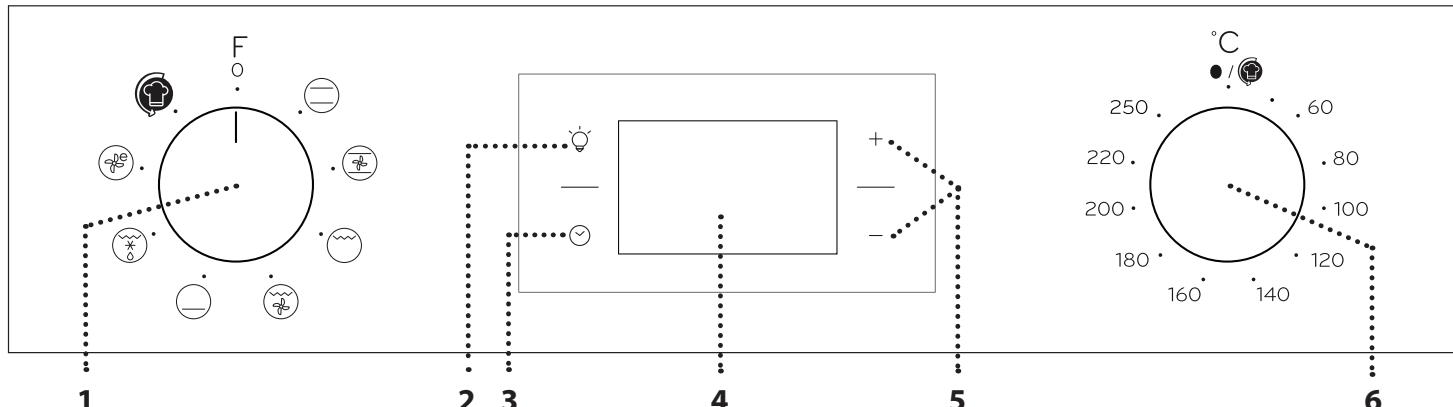


**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN INDESIT-
PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**

Für eine umfassendere Unterstützung
melden Sie Ihr Produkt bitte unter
www.indesit.com/register an



**Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise
aufmerksam durch.**

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS**1. AUSWAHLKNOPF**

Zum Einschalten des Ofens durch Funktionsauswahl.
Auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

2. LICHT

Bei eingeschaltetem Ofen drücken, um die Lampe im Garraum ein- oder auszuschalten.

3. EINSTELLEN DER UHRZEIT

Für den Zugang zu Garzeiteinstellungen, Startverzögerung und Timer.
Zur Anzeige der Zeit, wenn der Ofen ausgeschaltet ist.

4. DISPLAY**5. EINSTELLTASTEN**

Zum Ändern der Garzeiteinstellungen

6. THERMOSTATREGLER

Drehen, um die gewünschte Temperatur bei Aktivierung der manuellen Funktionen auszuwählen.
Für die „Turn & Go“ Funktion auf ● / ○ halten.

ERSTER GEBRAUCH**1. EINSTELLEN DER UHRZEIT**

Wenn den Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Zeit eingestellt werden: ⌂ drücken, bis das Symbol ⌂ erscheint und die beiden Ziffern für die Stunden auf dem Display zu blinken beginnen. Mit + oder — die Stunde einstellen und ⌂ zur Bestätigung drücken. Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken. Mit + oder — die Minuten einstellen und ⌂ zur Bestätigung drücken.



Bitte beachten: Wenn das Symbol ⌂ blinks, zum Beispiel nach längerem Stromausfall, müssen Sie die Zeit zurückstellen.

2. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen.

Schutzhülle und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen.

Den Ofen auf 250° C etwa eine Stunde lang aufheizen. Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein.

Bitte beachten: Es wird empfohlen, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

FUNKTIONEN UND TÄGLICHER GEBRAUCH**⊖ OBER- & UNTERHITZE**

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

⟳ UMLUFT

Um auf maximal zwei Einschubebenen gleichzeitig zu garen. Es wird empfohlen, die Position des Backblechs nach der Hälfte der Garzeit zu wechseln.

~~~~ GRILL

Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung eines Backblechs zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettspalte unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.

~~~~ GRATIN

Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung eines Backblechs zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettspalte unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und

500 ml Trinkwasser zufügen.

⊖ UNTERHITZE

Diese Funktion verwenden, um den Boden der Speisen zu bräunen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 1./2. Garebene zu geben. Diese Funktion kann auch für langsames Garen verwendet werden, wie für Gemüse- und Fleischeintöpfen; Verwenden Sie in diesem Fall die 3. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.

~~~~ FREASY COOK

Alle Heizelemente und der Lüfter schalten sich ein und garantieren eine dauerhafte und gleichmäßige Wärmeverteilung im Ofen. Beim Programm Freasy Cook ist kein Vorheizen des Backofens nötig. Es eignet sich besonders zum schnellen Garen von Fertiggerichten (tiefgekühlt oder nicht). Die besten Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie nur einen Rost verwenden.

~~~~ ECO HEISSLUFT

Zum Garen von Braten und gefüllten Bratenstücken auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der

Verwendung dieser ECO-Funktion bleibt die Beleuchtung während des Garvorgangs ausgeschaltet, aber sie kann durch Drücken der Taste  wieder eingeschaltet werden.

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Um eine Funktion auszuwählen, den *Auswahlknopf* auf das Symbol für die gewünschte Funktion drehen: die Anzeige leuchtet auf und ein Signalton ertönt.

2. EINE FUNKTION AKTIVIEREN

Um die Funktion zu aktivieren, müssen Sie den *Thermostatregler* auf die gewünschte Temperatur drehen.



Um die Funktion jederzeit zu unterbrechen, den Ofen ausschalten, den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf **O** und  drehen.

Bitte beachten: Während dem Garen können Sie die Funktion ändern, indem Sie den Auswahlknopf drehen oder die Temperatur durch Drehen des Thermostatreglers anpassen.

Die Funktion startet nicht, wenn der Thermostatregler auf 0 °C steht. Sie können die Garzeit, das Garzeitende (nur wenn eine Garzeit ausgewählt wurde) und einen Timer einstellen.

3. TURN & GO

Um die „Turn & Go“-Funktion zu aktivieren, den *Auswahlknopf* auf das entsprechende Symbol drehen und den *Thermostatregler* auf dem Symbol  /  lassen. Zum Beenden des Garvorgangs, den *Auswahlknopf* anschalten „**O**“.

Bitte beachten: Sie können die Garzeit, das Garzeitende und einen Timer einstellen. Um beste Garergebnisse mit der „Turn & Go“-Funktion zu erhalten, verwenden Sie die empfohlenen Gewichte für jede Speise, wie in der folgenden Tabelle angegeben.

Lebensmittel	Rezept	Gewicht (kg)
Fleisch	Kalbsbraten, Roastbeef englisch	0,6 - 0,7
	Hähnchen / Lammkeule in Stücken	1,0 - 1,2
Fisch	Lachsfilet / gebackener Fisch (ganz)	0,9 - 1,0
	Fisch in Folie gebacken	0,8 - 1,0
Gemüse	Gefülltes Gemüse	1,8 - 2,5
	Gemüsetorte	1,5 - 2,5
Salzige Kuchen	Quiche Lorraine / Pudding	1,0 - 1,5
Nudelgerichte	Lasagne / Pastete aus Nudeln oder Reis	1,5 - 2,0
Backwaren/ Torten	Hefekuchen / Marmorkuchen	0,9 - 1,2
	Backäpfel	1,0 - 1,5
Brot	Brotlaib	0,5 - 0,6
	Gebackstangen	0,5 - 0,8

3. VORHEIZEN UND RESTWÄRME

Sobald die Funktion aktiviert ist, geben ein Signalton und ein blinkendes Symbol  auf der Anzeige an, dass das Vorheizen aktiviert wurde. Nach dieser Phase, ertönt ein akustisches Signal und das feststehende Symbol  auf dem Display zeigen an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat: An diesem Punkt die Speise in den Ofen stellen und den Garvorgang fortsetzen.

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben.

Nach dem Garvorgang und bei ausgeschalteter Funktion, kann das Symbol , selbst nachdem sich das Kühlgebläse ausgeschaltet hat, weiter auf dem Display sichtbar bleiben, um die Restwärme im Garraum anzuzeigen.

Bitte beachten: Der Zeitraum, nach dem sich das Symbol ausschaltet, variiert, da dies von einer Reihe von Faktoren wie Raumtemperatur und verwendeter

4. TURN & GO

Diese Funktion wählt automatisch die ideale Temperatur und Zeit zum Backen zahlreicher Rezepte aus, darunter Fleisch, Fisch, Nudeln, Desserts und Gemüse. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist.

Funktion abhängt. Auf jeden Falls sollte das Gerät als ausgeschaltet betrachtet werden, wenn der Zeiger am Auswahlknopf auf „**0**“ steht.

4. PROGRAMMIERTES GAREN

Vor dem Start des programmierten Garens müssen Sie eine Funktion auswählen.

DAUER

 solange drücken, bis das Symbol  und „00:00“ auf der Anzeige blinkt.



+ oder — zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, anschließend  zur Bestätigung drücken.

Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.

Hinweise: Um die eingestellte Garzeit zu ändern,  gedrückt halten, bis das Symbol  auf der Anzeige blinkt, dann mit — die Garzeit auf „00:00“ zurückstellen. Diese Garzeit enthält eine Vorheizphase.

PROGRAMMIERUNG DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG

Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, kann die Aktivierung der Funktion durch die Programmierung der Abschaltzeit verzögert werden:  drücken, bis das Symbol  und die aktuelle Zeit auf der Anzeige blinken.



oder + verwenden — zum Einstellen der Abschaltzeit und  zur Bestätigung drücken.

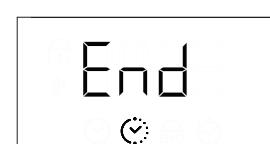
Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Die Funktion ist angehalten, bis sie automatisch nach der berechneten Zeit startet, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

Hinweise: Um die Einstellung abzubrechen, den *Auswahlknopf* auf **O** drehen, um den Ofen auszuschalten.

Die Startvorwahl zum Starten der Funktion ist für Grill- und Turbo Grill-Funktionen nicht verfügbar.

ENDE DES GARVORGANGS

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass die Funktion beendet ist.



Den *Auswahlknopf* drehen, um eine andere Funktion auszuwählen, oder auf „**O**“ drehen, um den Ofen auszuschalten.

Bitte beachten: Wenn der Timer aktiviert ist, zeigt die Anzeige abwechselnd „END“ und die verbleibende Zeit an.

5. TIMER EINSTELLEN

Diese Option unterbricht oder programmiert nicht das Garen, aber ermöglicht es Ihnen die Anzeige als Timer zu verwenden, sowohl wenn eine Funktion aktiviert ist als auch bei ausgeschaltetem Ofen.

 solange drücken, bis das Symbol  und „00:00“ auf der Anzeige blinkt.



+ oder — zum Einstellen der gewünschten Zeit verwenden und  zur Bestätigung drücken.

Es ertönt ein akustisches Signal, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

Hinweise: Um den Timer abzubrechen,  gedrückt halten, bis das Symbol  zu blinken beginnt, dann mit — die Zeit auf „00:00“ zurückstellen.

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN.)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	40 - 60***	
Plätzchen (Kekse), Törtchen		Ja	160	25 - 35	
		Ja	160	25 - 35	
		Ja	150	20 - 35***	
Pizza / Fladenbrot		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 250	20 - 50***	
Lasagne / Überbackene Nudeln/ Cannelloni / Kuchen		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lamm/Kalb/ Rind/Schwein 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Fisch gebacken/in Folie 0,5 kg (Filets, ganz)		Ja	170 - 190	30 - 45	
Getoastetes Brot		5'	250	2 - 6	
Bratkartoffeln		Ja	200 - 210	35 - 55 **	

**Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden (bei Bedarf).

***Vertauschen Sie die Einschubebenen nach halber Garzeit.

Die Einschubebene wird auf der Wand des Garraums angezeigt.

Die angegebene Zeit beinhaltet keine Vorheizphase: es wird empfohlen die Speise erst in den Ofen zu geben und die Garzeit einzustellen, wenn die erforderliche Temperatur erreicht wurde.

▼ Die vollständige Gebrauchsanleitung für die Tabelle der erprobten Rezepte, die für die Zertifizierungsstellen in Übereinstimmung mit der IEC-Norm 60350-1 zusammengestellt wurden, auf docs.indesit.eu runterladen.

ZUBEHÖRTEILE					
	Rost	Backform oder Kuchenform auf Rost	Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser

REINIGUNG UND PFLEGE

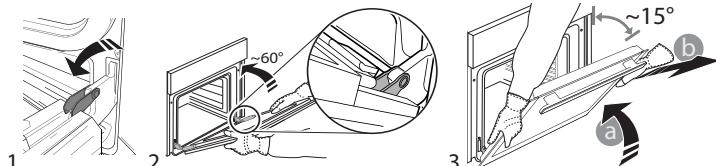
Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass der Ofen abgekühlt ist.
Keine Dampfreiniger verwenden.

Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können.
Schutzhandschuhe tragen.

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungsarbeiten muss der Ofen von der Stromversorgung getrennt sein.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

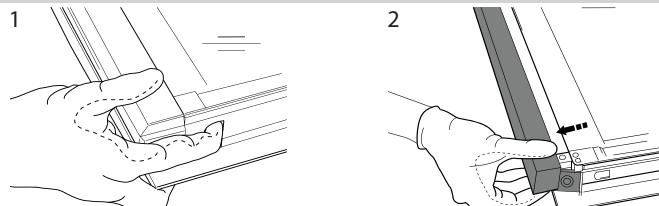
Zum Entfernen der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position (1) befinden. Die Tür so weit wie möglich schließen (2). Die Tür mit beiden Hände festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür (3) einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben (a) gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst (b).



Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitzes ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen.

CLICK & CLEAN - GLASREINIGUNG

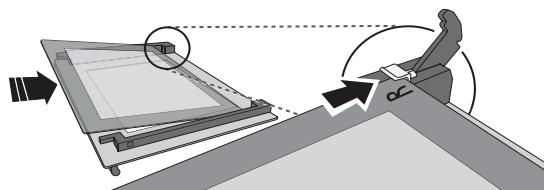
Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten abgelegen, gleichzeitig die zwei Halteklemmen (1) drücken und die obere Kante der Tür zu sich ziehen und entfernen (2).



Das Innenglas mit beiden Händen anheben und fest halten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um es daraufhin zu reinigen.

Um das Innenglas wieder richtig einzusetzen, sicherstellen, dass das „R“ in der linken Ecke sichtbar ist und die klare (nicht bedruckte) Oberfläche nach oben zeigt.

Zuerst die lange Seite des Glas, die mit einem „R“ gekennzeichnet ist in die Halterungen einsetzen, dann in die Position absenken.



Die obere Ecke wieder anbringen: Ein Klick bestätigt die richtige Positionierung. Sicherstellen, dass die Dichtung vor Wiedereinbau der Tür befestigt wird.

LÖSEN VON PROBLEMEN

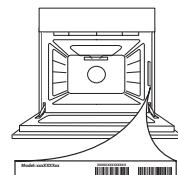
Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Backofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an.	Softwareproblem.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und den Buchstaben oder die Nummer nach dem Buchstaben „F“ angeben.
Das Display zeigt einen unscharfen Text und scheint kaputt zu sein.	Andere Sprache eingestellt..	Wenden Sie sich an die nächste Kundendienststelle.

Für weitere Informationen über Ihr Produkt die vollständige Gebrauchsanleitung auf docs.indesit.eu runterladen



Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

- Besuchen Sie unsere Internetseite docs.indesit.eu
- Verwenden Sie den QR-Code
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (Siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



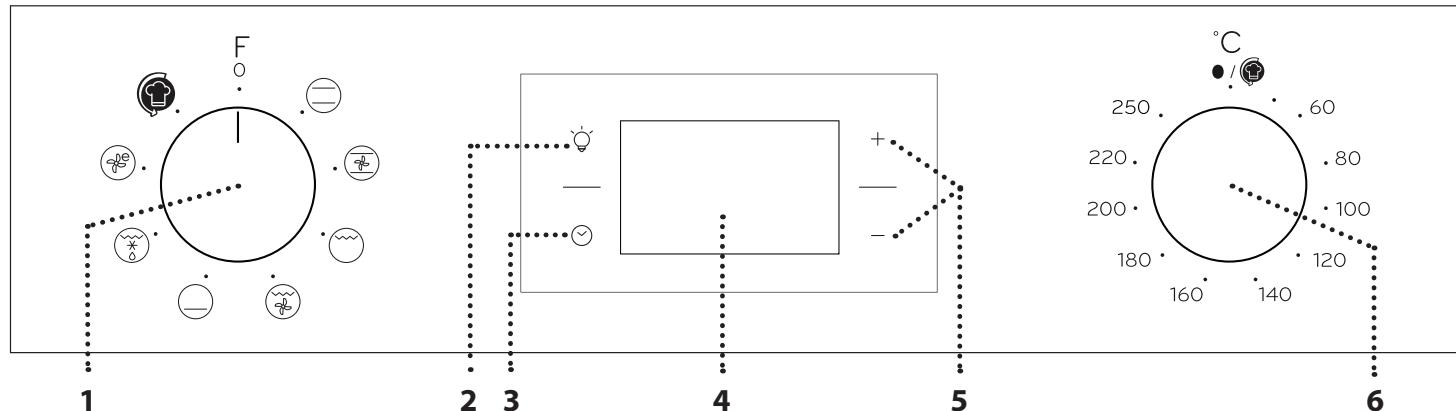
**WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN
PRODUCT INDESIT**


Voor een meer volledige assistentie kunt u uw apparaat registeren op
www.indesit.com/register



Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL



1. SELECTIEKNOP

Om de oven in te schakelen door het selecteren van een functie.
Op O zetten om de oven uit te schakelen.

2. LAMP

Druk erop als de oven is ingeschakeld om de lamp in de ovenruimte in of uit te schakelen.

3. DE TIJD INSTELLEN

Voor toegang tot de instellingen van de bereidingstijd, uitgestelde start en kookwekker.
Om de tijd weer te geven wanneer de oven is uitgeschakeld.

4. DISPLAY

5. REGELKNOPPEN

Voor het wijzigen van de bereidingstijd

6. THERMOSTAATKNOP

Draai om de gewenste temperatuur te selecteren wanneer handmatige functies ingesteld worden.
Laat de knop staan op ● / ☕ voor de functie "Turn & Go".

EERSTE GEBRUIK

1. DE TIJD INSTELLEN

Stel de tijd in wanneer u de oven voor de eerste keer aan zet:
Druk op ☺ tot het pictogram ☺ en de twee cijfers van de uren beginnen knipperen op het display.



Gebruik + of - om de uren in te stellen en druk op ☺ om te bevestigen. Op het display gaan de twee cijfers die de minuten aangeven knipperen. Gebruik + of - om de minuten in te stellen en druk op ☺

om te bevestigen.

Let op: Wanneer het pictogram ☺ knippert, bijvoorbeeld na een langdurige stroomuitval, moet de tijd gereset worden.

2. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Het is raadzaam om de oven leeg te verhitten voordat u de oven daadwerkelijk in gebruik neemt, om mogelijke luchtjes te verwijderen.

Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant. Verwarm de oven tot 250°C gedurende ongeveer één uur. De oven moet leeg zijn gedurende deze tijd.

Let op: Het is raadzaam om de ruimte na het eerste gebruik van het apparaat te luchten.

FUNCTIES & DAGELIJKS GEBRUIK

CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.

TURBO HETE LUCHT

Om tegelijkertijd op maximaal twee roosters te bereiden. Verwissel halverwege de bereiding de positie van de ovenplaten.

GRILL

Voor het grillen van steaks, kebab en worst, het gratineren van groenten of het roosteren van brood. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de bakplaat te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.

GRATIN

Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Er wordt geadviseerd de bakplaat te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.

ONDERWARMTE

Gebruik deze functie om de onderzijde van de gerechten goudbruin te bakken. Het is raadzaam voedsel op de 1e/2e steunhoogte te plaatsen. De functie kan ook worden gebruikt voor langzaam koken, zoals groenten- en vleesstoofschotels; gebruik in dit geval de derde steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.

FREASY COOK

Alle verwarmingselementen en de ventilator gaan aan en garanderen zo een correcte en uniforme verspreiding van de warmte in de hele oven. Voorverwarmen is niet nodig in deze modaliteit. Deze modaliteit is vooral aangewezen voor het snel bereiden van voorverpakte etenswaren (diepvriesvries of voorbereid). De beste resultaten worden verkregen wanneer maar één niveau tegelijk gebruikt wordt.

ECO HETE LUCHT

Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Door zachte, intermitterende luchtcirculatie wordt

voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt. Wanneer deze functie in gebruik is zal het ECO licht tijdens de bereiding uitgeschakeld blijven, maar het kan weer tijdelijk worden ingeschakeld door te drukken op ☰.

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Om een functie te selecteren, draai de *keuzeknop* op het symbool van de gewenste functie: de display licht op en er is een geluidssignaal hoorbaar.

2. EEN FUNCTIE INSCHAKELEN

Om de geselecteerde functie te starten, draai de *thermostaatknop* op de gewenste temperatuur.



Om de functie te onderbreken, zet de oven uit, draai de *keuzeknop* en de *thermostaatknop* op O en ●.

Let op: Tijdens de bereiding kan de functie gewijzigd worden door de keuzeknop te draaien of de temperatuur te regelen met de thermostaatknop.

De functie zal niet starten als de thermostaatknop op 0 °C staat. U kunt het einde van de bereiding (alleen wanneer een bereidingstijd ingesteld wordt) en een kookwekker selecteren.

3. TURN & GO

Om de functie "Turn & Go" te starten, selecteert u de functie door de keuzeknop op het bijbehorende pictogram te draaien. Laat de thermostaatknop op het pictogram ● / ☰ staan. Om de bereiding te eindigen, zet de keuzeknop op "O".

Let op: U kunt het einde van de bereiding en een kookwekker selecteren. Om de beste resultaten te verkrijgen met de functie "Turn & Go", volg de aanbevolen gewichten voor elk soort van etenswaar in de volgende tabel.

Gerecht	Recept	Gewicht (kg)
Vlees	Gebraden kalfsvlees, Rosbief rosé	0,6 - 0,7
	Kip / Lamsbout in stukken	1,0 - 1,2
Vis	Zalmfilet / Gebakken vis (heel)	0,9 - 1,0
	Vis in papillote	0,8 - 1,0
Groenten	Gevulde groenten	1,8 - 2,5
	Groentetaart	1,5 - 2,5
Hartige taarten	Quiche lorraine / Flan	1,0 - 1,5
Pasta	Lasagne / Pasta- of rijsttimbaaltje	1,5 - 2,0
Gebak	Gerezet taart / Plumcake	0,9 - 1,2
	Gebakken appels	1,0 - 1,5
Brood	Heel brood	0,5 - 0,6
	Baguettes	0,5 - 0,8

3. VOORVERWARMEN EN RESTWARMTE

Zodra de functie gestart is, klinkt een geluidssignaal en knippert het pictogram ☰ op de display om aan te geven dat het voorverwarmen begonnen is. Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont het vaste pictogram ☰ op de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft: plaats het voedsel in de oven en ga verder met het bereiden.

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijk resultaat van de bereiding.

Nade bereiding kan het pictogram ☰ zichtbaar blijven op het display, ook nadat de koelventilator is uitgeschakeld, om aan te geven dat de ovenruimte nog warm is.

Let op: Hoe lang het pictogram blijft branden hangt af van meerdere factoren, zoals de omgevingstemperatuur en de gebruikte functie. Het product kan als uitgeschakeld worden beschouwd wanneer de wijzer van de keuzeknop op "O" staat.

4. TURN & GO

Deze functie selecteert automatisch een ideale temperatuur en tijd voor het bereiden van een groot aantal recepten zoals vlees, vis, pasta, zoetigheden en groenten. Activeer de functie wanneer de oven koud is.

4. PROGRAMMEREN VAN DE BEREIDING

Selecteer een functie om de bereiding te programmeren.

DUUR

Blijf drukken op ☰ tot het pictogram ☰ en "00:00" knipperen op de display.



Gebruik + of - om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op ☰ om te bevestigen.

Activeer de functie door de *thermostaatknop* te draaien op de gewenste temperatuur: er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is.

Opmerkingen: Om de ingestelde bereidingstijd te annuleren, blijf drukken op ☰ tot het pictogram ☰ begint te knipperen op de display, en gebruik dan — om de bereidingstijd te resetten op "00:00". Deze bereidingstijd behelst een voorverwarmingsfase.

PROGRAMMEREN VAN EINDE BEREIDING/ UITGESTELDE START

Nadat een bereidingstijd ingesteld is, kan de start uitgesteld worden door de eindtijd te programmeren: druk op ☰ tot het pictogram END en de huidige tijd beginnen knipperen op de display.



Gebruik + of - om de gewenste eindtijd van de bereiding te regelen en druk op ☰ om te bevestigen.

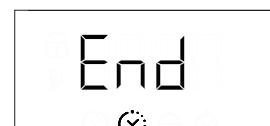
Activeer de functie door de *thermostaatknop* te draaien op de gewenste temperatuur: de functie blijft in pauze en start automatisch na een periode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het door u gekozen tijdstip.

Opmerkingen: Om de instelling te annuleren, zet de oven uit door de *keuzeknop* in de stand O te draaien.

Startuitstel is niet beschikbaar voor de functies Grill en Turbo Grill.

EINDE BEREIDINGSTIJD

Er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de functie klaar is.



Draai de *keuzeknop* om een andere functie te selecteren of in de stand "O" om de oven uit te zetten.

Let op: Als de kookwekker actief is, toont de display "END" afgewisseld met de resterende tijd.

5. INSTELLEN VAN DE TIMER

Deze optie stopt of start de bereiding niet maar geeft u de mogelijkheid om de display te gebruiken als kookwekker (timer), zowel wanneer een functie actief is als wanneer de oven uit staat.

Blijf drukken op  tot het pictogram  en "00:00" knipperen op de display.



Gebruik **+** of **-** om de tijd te regelen en druk op  om te bevestigen.

U hoort een geluidssignaal eens de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

Opmerkingen: Om de kookwekker te annuleren, druk op  tot het pictogram  knippert en gebruik dan **-** om de tijd te resetten op "00:00".

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Luchtig gebak		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	40 - 60***	 
Koekjes / taartjes		Ja	160	25 - 35	
		Ja	160	25 - 35	
		Ja	150	20 - 35***	 
Pizza's/focaccia's		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 250	20 - 50***	 
Lasagne / gebakken pasta / cannelloni / kleine vlaaien		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Kip / Konijn / Eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Vis in de oven/in folie 0,5 kg (filet, heel)		Ja	170 - 190	30 - 45	
Geroosterd brood		5'	250	2 - 6	
Geb. aardappelen		Ja	200 - 210	35 - 55 **	

**Draai het voedsel na twee derde van de bereidingstijd om (indien nodig).

***Verwissel de steunhoogtes halverwege de bereiding.

Het niveau staat aangegeven op de wand van de bereidingsruimte.

De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase: het is aangeraden het voedsel in de oven te doen en de bereidingstijd pas in te stellen nadat de gewenste temperatuur bereikt is.

 Download de volledige handleiding van docs.indesit.eu voor de tabel met geteste recepten, ingevuld voor de certificatieoverheden in overeenstemming met de norm IEC 60350-1.

ACCESSOIRES	 Rooster	 Bakplaat of taartvorm op het rooster	 Bakplaat/Druipplaat of ovenschaal op rooster	 Druipplaat / Ovenschaal	 Driplaat / Ovenschaal met 200 ml water
-------------	---	--	--	---	--

REINIGEN EN ONDERHOUD

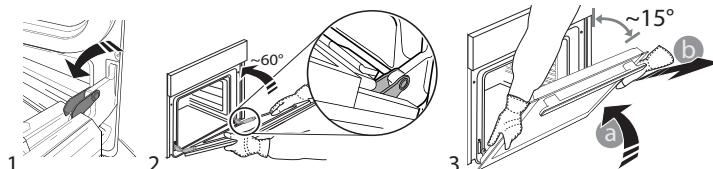
Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.
Gebruik geen stoomreinigers.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen. Draag beschermende

handschoenen.
De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

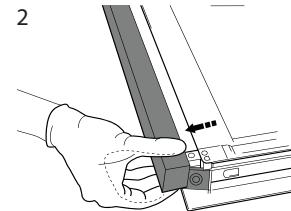
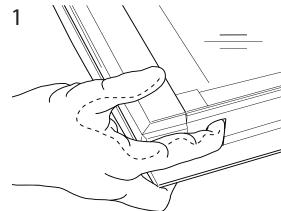
Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn (1). Sluit de deur zo ver mogelijk (2). Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur (3) door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken (a) totdat hij uit zijn zitting (b) loskomt.



Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten. Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen.

CLICK & CLEAN - DE RUIT REINIGEN

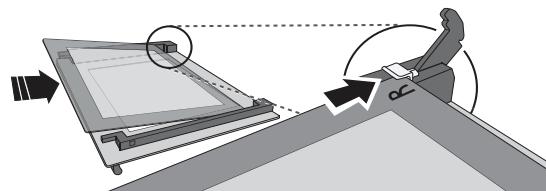
Verwijder de deur en leg die neer op een zacht oppervlak met de handgreep naar onder toe. Druk tegelijk op de twee clips (1) en verwijder de bovenrand van de deur door het naar u toe te trekken (2).



Hef en hou de binnenuit stevig vast met beide handen, verwijder het en leg het op een zacht oppervlak vooraleer het te reinigen.

Om de binnenuit correct terug te plaatsen, zorg ervoor dat "R" zichtbaar is in de linkerhoek en het onbedrukte oppervlak naar boven gericht is.

Breng eerst de lange zijde van de ruit aangegeven met "R" in de zittingen, en breng de ruit omlaag tot die op zijn plek komt.



Plaats de bovenrand terug: een klik geeft aan dat hij goed zit. Zorg ervoor dat de afdichting goed zit vooraleer de deur terug te plaatsen.

STORINGEN VERHELPEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer.	Softwareprobleem.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice en vermeld de letter of het nummer dat volgt op de letter "F".
De tekst op het display is onduidelijk, het display lijkt kapot te zijn.	Er is een andere taal ingesteld.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Klantenservice.

Download de volledige handleiding van docs.indesit.eu voor meer informatie over uw product



Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u op:

- Onze website docs.indesit.eu
- Gebruik makend van de QR-code
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.

