

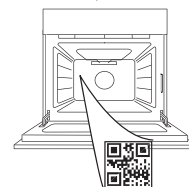

THANK YOU FOR BUYING AN INDESIT PRODUCT

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

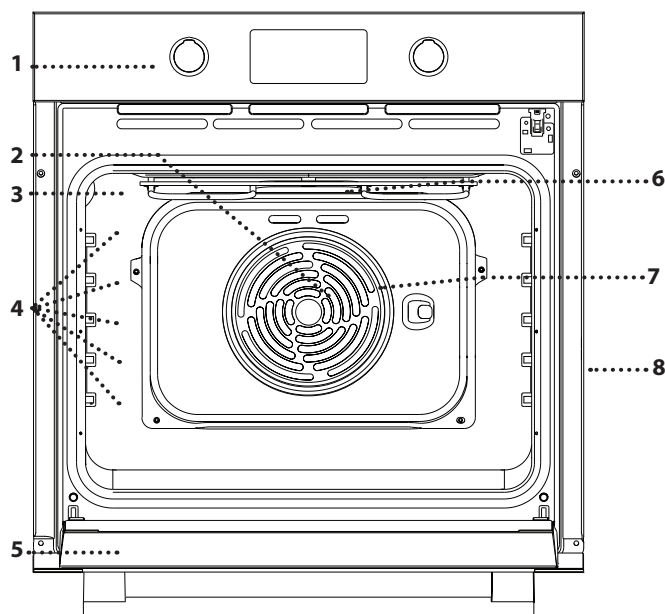


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

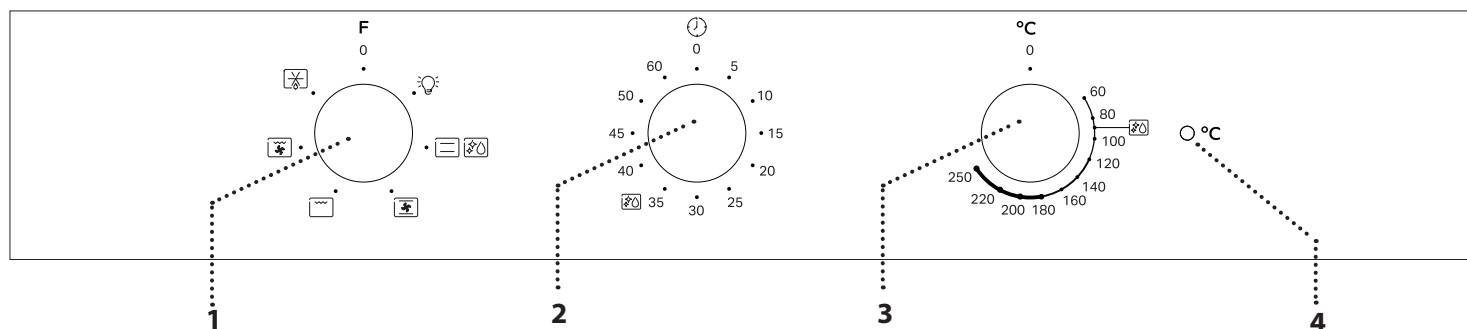


PRODUCT DESCRIPTION



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)

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. TIMER KNOB

Useful as a timer.

3. THERMOSTAT KNOB

Turn to select a desired temperature, activating the selected function.

4. LED THERMOSTAT/ PREHEATING

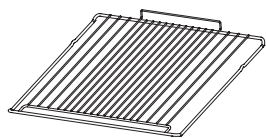
Switches on during the heating process. Switches off once the desired temperature reached.

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.

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.

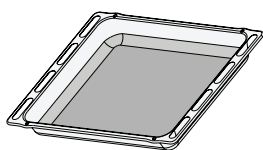
ACCESSORIES

WIRE SHELF



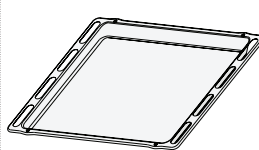
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY *



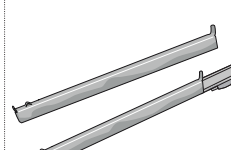
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

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

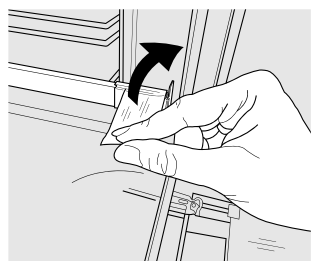
Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first.

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

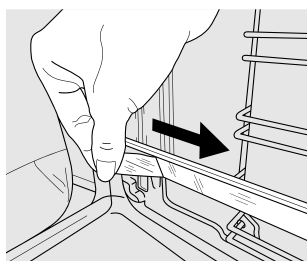
Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

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]



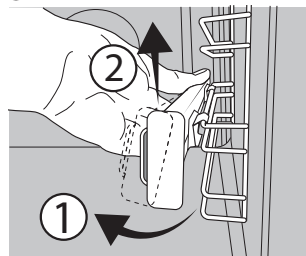
[b]

REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

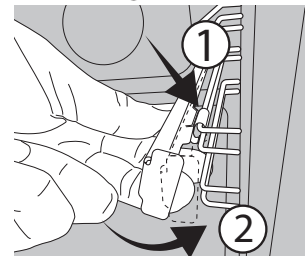
Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

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

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.

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

FUNCTIONS



OFF

For switching off the oven.



LIGHT

For switching on the light in the compartment.



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



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.



CONVECTION BAKE

To cook on a maximum of two shelves at the same time. It is a good idea to swap the position of the baking trays halfway through cooking.



GRILL

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



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.



DEFROST

For defrosting food more quickly. To activate the defrosting function turn the selection knob to the icon  then turn the thermostat knob clockwise to any temperature. This function does not heat so any temperature can be used. When defrosting is completed turn the two controls to the 0 position.

DAILY USE

SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require

ACTIVATE A FUNCTION

To start the function you have selected, turn the thermostat knob to set the temperature you require. To interrupt the function at any time, switch off the oven, turn the selection knob and the thermostat knob to 0.

PREHEATING

Once the function has been activated, the LED thermostat will switch on signalling that the preheating process has begun. At the end of this process, the LED thermostat switches off indicating that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

SETTING THE TIMER

This option does not interrupt or activate cooking but allows you to use the minute minder both while a function is active and when the oven is off.

To activate the timer, turn the timer knob to the desired length of time:

An acoustic signal will warn you when the count-down is finished.

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	150 - 170	30 - 90	
		Yes	150 - 170	30 - 90 ***	 
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	
		Yes	160 - 200	35 - 90***	 
Biscuits/tartlets		Yes	160 - 180	15 - 35	
		Yes	150 - 170	20 - 40***	 
		Yes	180 - 200	40 - 60	
Choux buns		Yes	170 - 190	35 - 50***	 
		Yes	90	150 - 200	
		Yes	90	140 - 200***	 
Meringues		Yes	220 - 250	10 - 25	
		Yes	200 - 240	15 - 30***	 
		Yes	180 - 200	30 - 45	
Bread loaf 500 g		Yes	180	50 - 70	
Bread		Yes	180 - 200	30 - 80***	 
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	
		Yes	250	10 - 20***	 
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	30 - 45	
		Yes	170 - 200	40 - 60***	 
Vols-au-vents / puff pastry crackers		Yes-	190 - 200	20 - 30	
		Yes-	180 - 190	15 - 40***	 
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	

FUNCTIONS	 Conventional	 Grill	 Turbo grill	 Convection bake	
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
Roast pork with cracking		Yes	180 - 190	110 - 150	
Chicken/rabbit/duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	
Turkey / goose 3 kg		Yes	180 - 200	150 - 200	
Baked fish/en papillote (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	
Toasted bread		5'	250	2 - 6	
Fish fillets/slices		5'	250	250	 
Sausages/kebabs/spare ribs/hamburgers		5'	250	15 - 30*	 
Roast chicken 1-1,3 kg		-	200 - 220	55 - 70**	 
Roast beef rare 1 kg		-	200	35 - 50**	
Leg of lamb/knuckle		-	200	60 - 90**	
Roast potatoes		-	200 - 220	35 - 55**	
Vegetable gratin		-	200 - 220	25 - 55	
Meat and potatoes		Yes	190 - 200	45 - 100***	 
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50***	 
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100***	 

* 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	 Convection bake	
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

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.

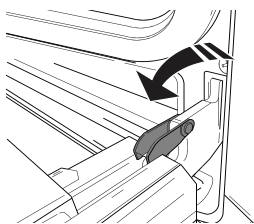
- If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results. Avoid activating the pyrolytic cycle cleaning in the presence of limescale residues. Before activating, perform limescale cleaning as described above.
- The door can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

ACCESSORIES

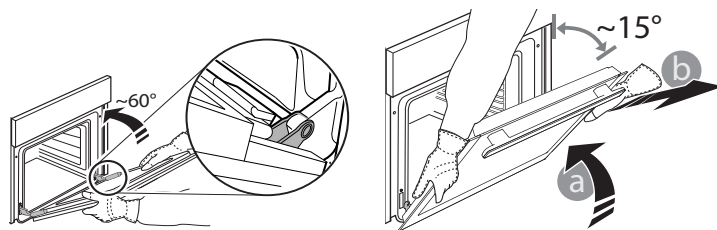
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



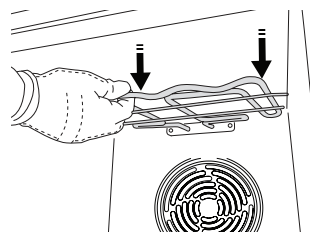
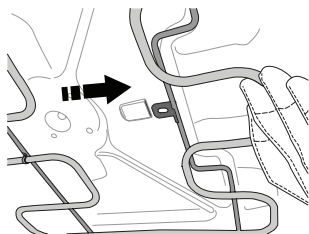
- Close the door as much as you can.** Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b). Put the door to one side, resting it on a soft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



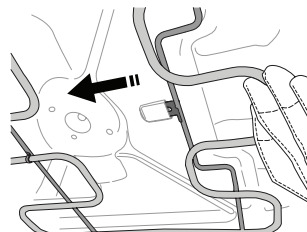
- Refit the door** by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.
- Lower the door and then open it fully.** Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.
- Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel.** If it does not, repeat the steps above.

LOWER THE UPPER HEATING ELEMENT

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

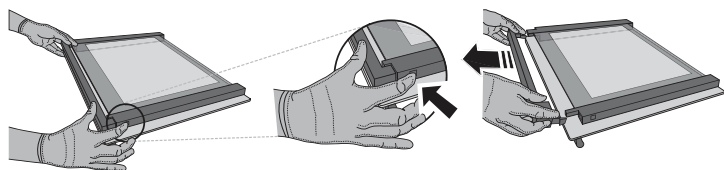


- To return the heating element to its position, lift it up, pull it slightly towards you and make sure that the tab support is in its proper seating.**

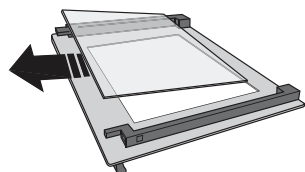


CLICK & CLEAN - CLEANING THE GLASS

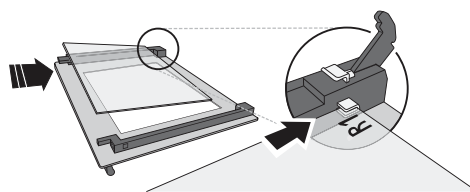
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



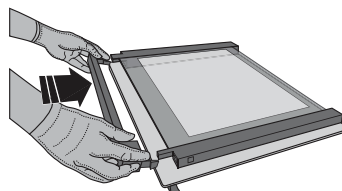
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



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).

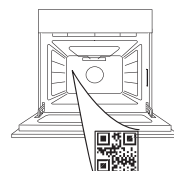
Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

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.

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.

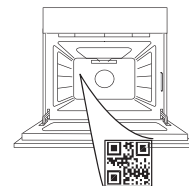




DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN INDESIT-PRODUKT ENTSCIEDEN HABEN

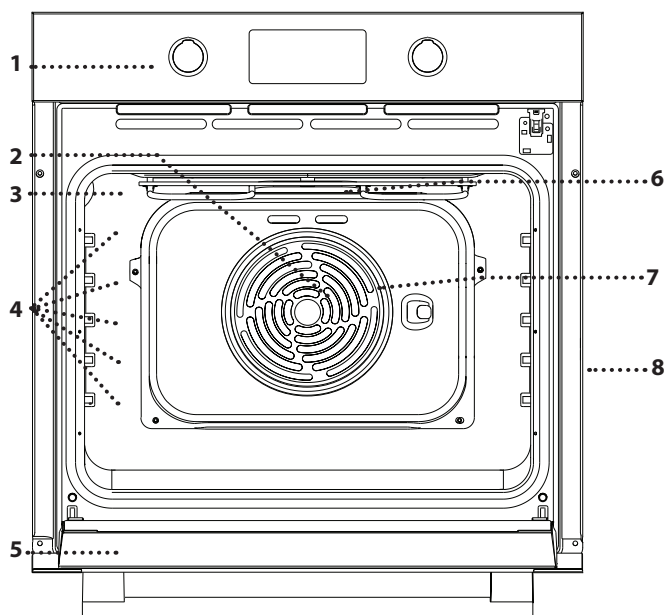
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter **www.register10.eu** an

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



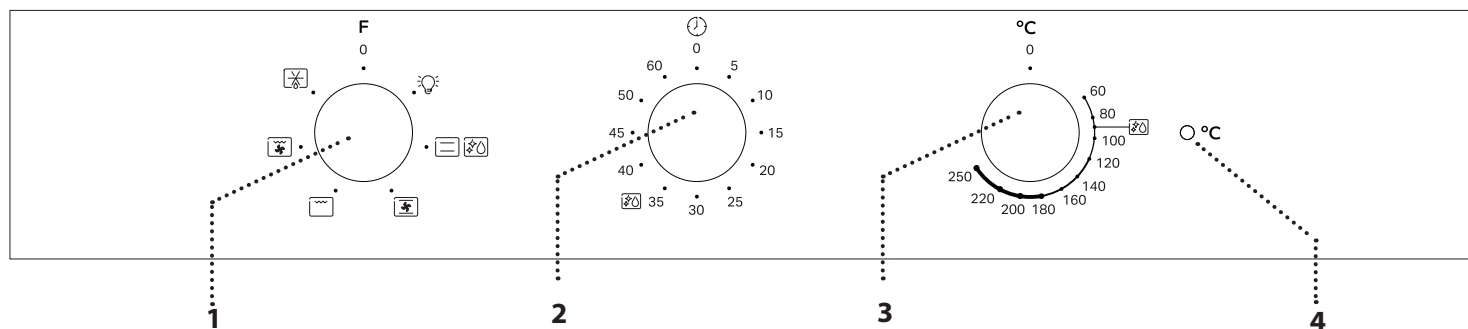
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

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)

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. AUSWAHLKNOPF

Zum Einschalten des Ofens durch Funktionsauswahl. Auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

2. TIMER-KNOPF

Zur Verwendung als Timer.

3. THERMOSTATREGLER

Durch Drehen Auswahl der gewünschten Temperatur und Aktivierung der ausgewählten Funktion.

4. KONTROLLLEUCHTE THERMOSTAT / VORHEIZEN

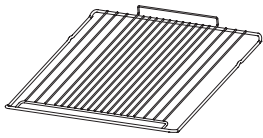
Schaltet sich während des Heizvorgangs an. Schaltet sich aus, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

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.

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.

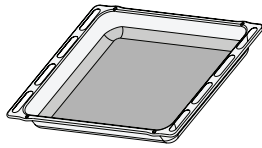
ZUBEHÖR

ROST



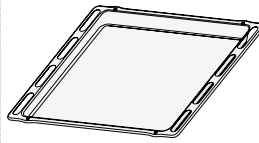
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.

FETTPFANNE *



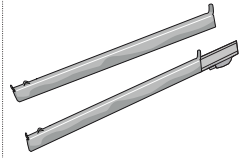
Für die Verwendung als Bräter zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

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

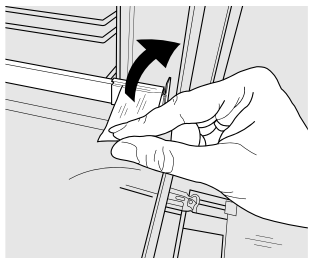
Den Rost auf die gewünschte Ebene einschieben, ihn dabei leicht nach oben gekippt halten und die angehobene hintere Seite (nach oben zeigend) zuerst nach unten legen.

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

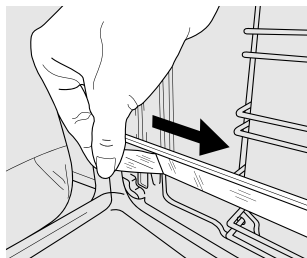
Weitere Zubehörteile, wie das Backblech, sind horizontal einzusetzen, indem sie auf den Schienen eingeschoben werden.

SCHIEBEROSTE UND SEITENGITTER

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



[a]



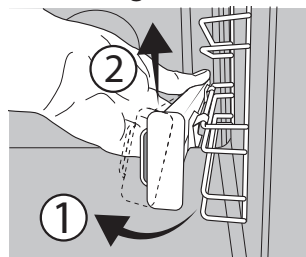
[b]

ENTFERNEN DER BACKAUSZÜGE [c]

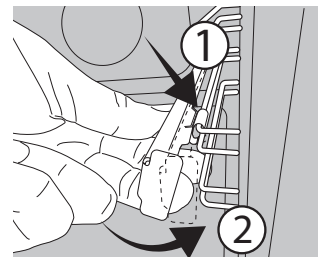
Ziehen Sie am unteren Teil des Backauszugs, um die unteren Haken (1) auszuhaken. Ziehen Sie die Backauszüge nach oben und entfernen Sie sie aus den oberen Haken (2).

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

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 Zubehöerteile entnehmen.

Den Ofen auf 250° C etwa eine Stunde lang aufheizen. Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein.

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

FUNKTIONEN



OFF

Zum Ausschalten des Ofens.



LAMPEN

Zum Einschalten des Lichtes im Garraum.



OBER/UNTERHITZE

Zum Kochen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.



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.



UMLUFT

Um auf maximal zwei Einschubebenen gleichzeitig zu garen. Es wird empfohlen, die Position des Backblechs nach der Hälfte der Garzeit zu wechseln.



GRILL

Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung eines Backblechs zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.



GRILL + HEIßLUFT

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.



AUFTAUEN

Zum schnelleren Auftauen von Speisen. Zum Aktivieren der Auftaufunktion drehen Sie den Auswahlknopf auf das Symbol , dann drehen Sie den Thermostatregler im Uhrzeigersinn auf eine beliebige Temperatur. Bei dieser Funktion wird nicht aufgeheizt, sodass jede Temperatur verwendet werden kann. Wenn der Auftauvorgang abgeschlossen ist, drehen Sie die beiden Regler auf die 0 Position.

TÄGLICHER GEBRAUCH

AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Um eine Funktion auszuwählen, den *Auswahlknopf* auf das Symbol für die gewünschte Funktion drehen.

EINE FUNKTION AKTIVIEREN

Um die Funktion zu aktivieren, müssen Sie den Thermostatregler auf die gewünschte Temperatur drehen. Um die Funktion jederzeit zu unterbrechen, den Ofen ausschalten, den Auswahlknopf und den Thermostatregler auf  drehen.

VORHEIZEN

Sobald die Funktion aktiviert wurde, schaltet sich die Kontrollleuchte des Thermostat ein und signalisiert, dass das Vorheizen begonnen hat. Am Ende dieses Vorgangs schaltet sich die Kontrollleuchte des Thermostats aus und gibt an, dass der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat: An diesem Punkt die Speise in den Ofen stellen und den Garvorgang fortsetzen.

TIMER EINSTELLEN

Diese Option unterbricht oder aktiviert nicht das Garen, ermöglicht Ihnen aber Verwendung der Anzeige als Timer - sowohl wenn eine Funktion aktiviert ist, als auch bei ausgeschaltetem Ofen.

Um den Timer zu aktivieren, den Timerregler auf die gewünschte Zeitdauer drehen:

Ein akustisches Signal warnt Sie, wenn das Rückzählen abgeschlossen ist.

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)	EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖR- TEILE
Hefekuchen		Ja	150 - 170	30-90	2 
		Ja	150 - 170	30 - 90 ***	4  1 
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)		Ja	160-200	35 - 90	2 
		Ja	160 - 200	35 - 90***	4  2 
Plätzchen (Kekse), Törtchen		Ja	160 - 180	15 - 35	2/3 
		Ja	150 - 170	20 - 40***	4  2 
		Ja	180 _200	40-60	2 
Beignets		Ja	170 - 190	35 - 50***	4  2 
		Ja	90	150 - 200	2 
		Ja	90	140 - 200***	4  2 
Baiser/Meringues		Ja	220-250	10-25	1/2 
		Ja	200 - 240	15-30***	4  2 
		Ja	180 - 200	30-45	2 
Brotlaib 500 g		Ja	180	50-70	1/2 
Brot		Ja	180-200	30 - 80***	4  2 
Tiefkühlpizza		Ja	250	10-20	2 
		Ja	250	10 -20***	4  2 
Herzhafte Kuchen (Gemüsetorte, Quiche)		Ja	180-200	30-45	2 
		Ja	170 - 200	40 - 60***	4  2 
Blätterteigtörtchen/salziges Blätterteiggebäck		Ja-	190-200	20-30	2 
		Ja-	180-190	15 - 40***	4  2 
Lasagne / überbackene Pasta / Cannelloni / Aufläufe		Ja	190-200	45-65	2 
Lamm/Kalb/Rind/Schwein 1 kg		Ja	190-200	80-110	2 

FUNKTIONEN	 Ober- & Unterhitze	 Grill	 Turbo Grill	 Umluft	
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)	EINSCHUBEbene UND ZUBEHÖR-TEILE
Schweinebraten mit Kruste		Ja	180–190	110–150	2
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg		Ja	200–230	50–100	2
Truthahn / Gans 3 kg		Ja	180–200	150 - 200	2
Fisch gebacken/in Folie (Filets, ganz)		Ja	170 – 190	30–45	2
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180–200	50–70	2
Getoastetes Brot		5'	250	2 – 6	5
Fischfilets/Scheiben		5'	250	250	4 3
Bratwurst/Grillspiesse/Rippchen/ Hamburger		5'	250	15 - 30*	5 4
Brathähnchen 1-1,3 kg		–	200 – 220	55–70**	2 1
Roastbeef englisch 1 kg		–	200	35–50**	3
Lammkeule, Haxe		–	200	60–90**	3
Bratkartoffeln		–	200 – 220	35–55**	3
Gemüsegratin		–	200 – 220	25 - 55	3
Fleisch und Kartoffeln		Ja	190–200	45 - 100***	4 1
Fisch und Gemüse		Ja	180	30 - 50***	4 1
Lasagne und Fleisch		Ja	200	50 - 100***	4 1

* 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	 Umluft	
ZUBEHÖR	 Rost	 Backform auf Rost	 Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost	 Fettpfanne/ Backblech	 Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser

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.

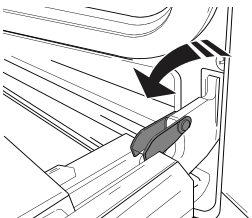
- Bei hartnäckigen Verschmutzungen auf den Innenflächen empfehlen wir für optimale Reinigungsergebnisse die Ausführung der automatischen Reinigungsfunktion. Starten Sie die Pyrolysefunktion nicht, wenn Kalkablagerungen vorhanden sind. Entfernen Sie vor dem Starten der Funktion alle Kalkreste, wie oben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

ZUBEHÖR

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

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

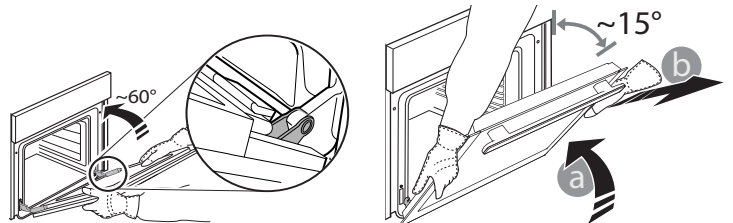
1. Zur Entfernung der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



2. Die Tür so weit wie möglich schließen.

Die Tür mit beiden 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.

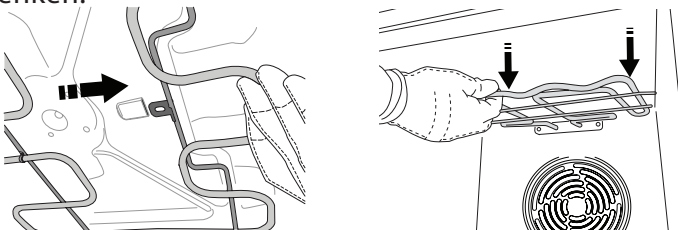
4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen.

Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.

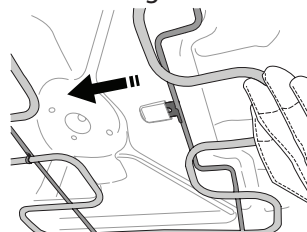
5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen.

SENKEN DES OBEREN HEIZELEMENTES

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

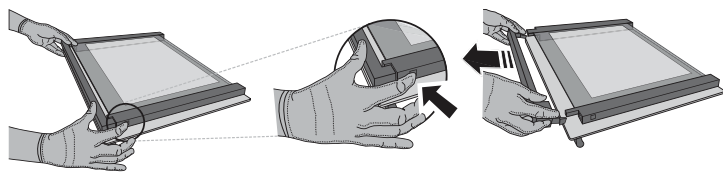


2. Um das Heizelement wieder in seine Position zu legen, es anheben, leicht zu sich ziehen und sicherstellen, dass die Halterung sich in ihrem Sitz befindet.

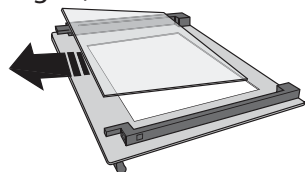


CLICK&CLEAN - GLASREINIGUNG

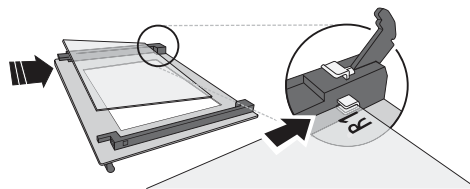
1. Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten ablegen, gleichzeitig die zwei Halteklammern drücken und die obere Kante der Tür zu sich ziehen und entfernen.



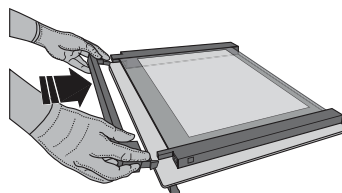
2. Das Innenglas mit beiden Händen anheben und fest halten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um es daraufhin zu reinigen.



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).

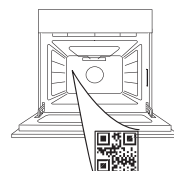
Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich. - Glühbirnen nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

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.

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:

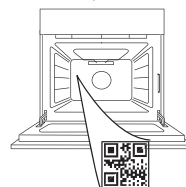
- über den QR-Code an Ihrem Gerät
- Besuchen Sie unsere Internetseite **docs.indesit.eu**
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



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

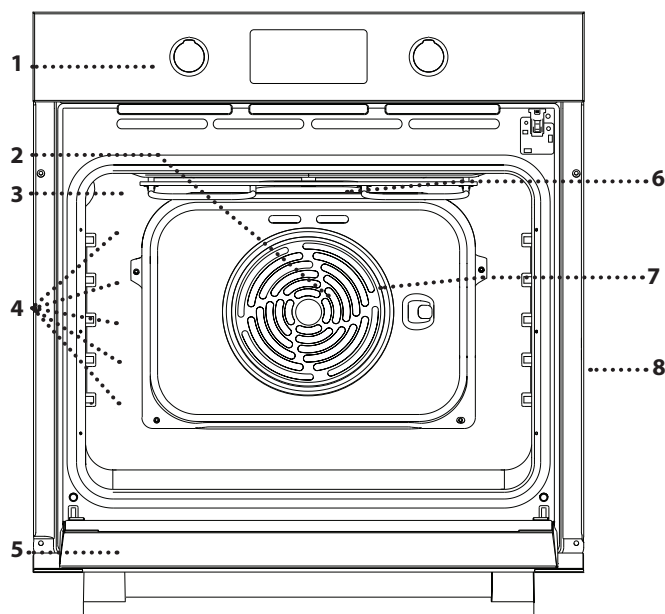
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.register10.eu

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



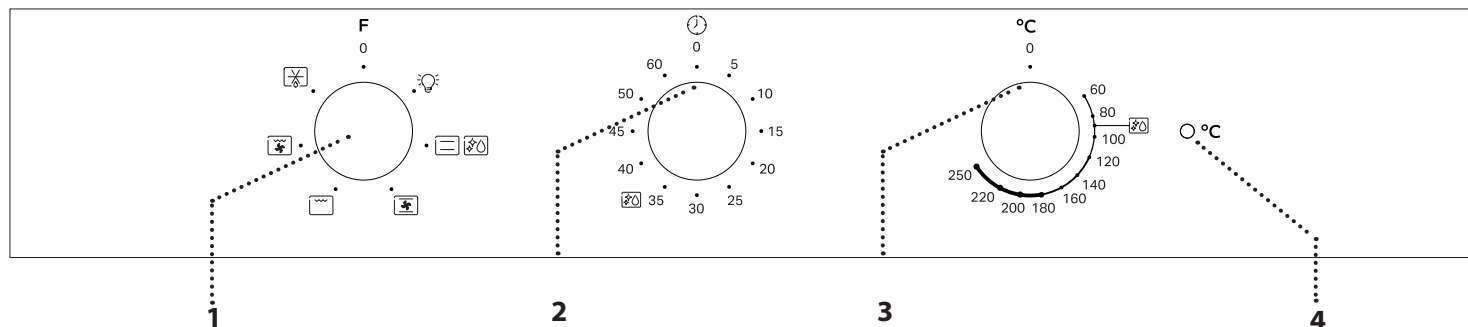
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

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)

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDES



1. BOUTON DE SÉLECTION

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

2. BOUTON MINUTEUR

Utile comme minuterie.

3. BOUTON THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée en lançant la fonction.

4. VOYANT THERMOSTAT / PRÉCHAUFFAGE

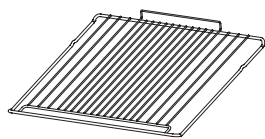
S'allume pendant le processus de chauffage. S'éteint une fois la température désirée atteinte.

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.

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.

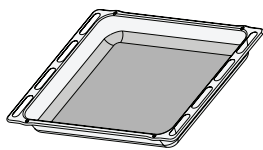
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



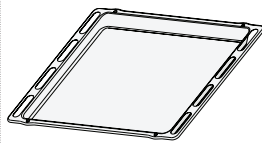
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

LÈCHEFRITE*



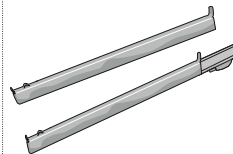
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

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

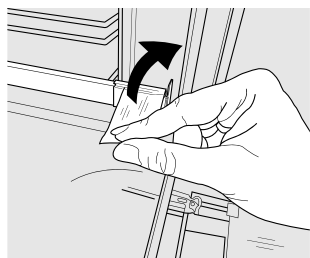
Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier.

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

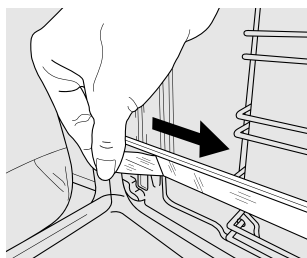
Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les laissant glisser sur les guides.

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]



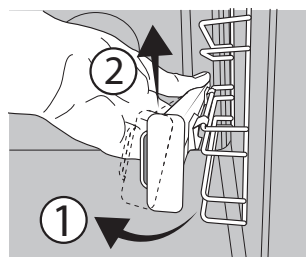
[b]

ENLÈVEMENT DES PATINS COULISSANTS [c]

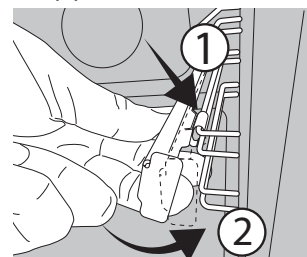
Tirez la partie inférieure du patin coulissant pour détacher les crochets inférieurs (1) et tirez les patins coulissants vers le haut, en les détachant des crochets supérieurs (2).

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

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.

Enlever les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlever les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.

Chauffez le four à 250 °C pendant environ une heure. Le four doit être vide durant cette opération.

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

FONCTIONS



OFF

Pour éteindre le four.



ÉCLAIRAGE

Pour allumer l'ampoule dans le compartiment.



CONVENTIONNELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



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.



CONVECTION FORCÉE

Pour cuire sur un maximum de deux niveaux en même temps. Nous vous conseillons d'échanger la position des plaques de cuisson à la mi-cuisson.



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.



DÉCONGÉLATION

Pour décongeler les aliments plus rapidement. Pour activer la fonction de décongélation, tournez le bouton de sélection sur l'icône puis tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à n'importe quelle température. Cette fonction ne chauffe pas, de sorte que n'importe quelle température peut être utilisée. Lorsque la décongélation est terminée, tournez les deux commandes sur la position 0.

UTILISATION QUOTIDIENNE

SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée

ACTIVER UNE FONCTION

Pour démarrer la fonction que vous avez choisie, tournez le bouton de thermostat pour régler la température requise. Pour interrompre la fonction à tout moment, éteindre le four, tournez le bouton de sélection et le bouton de thermostat sur 0.

PRÉCHAUFFAGE

Une fois la fonction activée, le thermostat à LED s'allumera pour signaler que le processus de préchauffage a commencé. À la fin de ce processus, le thermostat à LED s'éteint pour indiquer que le four a atteint la température réglée : vous pouvez alors placer les aliments à l'intérieur et commencer la cuisson.

RÉGLER LA MINUTERIE

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

Pour lancer la minuterie, tournez le bouton de la minuterie à la durée désirée :

un signal sonore retentit lorsque le compte à rebours est terminé.

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	FONCTION	PRÉCHAUF-FAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	150 - 170	30 - 90	 2
		Oui	150 - 170	30 - 90 ***	 4  1
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Oui	160 - 200	35 - 90	 2
		Oui	160 - 200	35 - 90***	 4  2
Biscuits/Tartelettes		Oui	160 - 180	15 - 35	 2/3
		Oui	150 - 170	20 - 40***	 4  2
		Oui	180 - 200	40 - 60	 2
Chouquettes		Oui	170 - 190	35 - 50***	 4  2
		Oui	90	150 - 200	 2
		Oui	90	140 - 200***	 4  2
Meringues		Oui	220 - 250	10 - 25	 1/2
		Oui	200 - 240	15 - 30***	 4  2
		Oui	180 - 200	30 - 45	 2
Pain 500 g		Oui	180	50 - 70	 1/2
Pain		Oui	180 - 200	30 - 80***	 4  2
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 20	 2
		Oui	250	10 - 20***	 4  2
Gâteaux salés (tourte aux légumes, quiche et tarte)		Oui	180 - 200	30 - 45	 2
		Oui	170 - 200	40 - 60***	 4  2
Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée		Oui-	190 - 200	20 - 30	 2
		Oui-	180 - 190	15 - 40***	 4  2
Lasagnes/pâtes au four/cannellonis/tartes		Oui	190 - 200	45 - 65	 2
Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	 2

FONCTIONS	 Convection naturelle	 Gril	 Turbo gril	 Cuisson au four par convection	
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	FONCTION	PRÉCHAUF-FAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Rôti de porc avec craquelures		Oui	180 - 190	110 - 150	
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	
Dinde / Oie 3 kg		Oui	180 - 200	150 - 200	
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 45	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 70	
Pain grillé		5'	250	2 - 6	
Filets/tranches de poisson		5'	250	250	 
Saucisses/Brochettes/Côtes levées/ Hamburgers		5'	250	15 - 30*	 
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	200 - 220	55 - 70**	 
Rôti de bœuf saignant 1 kg		-	200	35 - 50**	
Gigot d'agneau/jarret		-	200	60 - 90**	
Pommes de terre rôties		-	200 - 220	35 - 55**	
Légumes gratinés		-	200 - 220	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***	 

* 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 gril	 Cuisson au four par convection	
ACCESSOIRES	 Grille métallique	 Plat de cuisson sur la grille métallique	 Plaque de cuisson/lêchefrite ou plat de cuisson sur grille métallique	 Lêchefrite /plaque de cuisson	 Lêchefrite /plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau

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.

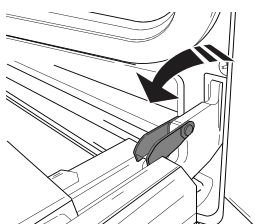
- S'il y a des tâches tenaces dans le four, nous vous conseillons d'utiliser la fonction de nettoyage automatique pour de meilleurs résultats. Évitez d'activer le cycle de pyrolyse en présence de résidus de calcaire. Avant l'activation, effectuez un nettoyage du calcaire comme décrit ci-dessus.
- La 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.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

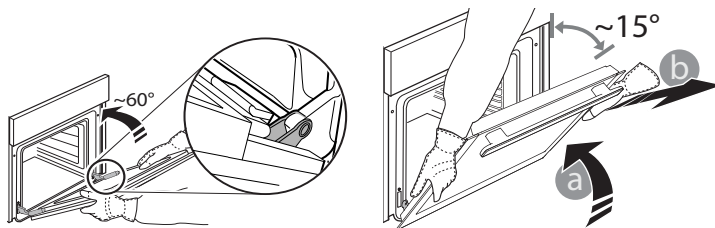
1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



2. 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.



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

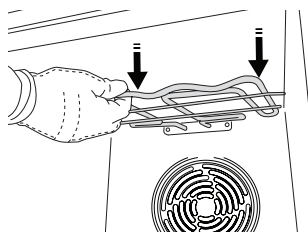
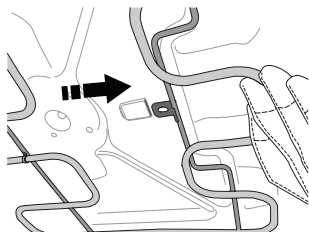
4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.

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

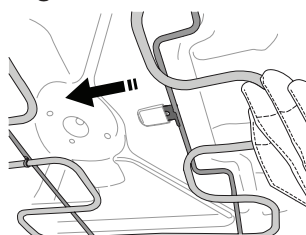
5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

ABAISSER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR

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

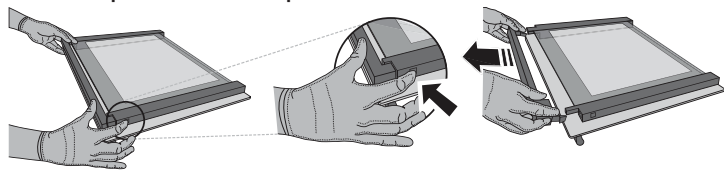


2. Pour replacer l'élément chauffant, soulevez-le, tirez légèrement vers l'avant, et assurez-vous que l'onglet de soutien est dans son appui.

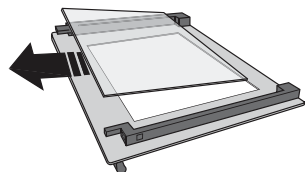


CLICK & CLEAN - NETTOYER LA VITRE

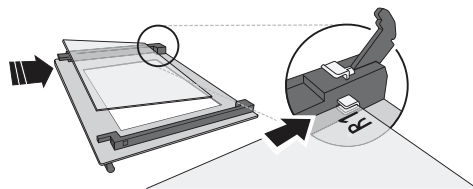
1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.



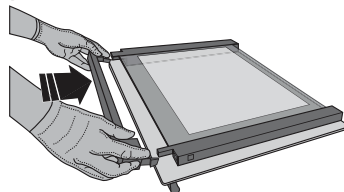
2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.



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.

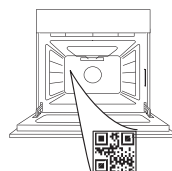
DÉPANNAGE

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.



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.

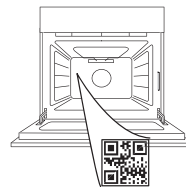




GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO INDESIT

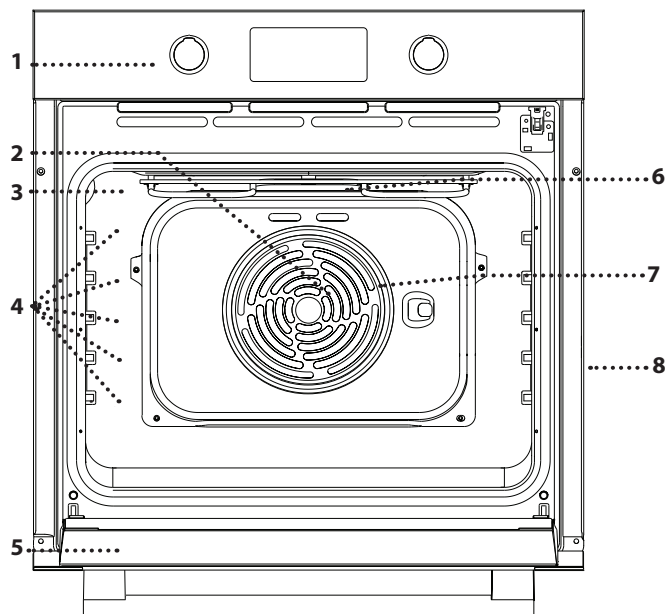
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu

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



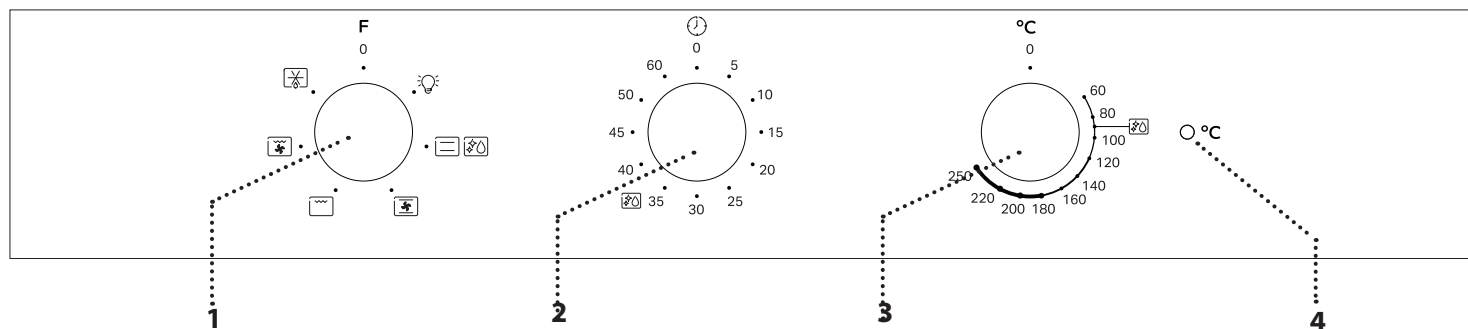
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

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)

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione. Ruotare in posizione 0 per spegnere il forno.

2. MANOPOLA DEL TIMER

Utilizzabile come timer.

3. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura e attivare la funzione desiderata.

4. SPIA TERMOSTATO / PRERISCALDAMENTO

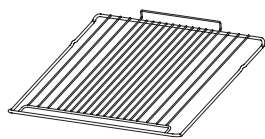
Si accende durante la fase di riscaldamento. Si spegne al raggiungimento della temperatura desiderata.

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.

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

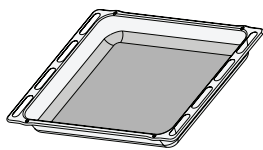
GRIGLIA



[a]

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

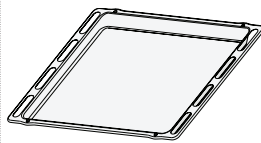
LECCARDA*



[b]

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

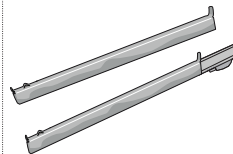
PIASTRA DOLCI *



[c]

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

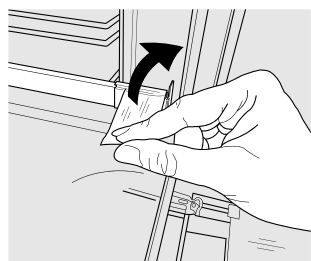
Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato.

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

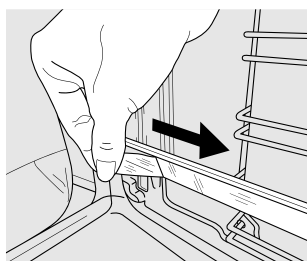
. Gli altri accessori, per esempio la teglia, vanno inseriti orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide.

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]



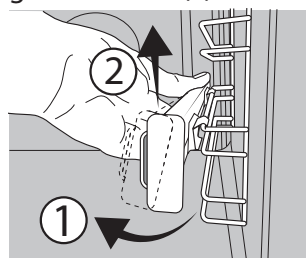
[b]

RIMOZIONE DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [c]

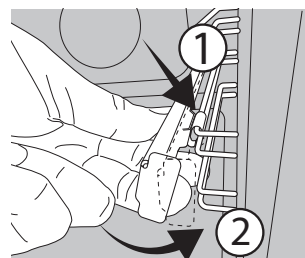
Tirare la parte inferiore della guida di scorrimento per sganciare i ganci inferiori (1) e tirare le guide di scorrimento verso l'alto, rimuovendole dai ganci superiori (2).

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, posizzarle 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

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.

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

FUNZIONI



OFF

Per spegnere il forno.



LUCE

Per accendere la luce nel forno.



STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



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.



VENTILATO

Per cuocere fino ad un massimo di due ripiani contemporaneamente. Si consiglia di invertire la posizione delle teglie a metà cottura.



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.



SCONGELAMENTO

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Per attivare la funzione di scongelamento, ruotare la manopola di selezione sull'icona , quindi ruotare la manopola del termostato in senso orario su qualsiasi temperatura. Questa funzione non riscalda, quindi può essere utilizzata qualsiasi temperatura. Quando lo scongelamento è stato completato, ruotare i due comandi in posizione 0 .

USO QUOTIDIANO

SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo per la funzione desiderata

AVVIARE UNA FUNZIONE

Per avviare la funzione selezionata, ruotare la manopola termostato per impostare la temperatura desiderata. Per interrompere una funzione in qualsiasi momento, spegnere il forno, ruotare la manopola di selezione e la manopola del termostato su 0 .

PRERISCALDAMENTO

Una volta avviata la funzione, il LED del termostato si accende per segnalare che si è attivata la fase di preriscaldamento. Al termine di questa fase, il LED del termostato si spegne ad indicare che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, posizionare gli alimenti all'interno e procedere con la cottura.

IMPOSTAZIONE DEL TIMER

Questa opzione non può essere utilizzata per interrompere o attivare la cottura, ma permette di utilizzare il timer sia quando è attiva una funzione che a forno spento.

Per attivare il timer, ruotare la manopola del timer sul tempo desiderato:

un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

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 aggarrarsi alla porta.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte lievitate		Sì	150 - 170	30 - 90	 2
		Sì	150 - 170	30 - 90 ***	 4  1
Torta farcita (cheesecake, strudel, torta di frutta)		Sì	160 - 200	35 - 90	 2
		Sì	160 - 200	35 - 90***	 4  2
Biscotti/Tortine		Sì	160 - 180	15 - 35	 2/3
		Sì	150 - 170	20 - 40***	 4  2
		Sì	180 - 200	40 - 60	 2
Bigné		Sì	170 - 190	35 - 50***	 4  2
		Sì	90	150 - 200	 2
		Sì	90	140 - 200***	 4  2
Meringhe		Sì	220 - 250	10 - 25	 1/2
		Sì	200 - 240	15 - 30***	 4  2
		Sì	180 - 200	30 - 45	 2
Pane in cassetta 500 g		Sì	180	50 - 70	 1/2
Pane		Sì	180 - 200	30 - 80***	 4  2
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 20	 2
		Sì	250	10 - 20***	 4  2
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Sì	180 - 200	30 - 45	 2
		Sì	170 - 200	40 - 60***	 4  2
Vol-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì-	190 - 200	20 - 30	 2
		Sì-	180 - 190	15 - 40***	 4  2
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	190 - 200	45 - 65	 2
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	 2

FUNZIONI	 Statico	 Grill	 Turbo Grill	 Ventilato	
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
Maiale arrosto con cotenna croccante		Sì	180 - 190	110 - 150	2
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	2
Tacchino / Oca 3 kg		Sì	180 - 200	150 - 200	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	170 - 190	30 - 45	2
Verdure ripiene (zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 70	2
Pane tostato		5'	250	2 - 6	5
Filetti / tranci di pesce		5'	250	250	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		5'	250	15 - 30*	5 4
Pollo arrosto 1-1,3 kg		-	200 - 220	55 - 70**	2 1
Roast beef al sangue 1 kg		-	200	35 - 50**	3
Cosciotto d'agnello / Stinchi		-	200	60 - 90**	3
Patate arrosto		-	200 - 220	35 - 55**	3
Verdure gratinate		-	200 - 220	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

* 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	 Ventilato	
ACCESSORI	 Griglia	 Recipiente su griglia	 Teglia / Leccarda o teglia su griglia	 Leccarda / Teglia	 Leccarda / teglia con 200 ml d'acqua

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.

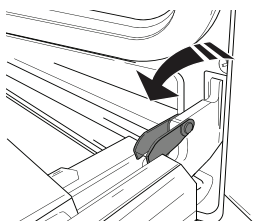
- In caso di sporco tenace sulle superfici interne, si raccomanda di utilizzare la funzione di pulizia automatica. Non avviare il ciclo di pulizia pirolitica se il forno presenta residui di calcare. Pulire prima i residui di calcare come descritto in precedenza.
- Per facilitare la pulizia dei vetri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

ACCESSORI

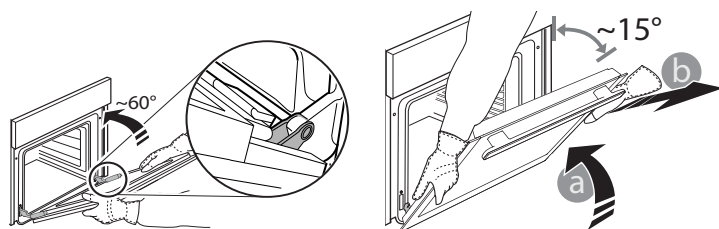
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

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.

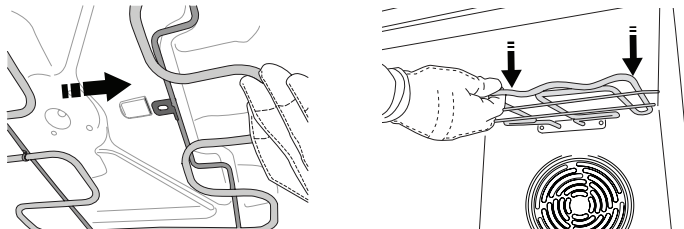
4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente.

Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.

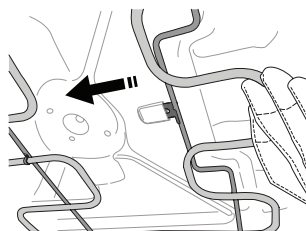
5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni.

ABBASSAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE

1. estrarre la resistenza dalla sede e abbassarla.

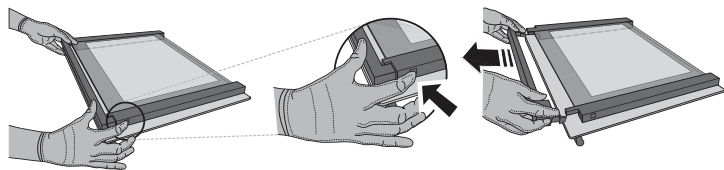


2. Per reinserire la resistenza in posizione, sollevarla, tirarla leggermente verso di sé e controllare che il supporto sia posizionato correttamente.

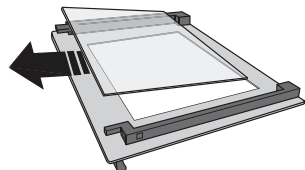


CLICK & CLEAN - PULIZIA DEL VETRO

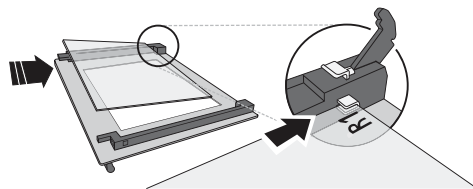
1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



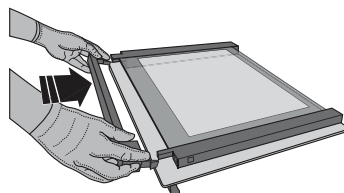
2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.



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).

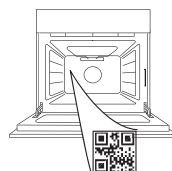
Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza Tecnica. - Non maneggiare le lampadine a mani nude, perché le impronte digitali potrebbero danneggiarle. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

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.

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.

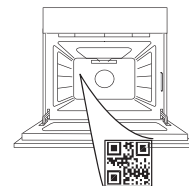




WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN PRODUCT INDESIT

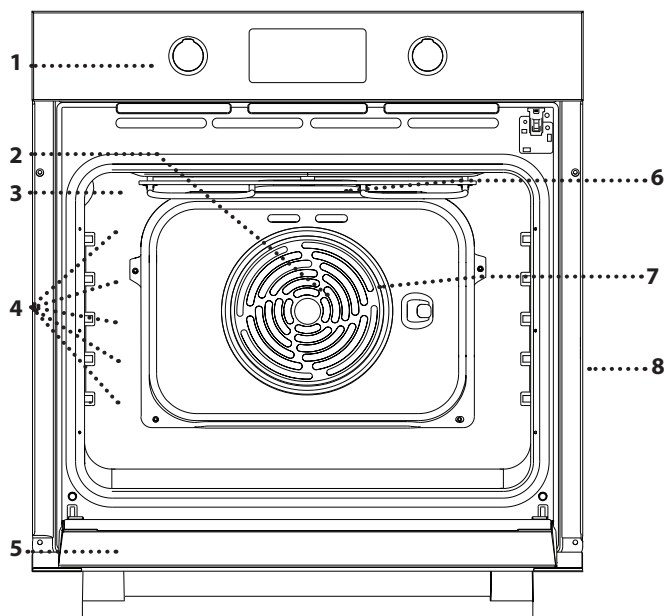
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.register10.eu

SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE



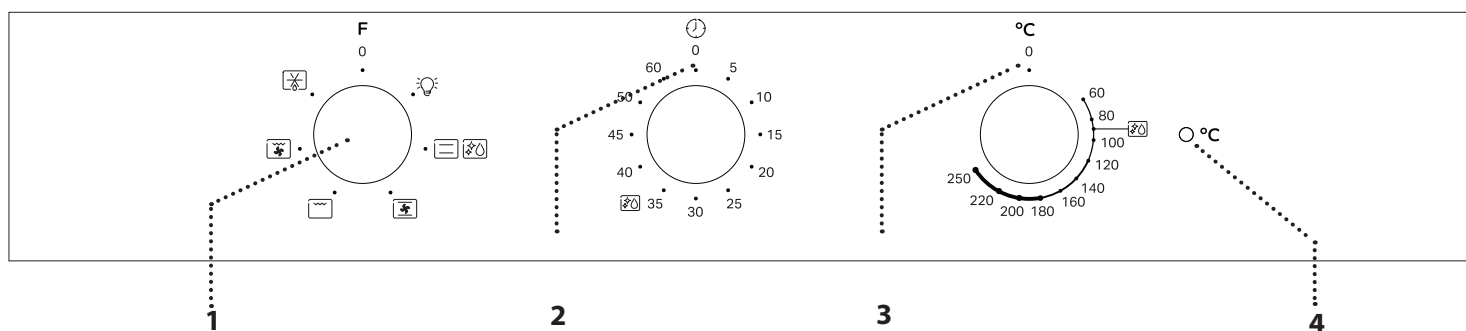
Lees de instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.

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)

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. KNOP KOOKWEKKER

Handig als kookwekker.

3. THERMOSTAAKKNOP

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

4. LED THERMOSTAAT / VOORVERWARMING

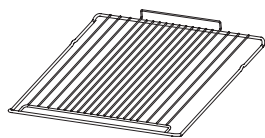
Gaat aan tijdens het verwarmen. Gaat uit wanneer de gewenste temperatuur bereikt is.

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..

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..

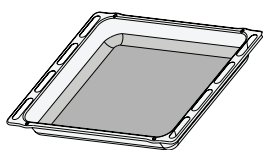
ACCESSOIRES

ROOSTER



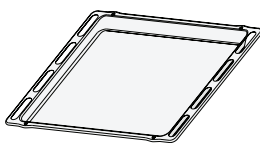
Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei.

DRUIPPLAAT *



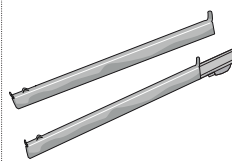
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakvocht op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

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

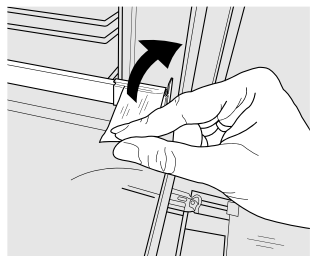
Plaats de rooster op de gewenste hoogte door hem iets naar boven te kantelen en de geheven achterzijde (naar boven gericht) eerst neer te leggen.

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

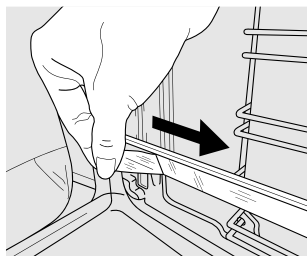
Andere accessoires, zoals de bakplaat, moeten horizontaal ingebracht worden door ze over de geleiders te schuiven.

SCHUIFROOSTERS EN ROOSTERGELEIDERS

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



[a]



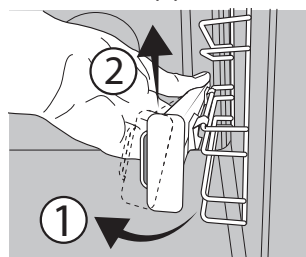
[b]

DE SCHUIFRAIL VERWIJDEREN [c]

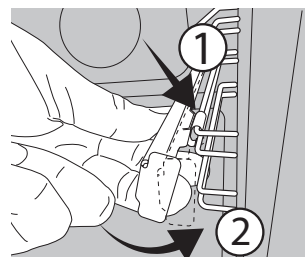
Trek aan het onderste deel van de schuifrail om de onderste haakjes (1) los te halen en trek de schuifrail naar boven, zodat ook de bovenste haakjes (2) loskomen.

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

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.

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

FUNCTIES



OFF

Om de oven uit te schakelen.



LAMPJES

Om het lampje in de oven aan te doen.



CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.



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.



CONVECTIEBAKKEN

Om tegelijkertijd op maximaal twee roosters te bereiden. Verwissel halverwege de bereiding de positie van de ovenplaten.



GRILL (GRILLEN)

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.



ONTDOOIEN

Om voedsel sneller te ontdooien. Om de ontdooifunctie te activeren draait u de selectieknop naar het pictogram  en draait u vervolgens de thermostaatknop rechtsonder naar een willekeurige temperatuur. Deze functie verwarmt niet, dus u kunt elke temperatuur gebruiken. Wanneer het ontdooien klaar is, zet u de twee bedieningsknoppen in de stand 0.

DAGELIJKS GEBRUIK

SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Om een functie te selecteren, draai de *keuzeknop* op het symbool van de gewenste functie

EEN FUNCTIE INSCHAKELLEN

Om de geselecteerde functie te starten, draai de thermostaatknop op de gewenste temperatuur. Om de functie op elk gewenst moment te onderbreken, schakelt u de oven uit, draait u de keuzeknop en zet u de thermostaatknop op 0.

VOORVERWARMEN

Nadat de functie is geactiveerd, zal de LED-thermostaat inschakelen om aan te geven dat het voorverwarmingsproces begonnen is. Aan het einde van dit proces schakelt de LED-thermostaat uit, wat aangeeft dat de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt: plaats het voedsel in de oven en ga verder met het bereiden.

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.

Om de kookwekker te activeren, draai de instelknop op de gewenste tijdsspanne:

Een geluidssignaal waarschuwt u wanneer het aftellen gedaan is.

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	150 - 170	30 - 90	 2
		Ja	150 - 170	30 - 90 ***	 4  1
Gevulde taart (Kaastaart, strudel, fruittaart)		Ja	160 - 200	35 - 90	 2
		Ja	160 - 200	35 - 90***	 4  2
Koekjes / taartjes		Ja	160 - 180	15 - 35	 2/3
		Ja	150 - 170	20 - 40***	 4  2
		Ja	180 - 200	40 - 60	 2
Soesjes		Ja	170 - 190	35 - 50***	 4  2
		Ja	90	150 - 200	 2
		Ja	90	140 - 200***	 4  2
Meringues		Ja	220 - 250	10 - 25	 1/2
		Ja	200 - 240	15 - 30***	 4  2
		Ja	180 - 200	30 - 45	 2
Groot brood 500g		Ja	180	50 - 70	 1/2
Brood		Ja	180 - 200	30 - 80***	 4  2
Diepvriespizza		Ja	250	10 - 20	 2
		Ja	250	10 - 20***	 4  2
Hartige cakes (groentetaart, hartige taart)		Ja	180 - 200	30 - 45	 2
		Ja	170 - 200	40 - 60***	 4  2
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		Ja-	190 - 200	20 - 30	 2
		Ja-	180 - 190	15 - 40***	 4  2
Lasagne / gebakken Pasta/ cannelloni / ovenschotels		Ja	190 - 200	45 - 65	 2
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	 2

FUNCTIES	 Conventioneel	 Grill	 Turbogrill	 Convectiebakken	
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
Geroosterd varkensvlees met zwoerd		Ja	180 - 190	110 - 150	2
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
Kalkoen/gans 3 kg		Ja	180 - 200	150 - 200	2
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 70	2
Geroosterd brood		5'	250	2 - 6	5
Visfilets/moten		5'	250	250	4 3
Worstjes/spiezen/spareribs/ hamburgers		5'	250	15 - 30*	5 4
Gegrilde kip 1-1,3 kg		-	200 - 220	55 - 70**	2 1
Rosbief rosé 1 kg		-	200	35 - 50**	3
Lamsbout/schenkel		-	200	60 - 90**	3
Gebakken aardappeltjes		-	200 - 220	35 - 55**	3
Groentegratin		-	200 - 220	25 - 55	3
Vlees en aardappelen		Ja	190 - 200	45 - 100***	4 1
Vis en groente		Ja	180	30 - 50***	4 1
Lasagne en Vlees		Ja	200	50 - 100***	4 1

* 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	 Convectiebakken	
ACCESSOIRES	 Rooster	 Braadpan op rooster	 Bakplaat/Druipplaat of ovenschaal op rooster	 Druipplaat / Bakplaat	 Druipplaat / Ovenschaal met 200 ml water

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.

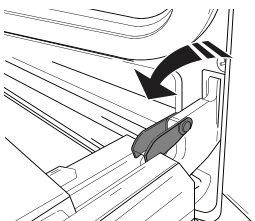
- Als hardnekkig vuil zich op de interne oppervlakken bevindt, is het raadzaam de functie automatische reiniging uit te voeren voor optimale reinigingsresultaten. Gebruik de automatische reinigingsfunctie niet als er kalkresten aanwezig zijn. Voer vóór het activeren kalkreiniging uit zoals hierboven 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.

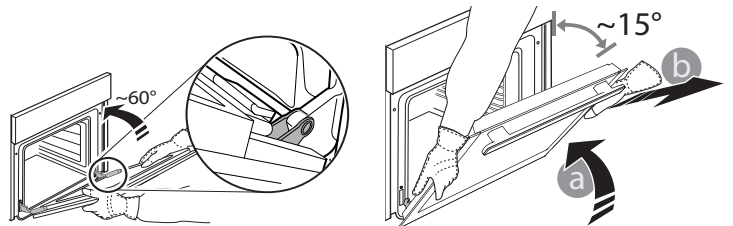
DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

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.

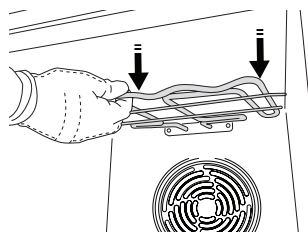
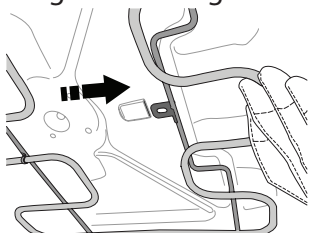
4. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open.

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

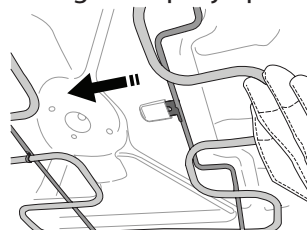
5. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen.

HET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT OMLAAG BRENGEN

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

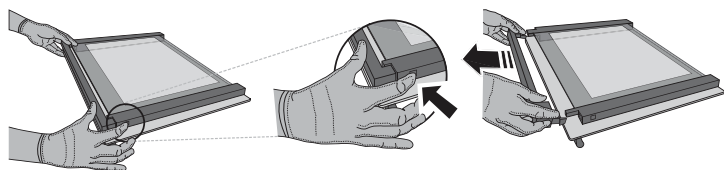


2. Om het verwarmingselement terug te plaatsen, til het op, trek het iets naar u toe en zorg ervoor dat de steun goed op zijn plaats zit.

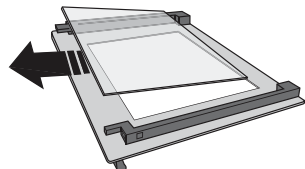


CLICK & CLEAN - DE RUIT REINIGEN

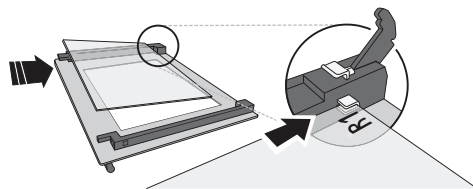
1. Verwijder de deur en leg die neer op een zacht oppervlak met de handgreep naar onder toe. Druk tegelijk op de twee clips en verwijder de bovenrand van de deur door het naar u toe te trekken.



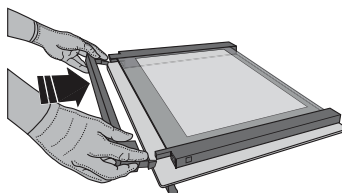
2. Hef en hou de binnenruit stevig vast met beide handen, verwijder het en leg het op een zacht oppervlak vooraleer het te reinigen.



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.

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.

