

PŘÍRUČKA PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ



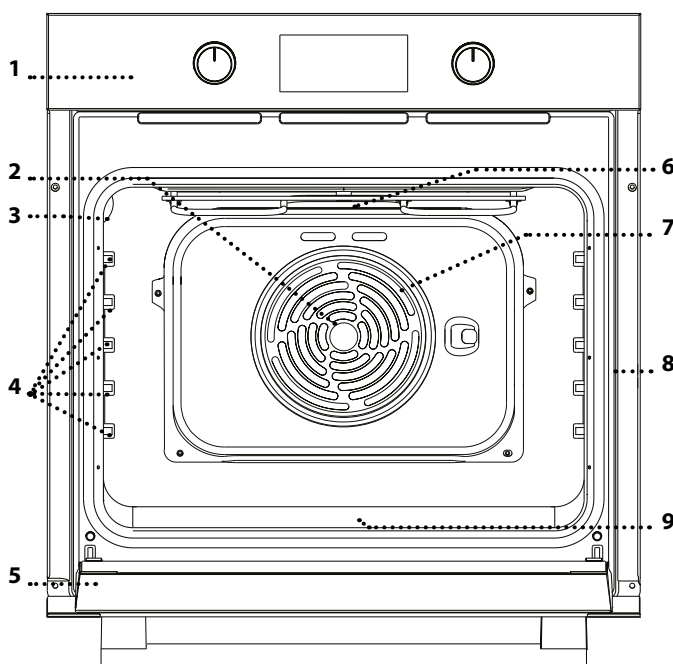
**DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI
VÝROBEK ZNAČKY INDESIT**
Podrobnější informace a podporu získáte
registrací produktu na internetových
stránkách www.indesit.com/register



Návod k použití a údržbě si můžete stáhnout
z našich webových stránek docs.indesit.eu.
Řiďte se též pokyny uvedenými na zadní
straně obalu této příručky.

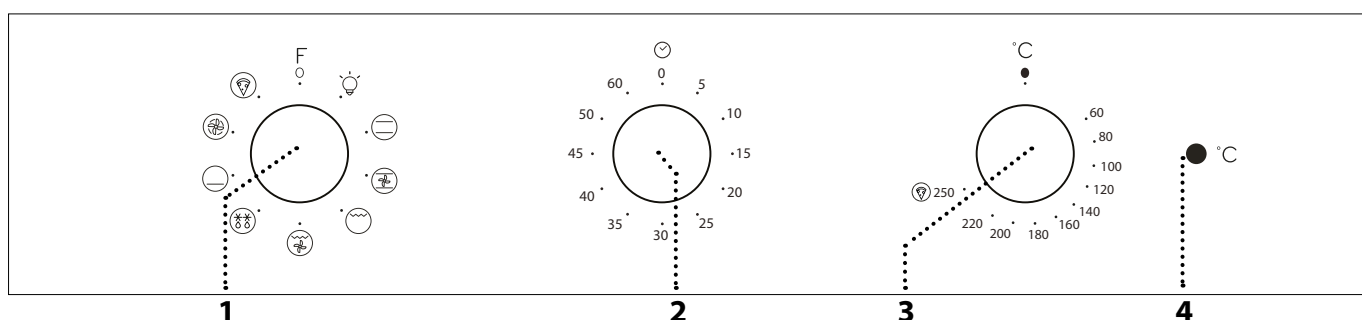
! Předtím, než spotřebič použijete, pečlivě si přečtěte příručku **Zdraví a bezpečnost**.

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.

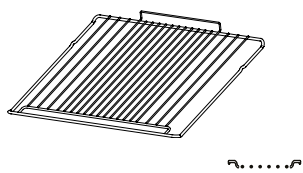
3. OVLADAČ TERMOSTATU

Otočte jím pro nastavení
požadované teploty a aktivaci
zvolené funkce.

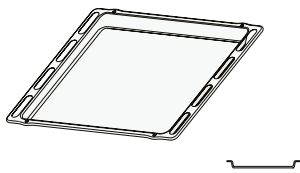
4. LED KONTROLKA TERMOSTATU / PŘEDEHŘEV

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

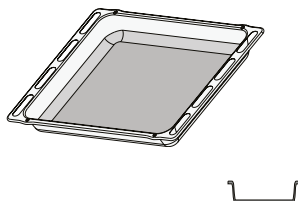
MŘÍŽKA



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  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 vypnutí trouby.

Časovač aktivujete tak, že *knoflík časovače* nastavíte na požadovaný čas: Po uplynutí nastaveného času vás upozorní zvukový signál.

Obsah je uzamčen

Dokončete, prosím, proces objednávky.

Následně budete mít přístup k celému dokumentu.



Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:

- 1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

**) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

- 2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!