

# PŘÍRUČKA PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ



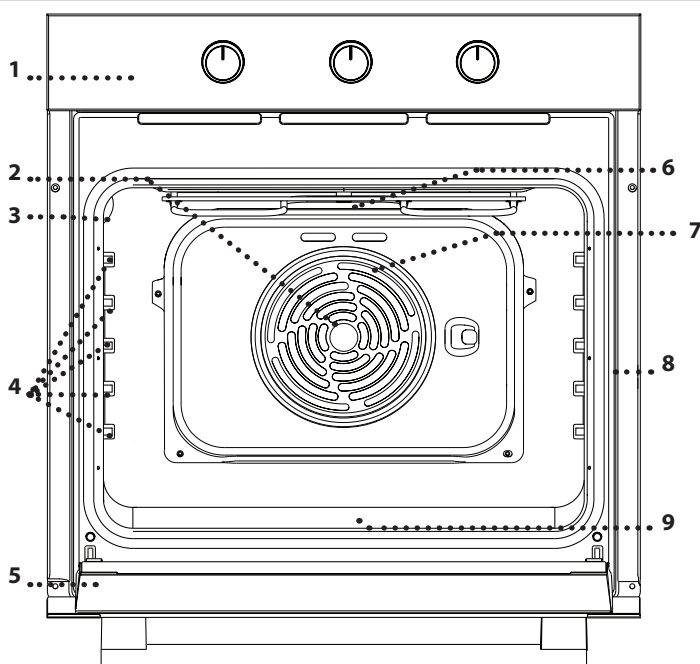
**DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI  
VÝROBEK ZNAČKY INDESIT**  
Podrobnější informace a podporu získáte  
registrací produktu na internetových  
stránkách [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



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.

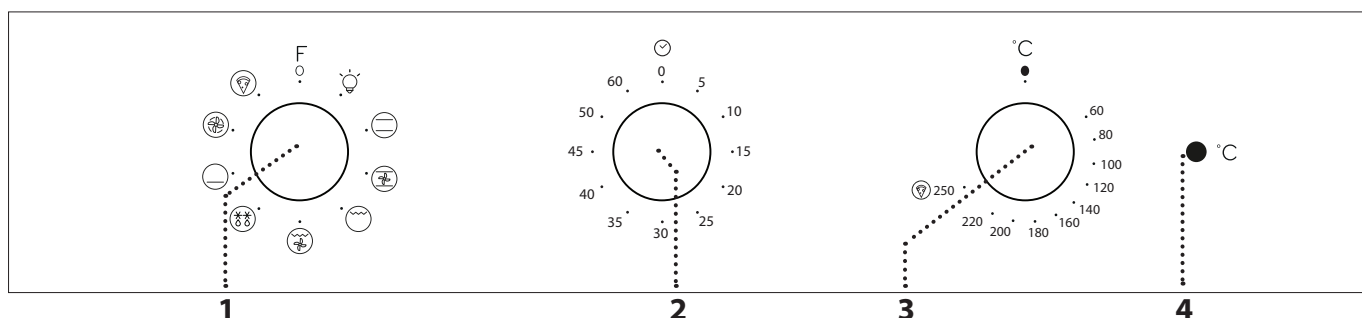
**!** Předtím, než spotřebič použijete, pečlivě si přečtěte příručku **Zdraví a bezpečnost**.

## POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Ovládací panel
3. Osvětlení
4. Vodicí mřížky  
(úroveň je vyznačena na stěně  
vnitřního prostoru trouby)
5. 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.  
Chcete-li troubu vypnout, otočte  
jím do polohy O.

### 2. KNOFLÍK ČASOVAČE

Lze jej používat jako časovač.  
Neaktivuje nebo nepřerušuje  
proces přípravy.

### 3. OVLADAČ TERMOSTATU

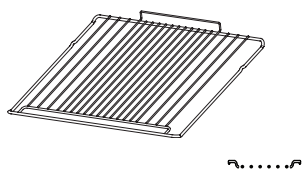
Otočte jím pro nastavení  
požadované teploty a aktivaci  
zvolené funkce.

### 4. LED KONTROLKA TERMOSTATU / PŘEDEHŘEV

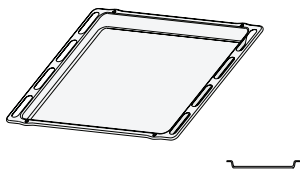
Rozsvěcuje se během procesu  
předehřívání. Zhasíná po dosažení  
požadované teploty.

# PŘÍSLUŠENSTVÍ

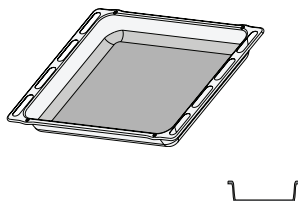
## MŘÍŽKA



## PLECH NA PEČENÍ



## ODKAPÁVACÍ PLECH (JE-LI K DISPOZICI)



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



### OFF

Slouží k vypínání trouby.



### OSVĚTLENÍ

Pro zapnutí světla uvnitř trouby.



### TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu. Doporučujeme pokrmy umísťovat na druhou úroveň.



### TRADIČNÍ PEČENÍ

Pro pečení masa nebo koláčů s tekutou náplní na jedné úrovni.



### 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.



### GRATIN

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 200 ml pitné vody.



### ROZMRAZOVÁNÍ

Pro rychlejší rozmrazení jídla.



### DOLNÍ OHŘEV

Pro opékání spodní části pokrmů dozlatova. Funkci lze používat rovněž pro pomalé pečení, dopékání pokrmů s velmi vysokým obsahem kapalin (sladkých nebo pikantních) nebo pro zahušťování omáček a masových šťáv.



### 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.



### PIZZA

K pečení pizzy a chlebového pečiva typu „focaccia“ různých druhů a velikostí. Doporučujeme pokrmy umísťovat na druhou úroveň. Před pečením troubu předehřejte.

# 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.

Doporučujeme zvolit funkci „Tradiční pečení“ 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.

## BĚŽNÉ 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 v kterémkoli okamžiku a vypnutí trouby otočte *ovladačem výběru a knoflíkem termostatu* na **O** a **●**.

### 3. FÁZE PŘEDEHŘEVU

Po aktivaci této funkce se rozsvítí LED kontrolka termostatu, která signalizuje, že fáze předehřevu byla zahájena.

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

Upozornění: Vložíte-li jídlo do trouby ještě před dokončením fáze předehřevu, může to negativně ovlivnit konečný výsledek.

### . NASTAVENÍ ČASOVAČE

Touto volbou nedojde k přerušení nebo k aktivaci funkce pečení, ale umožní vám použít displej jako časovač, a to buď v průběhu samotného trvání funkce, nebo při vypnuté troubě.

Chcete-li nastavit dobu pečení, otočte programátorem dokola ve směru hodinových ručiček, a pak nastavte požadovanou dobu pečení jeho otočením na opačnou stranu: Po uplynutí nastaveného času vás upozorní zvukový signál.

# TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	ČAS (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
<b>Kynuté koláče</b>		Ano	150–170	30–90	2 
		Ano	160–180	30–90	4 1 
<b>Koláč s náplní</b> (tvarohový koláč, 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 
<b>Pusinky</b>		Ano	90	150–200	3 
		Ano	90	140–200	4 2 
		Ano	90	140–200	5 3 1 
<b>Pizza/focaccia</b>		Ano	190–250	15–50	1 / 2 
		Ano	190–250	20–50	4 2 
<b>Malý chléb</b> (80 g)		Ano	180–200	30–45	2 
<b>Bochník chleba</b> (500 g)		Ano	180	50–70	1/2 
<b>Chléb</b>		Ano	180–200	30–80	4 2 
<b>Zmražená pizza</b>		Ano	250	10–20	3 
		Ano	230–250	10–25	4 2 
<b>Slané koláče</b> (zeleninový koláč, quiche)		Ano	180–200	30–45	2 
		Ano	180–200	35–50	4 2 
		Ano	180–200	35–50	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	Tradiční pečení

PŘÍSLUŠENSTVÍ					
	Rošt	Plech na pečení nebo dortová forma na roštu	Plech na pečení / odkapávací plech nebo forma na drátěném roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech / plech na pečení se 200 ml vody

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	ČAS (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
<b>Lasagne / zapečené těstoviny / plněné těstoviny „canneloni“ / pečené pudinky typu „flan“</b>		Ano	190–200	45–65	2
<b>Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg</b>		Ano	190–200	80–110	3
<b>Vepřová pečeně s křupavou kůžičkou 2 kg</b>		Ano	180–190	110–150	2
<b>Kuře/králík/kachna 1 kg</b>		Ano	200–230	50–100	2
<b>Krůta/husa 3 kg</b>		-	180–200	150–200	2
<b>Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)</b>		Ano	170–190	30–45	2
<b>Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)</b>		Ano	180–200	50–70	2
<b>Opečený chléb</b>		-	250	2–6	5
<b>Rybí filé/plátky</b>		-	250	15–30*	4 3
<b>Klobása/kebaby/žebírka/hamburgery</b>		-	250	15–30*	5 4
<b>Pečené kuře 1–1,3 kg</b>		Ano	200–220	60–80**	2 1
<b>Krvavý rostbíf 1 kg</b>		Ano	200	35–50**	3
<b>Jehněčí kýta/koleno</b>		Ano	200	60–90**	3
<b>Pečené brambory</b>		Ano	200–220	35–55**	3
<b>Zapékaná zelenina</b>		-	190–200	25–55	3
<b>Maso a brambory</b>		Ano	190–200	45–100***	4 1
<b>Ryby a zelenina</b>		Ano	180	30–50***	4 1
<b>Lasagne a maso</b>		Ano	200	50–100***	4 1
<b>Kompletní jídlo: ovocný dort (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)</b>		Ano	180–190	40–120***	5 3 1

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: Jídlo lze z trouby kdykoli vytáhnout, záleží na vašich požadavcích.

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	Tradiční pečení
PŘÍSLUŠENSTVÍ						
	Rošt	Plech na pečení nebo dortová forma na roštu	Plech na pečení / odkapávací plech nebo forma na drátěném roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech / plech na pečení se 200 ml vody	

# UŽITEČNÉ RADY

## 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 ponechejte ještě v troubě.

## ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

**Nepoužívejte parní čistič.**

**Během všech úkonů použijte 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 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, 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.

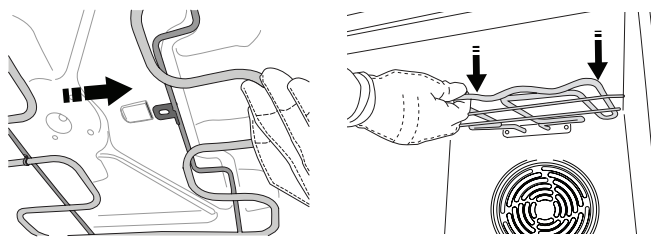
- Dvířka je možné pro ulehčení čištění skla  snadno vysadit a znovu nasadit.
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Horní topné těleso grilu lze posunout směrem dolů, aby bylo možné vyčistit horní desku trouby.

### PŘÍSLUŠENSTVÍ

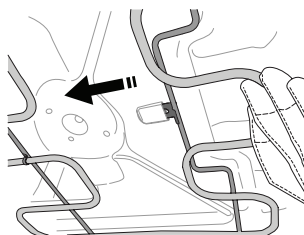
Okamžitě po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

### SPUŠTĚNÍ HORNÍHO TOPNÉHO ČLÁNKU

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



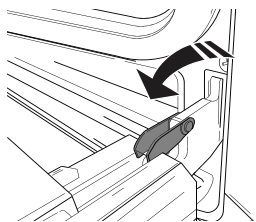
**2.** Topný článek vrátíte na místo tak, že jej nazdvihnete, lehce zatáhnete směrem k sobě a ujistíte se, že držák je řádně usazen.



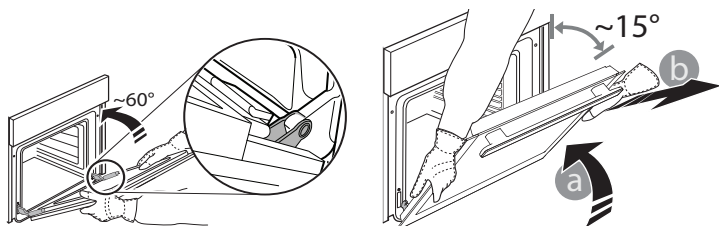


## DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

**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.

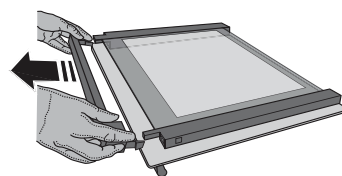
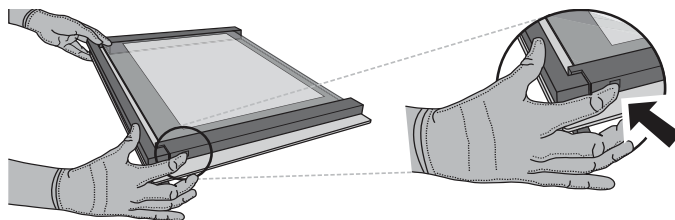
**3.** Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

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

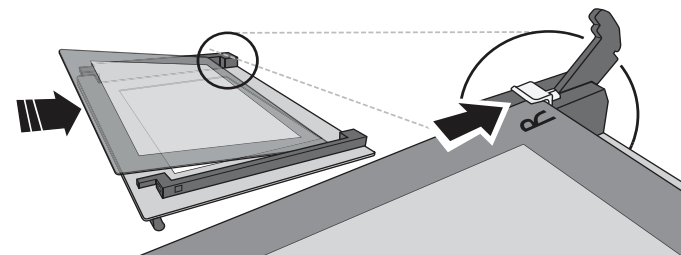
## VYSAZENÍ PRO VYČIŠTĚNÍ – ČIŠTĚNÍ SKLA

**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 začněte s čištěním.

**3.** Aby bylo vnitřní sklo správně vloženo zpět, ujistěte se, že je dobře vidět písmeno „R“ nacházející se v levém rohu. 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.


# 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.

## INFORMAČNÍ LIST VÝROBKU

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

## JAK ZÍSKAT PŘÍRUČKU PRO POUŽÍVÁNÍ A PÉČI

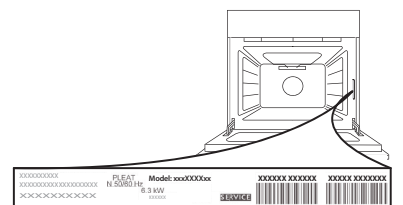
>  [www](http://www) Návod k použití a údržbě si stáhněte z našich webových stránek [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) (můžete použít tento QR kód) – zadejte přitom obchodní kód produktu.



> 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.



400010892265

Vytištěno v Itálii

