

GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT INDESIT

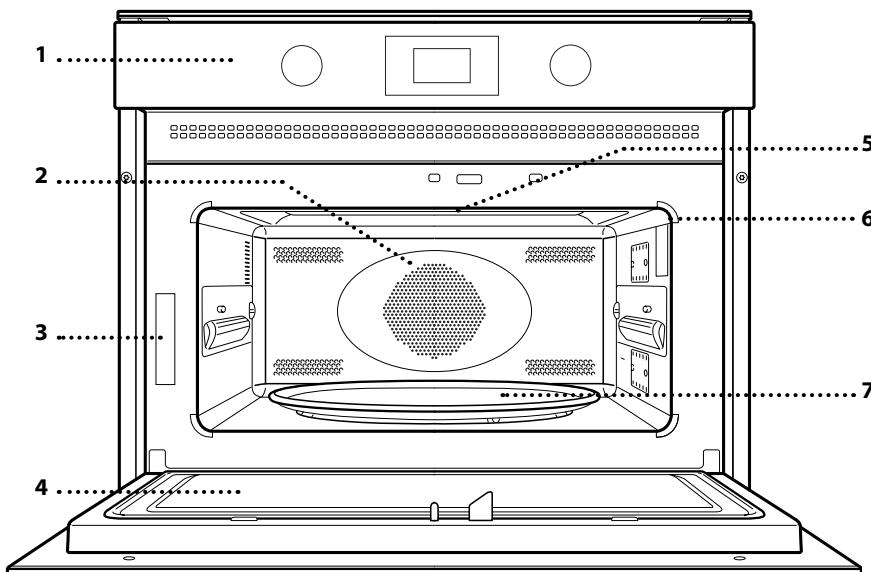
Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur www.indesit.com/register



Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et d'entretien en visitant notre site Web docs.indesit.eu et en suivant les consignes au dos de ce livret.

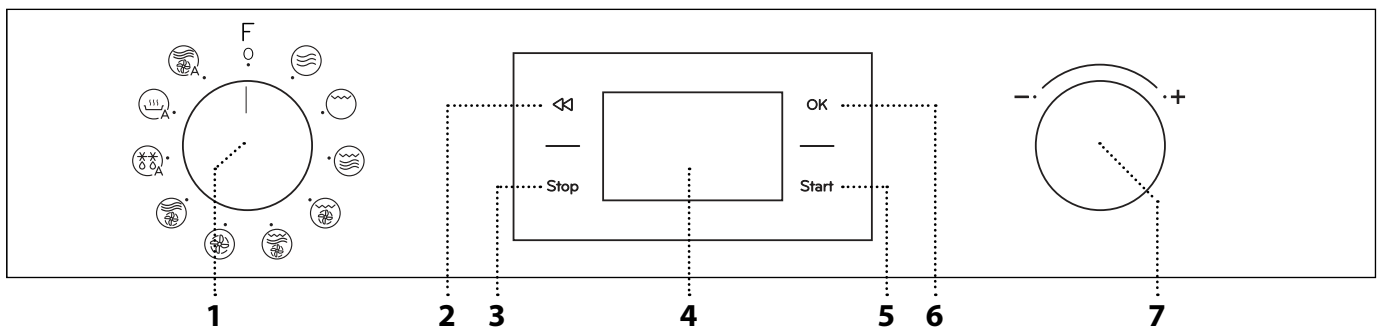
! Lire attentivement les consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Élément chauffant rond (invisible)
3. Plaque signalétique (ne pas enlever)
4. Porte
5. Élément chauffant supérieur/gril
6. Éclairage
7. Plaque tournante

PANNEAU DE COMMANDES



1. BOUTON DE SÉLECTION

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

2. RETOUR

Pour retourner au menu précédent.

3. ARRÊT

Pour interrompre une fonction en cours à tout moment. Appuyez deux fois pour interrompre la fonction et placer le four en attente.

4. ÉCRAN

5. DÉBUT

Pour lancer les fonctions et confirmer les réglages. Lorsque le four est éteint, elle active la fonction du four à micro-ondes.

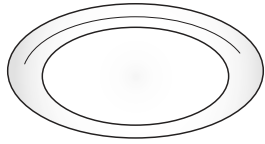
6. CONFIRMER

Pour confirmer la sélection d'une fonction ou le choix d'une valeur.

7. BOUTON DE RÉGLAGE

Pour naviguer à travers les menus et confirmer ou changer les réglages.

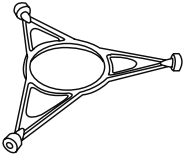
PLAQUE TOURNANTE EN VERRE



Installée sur son support, la plaque tournante en verre peut être utilisée avec toutes les méthodes de cuisson. La plaque tournante doit toujours être utilisée comme

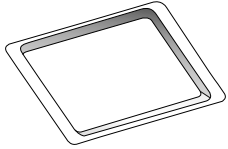
base pour les autres récipients ou accessoires, à l'exception de la plaque de cuisson rectangulaire.

SUPPORT DE LA PLAQUE TOURNANTE



Utilisez le support uniquement pour la plaque tournante en verre. Ne placez pas d'autres accessoires sur le support.

PLAQUE DE CUISSON RECTANGULAIRE

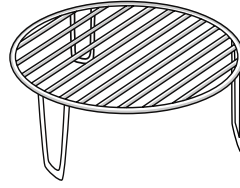


Utilisez la plaque à pâtisserie uniquement avec les fonctions pour la cuisson par convection; elle ne doit jamais être utilisée avec la fonction four à micro-ondes. Insérez la

plaque à l'horizontale en la plaçant sur la grille du compartiment de cuisson.

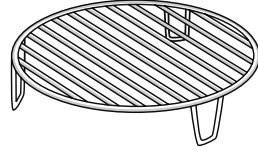
Veillez noter: Vous n'avez pas besoin d'enlever la plaque tournante et son support lorsque vous utilisez la plaque à pâtisserie rectangulaire.

GRILLE SUPÉRIEURE



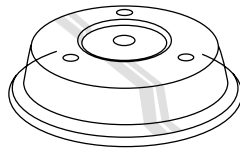
Elle vous permet de placer les aliments plus près de la grille pour un dorage parfait de votre plat. Placer la grille métallique sur la plaque tournante.

GRILLE INFÉRIEURE



Cela permet une bonne circulation de l'air chaud pour obtenir une cuisson parfaite de votre plat. Placer la grille métallique sur la plaque tournante.

COUVERCLE (SELON LE MODÈLE)



Utile pour couvrir les récipients lorsque vous utilisez le four à micro-ondes pour cuire ou réchauffer des aliments. Le couvercle réduit les éclaboussures, garde les aliments

tendres, et peut aussi être utilisé pour créer un deuxième niveau de cuisson. Ne l'utilisez pas pour la cuisson à convection ou toutes les fonctions avec le gril.

Le nombre et le type des accessoires peuvent varier en fonction du modèle acheté.

Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service Après-Vente.

De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant d'en acheter un, assurez-vous qu'il est adapté pour la cuisson au four à micro-ondes et qu'il est résistant à la chaleur du four.

Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne devraient jamais être utilisés pour la cuisson au four à micro-ondes.

Toujours s'assurer que les aliments et les accessoires ne touchent pas aux parois internes du four.

Toujours vous assurer que la plaque tournante peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche. Assurez-vous de ne pas déplacer la plaque tournante lorsque vous insérez ou retirez des accessoires.

**FOUR À MICRO-ONDES**

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

PUISSANCE	RECOMMANDÉE POUR
900 W	Rapidement réchauffez les boissons ou les aliments avec une forte teneur en eau
750 W	Cuisson de légumes
650 W	Cuisson de la viande et du poisson
500 W	Cuisson de sauces à la viande, ou les sauces contenant du fromage ou des œufs. Terminer la cuisson des pâtes à la viande et les pâtes cuites
350 W	Cuisson lente et délicate. Idéal pour faire fondre le beurre ou le chocolat
160 W	Décongélation des aliments surgelés ou ramollir le beurre et le fromage
90 W	Ramollir la crème glacée

**GRILL**

Pour dorer, griller, et gratiner. Nous vous conseillons de retourner les aliments durant la cuisson.
Pour de meilleurs résultats, préchauffez le gril de 3 à 5 minutes.

Accessoires recommandés : Grille supérieure

**GRILL + MICRO-ONDES**

Pour rapidement cuire et gratiner les plats en combinant les fonctions de four à micro-ondes et gril.

Accessoires recommandés : Grille supérieure

**TURBO GRIL**

Pour des résultats parfaits en combinant les fonctions gril et convection. Nous vous conseillons de retourner les aliments durant la cuisson.

Accessoires recommandés : Grille supérieure

**TURBO GRIL + MO**

Pour rapidement cuire et dorer vos aliments en combinant les fonctions de four à micro-ondes, gril, et convection.

Accessoires recommandés : Grille supérieure

**CHALEUR PULSÉE**

Pour cuire des plats de façon à obtenir des résultats comparables à la cuisson avec un four conventionnel. Vous pouvez utiliser la plaque à pâtisserie ou d'autre plat de cuisson résistant à la chaleur pour cuire certains aliments.

Accessoires recommandés : Grille métallique basse / plaque de cuisson rectangulaire






**CHALEUR PULSÉE + MO**

Pour préparer des plats en peu de temps.

Accessoires recommandés : Grille inférieure

**DÉCONGÉLATION AUTO**

Pour rapidement décongeler différents types d'aliments en précisant leur poids. Placez les aliments directement sur la plaque tournante en verre. Retournez les aliments lorsque qu'indiqué.

CATÉGORIE	ALIMENT	POIDS
 1*	VIANDE (mince, côtelettes, biftecks, rôtis)	100 g - 2 kg
 2*	VOLAILLE (poulet entier, morceaux, filets)	100 g - 2,5 kg
 3*	POISSON (entier, darnes, filets)	100 g - 1,5 kg
 4*	LÉGUMES (macédoine de légumes, petits pois, brocolis, etc.)	100 g - 1,5 kg
 5*	PAIN (pains, petits pains, brioches)	100 g - 1 kg






RÉCHAUFFAGE / CUISSON AUTO *

A Pour réchauffer les repas préparés surgelés ou à la température de la pièce et cuire rapidement des aliments pour obtenir les meilleurs résultats. Le four détermine automatiquement les réglages nécessaires pour les meilleurs résultats, le plus rapidement possible. Disposez les aliments sur un plat résistant à la chaleur et adapté au four à micro-ondes.

CATÉGORIE	ALIMENT	POIDS
 1	ASSIETTE À DÎNER	250 - 500 g
 2*	PLAT SURGELÉ	250 - 500 g
 3*	LASAGNES SURGELÉES	250 - 500 g
 4	SOUPES	200 - 800 g
 5	BOISSONS	100 - 500 g
 6	POMMES DE TERRES CUITES (Tournez lorsque vous y être invités)	200 g-1 kg
 7	LÉGUMES FRAIS (Coupez en morceaux de taille identique et ajoutez 2 à 4 cuillerées à soupe d'eau. Couvrir)	200 - 800 g
 8*	LÉGUMES SURGELÉS (Tournez lorsque vous y êtes invité. Couvrir)	200 - 800 g
 9	LÉGUMES EN CONSERVE	200 - 600 g
 10	POPCORN	100 g

CHALEUR PULSÉE+ MO AUTO *

A Pour cuire des aliments dans le four rapidement tout en obtenant d'excellents résultats. Utilisez des plats de cuisson qui sont résistants à la chaleur et adaptés au four à micro-ondes.

CATÉGORIE	ALIMENT	POIDS
 1	POULET RÔTI	800 g - 1,5 kg
 2	BISCUITS	300 g
 3	POISSON ENTIER	600 g - 1,2 kg
 4	GRATIN DE POMMES DE TERRE	800 g - 2 kg
 5	RÔTI DE BOEUF	800 g - 1,5 kg

* Avec les fonctions automatiques, simplement sélectionnez le type et le poids, ou la quantité d'aliments, pour obtenir les meilleurs résultats. Le four détermine automatiquement les meilleurs réglages et les ajuste tout au long de la cuisson. Retournez les aliments lorsque qu'indiqué.

PREMIÈRE UTILISATION

. RÉGLER L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : Les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Tournez le bouton de réglage pour régler l'heure et appuyez sur OK pour confirmer. Les deux chiffres des minutes clignotent. Tournez le bouton de réglage pour régler l'heure et appuyez sur OK pour confirmer.

Veillez noter: Pour changer l'heure plus tard, appuyez sur **Stop** pour au moins 3 seconde alors que le four est éteint et répétez les étapes décrites plus haut. Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Lorsque le four est éteint, seul l'heure est affichée à l'écran. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner une des fonctions disponibles.



2. RÉGLER UNE FONCTION

. FONCTIONS MANUELLES

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés.

PUISSANCE DU FOUR À MICRO-ONDES / TEMPÉRATURE



Lorsque le voyant **W** clignote à l'écran, tournez le bouton de réglage pour ajuster la puissance et appuyez ensuite sur **OK** pour confirmer et continuer de modifier les réglages qui suivent (si possible).

De la même façon, lorsque le voyant **°C** clignote à l'écran, tournez le bouton de réglage pour ajuster la température et appuyez ensuite sur **OK** pour confirmer et continuer de modifier les réglages qui suivent.

Veillez noter: une fois que la fonction a été activée, la puissance peut être modifiée en appuyant deux fois sur **◀** pour accéder au menu des réglages, puis en tournant le bouton de réglage pour modifier le réglage.

DURÉE



Lorsque le voyant **🕒** clignote à l'écran, tournez le bouton de réglage pour régler la durée désirée. Une fois que le temps de cuisson désiré est affiché, appuyez sur **Start** pour confirmer et lancer la fonction.

Veillez noter: Pendant la cuisson, vous pouvez ajuster le temps de cuisson en tournant le bouton ; chaque fois que vous appuyez sur **Start**, le temps de cuisson augmente de 30 secondes.

. FONCTIONS AUTOMATIQUES / DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

CATÉGORIES

Une fois que vous avez choisi une des fonctions automatiques, vous devrez sélectionner une catégorie pour les aliments que vous cuisez.



Lorsque le voyant **🍴** clignote à l'écran, tournez le bouton de réglage pour sélectionner le numéro de la catégorie désirée et appuyez ensuite sur **OK** pour confirmer.

POIDS

Pour obtenir les meilleurs résultats, vous devez indiquer le poids des aliments pour les fonctions automatiques en choisissant parmi les paramètres par défaut : le four calculera la durée idéale de fonctionnement de la fonction pour chaque catégorie d'aliment.



Lorsque le paramètre par défaut apparaît à l'écran et que le voyant **g** clignote, tournez le bouton de réglage pour régler le poids, appuyez ensuite sur **Start** pour confirmer et lancer la fonction.

3. ACTIVER LA FONCTION

Une fois que vous avez terminé les réglages, appuyez sur **Start** pour lancer la fonction.

Chaque fois que vous appuyez sur la touche **Start**, la durée de cuisson augmente de 30 secondes supplémentaires (seulement pour les fonctions manuelles).

Veillez noter: Vous pouvez appuyer deux fois sur **Stop** à tout moment pour interrompre la fonction en cours.

. JET START

Lorsque le four est éteint, vous pouvez appuyer sur **Start** pour activer la cuisson avec la fonction four à micro-ondes à pleine puissance (900 W) pendant 30 secondes.

.VERROU DE SÉCURITÉ

Cette fonction est activée automatiquement pour empêcher d'allumer le four accidentellement.



Ouvrez et fermez la porte, appuyez ensuite sur **Start** pour lancer la fonction.

4. PAUSE

Pour interrompre une fonction en cours (pour brasser ou retourner les aliments par exemple), ouvrez simplement la porte.

Pour redémarrer la fonction, fermez la porte et appuyez sur **Start**.

Il est aussi possible d'interrompre temporairement la cuisson en appuyant **Stop**. Pour retourner au processus de cuisson, fermez la porte et appuyez sur **Start**.

INTERRUPTION AUTOMATIQUE

(BRASSER OU TOURNER LES ALIMENTS)

Certaines fonctions vont s'interrompre pour vous permettre de tourner ou de brasser les aliments.



Lorsque le four interrompt la cuisson, « Turn Food (tournez les aliments) » ou « Stir Food (Brasser les aliments) » apparaît à l'écran; ouvrez la porte pour tourner ou brasser les aliments, fermez ensuite la porte et appuyez sur **Start** pour relancer la cuisson.

Veillez noter: après deux minutes, même si les aliments n'ont pas été tournés ou brassés, la fonction démarre de nouveau automatiquement.

5. FIN DE CUISSON

Un signal sonore se fait entendre et le mot « End » apparaît à l'écran lorsque la cuisson est terminée.



Pour certaines fonctions, il est possible de différer la cuisson tout en maintenant les réglages déjà déterminés: tournez le bouton de réglage pour régler le nouveau temps de cuisson, appuyez ensuite sur **Start**.

. MINUTEUR

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuteur. Le minuteur ne démarre pas de cycle de cuisson.

Pour lancer la fonction et régler le temps de cuisson, vous devez tourner le bouton de réglage.



Appuyez sur **OK** pour lancer la minuteur. Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuteur a terminé le compte à rebours. Pour modifier la minuteur une fois qu'elle est active, tournez le bouton de réglage et appuyez ensuite sur **OK** pour confirmer.

Pour l'interrompre ou retourner à l'affichage de l'heure, tournez le bouton de réglage pour afficher 0:00 à l'écran et appuyez sur **OK**.

Veillez noter: Une fois que la minuteur a commencé le compte à rebours, vous pouvez aussi utiliser une fonction: La minuteur va continuer son compte à rebours automatiquement, sans conséquence sur la fonction. Pour afficher la minuteur de nouveau, attendez la fin de la fonction ou éteindre le four en appuyant sur **Stop**.

TABLEAU DE CUISSON

ALIMENT	FONCTION	CHAUFFAGE »»	NIVEAU DE LA GRILLE	PUISSANCE (W)	TEMPS (MIN)	ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		-	160 - 180	-	30-60	
		-	160 - 180	90	25-50	
Tartes garnies (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	160-190	-	35-70	
Biscuits		Oui	170-180	-	10-20	
Meringues		Oui	100-120	-	40-50	
Petits pains		Oui	210-220	-	10-12	
Pain		Oui	180-200	-	30-35	
Pizza / Tarte		Oui	190-220	-	20-40	
Tartes salées (tarte aux légumes, quiche lorraine)		Oui	180-190	-	40-55	
Lasagnes/pâtes au four		-	-	350-500	15-40	
Rôti d'agneau ou de veau / Rôti de bœuf (1,3 - 1,5 kg)		-	170-180	-	70-80*	
		-	160-180	160	50-70*	
Rôti de bœuf, à point (1,3 - 1,5 kg)		-	170-180	-	40-60*	
Poulet rôti / lapin / canard (entier 1 - 1,2 kg)		-	210-220	-	50-70*	
		-	210-220	350	45-60*	
Poulet / lapin / canard (filets / morceaux 0,4 - 1 kg)		-	-	350-500	20-40*	
Poisson au four (entier)		-	-	160-350	20-40	
Filets/tranches de poisson		Oui	-	-	15-30*	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines...)		-	-	500-650	25-50	
Rôtie		-	-	-	3-6	
Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers		-	-	-	20-40*	
Pommes de terre au four		-	-	350-500	20-40*	
Fruits cuits		-	-	160-350	15-25	
Légumes gratinés		-	-	-	15-25	

* Retournez l'aliment à mi-cuisson.

** Préchauffez le plat Crisp de 3 à 5 minutes.

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 aux normes CEI 60705 et CEI 60350.

FONCTIONS	Chaleur pulsée 	Chaleur pulsée + MO 	Grill 	Turbo Grill 	Grill + Micro-ondes
ACCESSOIRES	Plat résistant à la chaleur/récipient allant au four à micro-ondes 	Grille supérieure 	Grille inférieure 	Plaque de cuisson rectangulaire 	

NETTOYAGE

Assurez-vous que l'appareil est froid avant de le nettoyer ou effectuer des travaux d'entretien.
N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la vapeur.

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 INTÉRIEURES ET 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.
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- À intervalles réguliers, ou en cas d'éclaboussures, enlevez la plaque tournante et son support pour nettoyer la base du four pour enlever tous les résidus d'aliment.
- Le gril n'a pas besoin d'être nettoyé, la chaleur intense brûle la saleté. Utilisez cette fonction de façon régulière.


ACCESSOIRES

Tous les accessoires conviennent au lave-vaisselle.


GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause probable	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. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.	Le ventilateur fonctionne.	Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Erreur de logiciel.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.

FICHE TECHNIQUE

 [www](http://www.docs.indesit.eu) La fiche technique, incluant les taux d'efficacité énergétique du four, peut être téléchargée sur notre site Web **docs.indesit.eu**

COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

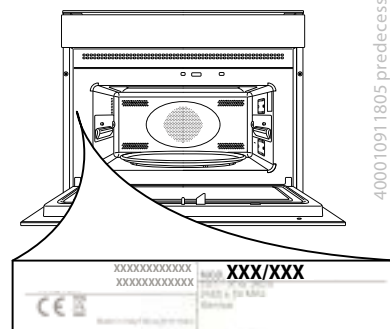
>  Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web **docs.indesit.eu** (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



> Une autre façon est de contacter notre Service Après-vente.

CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Vous pouvez trouver les informations pour nous contacter dans le livret de garantie. Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, veuillez indiquer les codes disponibles sur la plaque signalétique de l'appareil.



400010911805 predecessor



KURZ- ANLEITUNG



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

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

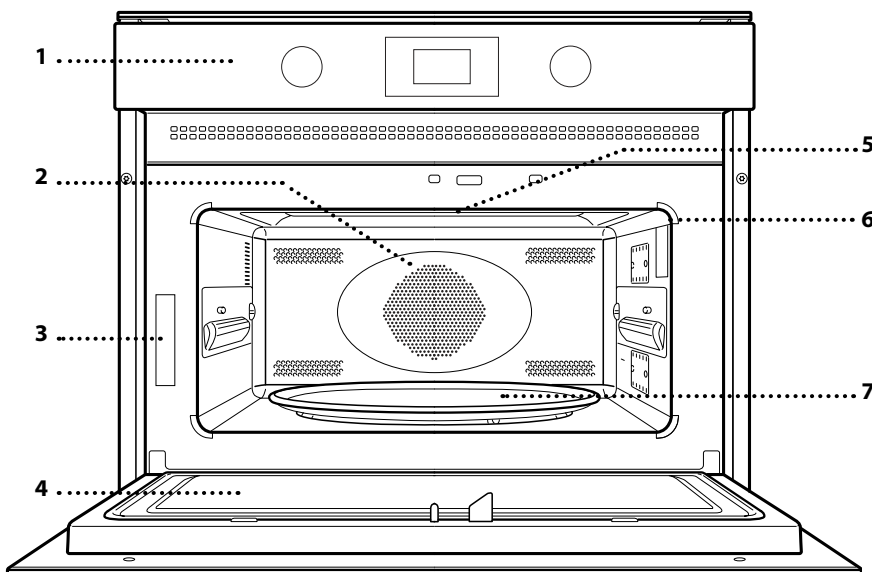


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite docs.indesit.eu heruntergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.



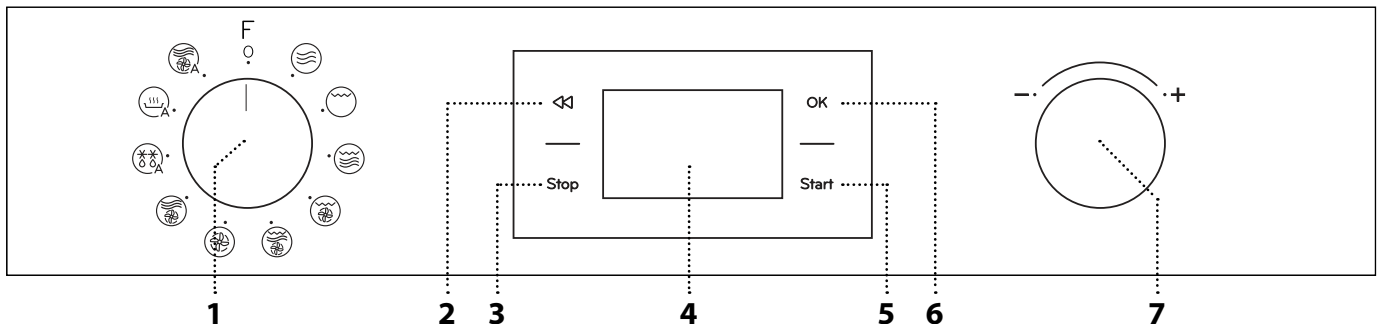
Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Ringheizelement
(nicht sichtbar)
3. Typenschild
(nicht entfernen)
4. Tür
5. Oberes Heizelement/Grill
6. Lampen
7. Drehteller

BEDIENFELD



1. AUSWAHLKNOPF

Zum Einschalten des Ofens durch Funktionsauswahl.
Auf Odrehen, um den Ofen auszuschalten.

2. ZURÜCK

Für die Rückkehr zum vorherigen Einstellungs Menü.

3. STOPP

Um eine aktive Funktion jederzeit zu unterbrechen. Zweimal drücken, um die Funktion zu stoppen und den Ofen auf Standby zu schalten.

4. DISPLAY

5. START

Für den Start von Funktionen und die Bestätigung von Einstellungen. Bei ausgeschaltetem Ofen aktiviert diese Taste die Mikrowellenfunktion.

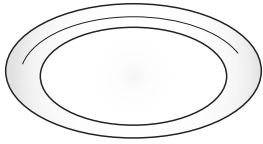
6. BESTÄTIGEN

Zum Bestätigen einer Funktionsauswahl oder der Einstellung eines Wertes.

7. EINSTELLKNOPF

Zum Blättern durch die Menüs und zum Einsetzen oder Ändern der Einstellungen.

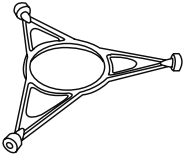
GLASDREHTELLER



Auf seiner Auflage platziert, kann der Drehteller bei allen Garmethoden verwendet werden. Mit Ausnahme des rechteckigen Backblechs, muss der Drehteller

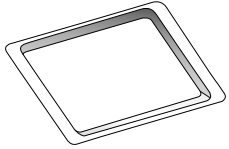
stets als Basis für andere Behälter oder Zubehörteile verwendet werden.

DREHTELLER AUFLAGE



Die Auflage nur für den Glasdrehteller verwenden. Keine anderen Zubehörteile auf die Auflage stellen.

RECHTECKIGES BACKBLECH

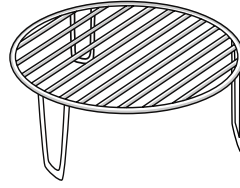


Das Backblech ausschließlich für Funktionen verwenden, die ein Umluftgaren ermöglichen; es darf niemals im Kombinationsbetrieb mit der Mikrowelle verwendet werden. Das Backblech

horizontal einsetzen, indem es auf den Rost im Garraum gestellt wird.

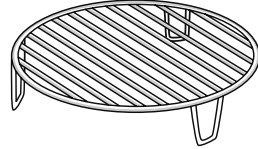
Anmerkungen: Bei der Verwendung des rechteckigen Backblechs müssen der Drehteller und seine Auflage nicht entfernt werden.

HOHER GRILLROST



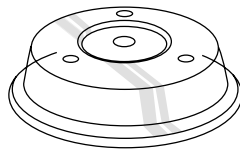
Dadurch kann die Speise, für eine perfekte Bräunung des Gerichts, näher an den Grill gestellt werden. Legen Sie den Gitterrost auf den Drehteller.

NIEDRIGER GRILLROST



Ermöglicht eine gute Luftzirkulation für das optimale Garen Ihrer Speisen. Legen Sie den Gitterrost auf den Drehteller.

ABDECKHAUBE (FALLS VERFÜGBAR)



Nützlich zum Abdecken von Behältern während dem Garen und Erhitzen in der Mikrowelle. Durch die Abdeckung werden Spritzer reduziert und die Speise feucht gehalten; außerdem

kann sie zur Erstellung zweier Garstufen verwendet werden.

Sie ist weder zum Umluftgaren noch für Grillfunktionen geeignet.

Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell unterschiedlich sein. Nicht mitgelieferte Zubehörteile sind separat über den Kundendienst erhältlich.

Eine Reihe von Zubehörteilen kann käuflich erworben werden. Vor dem Kauf überprüfen, ob sie für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet und ofenfest sind.

Metallbehälter für Speisen oder Getränke dürfen niemals zum Mikrowellengaren verwendet werden.

Stets sicherstellen, dass Speisen und Zubehörteile die Innenseiten des Geräts nicht berühren.

Bevor Sie den Ofen einschalten, prüfen Sie stets, ob sich der Drehteller ungehindert drehen kann. Darauf achten, den Drehteller beim Einsetzen oder Entnehmen anderer Zubehörteile nicht abzunehmen.

**MIKROWELLE**

Zum schnellen Garen und Aufwärmen von Speisen und Getränken.

LEISTUNG	EMPFOHLEN FÜR
900 W	Schnelles Aufwärmen von Getränken oder anderen Speisen mit einem hohen Wassergehalt
750 W	Garen von Gemüse
650 W	Garen von Fleisch und Fisch
500 W	Garen von Fleischsoßen, käse- oder eierhaltigen Soßen. Fertiggaren von Fleischpasteten oder Nudelaufauf
350 W	Langsames, schonendes Garen. Perfekt zum Schmelzen von Butter oder Schokolade
160 W	Auftauen tiefgekühlter Speisen oder Aufweichen von Butter und Käse
90 W	Aufweichen von Eiscreme

**GRILL**

Zum Bräunen, Grillen und Gratinieren. Es wird empfohlen, die Speise während dem Garen zu wenden.
Für optimale Ergebnisse, den Grill für 3 -5 Minuten vorheizen.

Empfohlene Zubehörteile: Hoher Grillrost

**GRILL + MW**

Zum schnellen Garen und Gratinieren von Gerichten durch Kombination der Mikrowellen- und Grillfunktionen.

Empfohlene Zubehörteile: Hoher Grillrost

**TURBOGRILL**

Für optimale Ergebnisse durch Kombination der Grill- und Umluftfunktionen. Es wird empfohlen, die Speise während dem Garen zu wenden.

Empfohlene Zubehörteile: Hoher Grillrost

**TURBOGRILL + MW**

Zum schnellen Garen und Bräunen von Speisen durch Kombination der Mikrowellen-, Grill- und Umluftfunktionen.

Empfohlene Zubehörteile: Hoher Grillrost

**HEISSLUFT**

Zum Garen von Speisen mit ähnlichen Ergebnissen eines herkömmlichen Ofens. Das Backblech oder anderes ofenfestes Kochgeschirr kann zum Garen bestimmter Speisen verwendet werden.

Empfohlene Zubehörteile: Niedriger Grillrost / Rechteckiges Backblech






**HEISSLUFT + MIKROWELLE**

Für die schnelle Zubereitung von Ofengerichten.

Empfohlene Zubehörteile: Niedriger Grillrost

**AUTOMATISCHE AUFTAUFUNKTION ***

Zum schnellen Auftauen verschiedener Speisen, einfach durch Angabe ihres Gewichts. Die Speise muss direkt auf den Glasdrehteller gestellt werden. Wenden Sie die Speise nach Aufforderung.

KATEGORIE	LEBENSMITTEL	GEWICHT
 1*	FLEISCH (Gehacktes, Koteletts, Steaks, Bratenstücke)	100 g - 2 kg
 2*	GEFLÜGEL (ganze Hähnchen, Hähnchenstücke, Hähnchenfilets)	100 g - 2,5 kg
 3*	FISCH (ganzer Fisch, Fischsteaks, Fischfilets)	100 g - 1,5 kg
 4*	GEMÜSE (Mischgemüse, Erbsen, Brokkoli usw.)	100 g - 1,5 kg
 5*	BROT (Brotlaibe, süße Teilchen oder Brötchen)	100 g - 1 kg



AUTO - AUFWÄRMEN / GAREN *

A Zum Aufwärmen von tiefgekühlten oder raumtemperierten Fertiggerichten und für schnelles Garen von Lebensmitteln und für beste Ergebnisse. .

Der Ofen berechnet automatisch die Einstellungen für die bestmöglichen Ergebnisse in kürzester Zeit. Geben Sie das Gargut auf einen mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Essteller oder in ein entsprechendes Kochgeschirr.

KATEGORIE	LEBENSMITTEL	GEWICHT
 1	SPEISETELLER	250-500 g
 2*	GEFRORENE PORTIONEN	250-500 g
 3*	TIEFGEFR. LASAGNE	250-500 g
 4	SUPPEN	200-800 g
 5	GETRÄNKE	100-500 g
 6	OFENKARTOFFELN (Drehen, nach Aufforderung)	200 g - 1 kg
 7	FRISCHES GEMÜSE (In gleich große Stücke geschnitten und 2 bis 4 Teelöffel Wasser zugefügt. Abdeckhaube)	200-800 g
 8*	TIEFGEFR. GEMÜSE (Drehen, nach Aufforderung. Abdeckhaube)	200-800 g
 9	GEMÜSE AUS KONSERVEN	200-600 g
 10	POPCORN	100 g



AUTOMATISCHE HEISSLUFT + MW *

A Für schnell im Ofen gebackene Lebensmittel und für beste Ergebnisse. Verwenden Sie Kochgeschirr, das für die Mikrowelle geeignet und ofenfest ist.

KATEGORIE	LEBENSMITTEL	GEWICHT
 1	BRATHÄHNCHEN	800 g - 1,5 kg
 2	PLÄTZCHEN	300 g
 3	GANZER FISCH	600 g - 1,2 kg
 4	KARTOFFELGRATIN	800 g - 2 kg
 5	ROASTBEEF	800 g - 1,5 kg

* Bei den Automatikfunktionen einfach die Art und das Gewicht oder die Menge der Lebensmittel auswählen, um beste Ergebnisse zu erhalten. Der Ofen berechnet automatisch die optimalen Einstellungen und ändert diese während den Garprozessen. Wenden Sie die Speise nach Aufforderung.

ERSTER GEBRAUCH

• EINSTELLEN DER ZEIT

Wenn den Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Zeit eingestellt werden: Auf dem Display blinken die beiden Stundenziffern.



Den Einstellknopf drücken, um die korrekte Uhrzeit einzustellen und mit OK bestätigen. Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken. Den Einstellknopf drücken, um die korrekte Uhrzeit einzustellen und mit OK bestätigen.

Anmerkungen: Zur Änderung der Zeit zu einem späteren Zeitpunkt, **Stop** für mindestens 3 Sekunde bei ausgeschaltetem Ofen gedrückt halten und die oben stehenden Schritte wiederholen.

Nach einem längeren Stromausfall muss die Zeit unter Umständen erneut eingestellt werden.

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Bei ausgeschaltetem Ofen wird nur die Zeit auf dem Display angezeigt. Den Auswahlknopf drehen, um eine dieser Funktionen auszuwählen.



2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

. MANUELLE FUNKTIONEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die nacheinander geändert werden können.

MIKROWELLENLEISTUNGSSTUFE / TEMPERATUR




Wenn das Symbol **W** auf dem Display blinkt, den Einstellknopf drehen, um die Leistungsstufe zu ändern; dann mit **OK** bestätigen und die folgenden Einstellungen ändern (wenn möglich).

Wenn das Symbol **°C** auf dem Display blinkt, den Einstellknopf drehen, um die Temperatureinstellung zu ändern; dann mit **OK** bestätigen und die folgenden Einstellungen ändern.

Anmerkungen: Wenn die Funktion aktiviert wurde, kann die Leistung geändert werden durch zweimaliges Drücken von **<K>**, um das Menü der Leistungsstufen aufzurufen, dann den Einstellknopf drehen, um die Einstellung zu ändern.

DAUER



Wenn das Symbol  auf dem Display blinkt, den Einstellknopf drehen, um die gewünschte Dauer einzustellen.

Sobald die angezeigte Garzeit mit der gewünschten übereinstimmt, **Start** zur Bestätigung drücken und die Funktion starten.


Anmerkungen: Während dem Garen können Sie die Garzeit durch Drehen des Knopfes anpassen; Bei jedem Drücken von **Start** wird die Garzeit um 30 Sekunden verlängert.

. AUTOMATIKFUNKTIONEN / AUTOMATISCHE AUFTAUFUNKTION

KATEGORIEN

Sobald Sie eine der Automatikfunktionen ausgewählt haben, müssen Sie eine Kategorie für die zu garenden Lebensmittel auswählen.



Wenn das Symbol  auf dem Display blinkt, den Einstellknopf drehen, um die Ziffer auszuwählen, die mit der gewünschten Kategorie übereinstimmt, dann mit **OK** bestätigen.

GEWICHT

Um beste Ergebnisse zu erreichen, müssen Sie für die Automatikfunktionen das Gewicht des Lebensmittels eingeben, das Sie unter den werkseitigen Einstellungen auswählen können: der Ofen berechnet die ideale Zeitdauer für die zu verwendende Funktion für jede Lebensmittelkategorie.



Wenn die werkseitige Einstellung auf der Anzeige erscheint und das Symbol **g** blinkt, den Einstellungsknopf drehen, um das Gewicht einzustellen, dann mit **Start** bestätigen und die Funktion starten.

3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

Nachdem die erforderlichen Einstellungen getätigt wurden, **Start** drücken, um die Funktion zu aktivieren.

Bei jedem erneuten Tastendruck der Taste **Start**, wird die Garzeit um weitere 30 Sekunden erhöht (nur für manuelle Funktionen).

Anmerkungen: Die aktive Funktion kann jederzeit durch zweimaliges Drücken von **Stop** gestoppt werden.

.JET START

Bei ausgeschaltetem Ofen, kann **Start** zur Aktivierung des Garvorgangs bei voller Leistungsstufe der Mikrowellenfunktion (900 W) für 30 Sekunden gedrückt werden.

. SICHERHEITSSPERRE

Diese Funktion wird automatisch aktiviert, um ein versehentliches Einschalten des Ofens zu vermeiden.



Die Tür öffnen und schließen und anschließend **Start** zum Start der Funktion drücken.

4. PAUSE

Zum Unterbrechen einer aktiven Funktion, z.B. zum Umrühren oder Wenden der Speise, einfach die Tür öffnen.

Zum Fortsetzen der Funktion, die Tür schließen und **Start** drücken.

Das Garen kann auch zeitweise unterbrochen werden durch Drücken von **Stop**. Um den Kochvorgang wieder aufzunehmen, schließen Sie die Tür und drücken Sie **Start**.

AUTOMATISCHE PAUSE

(RÜHREN SIE DAS GARGUT UM ODER WENDEN SIE ES)

Gewisse Funktionen halten den Garvorgang an, damit Sie die Speise wenden oder umrühren können.



Wenn der Ofen das Garen unterbricht und "Turn food" oder "Stir Food" auf dem Display erscheint, die Tür öffnen, um die Speise zu wenden oder umzurühren, dann die Tür schließen und **Start** drücken, um das Garen wieder zu starten.

Anmerkungen: nach 2 Minuten, selbst wenn die Speise nicht gewendet oder umgerührt wurde, startet die Funktion automatisch erneut.

5. ENDE DES GARVORGANGS

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt "End" an, um anzugeben dass der Garvorgang beendet ist.



Bei einigen Funktionen kann das Garen verzögert werden während die zuvor eingestellten Einstellungen erhalten bleiben: den Einstellknopf drehen, um eine neue Garzeit einzustellen, dann **Start** drücken.

. TIMER

Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden. Der Timer aktiviert keinen Garzyklus. Um die Funktion einzuschalten und die gewünschte Garzeit einzustellen, den Einstellknopf drehen.






































































zur Aktivierung des Timers **OK** drücken. Es ertönt ein akustisches Signal und eine Anzeige auf dem Display erscheint, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat. Um Änderungen an dem Timer vorzunehmen, nachdem er aktiviert wurde, den Einstellknopf drehen, dann mit **OK** bestätigen.

Um dies zu unterbrechen oder zu der aktuellen Zeitanzeige zurückzugelangen, den Einstellknopf bis 0:00 auf dem Display erscheint drehen und **OK** drücken.

Anmerkungen: Sobald der Timer aktiviert wurde, können Sie auch eine Funktion aktivieren: Der Timer zählt automatisch die ausgewählte Zeit weiter runter, ohne die Funktion zu beeinflussen. Um zurück zur Ansicht des Timers zu gehen, abwarten, bis die Ofenfunktion beendet ist oder die Funktion ausschalten durch Drücken von **Stop**.

GARTABELLE

LEBENSMITTEL	FUNKTION	VORHEIZEN	LEISTUNGSSTUFE GRILL	LEISTUNG (W)	ZEIT (MIN.)	ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		-	160 - 180	-	30-60	 
		-	160 - 180	90	25-50	 
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)		Ja	160-190	-	35-70	 
Kekse		Ja	170-180	-	10-20	
Baiser		Ja	100-120	-	40-50	
Brötchen		Ja	210-220	-	10-12	
Brotlaib		Ja	180-200	-	30-35	
Pizza / Quiche		Ja	190-220	-	20-40	
Salzige Kuchen (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		Ja	180-190	-	40-55	 
Lasagne / Überbackene Nudelgerichte		-	-	350-500	15-40	 
Lammbraten/Kalbsbraten/ Roastbeef (1,3 - 1,5 kg)		-	170-180	-	70-80*	 
		-	160-180	160	50-70*	 
Roastbeef – Medium (1,3 - 1,5 kg)		-	170-180	-	40-60*	 
Brathähnchen / Kaninchen / Ente (ganz 1-1,2 kg)		-	210-220	-	50-70*	 
		-	210-220	350	45-60*	 
Hähnchen / Kaninchen / Ente (Filets/Stücke 0,4-1 kg)		-	-	350-500	20-40*	 
Gebackener Fisch (ganz)		-	-	160-350	20-40	 
Fischfilets/Scheiben		Ja	-	-	15-30*	 
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen...)		-	-	500-650	25-50	 
Toast		-	-	-	3-6	 
Würstchen/Fleischspieße/ Rippchen/Hamburger		-	-	-	20-40*	 
Ofenkartoffeln		-	-	350-500	20-40*	 
Backobst		-	-	160-350	15-25	 
Gemüsegratin		-	-	-	15-25	 

* Die Speise nach halber Garzeit wenden.

** Die Crisp-Platte für 3–5 Minuten vorheizen.

 Die Gebrauchsanleitung mit der Tabelle der erprobten Rezepte, die für die Zertifizierungsstellen in Übereinstimmung mit den IEC-Normen 60705 und 60350 zusammengestellt wurden, auf docs.indesit.eu herunterladen.

FUNKTIONEN	Heißluft 	Heißluft + MW 	Grill 	Turbo Grill 	Grill + MW 
ZUBEHÖRTEILE	Hitzebeständige Platte/geeigneter Behälter für die Verwendung in Mikrowellen 	Hoher Grillrost 	Niedriger Grillrost 	Rechteckiges Backblech 	

REINIGUNG

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist.

Verwenden Sie keine Dampfreiniger.

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

INNEN- UND AUSSENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- In regelmäßigen Abständen oder beim Verschütten von Speisen, den Drehteller und seine Auflage zur Reinigung des Gerätebodens abnehmen und alle Speiserückstände entfernen.
- Der Grill muss nicht gereinigt werden, da die starke Hitze Verschmutzungen verbrennt. Diese Funktion regelmäßig verwenden.

ZUBEHÖRTEILE

Das gesamte Zubehör ist spülmaschinenfest.


LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen 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.
Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.	Kühlgebläse aktiviert.	Die Tür öffnen und warten bis der Abkühlungsvorgang beendet ist.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an.	Softwarefehler.	Das nächste Kundendienstzentrum kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.

TECHNISCHE DATEN

 Die technischen Daten mit Angabe der Energiedaten für dieses Gerät können Sie auf unserer Internetseite docs.indesit.eu heruntergeladen

WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTLICH?

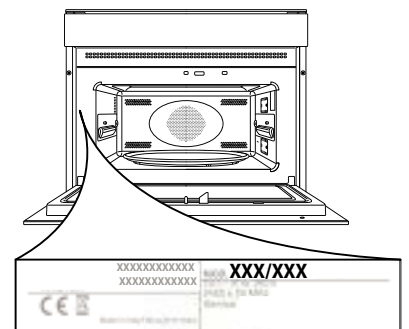
>  Die Gebrauchsanleitung von der Internetseite docs.indesit.eu herunterladen (den QR-Code verwenden) durch Angabe des Produkthandelscodes.

> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren.



UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

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



SNELLE REFERENTIE GIDS



WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN PRODUCT INDESIT

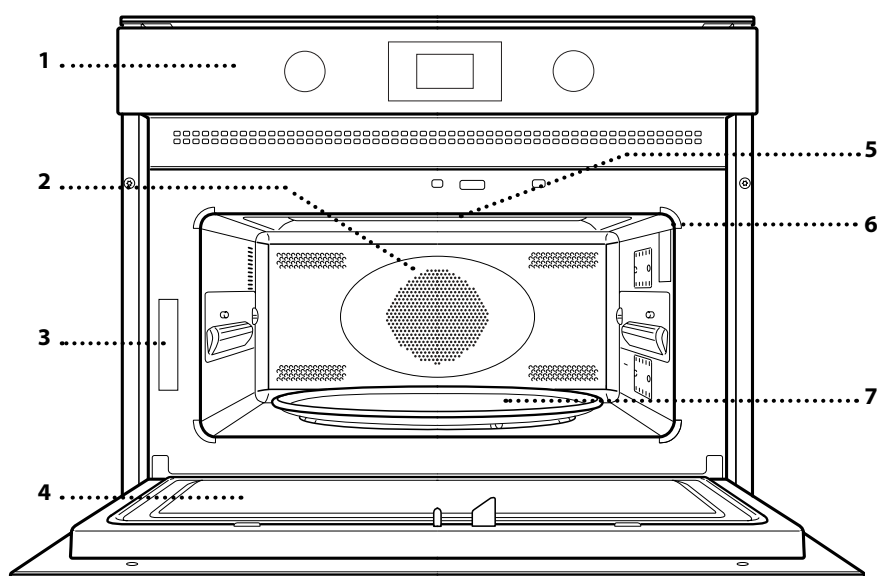
Voor meer gedetailleerde hulp en assistentie, registreer uw product op www.indesit.com/register



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

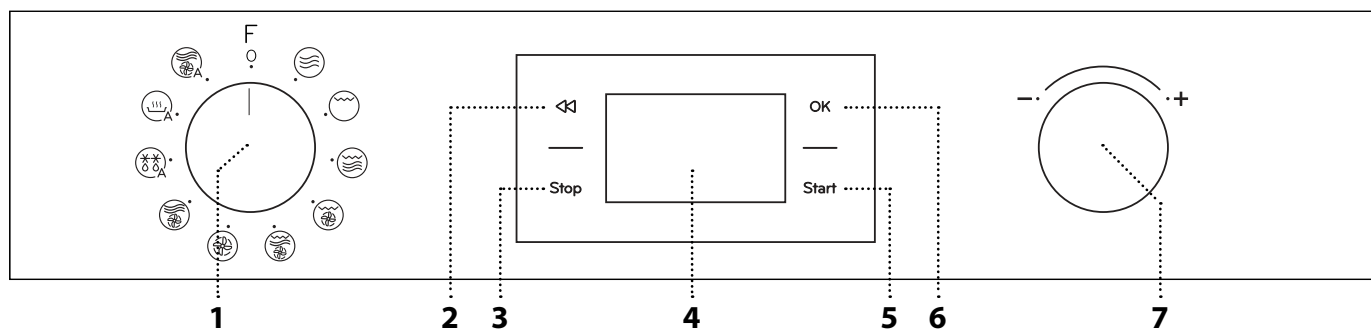
! Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken zorgvuldig de gids voor **Gezondheid en Veiligheid**.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
3. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
4. Deur
5. Bovenste verwarmingselement/grill
6. Lampjes
7. Draaiplateau

BEDIENINGSPANEEL



1. SELECTIEKNOP

Om de oven in te schakelen door het selecteren van een functie. Op 0 zetten om de oven uit te schakelen.

2. TERUG

Om terug te keren naar het vorige instellingenmenu.

3. STOP

Om een actieve functie op een willekeurig moment te onderbreken. Druk tweemaal om de functie te stoppen en de oven in stand-by te plaatsen.

4. DISPLAY

5. START

Voor het starten van de functies en de bevestiging van de instellingen. Wanneer de oven is uitgeschakeld wordt de magnetronfunctie ingeschakeld.

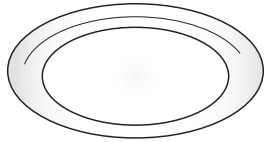
6. BEVESTIG

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

7. INSTELKNOP

Om door de menu's te bladeren en instellingen aan te brengen of te veranderen.

GLAZEN DRAAIPLATEAU

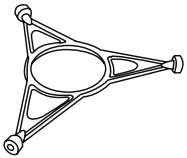


Wanneer het glazen draaiplateau op de plateaudrager wordt gezet kan het voor alle bereidingsmethoden worden gebruikt.

Het draaiplateau moet altijd

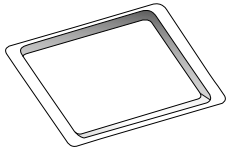
als basis voor andere schalen of accessoires worden gebruikt, behalve de rechthoekige bakplaat.

PLATEAUDRAGER



Gebruik de plateaudrager alleen als steun voor het glazen draaiplateau. Laat er geen andere accessoires tegen rusten.

RECHTHOEKIGE BAKPLAAT



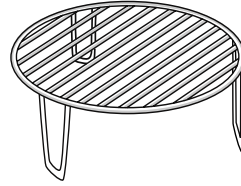
Gebruik de bakplaat uitsluitend met functies die voor convectiebakken zijn toegestaan; het mag nooit in combinatie met de magnetron worden gebruikt.

Plaats de plaat horizontaal en

laat het rusten op het rooster in de ovenruimte.

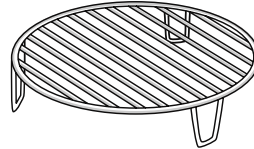
Let op: Wanneer de rechthoekige bakplaat wordt gebruikt hoeven het draaiplateau en de steun niet verwijderd te worden.

ROOSTER BOVENAAN



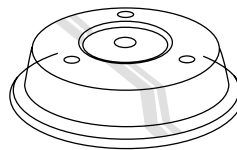
Hiermee kan het voedsel dichterbij de grill worden geplaatst, om het gerecht een perfect bruin korstje te geven. Plaats de rooster op het draaiplateau.

ROOSTER ONDERAAN



Zorgt voor een goede circulatie van de warme lucht, zodat het gerecht optimaal bereid wordt. Plaats de rooster op het draaiplateau.

DEKSEL (INDIEN AANWEZIG)



Nuttig voor het bedekken van de reservoirs tijdens het bereiden of opwarmen in de magnetron. Het deksel vermindert spatten, houdt het voedsel vochtig en kan ook worden gebruikt om twee

bereidingsniveaus te creëren.

Het is niet geschikt voor gebruik bij convectiebakken of met een van de grillfuncties.

Het aantal en het type accessoires zijn afhankelijk van het aangeschafte model.

Bij de Whirlpool Consumentenservice kunt u apart andere, niet bijgeleverde, accessoires aanschaffen.

Er zijn verschillende accessoires verkrijgbaar. Overtuig u er vóór de aankoop van dat deze geschikt zijn voor gebruik in de magnetron en bestand tegen oventemperaturen.

Er mogen nooit metalen schalen voor voedsel of drank voor bereiding in de magnetron worden gebruikt.

Altijd zorgen dat de voedingsmiddelen en accessoires niet in contact met de binnenwanden van de oven komen.

Controleer altijd of het draaiplateau vrij kan draaien voordat u de oven start. Let op dat het draaiplateau niet losraakt bij het plaatsen of verwijderen van andere accessoires.

**MAGNETRON**

Om voedsel en dranken snel te bereiden en op te warmen.

VERMOGEN

AANBEVOLEN VOOR

900 W	Snel opwarmen van dranken of andere voedingsmiddelen met een hoog watergehalte
750 W	Bereiden van groenten
650 W	Bereiden van vlees en vis
500 W	Bereiden van vleessauzen of sauzen met kaas of ei. Afwerken van vleespasteien of pasta uit de oven
350 W	Langzame, voorzichtige bereiding. Perfect voor het laten smelten van boter of chocolade
160 W	Ontdooien van ingevroren voedsel of zacht laten worden van boter en kaas
90 W	Ijs zacht laten worden

**GRILL**

Om het voedsel een bruin korstje te geven, om te grillen of te gratineren. Het is raadzaam om het voedsel tijdens de bereiding te draaien. Voor de beste resultaten de grill 3 à 5 minuten voorverwarmen.

Aanbevolen accessoires: Rooster bovenaan

**GRILL + MAGNETRON**

Om gerechten snel te bereiden en te gratineren, een combinatie van de magnetron en grillfuncties.

Aanbevolen accessoires: Rooster bovenaan

**TURBOGRILL**

Voor perfecte resultaten, een combinatie van de grill en convectiefuncties. Het is raadzaam om het voedsel tijdens de bereiding te draaien.

Aanbevolen accessoires: Rooster bovenaan

**TURBOGRILL + MG**

Om het voedsel snel te bereiden en een bruin korstje te geven, een combinatie van de magnetron, grill en convectieovenfuncties.

Aanbevolen accessoires: Rooster bovenaan

**HETE LUCHT**

Om gerechten te bereiden op een manier die heel dicht aanleunt bij het gebruik van een traditionele oven. De bakplaat of ander gerei dat geschikt is voor gebruik in de oven kan aangewend worden om bepaalde etenswaren te bereiden.

Aanbevolen accessoires: Laag rooster / Rechthoekige bakplaat

**HETELUCHT + MG**






Om in korte tijd ovenschotels te bereiden.

Aanbevolen accessoires: Rooster onderaan

**AUTOMATISCH ONTDOOIEN***

Voor het snel ontdooien van verschillende soorten voedsel, door gewoon het gewicht door te geven.

Het voedsel moet rechtstreeks op het glazen draaiplateau worden geplaatst. Draai het voedsel om als dit wordt aangegeven.

CATEGORIE	VOEDSEL	GEWICHT
 1*	VLEES (gehakt, moten, steaks, braadstukken)	100 g - 2 kg
 2*	GEVOGELTE (hele kip, stukken, filets)	100 g - 2,5 kg
 3*	VIS (heel, moten, filets)	100 g - 1,5 kg
 4*	GROENTEN (gemengde groenten, doperwten, broccoli enz.)	100 g - 1,5 kg
 5*	BROOD (heel brood, broodjes, kadetjes)	100 g - 1 kg

AUTO - OPWARMEN / BEREIDEN *






A Voor het opwarmen van kant-en-klaar voedsel, ingevroren of op kamertemperatuur. Om voedsel snel klaar te maken, met optimale resultaten.

De oven berekent automatisch de gewenste instellingen voor de beste resultaten, zo kort mogelijk. Plaats het voedsel op een bord of schaal die magnetronbestendig en ovenvast zijn.

CATEGORIE	VOEDSEL	GEWICHT
 1	KANT-EN-KLAAR MAALTIJD	250 - 500 g
 2*	DIEPVRIESMAALTIJD	250 - 500 g
 3*	DIEPVRIESLASAGNE	250 - 500 g
 4	SOEPEN	200 - 800 g
 5	DRANKEN	100 - 500 g
 6	GEBAKKEN AARDAPPELEN (Omdraaien als dit wordt gevraagd)	200 g - 1 kg
 7	VERSE GROENTEN (In stukken van gelijke grootte snijden en 2 tot 4 theelepels water toevoegen). Deksel	200 - 800 g
 8*	DIEPVRIESGROENTEN (Omdraaien wanneer dit wordt gevraagd. Deksel)	200 - 800 g
 9	GROENTEN UIT BLIK	200 - 600 g
 10	POPCORN	100 g

AUTO HETE LUCHT + MG *

A Om snel voedsel in de oven te bereiden en optimale resultaten te bereiken. Gebruik kookgerei dat geschikt is voor bereiding in de oven en bestand tegen microgolven.

CATEGORIE	VOEDSEL	GEWICHT
 1	GEBRADEN KIP	800 g - 1,5 kg
 2	KOEKJES	300 g
 3	HELE VIS	600 g - 1,2 kg
 4	GEGRATINEERDE AARDAPPELS	800 g - 2 kg
 5	ROSBIEF	800 g - 1,5 kg

* Met de automatische functies kunt u simpelweg het type en gewicht of de hoeveelheid voedsel selecteren voor het verkrijgen van de beste resultaten. De oven berekent automatisch de optimale instellingen en ze blijven veranderen wanneer de bereiding vordert. Draai het voedsel om of meng als dit wordt aangegeven.

EERSTE GEBRUIK

. DE TIJD REGELEN

Stel de tijd in wanneer u de oven voor de eerste keer aan zet: Op het display knipperen de twee cijfers die het uur aangeven.



Draai aan de instelknop om het juiste uur in te stellen en druk op OK om te bevestigen. Op het display gaan de twee cijfers die de minuten aangeven knipperen. Draai aan de instelknop om het juiste uur in te stellen en druk op OK om te bevestigen.

Let op: om het uur later te veranderen wanneer de oven uit staat houdt u **Stop** tenminste 3 seconden lang ingedrukt en herhaalt u de bovenstaande stappen. Wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen.

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Als de oven uitgeschakeld is wordt alleen de tijd op het display weergegeven. Draai de instelknop om een van de beschikbare functies te selecteren.



2. DE FUNCTIE INSTELLEN

. HANDMATIGE FUNCTIES

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen.

Op het display verschijnen de instellingen die in de juiste volgorde kunnen worden gewijzigd.

MAGNETRONVERMOGEN / TEMPERATUUR




Wanneer het **W** pictogram knippert op de display, aan de instelknop draaien om de instelling te veranderen, daarna op **OK** drukken om te bevestigen en verder gaan met het wijzigen van de instellingen die volgen (indien mogelijk).

Wanneer het **°C** pictogram knippert op de display, aan de instelknop draaien om de instelling te veranderen, daarna op **OK** drukken om te bevestigen en verder gaan met het wijzigen van de instellingen die volgen (indien mogelijk).

Let op: als de functie geactiveerd is kan het vermogen worden aangepast door het menu instellingen met twee drukken op **◀** te openen. Draai vervolgens aan de instelknop om de instelling te wijzigen.

DUUR



Stel de gewenste duur in door aan de instelknop te draaien wanneer het symbool  op het display knippert. Eens de weergegeven bereidingstijd overeenkomt met wat u wenst, druk op **Start** om te bevestigen en de functie te starten.

Let op: Tijdens de bereiding kunt u de bereidingsduur aanpassen door aan de knop te draaien; bij elke druk op **Start** wordt de bereidingsduur met 30 seconden verlengd.

. AUTOMATISCHE FUNCTIES / AUTO DEFROST

CATEGORIEËN

Als u een van de automatische functies heeft gekozen, moet u een categorie selecteren voor het te bereiden voedsel.



Wanneer het **Y** pictogram knippert op de display, draai de instelknop om het cijfer te selecteren dat overeenkomt met de gewenste categorie en druk op **OK** om te bevestigen.

GEWICHT

Om de beste resultaten te kunnen verkrijgen moet u voor de automatische functies het gewicht van het voedsel invoeren, door een keuze uit de standaardinstellingen te maken: de oven zal de ideale tijdsduur voor de functie voor elke voedselcategorie berekenen.



Wanneer de defaultinstelling verschijnt op de display en het pictogram **g** knippert, draai aan de knop om het gewicht in te stellen en druk op **Start** om te bevestigen en de functie te starten.

3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

Wanneer u alle gewenste instellingen toegepast hebt, druk op **Start** om de functie te activeren.

Telkens wanneer de **Start** toets opnieuw wordt ingedrukt wordt de bereidingstijd met nog eens 30 seconden verlengd (alleen bij de handmatige functies).

Let op: U kunt op elk gewenst moment twee keer op **Stop** drukken om de functie die momenteel actief is te onderbreken.

. JET START

Wanneer de oven is uitgeschakeld, kunt u op **Start** drukken om het bereiden met de magnetronfunctie in te schakelen, op volle kracht (900 W) gedurende 30 seconden.

. VEILIGHEIDSSLOT

Deze functie wordt automatisch ingeschakeld, om te voorkomen dat de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.



Open en sluit de deur, druk vervolgens op **Start** om de functie te starten.

4. PAUZE

Als u een actieve functie wilt onderbreken, bijvoorbeeld om het voedsel te roeren of te draaien, kunt u gewoon de deur openen.

Om opnieuw op te starten sluit u de deur en drukt u nogmaals op **Start**.

De bereiding kan ook even onderbroken worden door te drukken op **Stop**. Om de bereiding te hervatten sluit u de deur en drukt u nogmaals op **Start**.

AUTOMATISCHE PAUZE

(HET VOEDSEL DOORROEREN OF OMDRAAIEN)

Bepaalde functies hebben pauzes, zodat de gebruiker het voedsel kan draaien of roeren.



Wanneer de oven in pauze gebracht wordt en "Turn food" (voedsel omdraaien) of "Stir food" (voedsel mengen) verschijnt op de display, open de deur om het voedsel om te draaien of te mengen. Sluit de deur weer en druk op **Start** om de bereiding verder te zetten.

Let op: na 2 minuten, ook al is het voedsel niet omgedraaid of gemengd, zal de functie automatisch herbeginnen.

5. EINDE BEREIDINGSTIJD

Er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is met "End".



Voor sommige functies kan de bereiding uitgesteld worden terwijl de eerdere instellingen bewaard blijven: draai de instelknop om een nieuwe bereidingstijd in te stellen en druk op **Start**.

. KOOKWEKKER

Wanneer de oven uitgeschakeld is, kan de display gebruikt worden als kookwekker. De kookwekker schakelt geen bereidingscyclussen in.

Om de functie te activeren en de gewenste duur in te stellen, aan de instelknop draaien.



Druk op **OK** om de kookwekker te activeren. U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd. Om de kookwekker opnieuw te regelen eens die geactiveerd is, draai de instelknop en druk op **OK** om te bevestigen.

Om te onderbreken of terug te keren naar de huidige tijdsweergave, draai de instelknop tot 0:00 verschijnt op de display en druk op **OK**.

Let op: Als de kookwekker is geactiveerd kunt u een functie activeren: De kookwekker zal de geselecteerde tijd automatisch blijven aftellen, zonder enig effect op de functie. Als u de kookwekker opnieuw wilt bekijken wacht dan totdat de functie klaar is of stop de functie door te drukken op **Stop**.

BEREIDINGSTABEL

VOEDSEL	FUNCTIE	OPWARMEN	GRILLNIVEAU	VERMOGEN (W)	TIJD (MIN)	ACCESSOIRES
Luchtig gebak		-	160 - 180	-	30-60	
		-	160 - 180	90	25-50	
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)		Ja	160-190	-	35-70	
Koekjes		Ja	170-180	-	10-20	
Meringues		Ja	100-120	-	40-50	
Broodjes		Ja	210-220	-	10-12	
Brood		Ja	180-200	-	30-35	
Pizza/Pastei		Ja	190-220	-	20-40	
Hartige taarten (groentetaart, quiche Lorraine)		Ja	180-190	-	40-55	
Lasagne / Gebakken pasta		-	-	350-500	15-40	
Gebraden lams-/kalfsvlees/ rosbief (1,3-1,5 kg)		-	170-180	-	70-80*	
		-	160-180	160	50-70*	
Rosbief - medium (1,3 -1,5 kg)		-	170-180	-	40-60*	
Gebraden kip/konijn/eend (heel 1-1,2 kg)		-	210-220	-	50-70*	
		-	210-220	350	45-60*	
Kip / Konijn / Eend (filets / stukken 0,4-1 kg)		-	-	350-500	20-40*	
Gebakken vis (heel)		-	-	160-350	20-40	
Visfilets/moten		Ja	-	-	15-30*	
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines...)		-	-	500-650	25-50	
Toast		-	-	-	3-6	
Worstjes/spiesen/ spareribs/ hamburgers		-	-	-	20-40*	
Geb. aardappelen		-	-	350-500	20-40*	
Gebakken fruit		-	-	160-350	15-25	
Gegratin. groenten		-	-	-	15-25	

* Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om.

** De Crisp-plaat 3 à 5 minuten voorverwarmen.

www.docs.indesit.eu Download de Handleiding van docs.indesit.eu voor de tabel met geteste recepten, ingevuld voor de certificatieoverheden in overeenstemming met de normen IEC 60705 en IEC 60350.

FUNCTIES	Hetelucht 	Hetelucht + MG 	Grill 	Turbogrill 	Grill + Magnetron
ACCESSOIRES	Hittebestendige plaat/schaal, geschikt voor gebruik in magnetrons 		Rooster bovenaan 	Rooster onderaan 	Rechthoekige bakplaat

REINIGEN

Zorg ervoor dat het apparaat afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.

Gebruik geen stoomreinigers.

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

OPPERVLAKKEN BINNENKANT EN BUITENKANT

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
- Verwijder het draaiplateau en de steun op gezette tijden, of wanneer er vloeistoffen gemorst zijn, om de onderkant van de oven schoon te maken en verwijder alle voedselresten.
- De grill hoeft niet te worden gereinigd, want de intense hitte brandt al het vuil weg. Gebruik deze functie regelmatig.


ACCESSOIRES

Alle accessoires zijn vaatwasmachinebestendig.


PROBLEEMOPLOSSING

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.
De oven maakt geluid zelfs wanneer deze is uitgeschakeld.	Koelventilator ingeschakeld.	Open de deur of wacht totdat het koelproces klaar is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer.	Softwarefout.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".

PRODUCT

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

HOE DE GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD TE VERKRIJGEN

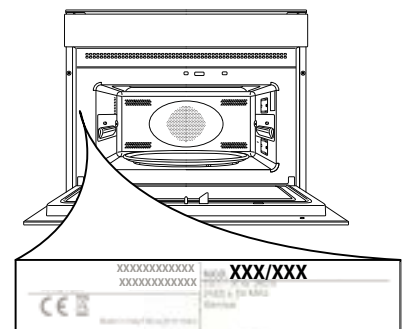
>  www Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud op onze website docs.indesit.eu (u kunt deze QR code gebruiken), onder vermelding van de handelscode van het product.

> U kunt ook contact opnemen met onze Consumentenservice.



CONTACT OPNEMEN MET CONSUMENTENSERVICE

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



DAILY REFERENCE GUIDE



THANK YOU FOR PURCHASING AN INDESIT PRODUCT

To receive more comprehensive help and support, please register your product at www.indesit.com/register

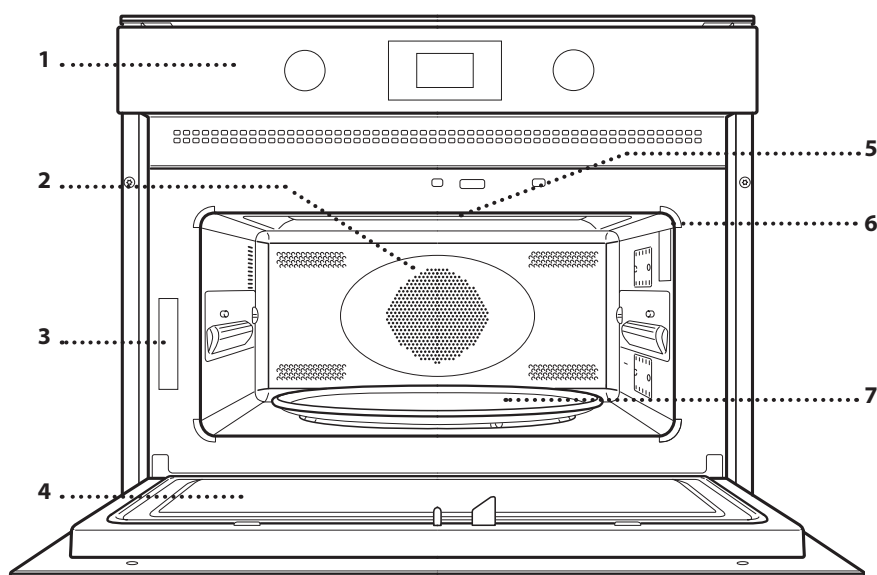


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website docs.indesit.eu and following the instructions on the back of this booklet.



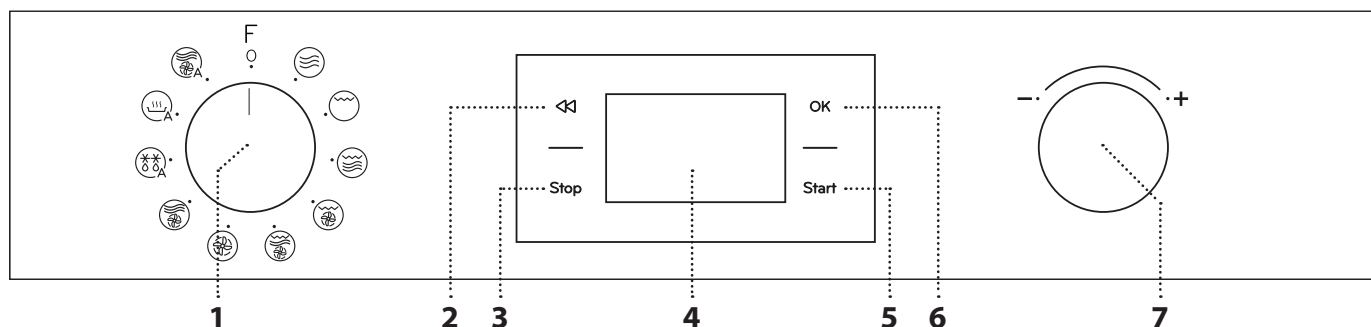
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Circular heating element (non-visible)
3. Identification plate (do not remove)
4. Door
5. Upper heating element/grill
6. Light
7. Turntable

CONTROL PANEL



1. SELECTION KNOB

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

2. BACK

For returning to the previous settings menu.

3. STOP

For interrupting an active function at any time. Press twice to stop the function and put the oven on stand-by.

4. DISPLAY

5. START

For starting functions and confirming settings. When the oven is switched off, it activates the microwave function.

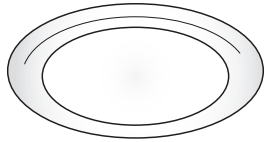
6. CONFIRM

For confirming a function selection or a set value.

7. ADJUSTMENT KNOB

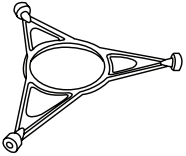
For scrolling through the menus and applying or changing settings.

GLASS TURNTABLE



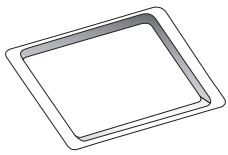
Placed on its support, the glass turntable can be used with all cooking methods. The turntable must always be used as a base for other containers or accessories, with the exception of the rectangular baking tray.

TURNTABLE SUPPORT



Only use the support for the glass turntable. Do not rest other accessories on the support.

RECTANGULAR BAKING TRAY

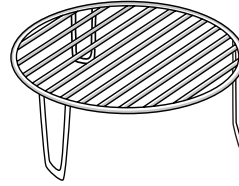


Only use the baking plate with functions that allow for convection cooking; it must never be used in combination with microwaves. Insert the plate horizontally, resting it on the rack

in the cooking compartment.

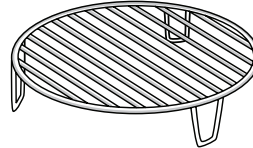
Please note: You do not need to remove the turntable and its support when using the rectangular baking plate.

HIGH WIRE RACK



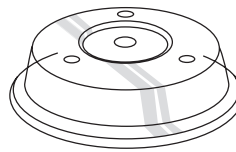
This allows you to place food closer to the grill, for perfectly browning your dish. Place the wire shelf on the turntable.

LOW WIRE RACK



This allows a good hot air circulation, to obtain an optimal cooking of your dish. Place the wire shelf on the turntable.

COVER (IF PRESENT)



Useful for covering containers during microwave cooking and heating. The cover reduces splashes, keeps foods moist and can also be used to create two cooking levels.

It is not suitable for use in convection cooking or with any of the grill functions.

The number and type of accessories may vary according to which model is purchased. Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service.

There are a number of accessories available on the market. Before you buy, ensure they are suitable for microwave use and resistant to oven temperatures.

Metallic containers for food or drink should never be used during microwave cooking.

Always ensure that foods and accessories do not come into contact with the inside walls of the oven.

Always ensure that the turntable is able to turn freely before starting the oven. Take care not to unseat the turntable whilst inserting or removing other accessories.

FUNCTIONS



MICROWAVE

For quickly cooking and reheating food or drinks.

POWER	RECOMMENDED FOR
900 W	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content
750 W	Cooking vegetables
650 W	Cooking meat and fish
500 W	Cooking meaty sauces, or sauces containing cheese or egg. Finishing off meat pies or pasta bakes
350 W	Slow, gently cooking. Perfect for melting butter or chocolate
160 W	Defrosting frozen foods or softening butter and cheese
90 W	Softening ice cream



GRILL

For browning, grilling and gratins. We recommend turning the food during cooking. For best results, preheat the grill for 3-5 minutes.

Recommended accessories: High wire rack



GRILL + MW

For quickly cooking and gratinating dishes, combining the microwave and grill functions.

Recommended accessories: High wire rack



TURBO GRILL

For perfect results, combining the grill and convection functions. We recommend turning the food during cooking.

Recommended accessories: High wire rack



TURBO GRILL + MW

For quickly cooking and browning your food, combining the microwave, grill and convection oven functions.

Recommended accessories: High wire rack



FORCED AIR

For cooking dishes in a way that achieves similar results to using a conventional oven. The baking plate or other cookware that is suitable for oven use can be used to cook certain foods.

Recommended accessories: Low wire rack / Rectangular baking tray



FORCED AIR + MICROWAVE

To prepare oven dishes in a short time.

Recommended accessories: Low wire rack













AUTO DEFROST *

For quickly defrosting various different types of food simply by specifying their weight. Food should be placed directly on the glass turntable. Turn the food when prompted.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
1*	MEAT (mince, cutlets, steaks, roasting joints)	100 g - 2 kg
2*	POULTRY (whole chicken, pieces, fillets)	100 g - 2.5 kg
3*	FISH (whole, steaks, fillets)	100 g - 1.5 kg
4*	VEGETABLES (mixed vegetables, peas, broccoli, etc.)	100 g - 1.5 kg
5*	BREAD (loaves, buns, rolls)	100 g - 1 kg






AUTO - REHEAT / COOK *

For reheating ready-made food that is either frozen or at room temperature and cooking foods quickly, achieving optimal results. The oven automatically calculates the settings required to achieve the best results in the shortest amount of time. Place food on a microwave-safe and heatproof dinner plate or dish.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
 1	DINNER PLATE	250 - 500 g
 2*	FROZEN PORTION	250 - 500 g
 3*	FROZEN LASAGNA	250 - 500 g
 4	SOUPS	200 - 800 g
 5	BEVERAGES	100 - 500 g
 6	BAKED POTATOES (Turn when prompted)	200 g - 1 kg
 7	FRESH VEGETABLES (Cut into pieces of equal size and add 2 to 4 tablespoons of water. Cover)	200 - 800 g
 8*	FROZEN VEGETABLES (Turn when prompted. Cover)	200 - 800 g
 9	CANNED VEGETABLES	200 - 600 g
 10	POPCORN	100 g

AUTO FORCED AIR + MW *

For oven-cooking foods quickly and achieving optimal results. Use cookware that is suitable for oven cooking and resistant to microwaves.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
 1	ROAST CHICKEN	800 g - 1.5 kg
 2	COOKIES	300 g
 3	WHOLE FISH	600 g - 1.2 kg
 4	POTATOES GRATIN	800 g - 2 kg
 5	ROASTBEEF	800 g - 1.5 kg

* With the automatic functions, simply select the type and weight or the quantity of the food items to obtain the best results. The oven will automatically calculate the optimum settings and continue to change them as cooking progresses. Turn or stir the food when prompted.

FIRST TIME USE

• SET THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: The two digits for the hour will flash on the display.



Turn the adjustment knob to set the correct hour and press **OK** to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Turn the adjustment knob to set the correct hour and press **OK** to confirm.

Please note: to change the time at a later point, press and hold **Stop** for at least 3 seconds while the oven is off and repeat the steps above. You may need to set the time again following lengthy power outages.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

When the oven is off, only the time is shown on the display. Turn the selection knob to select one of the available functions.



2. SET THE FUNCTION

. MANUAL FUNCTIONS

After having selected the function you require, you can change its settings.

The display will show the settings that can be changed in sequence.

MICROWAVE POWER / TEMPERATURE



When the **W** icon flashes on the display, turn the adjustment knob to adjust the power setting and then press **OK** to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).

In the same way the **°C** icon flashes on the display, turn the adjustment knob to adjust the temperature setting and then press **OK** to confirm and continue to alter the settings that follow.

Please note: once the function has been activated, the power can be changed by pressing **◀** two times to access the power settings menu, then turning the adjustment knob to change the setting.

DURATION



When the **🕒** icon flashes on the display, turn the adjustment knob to set the desired duration. Once the displayed cooking time corresponds with what you desire, press **Start** to confirm and start the function.

Please note: During cooking, you can adjust the cooking time by turning the knob; each time you press **Start** the cooking time increases by 30 seconds.

. AUTOMATIC FUNCTIONS / AUTO DEFROST

CATEGORIES

Once you have chosen one of the automatic functions, you will need to select a category for the food you are cooking.



When the **Y** icon flashes on the display, turn the adjustment knob to select the digit that corresponds to the desired category, then press **OK** to confirm.

WEIGHT

To achieve the best results, the automatic functions require you to enter the weight of the food, selecting from amongst the default settings: the oven will calculate the ideal length of time for the function to run for each category of food.



When the default setting appears on the display and the **g** icon flashes, turn the adjustment knob to enter the weight, then press **Start** to confirm and start the function.

3. ACTIVATE THE FUNCTION

Once you have applied the settings you require, press **Start** to activate the function.

Every time the **Start** button is pressed again, the cooking time will be increased by a further 30 seconds (only for manual functions).

Please note: You can press **Stop** twice at any time to stop the function that is currently active.

. JET START

When the oven is switched off, it is possible to press **Start** to activate cooking with the microwave function set at full power (900 W) for 30 seconds.

. SAFETY LOCK

This function is automatically activated to prevent the oven from being switched on accidentally.



Open and close the door, then press **Start** to start the function.

4. PAUSE

For pausing an active function, for example to stir or turn the food, simply open the door.

To start it up again, close the door and press **Start**. It is also possible to temporarily pause cooking by pressing **Stop**. To resume the cooking process, close the door and press **Start**.

AUTOMATIC PAUSE

(STIR OR TURN THE FOOD)

Certain functions will pause to allow you to turn or stir the food.



When the oven pauses the cooking and "Turn food" or "Stir Food" appear on the display, open the door to turn or stir the food, then close the door and press **Start** to start cooking again.

Please note: after 2 minutes, even if the food has not been turned or stirred, the function will start again automatically.

5. END OF COOKING

An audible signal will sound and "End" will appear on the display to indicate that a cooking function is complete.

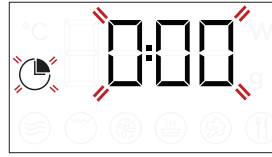


For some functions, it is possible to delay cooking while maintaining previously established settings: turn the adjustment knob to set a new cooking time, then press **Start**.

. TIMER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. The timer does not activate any of the cooking cycles.

To activate the function and set the cooking time you require, turn the adjustment knob.










Press **OK** to activate the timer. An audible signal will sound and the display will indicate once the timer has finished counting down the selected time. To make a change to the timer once it has been activated, turn the adjustment knob, then press **OK** to confirm.

To interrupt it or return to the current time display, turn the adjustment knob until 0:00 is on the display and press **OK**.

Please note: Once the timer has been activated, you can activate a function as well: The timer will continue to count down the selected time automatically without having any effect on the function. To go back to viewing the timer, wait for the function to finish or stop the oven function by pressing **Stop**.










COOKING TABLE

FOOD	FUNCTION	HEATING UP	GRILL LEVEL	POWER (W)	TIME (MIN)	ACCESSORIES
Leavened cakes		-	160 - 180	-	30-60	 
		-	160 - 180	90	25-50	 
Filled pies (cheesecake, strudel, apple tart)		Yes	160-190	-	35-70	 
Cookies		Yes	170-180	-	10-20	
Meringues		Yes	100-120	-	40-50	
Rolls		Yes	210-220	-	10-12	
Bread Loaf		Yes	180-200	-	30-35	
Pizza / Pie		Yes	190-220	-	20-40	
Savoury pies (vegetable pie, quiche Lorraine)		Yes	180-190	-	40-55	 
Lasagna / Baked pasta		-	-	350-500	15-40	 
Roast lamb / Veal /Roastbeef (1.3-1.5 kg)		-	170-180	-	70-80*	 
		-	160-180	160	50-70*	 
Roastbeef - medium (1.3-1.5 kg)		-	170-180	-	40-60*	 
Roast Chicken / Rabbit / Duck (whole 1-1.2 kg)		-	210-220	-	50-70*	 
		-	210-220	350	45-60*	 
Chicken / Rabbit / Duck (fillets/pieces 0.4-1 kg)		-	-	350-500	20-40*	 
Baked fish (whole)		-	-	160-350	20-40	 
Fish fillets / slices		Yes	-	-	15-30*	 
Stuffed vegetables (tomatoes, courgette, aubergines...)		-	-	500-650	25-50	 
Toast		-	-	-	3-6	 
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		-	-	-	20-40*	 
Baked potatoes		-	-	350-500	20-40*	 
Baked fruit		-	-	160-350	15-25	 
Vegetable gratin		-	-	-	15-25	 

* Turn the food halfway through cooking.

** Preheat the Crisp plate for 3-5 minutes.

 [www](http://www.docs.indesit.eu) 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 standards IEC 60705 and IEC 60350.

FUNCTIONS	Forced air 	Forced air + MW 	Grill 	Turbo Grill 	Grill + MW 
ACCESSORIES	Heatproof plate/container suitable for use in microwaves 	High wire rack 	Low wire rack 	Rectangular baking tray 	

CLEANING

Make sure that the appliance has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.
Do not use steam cleaners.

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

INTERIOR AND 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.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- At regular intervals, or in case of spills, remove the turntable and its support to clean the bottom of the oven, removing all food residue.
- The grill does not need to be cleaned as the intense heat burns away any dirt. Use this function on a regular basis.


ACCESSORIES

All accessories are dishwasher safe.


TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	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 oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or wait until the cooling process has finished.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software fault.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".

PRODUCT FICHE

 [www](http://www.docs.indesit.eu) The product fiche with energy data of this appliance can be downloaded from our website docs.indesit.eu

HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

>  [www](http://www.docs.indesit.eu) Download the Use and Care guide from our website docs.indesit.eu (you can use this QR code), specifying the product's commercial code.



> Alternatively, contact our Client After-sales Service.

CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

You can find our contact details in the warranty manual. When contacting our Client After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.

