



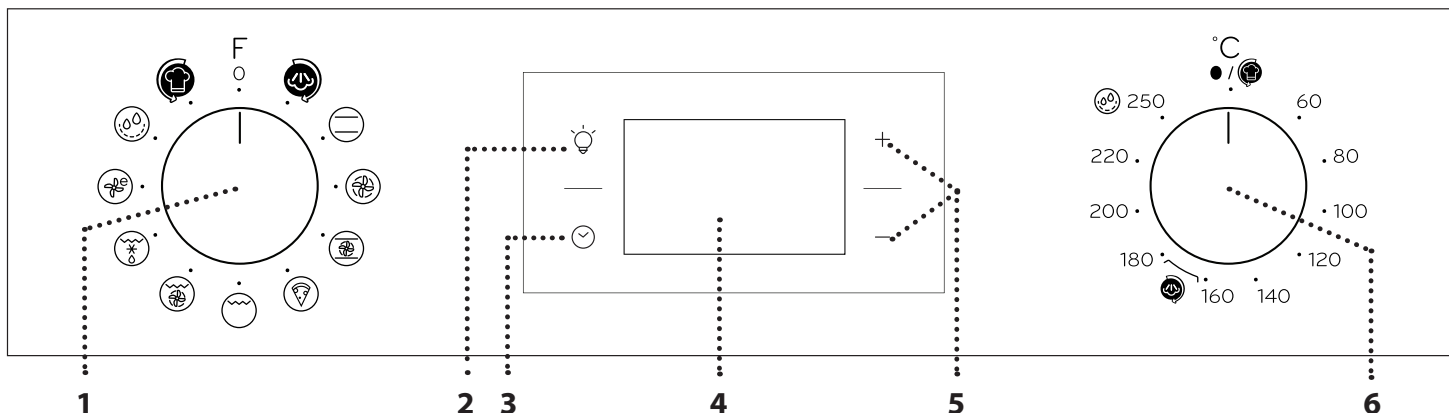
DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY INDESIT.

Přejete-li si získat komplexnější podporu, zaregistrujte si svůj výrobek na 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

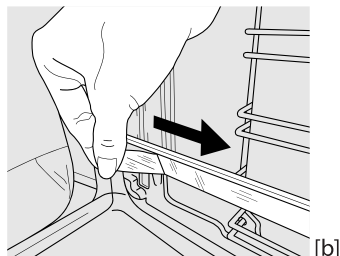
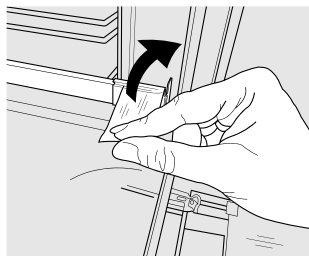
Otočením se volí teplota při aktivaci manuálních funkcí.

Pro funkci „Turn & Go“ použijte , pro funkci „Turn & Go Steam“ použijte .

Veďte prosím na vědomí: Ovladače jsou zamačkávací. Stisknete-li je uprostřed, vyskočí ven.

VÝSUVNÉ ROŠTY A VODICÍ DRÁŽKY

Před použitím trouby odstraňte z výsuvných lišt ochrannou pásku [a] a poté ochrannou fólii [b].

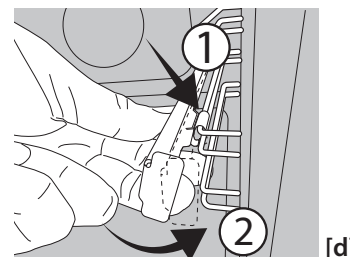
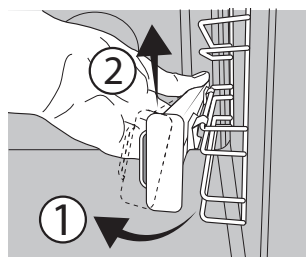


VIJMUTÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [c]

Zatáhněte za spodní část výsuvné lišty, aby došlo k vyháknutí ze spodních háčků (1) a následně zatáhněte směrem nahoru, čímž dojde k vysazení z horních háčků (2).

OPĚTOVNÉ NASAZENÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [d]

Zahákněte horní háčky za vodicí drážku (1) a následně oproti ní zatlačte spodní část výsuvné lišty, dokud spodní háčky nezacvaknou (2).



DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH DRÁŽEK

1. Pro demontáž bočních vodicích mřížek pevně uchopte vnější část mřížky a vytáhněte ji směrem k sobě. Tím se uvolní podpěry a dva vnitřní háčky z příslušných otvorů.

2. Při vracení vodicích mřížek na místo nejprve zasuňte háčky do příslušných otvorů. Poté nastavte vnější část k příslušnému otvoru, zasuňte podpěru a pevně zatlačte směrem ke stěně trouby, aby se vodicí mřížky zajistily na místě.

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 započetím 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



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 výškových úrovních současně (maximálně třech). U této funkce nedochází k vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídlami.



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.



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

Působení páry, která se uvolňuje při tomto čisticím cyklu za nízké teploty, umožňuje snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Na dno trouby nalijte 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

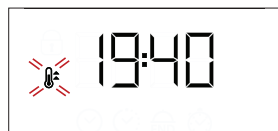
Tato funkce automaticky vybírá ideální teplotu a dobu pečení u široké škály receptů, včetně přípravy masa, ryb, těstovin, moučníků a zeleniny. Před spuštěním cyklu musí trouba vychladnout.

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.

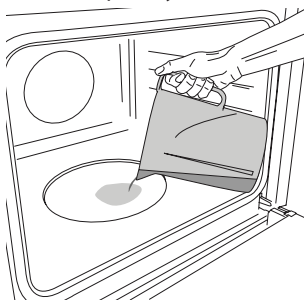
Jídlo	Recept	Hmotnost (kg)
Maso	Telecí pečeně / krvavý rostbíf	0,6–0,7
	Kuře / jehněčí kýta – kousky	1,0–1,2
Ryby	Filet z lososa / pečená ryba (vcelku)	0,9–1,0
	Ryba pečená v papilotě	0,8–1,0
Zelenina	Plněná zelenina	1,8–2,5
	Zeleninový koláč	1,5–2,5

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



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 TEPLLO

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 proveďte 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.

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.

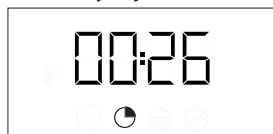
Poznámky: Časovač zrušíte tak, že podržíte , dokud nezačne blikat ikona , poté tlačítkem — vynulujte čas na „00:00“.

6. FUNKCE HYDROCLEANNING

Za účelem aktivace 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
Kynuté koláče		Ano	170	30–50	2 
		Ano	160–180	30–90	4 1  
Čajové pečivo / ovocné koláčky		Ano	160	25–35	3 
		Ano	160	25–35	3 
		Ano	150	35 - 45	4 2  
Pizza/Focaccia (typ chlebového pečiva)		Ano	190–250	15–50	1/2 
		Ano	190–250	20–50	4 2  

Lasagne / zapečené těstoviny/ cannelloni/pudingy		Ano	190200	45–65	
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		Ano	190–200	80–110	
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200–230	50–100	
Pečená ryba / v papilotě 0,5 kg (filety, vcelku)		Ano	170–190	30–45	
Opečený chléb		5'	250	2–6	
Opékané brambory		Ano	200–210	35–55 **	

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

TABULKA VAŘENÍ TURN&GO STEAM

JÍDLO	RECEPT	MNOŽSTVÍ	ČAS (min)	PŘÍSLUŠENSTVÍ	ÚROVEŇ	VODA
CHLÉB (PEČIVO)	Malé pečivo	80–100 g	30–45		2	200 ml
	Sendvič ve formě	300–500 g	40–60			
	CHLÉB (pečivo)	500 g až 2 kg	50–100			
	Bagety	200–300 g	30–45			
MASO	Pečené	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			
RYBA	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			

Funkci TURN & GO STEAM používejte pouze při studené troubě. Otevření dveří a přidání vody během pečení může mít nepříznivý vliv na konečný výsledek.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

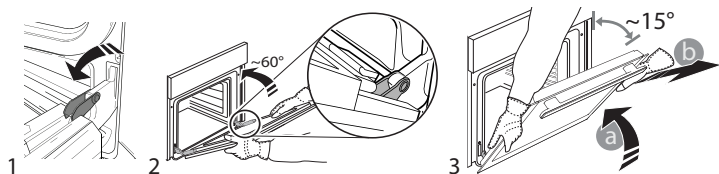
**Před prováděním jakékoliv údržby a čištění se ujistěte, že trouba stihla vychladnout.
Nepoužívejte parní čističe.**

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

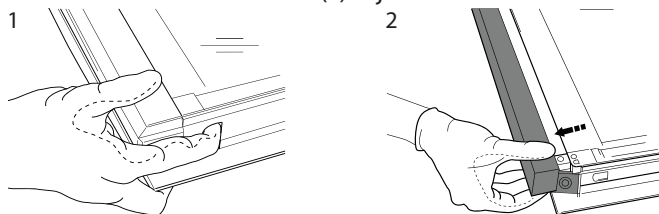
Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění (1). Dvířka pečlivě uzavřete (2). Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka (3) snadno vysadíte tak, že je budete zavírat a současně za ně táhnout (a), dokud se neuvolní 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.

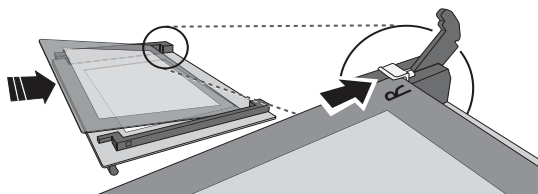
CLICK & CLEAN – ČIŠTĚNÍ SKLA

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



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

Pro správné opětne nasazení vnitřního skla zkontrolujte, zda v levém rohu vidíte „R“ a čistý (nepočištěný) 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

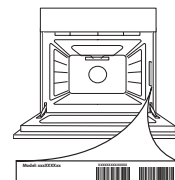
Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem.	Softwarový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

▼ Pro více informací o výrobku si stáhněte kompletního průvodce Použití a údržba z webových stránek docs.indesit.eu



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 naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



 **INDESIT**

