

# SNELLE REFERENTIEGIDS



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

Voor meer informatie en support, gelieve uw product te registreren op [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



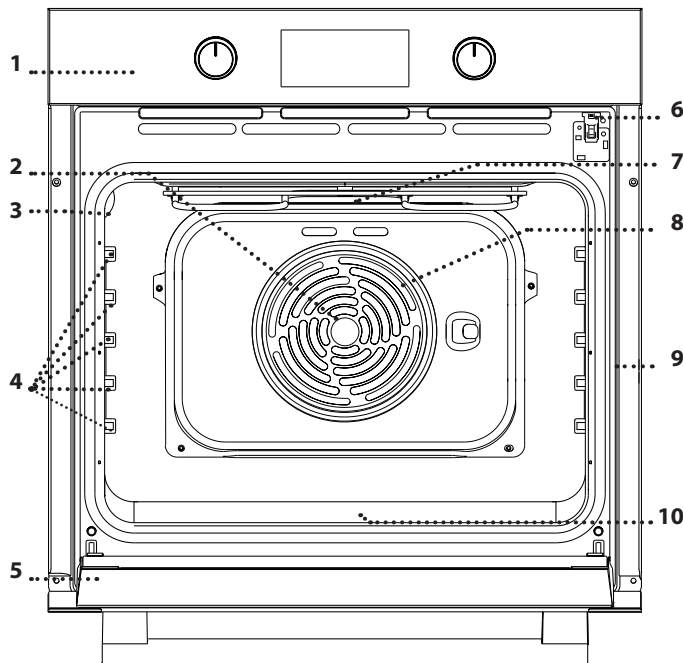
[www.docs.indesit.eu](http://www.docs.indesit.eu)

U kunt de Veiligheidsinstructies en de Gids voor Gebruik en Onderhoud downloaden van onze website [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) en de instructies aan de achterzijde van dit boekje opvolgen.



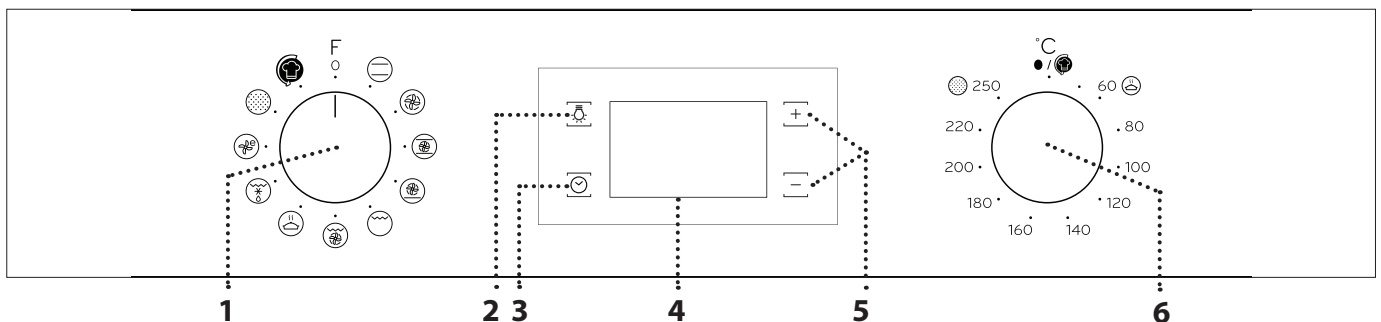
**Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken zorgvuldig de gids voor Gezondheid en Veiligheid.**

## PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator
3. Lamp
4. Roostergeleiders  
(het niveau staat aangegeven op de wand van de bereidingsruimte)
5. Deur
6. Deurvergrendeling  
(vergrendelt de deur terwijl het automatisch reinigen wordt uitgevoerd en erna)
7. Bovenste verwarmingselement/grill
8. Circulair verwarmingselement  
(niet zichtbaar)
9. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
10. Onderste verwarmingselement  
(niet zichtbaar)

## 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. LAMPJES

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

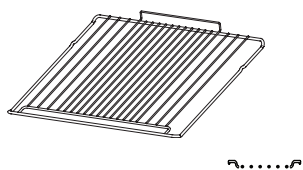
### 5. REGELKNOPPEN

Om de bereidingstijd te veranderen.

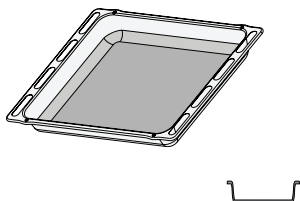
### 6. THERMOSTAAKNOOP

Draai om de gewenste temperatuur te selecteren wanneer handmatige functies ingesteld worden. Voor de functie "Turn & Go" laat de knop staan op

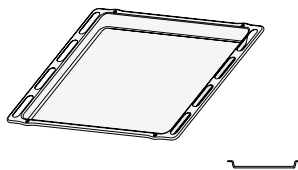
## ROOSTER



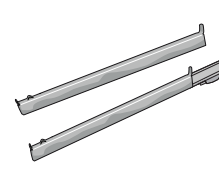
## DRUIPPLAAT (INDIEN AANWEZIG)



## BAKPLAAT



## ROOSTERGELEIDERS (indien aanwezig)



Het aantal en type van accessoires is afhankelijk van het model dat u aangekocht hebt. Bij de Whirlpool Consumenten Service kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

## GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

• Plaats de rooster op de gewenste hoogte door hem iets naar boven te kantelen en de geheven achterzijde (naar boven gericht) eerst neer te leggen. Schuif hem horizontaal over de roostergeleiders, zo ver mogelijk. De andere accessoires, zoals de bakplaat, worden horizontaal over de geleiders geschoven.

- Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kunnen de geleiders worden verwijderd: trek ze uit hun zitting.
- De roostergeleiders kunnen op elk niveau worden verwijderd of gemonteerd.

# FUNCTIES



### CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.



### MULTILEVEL

Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op verschillende steunhoogtes (maximaal drie) die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. 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 karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren. 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.



### WARMHOUDEN

Om zoet of hartig deeg goed te laten rijzen. Om de kwaliteit van het rijzen niet in gevaar te brengen, de functie niet inschakelen als de oven nog heet is na een bereidingscyclus.



### 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 voorgekookt). De beste resultaten worden verkregen wanneer maar één niveau tegelijk gebruikt wordt.



### ECO MULTILEVEL

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 .



### AUTOMATISCHE PYROLYSEREINIGING VAN DE OVEN

Voor het verwijderen van vetspatten, met een cyclus bij zeer hoge temperatuur (meer dan 400 °C).



### 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.

# HET APPARAAT VOOR HET EERST GEBRUIKEN

## 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 de 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. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

De oven is geprogrammeerd om te werken aan een vermogen van minder dan 2,9 kW ("Lo"): Om de oven te laten werken aan een vermogen dat compatibel is met een huishoudelijke stroomvoorziening van meer dan 3 kW ("Hi"), dient u de instellingen te wijzigen. Om het menu voor de wijzigingen te openen, draai de *selectieknop* op , en zet hem dan terug op 0.

Druk onmiddellijk op  en  en houd vijf seconden ingedrukt.



Gebruik  of  om de instelling te veranderen, druk vervolgens op  en houd tenminste twee seconden ingedrukt om te bevestigen.

## 3. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren 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 een uur met de functie "XL Cooking". De oven moet leeg zijn gedurende deze tijd.

Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

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

# DAGELIJKS GEBRUIK

## 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

### HANDMATIG

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



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  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, selecteer de

functie door de *keuzeknop* te draaien op het relevante pictogram. De *thermostaatknop* blijft op  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, saignant rosbeef | 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    |

### 3. VOORVERWARMEN

Eens de functie gestart is, is een geluidssignaal hoorbaar en knippert een 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.

### . 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 tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur dat u gekozen hebt.

Opmerkingen: Om de instelling te annuleren, zet de oven uit door de *keuzeknop* in de stand **0** te draaien.

### 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 "0" om de oven uit te zetten.

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

### . INSTELLEN VAN DE KOOKWEKKER

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".

### . FUNCTIE AUTOMATISCHE REINIGING – PYRO

**Raak de oven niet aan tijdens de Pyrocyclis.**

**Houd kinderen en dieren uit de buurt van de oven tijdens en na het uitvoeren van de Pyrocyclis (totdat de ruimte klaar is met luchten).**

De accessoires - ook de roostergeleiders - moeten uit de oven worden gehaald voordat u de functie inschakelt. Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de zelfreinigingscyclus.

Voor een optimale reiniging dient het ergste vuil met een vochtige spons verwijderd te worden voordat de Pyrofunctie wordt gebruikt. Het is raadzaam de Pyrofunctie alleen uit te voeren wanneer het apparaat erg vervuild is of tijdens het bereiden vieze geuren afgeeft.

Om de functie automatische reiniging te activeren, draai de *selectieknop* en de *thermostaatknop* op het pictogram . De functie wordt automatisch geactiveerd, de deur wordt vergrendeld en het licht in de oven wordt uitgeschakeld: Op het display wordt de resterende tijd tot het einde weergegeven, afgewisseld met "Pyro".

Zodra de cyclus is voltooid blijft de deur vergrendeld tot de temperatuur in de oven gedaald is tot een veilig niveau. Tijdens en na het uitvoeren van de Pyrocyclis de ruimte luchten.

# BEREIDINGSTABEL

| RECEPT                                                         | FUNCTIE                                                                             | VOORVER-<br>WARMEN | TEMPERATUUR<br>(°C) | DUUR<br>(MIN) | NIVEAU<br>EN ACCESSOIRES                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Luchtig gebak</b>                                           |    | Ja                 | 160 - 180           | 30 - 90       | 2/3                                                                                                                                                                                  |
|                                                                |    | Ja                 | 160 - 180           | 30 - 90       | 4  1                                                                                              |
| <b>Gevulde taart</b><br>(kwarktaart, strudel, vruchtentaart)   |    | Ja                 | 160 - 200           | 35 - 90       | 2                                                                                                                                                                                    |
|                                                                |    | Ja                 | 160 - 200           | 40 - 90       | 4  2                                                                                              |
| <b>Koekjes / taartjes</b>                                      |    | Ja                 | 160 - 180           | 20 - 45       | 3                                                                                                                                                                                    |
|                                                                |    | Ja                 | 150 - 170           | 20 - 45       | 4  2                                                                                              |
|                                                                |    | Ja                 | 150 - 170           | 20 - 45       | 5  3  1        |
| <b>Soesjes</b>                                                 |    | Ja                 | 180 - 210           | 30 - 40       | 3                                                                                                                                                                                    |
|                                                                |    | Ja                 | 180 - 200           | 35 - 45       | 4  2                                                                                              |
|                                                                |    | Ja                 | 180 - 200           | 35 - 45       | 5  3  1        |
| <b>Meringues</b>                                               |    | Ja                 | 90                  | 150 - 200     | 3                                                                                                                                                                                    |
|                                                                |   | Ja                 | 90                  | 140 - 200     | 4  2                                                                                            |
|                                                                |  | Ja                 | 90                  | 140 - 200     | 5  3  1  |
| <b>Pizza/Brood</b>                                             |  | Ja                 | 190 - 250           | 15 - 50       | 1 / 2                                                                                                                                                                              |
|                                                                |  | Ja                 | 190 - 250           | 20 - 50       | 4  2                                                                                          |
| <b>Diepvriespizza's</b>                                        |  | Ja                 | 250                 | 10 - 20       | 3                                                                                                                                                                                  |
|                                                                |  | Ja                 | 230 - 250           | 10 - 25       | 4  2                                                                                          |
| <b>Hartige taarten</b><br>(groentetaart, quiche)               |  | Ja                 | 180 - 200           | 40 - 55       | 3                                                                                                                                                                                  |
|                                                                |  | Ja                 | 180 - 200           | 45 - 60       | 4  2                                                                                          |
|                                                                |  | Ja                 | 180 - 200           | 45 - 60       | 5  3  1  |
| <b>Pasteitjes/bladerdeeghapjes</b>                             |  | -                  | 190 - 200           | 20 - 30       | 3                                                                                                                                                                                  |
|                                                                |  | -                  | 180 - 190           | 20 - 40       | 4  2                                                                                          |
|                                                                |  | -                  | 180 - 190           | 20 - 40       | 5  3  1  |
| <b>Lasagne / gebakken Pasta/<br/>cannelloni / ovenschotels</b> |  | Ja                 | 190 - 200           | 45 - 65       | 2                                                                                                                                                                                  |

| FUNCTIES |  |  |  |  |  |  |  |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|          | Conventioneel                                                                       | Grill                                                                               | Gratin                                                                              | Pizza                                                                               | Multilevel                                                                            | XL Cooking                                                                            | ECO multilevel                                                                        |

| ACCESSOIRES |  |  |  |  |  |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|             | Rooster                                                                             | Bakvorm of taartvorm op het rooster                                                 | Bakplaat/opvangbak of bakvorm of taartvorm op rooster                               | Druipplaat / Ovenschaal                                                               | Druipplaat / Ovenschaal met 200 ml water                                              |

| RECEPT                                                                                                         | FUNCTIE | VOORVER-<br>WARMEN | TEMPERATUUR<br>(°C) | DUUR<br>(MIN) | NIVEAU<br>EN ACCESSOIRES |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------------|---------------------|---------------|--------------------------|
| <b>Lamsvlees/kalfsvlees/ rundvlees/<br/>varkensvlees</b> 1 kg                                                  |         | Ja                 | 190 - 200           | 80 - 110      | 3<br>                    |
| <b>Gebraden varkensvlees met korst</b><br>2 kg                                                                 |         | Ja                 | 180 - 190           | 110 - 150     | 2<br>                    |
| <b>Kip/konijn/eend</b> 1 kg                                                                                    |         | Ja                 | 200 - 230           | 50 - 100      | 2<br>                    |
| <b>Kalkoen/gans</b> 3 kg                                                                                       |         | -                  | 190 - 200           | 100 - 160     | 2<br>                    |
| <b>Vis uit de oven/in folie</b><br>(filet, heel)                                                               |         | Ja                 | 170 - 190           | 30 - 50       | 2<br>                    |
| <b>Gevulde groenten</b><br>(tomaten, courgettes, aubergines)                                                   |         | Ja                 | 180 - 200           | 50 - 70       | 2<br>                    |
| <b>Geroosterd brood</b>                                                                                        |         | -                  | 250                 | 2 - 6         | 5<br>                    |
| <b>Visfilets/moten</b>                                                                                         |         | -                  | 230 - 250           | 20 - 30*      | 4<br>3<br>               |
| <b>Worstjes/spiesen/ spareribs/<br/>hamburgers</b>                                                             |         | -                  | 250                 | 15 - 30*      | 5<br>4<br>               |
| <b>Gebraden kip</b> 11,3 kg                                                                                    |         | Ja                 | 200 - 220           | 55 - 70**     | 2<br>1<br>               |
| <b>Rosbief rosé</b> 1 kg                                                                                       |         | Ja                 | 200 - 210           | 35 - 50**     | 3<br>                    |
| <b>Lamsbout/schenkel</b>                                                                                       |         | Ja                 | 200 - 210           | 60 - 90**     | 3<br>                    |
| <b>Geb. aardappelen</b>                                                                                        |         | Ja                 | 200 - 210           | 35 - 55**     | 3<br>                    |
| <b>Groentegratin</b>                                                                                           |         | -                  | 200 - 210           | 25 - 55       | 3<br>                    |
| <b>Vlees en aardappelen</b>                                                                                    |         | Ja                 | 190 - 200           | 45 - 100***   | 4<br>1<br>               |
| <b>Vis en groente</b>                                                                                          |         | Ja                 | 180                 | 30 - 50***    | 4<br>1<br>               |
| <b>Lasagne en Vlees</b>                                                                                        |         | Ja                 | 200                 | 50 - 100***   | 4<br>1<br>               |
| <b>Complete maaltijd: vruchtentaart</b><br>(niveau 5) / <b>lasagne</b> (niveau 3) /<br><b>vlees</b> (niveau 1) |         | Ja                 | 180 - 190           | 40 - 120***   | 5<br>3<br>1<br>          |
| <b>Gebraad/gevulde braadstukken</b>                                                                            |         | -                  | 170 - 180           | 100 - 150     | 2<br>                    |

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.

\* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

\*\*Draai het voedsel na tweederde van de bereidingstijd om (indien nodig).

\*\*\* Geschatte tijdsduur: Gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

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

| FUNCTIES    |               |                                     |                                                       |                         |                                          |            |                |
|-------------|---------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------------|------------|----------------|
|             | Conventioneel | Grill                               | Gratin                                                | Pizza                   | Multilevel                               | XL Cooking | ECO multilevel |
| ACCESSOIRES |               |                                     |                                                       |                         |                                          |            |                |
|             | Rooster       | Bakvorm of taartvorm op het rooster | Bakplaat/opvangbak of bakvorm of taartvorm op rooster | Droopplaat / Ovenschaal | Droopplaat / Ovenschaal met 200 ml water |            |                |

# ONDERHOUD EN REINIGING



Download voor meer informatie de Gids voor Gebruik en Onderhoud op [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)

**Gebruik geen stoomreinigers.**

**Gebruik tijdens alle werkzaamheden beschermende handschoenen.**

**Voer de benodigde werkzaamheden uit wanneer de oven is afgekoeld.**

**Trek de stekker uit het stopcontact.**

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

## EXTERNE OPPERVLAKKEN

Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek. Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

## INTERNE OPPERVLAKKEN

• Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.

Als hardnekkig vuil zich op de interne oppervlakken bevindt, is het raadzaam de functie automatische reiniging uit te voeren voor optimale reinigingsresultaten.

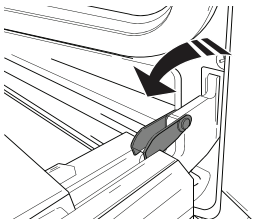
- De deur kan makkelijk verwijderd en teruggeplaatst worden om de ruit te reinigen .
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.

## ACCESSOIRES

Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

## DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

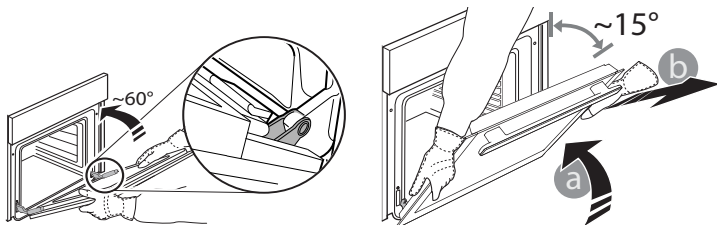
**1.** Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.



**2.** Sluit de deur zo ver mogelijk.

Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep.

Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken (a) totdat het loshaakt (b).



Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

**3.** 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.

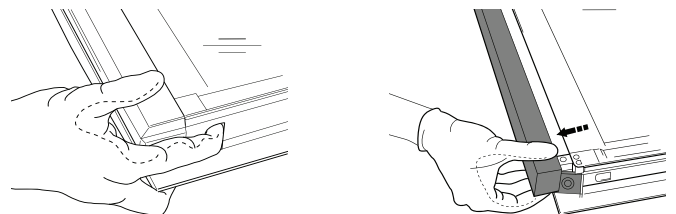
**4.** Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.

**5.** 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.

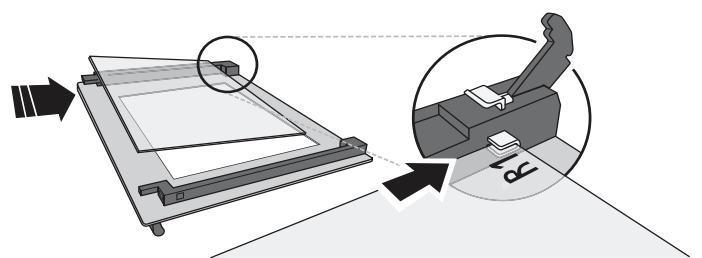
## KLIK OM TE REINIGEN - DE RUIT REINIGEN

**1.** Verwijder de deur en leg die neer op een zacht oppervlak met de handgreep naar onder toe. Druk tegelijk op de twee clips 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.** Zet de tussenruit (met merk "1R") op zijn plaats alvorens de binnenruit te plaatsen: Om de ruiten correct terug te plaatsen, zorg ervoor dat het merk "R" zichtbaar is in de linkerhoek. Breng eerst de lange zijde van de ruit met het merk "R" in de zittingen, en breng de ruit omlaag tot die op zijn plek komt. Herhaal deze procedure voor beide glasruiten.



**4.** 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.

| Probleem                                                        | Mogelijke oorzaak                                                | Oplossing                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| De oven werkt niet.                                             | Stroomonderbreking.<br>Koppel het los van het elektriciteitsnet. | Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten.<br>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 Consumentenservice en vermeld de letter of het nummer dat volgt op de letter "Err".                                     |

## NUTTIGE TIPS



Download voor meer informatie de Gids voor Gebruik en Onderhoud op [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)

### LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten.  
De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmtijd (indien nodig).  
De bereidingstemperaturen zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

### HET TEGELIJKERTIJD BEREIDEN VAN VERSCHILLENDE GERECHTEN

Met de functie "Multilevel" kunt u verschillende gerechten (zoals vis en groenten) gelijktijdig op verschillende steunhoogtes bereiden. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

### PRODUCT

De productfiche met energiegegevens van dit apparaat kan gedownload worden van onze website [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)

### HOE DE GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD TE VERKRIJGEN

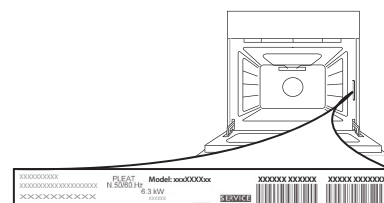
> Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud op onze website [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) (u kunt deze QR code gebruiken), onder vermelding van de handelscode van het product.



> U kunt ook contact opnemen met onze Consumentenservice.

### CONTACT OPNEMEN MET CONSUMENTENSERVICE

Onze contactgegevens staan in de garantiehandleiding.  
Wanneer u contact opneemt met de Consumentenservice gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.



**400010899174/B**

Gedrukt in Italië

