



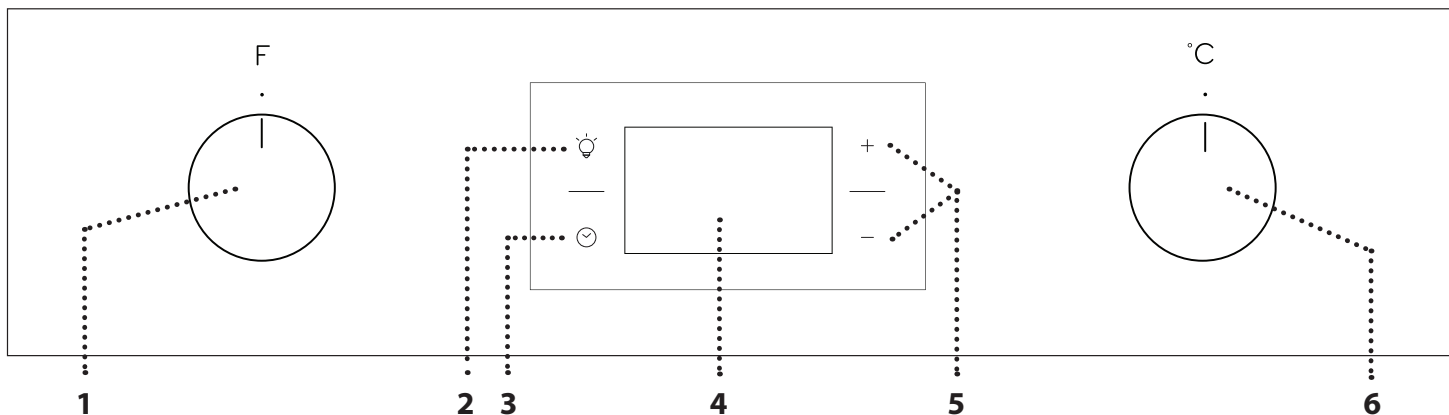
**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN INDESIT-PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter [www.indesit.com/register](http://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**

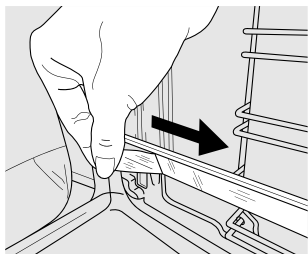
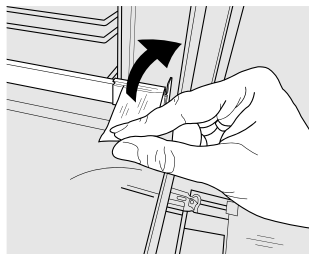
Zum Ändern der Garzeiteinstellungen

**6. THERMOSTATREGLER**

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

**BACKAUSZÜGE UND SEITENGITTER**

Vor Gebrauch des Backofens das Schutzband [a] entfernen und anschließend die Schutzfolie [b] von den Backauszügen.

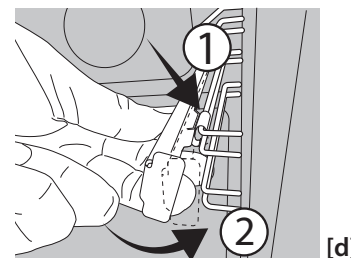
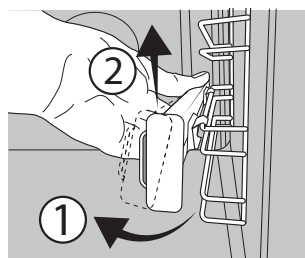


**ENTFERNEN DER BACKAUSZÜGE [c]**

Ziehen Sie am unteren Teil des Backauszugs, um die unteren Haken (1) auszuhaken. Ziehen Sie die Backauszüge nach oben und entfernen Sie sie aus den oberen Haken (2).

**ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE [d]**

Haken Sie die oberen Haken an den Seitengittern (1) ein. Drücken Sie dann den unteren Teil der Backauszüge gegen die Seitengitter, bis die unteren Haken einrasten (2).



**ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER**

1. Um die Seitengitter zu entfernen, greifen Sie den äußeren Teil des Gitters fest und ziehen Sie es zu sich hin, um die Halterung und die zwei inneren Stifte aus dem Gehäuse herauszuziehen.  
2. Um die Seitengitter wieder anzubringen, positionieren Sie sie in der Nähe des Garraums und führen Sie zunächst die beiden Stifte in ihre Aufnahme ein. Als nächstes positionieren Sie den äußeren Teil in die Nähe seiner Aufnahme, setzen Sie die Halterung ein und drücken Sie fest auf die Wand des Garraums, um sicherzustellen, dass die Seitengitter ordnungsgemäß befestigt ist.

**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 ☹ blinkt, 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. Schutzkarton 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.
-  **MULTILEVEL**  
Zum Kochen verschiedener Speisen, die die gleiche Kochtemperatur auf mehreren Regalen (maximal drei) gleichzeitig benötigen. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.
-  **XL COOKING**  
Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während dem Garvorgang zu wenden, um sicherzustellen, dass beide Seiten gleichmäßig gebräunt werden. Es wird außerdem empfohlen, das Fleischstück gelegentlich zu begießen, um ein übermäßiges Austrocknen zu vermeiden.
-  **PIZZA**  
Zum Backen verschiedener Sorten und Formen von Brot und Pizza. 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 Fettpfanne 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 Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.

-  **WARMHALTEN**  
Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.
-  **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.
-  **HYDROCLEANING**  
Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. 200 ml Trinkwasser auf den Ofenboden geben und die Funktion 35 Minuten bei 90°C verwenden. Die Funktion bei kaltem Ofen aktivieren und nach dem Zyklus 15 Minuten lang abkühlen lassen.
-  **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.



## 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  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.

## 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 „“. 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
	Gebäckstangen	0,5 - 0,8


## WARMHALTEN

Zum Aktivieren der „Warmhalten“-Funktion den *Thermostatregler* auf das entsprechende Symbol drehen; wenn der Ofen auf eine andere Temperatur eingestellt ist (oder wenn die Temperatur im Garraum über 65°C ist) wird die Funktion nicht aktiviert. Bitte beachten: Sie können die Garzeit, das Garzeitende (nur wenn eine Garzeit ausgewählt wurde) und einen Timer einstellen.

## 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 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.

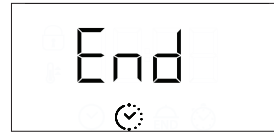
Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Die Funktion ist angehalten, bis sie automatisch nach der berechneten Zeit startet, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

Hinweise: Um die Einstellung abubrechen, den *Auswahlknopf* auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

Hinweise: 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 „0“ 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 abubrechen, ☺ gedrückt halten, bis das Symbol ⌚ zu blinken beginnt, dann mit - die Zeit auf „00:00“ zurückstellen.

#### 6. HYDROCLEANING FUNKTION

Zur Aktivierung der „Hydrocleaning“-Reinigungsfunktion, 200 ml Trinkwasser auf den Ofenboden geben, dann den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf das Symbol drehen.

Bitte beachten: Die Position des Symbols entspricht nicht der erreichten Temperatur während des Reinigungszyklus.

Die Funktion wird automatisch aktiviert: Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende im Wechsel mit „HYD“.



Bitte beachten: Es kann ausschließlich die Abschaltzeit dieser Funktion programmiert werden. Die Dauer wird automatisch auf 35 Minuten eingestellt.

## GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN.)	EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		Ja	170	30 - 50	2 
		Ja	160	30 - 50	2 
		Ja	160	40 - 60	4 
Plätzchen (Kekse), Törtchen		Ja	160	25 - 35	3 
		Ja	160	25 - 35	3 
		Ja	150	35 - 45	4 

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).  
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](https://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
--------------	------	-----------------------------------	---	------------------------	--

## LÖSEN VON PROBLEMEN

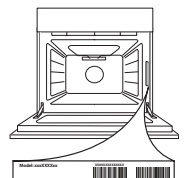
Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Backofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
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.

▼ Für weitere Informationen über Ihr Produkt die vollständige Gebrauchsanleitung auf [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) runterladen



**Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:**

- Besuchen Sie unsere Internetseite [docs.indesit.eu](https://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.





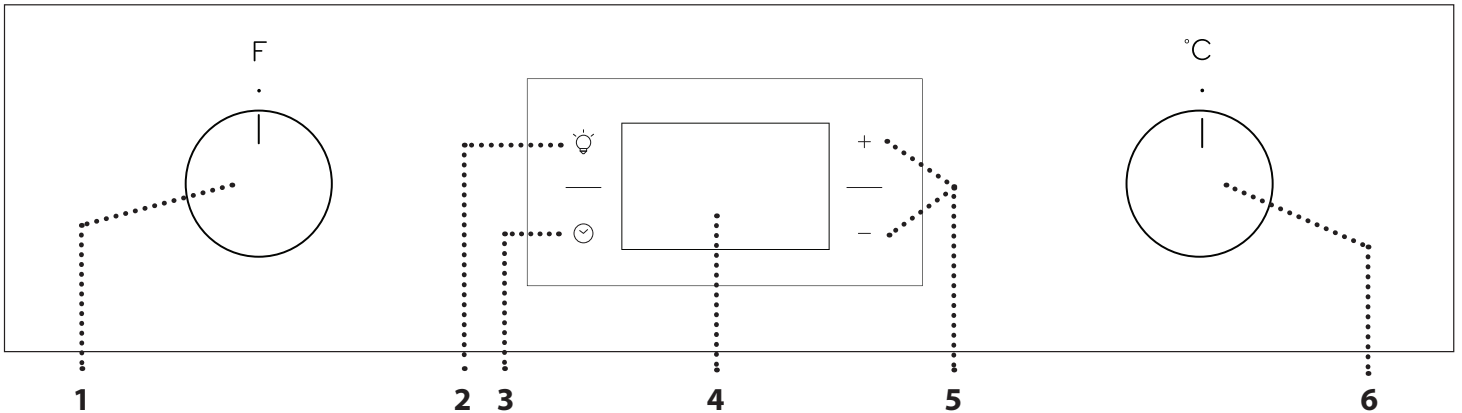
## WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN PRODUCT INDESIT

Voor een meer volledige assistentie kunt u uw apparaat registreren op [www.indesit.com/register](http://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 0 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

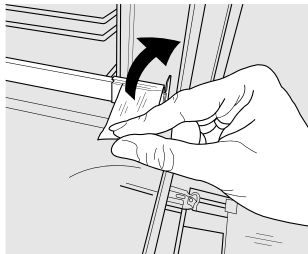
### 6. THERMOSTAATKNOP

Draai om de gewenste temperatuur te selecteren wanneer handmatige functies ingesteld worden.

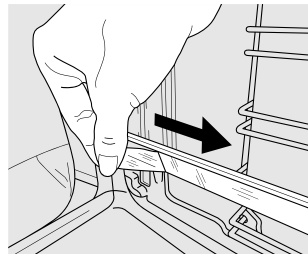
Laat de knop staan op ● voor de functie "Turn & Go".

## SCHUIFRAILS EN ROOSTERGELEIDERS

Verwijder vóór het gebruik van de oven de beschermtape [a] en de beschermende folie [b] van de schuifrails.



[a]



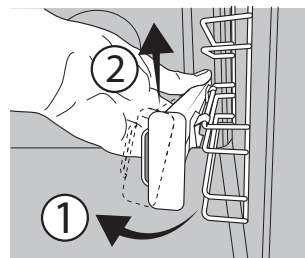
[b]

### DE SCHUIFRAILS VERWIJDEREN [c]

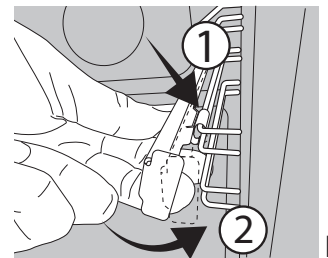
Trek aan het onderste deel van de schuifrail om de onderste haakjes (1) los te halen en trek de schuifrail naar boven, zodat ook de bovenste haakjes (2) loskomen.

### DE SCHUIFRAILS WEER AANBRENGEN [c]

Haak de bovenste haakjes vast aan de roostergeleiders (1) en druk vervolgens het onderste deel van de schuifrail tegen de roostergeleiders, totdat de onderste haakjes vastklikken (2).



[c]



[d]

### DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

1. Verwijder de roostergeleiders door het buitenste deel van de geleider stevig vast te pakken en naar u toe te trekken, zodat de steun en de twee interne pinnen uit hun behuizing komen.  
2. Plaats de geleiders in de buurt van de opening en schuif de twee pinnen in hun behuizing, om de roostergeleiders weer terug te zetten. Plaats vervolgens het buitenste deel in de buurt van de behuizing, plaats de steun en druk stevig richting de wand van de opening om te zorgen dat de geleider goed vastzit.

## 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 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.
-  **MEER NIVEAUS**  
Om verschillende soorten voedsel te bereiden met dezelfde bereidingstemperatuur op verschillende niveaus (maximaal drie) tegelijk. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.
-  **XL COOKING**  
Voor het braden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Het is raadzaam om het vlees tijdens de bereiding te draaien, zodat beide kanten gelijkmatig bruin worden. Het is ook raadzaam om het stuk vlees zo vochtig mogelijk te houden, om te voorkomen dat het teveel uitdroogt.
-  **PIZZA**  
Voor het bakken van verschillende soorten en formaten pizza en brood. 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.

-  **WARMHOUDEN**  
Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten.
-  **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 (diepgevroren of voorgedroogd). 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 .
-  **HYDROCLEANING**  
Door de werking van de stoom die tijdens deze speciale reinigingscyclus op lage temperatuur vrijkomt, kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Doe 200 ml drinkbaar water onder in de oven en gebruik de functie gedurende 35' op 90°C. Activeer de functie wanneer de oven koud is en laat 15' afkoelen na afloop van de cyclus.
-  **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.



### 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  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.

### 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 "0".

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	Gerezen taart / Plumcake	0,9 - 1,2
	Gebakken appels	1,0 - 1,5
Brood	Heel brood	0,5 - 0,6
	Baguettes	0,5 - 0,8

### WARMHOUDEN


Om de functie "Warmhouden" te starten, draai de *thermostaatknop* op het relevante symbool; als de oven ingesteld is op een andere temperatuur (of als de temperatuur in de oven hoger is dan 65°C) zal de functie niet starten.

Let op: U kunt het einde van de bereiding (alleen wanneer een bereidingstijd ingesteld wordt) en een kookwekker selecteren.

### 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 uiteindelijke resultaat van de bereiding.

Na de 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 "0" staat.

#### 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 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.

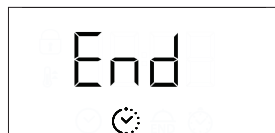
Activeer de functie door de *thermostaatknop* te draaien op de gewenste temperatuur: de functie blijft in pauze en start automatisch na een periode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het door u gekozen tijdstip.

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

Opmerkingen: Startuistel 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 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.

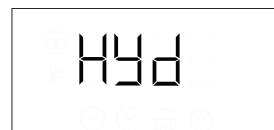
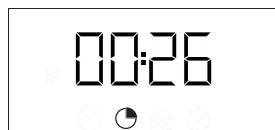
Opmerkingen: Om de kookwekker te annuleren, druk op tot het pictogram knippert en gebruik dan  $-$  om de tijd te resetten op "00:00".

#### 6. FUNCTIE HYDRO CLEAN

Om de functie "Hydro cleaning" te starten, giet 200 ml drinkwater op de bodem van de oven en draai vervolgens de *keuzeknop* en de *thermostaatknop* op het pictogram .

Let op: De positie van het pictogram komt niet overeen met de temperatuur die bereikt wordt tijdens de reinigingscyclus.

De functie wordt automatisch ingeschakeld: Op het display wordt de resterende tijd tot het einde weergegeven, afgewisseld met "HYD".



Let op: Alleen de eindtijd van de functie kan geprogrammeerd worden. De maximale duur is automatisch ingesteld en bedraagt 35 minuten.

## BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Luchtig gebak		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	40 - 60	4  1
Koekjes / taartjes		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	150	35 - 45	4  2
Pizza's/focaccia's		Ja	190 - 250	15 - 50	1/2
		Ja	190 - 250	20 - 50	4  2

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). 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	Druipplaat / Ovenschaal met 200 ml water

## STORINGEN VERHELPEN

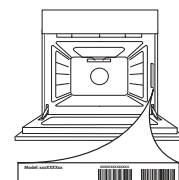
Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de 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".

▼ 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.



**INDESIT**



400011619679