

KURZANLEITUNG

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



Für eine umfassende Hilfe und
Unterstützung, registrieren Sie bitte Ihr
Gerät unter
www.whirlpool.eu/register

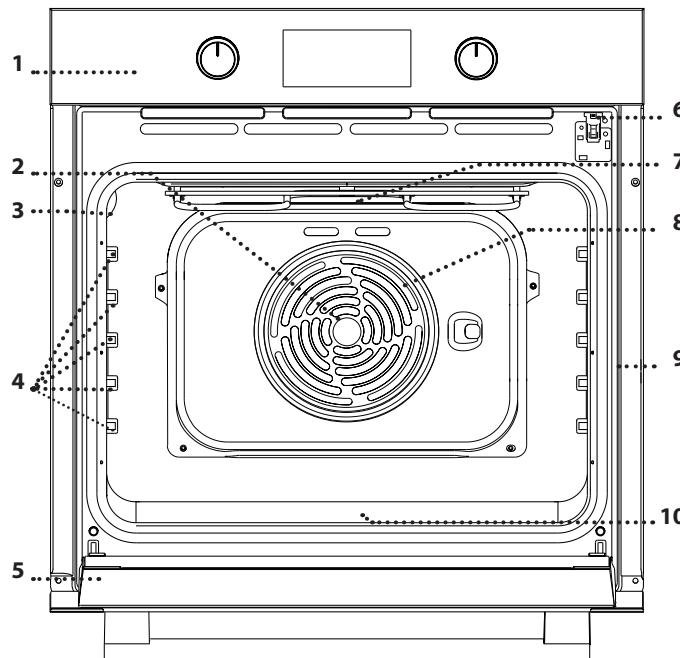


Die Sicherheitshinweise und
Gebrauchsanleitung können auf unserer
Internetseite docs.whirlpool.eu
heruntergeladen werden, bitte die
Anweisungen auf der Rückseite des Heftes
befolgen.



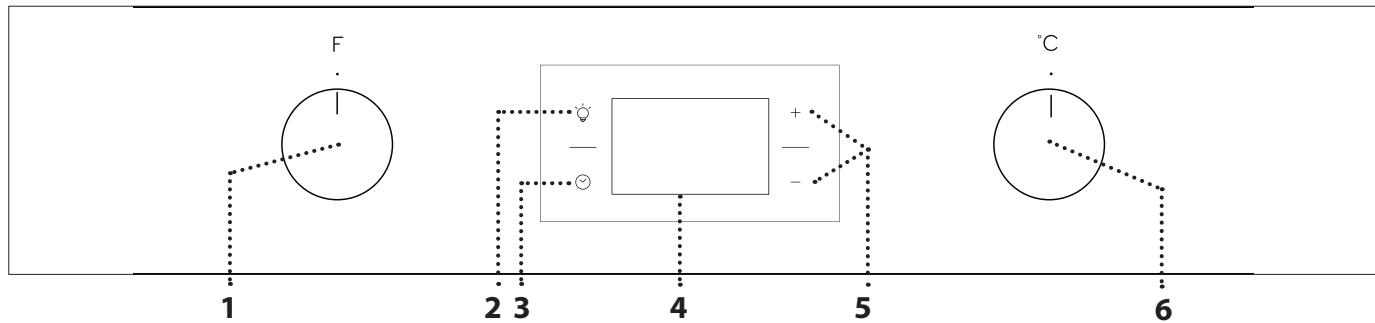
Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. Lampe
4. Seitengitter
(die Einschubebene wird auf der
Wand des Garraums angezeigt)
5. Tür
6. Türverriegelung
(verriegelt die Tür während die
automatische Reinigung läuft und
danach)
7. Oberes Heizelement/Grill
8. Ringheizelement
(nicht sichtbar)
9. Typenschild
(nicht entfernen)
10. Bodenheizelement
(nicht sichtbar)

BEDIENTAFEL



1. AUSWAHLKNOPF

Zum Einschalten des Ofens durch
Funktionsauswahl.
Zum Einschalten des Ofens auf 0
drehen.

2. LAMPEN

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

3. EINSTELLUNG DER UHRZEIT

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

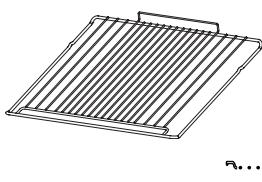
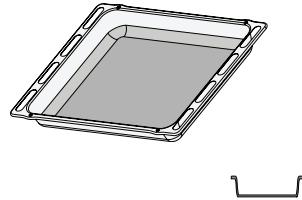
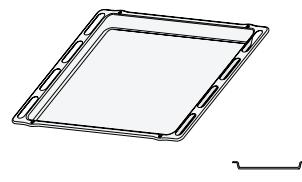
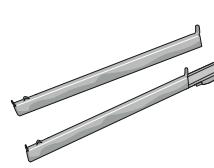
4. DISPLAY

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.

ROST**FETTPFANNE**
(WENN VORHANDEN)**BACKBLECH****AUSZUGSSCHIENEN**

Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.
Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

BENUTZUNG DER ZUBEHÖRTEILE

- Den Rost auf die gewünschte Ebene einschieben, ihn dabei leicht nach oben gekippt halten und die angehobene hintere Seite (nach oben zeigend) zuerst nach unten legen. Dann horizontal entlang des Seitengitters so weit wie möglich schieben. Die anderen Zubehörteile, wie das Backblech, werden horizontal eingesetzt, indem sie

- entlang der Seitengitter eingeschoben werden.
- Die Seitengitter können zum Reinigen des Ofens vollständig ausgehängt werden : ziehen, um das Seitengitter aus seinem Sitz zu entfernen.
- Die Schieberoste können auf einer beliebigen Einschubebene angebracht werden.

FUNKTIONEN

**OBER/UNTERHITZE**

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

**MEHRERE EINSCHUBEBENEN**

Zum Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gar temperatur auf verschiedenen Einschubebenen (maximal drei) zur gleichen Zeit 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 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.

**WARMHALTEN**

Für ein effektives Gären von süßen und salzigen Teigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.

**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.

**AUTOMATISCHER PYROLYSE-
REINIGUNGSZYKLUS**

Hierbei werden bei den Garvorgängen entstandene Spritzer in einem extrem hohen Temperaturzyklus (etwa 400 °C) verbrannt.

**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.

ERSTE INBETRIEBNNAHME DES GERÄTS

1. EINSTELLUNG DER UHRZEIT

Wenn den Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Zeit eingestellt werden:  drücken, bis das Symbol  erscheint und die beiden Ziffern für die Stunden auf dem Display zu blinken beginnen.



Mit + oder — die Stunde einstellen und  zur Bestätigung drücken. Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken. Mit + oder — die Minuten einstellen und  zur Bestätigung drücken.

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

2. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal.

Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen.

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

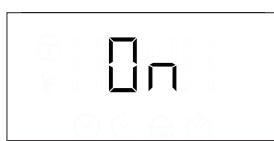
Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 250 °C bevorzugt mit der „XL Cooking“-Funktion aufzuheizen. Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein. Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

Anmerkungen: Es ist empfehlenswert, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

TÄGLICHER GEBRAUCH

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

MANUELL

Um die Funktion zu aktivieren, müssen Sie den *Thermostatregler* auf die gewünschte Temperatur 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  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 „O“.

Bitte beachten: 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

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.

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

. PROGRAMMIERTES GAREN

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

DAUER

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



+ oder — zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, anschließend ○ zur Bestätigung drücken. Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.

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

PROGRAMMIERUNG DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG

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



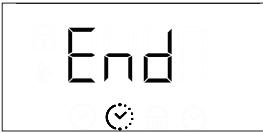
oder + verwenden — zum Einstellen der Abschaltzeit und ○ zur Bestätigung drücken. Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Die Funktion ist angehalten, bis sie automatisch nach der berechneten Zeit startet, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

Hinweise: Um die Einstellung abzubrechen, den *Auswahlknopf* auf 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 abwechseln „ENDE“ und die verbleibende Zeit an.

. 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 ○ und das Symbol „00:00“ und „00:00“ auf der Anzeige blinken.



+ oder — zum Einstellen der gewünschten Zeit verwenden und ○ zur Bestätigung drücken. Es ertönt ein akustisches Signal, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

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

. AUTOMATISCHE REINIGUNGSFUNKTION – PYROLYSE

Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren.

Kinder und Tiere während und nach dem Pyrolysezyklus (bis die Belüftung des Raums abgeschlossen ist) vom Ofen entfernt halten.

Vor dem Ausführen der Pyrolysefunktion alle Zubehörteile - einschließlich der Seitengitter - aus dem Ofen entfernen. Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während der Selbstreinigung alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind.

Für optimale Reinigungsergebnisse, hartnäckige Verschmutzungen vor der Verwendung der Pyrolysefunktion mit einem feuchten Schwamm entfernen. Wir empfehlen, die Pyrolysefunktion nur bei starker Verschmutzung des Ofens durchzuführen oder wenn dieser während des Garvorgangs schlechte Gerüche freisetzt.

Zum Aktivieren der automatischen Reinigungsfunktion drehen Sie den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf das Symbol . Die Funktion wird automatisch aktiviert, die Tür verriegelt und das Licht im Garraum ausgeschaltet: Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende im Wechsel mit „Pyro“.

Wenn das Programm fertig ist, bleibt die Tür gesperrt, bis die Temperatur im Gerät auf ein sicheres Niveau gesunken ist. Den Raum während und nach dem Pyrolysezyklus lüften.

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen	(Ja	160 - 180	30 - 90	2/3
	(Ja	160 - 180	30 - 90	4 1
Gefüllter Kuchen Käsekuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)	(Ja	160 - 200	35 - 90	2
	(Ja	160 - 200	40 - 90	4 2
Plätzchen (Kekse), Törtchen	(Ja	160 - 180	20 - 45	3
	(Ja	150 - 170	20 - 45	4 2
	(Ja	150 - 170	20 - 45	5 3 1
Beignets	(Ja	180 - 210	30 - 40	3
	(Ja	180 - 200	35 - 45	4 2
	(Ja	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Baiser	(Ja	90	150 - 200	3
	(Ja	90	140 - 200	4 2
	(Ja	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Brot	(Ja	190 - 250	15 - 50	1 / 2
	(Ja	190 - 250	20 - 50	4 2
Tiefkühlpizza	(Ja	250	10 - 20	3
	(Ja	230 - 250	10 - 25	4 2
Herzhafte Kuchen (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)	(Ja	180 - 200	40 - 55	3
	(Ja	180 - 200	45 - 60	4 2
	(Ja	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Blätterteigtörtchen / salziges Blätterteiggebäck	(-	190 - 200	20 - 30	3
	(-	180 - 190	20 - 40	4 2
	(-	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne/überbackene Pasta/ Cannelloni /Aufläufe	(Ja	190 - 200	45 - 65	2

FUNKTIONEN	(((((((
Ober-/Unterhitze					Mehrere Einschubebenen		
ZUBEHÖRTEILE	Ofenrost	Garbehälter oder Backblech auf dem Rost		Backblech / Fettpfanne oder Backblech auf Rost	Fettpfanne / Backblech auf Rost		Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Lamm/Kalb/ Rind/Schwein 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Puter/Gans 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	
Fisch gebacken/in Folie (Filets, ganz)		Ja	170 - 190	30 - 45	
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 - 200	50 - 70	
Getoastetes Brot		-	250	2 - 6	
Fischfilets/Scheiben		-	230 - 250	20 - 30*	
Würstchen / Fleischspieße / Rippchen / Hamburger		-	250	15 - 30*	
Brathähnchen 1-1,3 Kg		Ja	200 - 220	55 - 70**	
Roastbeef englisch 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50**	
Lammkeule, Haxe		Ja	200 - 210	60 - 90**	
Bratkartoffeln		Ja	200 - 210	35 - 55**	
Gemüsegratin		-	200 - 210	25 - 55	
Fleisch und Kartoffeln		Ja	190 - 200	45 - 100***	
Fisch und Gemüse		Ja	180	30 - 50***	
Lasagne und Fleisch		Ja	200	50 - 100***	
Komplette Mahlzeit: Obsttorte (Einschubebene 5)/Lasagne (Einschubebene 3)/Fleisch (Einschubebene 1)		Ja	180 - 190	40 - 120***	
Braten/gefüllte Bratenstücke		-	170 - 180	100 - 150	

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.

* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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

*** Voraussichtliche Zeitdauer: Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden.

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

FUNKTIONEN					Mehrere Einschubebenen		
ZUBEHÖRTEILE		Ofenrost	Garbehälter oder Backblech auf dem Rost			Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser	

WARTUNG UND REINIGUNG



Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf docs.whirlpool.eu runterladen

Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

Bei allen Vorgängen Schutzhandschuhe tragen.

Die gewünschten Vorgänge bei kaltem Ofen durchführen.

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

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

AUSSENFLÄCHEN

Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutraler Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach. Keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel verwenden. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen von Kondensation, die sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig

abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.

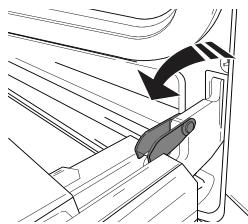
- Bei hartnäckigen Verschmutzungen auf den Innenflächen empfehlen wir für optimale Reinigungsergebnisse die Ausführung der automatischen Reinigungsfunktion.
- Die Tür kann einfach entfernt und wieder angebracht werden für eine einfache Reinigung des Glas
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

ZUBEHÖRTEILE

Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen, Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

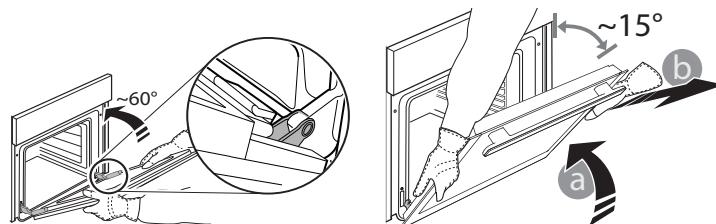
1. Zur Entfernung der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



2. Die Tür so weit wie möglich schließen.

Die Tür mit beiden Hände festhalten – diese nicht am Griff festhalten.

Die Tür 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.

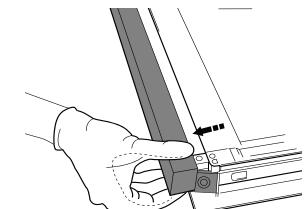
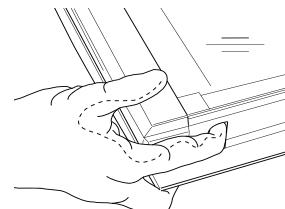
3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.

5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen.

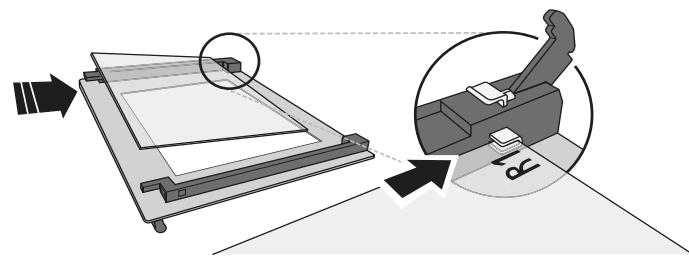
CLICK & CLEAN - GLASREINIGUNG KLICKEN

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



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

3. Bringen Sie die mittlere Scheibe (mit „1R“ gekennzeichnet) an, bevor Sie die Innenscheibe wieder einsetzen: Um das Glasscheiben richtig einzusetzen, sicherstellen, dass das Zeichen „R“ in der linken Ecke sichtbar ist. Zuerst die lange Seite des Glas, die mit einem „R“ gekennzeichnet ist in die Halterungen einsetzen, dann in die Position absenken. Wiederholen Sie diesen Vorgang bei beiden Glasscheiben.



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

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.

HILFREICHE TIPPS

LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind.

Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu.

Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehörteilen abhängig. Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

Mit der „Mehrere Einschubebenen“-Funktion können verschiedene Speisen (z. B. Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Einschubebenen gleichzeitig gegart werden. Die Speise mit kürzerer Garzeit aus dem Ofen nehmen und die Speisen mit längerer Garzeit weiterhin im Ofen lassen.

TECHNISCHE DATEN

Die technischen Daten mit Angabe der Energiedaten für dieses Gerät können auf der Internetseite docs.whirlpool.eu runtergeladen werden

WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTLICH

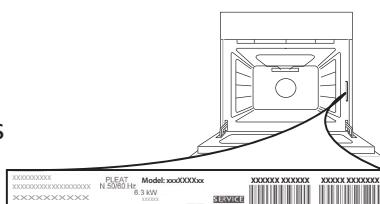
> Die Gebrauchsanleitung von der Internetseite docs.whirlpool.eu herunterladen (den QR-Code verwenden) durch Angabe des Produkthandelscodes.



> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren.

UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

Unsere Kontaktdata sind im Garantiehandbuch zu finden. Wird der Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.

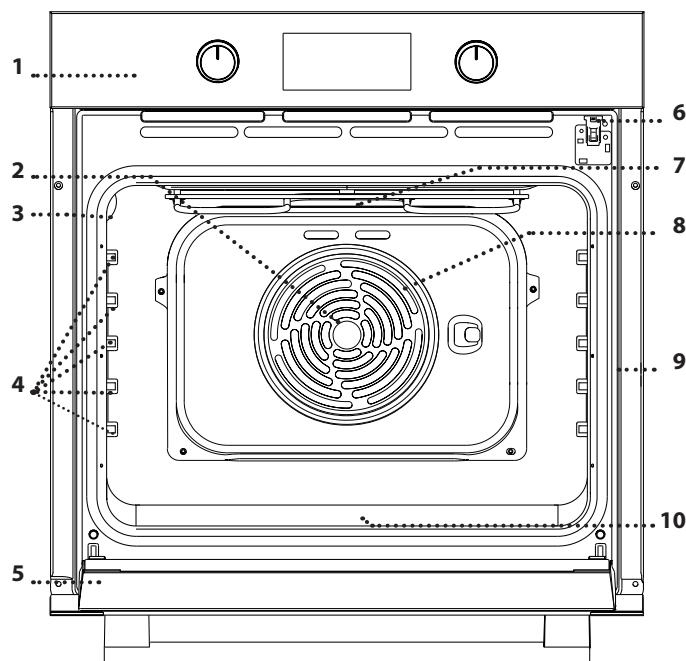


DANK U VOOR UW AANKOOP VAN ONS PRODUCT.

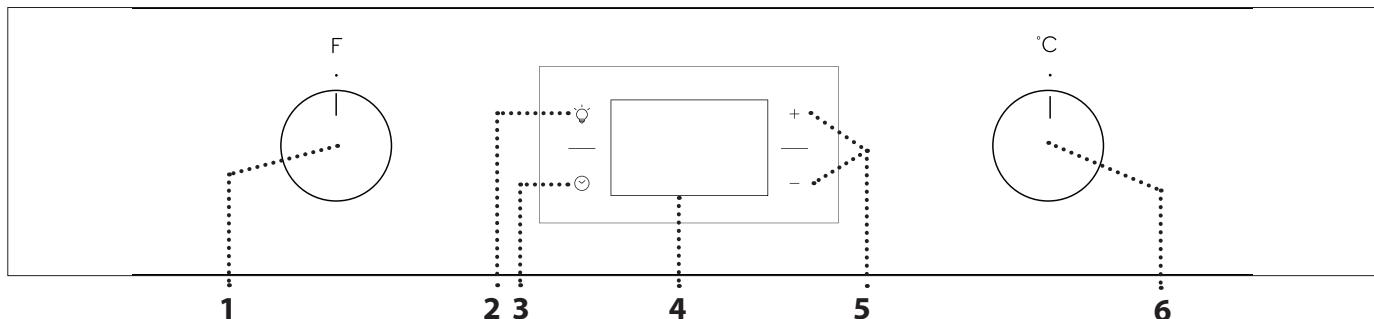


Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



BEDIENINGSPANEEL



1. SELECTIEKNOP

Om de oven in te schakelen door het selecteren van een functie. Selecteer de positie 0 voor het uitschakelen van de oven.

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

Om de bereidingstijd te veranderen.

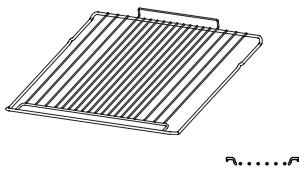
6. THERMOSTAATKNOP

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

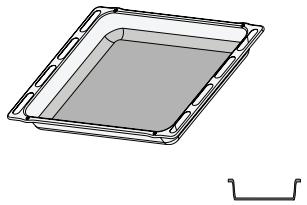
ACCESSOIRES

Download voor meer informatie de Gids voor Gebruik en Onderhoud op docs.whirlpool.eu

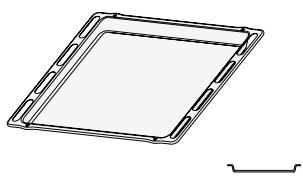
ROOSTER



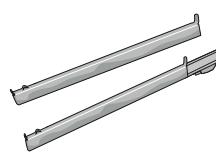
DRIIPPLAAT(INDIEN AANWEZIG)



BAKPLAAT



ROOSTERGELEIDERS



Het aantal en type van accessoires is afhankelijk van het model dat u aangekocht hebt.
Bij de 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. De geleiders kunnen worden verwijderd om het reinigen van de oven makkelijker te laten verlopen: trek ze uit

hun zitting.

- The shelf guides can be removed to facilitate the oven cleaning: pull it to remove from its seats.
- De roostergeleiders kunnen op elk niveau worden verwijderd of gemonteerd.

FUNCTIES

Download voor meer informatie de Gids voor Gebruik en Onderhoud op docs.whirlpool.eu

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 voor gekookt). 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 .

AUTOMATISCHE PYROLYSEREINIGING VAN DE OVEN

Om bakspatten te verwijderen met een cyclus op zeer hoge temperatuur.

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. 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 om de kamer na het eerste gebruik van het apparaat te luchten.

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 bereidingsstijd ingesteld wordt) en een kookwrekker 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 O.

Let op: 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 saignant	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 bereidingsstijd ingesteld wordt) en een kookwrekker selecteren.

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 Pyrolysecyclus.

Houd kinderen en dieren uit de buurt van de oven tijdens en na het uitvoeren van de Pyrolysecyclus (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 de beste reiniging verwijdert u grote resten uit de oven en u reinigt de binnenkant van de glazen deur alvorens de Pyrolyse-functie te gebruiken. Het is raadzaam de Pyrolyse-functie alleen uit te voeren wanneer het apparaat erg vervuild is of tijdens het bereiden vlieze 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 Pyrocyclus de ruimte luchten.

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Luchtig gebak		Ja	160 - 180	30 - 90	2/3
		Ja	160 - 180	30 - 90	4 1
Gevulde taart (cheesecake, strudel, vruchtentartaat)		Ja	160 - 200	35 - 90	2
		Ja	160 - 200	40 - 90	4 2
Koekjes / taartjes		Ja	160 - 180	20 - 45	3
		Ja	150 - 170	20 - 45	4 2
		Ja	150 - 170	20 - 45	5 3 1
Soesjes		Ja	180 - 210	30 - 40	3
		Ja	180 - 200	35 - 45	4 2
		Ja	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Meringues		Ja	90	150 - 200	3
		Ja	90	140 - 200	4 2
		Ja	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Brood		Ja	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Ja	190 - 250	20 - 50	4 2
Diepvriespizza's		Ja	250	10 - 20	3
		Ja	230 - 250	10 - 25	4 2
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	180 - 200	40 - 55	3
		Ja	180 - 200	45 - 60	4 2
		Ja	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		-	190 - 200	20 - 30	3
		-	180 - 190	20 - 40	4 2
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1

FUNCTIONS							
ACCESSOIRES							
	Rooster	Bakvorm of ovenschaal op rooster	Driplaastray of ovenschaal op rooster	Ovenschaal / Driplaastray / Ovenschaal op rooster	Driplaastray / Ovenschaal	Driplaastray / Ovenschaal met 200 ml water	Driplaastray / Ovenschaal met 200 ml water

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Lasagne / gebakken Pasta/ cannelloni / ovenschotels		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Gebraden varkensvlees met korst 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Kalkoen / gans 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	
Vis uit de oven/in folie (filet, heel)		Ja	170 - 190	30 - 45	
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 70	
Geroosterd brood		-	250	2 - 6	
Visfilets/moten		-	230 - 250	20 - 30*	
Worstjes / kebab / spareribs / hamburgers		-	250	15 - 30*	
Gebraden kip 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70**	
Rosbief rood 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50**	
Lamsbout/schenkel		Ja	200 - 210	60 - 90**	
Geb. aardappelen		Ja	200 - 210	35 - 55**	
Groentegratin		-	200 - 210	25 - 55	
Vlees en aardappelen		Ja	190 - 200	45 - 100***	
Vis en groente		Ja	180	30 - 50***	
Lasagne en Vlees		Ja	200	50 - 100***	
Complete maaltijd: vruchtentartaart (niveau 5) / lasagne(niveau 3) / vlees(niveau 1)		Ja	180 - 190	40 - 120***	
Gebraad/gevulde braadstukken		-	170 - 180	100 - 150	

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

* Draai het vlees halverwege de bereidingsstijd om.

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

*** Geschatte tijdsduur: borden kunnen naar eigen voorkeur op verschillende momenten uit de oven worden gehaald.

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

FUNCTIONES							
	Conventioneel	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL Cooking	Eco HeteLucht

ACCESSOIRES							
	Rooster		Bakvorm of ovenschaal op rooster	Ovenschaal/ Driplaat of ovenschaal op rooster	Driplaat / Ovenschaal		Driplaat / Ovenschaal met 200 ml water

ONDERHOUD EN REINIGING



Download voor meer informatie de Gids voor Gebruik en Onderhoud op docs.whirlpool.eu

Gebruik geen stoomreinigers.

Draag veiligheidshandschoenen bij alle werkzaamheden.

Voer de benodigde werkzaamheden uit wanneer de oven is afgekoeld.

Koppel de voeding van het apparaat los.

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

EXTERNE OPPERVLAKKEN

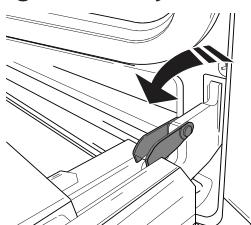
Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen met een droge doek. Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken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

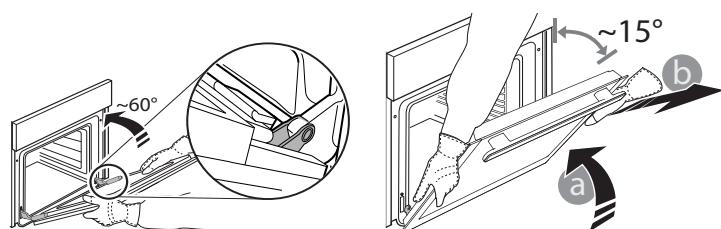
DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

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



- 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.

- 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.

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.

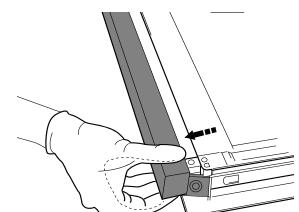
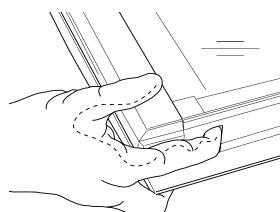
- De deur kan makkelijk verwijderd en teruggeplaatst worden om de ruit te reinigen www.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.

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.

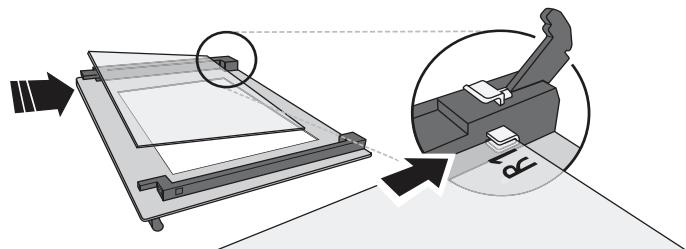
CLICK & CLEAN - DE RUIT REINIGEN

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



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

- Zet de tussenruit (met merk "1R") op zijn plaats alvorens de binnenuit 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 glasruit.



- 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.
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 "F".

NUTTIGE TIPS



LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten.

Kooktijden starten vanaf het moment dat het voedsel in de oven is geplaatst, exclusief de voorverwarming (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.

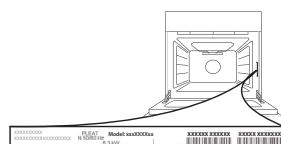
HET TEGEWIJKTIJD BEREIDEN VAN VERSCHILLEND GEGERECHTEN

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.



Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u op:

- Op onze website docs.whirlpool.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.



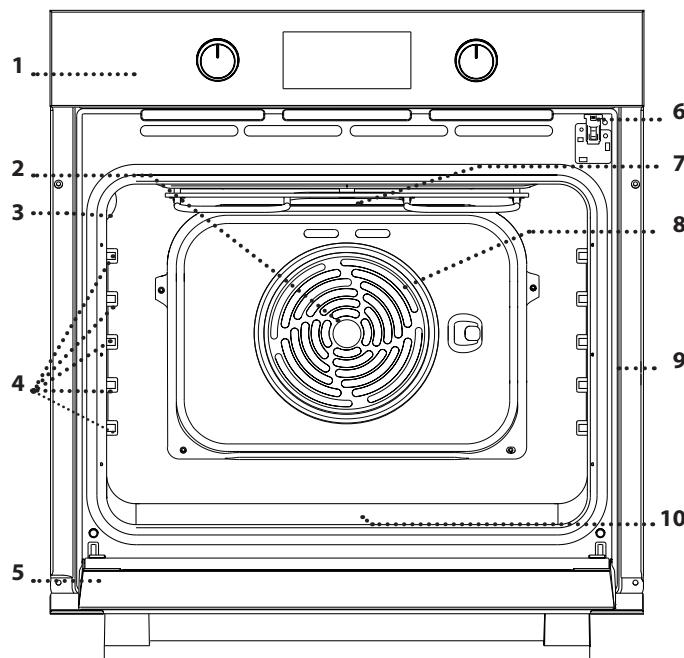


THANK YOU FOR BUYING AN INDESIT PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please
register your product on www.indesit.com/register



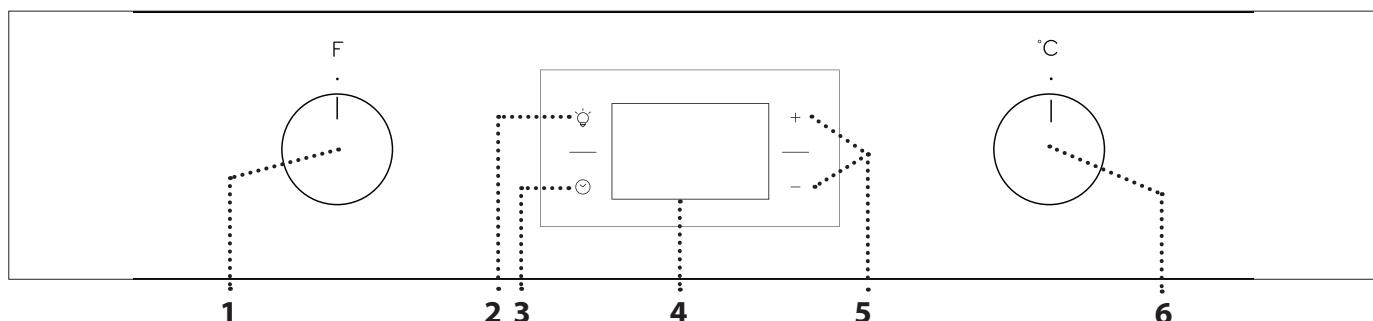
Before using the appliance carefully read the Safety
Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Lamp
4. Shelf guides
(the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Door lock
(locks the door while automatic cleaning is in progress and afterwards)
7. Upper heating element/grill
8. Circular heating element
(non-visible)
9. Identification plate
(do not remove)
10. Bottom heating element
(non-visible)

CONTROL PANEL



1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function.
Turn to the position 0 to switch the oven off.

2. LIGHT

With the oven switched on, press to turn the oven compartment lamp on or off.

3. SETTING THE TIME

For accessing the cooking time settings, delayed start and timer. For displaying the time when the oven is off.

4. DISPLAY

5. ADJUSTMENT BUTTONS
For changing the cooking time settings.

6. THERMOSTAT KNOB

Turn to select the temperature you require when activating manual functions. For automatic functions use .

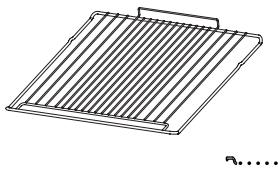
Please note: All knobs are push-activated knobs. Push down on the centre of the knob to release it from its seating.

ACCESSORIES

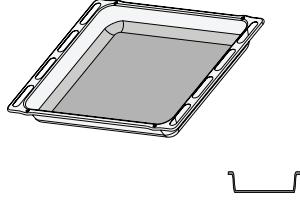


Download the Use and Care Guide from
docs.indesit.eu for more information

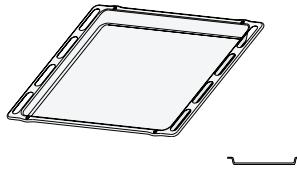
WIRE SHELF



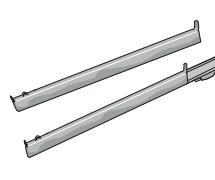
DRIP TRAY (IF PRESENT)



BAKING TRAY



SLIDING SHELVES



The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

USING THE ACCESSORIES

- Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Then slide it horizontally along the shelf guide as far as possible. The other accessories, such as the baking tray, are inserted horizontally by sliding them along the shelf guides.

- The shelf guides can be removed to facilitate the oven cleaning: pull it to remove from its seats.
- The sliding shelves can be removed or fitted on any level.

FUNCTIONS



Download the Use and Care Guide from
docs.indesit.eu for more information



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



MULTILEVEL

For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.



XL COOKING

For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). We recommend turning the meat over during cooking to ensure that both sides brown evenly. We also recommend basting the joint every so often to prevent it from drying out excessively.



PIZZA

For baking different types and sizes of pizza and bread. It is a good idea to swap the position of the baking trays halfway through cooking.



GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a Baking tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.



GRATIN

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a Baking tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.



KEEP WARM

For helping sweet or savoury dough to rise effectively. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.



FREASY COOK

All the heating elements and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat consistently and uniformly throughout the oven. Pre-heating is not necessary for this cooking mode. This mode is especially recommended for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are obtained if you use one cooking rack only.



ECO FORCED AIR

For cooking roasts and stuffed roasting joints on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking but can be switched on again by pressing .



AUTOMATIC OVEN CLEANING - PYRO

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature.



TURN & GO

This function automatically selects an ideal temperature and time for baking a wide range of recipes including meat, fish, pasta, sweets and vegetables. Activate the function when the oven is cold.

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. SETTING THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: Press  until the  icon and the two digits for the hour start flashing on the display.



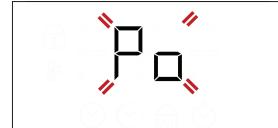
Use + or - to set the hour and press  to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Use + or - to set the minutes and press  to confirm.

Please note: When the  icon is flashing, for example following lengthy power outages, you will need to reset the time.

2. SET THE POWER CONSUMPTION

The oven is programmed to work at a power of less than 2.9 kW ("Lo"): To operate the oven at a power that is compatible with a domestic power supply of greater than 3 kW ("Hi"), you will need to change the settings.

To go to the change menu, turn the *selection knob* to , then turn it back to . Press and hold  and  for five seconds immediately afterwards.



Use  or  to change the setting, then press and hold  for at least two seconds to confirm.

3. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 250 °C for about one hour, preferably using the "XL Cooking" function. The oven must be empty during this time.

Follow the instructions for setting the function correctly.

Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require: the display will light up and an audible signal will sound.



2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL

To start the function you have selected, turn the *thermostat knob* to set the temperature you require.



Please note: During cooking you can change the function by turning the *selection knob* or adjust the temperature by turning the *thermostat knob*.

The function will not start if the *thermostat knob* is on 0 °C. You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

TURN & GO



To start the "Turn & Go" function, select the function turning the *selection knob* on the relevant icon, keeping the *thermostat knob* on the  /  icon.

To end the cooking, turn the *selection knob* on "0".

Please note: To obtain the best cooking results using the "Turn & Go" function, follow the suggested weights for each kind of food in the following table.

Food	Recipe	Weight (kg)
Meat	Roast veal, Roast Beef rare	0,6 - 0,7
	Chicken / Leg of lamb in pieces	1,0 - 1,2
Fish	Salmon fillet / Baked fish (whole)	0,9 - 1,0
	Fish en papillote	0,8 - 1,0
Vegetables	Stuffed vegetables	1,8 - 2,5
	Vegetable pie	1,5 - 2,5
Salty cakes	Quiche lorraine / Flan	1,0 - 1,5
Pasta	Lasagne / Timbale of pasta or rice	1,5 - 2,0
Pastry	Leavened cake / Plum cake	0,9 - 1,2
	Baked apples	1,0 - 1,5
Bread	Bread loaf	0,5 - 0,6
	Baguettes	0,5 - 0,8

KEEP WARM

To start the "Keep Warm" function, turn the *thermostat knob* to the relevant symbol; if the oven is set to a different temperature (or if the cavity temperature is above 65°C) the function will not start.

Please note: You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

3. PREHEATING

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon  on the display indicate that the preheating phase has been activated.

At the end of this phase, an audible signal and the fixed icon  on the display will indicate that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.

4. PROGRAMMING COOKING

You will need to select a function before you can start programming cooking.

DURATION

Keep pressing  until the  icon and "00:00" start flashing on the display.



Use + or - to set the cooking time you require, then press  to confirm.

Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: an audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

Notes: To cancel the cooking time you have set, keep pressing  until the  icon starts flashing on the display, then use — to reset the cooking time to "00:00". This cooking time includes a preheating phase.

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

After a cooking time has been set, starting the function can be delayed by programming its end time: press  until the  icon and the current time start flashing on the display.



Use + or - to set the time you want cooking to end and press  to confirm.

Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

Notes: To cancel the setting, switch the oven off by turning the *selection knob* to the .

Notes: Delay to start functionality is not available for Grill and Turbo Grill functions.

END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that the function has finished.



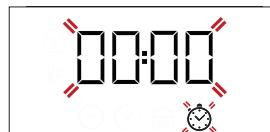
Turn the *selection knob* to select a different function or to position "" to switch the oven off.

Please note: If the timer is active, the display will show "END" alternately with the remaining time.

5. SETTING THE TIMER

This option does not interrupt or program cooking but allows you to use the display as a timer, either during while a function is active or when the oven is off.

Keep pressing  until the  and "00:00" start flashing on the display.



Use + or - to set the time you require and press  to confirm.

An audible signal will sound once the timer has finished counting down the selected time.

Notes: To cancel the timer, keep pressing  until the  starts flashing, then use — to reset the time to "00:00".

6. AUTOMATIC CLEANING FUNCTION – PYRO

Do not touch the oven during the Pyro cycle.

Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.

Remove all accessories - including shelf guides - from the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the selfcleaning cycle.

For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the Pyro function. We recommend only running the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

To activate the automatic cleaning function, turn the selection knob and the thermostat knob to the  icon. The function will be activated automatically, the door locked and the light inside the oven switched off: The display will show the time remaining to the end, alternating with "Pyro".

Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level. Air the room during and after running the Pyro cycle.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEATING	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	160 - 180	30 - 90	2/3
		Yes	160 - 180	30 - 90	4
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	2
		Yes	160 - 200	40 - 90	4
Biscuits/tartlets		Yes	160 - 180	20 - 45	3
		Yes	150 - 170	20 - 45	4
		Yes	150 - 170	20 - 45	5
Choux buns		Yes	180 - 210	30 - 40	3
		Yes	180 - 200	35 - 45	4
		Yes	180 - 200	35 - 45	5
Meringues		Yes	90	150 - 200	3
		Yes	90	140 - 200	4
		Yes	90	140 - 200	5
Pizza / bread		Yes	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Yes	190 - 250	20 - 50	4
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	3
		Yes	230 - 250	10 - 25	4
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	40 - 55	3
		Yes	180 - 200	45 - 60	4
		Yes	180 - 200	45 - 60	5
Vols-au-vents / puff pastry crackers		-	190 - 200	20 - 30	3
		-	180 - 190	20 - 40	4
		-	180 - 190	20 - 40	5

FUNCTIONS							
ACCESSORIES							

RECIPE	FUNCTION	PREHEATING	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	2
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	3
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	2
Chicken/rabbit/duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	2
Turkey / goose 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 50	2
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	2
Toasted bread		-	250	2 - 6	5
Fish fillets/slices		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		-	250	15 - 30*	5 4
Roast chicken 1-1,3 kg		Yes	200 - 220	55 - 70**	2 1
Roast beef rare 1 kg		Yes	200 - 210	35 - 50**	3
Leg of lamb / knuckle		Yes	200 - 210	60 - 90**	3
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35 - 55**	3
Vegetable gratin		-	200 - 210	25 - 55	3
Meat and potatoes		Yes	190 - 200	45 - 100***	4 1
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50***	4 1
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100***	4 1
Complete meal: fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1)		Yes	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Roast meat/stuffed roasting joints		-	170 - 180	100 - 150	2

The time indicated does not include the preheating phase: we recommend placing the food in the oven and setting the cooking time only after the required temperature has been reached.

* Turn food halfway through cooking.

** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).

*** Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

Download the Use and Care Guide from docs.indesit.eu for the table of tested recipes, compiled for the certification authorities in accordance with the standard IEC 60350-1.

FUNCTIONS							
ACCESSORIES							
	Wire shelf	Baking dish or baking tray on the wire shelf	Baking tray / Drip tray or baking tray on the wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray or Baking tray with 200 ml of water		

MAINTENANCE AND CLEANING



Download the Use and Care Guide from
docs.indesit.eu for more information

Do not use steam cleaning equipment.

Use protective gloves during all operations.

Carry out the required operations with the oven cold.

Disconnect the appliance from the power supply.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

EXTERIOR SURFACES

Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.

Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results.

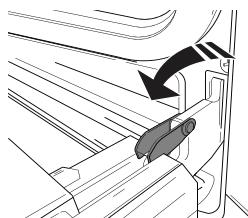
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass .
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

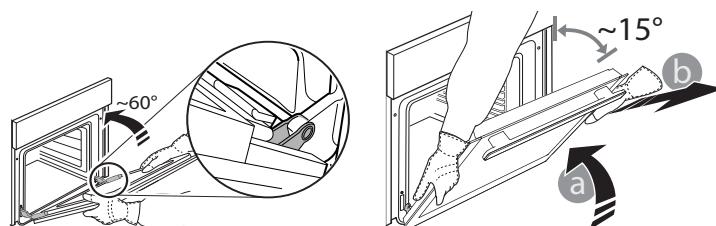
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



2. Close the door as much as you can.

Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b).



Put the door to one side, resting it on a soft surface.

3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

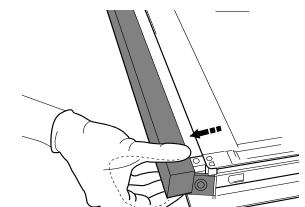
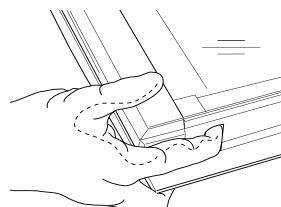
4. Lower the door and then open it fully.

Lower the catches into their original position: make sure that you lower them down completely.

5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above.

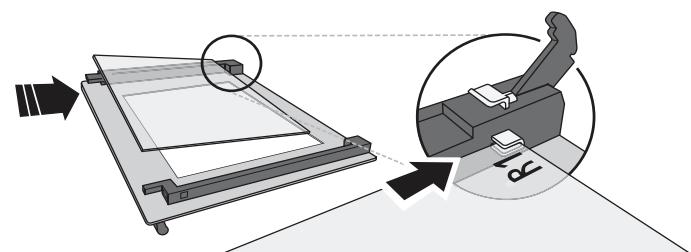
CLICK & CLEAN - CLEANING THE GLASS

1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.

3. Refit the intermediate pane (marked with "1R") before refitting the inside pane: To position the panes of glass correctly, make sure that the "R" mark can be seen in the left-hand corner. First insert the long side of the glass marked "R" into the support seats, then lower it into position. Repeat this procedure for both panes of glass.



4. Refit the upper edge: a click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.

TROUBLESHOOTING



Download the Use and Care Guide from
docs.indesit.eu for more information

Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software problem.	Contact your nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows the letter "F".

USEFUL TIPS



Download the Use and Care Guide from
docs.indesit.eu for more information

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook various different types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

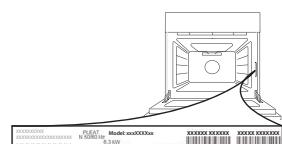
COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

The "Multilevel" function enables you to cook different foods (such as fish and vegetables) on different shelves at the same time. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.



Policies, standard documentation and additional product information can be found by:

- Visiting our website docs.indesit.eu
- Using QR Code
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



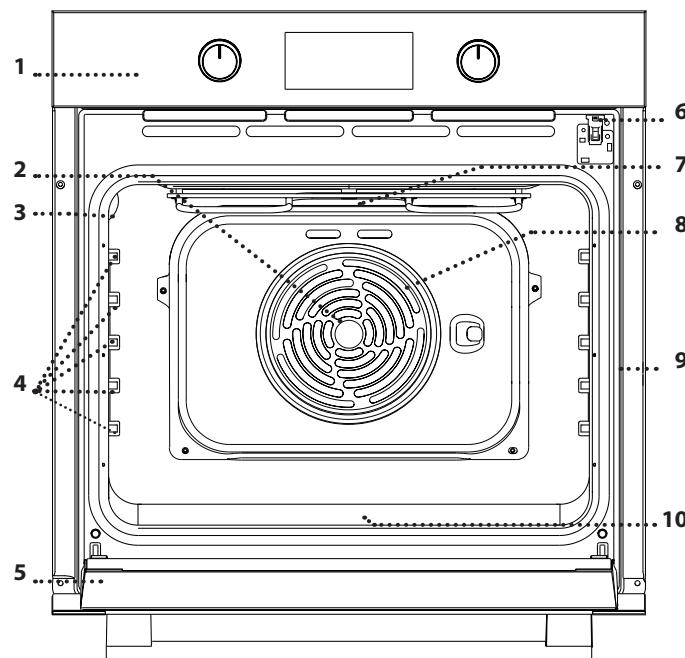


**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN
PRODUIT HOTPOINT-ARISTON**
Afin de profiter d'une assistance complète,
veuillez enregistrer votre appareil sur
www.hotpoint.eu/register



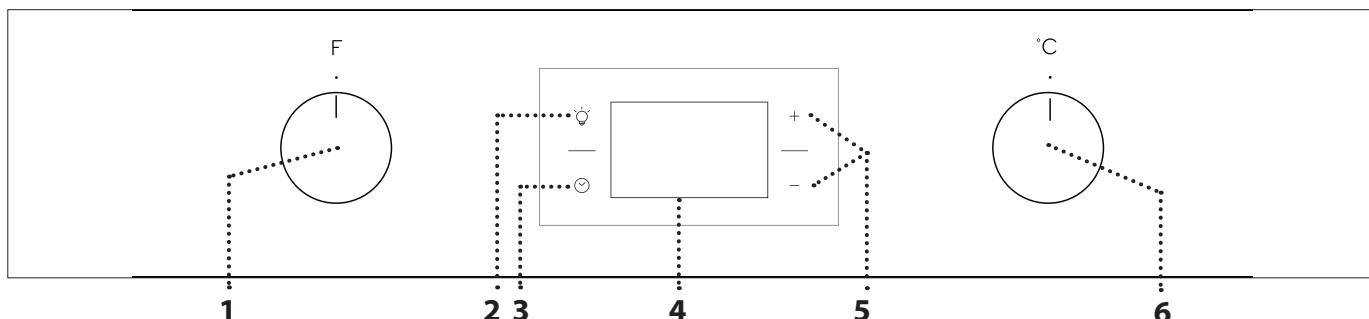
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant
d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Ventilateur
3. Lampe
4. Supports de grille
(le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson)
5. Porte
6. Verrou de la porte
(verrouille la porte lorsque le nettoyage automatique est en cours et après)
7. Élément chauffant supérieur/gril
8. Élément chauffant rond
(invisibles)
9. Plaque signalétique
(ne pas enlever)
10. Élément chauffant inférieur
(invisibles)

PANNEAU DE COMMANDES



1. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez à la position 0 pour éteindre le four.

2. ÉCLAIRAGE

Avec le four allumé, appuyez pour allumer ou éteindre l'ampoule du compartiment du four.

3. RÉGLAGE DE L'HEURE

Pour accéder les réglages pour le temps de cuisson, le départ différé, et la minuterie. Pour afficher l'heure lorsque le four est éteint.

4. ÉCRAN

5. BOUTONS DE RÉGLAGES

Pour changer les réglages du temps de cuisson.

6. BOUTON THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée lorsque vous utilisez les fonctions manuelles. Pour utiliser les fonctions automatiques .

Veuillez noter : Tous les boutons sont de type bouton-poussoir. Appuyez au centre du bouton pour le sortir de son logement.

ACCESSOIRES

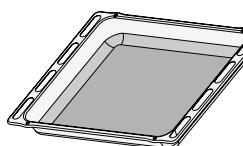


Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien à partir de docs.indesit.eu

GRILLE MÉTALLIQUE



LÈCHEFRITE (SELON LE MODÈLE)



PLAQUE DE CUISSON



GRILLES COULISSANTES



Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.
Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

UTILISER LES ACCESSOIRES

• Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier. Glissez-la ensuite horizontalement sur le support de grille aussi loin que possible. Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les glissant le long des supports de grille.

- Les supports de grille peuvent être enlevés pour faciliter le nettoyage : tirez-les pour les sortir de leurs appuis.
- Les grilles coulissantes peuvent être installées au niveau de votre choix.

FONCTIONS

Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien à partir de docs.indesit.eu

CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

MULTI-NIVEAU

Pour cuire différents aliments demandant la même température de cuisson sur plusieurs grilles (maximum de trois) en même temps. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.

XL COOKING

Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Nous vous conseillons de retourner la viande durant la cuisson pour s'assurer que les deux côtés brunissent de façon égale. Nous vous conseillons d'arroser le rôti de temps en temps pour éviter qu'il ne s'assèche.

PIZZA

Pour cuire différents types et tailles de pain et de pizza. Nous vous conseillons d'échanger la position des plaques de cuisson à la mi-cuisson.

GRILL

Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une plaque de cuisson pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.

GRATIN

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôtis, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.

MAINTIEN AU CHAUD

Pour obtenir une meilleure fermentation des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.

FREASY COOK

Tous les éléments chauffants et le ventilateur s'allument, permettant une distribution constante et uniforme de la chaleur dans le four. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour ce mode de cuisson. Ce mode est particulièrement utile pour la cuisson plus rapide de repas pré-emballés (surgelé ou pré-cuit). Vous obtenez de meilleurs résultats si vous utilisez une seule grille.

ÉCO CHALEUR PULSÉE

Pour cuire les rôtis farcis et les rôtis sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque vous utilisez la fonction ÉCO, le voyant reste éteint durant la cuisson, mais peut être rallumé temporairement en appuyant sur .

NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR - PYRO

Pour éliminer les éclaboussures de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température.

TURN & GO

Cette fonction sélectionne automatiquement la température et le temps idéals pour la cuisson d'une grande variété de recettes, incluant la viande, le poisson, les pâtes, les desserts, et les légumes. Activez la fonction lorsque le four est froid.

UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. RÉGLAGE DE L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : Appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant  et les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Utilisez + ou — pour régler l'heure et appuyez sur  pour confirmer. Les deux chiffres des minutes clignotent. Utilisez + ou — pour régler les minutes et appuyez sur  pour confirmer.

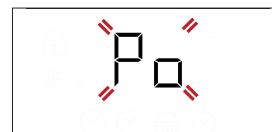
Veuillez noter : Lorsque le voyant  clignote (par exemple après des pannes de courant prolongées), vous devrez régler l'heure de nouveau.

2. RÉGLER LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Le four est programmé pour fonctionner avec une puissance inférieure à 2,9 kW (« Lo ») : Pour utiliser le four avec une puissance compatible avec un réseau électrique domestique supérieur à 3 kW (« Hi »), vous devez changer les réglages.

Pour passer au menu de modification, tournez le *bouton de sélection* sur , puis reportez-le sur .

Appuyez sur  ou  pour cinq secondes immédiatement après.



Utilisez  ou  pour changer les réglages, appuyez ensuite sur  pour au moins deux secondes pour confirmer.

3. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal.

Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.

Chauffez le four à 250 °C pour environ une heure, de préférence en utilisant la fonction « XL Cooking ». Le four doit être vide durant cette opération.

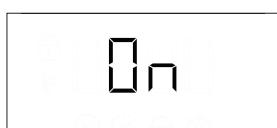
Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

Veuillez noter : Nous vous conseillons d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée : l'écran s'illumine et un signal sonore se fait entendre.



2. ACTIVER UNE FONCTION

MANUEL

Pour lancer la fonction que vous avez sélectionnée, tournez le *bouton du thermostat* pour régler la température requise.



Veuillez noter : Lors de la cuisson, vous pouvez changer la fonction en tournant le *bouton de sélection* ou ajuster la température en tournant le *bouton du thermostat*. La fonction ne démarre pas tant que le *bouton du thermostat* est sur 0°C. Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

TURN & GO



Pour lancer la fonction « Turn & Go », sélectionnez la fonction en tournant le *bouton de sélection* sur l'icône correspondant, gardant le *bouton thermostat* sur l'icône

/

Pour interrompre la cuisson, tournez le *bouton de sélection* sur « 0 ».

Veuillez noter : Pour obtenir les meilleurs résultats avec la fonction « Turn & Go », observez les poids suggérés pour chaque type d'aliments dans le tableau suivant.

Aliments	Recette	Poids (kg)
Viandes	Rôti d'agneau, rôti de boeuf saignant	0,6 - 0,7
	Poulet / gigot d'agneau en morceaux	1,0 - 1,2
Poisson	Filet de saumon / poisson au four (entier)	0,9 - 1,0
	Poisson en papillote	0,8 - 1,0
Légumes	Légumes farcis	1,8 - 2,5
	Tarte aux légumes	1,5 - 2,5
Quiches et tartes salés	Quiche lorraine / Tarte	1,0 - 1,5
Pâtes	Lasagne / Timbale de pâtes ou de riz	1,5 - 2,0
Gâteaux	Gâteau à la levure / gâteau aux prunes	0,9 - 1,2
	Pommes au four	1,0 - 1,5
Pain	Pain (Miche)	0,5 - 0,6
	Baguettes	0,5 - 0,8

MAINTIEN AU CHAUD

Pour lancer la fonction « Maintien au chaud », tournez le bouton thermostat au symbole correspondant; si le four est réglé à une température différente, ou si la température intérieure du four est supérieur à 65°C, la fonction ne débutera pas.

Veuillez noter : Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

3. PRÉCHAUFFAGE

Une fois que la fonction est lancée, un signal sonore et un voyant  qui clignote à l'écran confirmant que la phase de préchauffage est activée.

À la fin de cette phase, un signal sonore et un voyant stable  indique que le four a atteint la température désirée : vous pouvez maintenant placer les aliments à l'intérieur et débuter la cuisson.

Veuillez noter : Placer les aliments dans le four avant que le préchauffage soit terminé peut affecter la cuisson.

4. PROGRAMMER LA CUISSON

Vous devez sélectionner une fonction avant de pouvoir lancer un programme de cuisson.

DURÉE

Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le voyant  et « 00:00 » clignotent à l'écran.



Utilisez + ou — pour régler la durée de cuisson et appuyez sur  pour confirmer.

Lancez la fonction en tournant le bouton du thermostat à la température désirée : un signal sonore se fait entendre et l'écran s'illumine lorsque la cuisson est terminée.

Remarques : Pour annuler le temps de cuisson, appuyez sur  jusqu'à ce le voyant  clignote sur l'écran, utilisez ensuite — pour remettre le temps de cuisson à « 00:00 ». Ce temps de cuisson inclut la phase de préchauffage.

PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON/

DÉPART DIFFÉRÉ

Après avoir réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le début de la fonction en programmant le temps de fin de cuisson : appuyez sur  jusqu'à ce que l'icône  et l'heure actuelle clignotent à l'écran.



Utilisez + ou — pour régler la durée de cuisson et appuyez sur  pour confirmer.

Lancez la fonction en tournant le bouton du thermostat à la température désirée : la fonction reste en veille et démarre automatiquement après la période d'attente calculée pour que la cuisson se termine à l'heure désirée.

Remarques : Pour annuler le réglage, éteindre le four en tournant le bouton de sélection à la position 0.

Remarques : Le démarrage différé de la fonctionnalité n'est pas disponible pour les fonctions Grill et Turbo-grill.

FIN DE CUISSON

Un signal sonore se fait entendre et l'écran s'illumine pour indiquer que la fonction est terminée.

End


Tournez le bouton de sélection pour sélectionner une différente fonction ou le placer à la position « 0 » pour éteindre le four.

Veuillez noter : Si la minuterie fonctionne, l'écran affiche « END » en alternance avec le temps restant.

. RÉGLER LA MINUTERIE

Cette option n'interrompt pas ou ne programme pas la cuisson, mais permet d'utiliser l'écran comme minuterie, durant le fonctionnement d'une fonction ou quand le four est éteint.

Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le voyant  et « 00:00 » et « 00:00 » clignotent à l'écran.



Utilisez + ou — pour régler l'heure désirée et appuyez sur  pour confirmer.

Un signal sonore se fait entendre lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

Remarques : Pour annuler la minuterie, appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant  clignote, utilisez ensuite — pour remettre le temps à « 00:00 ».

. FONCTION NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO

Ne touchez pas le four pendant le cycle de nettoyage Pyro.

Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après (le temps que la pièce soit bien aérée) le cycle de nettoyage Pyro.

Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.

Pour des résultats de nettoyage optimums, enlevez les résidus en excès à l'intérieur de la cavité et nettoyez la vitre de la porte intérieure avant d'utiliser la fonction Pyrolyse. Seule Pyrolyse si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

Pour lancer la fonction de nettoyage automatique, tournez le bouton de sélection et le bouton du thermostat sur l'icône . La fonction démarre automatiquement, la porte se verrouille, et l'ampoule à l'intérieur du four s'éteint : L'écran affiche le temps restant avant la fin, en alternance avec « Pyro ».

Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire. Aérez la pièce pendant et après avoir utilisé le cycle Pyro.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Si	160 - 180	30 - 90	2/3
		Si	160 - 180	30 - 90	4 1
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Si	160 - 200	35 - 90	2
		Si	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscuits/tartelettes		Si	160 - 180	20 - 45	3
		Si	150 - 170	20 - 45	4 2
		Si	150 - 170	20 - 45	5 3 1
Chouquettes		Si	180 - 210	30 - 40	3
		Si	180 - 200	35 - 45	4 2
		Si	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Meringues		Si	90	150 - 200	3
		Si	90	140 - 200	4 2
		Si	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/pain		Si	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Si	190 - 250	20 - 50	4 2
Pizza congelée		Si	250	10 - 20	3
		Si	230 - 250	10 - 25	4 2
Quiches et tartes salés (tarte aux légumes, quiche)		Si	180 - 200	40 - 55	3
		Si	180 - 200	45 - 60	4 2
		Si	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vol-au-vent / biscuits à pâte feuilletée		-	190 - 200	20 - 30	3
		-	180 - 190	20 - 40	4 2
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagnes / pâtes au four / cannellonis / tartes		Si	190 - 200	45 - 65	2

FONCTIONS							
	Traditionnel	Grill	Gratin	Pizzas	Multi-niveau	XL cooking	Éco Chaleur pulsée

ACCESSOIRES						
	Grille métallique	Casserole ou plaque de cuisson sur la grille	Lèchefrite ou plaque de cuisson sur grille métallique	Lèchefrite / Plaque de cuisson	Lèchefrite / Plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau	

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Agneau/veau/ bœuf/porc 1 kg		Si	190 - 200	80 - 110	
Rôti de porc avec grattons 2 kg		Si	180 - 190	110 - 150	
Poulet/lapin/canard 1 kg		Si	200 - 230	50 - 100	
Dinde/oie 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		Si	170 - 190	30 - 50	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Si	180 - 200	50 - 70	
Pain grillé		-	250	2 - 6	
Filets/tranches de poisson		-	230 - 250	20 - 30*	
Saucisses/brochettes/côtes levées/hamburgers		-	250	15 - 30*	
Poulet rôti 1 - 1,3 kg		Si	200 - 220	55 - 70**	
Rosbif saignant 1 kg		Si	200 - 210	35 - 50**	
Gigot d'agneau/jarret		Si	200 - 210	60 - 90**	
Pom. terre rôties		Si	200 - 210	35 - 55**	
Gratin de légumes		-	200 - 210	25 - 55	
Viandes et pommes de terre		Si	190 - 200	45 - 100***	
Poisson et légumes		Si	180	30 - 50***	
Lasagnes & viande		Si	200	50 - 100***	
Repas complet : tarte aux fruits (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/ viande (niveau 1)		Si	180 - 190	40 - 120***	
Rôtis/rôtis farcis		-	170 - 180	100 - 150	

Le temps indiqué n'inclut pas la phase de préchauffage : Nous vous conseillons de placer les aliments dans le four et régler le temps de cuisson seulement après avoir atteint la température désirée.

* Tourner les aliments à mi-cuisson.

** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson).

*** Temps approximatif : les plats peuvent être retirés en tout temps, selon vos préférences personnelles.

Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur docs.indesit.eu pour obtenir le tableau de recettes testées, compilé pour les autorités de certification, conformément à la norme CEI 60350-1.

FONCTIONS							
ACCESSOIRES							
	Grille métallique	Casserole ou plaque de cuisson sur la grille	Plaque de cuisson / Lèchefrite ou plaque de cuisson sur grille métallique	Lèchefrite / Plaque de cuisson	Lèchefrite / Plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau		

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien à partir de docs.indesit.eu

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.

Utilisez des gants de protection lors des opérations.

Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

SURFACES EXTÉRIEURES

Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.

N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec des surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

S'il y a des tâches tenaces dans le four, nous vous conseillons d'utiliser la fonction de nettoyage automatique pour de meilleurs résultats.

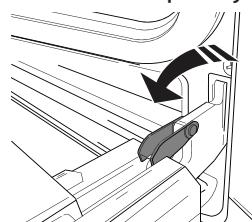
- La porte peut facilement être enlevée et replacée pour faciliter le nettoyage de la vitre [www](#).
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.

ACCESOIRS

Faites tremper les accessoires dans de l'eau contenant un détergent à vaisselle, utilisez des gants de cuisine s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

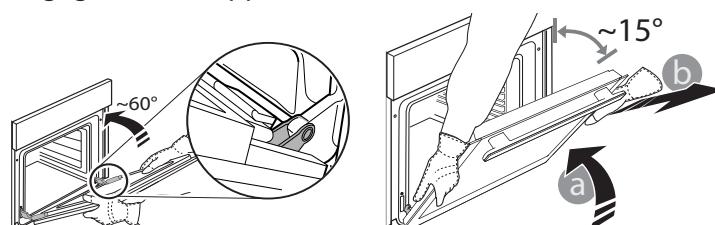
- Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



- Fermez le plus possible la porte.

Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée.

Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

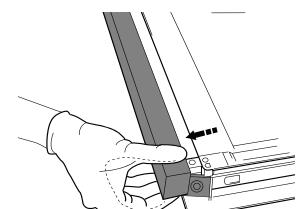
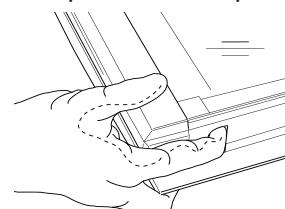
- Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : assurez-vous de les abaisser complètement.

- Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

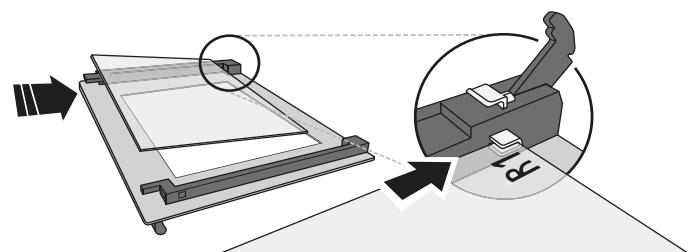
CLICK&CLEAN - NETTOYER LA VITRE

- Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en la tirant vers vous.



- Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

3. Replacez la paroi du milieu (marquée d'un « 1R ») avant de replacer la paroi intérieure : Pour placer correctement les parois de verre, assurez-vous que la marque « R » se trouve dans le coin gauche. En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place. Répétez cette procédure pour les deux parois de verre.



- Replacez le bord supérieur : un déclic indique le positionnement correct. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.

GUIDE DE DÉPANNAGE



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien à partir de docs.indesit.eu

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Eteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivie d'un numéro.	Problème de logiciel.	Contactez le Service après-vente le plus proche et mentionnez la lettre ou le numéro suivant la lettre « F ».

CONSEILS UTILES



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien à partir de docs.indesit.eu

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments.

Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire).

Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

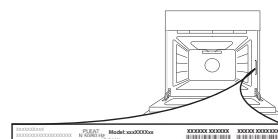
CUIRE DES ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « Multi-niveau » permet de cuire en même temps plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (comme le poisson et les légumes) sur différentes grilles. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.



Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :

- En visitant notre site Web docs.hotpoint.eu
- En utilisant le code QR
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.



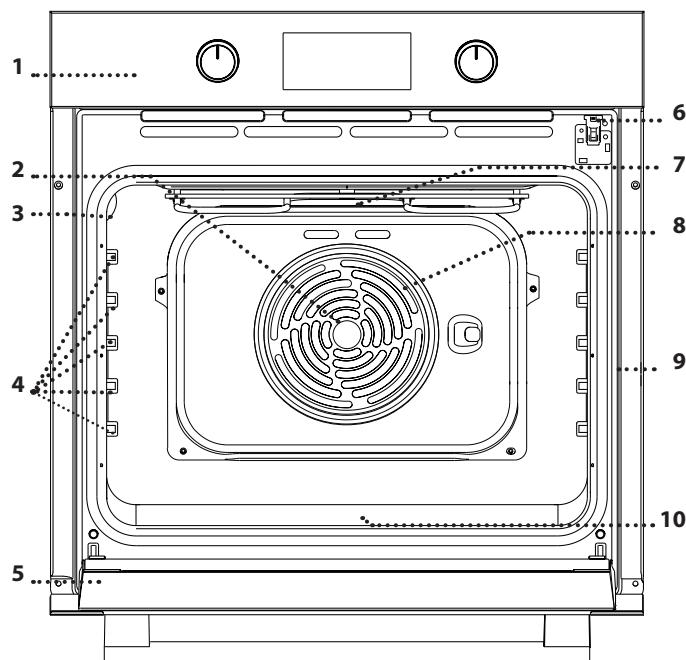
**GRACIAS POR COMPRAR UN
PRODUCTO HOTPOINT-ARISTON**

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.hotpoint.eu/register



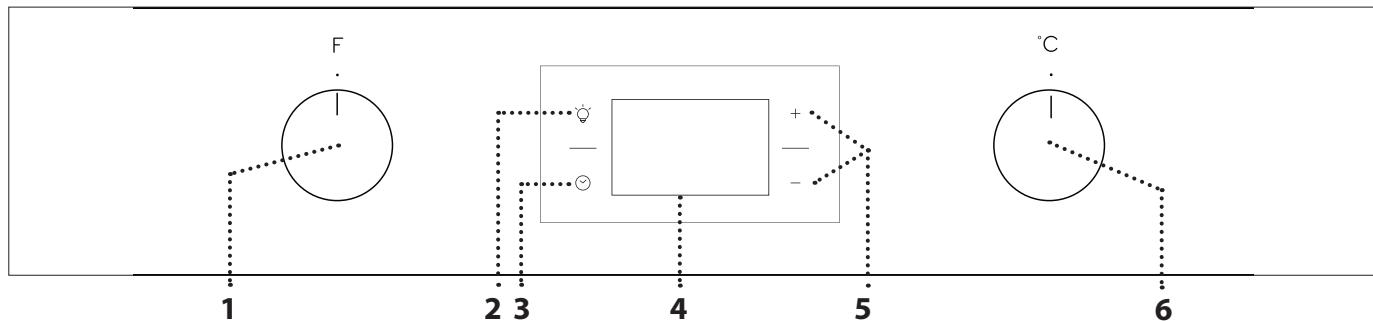
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Ventilador
3. Lámpara
4. Guías para los estantes
(el nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción)
5. Puerta
6. Bloqueo de la puerta
(bloquean la puerta durante el proceso de limpieza automática y después del mismo)
7. Resistencia superior/grill
8. Resistencia circular
(no visible)
9. Placa de características
(no debe retirarse)
10. Resistencia inferior
(no visible)

PANEL DE CONTROL



1. SELECTOR

Para encender el horno seleccionando una función. Póngalo en la posición 0 para apagar el horno.

2. LUZ

Con el horno encendido, pulse para apagar o encender la bombilla del compartimento del horno.

3. AJUSTE DE LA HORA

Para acceder a la configuración del tiempo de cocción, el inicio diferido y el temporizador. Para mostrar la hora cuando el horno está apagado.

4. PANTALLA

5. BOTONES DE AJUSTE

Para cambiar la configuración del tiempo de cocción.

6. SELECTOR DEL THERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO

Gire para seleccionar la temperatura deseada cuando active las funciones manuales. Utilice 0 para las funciones automáticas.

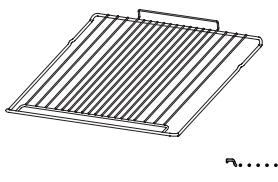
Nota: Todos los selectores se quedan pulsados al activarlos. Pulse en el centro del selector para liberarlo de la configuración.

ACCESORIOS

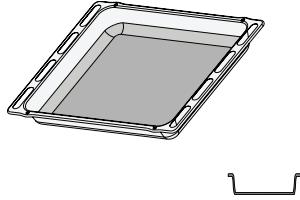


Descargue la Guía de uso y cuidado en docs.indesit.eu para más información

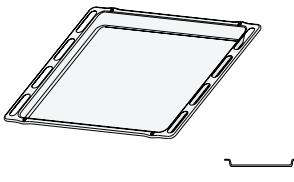
REJILLA



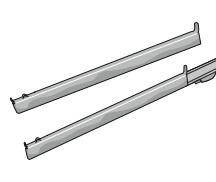
GRASERA (SI LA HAY)



BANDEJA PASTELERA



ESTANTES DESLIZANTES



El número y el tipo de accesorio puede variar dependiendo del modelo comprado.
Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

USO DE LOS ACCESORIOS

- Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba). Luego deslícela horizontalmente por la guía lo más que pueda. Los demás accesorios, como la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente deslizándolos por las guías.

- Para limpiar el horno con facilidad, quite las guías de los estantes: tire para sacarlas de su alojamiento.
- Los estantes deslizantes se pueden extraer o montar en cualquier nivel.

FUNCIONES



Descargue la Guía de uso y cuidado en docs.indesit.eu para más información



CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.



MULTINIVEL

Para cocinar diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en diferentes estantes (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.



XL COOKING

Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Le recomendamos darle la vuelta a la carne durante la cocción para que los dos lados se doren uniformemente. También le recomendamos rociar las piezas de carne de vez en cuando para que no se seque demasiado.



PIZZA

Para cocinar distintos tipos y formatos de pan y pizza. Es recomendable cambiar la posición de las bandejas pasteleras a medio proceso de cocción.



GRILL

Para asar filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la bandeja pastelera debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.



GRATIN

Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, rosbit, pollo). Le recomendamos utilizar la bandeja pastelera para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.



MANTENER CALIENTE

Para hacer que las masas dulces o saladas fermenten bien. Para garantizar la calidad del leudado, no active la función si el horno está caliente después de un ciclo de cocción.



FREASY COOK

Todas las resistencias y el ventilador se encienden para garantizar que el calor se distribuya por el horno de manera consistente y uniforme. Este modo de cocción no requiere precalentamiento. Este modo está especialmente recomendado para cocinar alimentos preenvasados rápidamente (congelados o precocinados). Los mejores resultados se obtienen si se utiliza solo una rejilla.



ECO AIRE FORZADO

Para cocinar asados y carne rellena en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente. Cuando se utiliza esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción, pero se puede volver a encender pulsando .



LIMPIEZA AUTOMÁTICA DEL HORNO - PIROLÍTICA

Para eliminar las salpicaduras de cocción, utilice un ciclo a muy alta temperatura.



TURN & GO

Esta función selecciona automáticamente la temperatura y tiempo ideales para hornear una gran variedad de recetas, incluyendo carne, pescado, pasta, dulces y verduras. Active la función con el horno frío.

PRIMER USO

1. AJUSTE DE LA HORA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora: Pulse  hasta que el ícono  y los dos dígitos de la hora empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice + o - para ajustar la hora y pulse  para confirmar. Los dos dígitos de los minutos empezarán a parpadear. Utilice + o - para ajustar los minutos y pulse  para confirmar.

Nota: Cuando el ícono  parpadee, por ejemplo, después de un corte de suministro prolongado, tendrá que volver a configurar la hora.

2. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

El horno está programado para trabajar con una potencia inferior a 2,9 kW ("Lo"): Para utilizar el horno con una potencia que sea compatible con una fuente de alimentación doméstica superior a 3 kW ("Hi"), deberá cambiar las configuraciones.

Para ir al menú, gire el *selector* hasta  y después vuelva a girarlo hasta .

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Para seleccionar una función, gire el *selector* hasta el símbolo de la función deseada: la pantalla se encenderá y se oirá una señal.



2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

MANUAL

Para iniciar la función seleccionada, gire el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada.



Nota: Durante la cocción puede cambiar la función girando el *selector* o regulando la temperatura con el *selector del termostato*.

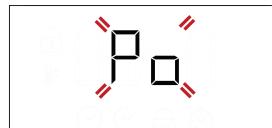
La función no se iniciará si el *selector del termostato* está a 0 °C. Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.

TURN & GO



Para iniciar la función «Turn & Go», seleccione la función girando el *selector* hasta el ícono correspondiente manteniendo el *selector del termostato* en el ícono .

Pulse y mantenga pulsado  y  durante cinco segundos inmediatamente después.



Utilice  o  para cambiar las configuraciones, luego pulse y mantenga pulsado  durante al menos dos segundos para confirmar.

3. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor. Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 250 °C durante aproximadamente una hora utilizando preferiblemente la función «XL Cooking». Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío. Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

Nota: Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

Para finalizar la cocción, gire el *selector* hasta «0».

Nota: Para obtener los mejores resultados de cocción con la función «Turn & Go», siga el peso sugerido para cada tipo de alimento en la siguiente tabla.

Alimentos	Receta	Peso
Carne	Ternera asada, Rosbif poco hecho	0,6 - 0,7
	Pollo / Pierna de cordero a trozos	1,0 - 1,2
Pescado	Filete de salmón / Pescado al horno (entero)	0,9 - 1,0
	Pescado	0,8 - 1,0
Verduras	Verduras rellenas	1,8 - 2,5
	Tarta de verdura	1,5 - 2,5
Tartas saladas	Quiche lorraine / Tarta	1,0 - 1,5
Pasta	Lasaña / Timbal de pasta o arroz	1,5 - 2,0
Repostería	Bizcocho / Pastel de ciruela	0,9 - 1,2
	Manzanas asadas	1,0 - 1,5
Pan	Pan de molde	0,5 - 0,6
	Baguettes	0,5 - 0,8



MANTENER CALIENTE

Para activar la función «Mantener caliente», gire el *selector del termostato* hasta el símbolo correspondiente; si el horno se configura a una temperatura diferente (o la temperatura de la cavidad es superior a 65 °C) la función no se iniciará.

Nota: Puede configurar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si ha establecido un tiempo de cocción) y el temporizador.

3. PRECALENTAMIENTO

Una vez iniciada la función, una señal acústica y un ícono parpadeando en la pantalla le indicarán que la fase de precalentamiento se ha activado.

Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y el ícono fijo en la pantalla le indicará que el horno ha alcanzado la temperatura programada: en ese momento, coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.

. COCCIÓN PROGRAMADA

Antes de comenzar la cocción, deberá seleccionar una función.

DURACIÓN

Mantenga pulsado hasta que el ícono y «00:00» empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice + o — para configurar el tiempo de cocción deseado y después pulse para confirmar.

Active la función girando el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada: Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.

Notas: Para cancelar el tiempo de cocción programado, mantenga pulsado hasta que el ícono empiece a parpadear en la pantalla y después use — para reconfigurar el tiempo de cocción a «00:00». Este tiempo de cocción incluye una fase de precalentamiento.

SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN/ INICIO DIFERIDO

Después de programar un tiempo de cocción, si desea activar la función más tarde deberá programar el tiempo de finalización: pulse hasta que el ícono y la hora actual empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice + o — para ajustar el tiempo deseado de finalización de cocción y pulse para confirmar. Active la función girando el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada: la función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

Notas: Para cancelar la programación, apague el horno girando el *selector* hasta la posición **0**.

Notas: La función de inicio retardado no está disponible para las funciones Grill y Turbo Grill.

FINAL DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la función ha terminado.



Gire el *selector* para seleccionar una función diferente o póngalo en la posición «**0**» para apagar el horno.

Nota: Si el temporizador está activado, la pantalla mostrará la palabra «END» alternada con el tiempo restante.

. AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

Esta opción no interrumpe ni programa la cocción, pero le permite utilizar la pantalla como temporizador, tanto si la función está activada como si el horno está apagado. Mantenga pulsado hasta que el ícono e «00:00» y «00:00» empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice + o — para configurar la hora y pulse para confirmar. Una vez que haya finalizado la cuenta atrás sonará una señal acústica.

Notas: Para desactivar el temporizador, mantenga pulsado hasta que el ícono empieza a parpadear, luego utilice — para poner el tiempo en "00:00".

. FUNCIÓN LIMPIEZA AUTOMÁTICA – LIMP. PIROLÍTICA

No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica.

Mantenga a los niños y a los animales alejados del horno durante y después (hasta que la habitación haya terminado de ventilarse) del ciclo de limpieza pirolítica.

Retire todos los accesorios del horno antes de activar esta función (incluidas las guías de los estantes). Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza. Para obtener unos resultados de limpieza óptimos, elimine el exceso de residuos del interior del aparato y límpie el cristal interior de la puerta antes de usar la función Limp. Pirolítica. Le recomendamos activar la función Limp. Pirolítica solamente si el horno está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

Para activar la función de limpieza automática, gire el selector y el selector del termostato al ícono . La función se activará automáticamente, la puerta se bloqueará y la luz del horno se apagará: La pantalla mostrará el tiempo que queda para terminar, alternándolo con la palabra "Limp. Pirolítica".

Una vez terminado el ciclo, la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno haya vuelto a un nivel seguro. Ventile la habitación durante y después del ciclo de limpieza pirolítica.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTANDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Tartas		Sí	160 - 180	30 - 90	2/3
		Sí	160 - 180	30 - 90	4 1
Bizcocho relleno (tarta de queso, strudel, tarta de frutas)		Sí	160 - 200	35 - 90	2
		Sí	160 - 200	40-90	4 2
Biscuits, tartaletas		Sí	160 - 180	20-45	3
		Sí	150 - 170	20-45	4 2
		Sí	150 - 170	20-45	5 3 1
Lionesas		Sí	180 - 210	30-40	3
		Sí	180 - 200	35-45	4 2
		Sí	180 - 200	35-45	5 3 1
Merengues		Sí	90	150 - 200	3
		Sí	90	140 - 200	4 2
		Sí	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/pan		Sí	190-250	15-50	1/2
		Sí	190-250	20-50	4 2
Pizza congelada		Sí	250	10-20	3
		Sí	230 - 250	10 -25	4 2
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180 - 200	40-55	3
		Sí	180 - 200	45 - 60	4 2
		Sí	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Volvanes/hojaldres		-	190 - 200	20-30	3
		-	180 - 190	20-40	4 2
		-	180 - 190	20-40	5 3 1
Lasaña / pasta al horno / canelones / budines		Sí	190 - 200	45 - 65	2

FUNCIONES							
	Convencional	Grill	Gratin	Pizza	Multinivel	XL Cooking	Eco aire forzado

ACCESORIOS					
	Rejilla	Fuente para horno o bandeja pastelera sobre la rejilla	Bandeja pastelera / Grasera o bandeja pastelera sobre la rejilla	Grasera / Bandeja pastelera	Grasera / Bandeja pastelera con 200 ml de agua

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTANDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Cordero/ternera/ buey/cerdo 1 kg	(Sí	190 - 200	80 - 110	
Cerdo asado con torreznos 2 kg	(Sí	180 - 190	110 - 150	
Pollo/conejo/pato 1 kg	(Sí	200 - 230	50 - 100	
Pavo/oca 3 kg	(-	190 - 200	100-160	
Pescado al horno/en papillote (filetes, entero)	(Sí	170 - 190	30 - 50	
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)	(Sí	180 - 200	50 - 70	
Pan tostado	(-	250	2 - 6	
Filetes/rodajas de pescado	(-	230 - 250	20 - 30*	
Salchichas / pinchos morunos / costillas / hamburguesas	(-	250	15 - 30*	
Pollo asado 1-1,3 kg	(Sí	200 - 220	55 - 70**	
Rosbif poco hecho 1 kg	(Sí	200 - 210	35 - 50**	
Pierna o jarrete de cordero	(Sí	200 - 210	60 - 90**	
Patatas al horno	(Sí	200 - 210	35 - 55**	
Verduras gratinadas	(-	200 - 210	25 - 55	
Carnes y patatas	(Sí	190 - 200	45 - 100***	
Pescados y verduras	(Sí	180	30 - 50***	
Lasañas y carnes	(Sí	200	50 - 100***	
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5)/lasaña (nivel 3)/carne (nivel 1)	(Sí	180 - 190	40 - 120***	
Carne asada / carne rellena asada	(-	170 - 180	100 - 150	

El tiempo indicado no incluye la fase de precalentamiento: recomendamos colocar los alimentos en el horno y ajustar el tiempo de cocción una vez alcanzada la temperatura deseada.

* Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción.

** Darle la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).

*** Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

Descargue la Guía de uso y cuidado en docs.indesit.eu para consultar la tabla de recetas probadas, cumplimentada por los órganos de certificación de conformidad con la norma IEC 60350-1.

FUNCIONES							
Convencional							
Grill							
Gratin							
Pizza							
Multinivel							
XL Cooking							
Eco aire forzado							
Rejilla							
Fuente para horno o bandeja pastelera sobre la rejilla							
Bandeja pastelera / Grasera o bandeja pastelera sobre la rejilla							
Grasera / Bandeja pastelera							
Grasera / Bandeja pastelera con 200 ml de agua							

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

 www

Descargue la Guía de uso y cuidado en
docs.indesit.eu para más información

No utilice aparatos de limpieza al vapor.

Utilice guantes de protección para todas las operaciones.

Lleve a cabo las operaciones necesarias con el horno frío.

Desconecte el aparato de la red eléctrica.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

SUPERFICIES EXTERIORES

Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco. No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso deje que el horno se enfrie y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causadas por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfrie por completo y límpielo con un paño o esponja.

Si hay suciedad persistente en las superficies interiores, se recomienda activar la función de limpieza automática para obtener los mejores resultados.

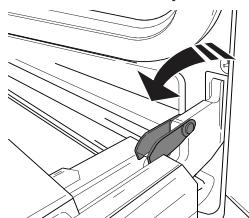
- La puerta se puede montar y desmontar para facilitar la limpieza del cristal  www.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

ACCESORIOS

Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

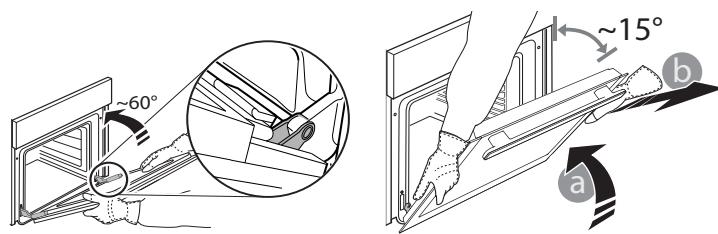
EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

1. Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.



2. Cierre la puerta tanto como pueda.

Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta cerrándola mientras tira de ella hacia arriba (a) hasta que salga de su alojamiento (b).



Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

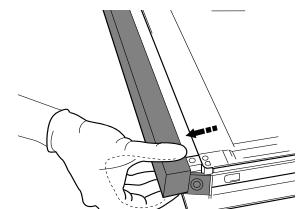
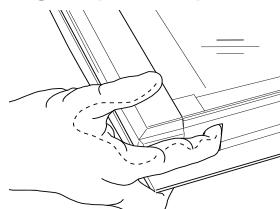
4. Baje la puerta y ábrala por completo.

Baje los pestillos a su posición original: asegúrese de haberlos bajado por completo.

5. Intente cerrar la puerta y compruebe que está alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba.

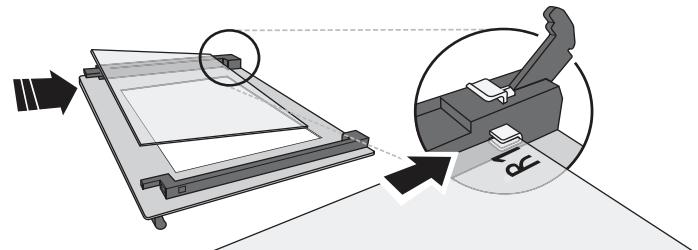
CLICK&CLEAN - LIMPIEZA DEL CRISTAL

1. Después de desmontar la puerta y colocarla sobre una superficie blanda con las asas hacia abajo, pulse simultáneamente los dos enganches de retención y extraiga la parte superior de la puerta tirando hacia usted.



2. Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extrágilos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos.

3. Vuelva a colocar la hoja intermedia (marcada con "1R") antes de montar la hoja interna: Para colocar las hojas de cristal correctamente, asegúrese de que la marca "R" se vea en la esquina de la izquierda. Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una «R» en los soportes y después bájelo hasta su posición. Repita este procedimiento en ambas hojas de cristal.



4. Vuelva a colocar la parte superior: un clic indicará la posición correcta. Asegúrese de que el precinto esté asegurado antes de volver a montar la puerta.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS



Descargue la Guía de uso y cuidado en
docs.indesit.eu para más información

Problema	Possible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número.	Problema de software.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique la letra o número que aparece después de la letra «F».

CONSEJOS ÚTILES



Descargue la Guía de uso y cuidado en
docs.indesit.eu para más información

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos. Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

La función «Multinivel» le permite cocinar diferentes alimentos (pescado y verduras) en diferentes estantes al mismo tiempo. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.



Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar y información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:

- Visitando nuestra página web **docs.hotpoint.eu**
- Usando el código QR
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.

