

SNELLE REFERENTIE GIDS



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

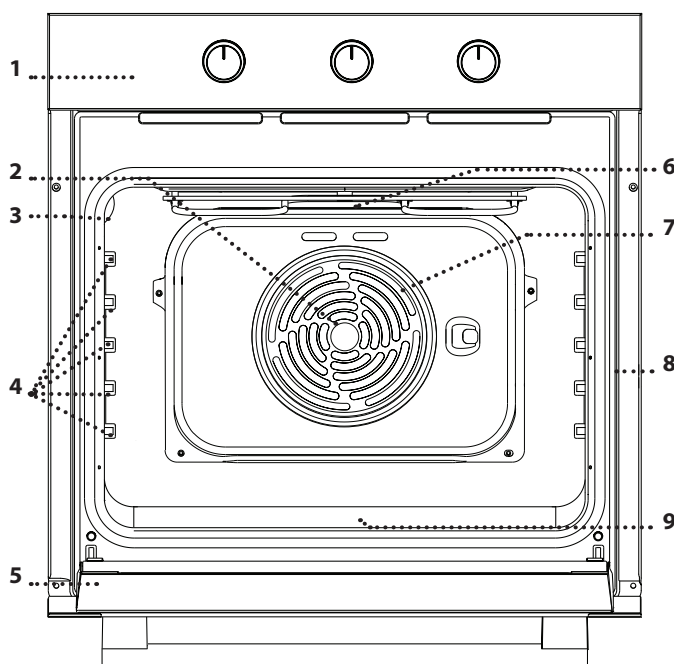


U kunt de Veiligheidsinstructies en de Gids voor Gebruik en Onderhoud downloaden van onze website docs.indesit.eu en de instructies aan de achterzijde van dit boekje opvolgen.



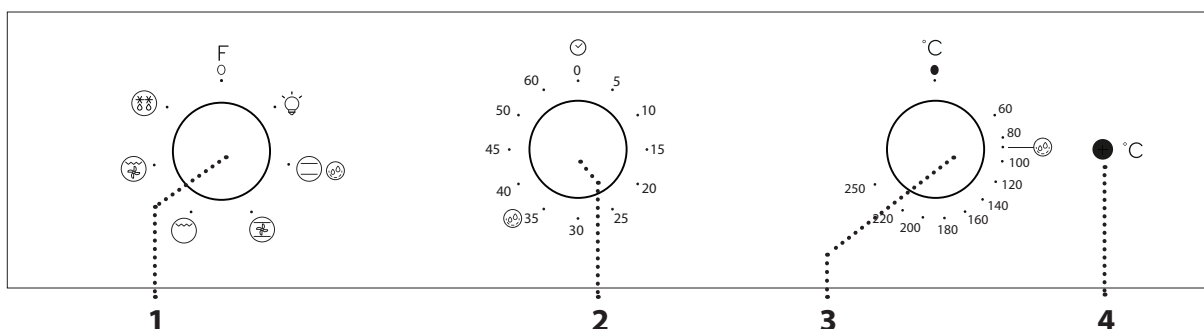
**Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken zorgvuldig de gids voor
Gezondheid en Veiligheid.**

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator
3. Ovenlampje
4. Roostergeleiders
(het niveau staat aangegeven op de wand van de bereidingsruimte)
5. Deur
6. Bovenste verwarmingselement/grill
7. Identificatieplaatje
(niet verwijderen)
8. Onderste verwarmingselement
(niet zichtbaar)

BEDIENINGSPANEEL



1. SELECTIEKNOP

Om de oven in te schakelen door het selecteren van een functie. Selecteer de positie **O** voor het uitschakelen van de oven.

2. KNOP KOOKWEKKER

Handig als kookwekker. Start of stopt de bereiding niet.

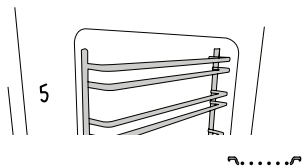
3. THERMOSTAATKNOP

Draai om een gewenste temperatuur te kiezen, waarbij de geselecteerde functie start.

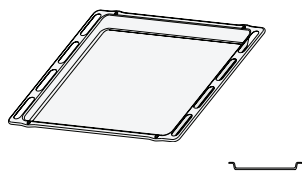
4. LED THERMOSTAAT/ VOORVERWARMING

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

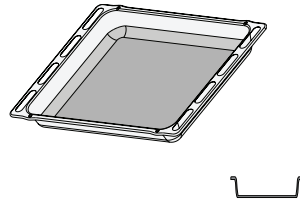
ROOSTER



BAKPLAAT (INDIEN AANWEZIG)



DRUIPLAAT (INDIEN AANWEZIG)



Het aantal en type van accessoires is afhankelijk van het model dat u aangekocht hebt. Bij de Whirlpool Consumentenservice 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.

FUNCTIES



OFF

Om de oven uit te schakelen.



LAMPJES

Om het lampje in de oven aan te doen.



CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Het is raadzaam voedsel op het 2de niveau te plaatsen.



HYDROCLEANING

Door de werking van de waterdamp 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.



CONVECTIEBAKKEN

Voor het bakken van vlees of taarten met een vloeibare vulling op één steunhoogte.



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.



BEZIG MET ONTDOOIEN

Om voedsel sneller te ontdooien.

HET APPARAAT VOOR HET EERST GEBRUIKEN

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 "Turbo Hete Lucht". 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.

2. EEN FUNCTIE INSCHAKELLEN

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 **●**.

3. VOORVERWARMEN

Zodra de functie geactiveerd is, wordt de led van de thermostaat ingeschakeld, om aan te geven dat de voorverwarming gestart is.

Na dit proces wordt de led van de thermostaat uitgeschakeld, om aan te geven 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.

. 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.

Om de kookwekker te activeren, draai de *instelknop* op de gewenste tijdsspanne. een geluidssignaal waarschuwt u wanneer het aftellen gedaan is.

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVER- WARMEN	TEMPERATUUR (°C)	TIJD (MIN)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Luchtig gebak		Ja	150 – 170	30 - 90	2 
		Ja	150 – 170	30 - 90 ***	4 1  
Gevulde taart (kaastaart, strudel, vruchtentaart)		Ja	160 – 200	35 - 90	2 
		Ja	160 – 200	35 - 90 ***	4 2  
Koekjes / taartjes		Ja	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Ja	150 – 170	20 - 40 ***	4 2  
Soesjes		Ja	180 - 200	40 - 60	2 
		Ja	170 - 190	35 - 50 ***	4 2  
Meringues		Ja	90	150 - 200	2 
		Ja	90	140 - 200 ***	4 2  
Pizza's/focaccia's		Ja	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Ja	200 - 240	15 - 30 ***	4 2  
Klein brood 80g		Ja	180 - 200	30 - 45	2 
Groot brood 500g		Ja	180	50 - 70	1 / 2 
Brood		Ja	180 - 200	30 - 80 ***	4 2  
Diepvriespizza's		Ja	250	10 - 20	2 
		Ja	250	10 - 20 ***	4 2  
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	180 - 200	30 - 45	2 
		Ja	170 - 200	40 - 60 ***	4 2  
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		Ja	190 - 200	20 - 30	2 
		Ja	180 - 190	15 - 40 ***	4 2  
Lasagne / gebakken Pasta/ cannelloni / ovenschotels		Ja	190 - 200	45 - 65	2 
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	2 

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

RECEPT	FUNCTIE	VOORVER- WARMEN	TEMPERATUUR (°C)	TIJD (MIN)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Gebraden varkensvlees met korst 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	2 
Kip / Konijn / Eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2 
Kalkoen / gans 3 kg		Ja	180 - 200	150 - 200	2 
Vis in de oven/in folie 0,5 kg (filet, heel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2 
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 70	2 
Geroosterd brood		5'	250	2 - 6	5 
Visfilets/moten		5'	250	15 - 30 *	4 3  
Worstjes/spiesen/ spareribs/hamburgers		5'	250	15 - 30 *	5 4  
Gebraden kip 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1  
Rosbief rosé 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
Lamsbout/schenkel		-	200	60 - 90 **	3 
Geb. aardappelen		-	200 - 220	35 - 55 **	3 
Gegratin. groenten		-	200 - 220	25 - 55	3 
Lasagne en Vlees		Ja	200	50 - 100 ****	4 1  
Vlees en aardappelen		Ja	190 - 200	45 - 100 ****	4 1  
Vis en groente		Ja	180	30 - 50 ****	4 2  

* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

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

*** Verwissel de steunhoogtes halverwege de bereiding.

**** Geschatte tijdsduur: Gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd. Verwissel de steunhoogtem na tweederde van de bereidingstijd, indien nodig.

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	Convectiebakken

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 "Convectiebakken" 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.

ONDERHOUD EN REINIGING

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 OPPERVLAGKEN

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 OPPERVLAGKEN

- 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.

Activeer de functie "Hydrocleaning" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken.

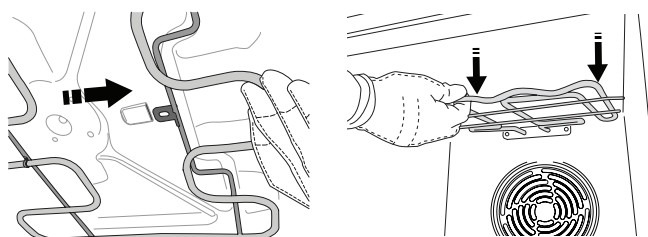
- De deur kan makkelijk verwijderd en teruggeplaatst worden om de ruit te reinigen 
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
- Het bovenste verwarmingselement van de grill kan omlaag worden gezet, om het bovenste paneel van de oven te kunnen reinigen.

ACCESSOIRES

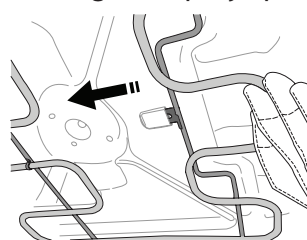
Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

HET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT OMLAAG BRENGEN

1. Haal het verwarmingselement uit zijn zitting en breng het omlaag.

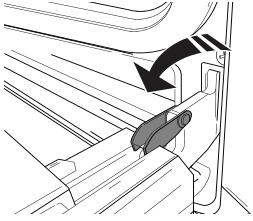


2. Om het verwarmingselement terug te plaatsen, til het op, trek het iets naar u toe en zorg ervoor dat de steun goed op zijn plaats zit.

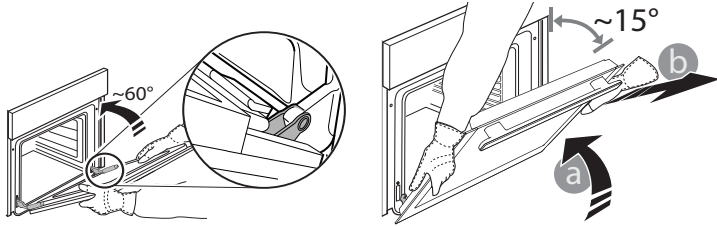


DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

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.

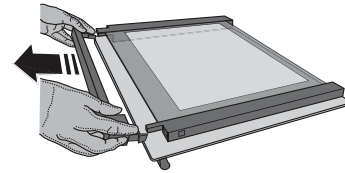
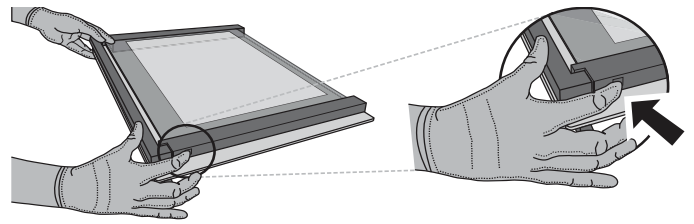
3. Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

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.

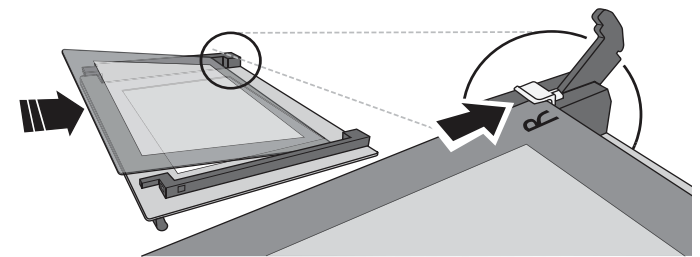
CLICK & CLEAN - DE RUIT REINIGEN

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. Om de binnenruit correct terug te plaatsen, zorg ervoor dat "R" zichtbaar is in de linkerhoek. 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: 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 Koppel het los van het elektriciteitsnet.	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.

PRODUCT

 De productfiche met energiegegevens van dit apparaat kan gedownload worden van onze website **docs.indesit.eu**

HOE DE GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD TE VERKRIJGEN

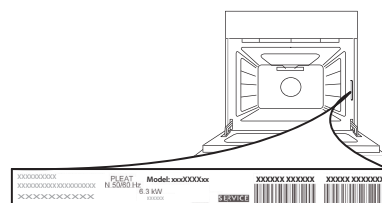
>  [www.docs.indesit.eu](#) Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud op onze website **docs.indesit.eu** (u kunt deze QR code gebruiken), onder vermelding van de handelscode van het product.



> 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.



400010900891

Gedruckt in Italië

