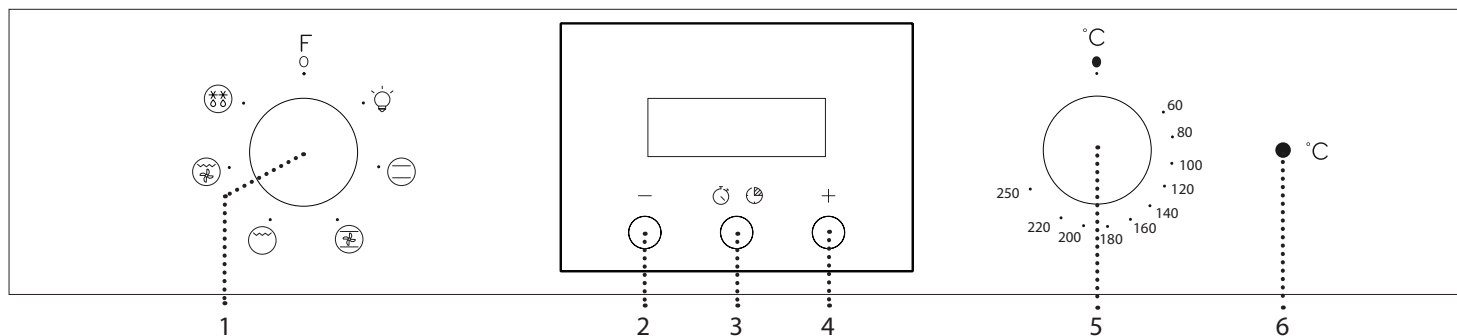


**WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN PRODUCT INDESIT**

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



Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

BESCHRIJVING 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. +/- TOETS

Voor het verlagen of verhogen van de waarde op het display.

3. TIJDTOETS

Voor het selecteren van diverse instellingen: duur, kookwekker.

4. DISPLAY

Draaien om de gewenste temperatuur te selecteren.

5. THERMOTAATKNOP**6. LED THERMOTAAT / VOORVERWARMING**

Gaat aan tijdens het verwarmen. Gaat uit eens de gewenste temperatuur bereikt is.

EERSTE GEBRUIK**1. DE TIJD INSTELLEN**

Stel de tijd in wanneer u de oven voor de eerste keer aan zet: "AUTO" en "0.00" knipperen op het display.



Druk tegelijkertijd op de toetsen **-** en **+** om de tijd in te stellen: Stel de tijd in met behulp van de toetsen **+** en **-**.

Let op: Om de tijd later te veranderen, bijvoorbeeld wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt, moet u de tijd opnieuw instellen.

2. INSTELLING VAN DE TOON

Druk na het selecteren van de gewenste tijdwaarde op de *tijdtoets*: Op het display wordt "ton 1" weergegeven.



Om de gewenste toon te selecteren, druk op **-** en vervolgens op de *tijdtoets* om te bevestigen.

3. 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

- 0** UIT
Om de oven uit te schakelen.
- VERLICHTING
Om het lampje in de oven aan te doen.
- CONVENTIONEEL
Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.
- TURBO HETE LUCHT
Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op verschillende roosters (maximaal twee). Het is aan te bevelen de roosters halverwege de bereiding te wisselen.
- 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 200 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 200 ml drinkwater toe.



**ONTDOOIEN**

Om voedsel sneller te ontdooien.

1. EEN FUNCTIE SELECTEREN

Om een functie te selecteren, draai de keuzeknop op het symbool van de gewenste functie.

2. EEN FUNCTIE INSCHAKELEN

Om de geselecteerde functie te starten, draai de thermostaatknop op de gewenste temperatuur. Om de functie op elk moment te onderbreken, zet de oven uit, draai de keuzeknop en de thermostaatknop op  en .

3. VOORVERWARMEN

Nadat de functie is geactiveerd, zal de LED-thermostaat inschakelen om aan te geven dat het voorverwarmingsproces begonnen is.


Aan het einde van dit proces schakelt de LED-thermostaat uit, wat aangeeft dat de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt: 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.

4. PROGRAMMEREN VAN DE BEREIDING

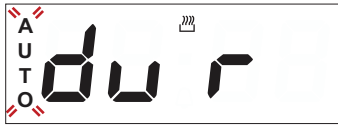
Na de selectie en de activering van de functie kunnen de duurwaarden ingesteld worden.

DUUR

Druk op de tijdtoets : het symbool  knippert.



Druk opnieuw op de tijdtoets: op het display wordt DUR weergegeven en AUTO knippert.



Stel de duur in met de toetsen + en - . Na enkele seconden geeft het display de tijd weer en blijft AUTO branden om de instelling te bevestigen.





Om de resterende bereidingstijd te zien, druk minstens 2 seconden lang op de tijdtoets.

Om hem, wanneer nodig, te veranderen, druk er opnieuw op en gebruik de toetsen + en - om de duur te wijzigen.


Aan het einde van de bereiding wordt het symbool  uitgeschakeld, weerklinkt het alarm en knippert AUTO op de display.



Druk op een willekeurige toets om het alarm te deactiveren. Zet de functieknop en de thermostaatknop terug op  en  en druk vervolgens minstens 2 seconden op de tijdtoets om de oven uit te schakelen.

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.

Om de kookwekker te activeren, houdt u de tijdtoets ingedrukt: het symbool  knippert op de display.

































Gebruik de toetsen + en - om de gewenste duur in te stellen: het aftellen begint na enkele seconden.








Op het display wordt de tijd weergegeven en de  blijft branden om te bevestigen dat de timer is ingesteld.

Let op: Om het aftellen weer te geven en indien nodig te wijzigen, druk nogmaals gedurende 2 seconden op de tijdtoets.

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Luchtig gebak		Ja	150 - 170	30 - 90	2 
		Ja	150 - 170	30 - 90 ***	4  1 
Koekjes / taartjes		Ja	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Ja	150 - 170	20 - 40 ***	4  2 
Pizza's/focaccia's		Ja	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Ja	200 - 240	15 - 30 ***	4  2 
Lasagne / pasta uit de oven / cannelloni / ovenschotels		Ja	190 - 200	45 - 65	2 
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/ varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	2 
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2 
Vis in de oven/in folie 0,5 kg (filet, hee)l		Ja	170 - 190	30 - 45	2 
Geroosterd brood		5'	250	2 - 6	5 
Worstjes/spiezen/spareribs/hamburgers		5'	250	15 - 30 *	5  4 
Geb. aardappelen		-	200 - 220	35 - 55 **	3 

ACCESSOIRES	 Rooster	 Braadpan op rooster	 Ovenschaal/Druipplaat of ovenschaal op rooster	 Druipplaat / Ovenschaal	 Druipplaat / Ovenschaal met 200 ml water
-------------	---	---	--	---	--

*Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

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

*** Verwissel de steunhoogtes halverwege de bereiding.

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. Het niveau staat aangegeven op de wand van de bereidingsruimte.

▼ 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.

REINIGEN EN ONDERHOUD

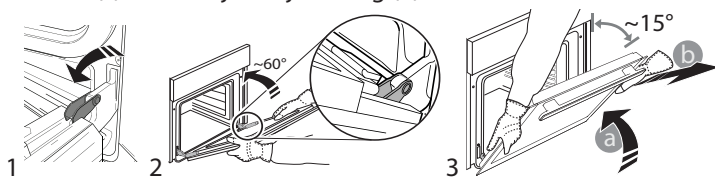
Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.
Gebruik geen stoomreinigers.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijzende 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.

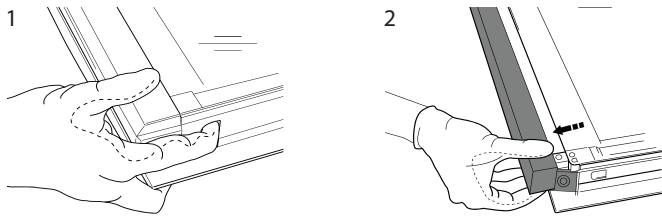


Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten. Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting

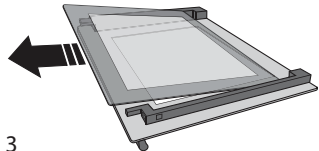
van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan. Probeer 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).

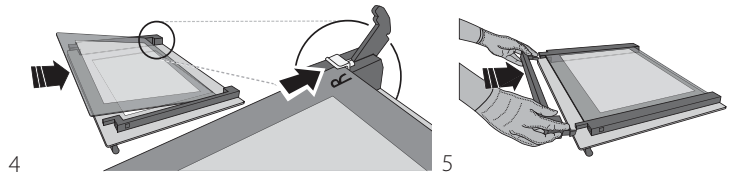


Hef en hou de binnenruit stevig vast met beide handen, verwijder het en leg het op een zacht oppervlak vooraleer het te reinigen (3).



3 Om de binnenruit 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 (4). Plaats de bovenrand terug (5): een klik geeft aan dat hij goed zit. Zorg ervoor dat de afdichting goed zit vooraleer de deur terug te plaatsen.



PROBLEEMOPLOSSING

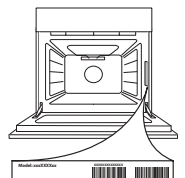
Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet	Stroomonderbreking Verbinding met het elektriciteitsnet verbroken	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten op het elektriciteitsnet. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is

▼ 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.

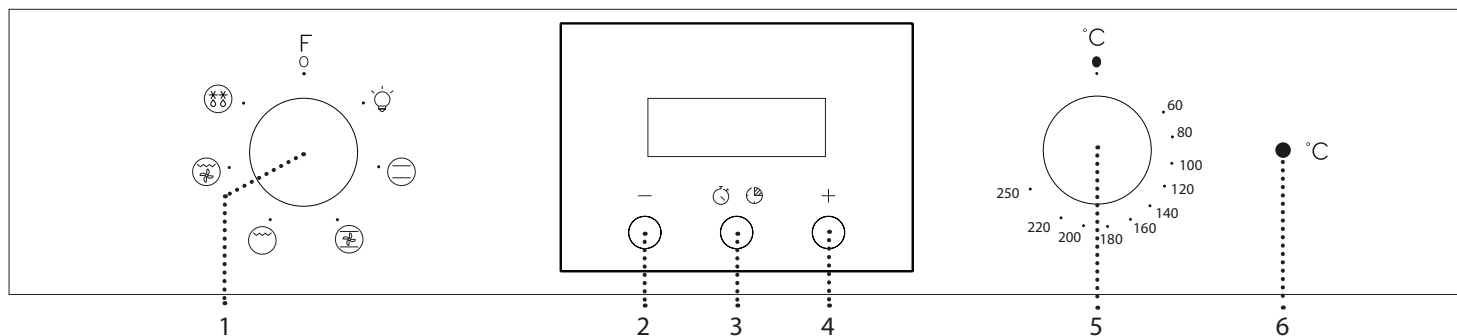


**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN INDESIT-PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**

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. +/- TASTE

Zum Verringern oder Erhöhen des auf dem Display angezeigten Wertes.

3. ZEIT-TASTE

Zur Auswahl der verschiedenen Einstellungen: Dauer, Timer.

4. DISPLAY

Drehen Sie den Regler zum Wählen der gewünschten Temperatur.

5. THERMOSTATREGLER

Drehen Sie den Regler zum Wählen der gewünschten Temperatur.

6. KONTROLLEUCHE THERMOSTAT / VORHEIZEN

Schaltet sich während dem Heizvorgang an. Schaltet sich aus, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

ERSTER GEBRAUCH**1. EINSTELLEN DER UHRZEIT**

Wenn den Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Zeit eingestellt werden: "AUTO" und "0.00" blinken auf dem Display.



Um die Uhrzeit einzustellen, drücken Sie die Tasten — und + gleichzeitig: Die Uhrzeit mit den Tasten + und — einstellen.

Bitte beachten: Zur späteren Änderung der Uhrzeit, z.B. nach längeren Stromausfällen, muss die Zeit zurückgesetzt werden.

2. EINSTELLEN DES TONS

Nach Auswahl des gewünschten Zeitwertes die *Zeit-Taste* drücken: Auf dem Display wird „ton 1“ angezeigt.



Um den gewünschten Ton auszuwählen, die Taste — drücken, dann die *Zeit-Taste* zur Bestätigung.

3. 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

0 AUS
Zum Ausschalten des Ofens.

LICHT
Zum Einschalten des Lichtes im Garraum.

OBER- & UNTERHITZE
Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

UMLUFT
Um verschiedene Lebensmittel auf mehreren Einschubebenen (maximal zwei) gleichzeitig zu garen. Es wird empfohlen, die Gitterpositionen nach halber Garzeit zu tauschen.

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 200 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 200 ml Trinkwasser zufügen.



AUFTAUEN
Zum schnelleren Auftauen von Speisen.

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Um eine Funktion auszuwählen, den Auswahlknopf auf das Symbol für die gewünschte Funktion drehen.

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.

3. VORHEIZEN

Sobald die Funktion aktiviert wurde, schaltet sich die Kontrollleuchte des Thermostat ein und signalisiert, dass das Vorheizen begonnen hat.

Am Ende dieses Vorgangs, schaltet sich die Kontrollleuchte des Thermostats aus und gibt an, dass der Ofen 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.

4. PROGRAMMIERTES GAREN

Nach der Auswahl und Aktivierung der Funktion kann die Dauer eingestellt werden.

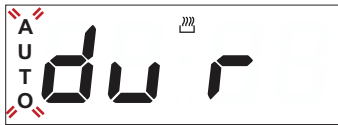


DAUER

Die Zeit-Taste drücken: Das Symbol  blinkt.



Die Zeit-Taste erneut drücken: Auf dem Display wird DUR angezeigt und AUTO blinkt.




Die Dauer unter Verwendung der Tasten + und — einstellen. Nach einigen Sekunden wird auf dem Display die Tageszeit angezeigt und AUTO leuchtet zur Bestätigung der Einstellung weiterhin auf.





Um die restliche Garzeit anzuzeigen, die Zeit-Taste mindestens 2 Sekunden lang drücken.

Um die Garzeit bei Bedarf zu ändern, die Taste unter Verwendung von + und — für die Änderung der Dauer ein zweites Mal drücken.

Nach Ablauf der Garzeit erlischt das Symbol , der Signalton ertönt und auf dem Display blinkt AUTO.




Drücken Sie zur Deaktivierung des Alarms eine beliebige Taste. Stellen Sie den Funktionsknopf und den Thermostatregler wieder auf  und  zurück.

Drücken Sie dann die Zeit-Taste mindestens 2 Sekunden lang, um den Backofen abzuschalten.

TIMER EINSTELLEN


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

Für die Aktivierung des Timers, die Zeit-Taste lange drücken: das Symbol  blinkt auf dem Display.



Die Tasten + und — für die Einstellung der gewünschten Dauer verwenden: Das Rückzählen beginnt nach einigen Sekunden.



Auf dem Display wird die Tageszeit angezeigt und die  leuchtet weiterhin auf und bestätigt damit, dass der Timer eingestellt wurde.

Bitte beachten: Wenn Sie die Timereinstellung ansehen und ggf. ändern möchten, drücken Sie erneut 2 Sekunden lang die Zeit-Taste.

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		Ja	150 - 170	30 - 90	2
		Ja	150 - 170	30 - 90 ***	4 1
Plätzchen (Kekse), Törtchen		Ja	160 - 180	15 - 35	2 / 3
		Ja	150 - 170	20 - 40 ***	4 2
Pizza / Fladenbrot		Ja	220 - 250	10 - 25	1 / 2
		Ja	200 - 240	15 - 30 ***	4 2
Lasagne / überbackene Pasta / Cannelloni / Aufläufe		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lamm/Kalb/Rind/Schwein 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	2
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
Fisch gebacken/in Folie 0,5 kg (Filets, ganz)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Getoastetes Brot		5'	250	2 - 6	5
Würstchen, Fleischspieße, Rippchen, Hamburger		5'	250	15 - 30 *	5 4
Bratkartoffeln		-	200 - 220	35 - 55 **	3

ZUBEHÖR					
	Rost	Backform auf Rost	Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser

*Das Gargut nach halber Garzeit wenden

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

*** Vertauschen Sie die Einschubebenen nach halber Garzeit.

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 Einschubebene wird auf der Wand des Garraums angezeigt.

▼ 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.

REINIGUNG UND PFLEGE

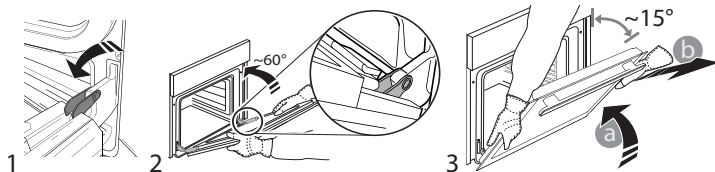
Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass der Ofen abgekühlt ist. Keine Dampfreiniger verwenden.

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).

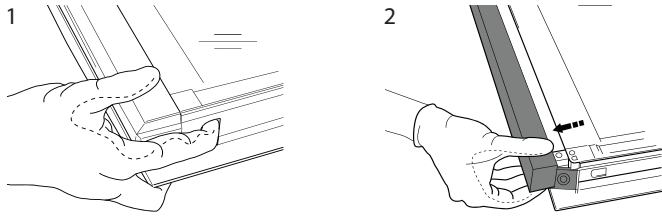


Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

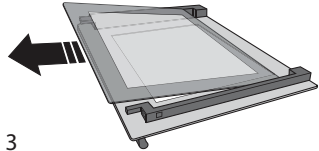
Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig 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 abgelegt, gleichzeitig die zwei Halteklammern (1) drücken und die obere Kante der Tür zu sich ziehen und entfernen (2).

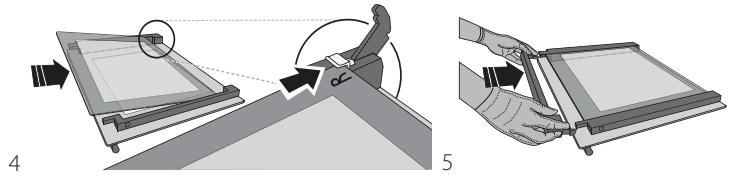


Das Innenglas mit beiden Händen anheben und fest halten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um es dann zu reinigen (3).



3 Um das Innenglas wieder richtig einzusetzen, sicherstellen,

dass das „R“ in der linken Ecke sichtbar ist und die klare (nicht aufgedruckte) Oberfläche nach oben zeigt. Zuerst die lange Seite des Glases, die mit einem „R“ gekennzeichnet ist, in die Halterungen einsetzen, dann absenken und in Position bringen (4). Die obere Ecke wieder anbringen (5): ein Klick bestätigt die richtige Positionierung. Sicherstellen, dass die Dichtung vor Wiedereinbau der Tür befestigt wird.



LÖSEN VON PROBLEMEN

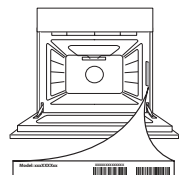
Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Backofen funktioniert nicht	Stromausfall Trennung von der Stromversorgung	Prüfen, ob das Stromnetz Strom führt und ob der Ofen an das Stromnetz angeschlossen ist. Den Backofen aus- und wieder einschalten, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt

▼ 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.



 **INDESIT**



400011603882/B