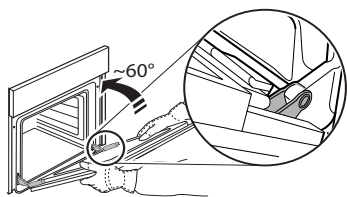


DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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.

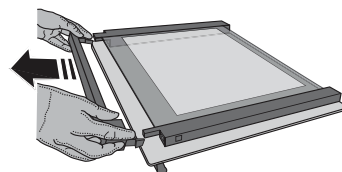
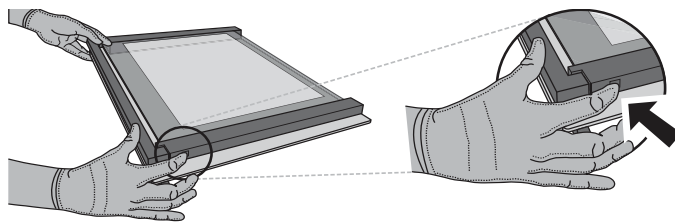
4. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je naplno otevřete.

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.

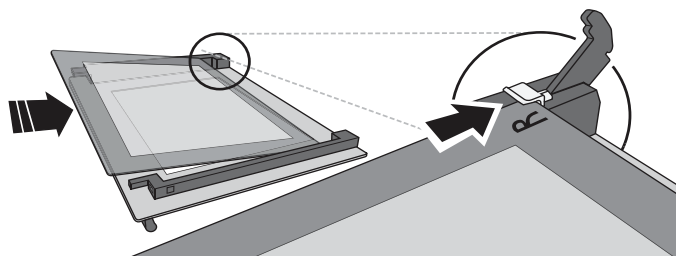
VYSAZENÍ PRO VYČIŠTĚNÍ – ČIŠTĚNÍ SKLA

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.

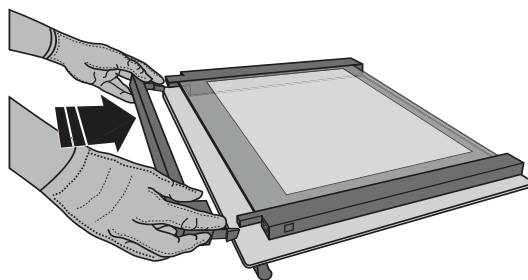


2. Zvedněte a pevně držte vnitřní sklo oběma rukama, přeneste sklo na měkký povrch. Poté začněte s čištěním.

3. Pro správné opětové nasazení vnitřního skla zkontrolujte, zda v levém rohu vidíte „R“ a čistý (nepotříštěný) povrch směruje nahoru. Nejprve zasadte 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.



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.

