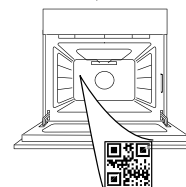


**THANK YOU FOR BUYING AN INDESIT PRODUCT**

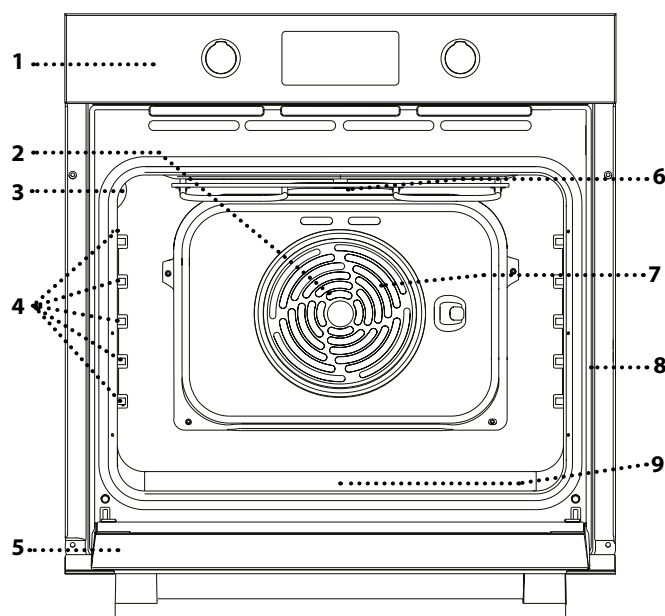
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu

PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION



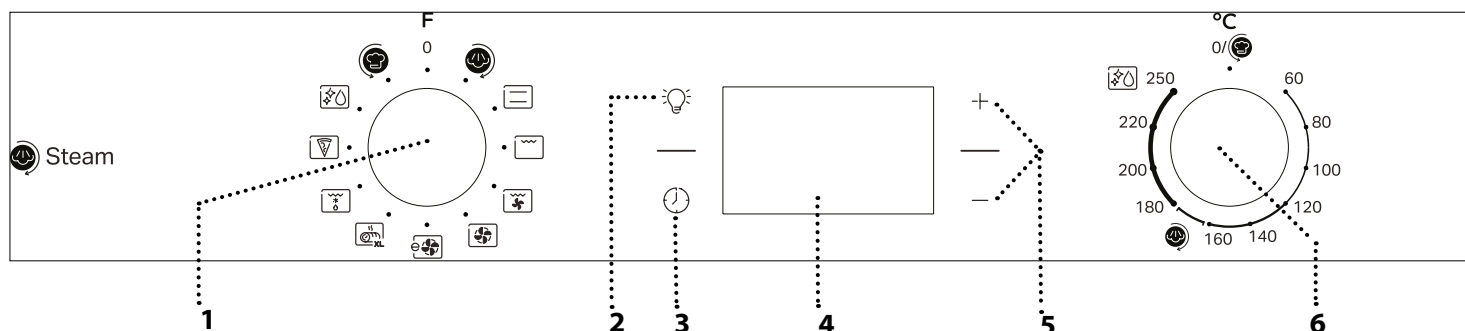
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan (not visible)
3. Lamp
4. Shelf guides
(the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Upper heating element/grill
7. Circular heating element (not-visible)
8. Identification plate (do not remove)
9. Embossing for drinking water

CONTROL PANEL DESCRIPTION

**1. SELECTION KNOB**

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

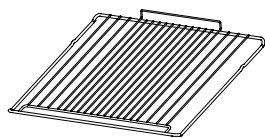
Turn to select the temperature you require when activating manual functions.

For Turn & Go function use , for Turn&Go Steam use .

Please note: Type of knob may vary from model type. If the knobs are push-activated, push down on the center of the knob to release it from seating.

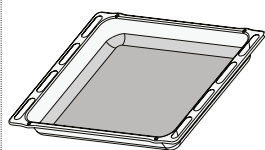
ACCESSORIES

WIRE SHELF



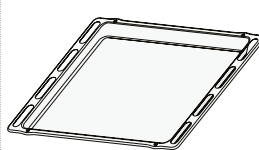
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY *



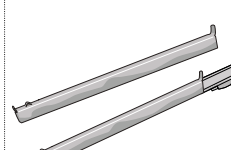
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

* Available only on certain models

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.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

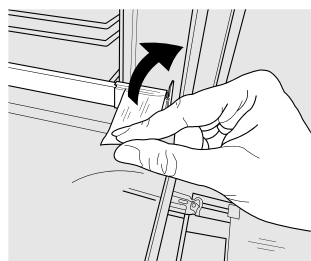
Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first.

Then slide it horizontally along the runners as far as possible.

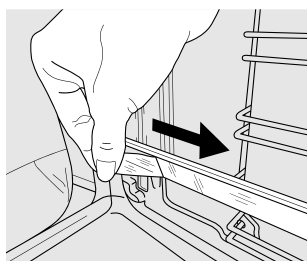
Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

SLIDING SHELVES AND SHELF GUIDES

Before using the oven remove the protective tape [a] and then remove the protective foil [b] from the sliding runners.



[a]



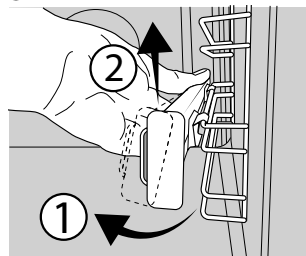
[b]

REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

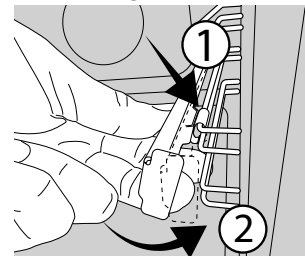
Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

Hook the upper hooks on the shelf guides (1) then press the lower part of the sliding runners against the shelf guides, until the lower hooks are clicking (2).



[c]



[d]

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

1. To remove the shelf guides, firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.

2. To reposition the shelf guides, position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the shelf guide is properly secured.

FIRST TIME USE

1. SET 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. 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. 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.

FUNCTIONS



TURN&GO STEAM

The Turn&Go Steam function allows to obtain excellent performances thanks to the presence of steam in the cooking cycle. This function automatically manages the ideal temperature for cooking a wide range of recipes; the cooking times of the main dishes are shown in the relative cooking table. Always activate the steam function when the oven is cold, and after pouring 200 ml of drinking water into the bottom of the cavity.



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



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.



TURBO GRILL

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.



FORCED AIR

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.



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 .



MAXI COOKING

For cooking large joints of meat (above 2.5kg). 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.



FREADY COOK

All the heating elements and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat consistently and uniformly throughout the oven. Preheating 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.



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.



ECOCLEAN

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. To activate the “EcoClean” function pour 100-120ml of drinking water into the bottom of the oven then turn the selection knob and the thermostat knob to the icon. It is best to use the function for 35 minutes. The position of the icon does not correspond to the temperature reached during the cleaning.



TURN & GO

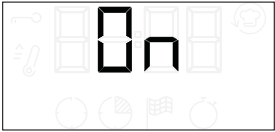
This function automatically selects an ideal temperature and time for baking a wide range of recipes including meat, fish, pasta, sweets and vegetables. Activate the function when the oven is cold.

* Function used as reference for the energy efficiency declaration in accordance with Regulation (EU) No. 65/2014

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.



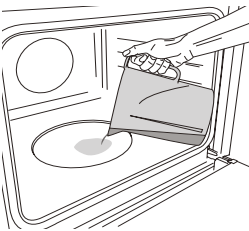
Please note: During cooking you can change the function by turning the selection knob or adjust the temperature by turning the thermostat knob.
The function will not start if the thermostat knob is on 0 °C. You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

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 0/ 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

TURN&GO STEAM



To start the Turn&Go Steam function, pour 200 ml of drinking water in the oven bottom. Select the function turning clockwise the selection knob on the relevant icon, and the thermostat knob in any position between 160 and 180°C (as suggested by the

icon). The function will start and the display will show the current time of the day. No preheating is needed. To end the cooking, turn the selection knob on "0".
Please note: To set a specific duration, according to the related cooking table, follow the instruction in the "Programming Cooking" paragraph.

3. PREHEATING AND RESIDUAL HEAT

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon on the display indicate that the preheating phase has been activated.
When the set temperature has been reached, the icon becomes fixed and a new audible signal will sound to indicate that the food can be placed inside and cooking can proceed.

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

After cooking and with the function deactivated, the icon may continue to remain visible on the display even after the cooling fan has switched off to indicate that there is residual heat in the compartment.

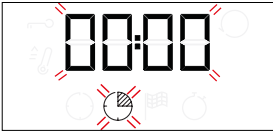
Please note: The time after which the icon switches off varies because it depends on a series of factors such as ambient temperature and function used. In any case, the product should be considered to be off when the pointer on the selection knob is at "0".

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.

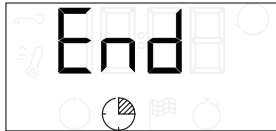
Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

Notes: To cancel the setting, switch the oven off by turning the *selection knob* to the 0 position.

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.



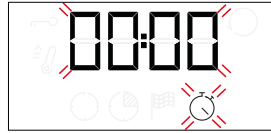
Turn the *selection knob* to select a different function or to position "0" to switch the oven off.

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 ⌚ icon 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 ⌚ icon starts flashing, then use - to reset the time to "00:00".

NOTES

- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Do not place heavy weights on the door and do not hold on to the door.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	160 - 180	30 - 90	
		Yes	160 - 180	30 - 90	 
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	
		Yes	160 - 200	40 - 90	 
Biscuits/tartlets		Yes	160 - 180	20 - 45	
		Yes	150 - 170	20 - 45	 
		Yes	150 - 170	20 - 45	  
Choux buns		Yes	180 - 210	30 - 40	
		Yes	180 - 200	35 - 45	 
		Yes	180 - 200	35 - 45	  
Meringues		Yes	90	150 - 200	
		Yes	90	140 - 200	 
		Yes	90	140 - 200	  
Pizza / bread		Yes	190 - 250	15 - 50	
		Yes	190 - 250	20 - 50	 
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	
		Yes	230 - 250	10 - 25	 
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	40 - 55	
		Yes	180 - 200	45 - 60	 
		Yes	180 - 200	45 - 60	  
Vols-au-vents / puff pastry crackers		-	190 - 200	20 - 30	
		-	180 - 190	20 - 40	 
		-	180 - 190	20 - 40	  
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	

FUNCTIONS							
	Conventional	Grill	Turbo grill	Pizza	Forced air	Maxi cooking	Eco Forced Air
ACCESSORIES							
	Wire shelf	Baking dish on the wire shelf	Baking tray/Drip tray or baking dish on the wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray with 200 ml of water		

COOKING TABLE

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

* 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.

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.

FUNCTIONS	 Conventional	 Grill	 Turbo grill	 Pizza	 Forced air	 Maxi cooking	 Eco Forced Air
ACCESSORIES	 Wire shelf	 Baking dish on the wire shelf	 Baking tray/Drip tray or baking dish on the wire shelf	 Drip tray / Baking tray	 Drip tray / Baking tray with 200 ml of water		

TURN&GO STEAM COOKING TABLE

FOOD	RECIPE	QUANTITY	TIME (MIN)	ACCESSORIES	LEVEL	WATER
 BREAD	Small bread	80-100 g	30 - 45		2	 200 ml
	Sandwich loaf in tin	300-500 g	40 - 60			
	Bread	500g-2 kg	50 - 100			
	Baguettes	200-300 g	30 - 45			
 MEAT	Roast	1 kg	60 - 110			
	Ribs	500g-1,5 kg	50 - 75			
	Chicken	1-1,5 kg	55 - 80			
	Chicken/Turkey	3 kg	100 - 140			
 FISH	Fillet Steak	0.5-2 cm	15 - 25			
	Fillet Steak	2-4 cm	20 - 35			
	Whole Fish	300- 600 g	20 - 30			
	Whole Fish	600 -1200 g	25 - 45			
 VEGETABLES	Steamed Potatoes	0.5-1.5 kg	45 - 60			
	Stuffed Peppers	1-2 kg	35 - 55			
	Steamed Broccoli	0.3-1 kg	30 - 50			
	Steamed Zucchini	0.5-1.5 kg	30 - 50			
 PASTRIES	Cookies	a tray	25 - 35			
	Muffin	30-60 g	25 - 45			
	Sponge Cake	500-700 g	30 - 50			
	Tart	a tin	35 - 55			

ACCESSORIES	 Baking dish on the wire shelf	 Baking tray/Drip tray or baking dish on the wire shelf	 Drip tray / Baking tray
-------------	--	---	--

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven 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.

Wear protective gloves. The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

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.

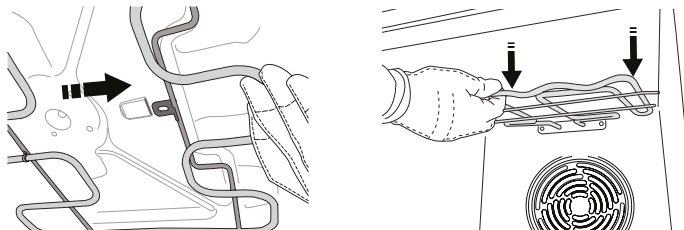
- If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results. Avoid activating the pyrolytic cycle cleaning in the presence of limescale residues. Before activating, perform limescale cleaning as described above.
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

ACCESSORIES

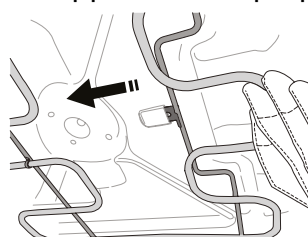
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

LOWER THE UPPER HEATING ELEMENT

- Extract the heating element from its seating, then lower it.

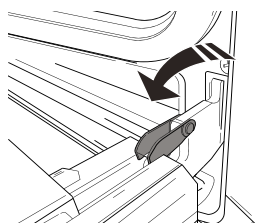


- To return the heating element to its position, lift it up, pull it slightly towards you and make sure that the tab support is in its proper seating.

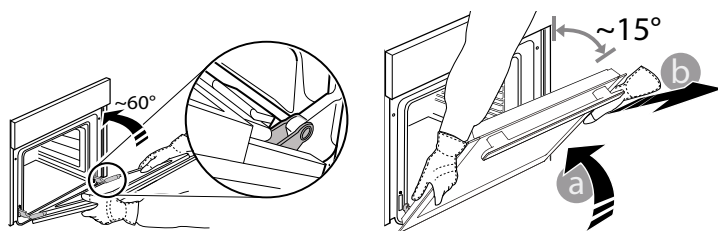


REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



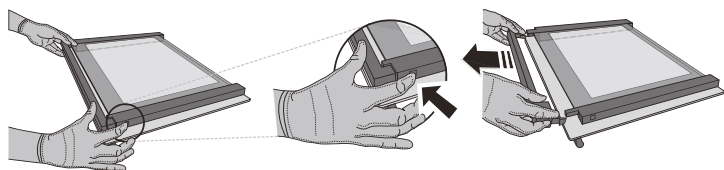
- Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b). Put the door to one side, resting it on a soft surface.



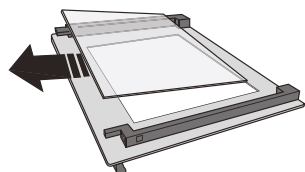
- Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.
- Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.
- Try closing the door 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

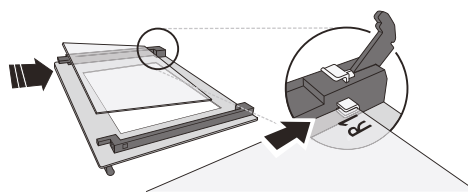
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



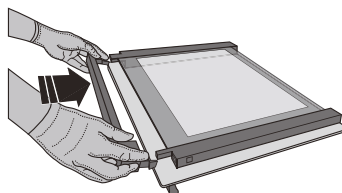
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



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.



REPLACING THE LAMP

Disconnect the oven from the power supply, unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.

Reconnect the oven to the power supply. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

Please note: Use 25 W/230 V type G9, T300 °C halogen lamps.

The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009).

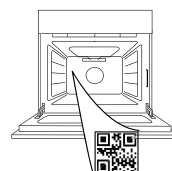
Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

TROUBLESHOOTING

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 you nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows the letter "F".

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

- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website **docs.indesit.eu**
- 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.

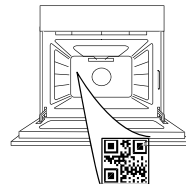




DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN INDESIT-PRODUKT ENTSCIEDEN HABEN

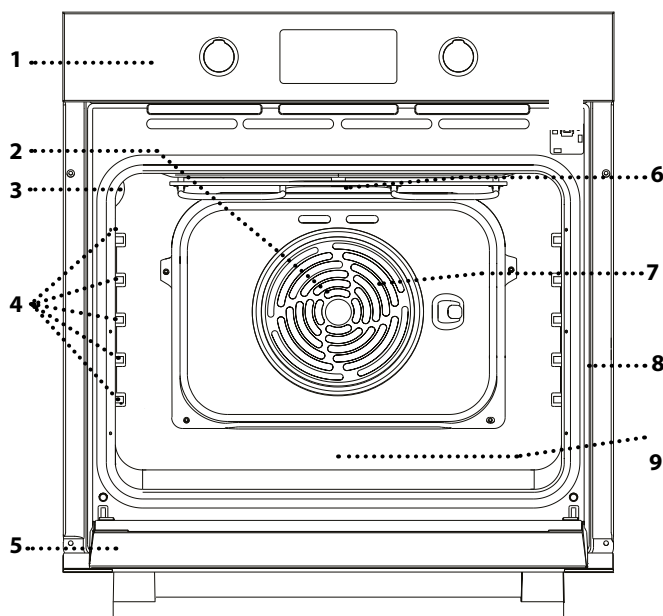
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter **www.register10.eu** an

BITTE SCANNEN SIE DEN QR-CODE AUF IHREM GERÄT, UM WEITERE INFORMATIONEN ZU ERHALTEN



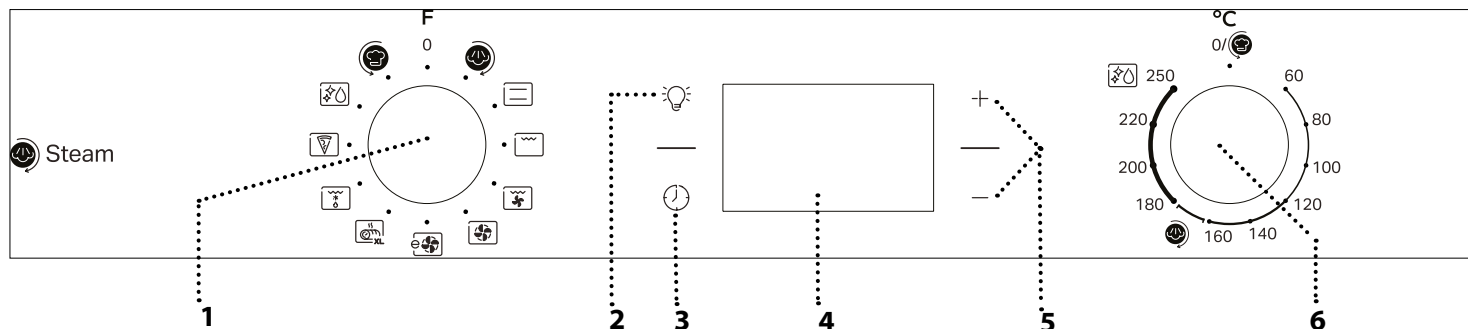
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedientafel
2. Gebläse (nicht sichtbar)
3. Lampe
4. Seitengitter (die Einschubebene wird auf der Wand des Garraums angezeigt)
5. Tür
6. Oberes Heizelement/Grill
7. Rundes Heizelement (nicht sichtbar)
8. Typenschild (nicht entfernen)
9. Aussparung für Trinkwasser

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. AUSWAHLKNOPF

Zum Einschalten des Ofens durch Funktionsauswahl.

Auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

2. LICHT

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

3. EINSTELLEN 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

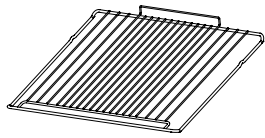
Drehen, um die gewünschte Temperatur bei Aktivierung der manuellen Funktionen auszuwählen.

Für die Turn & Go-Funktion verwenden, für die Turn&Go-Dampf-Funktion verwenden.

Bitte beachten: Die Art der Regler kann je nach Modell unterschiedlich sein. Wenn die Regler Druckknöpfe sind, den Knopf in der Mitte runter drücken, um ihn aus seinem Sitz zu lösen.

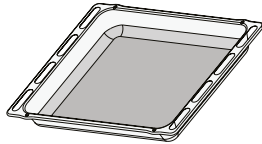
ZUBEHÖR

ROST



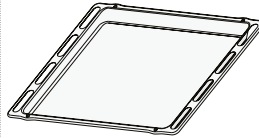
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.

FETTPFANNE *



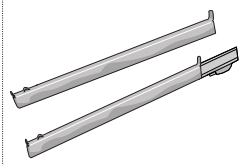
Für die Verwendung als Bräter zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

BACKBLECH *



Zum Backen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen, aber auch für die Zubereitung von Braten, Fisch in der Folie usw.

BACKAUSZÜGE *



Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehörteilen.

*nur für bestimmte Modelle erhältlich

Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.

Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

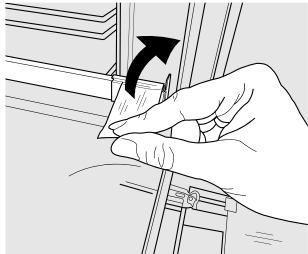
Den Rost auf die gewünschte Ebene einschieben, ihn dabei leicht nach oben gekippt halten und die angehobene hintere Seite (nach oben zeigend) zuerst nach unten legen.

Diesen anschließend horizontal entlang der Schienen so weit wie möglich einschieben.

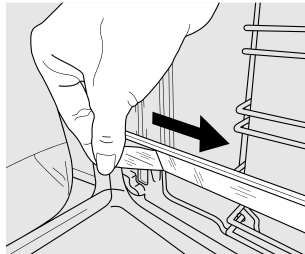
Weitere Zubehörteile, wie das Backblech, sind horizontal einzusetzen, indem sie auf den Schienen eingeschoben werden.

SCHIEBEROSTE UND SEITENGITTER

Vor Gebrauch des Backofens das Schutzband [a] entfernen und anschließend die Schutzfolie [b] von den Backauszügen.



[a]



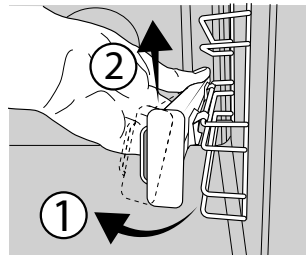
[b]

ENTFERNEN DER BACKAUSZÜGE [c]

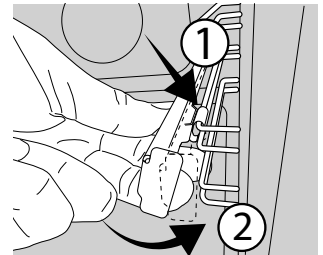
Ziehen Sie am unteren Teil des Backauszugs, um die unteren Haken (1) auszuhaken. Ziehen Sie die Backauszüge nach oben und entfernen Sie sie aus den oberen Haken (2).

ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE [d]

Haken Sie die oberen Haken an den Seitengittern (1) ein. Drücken Sie dann den unteren Teil der Backauszüge gegen die Seitengitter, bis die untern Haken einrasten (2).



[c]



[d]

ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

1. Um die Seitengitter zu entfernen, greifen Sie den äußeren Teil des Gitters fest und ziehen Sie es zu sich hin, um die Halterung und die zwei inneren Stifte aus dem Gehäuse herauszuziehen.

2. Um die Seitengitter wieder anzubringen, positionieren Sie sie in der Nähe des Garraums und führen Sie zunächst die beiden Stifte in ihre Aufnahme ein. Als nächstes positionieren Sie den äußeren Teil in die Nähe seiner Aufnahme, setzen Sie die Halterung ein und drücken Sie fest auf die Wand des Garraums, um sicherzustellen, dass die Seitengitter ordnungsgemäß befestigt ist.

ERSTER GEBRAUCH

1. ZEIT EINSTELLEN

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  blinkt, zum Beispiel nach längerem Stromausfall, müssen Sie die Zeit zurückstellen.

FUNKTIONEN



TURN&GO DAMPF

Mit der Turn&Go Dampf-Funktion können durch den im Garzyklus vorhandenen hervorragende Leistungen erzielt werden. Diese Funktion steuert die ideale Temperatur für das Garen zahlreicher Rezepte; die Garzeiten der wichtigsten Gerichte werden in der entsprechenden Gartabelle angegeben. Aktivieren Sie die Funktion stets, wenn der Backofen kalt ist, und nachdem Sie 200 ml Trinkwasser in den Boden des Innenraums gegeben haben.



OBER- & UNTERHITZE

Zum Kochen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.



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.



TURBO GRILL

Zum Braten 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.



HEISSLUFT

Für gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen (maximal drei) mit gleicher Gartemperatur. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.



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

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.

Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen. Den Ofen auf 250° C etwa eine Stunde lang aufheizen. Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein.

Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

Bitte beachten: Es wird empfohlen, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

während des Garvorgangs ausgeschaltet, aber sie kann durch Drücken der Taste  wieder eingeschaltet werden.



MAXI GAREN

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.



FREADY COOK

Alle Heizelemente und der Lüfter schalten sich ein und garantieren eine dauerhafte und gleichmäßige Wärmeverteilung im Ofen. Beim Programm Fready 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.



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.



ECOCLEAN

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Zur Aktivierung der „EcoClean“-Funktion 100 -120 ml Trinkwasser auf den Ofenboden geben, dann den Auswahlknopf und den Thermostatregler auf das Symbol drehen. Verwenden Sie die Funktion am besten 35 Minuten lang. Die Position des Symbols entspricht nicht der erreichten Temperatur während der Reinigung.



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.

* Die Funktion wird als Bezug für die Energieeffizienzklärung in Übereinstimmung mit der Verordnung (EU) Nr. 65/2014 verwendet

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 0 °C steht.

Sie können die Garzeit, das Garzeitende (nur wenn eine Garzeit ausgewählt wurde) und einen Timer einstellen.

TURN&GO

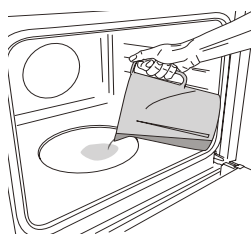
Um die „Turn & Go“-Funktion zu aktivieren, den *Auswahlknopf* auf das entsprechende Symbol drehen und den *Thermostatregler* auf dem Symbol 0/ lassen.

Zum Beenden des Garvorgangs, den *Auswahlknopf* anschalten „0“.

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.

Speise	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
Vegetables (Gemüse)	Gefülltes Gemüse	1,8 - 2,5
	Gemüsetorte	1,5 - 2,5
Herzhafte Kuchen	Quiche Lorraine / Pudding	1,0 - 1,5
Pasta	Lasagne / Pastete aus Nudeln oder Reis	1,5 - 2,0
Backwaren/ Torten	Hefekuchen / Marmorkuchen	0,9 - 1,2
	Bratapfel	1,0 - 1,5
Brot	Brotlaib	0,5 - 0,6
	Gebäckstangen	0,5 - 0,8

TURN&GO DAMPF



Zum Starten der Turn&Go Dampf-Funktion 200 ml Trinkwasser auf den Boden des Ofens gießen. Die Funktion durch Drehen des *Auswahlknopfs* im Uhrzeigersinn auf das betreffende Symbol auswählen. Den *Thermostatregler* auf eine beliebige Position zwischen 160 und 180 °C drehen

(wie durch das Symbol vorgeschlagen). Die Funktion startet und das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit. Es ist kein Vorheizen erforderlich.

Zum Beenden des Garvorgangs, den *Auswahlknopf* anschalten „0“.

Bitte beachten: Zum Einstellen einer bestimmten Dauer entsprechend der jeweiligen Gartabelle die Anweisung im Abschnitt „Programmiertes Garen“ befolgen.

3. VORHEIZEN UND RESTWÄRME

Sobald die Funktion aktiviert ist, geben ein Signalton und ein blinkendes Symbol  auf der Anzeige an, dass das Vorheizen aktiviert wurde.

Wenn die eingestellte Temperatur erreicht wurde, leuchtet das Symbol dauernd und ein neuer Signalton zeigt an, dass die Speise hineingestellt und mit dem Garvorgang fortgefahren werden kann.

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

Nach dem Garvorgang und bei ausgeschalteter Funktion, kann das Symbol , selbst nachdem sich das Kühlgebläse ausgeschaltet hat, weiter auf dem Display sichtbar bleiben, um die Restwärme im Garraum anzuzeigen.

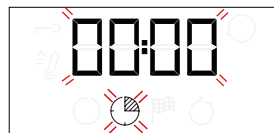
Bitte beachten: Der Zeitraum, nach dem sich das Symbol ausschaltet, variiert, da dies von einer Reihe von Faktoren wie Raumtemperatur und verwendeter Funktion abhängt. Auf jeden Falls sollte das Gerät als ausgeschaltet betrachtet werden, wenn der Zeiger am *Auswahlknopf* auf „0“ steht.

4. PROGRAMMIERTES GAREN

Vor dem Start des programmierten Garens 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.



Zum Einstellen der Abschaltzeit + oder – verwenden 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 abubrechen, den *Auswahlknopf* auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

Die Startvorwahl zum Starten der Funktion ist für Grill- und Grill + Heißluft-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 abwechselnd „END“ und die verbleibende Zeit an.

5. 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 Symbol ⌚ und „00:00“ auf der Anzeige blinkt.



Zum Einstellen der gewünschten Zeit + oder – verwenden und ⏸ zur Bestätigung drücken.

Es ertönt ein akustisches Signal, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

Hinweise: Um den Timer abubrechen, ⏸ gedrückt halten, bis das Symbol ⌚ zu blinken beginnt, dann mit – die Zeit auf „00:00“ zurückstellen.

HINWEISE

- Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen niemals über den Boden des Geräteinnenraumes. Die Emailbeschichtung könnte verkratzen.
- Legen Sie keine schweren Gewichte auf die Tür und halten Sie sich nicht an der Tür fest.

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN.)	EINSCHUBEbene UND ZUBEHÖRTEILE		
Hefekuchen		Ja	160 - 180	30 - 90			
		Ja	160 - 180	30 - 90			
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)		Ja	160 - 200	35 - 90			
		Ja	160 - 200	40 - 90			
Plätzchen (Kekse), Törtchen		Ja	160 - 180	20 - 45			
		Ja	150 - 170	20 - 45			
		Ja	150 - 170	20 - 45			
Beignets		Ja	180 - 210	30 - 40			
		Ja	180 - 200	35 - 45			
		Ja	180 - 200	35 - 45			
Baiser/Meringues		Ja	90	150 - 200			
		Ja	90	140 - 200			
		Ja	90	140 - 200			
Pizza/Brot		Ja	190 - 250	15 - 50	1 /		
		Ja	190 - 250	20 - 50			
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 - 20			
		Ja	230 - 250	10 - 25			
Herzhafte Kuchen (Gemüsetorte, Quiche)		Ja	180 - 200	40 - 55			
		Ja	180 - 200	45 - 60			
		Ja	180 - 200	45 - 60			
Blätterteigtörtchen/salziges Blätterteiggebäck		-	190 - 200	20 - 30			
		-	180 - 190	20 - 40			
		-	180 - 190	20 - 40			
Lasagne / überbackene Pasta / Cannelloni / Aufläufe		Ja	190 - 200	45 - 65			
FUNKTIONEN	 Ober- & Unterhitze	 Grill	 Turbo Grill	 Pizza	 Heißluft	 Maxi Cooking	 Heißluft Öko
ZUBEHÖR	 Rost	 Backform auf Rost	 Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost	 Fettpfanne/ Backblech	 Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser		

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN.)	EINSCHUBELENE 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	
Truthahn / Gans 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	
Fisch gebacken/in Folie (Filets, ganz)		Ja	170 - 190	30 - 50	
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 - 200	50 - 70	
Getoastetes Brot		-	250	2 - 6	
Fischfilets/Scheiben		-	230 - 250	20 - 30*	
Bratwurst/Grillspiesse/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	

* 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 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.

FUNKTIONEN	 Ober- & Unterhitze	 Grill	 Turbo Grill	 Pizza	 Heißluft	 Maxi Cooking	 Heißluft Öko
ZUBEHÖR	 Rost	 Backform auf Rost	 Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost	 Fettpfanne/ Backblech	 Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser		

TURN&GO DAMPF-GARTABELLE

LEBENSMITTEL	REZEPT	MENGE	ZEIT (MIN.)	ZUBEHÖR	STAND	WASSER
 BROT	Brötchen	80 - 100 g	30 - 45		2	 200 ml
	Weißbrot in Backform	300 - 500 g	40 - 60			
	Brot	500 g - 2 kg	50 - 100			
	Gebäckstangen	200 - 300 g	30 - 45			
 FLEISCH	Braten	1 kg	60 - 110			
	Rippchen	500 g - 1,5 kg	50 - 75			
	Hähnchen	1 - 1,5 kg	55 - 80			
	Hähnchen/Pute	3 kg	100 - 140			
 FISCH	Filet-Steak	0,5 - 2 cm	15 - 25			
	Filet-Steak	2 - 4 cm	20 - 35			
	Ganzer Fisch	300 - 600 g	20 - 30			
	Ganzer Fisch	600 - 1200 g	25 - 45			
 GEMÜSE	Gedämpfte Kartoffeln	0,5 - 1,5 kg	45 - 60			
	Stuffed Peppers (Gefüllte Paprika)	1 - 2 kg	35 - 55			
	Gedämpfte Brokkoli	0,3 - 1 kg	30 - 50			
	Gedämpfte Zucchini	0,5 - 1,5 kg	30 - 50			
 GEBÄCK	Kekse	ein Blech	25 - 35			
	Muffins	30 - 60 g	25 - 45			
	Biskuitkuchen	500 - 700 g	30 - 50			
	Tart, Törtchen	eine Form	35 - 55			

ZUBEHÖR	 Backform auf Rost	 Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost	 Fettpfanne/ Backblech
---------	--	--	--

REINIGUNG UND PFLEGE

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

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

Schutzhandschuhe tragen. Vor dem Ausführen beliebiger Wartungsarbeiten muss der Ofen von der Stromversorgung getrennt sein.

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. Verwenden Sie keine korrosiven oder scheuernden Reinigungsmittel. 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 Kondenswasser, das sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.

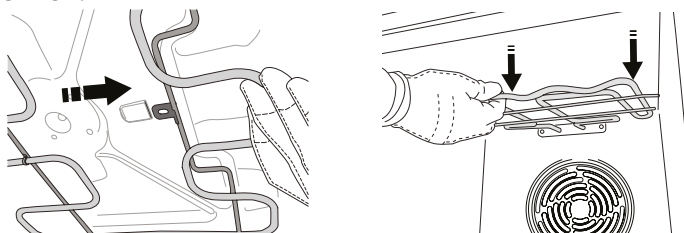
- Bei hartnäckigen Verschmutzungen auf den Innenflächen empfehlen wir für optimale Reinigungsergebnisse die Ausführung der automatischen Reinigungsfunktion. Starten Sie die Pyrolysefunktion nicht, wenn Kalkablagerungen vorhanden sind. Entfernen Sie vor dem Starten der Funktion alle Kalkreste, wie oben beschrieben.
- Die Tür kann einfach entfernt und wieder angebracht werden für eine einfache Reinigung des Glases.
- Das Glas der Ofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

ZUBEHÖR

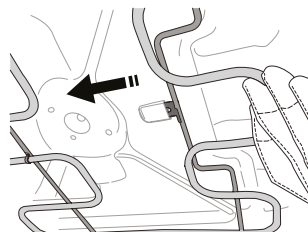
Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

SENKEN DES OBEREN HEIZELEMENTES

1. Das Heizelement aus seinem Sitz nehmen, dann senken.

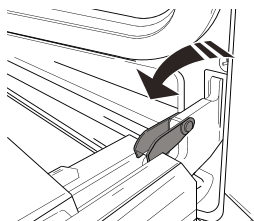


2. Um das Heizelement wieder in seine Position zu legen, es anheben, leicht zu sich ziehen und sicherstellen, dass die Halterung sich in ihrem Sitz befindet.

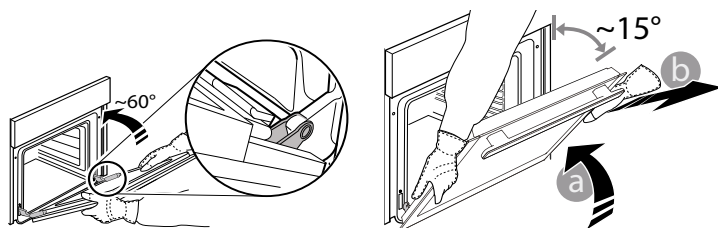


AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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



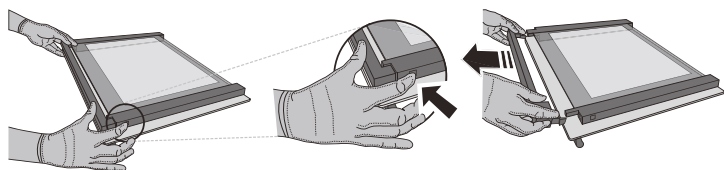
2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben (a) gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst (b). Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.



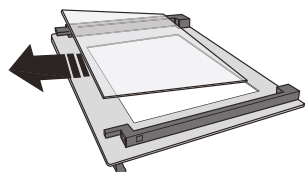
3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.
4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig 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

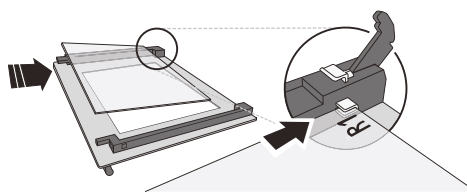
1. Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten ablegen, gleichzeitig die zwei Halteklammern drücken und die obere Kante der Tür zu sich ziehen und entfernen.



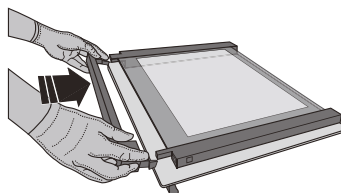
2. Das Innenglas mit beiden Händen anheben und fest halten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um es daraufhin zu reinigen.



3. Die mittlere Scheibe (mit „1R“ gekennzeichnet) anbringen, bevor die Innenscheibe wieder eingesetzt wird: 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 Kante wieder anbringen: ein Klick bestätigt die richtige Positionierung. Sicherstellen, dass die Dichtung vor Wiedereinbau der Tür befestigt wird.



AUSWECHSELN DER LAMPE

Den Ofen von der Stromversorgung trennen, die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.

Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

Bitte beachten: Halogenlampen des Typs 25W/230, G9 und T300°C verwenden.

Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009).

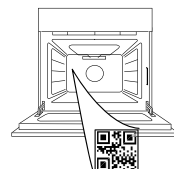
Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich. - Glühlampen nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

LÖSEN VON PROBLEMEN

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
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.

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:

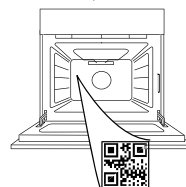
- über den QR-Code an Ihrem Gerät
- Besuchen Sie unsere Internetseite **docs.indesit.eu**
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT INDESIT**

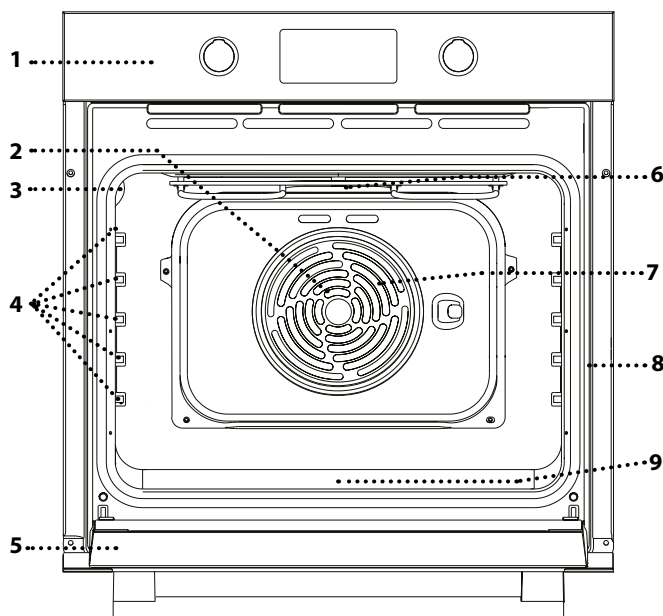
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.register10.eu

**VEUILLEZ SCANNER LE QR CODE
SUR VOTRE APPAREIL AFIN
D'OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS**



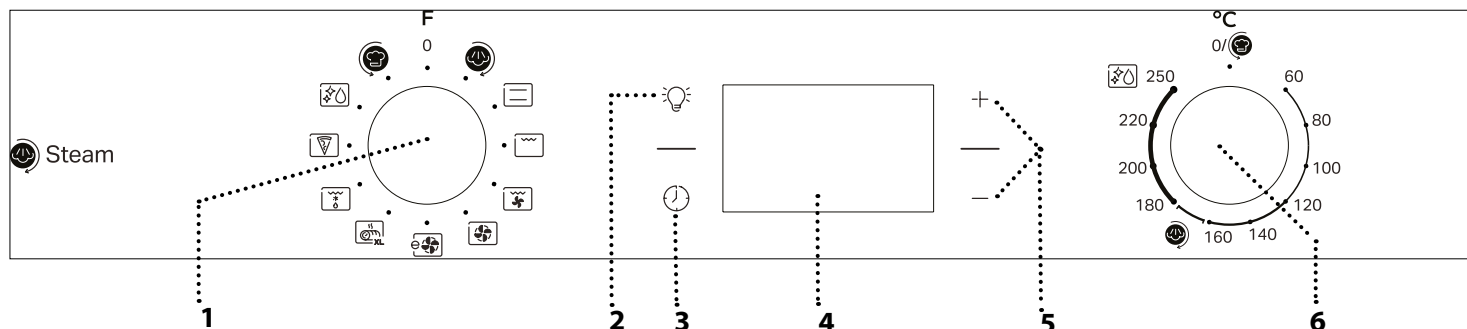
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commandes
2. Ventilateur (non visible)
3. Ampoule
4. Supports de grille
(le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson)
5. Porte
6. Élément de chauffage supérieur/gril
7. Élément chauffant rond (invisible)
8. Plaque signalétique (ne pas enlever)
9. Gaufrage pour eau potable

DESCRIPTION DU 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 sur  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.

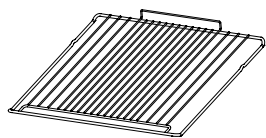
6. BOUTON DE THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée lorsque vous utilisez les fonctions manuelles. Pour utiliser la fonction Turn & Go , pour utiliser la fonction Turn & Go Steam .

Veuillez noter : Le type de boutons peut varier en fonction du modèle. Si les boutons pour de type bouton-poussoir, appuyez au centre du bouton pour le sortir de son logement.

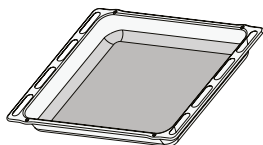
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

LÈCHEFRITE*



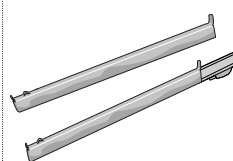
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE À PÂTISSERIE *



Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

RAILS TÉLESCOPIQUES *



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

* Disponible sur certains modèles seulement

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.

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

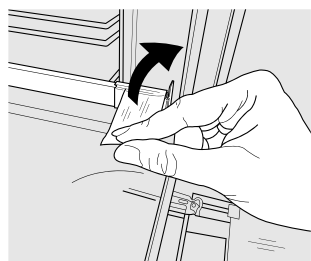
Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier.

Glissez-la ensuite horizontalement sur les glissières aussi loin que possible.

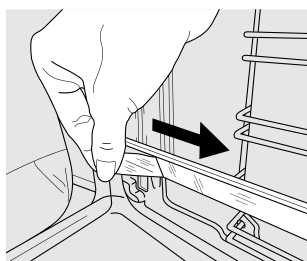
Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les laissant glisser sur les guides.

RAILS TÉLESCOPIQUES ET GUIDES DE GRILLES

Avant d'utiliser le four, enlevez la bande de protection [a] puis enlevez la feuille de protection [b] des rails télescopiques.



[a]



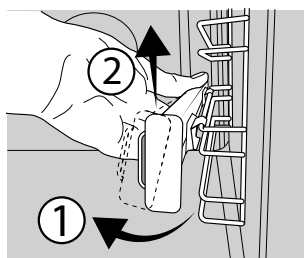
[b]

ENLÈVEMENT DES PATINS COULISSANTS [c]

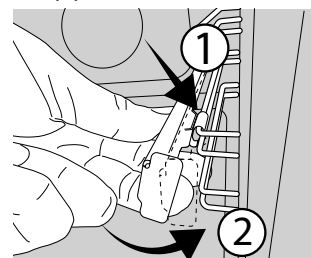
Tirez la partie inférieure du patin coulissant pour détacher les crochets inférieurs (1) et tirez les patins coulissants vers le haut, en les détachant des crochets supérieurs (2).

REPOSE DES PATINS COULISSANTS [d]

Accrochez les crochets supérieurs des supports de grille (1), puis appuyez sur la partie inférieure des patins coulissants contre les supports de grille, jusqu'à ce que les crochets inférieurs s'enclenchent (2).



[c]



[d]

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

1. Pour enlever les supports de grille, agrippez fermement la partie externe du support et tirez-le vers vous pour sortir le support et les deux goupilles internes de leur appui.
2. Pour replacer les supports de grille, placez-les près de la cavité et insérez en premier les deux goupilles dans leur appui. Ensuite, placez la partie externe près de son appui, insérez le support, et appuyez fermement vers la paroi pour s'assurer que le support est bien inséré.

PREMIÈRE UTILISATION

1. RÉGLER 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. 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 le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. Chauffez le four à 250 °C pendant environ une heure. Le four doit être vide durant cette opération.

Suivez les instructions pour régler la fonction correctement.

Veuillez noter : Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

FONCTIONS



TURN & GO STEAM

La fonction Turn&Go Steam permet d'obtenir d'excellentes performances grâce à la présence de vapeur pendant le cycle de cuisson. Cette fonction gère automatiquement la température idéale pour la cuisson d'une vaste gamme de recettes ; les temps de cuisson des principaux plats sont indiqués dans le tableau de cuisson correspondant. Activez toujours la fonction vapeur lorsque le four est froid, et après avoir versé 200 ml d'eau potable au fond de la cavité.



CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



GRIL

Pour cuire des steaks, 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 un quelconque niveau sous la grille.



TURBO GRIL

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.



CHALEUR PULSÉE

Pour cuire différents aliments demandant la même température de cuisson sur plusieurs grilles (maximum de trois) en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.



ECO 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 .



CUISSON GROSSE PIÈCE

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.



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.



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.



ECOCLEAN

L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Pour activer la fonction « EcoClean », verser 100-120 ml d'eau potable sur le fond du four puis tourner le bouton de sélection et le bouton du thermostat sur l'icône . Il est conseillé d'utiliser la fonction pendant 35 minutes. La position de l'icône ne correspond pas à la température atteinte lors du cycle de nettoyage.



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.

* Fonction utilisée comme référence pour la déclaration d'efficacité énergétique conformément au Règlement (UE) n° 65/2014

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'allume et un signal sonore retentit.



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

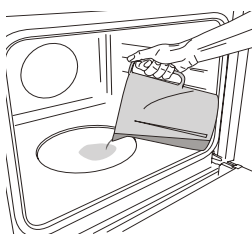
Pour lancer la fonction « Turn & Go », sélectionnez la fonction en tournant le bouton de sélection sur l'icône correspondante, en maintenant le bouton de thermostat sur l'icône 0/°C.

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)
Viande	Rôti d'agneau, rôti de bœuf 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
Gâteaux salés	Quiche lorraine / Tarte	1,0 - 1,5
Pâtes	Lasagne / Timbale de pâtes ou de riz	1,5 - 2,0
Pâtisserie	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

TURN & GO STEAM



Pour démarrer la fonction Turn&Go Steam, versez 200 ml d'eau potable dans le fond du four. Sélectionnez la fonction en tournant le bouton de sélection dans le sens des aiguilles d'une montre sur l'icône correspondante, et le bouton de thermostat dans n'importe quelle position entre 160 et 180°C

(comme suggéré par l'icône). La fonction démarrera et l'écran affichera l'heure du jour. Aucun préchauffage n'est nécessaire.

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

Veuillez noter : Pour régler une durée spécifique, selon le tableau de cuisson correspondant, suivez les instructions du paragraphe « Programmation de la cuisson ».

3. PRÉCHAUFFAGE ET CHALEUR RÉSIDUELLE

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.

Lorsque la température réglée a été atteinte, le voyant devient fixe et un nouveau signal sonore retentit pour indiquer que l'aliment peut être placé à l'intérieur et que la cuisson peut se poursuivre.

Veuillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.

Après la cuisson et avec la fonction désactivée, le voyant peut rester visible sur l'écran même après que le ventilateur de refroidissement s'est éteint pour indiquer qu'il y a de la chaleur résiduelle dans le compartiment.

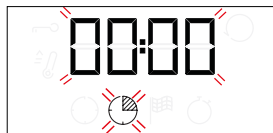
Remarque : Le temps nécessaire pour que l'icône s'éteigne varie car cela dépend d'une série de facteurs tels que la température ambiante et la fonction utilisée. Dans tous les cas, le produit doit être considéré comme éteint lorsque le curseur sur le bouton de sélection est sur « 0 ».

4. PROGRAMMER LA CUISON

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 et l'écran indiquent la fin de la cuisson.

Remarque : Pour annuler le temps de cuisson, appuyez sur jusqu'à ce que 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.

Remarque : Pour annuler le réglage, éteindre le four en tournant le *bouton de sélection* à la position « 0 ».

Le démarrage différé de la fonctionnalité n'est pas disponible pour les fonctions Grill et Turbo Gril.

FIN DE CUISSON

Un signal sonore retentit et l'écran indique que la fonction est terminée.



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 est activée, l'écran affiche « END » en alternance avec le temps restant.

5. 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 » 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.

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

REMARQUES

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium.
- Ne déplacez jamais les plats et moules de cuisson en les faisant glisser sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Ne placez pas de poids lourds sur la porte et ne vous y accrochez pas.

TABLEAU DE CUISSON

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

FONCTIONS	 Convection naturelle	 Gril	 Turbo gril	 Pizza	 Chaleur Pulsée	 Cuisson grosse pièce	 Éco Air Pulsé
ACCESSOIRES	 Grille métallique	 Plat de cuisson sur la grille métallique	 Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique		 Lèche-frite / plaque de cuisson		 Lèche-frite / plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FUNCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	
Rôti de porc avec crackling (grattons) 2 kg		Oui	180 - 190	110 - 150	
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	
Dinde / Oie 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 50	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	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		Oui	200 - 220	55 - 70**	
Rôti de bœuf saignant 1 kg		Oui	200 - 210	35 - 50**	
Gigot d'agneau/jarret		Oui	200 - 210	60 - 90**	
Pommes de terre rôties		Oui	200 - 210	35 - 55**	
Légumes gratinés		-	200 - 210	25 - 55	
Viandes et pommes de terre		Oui	190 - 200	45 - 100***	
Poisson et légumes		Oui	180	30 - 50***	
Lasagnes & viande		Oui	200	50 - 100***	
Repas complet : tarte aux fruits (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/ viande (niveau 1)		Oui	180 - 190	40 - 120***	
Rôtis/rôtis farcis		-	170 - 180	100 - 150	

* Tourner les aliments à mi-cuisson
** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.
*** Temps approximatif : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.
Le temps indiqué n'inclut pas la phase de préchauffage : nous vous conseillons de placer les aliments dans le four et de régler le temps de cuisson seulement après avoir atteint la température requise.

FONCTIONS	Convection naturelle	Gril	Turbo grill	Pizza	Chaleur Pulsée	Cuisson grosse pièce	Éco Air Pulsé
ACCESSOIRES	Grille métallique	Plat de cuisson sur la grille métallique	Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite / plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau		

TABLE DE CUISSON TURN&GO STEAM

ALIMENTS	RECETTE	QUANTITÉ	TEMPS (MIN)	ACCESSOIRES	NIVEAU	EAU
 PAIN	Petit pain	80 - 100 g	30 - 45		2	 200 ml
	Pain carré	300 - 500 g	40 - 60			
	Pain	500g - 2 kg	50 - 100			
	Baguettes	200 - 300 g	30 - 45			
 VIANDE	Rôti	1 kg	60 - 110			
	Côtes	500g - 1,5 kg	50 - 75			
	Poulet	1 - 1,5 kg	55 - 80			
	Poulet/Dinde	3 kg	100 - 140			
 POISSON	Filet de steak	0,5 - 2 cm	15 - 25			
	Filet de steak	2 - 4 cm	20 - 35			
	Poisson entier	300 - 600 g	20 - 30			
	Poisson entier	600 - 1200 g	25 - 45			
 LÉGUMES	Pommes de terre vapeur	0,5 - 1,5 kg	45 - 60			
	Piments farcis	1 - 2 kg	35 - 55			
	Brocolis à la vapeur	0,3 - 1 kg	30 - 50			
	Courgettes à la vapeur	0,5 - 1,5 kg	30 - 50			
 PÂTISSERIES	Biscuits	Un plateau	25 - 35			
	Muffin	30 - 60 g	25 - 45			
	Génoise	500 - 700 g	30 - 50			
	Tarte	un moule	35 - 55			

ACCESSOIRES	 Plat de cuisson sur la grille métallique	 Plaque de cuisson/lèchefrite ou plat de cuisson sur grille métallique	 Lèchefrite /plaque de cuisson
-------------	---	--	--

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeurs 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.

Utilisez des gants de protection. L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

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 par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec 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.

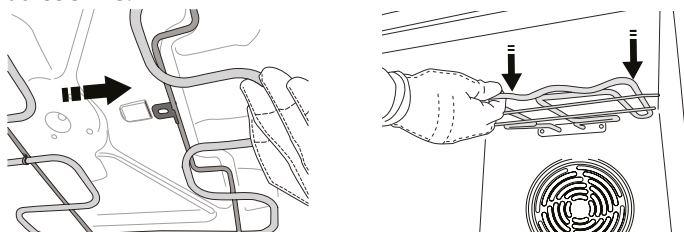
- S'il y a des tâches tenaces dans le four, nous vous conseillons d'utiliser la fonction de nettoyage automatique pour de meilleurs résultats. Évitez d'activer le cycle de pyrolyse en présence de résidus de calcaire. Avant l'activation, effectuez un nettoyage du calcaire comme décrit ci-dessus.
- La porte peut facilement être enlevée et remplacée pour faciliter le nettoyage de la vitre.
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.

ACCESSOIRES

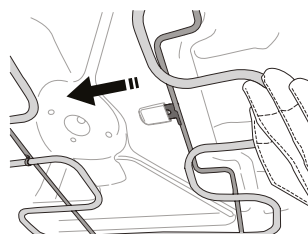
Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

ABAISSER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR

- Retirez l'élément chauffant de son appui, ensuite abaissez-le.

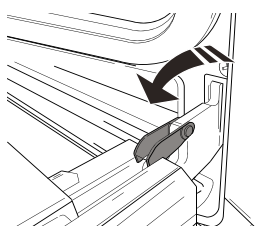


- Pour replacer l'élément chauffant, soulevez-le, tirez légèrement vers l'avant, et assurez-vous que l'onglet de soutien est dans son appui.



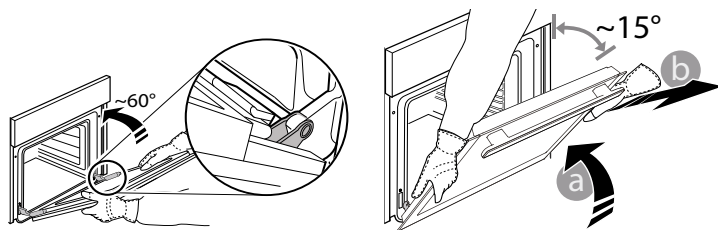
ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

- 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 sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.



- 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.

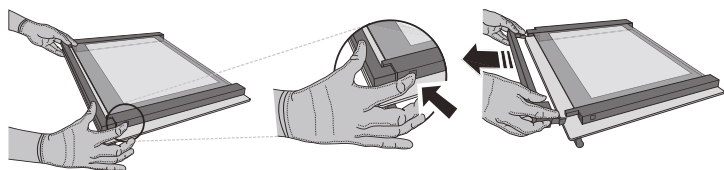
- Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.

Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

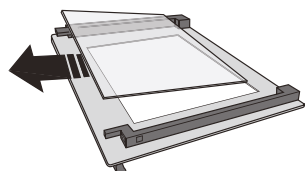
- Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

CLICK & CLEAN - NETTOYER LA VITRE

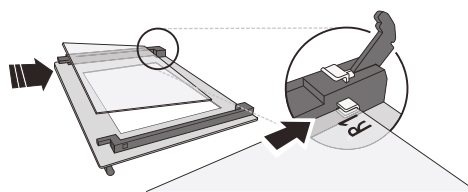
1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.



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

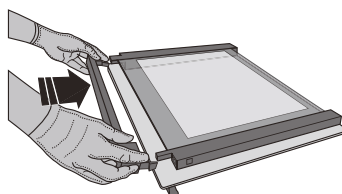


3. Remplacez la paroi du milieu (marquée d'un « 1R ») avant de replacer la paroi intérieure : Pour placer correctement les parois de verre, assurez-vous que la marque « R » se trouve dans le coin gauche. En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la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



4. Remplacez le bord supérieur : un déclic indique qu'il

est bien placé. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de remonter la porte.



REEMPLACEMENT DE L'AMPOULE

Débranchez le four de l'alimentation, dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.

Rebranchez le four à l'alimentation électrique. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

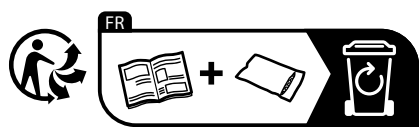
Veuillez noter : Utilisez des ampoules halogènes de 25 W/230 V type G9, T300 °C.

L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation CE 244/2009).

Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente. - Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

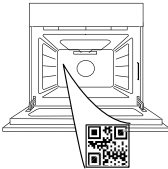
DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	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.
L'écran affiche la lettre « F » suivi 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 ».



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

- En utilisant le QR Code dans votre appareil
- Visitant notre site internet **docs.indesit.eu**
- 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.

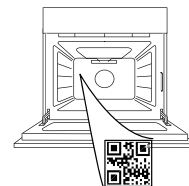




WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN PRODUCT INDESIT

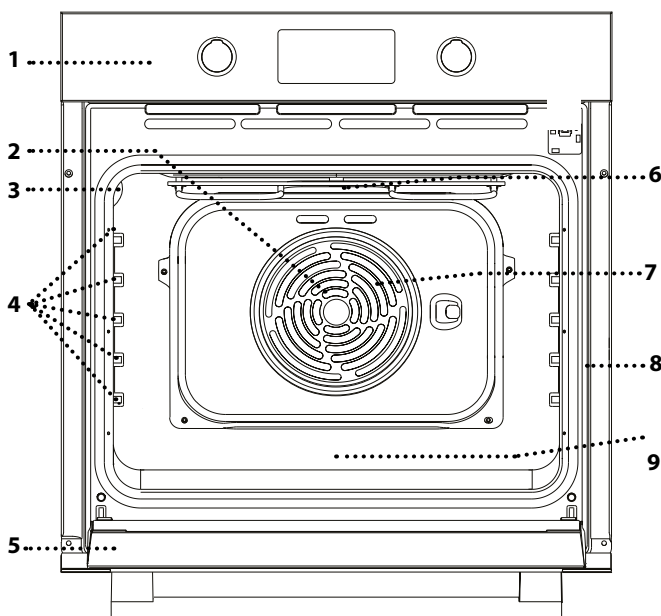
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.register10.eu

SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE



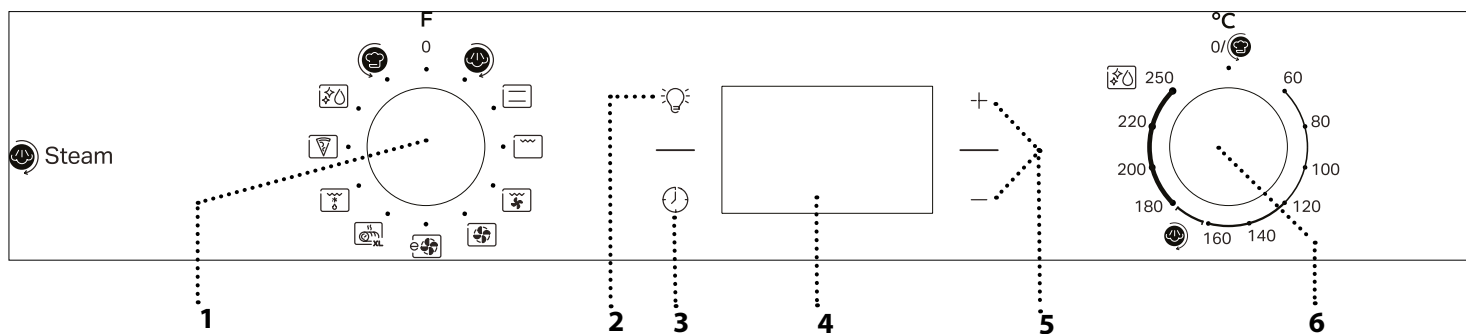
Lees de instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



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

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



1. SELECTIEKNOP

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

2. LAMP

Druk op als de oven is ingeschakeld om het lampje in de oven 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. THERMOSTAAT KNOP

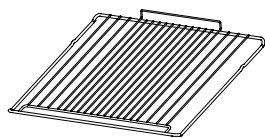
Draai om de gewenste temperatuur te selecteren wanneer handmatige functies ingesteld worden.

Gebruik voor de functie Turn & Go, gebruik voor de functie Turn & Steam.

Let op: Het soort knoppen kan van model tot model verschillen. Indien de knoppen met een drukknop worden bediend, drukt u op het midden van de knop om deze vrij te schakelen..

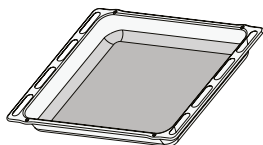
ACCESSOIRES

ROOSTER



Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei.

DRUIPPLAAT *



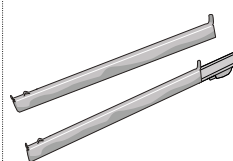
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakvocht op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

BAKPLAAT *



Kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, etc.

SCHUIFRAILS *



Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

* Alleen beschikbaar bij bepaalde modellen

Het aantal en type accessoires is afhankelijk van het model dat u gekocht hebt.

Bij de klantenservice kunt u apart andere accessoires bestellen.

HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

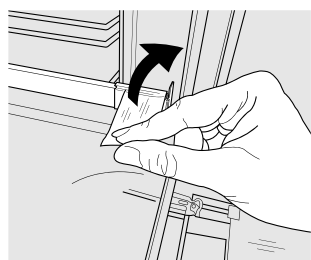
Plaats de rooster op de gewenste hoogte door hem iets naar boven te kantelen en de geheven achterzijde (naar boven gericht) eerst neer te leggen.

Schuif het rooster vervolgens zo ver mogelijk horizontaal over de roostergeleiders.

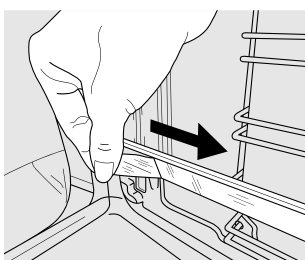
Andere accessoires, zoals de bakplaat, moeten horizontaal ingebracht worden door ze over de geleiders te schuiven.

SCHUIFROOSTERS EN ROOSTERGELEIDERS

Verwijder vóór het gebruik van de oven de beschermtape [a] en de beschermende folie [b] van de schuifrails.



[a]



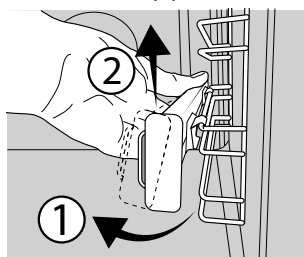
[b]

DE SCHUIFRAIL VERWIJDEREN [c]

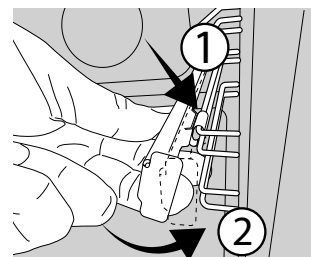
Trek aan het onderste deel van de schuifrail om de onderste haakjes (1) los te halen en trek de schuifrail naar boven, zodat ook de bovenste haakjes (2) loskomen.

DE SCHUIFRAILS WEER AANBRENGEN [c]

Haak de bovenste haakjes vast aan de roostergeleiders (1) en druk vervolgens het onderste deel van de schuifrail tegen de roostergeleiders, totdat de onderste haakjes vastklikken (2).



[c]



[d]

DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

1. Verwijder de roostergeleiders door het buitenste deel van de geleider stevig vast te pakken en naar u toe te trekken, zodat de steun en de twee interne pinnen uit hun behuizing komen.

2. Plaats de geleiders in de buurt van de opening en schuif de twee pinnen in hun behuizing, om de roostergeleiders weer terug te zetten. Plaats vervolgens het buitenste deel in de buurt van de behuizing, plaats de steun en druk stevig richting de wand van de opening om te zorgen dat de geleider goed vastzit.

EERSTE GEBRUIK

1. DE TIJD REGELEN

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.

FUNCTIES



TURN&GO STEAM

De functie Turn & Go Steam zorgt voor uitstekende resultaten dankzij het gebruik van stoom bij de bereiding. Deze functie regelt automatisch de ideale temperatuur voor het bereiden van een groot aantal recepten; de bereidingstijden van de belangrijkste gerechten staan in de bijbehorende tabel. Schakel de stoomfunctie altijd in terwijl de oven koud is. Giet eerst 200 ml drinkwater in de bodem van de ovenruimte.



CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.



GRILL

Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de bakplaat te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 200 ml drinkwater toe.



TURBO GRILL

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.



TURBOHETELUCHT

Om verschillende soorten voedsel te bereiden met dezelfde bereidingstemperatuur op verschillende niveaus (maximaal drie) tegelijk. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.



ECO HETELUCHT*

Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden.

Door zachte, intermitterende luchtcirculatie wordt voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt. Wanneer de ECO-functie in gebruik is zal de verlichting tijdens de bereiding uitgeschakeld blijven, maar deze kan weer tijdelijk worden ingeschakeld door te drukken op .

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 één uur. 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 ruimte na het eerste gebruik van het apparaat te luchten.



MAXI COOKING

Voor het bereiden 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.



FREASY COOK

Alle verwarmingselementen en de ventilator gaan aan en garanderen zo een correcte en uniforme verspreiding van de warmte in de hele oven. Voorverwarmen is niet nodig in deze modaliteit. Deze modaliteit is vooral aangewezen voor het snel bereiden van voorverpakte etenswaren (diepgevroren of voorgekookt). De beste resultaten worden verkregen wanneer maar één niveau tegelijk gebruikt wordt.



PIZZA

Voor het bakken van verschillende soorten en formaten pizza en brood. Verwissel halverwege de bereiding de positie van de ovenplaten.



ECOCLEAN

Door de werking van de stoom die tijdens deze speciale reinigingscyclus op lage temperatuur vrijkomt, kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Om de "EcoClean"-functie te activeren, giet u 100-120 ml drinkwater op de bodem van de oven en draait u vervolgens de keuze- en thermostaatknop naar het pictogram . U kunt het best de functie gedurende 35 minuten gebruiken. De positie van het pictogram komt niet overeen met de temperatuur die tijdens de reiniging wordt bereikt.



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.

* Functie gebruikt als referentie voor de verklaring van energie-efficiëntie in overeenstemming met Verordening (EU) nr. 65/2014

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 0 °C staat.

U kunt het einde van de bereiding (alleen wanneer een bereidingstijd ingesteld wordt) en een kookwekker selecteren.

TURN & GO

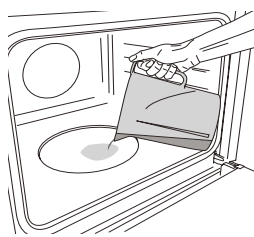
Om de functie "Turn & Go" te starten, selecteert u de functie door de keuzeknop op het bijbehorende pictogram te draaien. Laat de thermostaatknop op het pictogram 0/☀ staan.

Om de bereiding te eindigen, zet de keuzeknop op "0".

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 cakes	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

TURN&GO STEAM



Giet 200 ml drinkwater in de bodem van de ovenruimte voordat u de functie Turn&Go Steam start. Selecteer de functie door de keuzeknop rechtsom naar het bijbehorende pictogram te draaien en de thermostaatknop tussen 160 en 180 °C te zetten (zoals voorgesteld door het pictogram).

De functie start en het display toont de huidige tijd. Voorverwarmen is niet nodig.

Om de bereiding te eindigen, zet de keuzeknop op "0".

Let op: Volg de instructies in de paragraaf "Programmeren van de bereiding" om een specifieke duur in te stellen volgens de bereidingstabel.

3. VOORVERWARMEN EN RESTWARMTE

Zodra de functie gestart is, klinkt een geluidssignaal en knippert het pictogram ☀ op de display om aan te geven dat het voorverwarmen begonnen is.

Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, brandt het pictogram continu en klinkt er opnieuw een geluidssignaal om aan te geven dat de etenswaren in de oven kunnen worden geplaatst.

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.

Na het koken en met de functie gedeactiveerd, kan het pictogram ☀ zichtbaar blijven op het display, zelfs nadat de koelventilator is uitgeschakeld om aan te geven dat er restwarmte in het compartiment is.

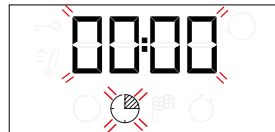
Let op: Hoe lang het pictogram blijft branden hangt af van meerdere factoren, zoals de omgevingstemperatuur en de gebruikte functie. Het apparaat is hoe dan ook uitgeschakeld als de keuzeknop op "0" staat.

4. 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 omvat 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 periode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het door u gekozen tijdstip.

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

Startuitletstel is niet beschikbaar voor de functies Grill en Turbo Grill.

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.

5. INSTELLEN VAN DE TIMER

Deze optie stopt of start de bereiding niet maar geeft u de mogelijkheid om de display te gebruiken als kookwekker (timer), zowel wanneer een functie actief is als wanneer de oven uit staat.

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.

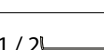
U hoort een geluidssignaal eens de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

Opmerkingen: Om de kookwekker te annuleren, druk op  tot het pictogram  knippert en gebruik dan – om de tijd te resetten op "00:00".

OPMERKINGEN

- Bedek de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie.
- Schuif niet met pannen of schalen over de bodem van de oven, omdat dit krassen op de lak kan geven.
- Plaats geen zware gewichten op de deur en houd de deur niet vast.

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVER- WARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Luchtig gebak		Ja	160 - 180	30 - 90	
		Ja	160 - 180	30 - 90	 
Gevulde taart (Kaastaart, strudel, fruittaart)		Ja	160 - 200	35 - 90	
		Ja	160 - 200	40 - 90	 
Koekjes / taartjes		Ja	160 - 180	20 - 45	
		Ja	150 - 170	20 - 45	 
		Ja	150 - 170	20 - 45	  
Soesjes		Ja	180 - 210	30 - 40	
		Ja	180 - 200	35 - 45	 
		Ja	180 - 200	35 - 45	  
Meringues		Ja	90	150 - 200	
		Ja	90	140 - 200	 
		Ja	90	140 - 200	  
Pizza/Brood		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 250	20 - 50	 
Diepvriespizza		Ja	250	10 - 20	
		Ja	230 - 250	10 - 25	 
Hartige cakes (groentetaart, hartige taart)		Ja	180 - 200	40 - 55	
		Ja	180 - 200	45 - 60	 
		Ja	180 - 200	45 - 60	  
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		-	190 - 200	20 - 30	
		-	180 - 190	20 - 40	 
		-	180 - 190	20 - 40	  
Lasagne / gebakken Pasta/ cannelloni / ovenschotels		Ja	190 - 200	45 - 65	

FUNCTIES	 Conventioneel	 Grill	 Turbogrill	 Pizza	 Hete lucht	 Maxi Cooking	 Eco Hetelucht
ACCESSOIRES	 Rooster	 Braadpan op rooster	 Bakplaat/Druipplaat of ovenschaal op rooster	 Druipplaat / Bakplaat	 Druipplaat / Ovenschaal met 200 ml water		

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVER- WARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Gebr. varkensvlees met korst 2kg		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 - 50	
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 70	
Geroosterd brood		-	250	2 - 6	
Visfilets/moten		-	230 - 250	20 - 30*	
Worstjes/spiezen/spareribs/ hamburgers		-	250	15 - 30*	
Gegrilde kip 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70**	
Rosbief rosé 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50**	
Lamsbout/schenkel		Ja	200 - 210	60 - 90**	
Gebakken aardappeltjes		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: vruchtentaart (niveau 5) / lasagne (niveau 3) / vlees (niveau 1)		Ja	180 - 190	40 - 120***	
Braadvlees/gevulde braadstukken		-	170 - 180	100 - 150	

* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

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

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

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

FUNCTIES	Conventioneel	Grill	Turbogrill	Pizza	Hete lucht	Maxi Cooking	Eco Hetelucht
ACCESSOIRES	Rooster	Braadpan op rooster	Bakplaat/Druipplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Druipplaat / Ovenschaal met 200 ml water		

BEREIDINGSTABEL TURN&GO STEAM

GERECHT	RECEPT	HOEEVEELHEID	TIJD (MIN)	ACCESSOIRES	NIVEAU	WATER
 BROOD	Klein brood	80 - 100 g	30 - 45		2	 200 ml
	Sandwichbrood in bakblik	300 - 500 g	40 - 60			
	Brood	500 g - 2 kg	50 - 100			
	Baguettes	200 - 300 g	30 - 45			
 VLEES	Hele kip	1 kg	60 - 110			
	Ribbetjes	500 g - 1,5 kg	50 - 75			
	Kip	1 - 1,5 kg	55 - 80			
	Kip/Kalkoen	3 kg	100 - 140			
 VIS	Haasbiefstuk	0,5 - 2 cm	15 - 25			
	Haasbiefstuk	2 - 4 cm	20 - 35			
	Hele vis	300 - 600 g	20 - 30			
	Hele vis	600 - 1200 g	25 - 45			
 GROENTEN	Gestoomde aardappelen	0,5 - 1,5 kg	45 - 60			
	Gevulde Paprika's	1 - 2 kg	35 - 55			
	Gestoomde broccoli	0,3 - 1 kg	30 - 50			
	Gestoomde Courgette	0,5 - 1,5 kg	30 - 50			
 GEBAK	Koekjes	een bakplaat	25 - 35			
	Muffin	30 - 60 g	25 - 45			
	Luchtige cake	500 - 700 g	30 - 50			
	Taart	een bakblik	35 - 55			

ACCESSOIRES	 Braadpan op rooster	 Bakplaat/Druipplaat of ovenschaal op rooster	 Druipplaat / Bakplaat
-------------	--	---	--

REINIGEN EN ONDERHOUD

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

Gebruik geen stoomreinigers.

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

Draag beschermende handschoenen.

De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

EXTERNE OPPERVLAGKEN

Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. 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 OPPERVLAGKEN

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

- Als hardnekkig vuil zich op de interne oppervlakken bevindt, is het raadzaam de functie automatische reiniging uit te voeren voor optimale reinigingsresultaten. Gebruik de automatische reinigingsfunctie niet als er kalkresten aanwezig zijn. Voer vóór het activeren kalkreiniging uit zoals hierboven beschreven.
- De deur kan makkelijk verwijderd en teruggeplaatst worden om de ruit te reinigen.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.

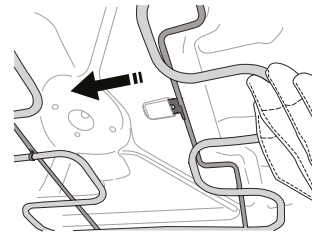
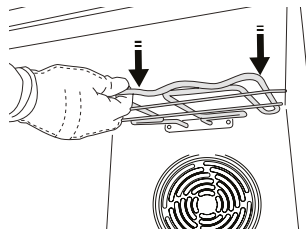
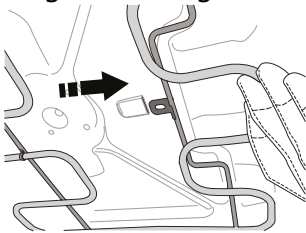
ACCESSOIRES

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

HET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT OMLAAG BRENGEN

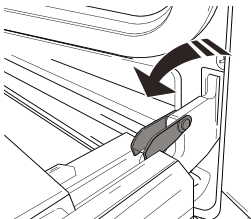
1. Haal het verwarmingselement uit zijn zitting en breng het omlaag.

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



DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

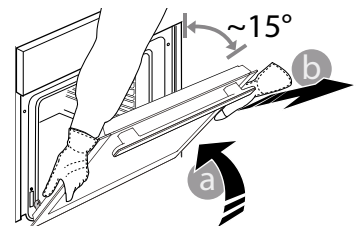
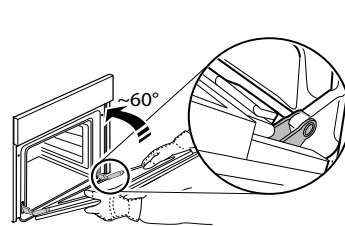
1. Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.



2. Sluit de deur zo ver mogelijk.

Houd de deur stevig met beide handen beet - niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken (a) totdat hij uit zijn zitting (b) loskomt.

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



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

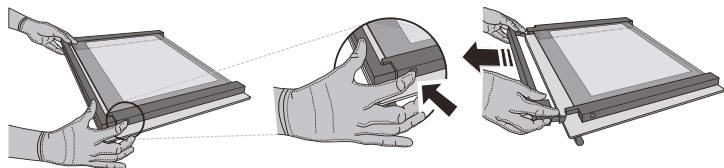
4. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open.

Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.

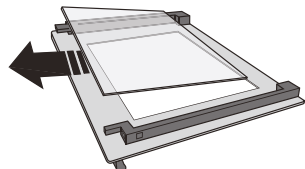
5. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen.

CLICK & CLEAN - DE RUIT REINIGEN

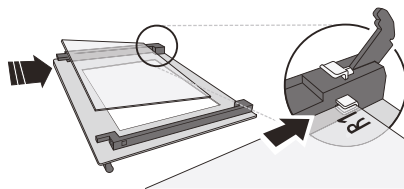
1. Verwijder de deur en leg die neer op een zacht oppervlak met de handgreep naar onder toe. Druk tegelijk op de twee clips en verwijder de bovenrand van de deur door het naar u toe te trekken.



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

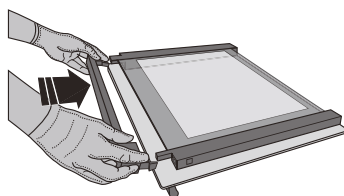


3. Zet de tussenruit (met merk "1R") op zijn plaats alvorens de binnenruit te plaatsen: Om de ruiten correct terug te plaatsen, zorg ervoor dat het merk "R" zichtbaar is in de linkerhoek. Breng eerst de lange zijde van de ruit met het merk "R" in de zittingen, en breng de ruit omlaag tot die op zijn plek komt. Herhaal deze procedure voor beide glasruiten.



4. Plaats de bovenrand terug: een klik geeft aan dat

hij goed zit. Zorg ervoor dat de afdichting goed zit vooraleer de deur terug te plaatsen.



VERVANGEN VAN HET LAMPJE

Koppel de oven los van het elektriciteitsnet, schroef het beschermkapje van de lamp, vervang de lamp en schroef het beschermkapje weer op de lamp.

Sluit de oven weer aan op de netvoeding. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

Let op: Gebruik alleen halogeenvlampen van 25 W/230 V, type G9, T300°C.

De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC-Richtlijn Nr. 244/2009).

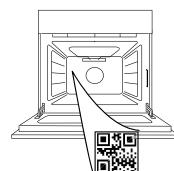
De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice. - Raak de lampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	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 klantenservice en vermeld de letter of het nummer dat volgt op de letter "F".

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

- De QR-code in uw apparaat gebruiken
- Bezoek onze website **docs.indesit.eu**
- 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.

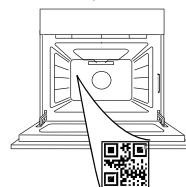




GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO INDESIT

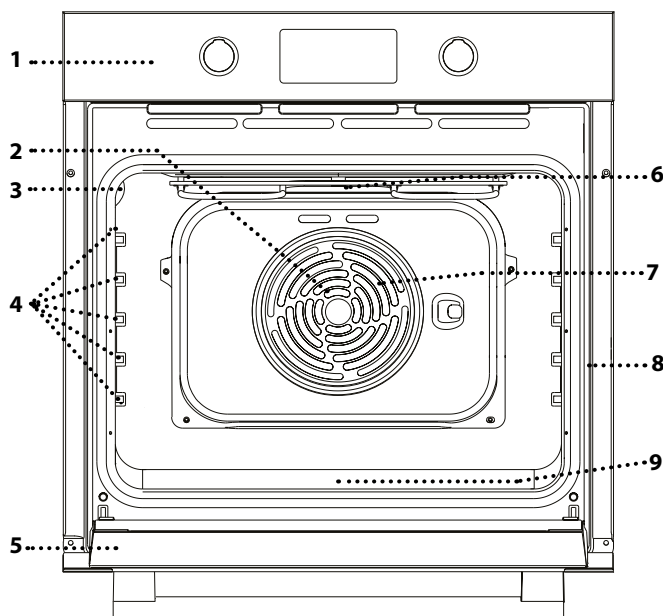
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu

**SCANSIONARE IL CODICE QR
SUL PROPRIO APPARECCHIO
PER OTTENERE MAGGIORI
INFORMAZIONI**



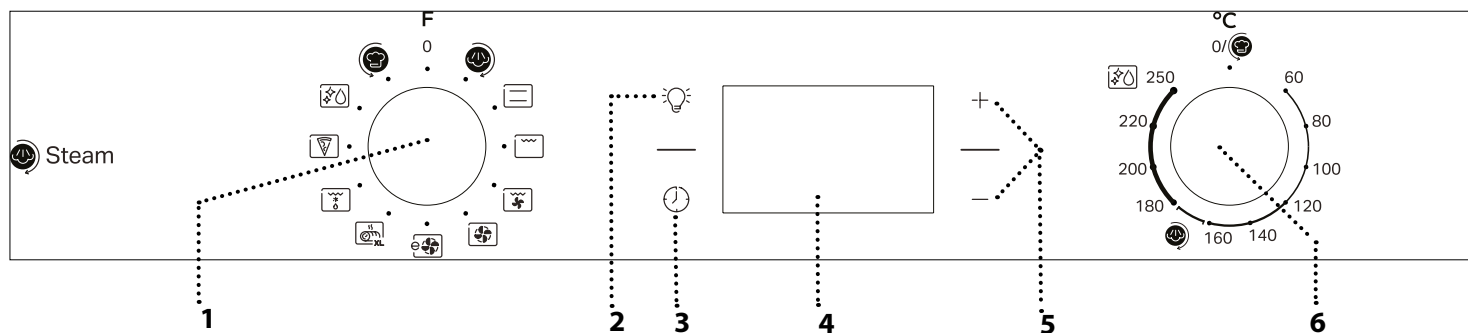
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Ventola (non visibile)
3. Luce
4. Griglie laterali
(il livello è indicato sulla parete della cavità)
5. Porta
6. Resistenza superiore / grill
7. Resistenza circolare
(non visibile)
8. Targhetta matricola
(da non rimuovere)
9. Cavità per l'acqua potabile

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione.

Per spegnere il forno, ruotare sulla posizione 0.

2. LAMPADA

A forno acceso, premere  per accendere o spegnere la luce interna del forno.

3. IMPOSTARE L'ORA

Per accedere alle impostazioni della durata di cottura, dell'avvio ritardato e del timer.

A forno spento, per visualizzare l'ora.

4. DISPLAY

5. TASTI DI REGOLAZIONE

Per modificare le impostazioni di durata.

6. MANOPOLA TERMOSTATO

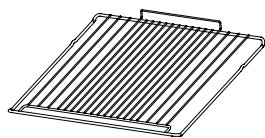
Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando le funzioni manuali.

Per la funzione Turn & Go utilizzare , per la funzione Turn & Go Steam utilizzare .

Note: Il tipo di manopola può variare a seconda del modello. Se le manopole sono attivate a pressione, spingere verso il basso il centro della manopola per sbloccarla dalla relativa sede.

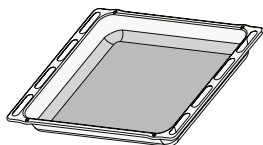
ACCESSORI

GRIGLIA



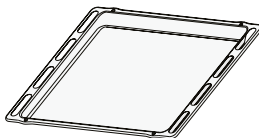
Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

LECCARDA*



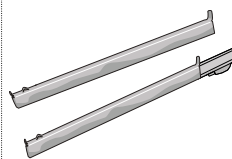
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

PIASTRA DOLCI *



Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per arrosti, pesce en papillote, ecc.

GUIDE DI SCORRIMENTO *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

* Disponibile solo su alcuni modelli

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Tecnica.

INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

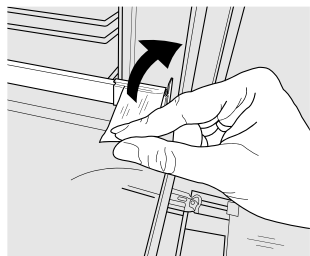
Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato.

In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulle guide fino a fine corsa.

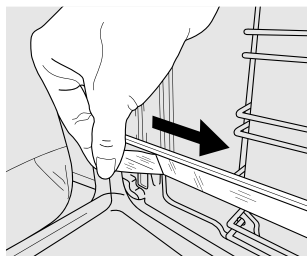
Gli altri accessori, per esempio la teglia, vanno inseriti orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide.

GRIGLIE SCORREVOLI E GUIDE LATERALI

Prima di utilizzare il forno rimuovere il nastro di protezione [a] e successivamente rimuovere la pellicola protettiva [b] dalle guide di scorrimento.



[a]



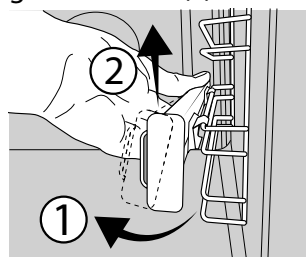
[b]

RIMOZIONE DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [c]

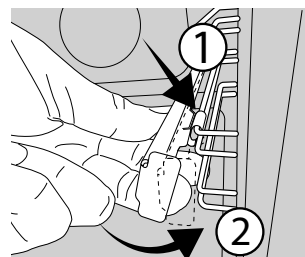
Tirare la parte inferiore della guida di scorrimento per sganciare i ganci inferiori (1) e tirare le guide di scorrimento verso l'alto, rimuovendole dai ganci superiori (2).

RIMONTAGGIO DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [d]

Agganciare i ganci superiori alle guide dei ripiani (1), quindi premere la parte inferiore delle guide di scorrimento contro le guide dei ripiani, fino a far scattare i ganci inferiori (2).



[c]



[d]

RIMUOVERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

1. Per rimuovere le griglie laterali, impugnare la parte esterna della griglia e tirarla verso di sé per estrarre il supporto e i due perni interni dai rispettivi alloggiamenti.
2. Per riapplicare le griglie laterali, posizionarle vicino alla parete interna del forno e inserire dapprima i due perni nei rispettivi alloggiamenti. Posizionare quindi la parte esterna vicino alla sua sede, inserire il supporto e spingere con decisione verso la parete del forno per fissare saldamente la griglia.

PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: premere  finché sul display non lampeggiano l'icona  e le due cifre relative all'ora.



Utilizzare + o - per impostare l'ora e premere  per confermare.

Le due cifre dei minuti iniziano a lampeggiare. Utilizzare + o - per impostare i minuti e premere  per confermare.

Note: quando l'icona  lampeggia, ad esempio dopo una prolungata interruzione di corrente, è necessario impostare l'ora.

2. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno a 250 °C per circa un'ora. Durante questa procedura il forno deve essere vuoto.

Seguire le istruzioni per impostare correttamente la funzione.

Note: si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

FUNZIONI



TURN & GO STEAM

La funzione Turn&Go Steam permette di ottenere ottime prestazioni grazie alla presenza di vapore nel ciclo di cottura. Questa funzione gestisce automaticamente la temperatura ideale per la cottura di un'ampia gamma di ricette; i tempi di cottura dei piatti principali sono indicati nella relativa tabella di cottura. Attivare sempre la funzione vapore quando il forno è freddo e dopo aver versato 200 ml di acqua potabile sul fondo della cavità.



STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



GRILL

Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Quando si griglia la carne, si consiglia di utilizzare una teglia per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.



TURBO GRILL

Per arrostiti grandi tagli di carne (cosce, roast beef, pollo). Si consiglia di utilizzare una teglia per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.



TERMOVENTILATO

Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.



ECO TERMOVENTILATO*

Per cuocere arrostiti e arrostiti ripieni su uno stesso ripiano.

La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura e può essere riaccesa premendo .



MAXI COOKING

Per cuocere carni di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si raccomanda di girare la carne durante la cottura per farla rosolare su tutti i lati. Si consiglia inoltre di irrorare la carne di tanto in tanto per evitare che asciughi eccessivamente.



FREASY COOK

Tutte le resistenze e la ventola si accendono, garantendo la distribuzione del calore in modo coerente e uniforme in tutto il forno. Il preriscaldamento non è necessario. Questa modalità è particolarmente consigliata per cuocere rapidamente pietanze preconfezionate (surgelate o precotte). Per ottenere risultati ottimali si consiglia di usare una sola griglia.



PIZZA

Per cuocere diversi tipi e formati di pizza e focaccia. Si consiglia di invertire la posizione delle teglie a metà cottura.



ECOCLEAN

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Per attivare la funzione "EcoClean", dopo aver versato 100 -120 ml di acqua potabile sul fondo della cavità del forno, ruotare la manopola di selezione e la manopola termostato in corrispondenza dell'icona . Si consiglia di utilizzare la funzione per 35 minuti. La posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura raggiunta durante la pulizia.



TURN & GO

Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e il tempo ottimali per un'ampia varietà di ricette, tra cui carne, pesce, pasta, dolci e verdure. Attivare la funzione a forno freddo.

* Funzione di riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica in accordo con il Regolamento europeo 65/2014

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo per la funzione desiderata: il display si accende e il forno emette un segnale acustico.



2. AVVIARE UNA FUNZIONE

MANUALE

Per avviare la funzione selezionata, ruotare la *manopola termostato* per impostare la temperatura desiderata.



Note: durante la cottura sarà possibile modificare la funzione ruotando la manopola di selezione o regolare la temperatura ruotando la manopola termostato.

La funzione non si avvia se la manopola del termostato è impostata su 0°C.

Sarà possibile impostare la durata, l'ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e il timer.

TURN & GO

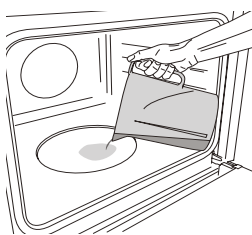
Per avviare la funzione "Turn & Go", selezionare la funzione ruotando la manopola di selezione sull'icona corrispondente, mantenendo la manopola del termostato sull'icona 0/☉.

Per terminare la cottura, ruotare la manopola di selezione su "0".

Note: Per ottenere i migliori risultati di cottura utilizzando la funzione "Turn & Go", seguire i pesi suggeriti per ogni tipo di alimento nella tabella seguente.

Alimenti	Ricetta	Peso (kg)
Carne	Arrosto di vitello, roastbeef al sangue	0,6 - 0,7
	Pollo / Cosciotto d'agnello in pezzi	1,0 - 1,2
Pesce	Filetto di salmone / Pesce al forno (intero)	0,9 - 1,0
	Pesce al cartoccio	0,8 - 1,0
Verdure	Verdure ripiene	1,8 - 2,5
	Torta alle verdure	1,5 - 2,5
Torte salate	Quiche Lorraine / Sformati	1,0 - 1,5
Pasta	Lasagne / Timballi di pasta o riso	1,5 - 2,0
Dolci	Torte lievitate / Plum cake	0,9 - 1,2
	Mele cotte	1,0 - 1,5
Pane	Pagnotta	0,5 - 0,6
	Baguette	0,5 - 0,8

TURN & GO STEAM



Per avviare la funzione Turn&Go Steam, versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno. Selezionare la funzione ruotando in senso orario la manopola di selezione sull'icona corrispondente e la manopola del termostato in qualsiasi posizione tra 160 e 180°C (come suggerito dall'icona). La

funzione si avvia e il display mostra l'ora corrente del giorno. Non è necessario alcun preriscaldamento. Per terminare la cottura, ruotare la manopola di selezione su "0".

Note: Per impostare una durata specifica, in base al relativo piano di cottura, seguire le istruzioni del paragrafo "Programmazione della cottura".

3. PRERISCALDAMENTO E CALORE RESIDUO

Una volta avviata la funzione, un segnale acustico e l'icona ☼ lampeggiante sul display segnalano che si è attivata la fase di preriscaldamento.

Al raggiungimento della temperatura impostata, l'icona smette di lampeggiare e viene emesso un nuovo segnale acustico per indicare che è possibile introdurre gli alimenti e procedere alla cottura.

Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura.

Al termine della cottura e con la funzione disattivata, è possibile che l'icona ☼ rimanga visibile sul display per indicare la presenza di calore residuo.

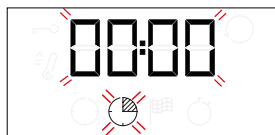
Note: Il tempo di spegnimento dell'icona può variare perché dipende da una serie di fattori, come la temperatura ambiente e la funzione utilizzata. In ogni caso, il prodotto può essere considerato spento quando il puntatore della manopola di selezione si trova su "0".

4. PROGRAMMAZIONE DELLA COTTURA

Per programmare la cottura è necessario aver selezionato precedentemente una funzione.

DURATA

Premere ☺ tante volte fino a che sul display lampeggiano l'icona ☼ e "00:00".



Utilizzare + o - per impostare la durata desiderata, quindi premere ☺ per confermare.

Attivare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata o necessaria: un segnale acustico e il display avviseranno del termine della cottura.

Note: per annullare la durata impostata, premere ☺ tante volte fino a che sul display lampeggia l'icona ☼, quindi utilizzare - per riportare la durata a "00:00". La durata impostata include la fase di preriscaldamento.

PROGRAMMARE L'ORA DI FINE COTTURA/AVVIO RITARDATO

Una volta impostata una durata sarà possibile posticipare l'avvio della funzione, programmandone l'ora di fine: premere  fino a che sul display non lampeggiano l'icona  e l'ora corrente.



Utilizzare $+$ o $-$ per impostare l'ora di fine cottura desiderata e premere  per confermare.

Avviare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata: la funzione resterà in pausa fino ad avviarsi automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

Note: per annullare l'impostazione, spegnere il forno ruotando la *manopola di selezione* sulla posizione 0.

La funzionalità di ritardo di avvio non è disponibile per le funzioni Grill e Turbo Grill.

FINE COTTURA

Un segnale acustico e il display avvisano del termine della funzione.



Ruotare la *manopola di selezione* per selezionare una funzione differente o sulla posizione "0" per spegnere il forno.

Note: se attivo il timer, il display mostrerà la scritta "END" in alternanza al tempo rimanente.

5. IMPOSTAZIONE DEL TIMER

Questa opzione non interrompe né programma la cottura ma permette di utilizzare il display come contaminuti, sia durante una funzione attiva che quando il forno è spento.

Premere  tante volte fino a che sul display lampeggiano l'icona  e "00:00".



Utilizzare $+$ o $-$ per impostare la durata desiderata e premere  per confermare.

Un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

Note: per disattivare il timer, premere  tante volte fino a che l'icona  lampeggia, quindi utilizzare $-$ per riportare la durata a "00:00".

NOTE

- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non trascinare pentole o tegami sul fondo del forno, perché così facendo si potrebbe rovinare lo smalto.
- Non posizionare oggetti pesanti sulla porta e non aggrapparsi alla porta.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte lievitate		Sì	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Sì	160 - 180	30 - 90	4  1 
Torta farcita (cheesecake, strudel, torta di frutta)		Sì	160 - 200	35 - 90	2 
		Sì	160 - 200	40 - 90	4  2 
Biscotti/Tortine		Sì	160 - 180	20 - 45	3 
		Sì	150 - 170	20 - 45	4  2 
		Sì	150 - 170	20 - 45	5  3  1 
Bigné		Sì	180 - 210	30 - 40	3 
		Sì	180 - 200	35 - 45	4  2 
		Sì	180 - 200	35 - 45	5  3  1 
Meringhe		Sì	90	150 - 200	3 
		Sì	90	140 - 200	4  2 
		Sì	90	140 - 200	5  3  1 
Pizza / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Sì	190 - 250	20 - 50	4  2 
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 20	3 
		Sì	230 - 250	10 - 25	4  2 
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Sì	180 - 200	40 - 55	3 
		Sì	180 - 200	45 - 60	4  2 
		Sì	180 - 200	45 - 60	5  3  1 
Vol-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	20 - 40	4  2 
		-	180 - 190	20 - 40	5  3  1 
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	190 - 200	45 - 65	2 

FUNZIONI	 Statico	 Grill	 Turbo Grill	 Pizza	 Termoventilato	 Maxi cooking	 Eco termoventilato
ACCESSORI	 Griglia	 Recipiente su griglia	 Teglia / Leccarda o teglia su griglia	 Leccarda / Teglia	 Leccarda / teglia con 200 ml d'acqua		

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	3
Maiale arrosto con cotenna 2 kg		Sì	180 - 190	110 - 150	2
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	2
Tacchino / Oca 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	170 - 190	30 - 50	2
Verdure ripiene (zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 70	2
Pane tostato		-	250	2 - 6	5
Filetti / tranci di pesce		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	250	15 - 30*	5 4
Pollo arrosto 1-1,3 kg		Sì	200 - 220	55 - 70**	2 1
Roast beef al sangue 1 kg		Sì	200 - 210	35 - 50**	3
Cosciotto d'agnello / Stinchi		Sì	200 - 210	60 - 90**	3
Patate arrosto		Sì	200 - 210	35 - 55**	3
Verdure gratinate		-	200 - 210	25 - 55	3
Carne & Patate		Sì	190 - 200	45 - 100***	4 1
Pesce & Verdure		Sì	180	30 - 50***	4 1
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100***	4 1
Pasto completo: Crostata (livello 5) / lasagne (livello 3) / carne (livello 1)		Sì	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Arrosti / Arrosti ripieni		-	170 - 180	100 - 150	2

* Ruotare il cibo a metà cottura
** Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario).
*** La durata è approssimata: i piatti possono essere estratti dal forno in momenti diversi, a seconda delle preferenze personali. La durata indicata non comprende la fase di preriscaldamento: si consiglia di inserire gli alimenti nel forno e di impostare la durata della cottura solo al raggiungimento della temperatura desiderata.

FUNZIONI	 Statico	 Grill	 Turbo Grill	 Pizza	 Termoventilato	 Maxi cooking	 Eco termoventilato
ACCESSORI	 Griglia	 Recipiente su griglia	 Teglia / Leccarda o teglia su griglia	 Leccarda / Teglia	 Leccarda / teglia con 200 ml d'acqua		

TURN&GO STEAM, TABELLA DI COTTURA

ALIMENTO	RICETTA	QUANTITÀ	TEMPO (MIN.)	ACCESSORI	LIVELLO	ACQUA
 PANE	Panini	80 - 100 g	30 - 45		2	 200 ml
	Pane in cassetta	300 - 500 g	40 - 60			
	Pane	500g - 2 kg	50 - 100			
	Baguette	200 - 300 g	30 - 45			
 CARNE	Arrosto	1 kg	60 - 110			
	Costine	500g - 1,5 kg	50 - 75			
	Pollo	1 - 1,5 kg	55 - 80			
	Pollo/tacchino	3 kg	100 - 140			
 PESCE	Bistecca di manzo	0,5 - 2 cm	15 - 25			
	Bistecca di manzo	2 - 4 cm	20 - 35			
	Pesce intero	300 - 600 g	20 - 30			
	Pesce intero	600 - 1200 g	25 - 45			
 VERDURE	Patate al vapore	0,5 - 1,5 kg	45 - 60			
	Peperoni ripieni	1 - 2 kg	35 - 55			
	Broccoli al vapore	0,3 - 1 kg	30 - 50			
	Zucchine al vapore	0,5 - 1,5 kg	30 - 50			
 PASTICCERIA	Biscotti	un vassoio	25 - 35			
	Muffin	30 - 60 g	25 - 45			
	Pan di spagna	500 - 700 g	30 - 50			
	Crostata	un barattolo	35 - 55			

ACCESSORI	 Recipiente su griglia	 Teglia / Leccarda o teglia su griglia	 Leccarda / Teglia
-----------	--	--	--

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia.
Non utilizzare pulitori a vapore.

Non utilizzare lana metallica, pagliette abrasive o detergenti abrasivi/corrosivi, perché potrebbero danneggiare le superfici dell'apparecchio.

Indossare guanti protettivi.
Il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente con pH neutro. Asciugare con un panno. Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

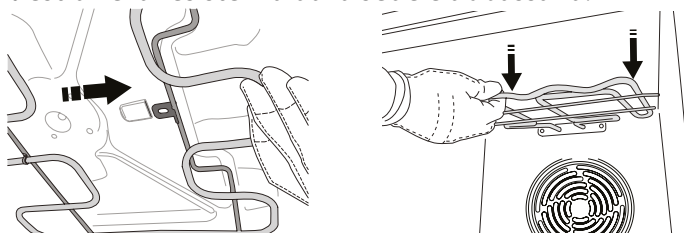
- In caso di sporco tenace sulle superfici interne, si raccomanda di utilizzare la funzione di pulizia automatica. Non avviare il ciclo di pulizia pirolitica se il forno presenta residui di calcare. Pulire prima i residui di calcare come descritto in precedenza.
- Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare la porta.
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.

ACCESSORI

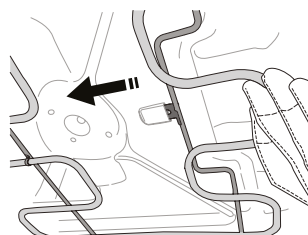
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

ABBASSAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE

1. estrarre la resistenza dalla sede e abbassarla.

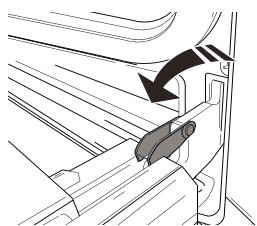


2. Per reinserire la resistenza in posizione, sollevarla, tirarla leggermente verso di sé e controllare che il supporto sia posizionato correttamente.

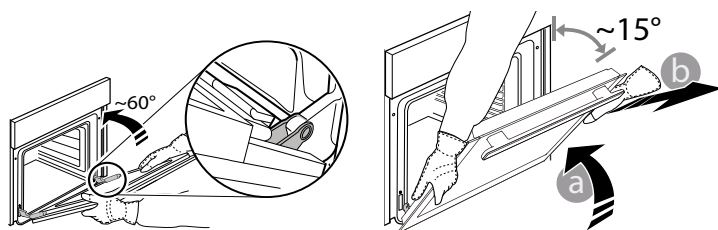


RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



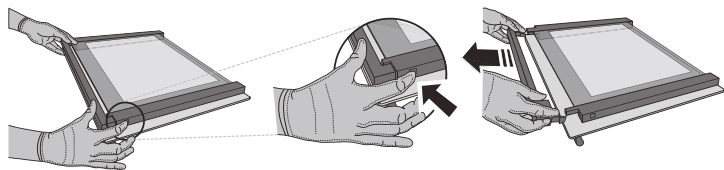
2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto (a) finché non esce dalle sedi (b).
Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.



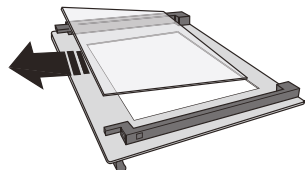
3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.
4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.
5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni.

CLICK & CLEAN - PULIZIA DEL VETRO

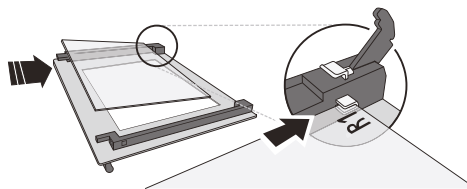
1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



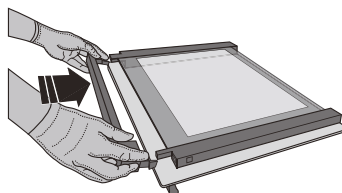
2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.



3. Prima di rimontare il vetro interno è necessario riapplicare il vetro intermedio (contrassegnato con "1R"): Per posizionare correttamente i pannelli di vetro, assicurarsi che il marchio "R" sia visibile nell'angolo sinistro. Inserire innanzitutto il lato lungo del vetro contrassegnato con la lettera "R" nelle sedi di supporto, quindi abbassarlo in posizione. Ripeta questa procedura per entrambi i pannelli di vetro.



4. Rimontare il profilo superiore: Un clic indicherà il posizionamento corretto. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.



SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

Staccare il forno dalla rete elettrica, svitare il coprilampada, sostituire la lampadina e avvitare nuovamente il coprilampada.

Ricollegare il forno alla rete elettrica. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

Note: Utilizzare lampadine alogene da 25 W/230 V di tipo G9, T300 °C.

La lampadina utilizzata nel prodotto è progettata specificamente per gli apparecchi domestici e non è adatta all'illuminazione generale degli ambienti domestici (Regolamento CE 244/2009).

Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza Tecnica. - Non maneggiare le lampadine a mani nude, perché le impronte digitali potrebbero danneggiarle. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Problema software.	Contattare il Servizio Assistenza Tecnica di zona e comunicare la lettera o il numero che segue la lettera "F".

Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

- Utilizzare il codice QR sul proprio apparecchio
- Visitare il sito web **docs.indesit.eu**
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.

