

# PŘÍRUČKA PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ



DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK  
ZNAČKY INDESIT  
Podrobnější informace a podporu získáte  
registrací produktu na internetových stránkách  
[www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register).

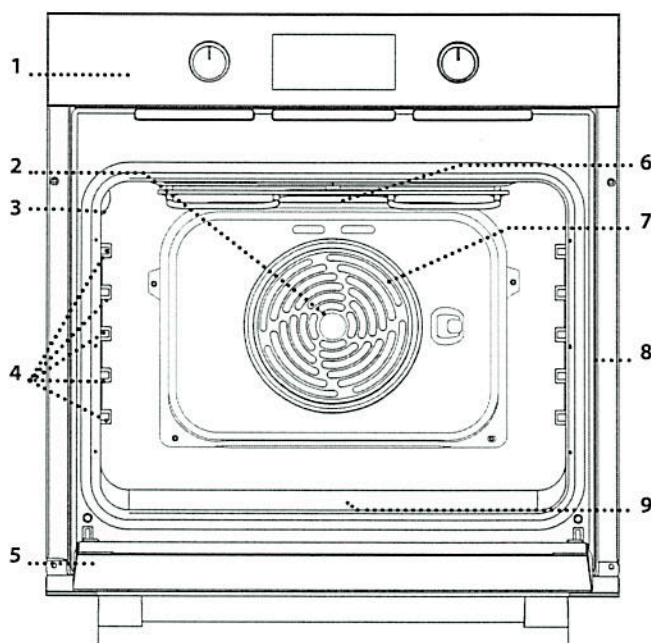


Návod k použití a údržbě si můžete stáhnout  
z našich webových stránek [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu).  
Řiďte se též pokyny uvedenými na zadní straně  
obalu této příručky.



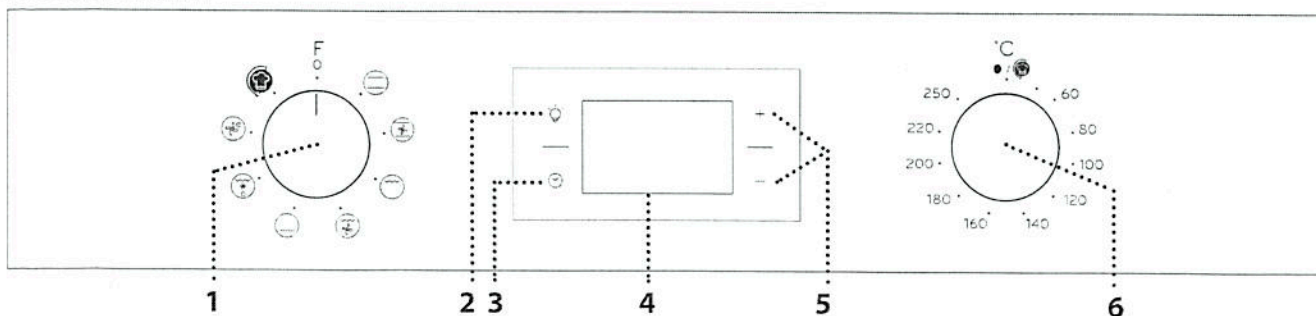
**Předtím, než spotřebič použijete, pečlivě si přečtěte příručku Zdraví a bezpečnost.**

## POPIS PRODUKTU



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

## OVLÁDACÍ PANEĽ



### 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.

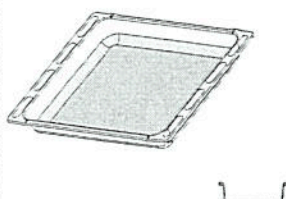
### 6. OVLADAČ TERMOSTATU

Otočením se volí teplota při aktivaci manuálních funkcí. Pokud jde o funkci, která sama volí nejvhodnější program – „Turn & Cook“ – držte stisknuté .

## MŘÍŽKA



## ODKAPÁVACÍ PLECH ů (JE-LI SOUČÁSTÍ)



## PLECH NA PEČENÍ



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

## VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

• Vložte rošt na požadovanou úroveň tak, že jej lehce přivednete a nejprve opřete zvýšenou zadní stranu (mířící nahoru). Následně zasuňte rošt horizontálně podél vodicích mřížek co nejvíce dozadu.

• Další příslušenství, jako je např. plech na pečení, se vkládá horizontálně zasunutím do vodicích mřížek.

## FUNKCE



### TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.



### 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 použít odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 200 ml pitné vody.



### GRATIN

K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 200 ml pitné vody.



### VYHŘÍVÁNÍ DOLNÍ ČÁSTI

Tuto funkci použijte k rychlému zhnědnutí povrchu jídla. Doporučujeme používat 1. nebo 2. úroveň drážek. Tuto funkci lze využít rovněž k pomalé tepelné úpravě jako např. u zeleniny a dušeného masa; v tomto případě používejte třetí úroveň. Troubu nemusíte 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 úsporná funkce EKO používána, kontrolka zůstane po celou dobu přípravy vypnutá. Během pečení je ale možné ji opět zapnout stisknutím .




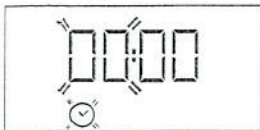
### TURN & COOK







Tato funkce automaticky vybírá ideální teplotu a dobu pečení u široké škály receptů, včetně přípravy masa, ryb, těstovin, moučnicků 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 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. TROUBU ZNOVU ROZEHŘEJTE

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

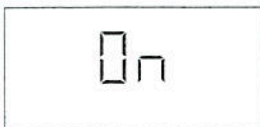
Doporučujeme zvolit funkci „XL Cooking“ a zahřát troubu na 250 °C na dobu přibližně jedné hodiny. V této době musí být trouba prázdná. Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Uvědomte si prosím: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

# BĚŽNÉ 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 teploty*.



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

Funkce se nespustí, pokud bude knoflík teploty v poloze . Můžete nastavit dobu přípravy, čas ukončení (pouze nastavíte-li dobu přípravy) a časovač.

### TURN & COOK


Funkci „Turn & Cook“ spustíte tak, že *otočným voličem* otočíte na příslušnou ikonu a *kolečko teploty* 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 & Cook“ 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 tímبال	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

Po spuštění funkce zazní zvukový signál a na displeji bliká ikona , což ukazuje, že se aktivovala fáze předehřátí.

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.

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




### . 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.

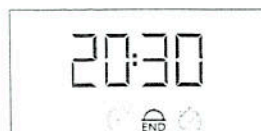
Poznámka: Zrušit nastavenou dobu pečení lze stisknutím , dokud na displeji nezačne blikat ikona , poté tlačítkem  vynulujete dobu pečení na „00:00“.  
Tato doba pečení zahrnuje fázi předehřevu.

### NAPROGRAMOVÁNÍ ČASU UKONČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

Po nastavení doby přípravy je možné odložit spuštění funkce naprogramováním času ukončení: Tiskněte , dokud na displeji nezačne blikat ikona  a aktuální čas.



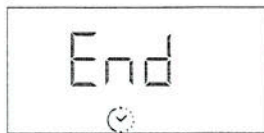
K nastavení požadovaného času ukončení přípravy použijte  nebo  a potvrzení provedte stiskem . Aktivujte funkci otočením ovladače termostatu na požadovanou teplotu: Funkce je pozastavena a spustí se automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.



Poznámka: Nastavení se zruší vypnutím trouby otočením ovladače výběru do polohy „0“.

### KONEC PEČENÍ

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





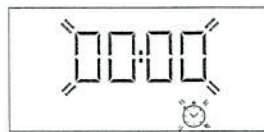
Otočením ovladače výběru zvolte jinou funkci, nebo nastavením „0“ vypnete troubu.




Upozornění: Je-li aktivní časovač, na displeji se střídavě zobrazuje „KONEC“ 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.

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.

Upozornění: Časovač zrušíte tak, že tisknete , dokud nezačne blikat ikona , poté tlačítkem  vynulujete čas na „00:00“.

# COOKING TABLE

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 (cheesecake, štrúdl, 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
Pizza/chléb		Ano	190 - 250	15 - 50	2
		Ano	190 - 250	25 - 50 ***	4 2
Zmražená pizza		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 Lasagne / zapečené těstoviny / plněné těstoviny „canneloni“ / pečené pudinky typu „flan“ Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		Ano	190 - 200	20 - 30	3
		Ano	180 - 190	15 - 40 ***	4 2
		Ano	190 - 200	45 - 65	2
		Ano	190 - 200	80 - 110	3

FUNKCE					
	Tradiční	Grill	Gratin	Eko s horkým vzduchem	Convection Bake
PŘÍSLUŠENSTVÍ					
	Rošt	Plech na pečení nebo dortová forma na roštu	Hluboký plech / plech na pečení nebo pekáč na drátěném roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech / plech na pečení s 200 ml vody

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kuře/králík/kachna 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	2
Krůta/husa 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)		Yes	170 - 190	30 - 45	2
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Yes	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		Yes	200 - 220	55 - 70**	2 1
Krvavý rostbíf 1 kg		Yes	200 - 210	35 - 50**	3
Jehněčí kýta/koleno		Yes	200 - 210	60 - 90**	3
Pečené brambory		Yes	200 - 210	35 - 55**	3
Zapékaná zelenina		-	200 - 210	25 - 55	3
Lasagne a maso		Yes	200	50 - 100****	4 1
Maso a brambory		Yes	190 - 200	45 - 100****	4 1
Ryby a zelenina		Yes	180	30 - 50****	4 1
Pečené maso / nadívané maso		-	170 - 180	100 - 150	2

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

\* V polovině doby pečení jídlo obraťte.

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

\*\*\* Odhadovaná doba přípravy: Jídlo lze z trouby kdykoli vytáhnout, záleží na vašich požadavcích.

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 s IEC 60350-1.

FUNKCE	Tradiční	Grill	Gratin	Convection bake	Eko s horkým vzduchem
PŘÍSLUŠENSTVÍ	Rošť	Plech na pečení nebo dortová forma na roštu	Hluboký plech / plech na pečení nebo pekáč na drátěném roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech / plech na pečení se 200 ml vody

**Nepoužívejte parní čistič.**

**Během všech úkonů používejte ochranné rukavice.**

**Provádějte všechny požadované úkony při studené troubě.**

**Odpojte spotřebič od elektrické sítě.**

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

## VNĚJŠÍ POVRCHY

- Povrch čistěte vlhkým hadříkem z mikrovlákná. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec jej 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

- Tato trouba je vybavena speciálními katalytickými vložkami, které usnadňují čištění vnitřní části trouby díky speciálnímu samočisticímu povrchu, který je vysoce porézní a schopný pohlcovat mastnotu a nečistotu. Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, pokud možno když 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.

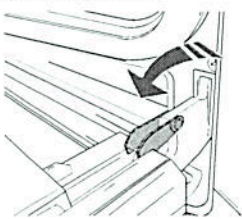
- Dvířka je možné pro ulehčení čištění skla snadno vysadit a znovu nasadit.
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Horní topné těleso grilu lze posunout směrem dolů, aby bylo možné vyčistit horní desku trouby .

## 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.

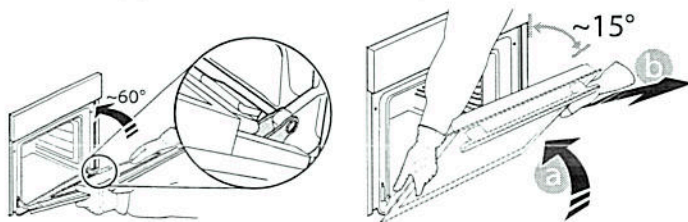
## DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

**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 – nadržte je za rukojet. 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.

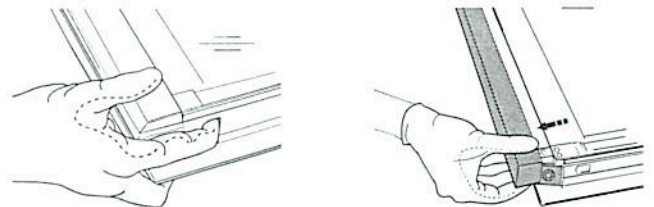
**3.** Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

**4.** Dvířka posuňte směrem dolů a poté je zcela 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

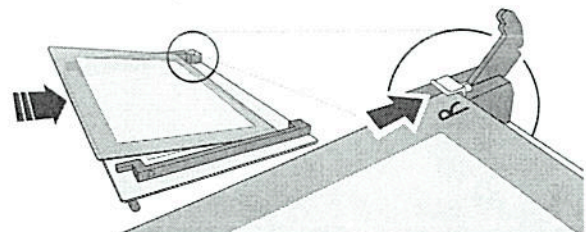
**1.** Po vyjmutí dvířek je položte na měkký povrch tak, aby madlo bylo dole. Stiskněte současně obě zajišťovací pojistky a zatažením směrem k sobě sejměte horní lištu dvířek.



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

**3.** Pro správné opětné nasazení vnitřního skla zkontrolujte, zda v levém rohu vidíte „R“ a čistý (nepotřísněný) povrch směřuje 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.	Přerušeni napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojena 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](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.

### INFORMAČNÍ LIST VÝROBKU

Produktový list s energetickými údaji tohoto spotřebiče je možné stáhnout z našich internetových stránek [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu).

### JAK ZÍSKAT PŘÍRUČKU PRO POUŽÍVÁNÍ A PÉČI

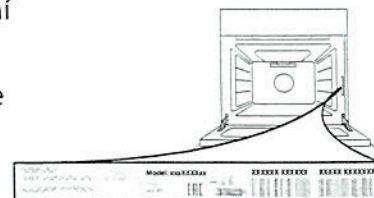
> Stáhněte si Návod k použití a údržbě z našich webových stránek [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) (můžete použít tento QR kód) a zadejte obchodní kód výrobku.



> Případně kontaktujte naše centrum poprodejových služeb pro zákazníky.

### KONTAKTOVÁNÍ CENTRA POPRODEJNÍCH SLUŽEB PRO ZÁKAZNÍKY

Podrobné kontaktní údaje můžete najít v záruční příručce. Při kontaktování našeho centra poprodejních služeb pro zákazníky prosím uveďte kódy z identifikačního štítku produktu.



400010897255

Vytisknuto v Itálii.