

KURZANLEITUNG



DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN INDESIT-PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN
Für eine umfassende Hilfe und Unterstützung, registrieren Sie bitte Ihr Gerät unter www.indesit.com/register

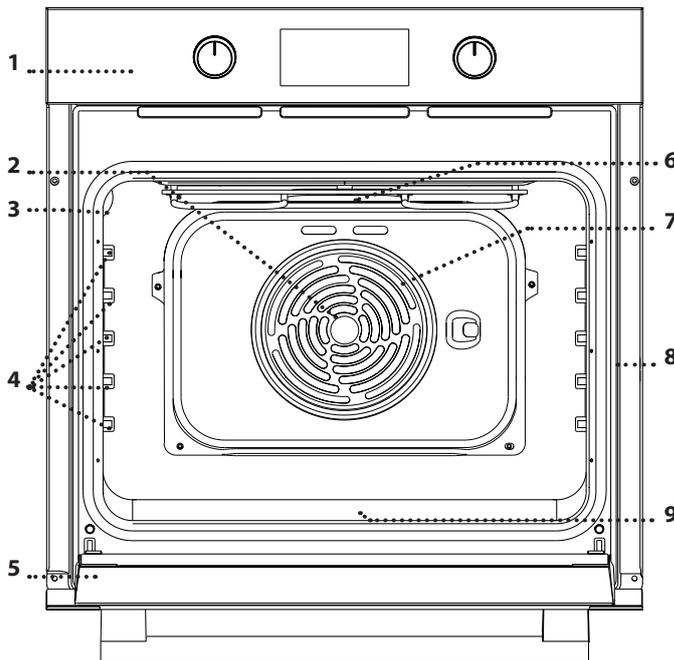


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite docs.indesit.eu heruntergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.



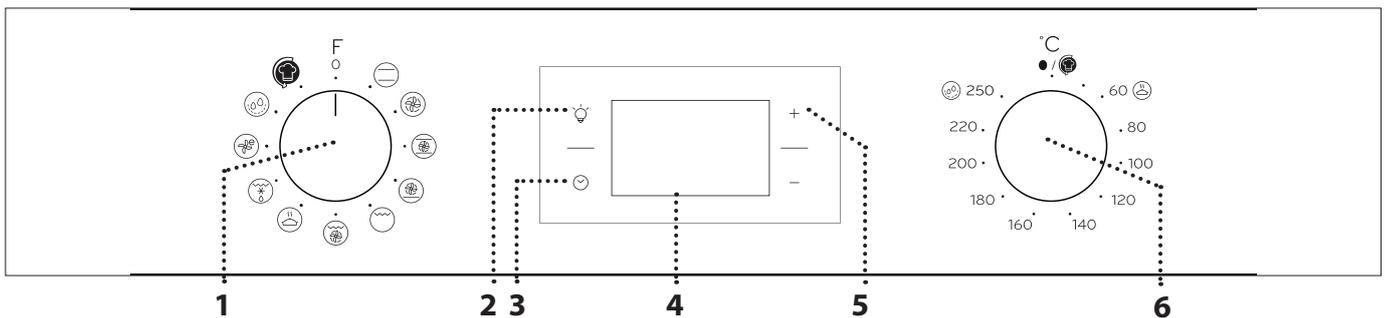
Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

PRODUKTBESCHREIBUNG



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

BEDIENTAFEL



1. AUSWAHLKNOPF

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

2. LAMPEN

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

3. EINSTELLUNG DER UHRZEIT

Zum Zugang zu Garzeiteinstellungen, Startverzögerung und Timer.
Zur Anzeige der Zeit, wenn der Backofen aus ist.

4. DISPLAY

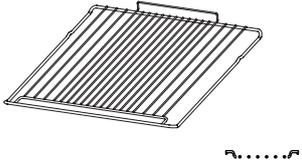
5. EINSTELLTASTEN

Zum Ändern der Garzeiteinstellungen.

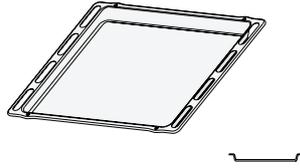
6. THERMOSTATREGLER

Drehen, um die gewünschte Temperatur bei Aktivierung der manuellen Funktionen auszuwählen. Für automatische Funktionen verwenden Sie

ROST



BACKBLECH



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

BENUTZUNG DER ZUBEHÖRTEILE

• Den Rost auf die gewünschte Ebene einschieben, ihn dabei leicht nach oben gekippt halten und die angehobene hintere Seite (nach oben zeigend) zuerst nach unten legen. Dann horizontal entlang des Seitengitters so weit wie möglich schieben.

Die anderen Zubehörteile, wie das Backblech, werden horizontal eingesetzt, indem sie entlang der Seitengitter eingeschoben werden.

• Die Seitengitter können zum Reinigen des Ofens vollständig ausgehängt werden : ziehen, um das Seitengitter aus seinem Sitz zu entfernen.

FUNKTIONEN

OBER/UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

MEHRERE EINSCHUBEBENEN

Zum Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur auf verschiedenen Einschubebenen (maximal drei) zur gleichen Zeit benötigen. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.

XL COOKING

Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während dem Garvorgang zu wenden, um sicherzustellen, dass beide Seiten gleichmäßig gebräunt werden. Es wird außerdem empfohlen, das Fleischstück gelegentlich zu begießen, um ein übermäßiges Austrocknen zu vermeiden.

PIZZA

Zum Backen verschiedener Sorten und Formen von Brot und Pizza. Es wird empfohlen, die Position des Backblechs nach der Hälfte der Garzeit zu wechseln.

GRILL

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

GRATIN

Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung eines Backblechs zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.

WARMHALTEN

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

FREASY COOK

Alle Heizelemente und der Lüfter schalten sich ein und garantieren eine dauerhafte und gleichmäßige Wärmeverteilung im Ofen. Beim Programm Freasy Cook ist kein Vorheizen des Backofens nötig. Es eignet sich besonders zum schnellen Garen von Fertiggerichten (tiefgekühlt oder nicht). Die besten Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie nur einen Rost verwenden.

ECO HEISSLUFT

Zum Garen von Braten und gefüllten Bratenstücken auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser ECO-Funktion bleibt die Beleuchtung während des Garvorgangs ausgeschaltet, aber sie kann durch Drücken der Taste wieder eingeschaltet werden.

HYDRO CLEAN

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. 200 ml Trinkwasser auf den Ofenboden geben und die Funktion 35 Minuten bei 90°C verwenden. Die Funktion bei kaltem Ofen aktivieren und nach dem Zyklus 15 Minuten lang abkühlen lassen.

TURN & GO

Diese Funktion wählt automatisch die ideale Temperatur und Zeit zum Backen zahlreicher Rezepte aus, darunter Fleisch, Fisch, Nudeln, Desserts und Gemüse. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist.

ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

1. EINSTELLUNG DER UHRZEIT

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



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

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

2. AUFHEIZEN DES OFENS

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

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

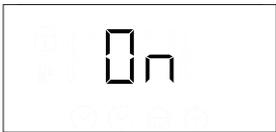
Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen. Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 250 °C bevorzugt mit der „XL Cooking“-Funktion aufheizen. Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein. Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

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

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Um eine Funktion auszuwählen, den *Auswahlknopf* auf das Symbol für die gewünschte Funktion drehen: die Anzeige leuchtet auf und ein Signalton ertönt.



2. EINE FUNKTION AKTIVIEREN

MANUELL

Um die Funktion zu aktivieren, müssen Sie den *Thermostatregler* auf die gewünschte Temperatur drehen.



Bitte beachten: Während dem Garen können Sie die Funktion ändern, indem Sie den *Auswahlknopf* drehen oder die Temperatur durch Drehen des *Thermostatreglers* anpassen.

Die Funktion startet nicht, wenn der *Thermostatregler* auf 0 °C steht. Sie können die Garzeit, das Garzeitende (nur wenn eine Garzeit ausgewählt wurde) und einen Timer einstellen.

TURN & GO (WENDEN & GAREN)



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

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

Bitte beachten:

Um beste Garergebnisse mit der „Turn & Go“-Funktion zu erhalten, verwenden Sie die empfohlenen Gewichte für jede Speise, wie in der

folgenden Tabelle angegeben.

Lebensmittel	Rezept	Gewicht (kg)
Fleisch	Kalbsbraten, Roastbeef englisch	0,6 - 0,7
	Hähnchen / Lammkeule in Stücken	1,0 - 1,2
Fisch	Lachsfilet / gebackener Fisch (ganz)	0,9 - 1,0
	Fisch in Folie gebacken	0,8 - 1,0
Gemüse	Gefülltes Gemüse	1,8 - 2,5
	Gemüsetorte	1,5 - 2,5
Salzige Kuchen	Quiche Lorraine / Pudding	1,0 - 1,5
Nudelgerichte	Lasagne / Pastete aus Nudeln oder Reis	1,5 - 2,0
Backwaren/Torten	Hefekuchen / Marmorkuchen	0,9 - 1,2
	Backäpfel	1,0 - 1,5
Brot	Brotlaib	0,5 - 0,6
	Gebäckstangen	0,5 - 0,8

WARMHALTEN



Zum Aktivieren der „Warmhalten“-Funktion den *Thermostatregler* auf das entsprechende Symbol drehen; wenn der Ofen auf eine andere Temperatur eingestellt ist (oder wenn die Temperatur im Garraum über 65°C ist) wird die Funktion nicht aktiviert.

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

3. VORHEIZEN

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

Nach dieser Phase, ertönt ein akustisches Signal und das feststehende Symbol  auf dem Display zeigen an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat: An diesem Punkt die Speise in den Ofen stellen und den Garvorgang fortsetzen.

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

. PROGRAMMIERTES GAREN

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

DAUER

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



+ oder — zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, anschließend  zur Bestätigung drücken.

Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.

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

PROGRAMMIERUNG DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG

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



oder + verwenden — zum Einstellen der Abschaltzeit und  zur Bestätigung drücken.

Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Die Funktion ist angehalten, bis sie automatisch nach der berechneten Zeit startet, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

Hinweise: Um die Einstellung abubrechen, den *Auswahlknopf* auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

Hinweise: Die Startvorwahl zum Starten der Funktion ist für Grill- und Turbo Grill-Funktionen nicht verfügbar.

ENDE DES GARVORGANGS

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass die Funktion beendet ist.



Den *Auswahlknopf* drehen, um eine andere Funktion auszuwählen, oder auf „0“ drehen, um den Ofen auszuschalten.

Bitte beachten: Wenn der Timer aktiviert ist, zeigt die Anzeige abwechseln „ENDE“ und die verbleibende Zeit an.

. TIMER EINSTELLEN

Diese Option unterbricht oder programmiert nicht das Garen, aber ermöglicht es Ihnen die Anzeige als Timer zu verwenden, sowohl wenn eine Funktion aktiviert ist als auch bei ausgeschaltetem Ofen.

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



+ oder — zum Einstellen der gewünschten Zeit verwenden und  zur Bestätigung drücken.

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

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

GARTABELLE

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

FUNKTIONEN	Ober-/Unterhitze	Grill	Gratin	Pizza	Mehrere Einschübbenebenen	XL Cooking	Eco Heißluft
ZUBEHÖRTEILE	Ofenrost	Backform auf Rost	Backblech / Backform auf dem Rost	Backblech	Backblech mit 200 ML Wasser		

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖRTEILE
Lasagne/überbackene Pasta/ Cannelloni /Aufläufe		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lamm/Kalb/ Rind/Schwein 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	2
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
Puter/Gans 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Fisch gebacken/in Folie (Filets, ganz)		Ja	170 - 190	30 - 50	2
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 - 200	50 - 70	2
Getoastetes Brot		-	250	2 - 6	5
Fischfilets/Scheiben		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Wurstchen / Fleischspieße / Rippchen / Hamburger		-	250	15 - 30*	5 4
Brathähnchen 1-1,3 Kg		Ja	200 - 220	55 - 70**	2 1
Roastbeef englisch 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50**	3
Lammkeule, Haxe		Ja	200 - 210	60 - 90**	3
Bratkartoffeln		Ja	200 - 210	35 - 55**	3
Gemüsegratin		-	200 - 210	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
Komplette Mahlzeit: Obsttorte (Einschubebene 5)/ Lasagne (Einschubebene 3)/ Fleisch (Einschubebene 1)		Ja	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Braten/gefüllte Bratenstücke		-	170 - 180	100 - 150	2

Die angegebene Zeit beinhaltet keine Vorheizphase: es wird empfohlen die Speise erst in den Ofen zu geben und die Garzeit einzustellen, wenn die erforderliche Temperatur erreicht wurde.

* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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

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

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

FUNKTIONEN	 Ober-/Unterhitze	 Grill	 Gratin	 Pizza	 Mehrere Einschubebenen	 XL Cooking	 Eco Heißluft
ZUBEHÖRTEILE	 Ofenrost	 Backform auf Rost	 Backblech / Backform auf dem Rost	 Backblech	 Backblech mit 200 ML Wasser		

WARTUNG UND REINIGUNG



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

**Verwenden Sie keinen
Dampfreiniger.**

**Bei allen Vorgängen
Schutzhandschuhe tragen.**

**Die gewünschten Vorgänge bei
kaltem Ofen durchführen.**

**Trennen Sie das Gerät von der
Stromversorgung.**

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

AUSSENFLÄCHEN

Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofaser Tuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel verwenden. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Gerätes in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofaser Tuch reinigen.

INNENFLÄCHEN

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

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

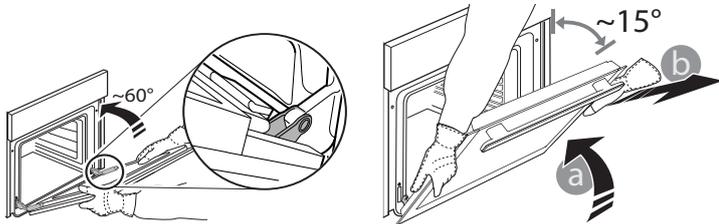
1. Zur Entfernung der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



2. Die Tür so weit wie möglich schließen.

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

Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben (a) gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst (b).



Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

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

4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen.

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

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

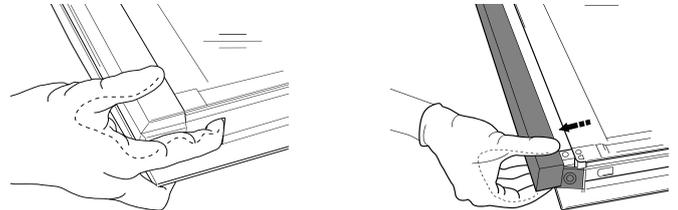
- Aktivieren Sie die „Hydro Clean“-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen.
- Die Tür kann einfach entfernt und wieder angebracht werden für eine einfache Reinigung des Glas www
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- Das obere Hezelement des Grills kann zur Reinigung der oberen Ofenplatte gesenkt werden www

ZUBEHÖRTEILE

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

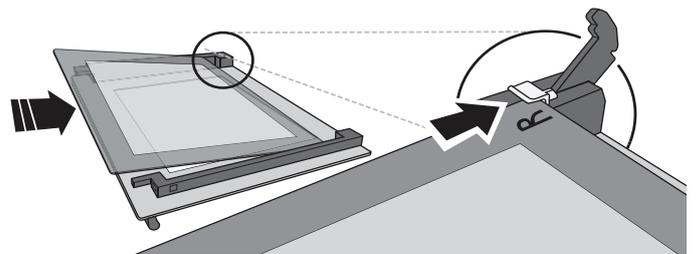
ZUM REINIGEN AUF - GLASREINIGUNG KLICKEN

1. Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten abgelegt, 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. Um das Innenglas wieder richtig einzusetzen, sicherstellen, dass das „R“ in der linken Ecke sichtbar ist und die klare (nicht aufgedruckte) Oberfläche nach oben zeigt. Zuerst die lange Seite des Glas, die mit einem „R“ gekennzeichnet ist in die Halterungen einsetzen, dann in die Position absenken.



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

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Backofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an.	Softwareproblem.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und den Buchstaben oder die Nummer nach dem Buchstaben „F“ angeben.

HILFREICHE TIPPS



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

LESEN DER GARTABELLE

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

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

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

GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

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

TECHNISCHE DATEN

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

WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTlich?

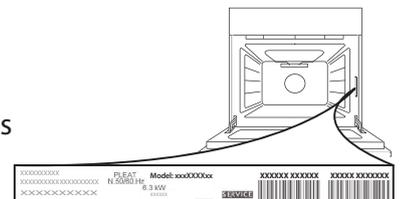
> Die Gebrauchsanleitung von der Internetseite docs.indesit.eu herunterladen (den QR-Code verwenden) durch Angabe des Produkthandelscodes.



> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren.

UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

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



GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



MERCI D'AVOIR ACHETER UN PRODUIT INDESIT

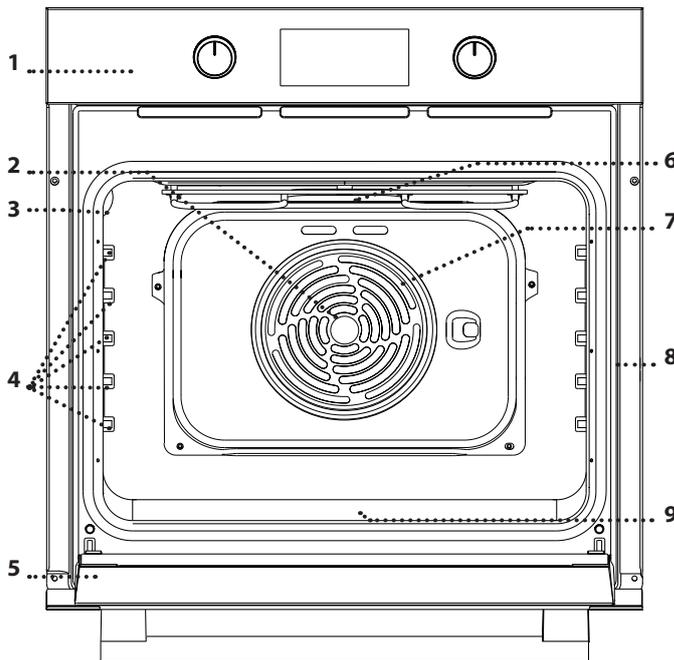
Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur www.indesit.com/register



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

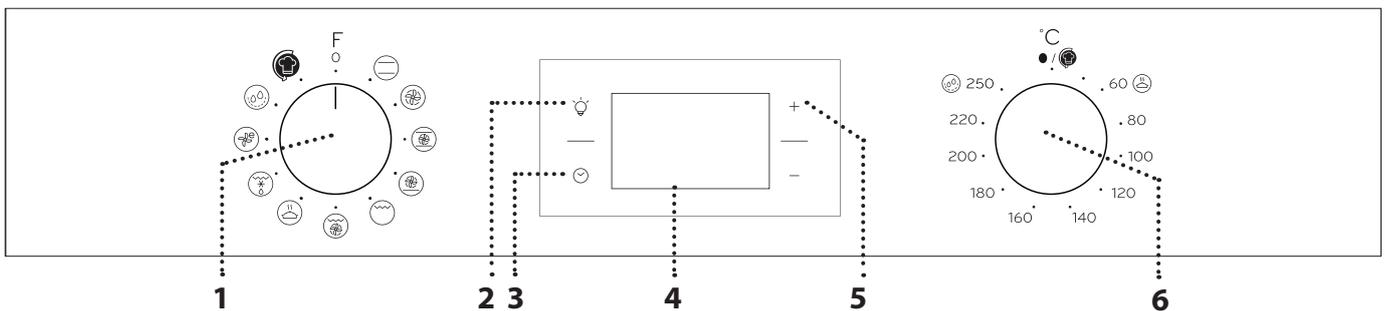
! Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Bandeau de commande
2. Ventilateur
3. Lampe
4. Supports de grille
(le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson)
5. Porte
6. Élément chauffant supérieur/gril
7. Élément chauffant rond (invisible)
8. Plaque signalétique (ne pas enlever)
9. Élément chauffant inférieur (invisible)

PANNEAU DE COMMANDES



1. BOUTON DE SÉLECTION

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

2. ÉCLAIRAGE

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

3. RÉGLAGE DE L'HEURE

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

4. ÉCRAN

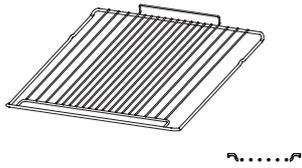
5. BOUTONS DE RÉGLAGES

Pour changer les réglages du temps de cuisson.

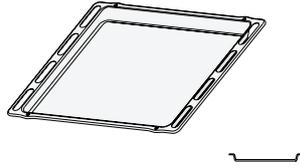
6. BOUTON THERMOSTAT

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

GRILLE MÉTALLIQUE



PLAQUE DE CUISSON



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

UTILISER LES ACCESSOIRES

• Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier. Glissez-la ensuite horizontalement sur le support de grille aussi loin que possible.

Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les glissant le long des supports de grille.

• Les supports de grille peuvent être enlevés pour faciliter le nettoyage du four : tirez pour les enlever de leurs appuis.

FONCTIONS

CONVECTION NATURELLE
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

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

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

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

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

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

MAINTIEN AU CHAUD
Pour aider les pâtes sucrées ou salées à mieux lever. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.

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

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

HYDROCLEANNING
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. Versez 200 ml d'eau potable au fond du four et utilisez la fonction pendant 35' à 90°C. Lancez la fonction lorsque le four est froid et laissez-le refroidir 15' une fois le cycle terminé.

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

UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. RÉGLAGE DE L'HEURE

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



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

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

2. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.

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

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

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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



2. ACTIVER UNE FONCTION

MANUEL

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



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

TURN & GO

Pour démarrer la fonction « Turn & Go », sélectionnez la fonction en tournant le *bouton de sélection* sur l'icône correspondant en maintenant le *bouton thermostat* sur  l'icône. Pour interrompre la cuisson, tournez le *bouton de sélection* sur « 0 ».

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

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

MAINTIEN AU CHAUD

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

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

3. PRÉCHAUFFAGE

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

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

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

. PROGRAMMER LA CUISSON

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

DURÉE

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



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

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

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

PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON/ DÉPART DIFFÉRÉ

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



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

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

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

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

FIN DE CUISSON

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



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

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

. RÉGLER LA MINUTERIE

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

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



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

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

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

TABLEAU DE CUISSON

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

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

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plat de cuisson sur la grille métallique	Plaque de cuisson / plat de cuisson sur la grille métallique	Plaque de cuisson	Plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Agneau / veau / bœuf / porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	3
Rôti de porc avec grattons 2 kg		Oui	180 - 190	110 - 150	2
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	2
Dinde/oie 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 50	2
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Si	180 - 200	50 - 70	2
Pain grillé		-	250	2 - 6	5
Filets/tranches de poisson		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers		-	250	15 - 30*	5 4
Poulet rôti 1 - 1,3 kg		Oui	200 - 220	55 - 70**	2 1
Rosbif saignant 1 kg		Oui	200 - 210	35 - 50**	3
Gigot d'agneau/jarret		Oui	200 - 210	60 - 90**	3
Pom. terre rôties		Oui	200 - 210	35 - 55**	3
Gratin de légumes		-	200 - 210	25 - 55	3
Viandes et pommes de terre		Oui	190 - 200	45 - 100***	4 1
Poisson et légumes		Oui	180	30 - 50***	4 1
Lasagnes & viande		Oui	200	50 - 100***	4 1
Repas complet : tarte aux fruits (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/ viande (niveau 1)		Oui	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Rôtis/rôtis farcis		-	170 - 180	100 - 150	2

La durée de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage : Nous vous conseillons de placer les aliments dans le four et régler le temps de cuisson seulement après avoir atteint la température désirée.

* Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

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

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

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

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plat de cuisson sur la grille métallique	Plaque de cuisson / plat de cuisson sur la grille métallique	Plaque de cuisson	Plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



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

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

Utilisez des gants de protection lors des opérations.

Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

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

SURFACES EXTÉRIEURES

Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec. N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec des surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

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

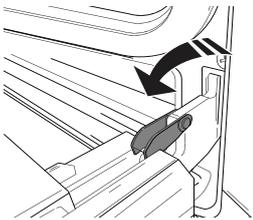
- Utilisez la fonction « Hydrocleaning » pour un meilleur nettoyage des surfaces internes.
- La porte peut facilement être enlevée et remplacée pour faciliter le nettoyage de la vitre .
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- L'élément chauffant supérieur du gril peut être baissé pour nettoyer la paroi supérieure du four.

ACCESSOIRES

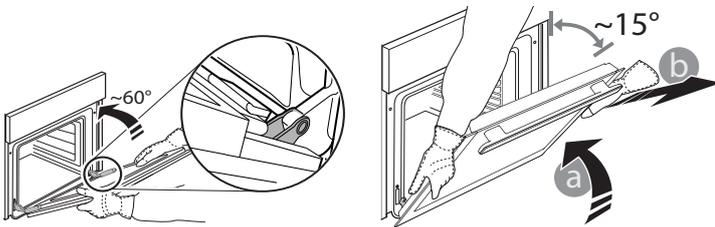
Faites tremper les accessoires dans de l'eau contenant un détergent à vaisselle, utilisez des gants de cuisine s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à ce 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 de côté, l'appuyant sur une surface souple.

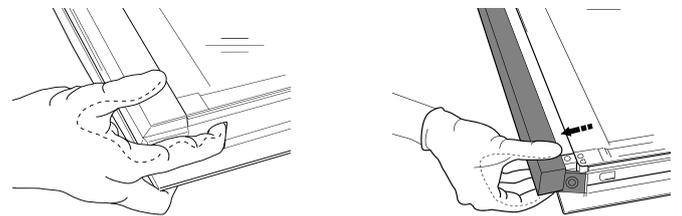
3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

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.

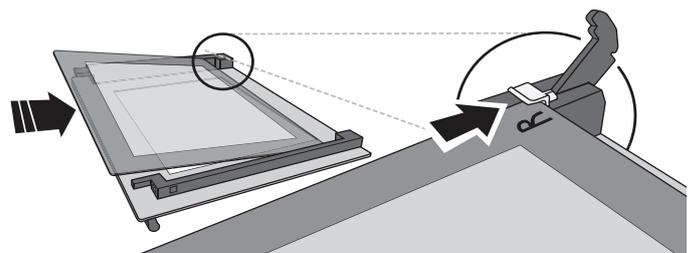
CLICK&CLEAN - NETTOYER LA VITRE

1. Après avoir enlevée 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 vitre en la 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. Pour bien replacer la vitre intérieure, assurez-vous que le « R » est visible dans le coin gauche et que la surface claire (pas d'imprimée) est placée vers le haut. En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place.



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

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

CONSEILS UTILES



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

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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

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

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

CUIRE DES ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

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

FICHE TECHNIQUE

La fiche technique, incluant les taux d'efficacité énergétique du four, peut être téléchargée sur notre site Web docs.indesit.eu

COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

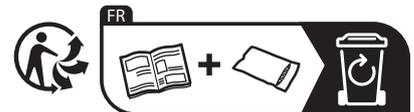
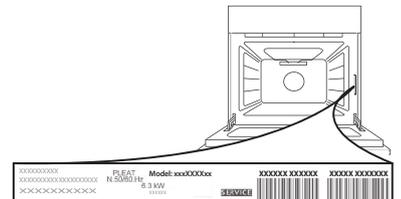
> Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien sur notre site Web docs.indesit.eu (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



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

CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

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



GUIDA RAPIDA



GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO INDESIT

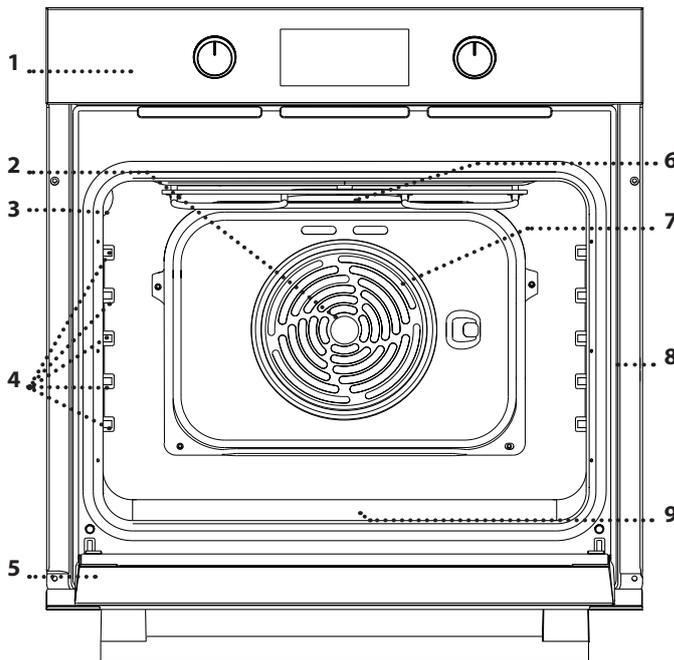
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.indesit.com/register



Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le istruzioni per l'uso collegandosi al sito docs.indesit.eu e seguire la procedura indicata sul retro.

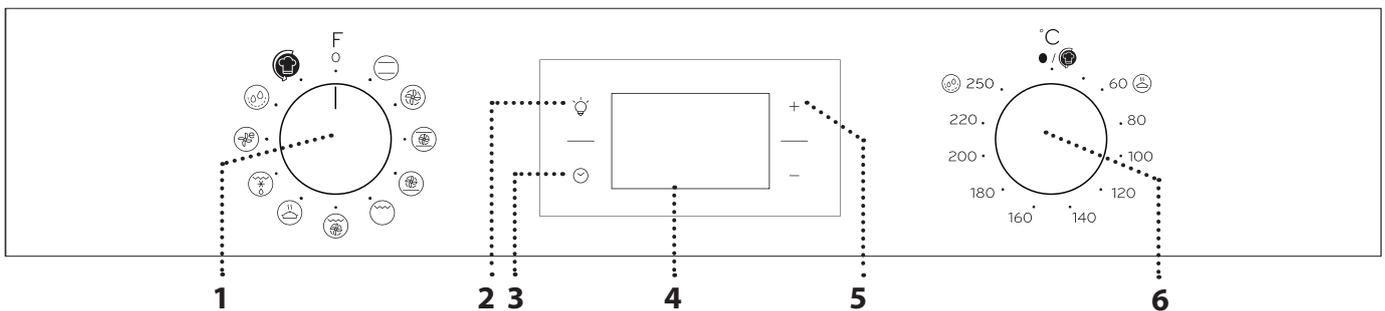
! Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello di controllo
2. Ventola
3. Lampada
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parete della cavità)
5. Porta
6. Resistenza superiore / grill
7. Resistenza circolare (non visibile)
8. Targhetta matricola (da non rimuovere)
9. Resistenza inferiore (non visibile)

PANNELLO DEI COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione. Per spegnere il forno, ruotare sulla posizione 0.

2. LUCE

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

3. IMPOSTARE L'ORA

Per accedere alle impostazioni del tempo di cottura, dell'avvio ritardato e del timer. Per visualizzare l'ora con il forno spento.

4. DISPLAY

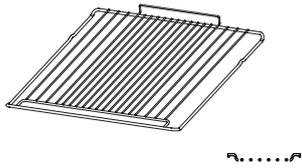
5. TASTI DI REGOLAZIONE

Per modificare le impostazioni di durata.

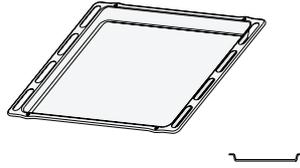
6. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando le funzioni manuali. Per le funzioni automatiche usare

GRIGLIA



PIASTRA DOLCI



Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato. È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

USO DEGLI 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 sulla griglia laterale fino a fine corsa.

Gli altri accessori, come la teglia, si inseriscono orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide laterali.

• Per facilitare la pulizia del forno è possibile rimuovere le guide laterali, tirandole in modo da estrarle dalle sedi.

FUNZIONI



STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



MULTILIVELLO

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



XL COOKING

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



PIZZA

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



GRILL

Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Quando si cuoce la carne alla griglia, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.



GRATIN

Per arrostiti grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.



MANTENERE IN CALDO

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Per preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.



FREASY COOK

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



ECO TERMOVENTILATO

Per cuocere arrostiti e arrostiti ripieni su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura e può essere riaccesa premendo .



HYDROCLEANING

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno e attivare la funzione per 35' a 90°C. Attivare la funzione a forno freddo e lasciarlo raffreddare per 15' al termine del ciclo.



TURN & GO

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

PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTARE L'ORA

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



Utilizzare + o - per impostare l'ora e premere  per confermare. Sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti: utilizzare + o - per impostare i minuti e premere  per confermare.

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

2. RISCALDARE IL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Scaldare il forno a 250 °C per un'ora, utilizzando preferibilmente la funzione "XL Cooking". Durante questa procedura il forno deve essere vuoto. Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

Note: è opportuno ventilare la stanza durante e dopo il primo utilizzo.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

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



2. AVVIARE UNA FUNZIONE

MANUALE

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



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

La funzione non si avvia se la *manopola del termostato* è impostata su 0°C. Sarà possibile impostare durata, ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e timer.

TURN & GO

Per avviare la funzione "Turn & Go", ruotare la *manopola di selezione* sull'icona corrispondente tenendo la *manopola del termostato* sull'icona . Per terminare la cottura, ruotare la *manopola di selezione* su "0".

Note: Per ottenere risultati ottimali con la funzione "Turn & Go", seguire le indicazioni sui pesi riportate nella tabella seguente per i diversi tipi di alimenti.

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

MANTENERE IN CALDO

Per avviare la funzione "Mantenere in caldo", ruotare la *manopola del termostato* sul simbolo corrispondente; se il forno è impostato su una temperatura differente (o se la temperatura interna è superiore a 65°C) la funzione non si avvia.

Note: sarà possibile impostare durata, ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e timer.

3. PRERISCALDAMENTO

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

Al termine di questa fase, un segnale acustico e l'icona  fissa sul display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

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

. PROGRAMMARE LA COTTURA

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

DURATA

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



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

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

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

PROGRAMMARE L'ORA DI FINE COTTURA / AVVIO RITARDATO

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



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

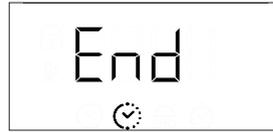
Attivare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata o necessaria: la funzione resterà in pausa fino ad avviarsi automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

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

Note: Il ritardo di avvio della funzionalità non è disponibile per le funzioni Grill e Turbo Grill.

FINE COTTURA

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



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

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

. IMPOSTARE IL TIMER

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

Premere ripetutamente  finché sul display lampeggiano l'icona  e "00:00".



Utilizzare + o - per impostare la durata desiderata e premere  per confermare. Un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

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

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDA- MENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte a lievitazione		Sì	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Sì	160 - 180	30 - 90	4 1  
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Sì	160 - 200	35 - 90	2 
		Sì	160 - 200	40 - 90	4 2  
Biscotti/Tortine		Sì	160 - 180	20 - 45	3 
		Sì	150 - 170	20 - 45	4 2  
		Sì	150 - 170	20 - 45	5 3 1   
Bigné		Sì	180 - 210	30 - 40	3 
		Sì	180 - 200	35 - 45	4 2  
		Sì	180 - 200	35 - 45	5 3 1   
Meringhe		Sì	90	150 - 200	3 
		Sì	90	140 - 200	4 2  
		Sì	90	140 - 200	5 3 1   
Pizza / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Sì	190 - 250	20 - 50	4 2  
Pizze surgelate		Sì	250	10 - 20	3 
		Sì	230 - 250	10 - 25	4 2  
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Sì	180 - 200	40 - 55	3 
		Sì	180 - 200	45 - 60	4 2  
		Sì	180 - 200	45 - 60	5 3 1   
Vol-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	20 - 40	4 2  
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1   
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sfornati		Sì	190 - 200	45 - 65	2 

FUNZIONI							
	Statico	Grill	Gratin	Pizza	Multilivello	XL cooking	Eco Termoventilato
ACCESSORI							
	Griglia	Recipiente su griglia	Tortiera o teglia su griglia	Piastra dolci	Piastra dolci con 200ml di acqua		

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

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.

* Ruotare il cibo a metà cottura.

** Ruotare il cibo a due terzi di cottura se necessario.

*** La durata è approssimata: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito docs.indesit.eu per consultare la tabella delle ricette testate, compilata per gli istituti di valutazione secondo la norma CEI 60350-1.

FUNZIONI							
	Statico	Grill	Gratin	Pizza	Multilivello	XL cooking	Eco Termoventilato
ACCESSORI							
	Griglia	Recipiente su griglia	Tortiera o teglia su griglia	Piastra dolci	Piastra dolci con 200ml di acqua		

MANUTENZIONE E PULIZIA



Per maggiori informazioni, scaricare le istruzioni per l'uso da docs.indesit.eu

Non usare pulitrici a getto di vapore.

Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni.

Eseguire le operazioni indicate a forno freddo.

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detersivi abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

SUPERFICI ESTERNE

Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detersivo neutro. Asciugare con un panno asciutto. Non usare detersivi 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 con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

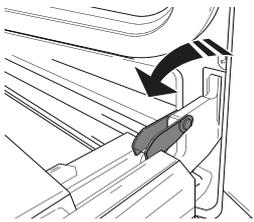
- Attivare la funzione "Hydrocleaning" per una pulizia ottimale delle superfici interne.
- Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare facilmente la porta .
- Pulire i vetri della porta con detersivi liquidi specifici.
- La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno.

ACCESSORI

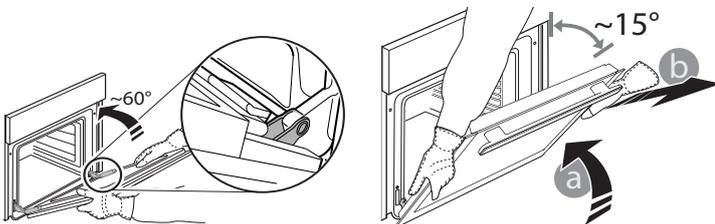
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

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



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



Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

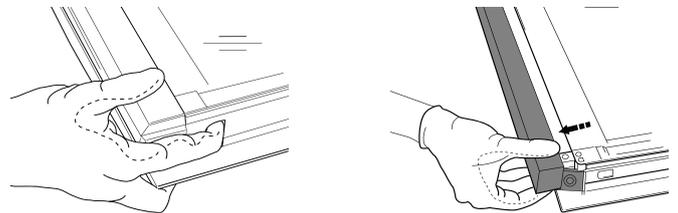
3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.

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

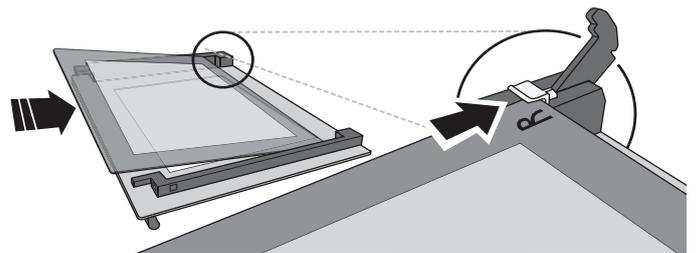
CLICK&CLEAN - PULIRE IL VETRO

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. Per riposizionare correttamente il vetro interno, fare attenzione che la "R" sia leggibile nell'angolo destro e che la superficie lucida (non stampata) sia rivolta verso l'alto. Inserire dapprima il lato lungo del vetro indicato dalla "R" nelle sedi di sostegno, quindi abbassarlo in posizione.



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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



Per maggiori informazioni, scaricare le istruzioni per l'uso da docs.indesit.eu

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. Spegnerlo e riaccenderlo e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Problema software.	Contattare il Servizio Assistenza di zona e comunicare la lettera o il numero che segue la lettera "F".

CONSIGLI UTILI



Per maggiori informazioni, scaricare le istruzioni per l'uso da docs.indesit.eu

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto).

Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

CUCINARE DIFFERENTI ALIMENTI CONTEMPORANEAMENTE

Utilizzando la funzione "Multilivello" è possibile cuocere contemporaneamente alimenti diversi (ad esempio: pesce e verdure) su ripiani diversi. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

SCHEDA TECNICA

La scheda tecnica del prodotto con i dati sul consumo energetico può essere scaricata dal sito web docs.indesit.eu

COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

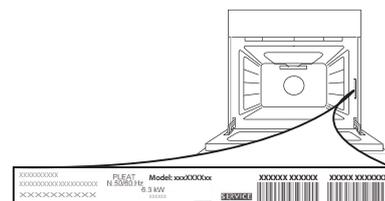
> Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web docs.indesit.eu (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti.

CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

I contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia. Quando si contatta il Servizio Assistenza fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.



GUIA DE CONSULTA DIÁRIA



OBRIGADO POR ADQUIRIR UM PRODUTO INDESIT

Para receber mais informações e assistência, registre o seu produto em www.indesit.com/register

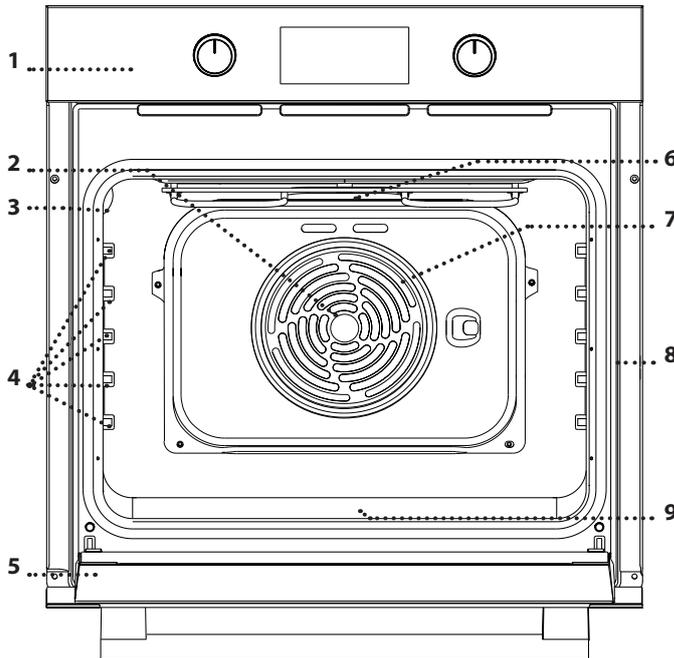


Pode transferir as Instruções de Segurança e o Guia de Utilização e Manutenção visitando o nosso website docs.indesit.eu e seguindo as instruções no verso do presente guia.



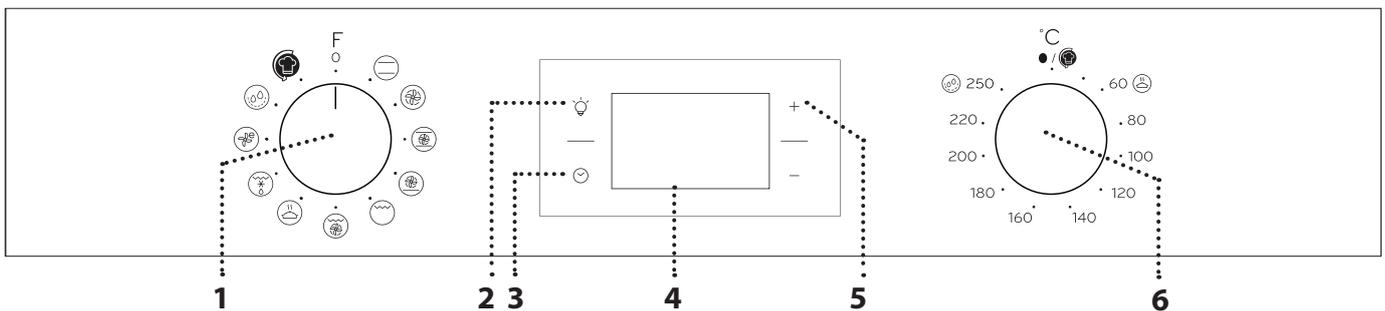
Antes de utilizar o produto, leia atentamente as instruções de segurança.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Ventoinha
3. Lâmpada
4. Guias de nível
(o nível está indicado na parede do compartimento de cozedura)
5. Porta
6. Resistência superior / grill
7. Resistência circular (invisível)
8. Placa de identificação (não remover)
9. Resistência inferior (invisível)

PAINEL DE COMANDOS



1. BOTÃO SELETOR

Para ligar o forno selecionando uma função.
Para desligar o forno, rode o botão para a posição 0.

2. LUZ

Com o forno ligado, prima para ligar ou desligar a lâmpada do compartimento do forno.

3. AJUSTE DA HORA

Para aceder às definições do tempo de cozedura, de início diferido e do temporizador.
Para apresentar o tempo em que o forno está desligado.

4. VISOR

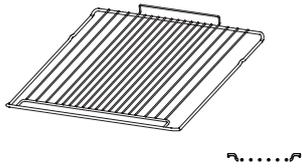
5. BOTÕES DE AJUSTE

Para aceder às definições do tempo de cozedura.

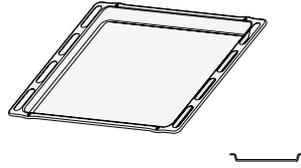
6. BOTÃO DO TERMÓSTATO

Rode o botão para selecionar a temperatura pretendida ao ativar as funções manuais. Para as funções automáticas utilize

GRELHA METÁLICA



TABULEIRO PARA ASSAR



O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido. Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

UTILIZAÇÃO DOS ACESSÓRIOS

• Insira a grelha metálica no nível pretendido, segurando-a e inclinando-a ligeiramente para cima; em seguida, pouse a parte traseira levantada (apontando para cima) primeiro. Faça-a deslizar na horizontal pelas guias de nível tanto quanto possível.

Os outros acessórios, como o tabuleiro para assar, devem ser introduzidos horizontalmente, fazendo-os deslizar pelas guias.

• As guias de nível podem ser removidas para facilitar a limpeza: puxe-as para removê-las dos seus assentos.

FUNÇÕES

CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas um nível.

MULTINÍVEL

Para cozinhar diferentes alimentos, que exijam a mesma temperatura de cozedura, em diferentes níveis (três, no máximo) e em simultâneo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.

XL COOKING

Para cozinhar pedaços grandes de carne (acima de 2,5 kg). Recomendamos que vire a carne durante a cozedura, para assegurar que fica uniformemente dourada de ambos os lados. Também recomendamos que regue a carne esporadicamente, para evitar que fique excessivamente seca.

PIZZA

Para cozinhar diferentes tipos e formatos de pão e pizza. Recomendamos que troque a posição dos tabuleiros de assar a meio do processo de cozedura.

GRILL

Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro para assar, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.

GRATIN

Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.

MANUTENÇÃO DO CALOR

Para uma levedação eficaz de massas doces ou salgadas. Para manter a qualidade da levedação, não ativar a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozedura.

FREASY COOK

Todas as resistências, bem como a ventoinha são amovíveis, garantindo uma distribuição de calor consistente e uniforme em todo o forno. Não é necessário pré-aquecer o forno para este modo de cozedura. Este modo está especialmente recomendado para cozinhar alimentos pré-embalados rapidamente (congelados ou pré-cozinhados). Poderá obter os melhores resultados se utilizar apenas um nível de cozedura.

AR FORÇADO ECO

Para assar peças de carne/peças de carne recheadas num único nível. Evita-se que os alimentos sequem excessivamente, através de uma circulação de ar suave e intermitente. Quando esta função está a ser utilizada, a luz mantém-se apagada ao longo da cozedura, mas pode acender-se temporariamente, premindo .

HYDROCLEANING

A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza a baixa temperatura especial permite a fácil remoção de resíduos de comida. Deite 200 ml de água potável no fundo do forno e ative a função durante 35 minutos a 90°C. Ative a função quando o forno estiver frio e deixe-o arrefecer durante 15 minutos após terminar o ciclo.

TURN & GO

Esta função seleciona automaticamente a temperatura e a duração ideais para cozinhar uma grande variedade de pratos, incluindo carne, peixe, doces e legumes. Ative esta função apenas quando o forno estiver frio.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

1. AJUSTE DA HORA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir a hora: prima  até que o ícone  e os dois dígitos da hora comecem a piscar no visor.



Utilize + ou - para acertar a hora e prima  para confirmar. Os dois dígitos dos minutos começam a piscar. Utilize + ou - para definir os minutos e prima  para confirmar.

Lembre-se: Quando o ícone  está a piscar, por exemplo, durante cortes de energia prolongados, é necessário acertar a hora.

2. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal.

Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.

Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior.

Aqueça o forno a 250 °C durante cerca de uma hora, utilizando preferencialmente a função "XL Cooking". O forno deve estar vazio durante o aquecimento.

Siga as instruções para programar corretamente a função.

Lembre-se: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Para selecionar uma função, rode o *botão seletor* para o símbolo da função que pretende selecionar: o visor acende-se e ouve-se um sinal sonoro.



2. ATIVAR UMA FUNÇÃO

MANUAL

Para iniciar a função selecionada, rode o *botão do termóstato* para definir a temperatura requerida.



Lembre-se: Durante a cozedura é possível e alterar a função rodando o *botão seletor* ou regular a temperatura rodando o *botão do termóstato*.

A função só é iniciada se o *botão do termóstato* estiver na posição 0 °C. Pode definir o tempo de cozedura, o tempo de fim da cozedura (apenas se selecionar um tempo de cozedura) e um temporizador.

TURN & GO

Para iniciar a função "Turn & Go", selecione a mesma rodando o *botão seletor* no ícone relevante e mantendo o *botão do termóstato* no ícone . Para terminar a cozedura, rode o *botão seletor* para "0".

Lembre-se: Para obter os melhores resultados de cozedura usando a função "Turn & Go", siga os pesos sugeridos para cada tipo de alimento contidos na tabela seguinte.

Alimento	Receita	Peso (kg)
Carne	Vitela assada, carne de vaca mal passada	0,6 - 0,7
	Frango / Perna de borrego em pedaços	1,0 - 1,2
Peixe	Filete de salmão / peixe assado (inteiro)	0,9 - 1,0
	Peixe em papelote	0,8 - 1,0
Legumes	Legumes recheados	1,8 - 2,5
	Tarte de legumes	1,5 - 2,5
Bolos salgados	Quiche lorraine / Flan	1,0 - 1,5
Massa	Lasanha / Timbale de massa ou de arroz	1,5 - 2,0
Bolos	Bolo fermentado / Bolo de frutas secas	0,9 - 1,2
	Maçãs assadas	1,0 - 1,5
Pão	Pão de forma	0,5 - 0,6
	Baguetes	0,5 - 0,8

MANUTENÇÃO DO CALOR

Para dar início à função "Manutenção do calor", rode o *botão do termóstato* até ao ícone relevante; se o forno estiver configurado para uma temperatura diferente (ou se a temperatura da cavidade do forno for superior a 65 °C) não será possível ativar esta função.

Lembre-se: Pode definir o tempo de cozedura, o tempo de fim da cozedura (apenas se selecionar um tempo de cozedura) e um temporizador.

3. PRÉ-AQUECIMENTO

Uma vez iniciada a função, é emitido um sinal sonoro e o ícone  a piscar no visor indica que a fase de pré-aquecimento foi ativada.

Terminada a fase de pré-aquecimento, é emitido um sinal sonoro e o ícone  fixo no visor indicam que o forno atingiu a temperatura definida: nessa altura, coloque os alimentos no interior do forno e dê início à cozedura.

Lembre-se: Colocar os alimentos no forno antes de o pré-aquecimento estar concluído pode ter um efeito adverso no resultado final da cozedura.

. PROGRAMAR A COZEDURA

É necessário selecionar uma função antes de programar a cozedura.

DURAÇÃO

Mantenha o ícone  premido até que o ícone  e a indicação "00:00" comece a piscar no visor.



Utilize + ou - para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima  para confirmar. Ative a função rodando o *botão do termóstato* para a temperatura requerida: é emitido um sinal sonoro e o visor indica que a cozedura está concluída.

Notas: Para cancelar o tempo de cozedura definido, mantenha premido o botão  até que o ícone  comece a piscar no visor e, em seguida, prima - para repor o tempo de cozedura para "00:00". Este tempo de cozedura inclui uma fase de pré-aquecimento.

PROGRAMAR O TEMPO DE FIM/INÍCIO DIFERIDO DA COZEDURA

Após definir um tempo de cozedura, o início da função pode ser diferido, programando o tempo de fim: prima  até que o ícone  e a hora atual comecem a piscar no visor.



Utilize + ou - para definir o tempo de fim da cozedura pretendido e, em seguida, prima  para confirmar.

Ative a função rodando o *botão do termóstato* para a temperatura requerida: a função irá permanecer em pausa até ser iniciada automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.

Notas: para cancelar a definição, desligue o forno rodando o *botão seletor* para a posição 0.

Notas: A funcionalidade de atraso de arranque não está disponível para as funções Grill e Turbo Grill.

FIM DA COZEDURA

É emitido um sinal sonoro e o visor indica que a função está concluída.



Rode o *botão seletor* para selecionar uma outra função ou para a posição "0" para desligar o forno.

Lembre-se: Caso o temporizador esteja ativado, o visor indica a mensagem "END" alternada com o tempo restante.

. PROGRAMAR O TEMPORIZADOR

Esta opção não interrompe, nem programa a cozedura mas permite-lhe utilizar o visor como temporizador, quer enquanto uma função está ativada, quer quando o forno está desligado.

Mantenha o ícone  premido até que o ícone  e a indicação "00:00" comece a piscar no visor.



Utilize + ou - para definir o tempo pretendido e prima  para confirmar.

Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro.

Notas: Para cancelar o temporizador, mantenha premido o botão  até que o ícone  comece a piscar e, em seguida, utilize - para repor o tempo para "00:00".

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos com levedura		Sim	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Sim	160 - 180	30 - 90	4 1  
Bolo recheado (cheesecake, strudel, tarte de frutas)		Sim	160 - 200	35 - 90	2 
		Sim	160 - 200	40 - 90	4 2  
Biscoitos/queques		Sim	160 - 180	20 - 45	3 
		Sim	150 - 170	20 - 45	4 2  
		Sim	150 - 170	20 - 45	5 3 1   
Massa choux		Sim	180 - 210	30 - 40	3 
		Sim	180 - 200	35 - 45	4 2  
		Sim	180 - 200	35 - 45	5 3 1   
Merengues		Sim	90	150 - 200	3 
		Sim	90	140 - 200	4 2  
		Sim	90	140 - 200	5 3 1   
Pizza/Pão		Sim	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Sim	190 - 250	20 - 50	4 2  
Pizza congelada		Sim	250	10 - 20	3 
		Sim	230 - 250	10 - 25	4 2  
Bolos salgados (tarte de legumes, quiche)		Sim	180 - 200	40 - 55	3 
		Sim	180 - 200	45 - 60	4 2  
		Sim	180 - 200	45 - 60	5 3 1   
Vol-au-vents/ salgadinhos de massa folhada		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	20 - 40	4 2  
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1   
Lasanha/massa no forno/ canelones/flans		Sim	190 - 200	45 - 65	2 

FUNÇÕES							
	Convencional	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Ar forçado Eco

ACESSÓRIOS					
	Grelha	Forma para assar na grelha	Forma/tabuleiro para assar na grelha metálica	Tabuleiro para pastelaria	Tabuleiro para assar com 200 ml de água

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Borrego / vitela / vaca / porco 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	3
Lombo assado estaladiço 2 kg		Sim	180 - 190	110 - 150	2
Frango/coelho/pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	2
Peru/ganso 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Peixe no forno/em papelote (filetes, inteiro)		Sim	170 - 190	30 - 50	2
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)		Sim	180 - 200	50 - 70	2
Pão tostado		-	250	2 - 6	5
Filetes/postas de peixe		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Salsichas/espetadas/costeletas/hambúrgueres		-	250	15 - 30*	5 4
Frango assado 1 - 1,3 kg		Sim	200 - 220	55 - 70**	2 1
Rosbife mal passado 1 kg		Sim	200 - 210	35 - 50**	3
Perna de borrego/pernis		Sim	200 - 210	60 - 90**	3
Batatas assadas		Sim	200 - 210	35 - 55**	3
Gratinado legumes		-	200 - 210	25 - 55	3
Carne e batatas		Sim	190 - 200	45 - 100***	4 1
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50***	4 1
Lasanha e carne		Sim	200	50 - 100***	4 1
Refeição completa: tarte de frutas (nível 5)/ lasanha (nível 3)/ carne (nível 1)		Sim	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Carne assada/carne assada recheada		-	170 - 180	100 - 150	2

O tempo indicado não inclui a fase de pré-aquecimento: recomendamos que coloque os alimentos no forno e defina o tempo de cozedura apenas após o mesmo ter alcançado a temperatura requerida.

* Vire o alimento a meio da cozedura.

** Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).

***Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

Transfira o Guia de Utilização e Manutenção em docs.indesit.eu para consultar a tabela de receitas testadas, compiladas para as autoridades de certificação de acordo com a norma IEC 60350-1.

FUNÇÕES							
	Convencional	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Ar forçado Eco
ACESSÓRIOS							
	Grelha	Forma para assar na grelha	Forma/tabuleiro para assar na grelha metálica	Tabuleiro para pastelaria	Tabuleiro para assar com 200 ml de água	Tabuleiro para assar com 200 ml de água	Tabuleiro para assar com 200 ml de água

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

Use luvas de proteção durante todas as operações.

Realize as operações requeridas com o forno a frio.

Desligue o aparelho da corrente elétrica.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.

SUPERFÍCIES EXTERIORES

Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente alguns pingos de detergente com PH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.

Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar, inadvertidamente, em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra úmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

• Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido à cozedura de alimentos com elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.

- Ative a função "Hydrocleaning" para obter os melhores resultados de limpeza das superfícies internas do forno.
- A porta pode ser removida facilmente e instalada novamente para facilitar a limpeza do vidro 
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- A resistência superior da grelha pode ser baixada para limpar o painel superior do forno.

ACESSÓRIOS

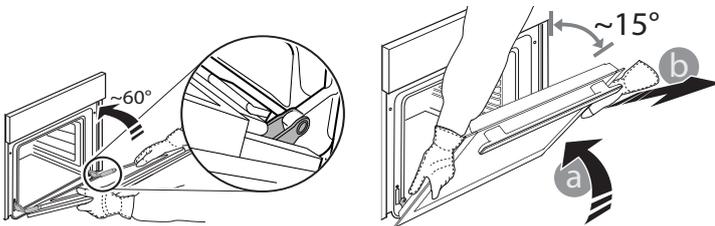
Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, pegando nos mesmos com luvas de forno, caso ainda estejam quentes. Os restos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

REMOVER E REPOR A PORTA

1. Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.



2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega. Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa (a), simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte (b).



Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave.

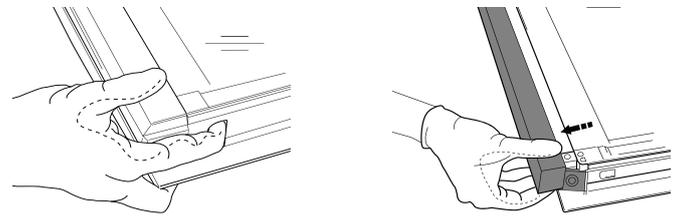
3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas para a respetiva posição original: assegure-se de que as baixa totalmente.

5. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima.

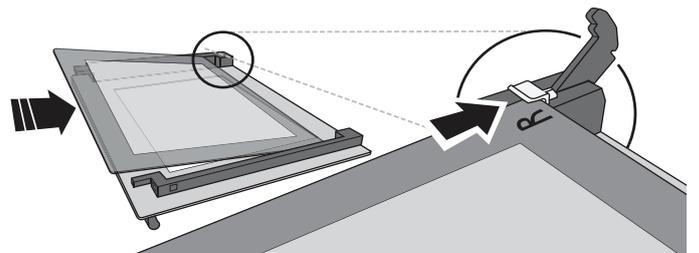
CLICK&CLEAN - LIMPAR O VIDRO

1. Após remover a porta e pousá-la sobre superfície suave, prima simultaneamente os dois grampos de retenção e remova a extremidade superior da porta, puxando-a na sua direção.



2. Levante e segure firmemente o vidro interior com ambas as mãos, removendo-o e colocando-o sobre uma superfície suave antes de proceder à sua limpeza.

3. Para voltar a instalar o vidro interior, certifique-se de que a letra "R" está visível no canto esquerdo e que a superfície límpida (não impressa) está voltada para cima. Insira primeiro a parte mais longa do vidro com a indicação "R" nos suportes e, em seguida, baixe-a até à posição correta.



4. Instale novamente a extremidade superior: irá ouvir um clique, indicando que está bem posicionado. Certifique-se de que a vedação está segura antes de montar novamente a porta.



Problema	Causa possível	Solução
O forno não funciona.	Corte de energia. Desconexão da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta a letra "F", seguida de um número.	Problema de software.	Contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo e indique a letra ou o número que acompanha a letra "F".

CONSELHOS ÚTEIS



Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website **docs.indesit.eu** para obter mais informações

COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE COZEDURA

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confecção dos diferentes tipos de alimentos.

Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário).

As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado. Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

COZINHAR DIFERENTES ALIMENTOS EM SIMULTÂNEO

A função "Multilevel" permite-lhe cozinhar, simultaneamente, diferentes alimentos (como peixe e legumes) em diferentes níveis. Retire os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais curto e deixe no forno os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais longo.

FICHA DE PRODUTO

A ficha do produto, incluindo os dados energéticos para este aparelho, pode ser transferida a partir do website **docs.indesit.eu**

COMO OBTER O GUIA DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

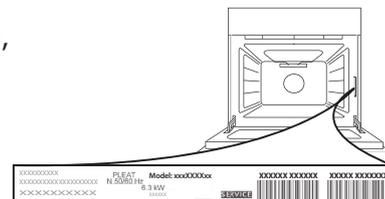
> Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do nosso website **docs.indesit.eu** (pode utilizar este código QR), especificando o código comercial do produto.



> Em alternativa, contacte o nosso Serviço Pós-Venda.

CONTACTAR O NOSSO SERVIÇO PÓS-VENDA

Pode encontrar os nossos contactos no manual de garantia. Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



SNELLE REFERENTIEGIDS



WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN PRODUCT INDESIT

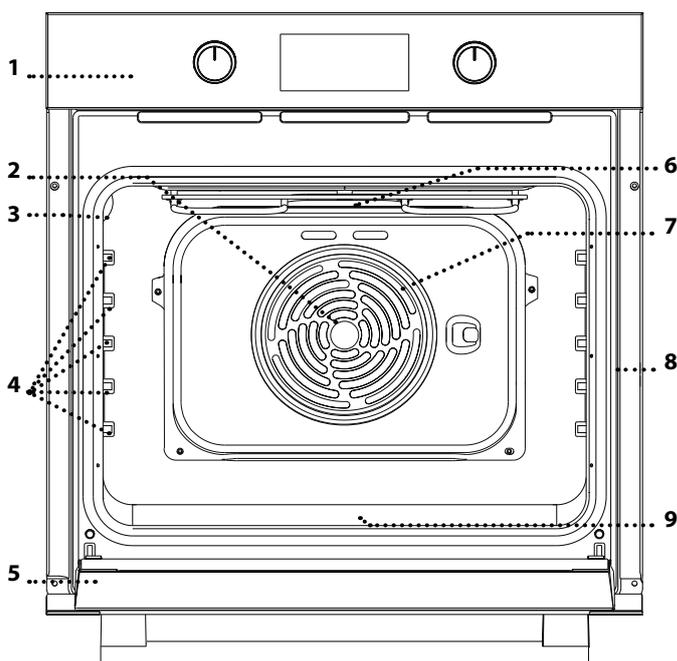
Voor meer informatie en support, gelieve uw product te registreren op www.indesit.com/register



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

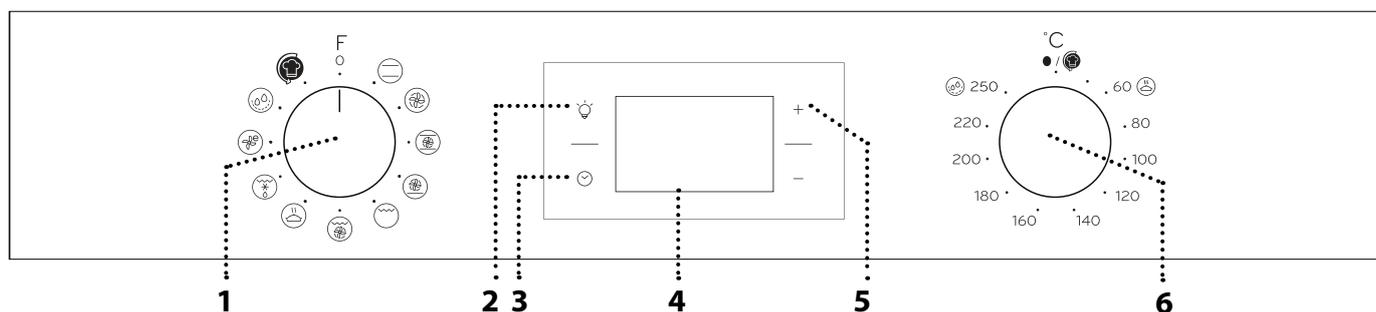
! Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken zorgvuldig de gids voor **Gezondheid en Veiligheid**.

PRODUCTBESCHRIJVING



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

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. LAMPJES

Terwijl de oven aan staat, druk op om de ovenverlichting aan of uit te doen.

3. DE TIJD INSTELLEN

Om de bereidingstijd te regelen, de start uit te stellen en de kookwekker in te stellen. Om de tijd weer te geven wanneer de oven uit is.

4. DISPLAY

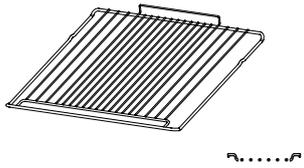
5. REGELKNOPPEN

Om de bereidingstijd te veranderen.

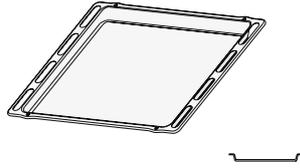
6. THERMOSTAATKNOP

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

ROOSTER



BAKPLAAT



Het aantal en type van accessoires is afhankelijk van het model dat u aangekocht hebt. Bij de Consumentenservice kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

• Plaats de rooster op de gewenste hoogte door hem iets naar boven te kantelen en de geheven achterzijde (naar boven gericht) eerst neer te leggen. Schuif hem horizontaal over de roostergeleiders, zo ver mogelijk.

De andere accessoires, zoals de bakplaat, worden horizontaal over de geleiders geschoven.
• Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kunnen de geleiders worden verwijderd: trek ze uit hun zitting.

FUNCTIES



CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.



MULTILEVEL

Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op verschillende steunhoogtes (maximaal drie) die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.



XL COOKING

Voor het braden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Het is raadzaam om het vlees tijdens de bereiding te draaien, zodat beide kanten gelijkmatig bruin worden. Het is ook raadzaam om het stuk vlees zo vochtig mogelijk te houden, om te voorkomen dat het teveel uitdroogt.



PIZZA

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



GRILL

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



GRATIN

Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Er wordt geadviseerd de bakplaat te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 200 ml drinkwater toe.



WARMHOUDEN

Om zoet of hartig deeg goed te laten rijzen. Om de kwaliteit van het rijzen niet in gevaar te brengen, de functie niet inschakelen als de oven nog heet is na een bereidingscyclus.



FREASY COOK

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



ECO HETELUCHT

Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Door zachte, intermitterende luchtcirculatie wordt voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt. Wanneer deze functie in gebruik is zal het ECO licht tijdens de bereiding uitgeschakeld blijven, maar het kan weer tijdelijk worden ingeschakeld door te drukken op .



HYDROCLEANING

De actie van de stoom die tijdens deze speciale reinigingscyclus aan lage temperatuur vrijgelaten wordt, staat toe vuil en voedselresten gemakkelijk te verwijderen. Doe 200 ml drinkbaar water onder in de oven en gebruik de functie gedurende 35' op 90°C. Activeer de functie wanneer de oven koud is en laat 15' afkoelen na afloop van de cyclus.



TURN & GO

Deze functie selecteert automatisch een ideale temperatuur en tijd voor het bereiden van een groot aantal recepten zoals vlees, vis, pasta, zoetigheden en groenten. Activeer de functie wanneer de oven koud is.

HET APPARAAT VOOR HET EERST GEBRUIKEN

1. DE TIJD INSTELLEN

Stel de tijd in wanneer u de oven voor de eerste keer aan zet: Druk op  tot het  pictogram en de twee cijfers van de uren beginnen knipperen op de display.



Gebruik $+$ of $-$ om de uren in te stellen en druk op  om te bevestigen. Op het display gaan de twee cijfers die de minuten aangeven knipperen. Gebruik $+$ of $-$ om de minuten in te stellen en druk op  om te bevestigen.

Let op: Wanneer het pictogram  knippert, bijvoorbeeld na een langdurige stroomuitval, moet de tijd gereset worden.

2. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal.

Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen.

Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant.

Verwarm de oven tot 250 °C gedurende ongeveer een uur met de functie "XL Cooking". De oven moet leeg zijn gedurende deze tijd.

Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

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

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Om een functie te selecteren, draai de *keuzeknop* op het symbool van de gewenste functie: de display licht op en er is een geluidssignaal hoorbaar.



2. EEN FUNCTIE INSCHAKELEN

HANDMATIG

Om de geselecteerde functie te starten, draai de *thermostaatknop* op de gewenste temperatuur.



Let op: Tijdens de bereiding kan de functie gewijzigd worden door de *keuzeknop* te draaien of de temperatuur te regelen met de *thermostaatknop*.

De functie zal niet starten als de *thermostaatknop* op 0 °C staat. U kunt het einde van de bereiding (alleen wanneer een bereidingstijd ingesteld wordt) en een kookwekker selecteren.

TURN & GO

Om de functie "Turn & Go" te starten, selecteer de functie door de *keuzeknop* te draaien op het relevante pictogram. De *thermostaatknop* blijft op  /  staan. Om de bereiding te eindigen, zet de *keuzeknop* op "0".

Let op: Om de beste resultaten te verkrijgen met de functie "Turn & Go", volg de aanbevolen gewichten voor elk soort van etenswaar in de volgende tabel.

Gerecht	Recept	Gewicht (kg)
Vlees	Gebraden kalfsvlees, rosbeef saignant	0,6 - 0,7
	Kip / Lamsbout in stukken	1,0 - 1,2
Vis	Zalmfilet / Gebakken vis (heel)	0,9 - 1,0
	Vis in papillote	0,8 - 1,0
Groenten	Gevulde groenten	1,8 - 2,5
	Groentetaart	1,5 - 2,5
Hartige taarten	Quiche lorraine / Flan	1,0 - 1,5
Pasta	Lasagne / Pasta- of rijsttimbaaltje	1,5 - 2,0
Gebak	Gerezen taart / Plumcake	0,9 - 1,2
	Gebakken appels	1,0 - 1,5
Brood	Heel brood	0,5 - 0,6
	Baguettes	0,5 - 0,8

WARMHOUDEN

Om de functie "Warmhouden" te starten, draai de *thermostaatknop* op het relevante symbool; als de oven ingesteld is op een andere temperatuur (of als de temperatuur in de oven hoger is dan 65°C) zal de functie niet starten.

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

3. VOORVERWARMEN

Als de functie eenmaal gestart is, is een geluidssignaal hoorbaar en knippert een pictogram  op het display om aan te geven dat het voorverwarmen begonnen is.

Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont het vaste pictogram  op de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft: plaats het voedsel in de oven en ga verder met het bereiden.

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijk resultaat van de bereiding.

. PROGRAMMEREN VAN DE BEREIDING

Selecteer een functie om de bereiding te programmeren.

DUUR

Blijf drukken op  tot het pictogram  en "00:00" knipperen op de display.



Gebruik $+$ of $-$ om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op  om te bevestigen.

Activeer de functie door de *thermostaatknop* te draaien op de gewenste temperatuur: er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is.

Opmerkingen: Om de ingestelde bereidingstijd te annuleren, blijf drukken op  tot het pictogram  begint te knipperen op de display, en gebruik dan $-$ om de bereidingstijd te resetten op "00:00". Deze bereidingstijd behelst een voorverwarmingsfase.

PROGRAMMEREN VAN EINDE BEREIDING/ UITGESTELDE START

Nadat een bereidingstijd ingesteld is, kan de start uitgesteld worden door de eindtijd te programmeren: druk op  tot het pictogram  en de huidige tijd beginnen knipperen op de display.



Gebruik $+$ of $-$ om de gewenste eindtijd van de bereiding te regelen en druk op  om te bevestigen. Activeer de functie door de *thermostaatknop* te draaien op de gewenste temperatuur: de functie blijft in pauze en start automatisch na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur dat u gekozen hebt.

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

Opmerkingen: Startuitstel is niet beschikbaar voor de functies Grill en Turbo Grill.

EINDE BEREIDINGSTIJD

Er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de functie klaar is.



Draai de *keuzeknop* om een andere functie te selecteren of in de stand "0" om de oven uit te zetten.

Let op: Als de kookwekker actief is, toont de display "END" afgewisseld met de resterende tijd.

. INSTELLEN VAN DE KOOKWEKKER

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

Blijf drukken op  tot het pictogram  en "00:00" knipperen op de display.



Gebruik $+$ of $-$ om de tijd te regelen en druk op  om te bevestigen.

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

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

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Luchtig gebak		Ja	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Ja	160 - 180	30 - 90	4 1  
Gevulde taart (kwarktaart, strudel, vruchtentaart)		Ja	160 - 200	35 - 90	2 
		Ja	160 - 200	40 - 90	4 2  
Koekjes / taartjes		Ja	160 - 180	20 - 45	3 
		Ja	150 - 170	20 - 45	4 2  
		Ja	150 - 170	20 - 45	5 3 1   
Soesjes		Ja	180 - 210	30 - 40	3 
		Ja	180 - 200	35 - 45	4 2  
		Ja	180 - 200	35 - 45	5 3 1   
Meringues		Ja	90	150 - 200	3 
		Ja	90	140 - 200	4 2  
		Ja	90	140 - 200	5 3 1   
Pizza/Brood		Ja	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Ja	190 - 250	20 - 50	4 2  
Diepvriespizza's		Ja	250	10 - 20	3 
		Ja	230 - 250	10 - 25	4 2  
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	180 - 200	40 - 55	3 
		Ja	180 - 200	45 - 60	4 2  
		Ja	180 - 200	45 - 60	5 3 1   
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	20 - 40	4 2  
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1   
Lasagne / gebakken Pasta/ cannelloni / ovenschotels		Ja	190 - 200	45 - 65	2 

FUNCTIES							
	Conventioneel	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL Cooking	Eco HeteLucht

ACCESSOIRES					
	Rooster	Braadpan op rooster	Bakplaat / ovenschaal op rooster	Bakplaat	Bakplaat met 200 ml water

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Lamsvlees/kalfsvlees/ rundvlees/ varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Gebraden varkensvlees met korst 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	2
Kip/konijn/eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
Kalkoen/gans 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Vis uit de oven/in folie (filet, heel)		Ja	170 - 190	30 - 50	2
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 70	2
Geroosterd brood		-	250	2 - 6	5
Visfilets/moten		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Worstjes / kebab / spareribs / hamburgers		-	250	15 - 30*	5 4
Gebraden kip 1 - 1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70**	2 1
Rosbief rosé 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50**	3
Lamsbout/schenkel		Ja	200 - 210	60 - 90**	3
Geb. aardappelen		Ja	200 - 210	35 - 55**	3
Groentegratin		-	200 - 210	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
Complete maaltijd: vruchtentaart (niveau 5) / lasagne (niveau 3) / vlees (niveau 1)		Ja	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Gebraad/gevulde braadstukken		-	170 - 180	100 - 150	2

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.

* 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.

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

FUNCTIES							
	Conventioneel	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL Cooking	Eco HeteLucht
ACCESSOIRES							
	Rooster	Braadpan op rooster	Bakplaat / ovenschaal op rooster	Bakplaat	Bakplaat met 200 ml water		

ONDERHOUD EN REINIGING



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

Gebruik geen stoomreinigers.
Gebruik tijdens alle werkzaamheden beschermende handschoenen.

Voer de benodigde werkzaamheden uit wanneer de oven is afgekoeld.

Trek de stekker uit het stopcontact.

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

EXTERNE OPPERVLAKKEN

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

INTERNE OPPERVLAKKEN

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

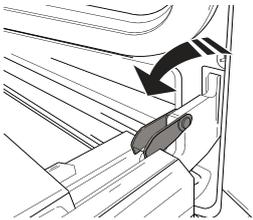
- Activeer de functie "Hydro clean" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken.
- De deur kan makkelijk verwijderd en teruggeplaatst worden om de ruit te reinigen 
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
- Het bovenste verwarmingselement van de grill kan omlaag worden gezet, om het bovenste paneel van de oven te kunnen reinigen.

ACCESSOIRES

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

DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

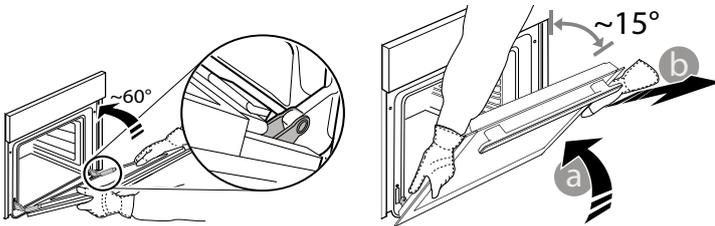
1. Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.



2. Sluit de deur zo ver mogelijk.

Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep.

Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken (a) totdat hij uit zijn zitting (b) loskomt.



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

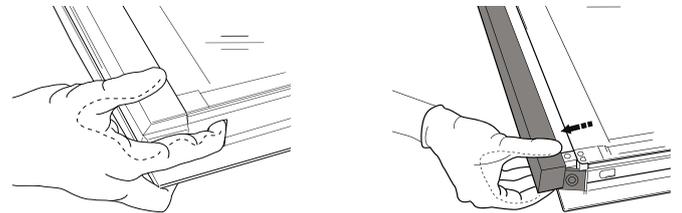
3. Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

4. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.

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

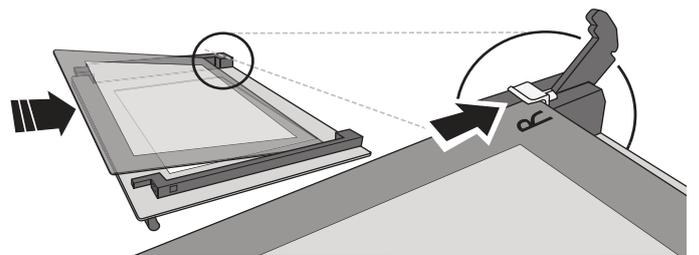
CLICK & CLEAN - DE RUIT REINIGEN

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



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

3. Om de binnenruit correct terug te plaatsen, zorg ervoor dat "R" zichtbaar is in de linkerhoek en het onbedrukte oppervlak naar boven gericht is. Breng eerst de lange zijde van de ruit aangegeven met "R" in de zittingen, en breng de ruit omlaag tot die op zijn plek komt.



4. Plaats de bovenrand terug: een klik geeft aan dat hij goed zit. Zorg ervoor dat de afdichting goed zit vooraleer de deur terug te plaatsen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Koppel het los van het elektriciteitsnet.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer.	Softwareprobleem.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld de letter of het nummer dat volgt op de letter "F".

NUTTIGE TIPS



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

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten. Kooktijden starten vanaf het moment dat het voedsel in de oven is geplaatst, exclusief de voorverwarming (indien nodig). De bereidingstemperaturen zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

HET TEGELIJKERTIJD BEREIDEN VAN VERSCHILLENDE GERECHTEN

Met de functie "Multilevel" kunt u verschillende gerechten (zoals vis en groenten) gelijktijdig op verschillende steunhoogtes bereiden. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

PRODUCTFICHE

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

HOE DE GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD TE VERKRIJGEN

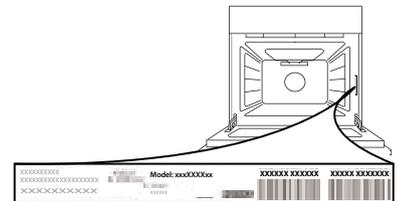
>  Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud op onze website docs.indesit.eu (u kunt deze QR code gebruiken), onder vermelding van de handelscode van het product.



> U kunt ook contact opnemen met onze Consumentenservice.

CONTACT OPNEMEN MET ONZE CONSUMENTENSERVICE

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



DAGLIG REFERENCEOVERSIGT



TAK FORDI DU HAR KØBT ET INDESIT PRODUKT

Med henblik på at modtage en omfattende service og support, bedes du registrere dit produkt på www.indesit.com/register

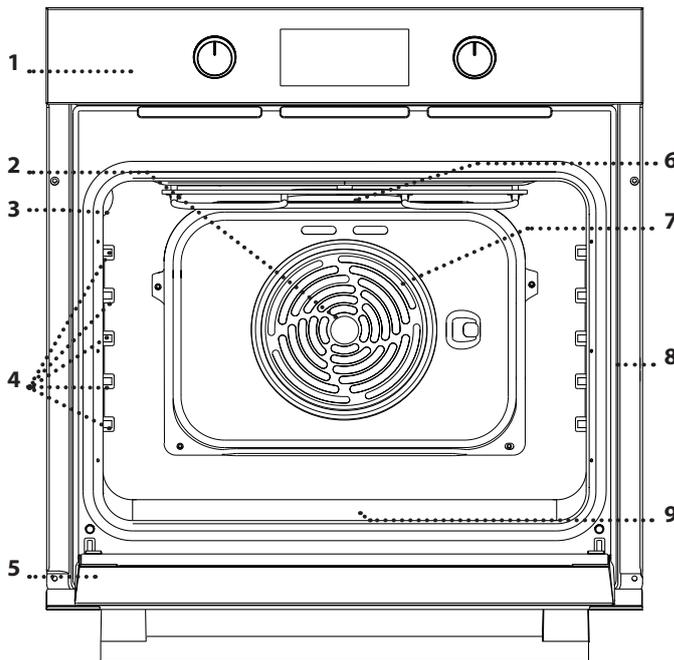


Du kan downloade Sikkerheds- og Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen ved at gå ind på vores website docs.indesit.eu og følge anvisningerne på bagsiden af dette hæfte.



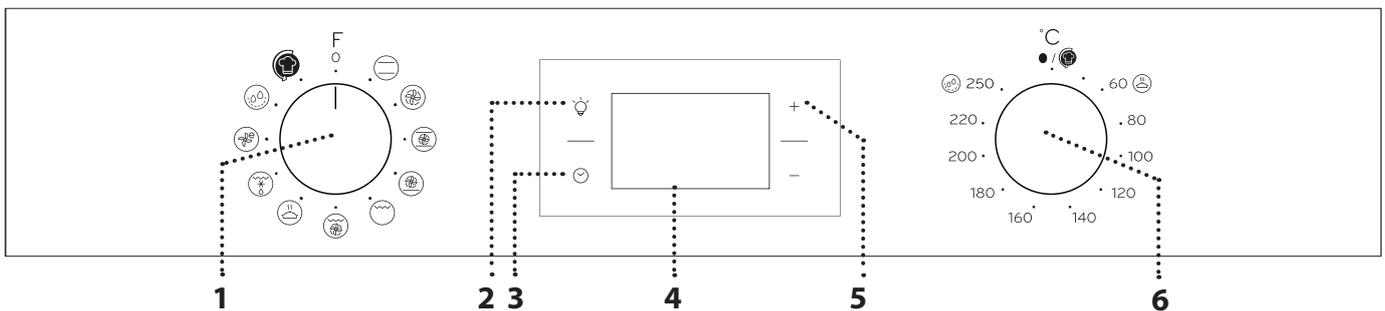
Læs Sundheds- og sikkerhedsvejledningen grundigt, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBEKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Ventilator
3. Lampe
4. Skinner
(niveauet vises på væggen i ovnrummet)
5. Ovnlåge
6. Øverste varmelegeme/grill
7. Ringvarmelegeme
(ikke synligt)
8. Identifikationsskilt
(må ikke fjernes)
9. Nedre varmeelement
(ikke synligt)

BETJENINGSPANEL



1. VÆLGEKNAP

Bruges til at tænde og slukke for ovnen, ved at vælge en funktion. Sluk for ovnen, ved at dreje knappen over på 0.

2. LYS

Tryk på , for tændt ovn, for at tænde eller slukke for lyset i ovnrummet.

3. INDSTILLING AF KLOKESLÆT

Til at tage adgang til tilberedningstidens indstillinger, udskudt start og timeren.

Til visualisering af klokkeslættet, når ovnen er slukket.

4. DISPLAY

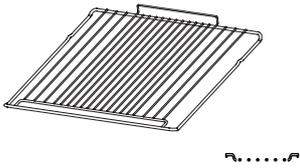
5. JUSTERINGSKNAPPER

Til ændring af tilberedningstidens indstillinger.

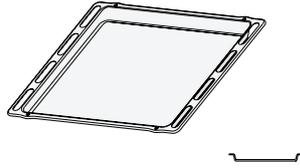
6. TERMOSTATKNAP

Drej herpå, for at vælge den ønskede temperatur, når de manuelle funktioner aktiveres. Brug  til de automatiske funktioner.

RIST



BRADEPANDE



Antallet og typen af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt. Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

BRUG AF TILBEHØR

• Sæt risten i den ønskede ribbe ved at holde en smule på skrå, så bagsiden med den hævede del (vendt opad) anbringes først. Skub den herefter vandret ind langs skinnen og helt i bund.

Det andet tilbehør, så som bagepladen, sættes i vandret, ved at skubbe dem i langs skinnerne.
• Skinnerne kan tages ud, for at lette ovns rengøring: Træk heri, for at tage dem ud af sæderne.

FUNKTIONER



OVER-/UNDERVARME

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.



FLERE RIBBER

Til at tilberede forskellig slags mad, som kræver den samme tilberedningstemperatur, på forskellige ribber (maks. tre) samtidigt. Denne funktion kan anvendes til tilberedning af forskellige retter, uden at lugten overføres fra den ene til den anden.



XL COOKING

Til tilberedning af store kødstykker (mere end 2,5 kg). Vi anbefaler at vende kødet under tilberedningen for at sikre, at det brunes jævnt på begge sider. Vi anbefaler ligeledes at dryppe kødstykket hyppigt for, at det ikke skal blive for tørt.



PIZZA

Til bagning af forskellige typer og størrelser af pizza og brød. Det er en god ide, at vende om på bagepladernes placering, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.



GRILL

Til grilning af bøffer, kebab og medisterpølse, til gratinering af grøntsager og ristning af brød. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en bradepande til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 200 ml drikkevand.



GRATIN

Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en bradepande til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 200 ml drikkevand.



HOLD VARM

Hjælper med at få sød eller krydret dej til at hæve effektivt. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævningsens kvalitet.



FREASY COOK

Alle varmeelementerne og blæseren tændes, hvilket sikrer en konsistent og ensartet varmfordeling i hele ovnen. Forvarmning er ikke nødvendig til denne tilberedningsmetode. Denne metode er særlig velegnet til hurtig tilberedning af færdigretter (frosne eller forkogte). Man opnår de bedste resultater, hvis man kun bruger en ribbe.



ØKO-VARMLUFT

Til tilberedning af hele stege og farserede stege på én ribbe. Maden undgår at tørre for meget ud med skånsom, intermitterende luftcirkulation. Når denne ØKO-funktion er i brug, er lyset slukket under hele tilberedningen, men kan tændes igen ved at trykke på .



HYDROCLEANING

Dampvirkningen under denne specielle rengøringscyklus med lav temperatur gør, at snavs og madrester nemt kan fjernes. Hæld 200 ml drikkevand i bunden af ovnen og brug funktionen i 35' ved 90°C. Aktivér funktionen når ovnen er kold, og lad den køle af i 15' når cyklussen er færdig.



TURN & GO

Denne funktion vælger automatisk en ideel temperatur og varighed til tilberedning af en række opskrifter, heriblandt kød, fisk, pasta, kager og grøntsager. Ovnen skal være kold, når funktionen aktiveres.

FØRSTEGANGSBRUG AF APPARATET

1. INDSTILLING AF KLOKESLÆT

Det er nødvendigt, at indstille klokkeslættet første gang, man tænder for apparatet: Tryk på  indtil ikonet  og timerens to cifre begynder at blinke på displayet.



Benyt + eller - til at indstille timetallet, og tryk på  for at bekræfte. Minutternes to cifre begynder at blinke. Benyt + eller - til at indstille minutterne, og tryk på  for at bekræfte.

Bemærk: Når ikonet  blinker, for eksempel efter en længerevarende strømafbrydelse, er det nødvendigt at indstille klokkeslættet.

2. VARM OVNEN

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: Det er helt normalt.

Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden. Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud.

Varm ovnen op til 250 °C i cirka en time, om muligt med funktionen "XL Cooking". Oven skal være tom i dette tidsrum.

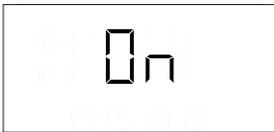
Følg anvisningerne, for at indstille funktionen korrekt.

Bemærk: Det anbefales at udlufte rummet, efter du bruger apparatet for første gang.

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

Man vælger en funktion, ved at dreje *vælgeknappen* over på den ønskede funktions symbol: Displayet tænder og der lyder et signal.



2. AKTIVERING AF EN FUNKTION

MANUEL

Drej på *termostatknappen* for at indstille den ønskede temperatur og starte den valgte funktion.



Bemærk: Under tilberedningen kan man ændre funktionen, ved at dreje på *vælgeknappen*, eller justere temperaturen, ved at dreje på *termostatknappen*.

Funktionen starter ikke, hvis *termostatknappen* står på 0 °C. Man kan indstille tilberedningstiden, tilberedningens sluttid (kun hvis man indstiller en tilberedningstid) og timeren.

TURN & GO

Vælg funktionen "Turn & Go" ved at dreje *vælgeknappen* over på det relevante ikon, mens *termostatknappen* står på ikonet , for at starte denne funktion.

Drej *vælgeknappen* over på "0", for at afslutte tilberedningen.

Bemærk: Følg de anbefalede vægtangivelser, for de forskellige fødevarer i den nedenstående tabel, for at opnå de bedste resultater med funktionen "Turn & Go".

Madvare	Opskrift	Vægt (kg)
Kød	Kalvesteg, Oksesteg rød	0,6 - 0,7
	Kylling / Udskåret lammekølle	1,0 - 1,2
Fisk	Laksefilet / fisk (hel)	0,9 - 1,0
	Fisk i fad	0,8 - 1,0
Grønsager	Fyldte grøntsager	1,8 - 2,5
	Vegetartærte	1,5 - 2,5
Madtærter	Quiche lorraine / Tærte	1,0 - 1,5
Pasta	Lasagne / Ovnret med pasta eller ris	1,5 - 2,0
Bagning	Kager med hævemiddel / Plumkage	0,9 - 1,2
	Bagte æbler	1,0 - 1,5
Brød	Brød	0,5 - 0,6
	Flute	0,5 - 0,8

HOLD VARM

Funktionen "Hold varm" startes ved at dreje *termostatknappen* over på det relevante symbol; Hvis ovnen er indstillet på en anden temperatur (eller hvis temperaturen i ovnrummet overstiger 65°C) starter funktionen ikke.

Bemærk: Man kan indstille tilberedningstiden, tilberedningens sluttid (kun hvis man indstiller en tilberedningstid) og timeren.

3. FORVARME

Når funktionen starter, lyder der et signal og et blinkende ikon  på displayet angiver, at forvarmningsfasen er aktiveret.

Når denne fase er afsluttet, lyder der et signal, og det fast lysende ikon  på displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur: Sæt nu retten i ovnen, og begynd tilberedningen.

Bemærk: Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket negativt.

. PROGRAMMERING TILBEREDNING

Det er nødvendigt at vælge en funktion, før man kan starte tilberedningens programmering.

VARIGHED

Hold  trykket, indtil ikonet  og "00:00" begynder at blinke på displayet.



Brug $+$ eller $-$ for at indstille den ønskede tilberedningstid, og tryk så på  for at bekræfte. Aktivér funktionen ved at dreje *termostatknappen* over på den ønskede temperatur: Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.

Bemærk: Man kan slette den indstillede tilberedningstid, ved at holde  trykket, indtil ikonet  begynder at blinke på displayet og herefter indstille tilberedningstiden på "00:00" vha. $-$. Denne tilberedningstid omfatter en forvarmningsfase.

PROGRAMMERING AF TILBEREDNINGENS SLUTTID/ UDSKUDT START

Når man har indstillet en tilberedningstid, kan funktionens start udsættes ved at programmere dens sluttid: Tryk på  indtil ikonet  og det nuværende klokkeslæt begynder at blinke på displayet.



Brug $+$ eller $-$ til at indstille det ønskede slutningstidspunkt, og tryk på  for at bekræfte. Aktivér funktionen ved at dreje *termostatknappen* over på den ønskede temperatur: Funktionen forbliver i pausetilstand, indtil den automatisk starter efter den beregnede periode for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.

Bemærk: Indstillingen kan slettes ved at slukke for ovnen, ved at dreje *vælgeknappen* over på positionen **0**.

Bemærk: Funktionen Udskudt start står ikke til rådighed for Grill og Turbo Grill funktionerne.

ENDT TILBEREDNING

Der lyder et signal og displayet vil angive, at funktionen er fuldført.



Drej på *vælgeknappen*, for at vælge en anden funktion, eller over på positionen "0", for at slukke ovnen.

Bemærk: Hvis timeren er aktiv vises "END" på displayet skiftevis med den tilbageværende tid.

. INDSTILLING AF TIMEREN

Denne funktion hverken afbryder eller programmerer tilberedningen, men giver dig mulighed for at anvende displayet som en timer, både mens en funktion er aktiv, og mens ovnen er slukket. Hold  trykket, indtil ikonet  og "00:00" begynder at blinke på displayet.



Brug $+$ eller $-$ for at indstille det ønskede klokkeslæt, og tryk på  for at bekræfte. Der lyder et signal, når minuturet er færdig med nedtællingen til det valgte tidspunkt.

Bemærk: Timeren kan slettes ved at holde  trykket, indtil ikonet  begynder at blinke og herefter anvende $-$ til at indstille tiden på "00:00".

TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN)	NIVEAU OG TILBEHØR
Kager med hævemiddel		Ja	160 - 180	30 - 90	2/3
		Ja	160 - 180	30 - 90	4 1
Fyldte tærter (ostekage, strudel, frugttærte)		Ja	160 - 200	35 - 90	2
		Ja	160 - 200	40 - 90	4 2
Småkager/portionstærter		Ja	160 - 180	20 - 45	3
		Ja	150 - 170	20 - 45	4 2
		Ja	150 - 170	20 - 45	5 3 1
Vandbakkelser		Ja	180 - 210	30 - 40	3
		Ja	180 - 200	35 - 45	4 2
		Ja	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Marengs		Ja	90	150 - 200	3
		Ja	90	140 - 200	4 2
		Ja	90	140 - 200	5 3 1
Brød / pizza		Ja	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Ja	190 - 250	20 - 50	4 2
Frossen pizza		Ja	250	10 - 20	3
		Ja	230 - 250	10 - 25	4 2
Krydrede tærter (grønsagstærte, quiche)		Ja	180 - 200	40 - 55	3
		Ja	180 - 200	45 - 60	4 2
		Ja	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vol-au-vents/butterdejssnitter		-	190 - 200	20 - 30	3
		-	180 - 190	20 - 40	4 2
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / pastaret i ovn / cannelloni / flans		Ja	190 - 200	45 - 65	2

FUNKTIONER							
	Over/underv.	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL Cooking	Øko-varmluft

TILBEHØR					
	Rist	Bageform på risten	Bradepande / bageform på risten	Bradepande	Bradepande med 200 ml vand

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN)	NIVEAU OG TILBEHØR
Lammekød/kalvekød/oksekød/svinekød 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Flæskesteg med sprød svær 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	2
Kylling/kanin/and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
Kalkun/gås 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Fisk i fad (filetter, hel)		Ja	170 - 190	30 - 50	2
Fyldte grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 70	2
Ristet brød		-	250	2 - 6	5
Fiskefiletter/skiver		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Pølser/grillspyd/spareribs/hakkebøf		-	250	15 - 30*	5 4
Stegt kylling 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70**	2 1
Oksesteg - rød 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50**	3
Lammekølle/skank		Ja	200 - 210	60 - 90**	3
Ovnstegte kartofler		Ja	200 - 210	35 - 55**	3
Grønsagsgratin		-	200 - 210	25 - 55	3
Kød og kartofler		Ja	190 - 200	45 - 100***	4 1
Fisk og grønsager		Ja	180	30 - 50***	4 1
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 100***	4 1
Komplet måltid: Frugtterne (niveau 5) / lasagne (niveau 3) / kød (niveau 1)		Ja	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Stegt kød/farserede stege		-	170 - 180	100 - 150	2

Tilberedningens anførte varighed inkluderer ikke forvarmingsfasen: Vi anbefaler, at retten først sættes i ovnen, og at tilberedningstiden først indstilles, når den ønskede temperatur er nået.

* Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

**Vend maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).

*** Forventet varighed: Retterne kan tages ud af ovnen på forskellige tidspunkter afhængigt af personlig præference.

Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra docs.indesit.eu med tabellen over afprøvede opskrifter, der er udarbejdet til certificeringsmyndighederne i overensstemmelse med standarden IEC 60350-1.

FUNKTIONER							
	Over/underv.	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL Cooking	Øko-varmluft
TILBEHØR							
	Rist	Bageform på risten	Bradepande / bageform på risten	Bradepande	Bradepande med 200 ml vand		

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE



Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledning fra docs.indesit.eu, for at indhente yderligere oplysninger

**Anvend ikke damprensere.
Brug beskyttelseshandsker
under alle procedurer.**

**Foretag de nødvendige
procedurer med kold ovn.**

**Tag stikket til apparatet ud af
stikkontakten.**

**Brug ikke metalsvampe,
skuremidler eller slibende/
ætsende rengøringsmidler, da
disse kan beskadige apparatets
overflader.**

UDVENDIGE OVERFLADER

Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibre. Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud. Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibre.

INDVENDIGE OVERFLADER

Efter brug, skal ovnen altid afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester. For at tørre eventuel tør kondens, der har dannet sig som følge af tilberedning af mad med et højt vandindhold, skal du lade ovnen køle helt af og derefter tørre den af med en klud eller svamp.

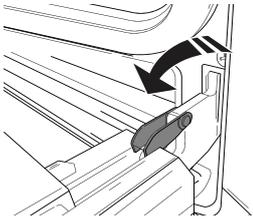
- Aktivér funktionen "Hydrocleaning" for at opnå en optimal rengøring af de indre flader.
- Lågen kan nemt tages af og sættes på igen, for at lette rengøring af glastruden 
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.
- Grillens øvre varmeelement kan sænkes, for at lette rengøringen af ovnens øvre panel.

TILBEHØR

Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

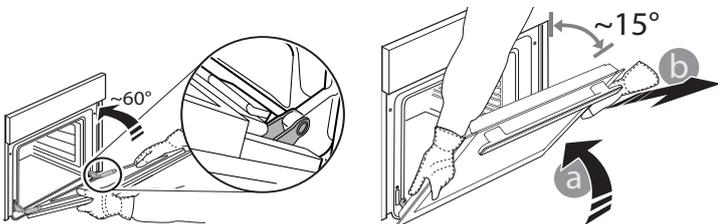
AFTAGNING OG GENMONTERING AF DØREN

1. For at fjerne lågen skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.



2. Luk lågen, så meget du kan. Tag godt fat om lågen med begge hænder – hold den ikke i håndtaget.

Fjern lågen ved ganske enkelt at fortsætte med at lukke den, mens du samtidigt trækker den opad (a), indtil, den frigøres fra lejet (b).



Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

3. Genmonter lågen ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

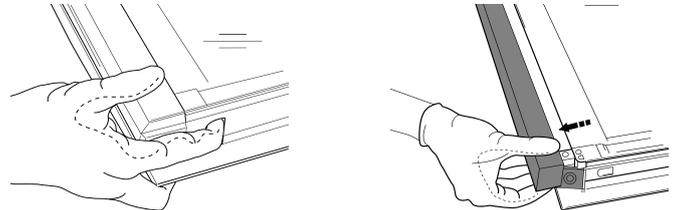
4. Sænk lågen, og åbn den helt.

Sænk spærhagerne til deres oprindelige position: sørg for, at du sænker dem helt ned.

5. Prøv at lukke lågen, og tjek for at sikre, at den flugter betjeningspanelet. Hvis det ikke er tilfældet, skal du gentage ovenstående trin.

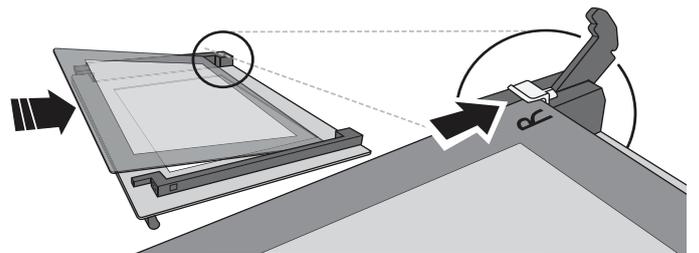
CLICK & CLEAN - RENGØRING AF GLASRUDEN

1. Når lågen er taget af og er anbragt på en blød overflade med håndtaget nedad, skal man trykke samtidig på de to fæsteklips og trække den øvre kant af lågen af i retning af en selv.



2. Løft og tag godt fast om den indre glastrude med begge hænder, tag den ud og anbring den på en blød overflade, før den rengøres.

3. Kontrollér, at bogstavet "R" er synligt i hjørnet til venstre og at den gennemsigtige flade (ikke printet) vender opad, når den indre rude sættes på plads igen. Sæt først den lange side af glastruden, angivet med bogstavet "R", i støttesæderne og sænk den herefter på plads.



4. Sæt den øvre kant på: Der lyder et klik, når den sidder korrekt. Kontrollér, at pakningen sidder sikkert, før lågen sættes i igen.



Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen varmer ikke op.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et nummer.	Softwareproblem.	Kontakt det nærmeste servicecenter og angiv det bogstav eller nummer, der står efter bogstavet "F".

NYTTIGE TIPS



SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen angiver den bedste funktion, det bedste tilbehør og niveau til tilberedningen af flere forskellige typer mad.

Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning.

Tilberedningstemperaturerne og -tiderne er vejledende og afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør. Start med de laveste, anbefalede indstillinger, og skift til højere indstillinger, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og bageplader af mørkt metal. Pyrex- eller stentøjs-gryder og -tilbehør kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt.

SAMTIDIG TILBEREDNING AF FORSKELLIGE MADVARER

Funktionen "Flere ribber" giver dig mulighed for at tilberede forskellige madvarer samtidigt (som f.eks. fisk og grøntsager) på forskellige ribber. Tag de madvarer, der kræver kortere tilberedningstid, ud af ovnen, og fortsæt tilberedningen af de madvarer, der kræver længere tilberedningstid.

OPLYSNINGSSKEMA

Produktets oplysningsskema med energidata kan downloades fra websitet docs.indesit.eu

SÅDAN FÅR DU FAT PÅ BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSVEJLEDNINGEN PÅ

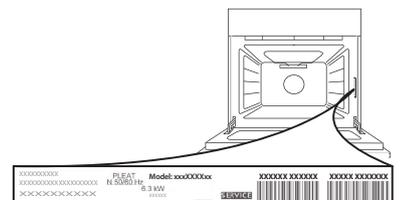
> Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra vores website docs.indesit.eu (du kan bruge denne QR-kode), ved at angive produktets kommercielle kode.



> Som alternativ kan du ringe til vores kundeserviceafdeling.

SÅDAN KONTAKTER DU VORES SERVICEAFDELING

Du kan finde vores kontaktoplysninger i garantihæftet. Når du kontakter vores kundeserviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.



PÄIVITTÄISKÄYTÖN VIITE

OPAS



KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT INDESIT -TUOTTEEN

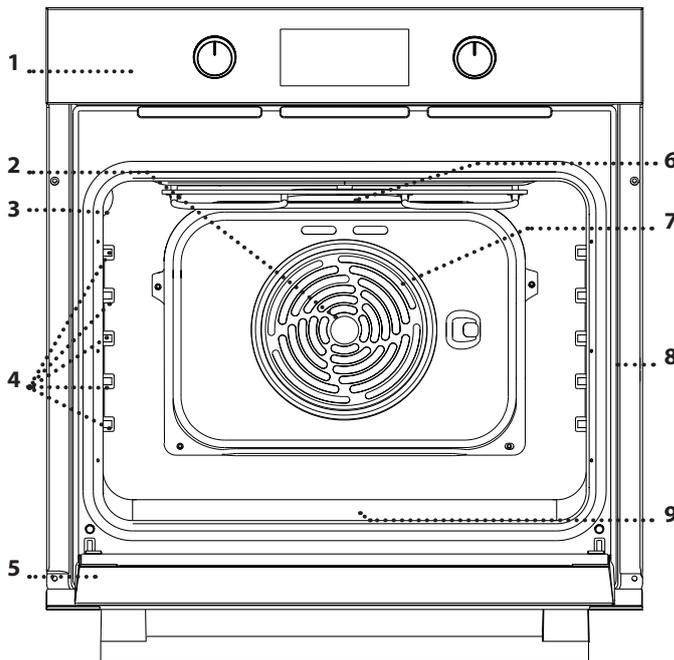
Täydemmän avun ja tuen saamiseksi rekisteröi tuotteesi sivustolla www.indesit.com/register



Voit ladata Turvaohjeet sekä Käyttö- ja huolto-oppaan verkkosivuiltamme docs.indesit.eu ja noudattamalla tämän vihkosen takakannen ohjeita.

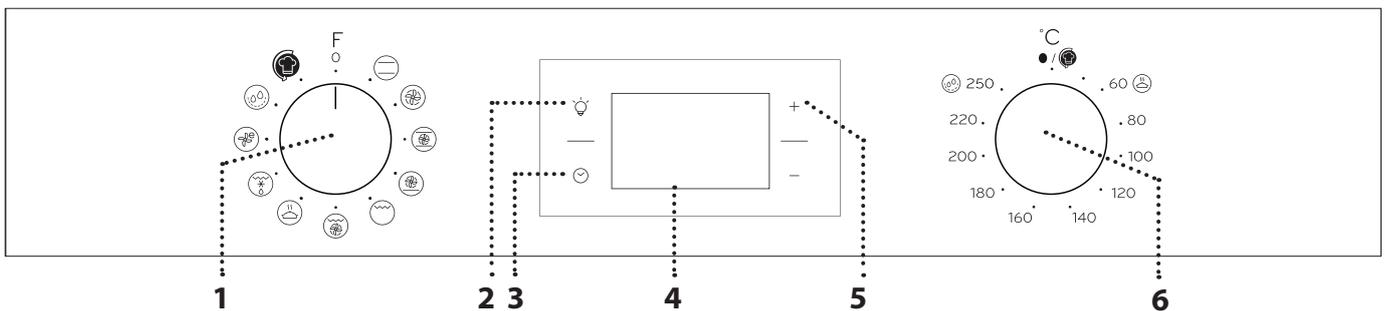
! Lue terveyttä ja turvallisuutta koskevat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

TUOTTEEN KUVAUS



1. Ohjauspaneeli
2. Puhallin
3. Valo
4. Hyllykköohjaimet (taso osoitetaan kypsennystilan seinässä)
5. Luukku
6. Ylempi lämpövastus/grilli
7. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvässä)
8. Tunnistekilpi (älä poista)
9. Alaosan lämmitysvastus (ei näkyvässä)

KÄYTTÖPANEELI



1. VALINTANUPPI

Kytke uunin päälle valitsemalla toiminnon.
0-asentoon kääntäminen laittaa uunin pois päältä.

2. VALO

Uunin ollessa päällä -kohdan painaminen sytyttää tai sammuttaa uunitilan lampun.

3. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Avaa pääsyn kypsennysajan asetuksiin, viivästettyyn käynnistykseen ja ajastimeen.

Näyttää ajan uunin ollessa pois päältä.

4. NÄYTTÖ

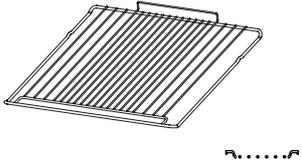
5. SÄÄTÖPAINIKKEET

Muuttaa kypsennysajan asetukset.

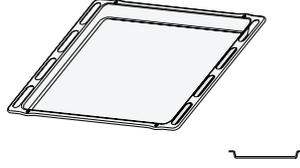
6. LÄMPÖTILAN VALITSIN

Kääntämällä valitaan haluttu lämpötila manuaalisia toimintoja aktivoitaessa. Käytä automaattisia toimintoja varten .

RITILÄ



LEIVINPELTI



Varusteiden määrä ja tyyppi vaihtelevat ostetun mallin mukaan. Muita lisävarusteita voi hankkia erikseen huoltopalvelusta.

LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN

• Aseta ritilä haluamallesi tasolle pitäen sitä hieman ylöspäin kallistettuna ja asettaen kohotetun takasivun (osoittaa ylöspäin) ensimmäiseksi alas. Liu'uta sitä sitten vaakasuorassa hyllykköohjainta pitkin niin pitkälle kuin mahdollista.

Muut varusteet, kuten leivinpelti, laitetaan paikoilleen vaakasuunnassa liu'uttamalla niitä hyllykköohjaimia pitkin.

• Hyllykköohjaimet voidaan irrottaa uunin puhdistamisen helpottamiseksi: irrota se vetämällä paikaltaan.

TOIMINNOT



PERINTEINEN

Kypsentää kaikenlaisia ruokia yhdellä tasolla.



MONITASO

Kypsentää ruoat, joiden vaatima kypsennyslämpötila on sama, käyttämällä eri tasoja (enintään kolmea) samanaikaisesti. Tällä toiminnolla voit kypsentää useampia ruokalajeja ilman, että tuoksut siirtyvät ruoasta toiseen.



XL COOKING

Kypsennä suurikokoisia lihapaloja (yli 2,5 kg). Suosittelemme kääntämään lihaa kypsennyksen aikana, jotta taataan molempien puolien tasainen ruskistuminen. Lisäksi suosittelemme valelemaan paistia usein, jottei se kuivu liikaa.



PIZZA

Erialaisten ja -kokoisten leipien ja pizzojen leipominen. Suosittelemme vaihtamaan leivinpeltien paikkaa kypsennyksen puolesta välissä.



GRILL

Grillaa pihvit, vartaat tai makkarat, kypsentää vihannekset gratinoimalla tai paahtaa leipää. Lihaa grillattaessa suosittelemme käyttämään leivinpeltiä valuvien nesteiden keräämiseksi: aseta pelti mille tahansa ritilän alla olevalle tasolle ja lisää 200 ml juomakelpoista vettä.



GRATIN

Grillaa isot lihapalat (koivet, paahtopaisti, broileri). Suosittelemme käyttämään leivinpeltiä valuvien nesteiden keräämiseksi: aseta pelti mille tahansa ritilän alla olevalle tasolle ja lisää 200 ml juomakelpoista vettä.



LÄMPIMÄNPITO

Kohota makeat tai suolaiset leivokset tehokkaasti. Kohotustuloksen takaamiseksi toimintoa ei saa käynnistää, jos uuni on vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.



FREASY COOK

Kaikki lämpövastukset ja puhallin käynnistyvät taaten lämmön kunnollisen ja tasaisen jakautumisen uunissa. Esikuumentaminen ei ole tarpeen tässä kypsennystavassa. Tämä kypsennystapa on erityisesti suositeltu valmisruokien nopeaan kypsentämiseen (pakastetut ruoat tai puolivalmisteet). Parhaat tulokset saadaan käyttämällä vain yhtä kypsennystasoa.



SÄÄSTÖ KIERTOILMA

Kypsentää tavallisia tai täytettyjä paisteja yhdellä tasolla. Ruoka ei kuiva liikaa hellän ja jaksollisen ilmankierron ansiosta. Tämän säästötoiminnon aikana valo pysyy sammuneena kypsennyksen ajan, mutta se voidaan laittaa uudelleen päälle painamalla .



HYDROCLEANSING

Tämän matalassa lämpötilassa toimivan erityisen puhdistusjakson aikana vapautuva höyry helpottaa lian ja ruoasta jääneiden tahrojen irtoamista. Kaada 200 ml juomavettä uunin pohjalle ja anna toiminnon käydä 35 minuutin ajan 90 °C:ssa. Aktivoi toiminto uunin ollessa kylmä ja anna sen jäähtyä 15 minuuttia jakson päättymisen jälkeen.



TURN & GO

Tämä toiminto valitsee automaattisesti monille erilaisille liha-, kala-, pasta- ja vihannesruoille sekä makeille ruoille sopivimman lämpötilan ja ajan. Aktivoi toiminto, kun uuni on kylmä.

LAITTEEN ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ

1. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran, on tehtävä kelloasetukset: Paina  kunnes kuvake  ja kaksi tuntia tarkoittavaa merkkiä alkavat vilkkua näytöllä.



Aseta tunnit \pm - tai \pm -painikkeella ja vahvasta painamalla . Kaksi minuuttia tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua. Aseta minuutit \pm - tai \pm -painikkeella ja vahvasta painamalla .

Huomaa: Kun kuvake  vilkkuu, esimerkiksi pitemmän sähkökatkon jälkeen, on aika asetettava uudelleen.

2. LÄMMITÄ UUNI

Uudesta uunista voi vapautua hajuja, jotka ovat jääneet siihen valmistuksen aikana: tämä on täysin normaalia.

Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut.

Poista mahdollinen suojapahvi tai kalvo uunista ja poista myös kaikki sen sisällä olevat varusteet.

Lämmitä uuni 250 °C:een noin tunniksi mieluiten käyttämällä "XL Cooking" -toimintoa. Uunin on oltava tyhjänä tänä aikana.

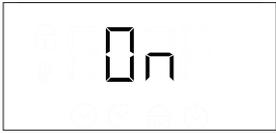
Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.

Huomaa: Suositellaan tuulettamaan huone laitteen ensimmäisen käytön jälkeen.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

Haluamasi toiminto valitaan kääntämällä *valintanuppi* kyseisen toiminnon symbolin kohdalle: näyttöön tulee valo ja kuuluu äänimerkki.



2. AKTIVOI TOIMINTO

MANUAALINEN

Valitsemasi toiminto käynnistetään kääntämällä *lämpötilan valitsin* halutun lämpötilan kohdalle.



Huomaa: Kypsennyksen aikana voit vaihtaa toiminnon kääntämällä *valintanuppi* tai säätää lämpötilaa kääntämällä *lämpötilan valitsinta*.

Toiminto ei käynnisty, jos *lämpötilan valitsin* on kohdassa 0 °C. Voit asettaa kypsennysajan, kypsennyksen päättymisajan (vain, jos olet asettanut kypsennysajan) sekä ajastimen.

TURN & GO

"Turn & Go" -toiminto käynnistetään valitsemalla se kääntäen *valintanuppi* kyseisen kuvakkeen päälle, pitäen *lämpötilan valitsimen* -kuvakkeen kohdalla. Kypsennys lopetetaan kääntämällä *valintanuppi* kohtaan "0".

Huomaa: Saat parhaat kypsennystulokset "Turn & Go" -toiminnosta noudattamalla kullekin ruokatypille seuraavassa taulukossa suositeltuja painoja.

Ruoka	Resepti	Paino (kg)
Liha	Vasikanpaisti, raaka paahtopaisti	0,6 - 0,7
	Broileri / Lampaanviulu paloina	1,0 - 1,2
Kala	Lohifile / Paistettu (kokonainen) kala	0,9 - 1,0
	Foliossa paistettu kala	0,8 - 1,0
Vihannekset	Täytetyt vihannekset	1,8 - 2,5
	Kasvispiiras	1,5 - 2,5
Suolaiset piiraat	Kinkkujuustopiiras / Vihanneslaatikko	1,0 - 1,5
Pasta	Lasagne / Pasta- tai riisitimbaali	1,5 - 2,0
Leivonnaiset	Hiivalla kohotettu kakku / Luumukakku	0,9 - 1,2
	Uuniomenat	1,0 - 1,5
Leipä	Vuokaleipä	0,5 - 0,6
	Patonki	0,5 - 0,8

LÄMPIMÄNÄPITO

Lämpimänäpito-toiminto käynnistetään kääntämällä *lämpötilan valitsin* kyseisen symbolin kohdalle; jos uuni on asetettu eri lämpötilaan (tai jos sen lämpötila on yli 65 °C), toiminto ei käynnisty.

Huomaa: Voit asettaa kypsennysajan, kypsennyksen päättymisajan (vain, jos olet asettanut kypsennysajan) sekä ajastimen.

3. ESIKUUMENNUS

Kun toiminto käynnistyy, kuuluu äänimerkki ja näytöllä vilkkuva kuvake  ilmoittaa, että esikuumennusvaihe on käynnistynyt. Tämän vaiheen lopussa kuuluu äänimerkki ja vilkkumaton kuvake  näytöllä ilmoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan: nyt voit laittaa ruoan uuniin ja aloittaa kypsennyksen.

Huomaa: Jos ruoka asetetaan uuniin ennen kuin esikuumennus on päätynyt, se saattaa vaikuttaa negatiivisesti lopulliseen kypsennystulokseen.

. KYPSENNYKSEN OHJELMOIMINEN

Toiminto on valittava ennen kypsennyksen ohjelmoimisen aloittamista.

KESTO

Pidä painettuna  -painiketta, kunnes kuvake  ja "00:00" alkavat vilkkua näytöllä.



Käytä  - tai  -painiketta haluamasi kypsennysajan valitsemiseen ja vahvista sitten painamalla . Käynnistä toiminto kääntämällä *lämpötilan valitsin* haluamasi lämpötilan kohdalle: kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päätynyt.

Huomautuksia: Asetettu kypsennysaika peruutetaan painamalla  kunnes  -kuvake alkaa vilkkua näytöllä, minkä jälkeen kypsennysaika asetetaan arvoon "00:00" käyttäen  -painiketta. Tämä kypsennysaika sisältää esikuumennusvaiheen.

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAJAN /
VIIVÄSTETYN KÄYNNISTYKSEN OHJELMOIMINEN
Kypsennysajan asettamisen jälkeen toiminnon käynnistymistä voidaan viivästyä ohjelmoimalla sen päättymisaika: paina  kunnes kuvake  ja nykyinen aika alkavat vilkkua näytöllä.



Aseta kypsennyksen haluttu päättymisaika  - tai  -painikkeilla ja vahvista painamalla . Käynnistä toiminto kääntämällä *lämpötilan valitsin* haluamasi lämpötilan kohdalle: toiminto jää taukotilaan kunnes se käynnistyy automaattisesti kypsennyksen asetetun päättymisaajan perusteella lasketun odotusajan kuluttua.

Huomautuksia: Asetus peruutetaan sammuttamalla uuni kääntäen *valintanuppi* asentoon **0**.

Huomautuksia: Toiminnon alkamisviive ei ole käytettävissä grilli- ja turbogrillitoiminnoissa.

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että toiminto on päätynyt.



Valitse jokin toinen toiminto kääntämällä *valintanuppi* tai sammuta uuni asettamalla se asentoon "0".

Huomaa: Jos ajastin on aktiivinen, näytössä lukee "END" (LOPPU) vuorotellen jäljellä olevan ajan kanssa.

. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Tämä lisävalinta ei keskeytä tai ohjelmoi kypsennystä. Sen sijaan tällä lisävalinnalla näyttöä voidaan käyttää ajastimena joko toiminnon ollessa aktiivisena tai uunin ollessa sammutettuna. Pidä painettuna  -painiketta, kunnes  ja "00:00"-kuvake ja "00:00" alkavat vilkkua näytöllä.



Aseta haluamasi aika  - tai  -painikkeella ja vahvista painamalla . Äänimerkki ilmoittaa, kun ajastin on lopettanut asetetun ajan käänteisen laskennan.

Huomautuksia: Ajastin peruutetaan pitämällä  painettuna kunnes  -kuvake alkaa vilkkua, minkä jälkeen aika asetetaan arvoon "00:00"  -painikkeella.

KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMEN- NUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN)	TASO JA VARUSTEET
Kohoavat kakut		Kyllä	160 – 180	30 – 90	2/3
		Kyllä	160 - 180	30 - 90	4 1
Täytetty kakku (juustokakku, struudeli, hedelmäpiirakka)		Kyllä	160 - 200	35 - 90	2
		Kyllä	160 – 200	40 - 90	4 2
Pikkuleivät/tortut		Kyllä	160 – 180	20 - 45	3
		Kyllä	150 – 170	20 - 45	4 2
		Kyllä	150 - 170	20 - 45	5 3 1
Tuulihatut		Kyllä	180 - 210	30 - 40	3
		Kyllä	180 - 200	35 - 45	4 2
		Kyllä	180 – 200	35 – 45	5 3 1
Marengit		Kyllä	90	150 - 200	3
		Kyllä	90	140 - 200	4 2
		Kyllä	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/leipä		Kyllä	190 – 250	15 – 50	1 / 2
		Kyllä	190 - 250	20 - 50	4 2
Pakastepizzat		Kyllä	250	10 - 20	3
		Kyllä	230 - 250	10 - 25	4 2
Suolaiset leivonnaiset (kasvispiirakka, quiche)		Kyllä	180 – 200	40 – 55	3
		Kyllä	180 – 200	45 – 60	4 2
		Kyllä	180 – 200	45 – 60	5 3 1
Tuulihatut / voitaikinapasteijat		-	190 - 200	20 – 30	3
		-	180 - 190	20 - 40	4 2
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / uunipasta / cannelloni / laatikot		Kyllä	190 - 200	45 - 65	2

TOIMINNOT							
	Perinteinen	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Säästö kiertoilma

VARUSTEET					
	Ritilä	Leivinnastia ritilällä	Leivinpelti / leivinnastia ritilän päällä	Leivinpelti	Leivinpelti ja 200 ml vettä

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMEN- NUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN)	TASO JA VARUSTEET
Lammas / vasikka / nauta / porsas 1 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 110	3
Rapeapintainen porsaanpaisti 2 kg		Kyllä	180 - 190	110 - 150	2
Broileri/kani/ankka 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	2
Kalkkuna / hanhi 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Uunissa/foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	170 - 190	30 - 50	2
Täytetyt vihannekset (tomatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 - 200	50 - 70	2
Paahtoleipä		-	250	2 - 6	5
Kalafileet/palat		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Makkarat/lihavartaat/ grillikylki/jauhelihapihvit		-	250	15 - 30*	5 4
Paistettu broileri 1 - 1,3 kg		Kyllä	200 - 220	55 - 70**	2 1
Paahtopaisti, raaka 1 kg		Kyllä	200 - 210	35 - 50**	3
Lampaanviulu/potka		Kyllä	200 - 210	60 - 90**	3
Paahdetut perunat		Kyllä	200 - 210	35 - 55**	3
Vihannesgratiini		-	200 - 210	25 - 55	3
Liha ja perunat		Kyllä	190 - 200	45 - 100***	4 1
Kala ja vihannekset		Kyllä	180	30 - 50***	4 1
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 100***	4 1
Kokonainen ateria: hedelmäpiirakka (taso 5) / lasagne (taso 3) / liha (taso 1)		Kyllä	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Paistit/täytetyt paistit		-	170 - 180	100 - 150	2

Ilmoitettuun aikaan ei sisälly esikuumennusvaihetta: suosittelemme laittamaan ruoan uuniin ja asettamaan kypsennysajan vasta kun tarvittava lämpötila on saavutettu.

* Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.

** Käännä ruokaa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3 (jos tarpeen).

*** Arvioitu aika: ruoat voidaan ottaa uunista eri aikoina henkilökohtaisista mieltymyksistä riippuen.

Lataa käyttö- ja huolto-opas sivustolta docs.indesit.eu ja saat testattujen reseptien taulukon; se on koottu standardin IEC 60350-1 vaatimusten mukaisesti sertifiointiviranomaisille.

TOIMINNOT							
VARUSTEET							

Älä käytä höyrypesuria.

Käytä suojakäsineitä kaikkien toimenpiteiden aikana.

Suorita tarvittavat toimenpiteet uunin ollessa kylmä.

Kytke laite irti sähköverkosta.

Älä käytä teräsvillaa, hankaavia kaapimia tai hankaavia/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa laitteen pintaa.

ULKOPINNAT

Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos ne ovat erittäin likaisia, voit lisätä muutaman pisaran neutraalia puhdistusainetta. Kuivaa lopuksi kuivalla liinalla. Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos jotakin tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

SISÄPINNAT

Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat. Jotta kuivataan mahdollinen erittäin vesipitoisten ruokien kypsennyksen aikana muodostunut tiivistynyt vesi, anna uunin jäähtyä kokonaan ja pyyhi se sitten liinalla tai sienellä.

- Aktivoi "Hydrocleaning"-toiminto sisäpintojen tehokasta puhdistamista varten.
- Luukku voidaan irrottaa helposti ja laittaa takaisin paikalleen lasin puhdistamisen helpottamiseksi
- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella.
- Grillin ylemmää lämpövastusta voidaan laskea alemmas siten, että uunin yläpaneeli saadaan puhdistettua.

VARUSTEET

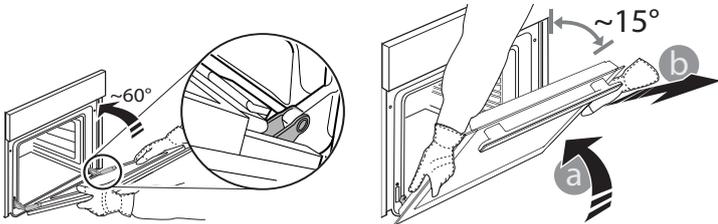
Huuhtelee varusteet astianpesuaineliuoksessa käytön jälkeen ja käsittele niitä uunikintaila, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoantähteet voidaan poistaa harjalla tai sienellä.

LUUKUN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

1. Poista luukku avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.



2. Sulje luukku niin paljon kuin voit. Ota tukeva ote luukusta molemmilla käsillä – älä pidä siitä kiinni vain yhdellä kädellä. Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista ja vetämällä sitä samalla ylöspäin (a), kunnes se vapautuu paikaltaan (b).



Laita luukku sivuun ja aseta se pehmeälle pinnalle.

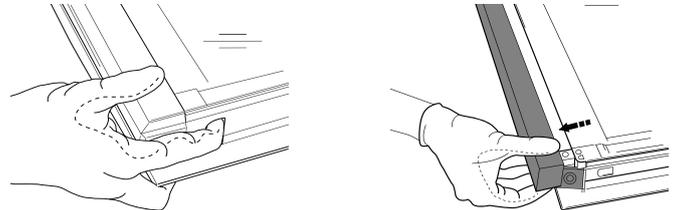
3. Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.

4. Laske luukku ja avaa se sitten kokonaan. Laske varmistimet takaisin niiden alkuperäiseen asentoon: varmista, että laskit ne kokonaan.

5. Yritä sulkea luukku ja tarkista, että se osuu kohdalleen ohjauspaneelin kanssa. Jos näin ei ole, toista edelliset vaiheet.

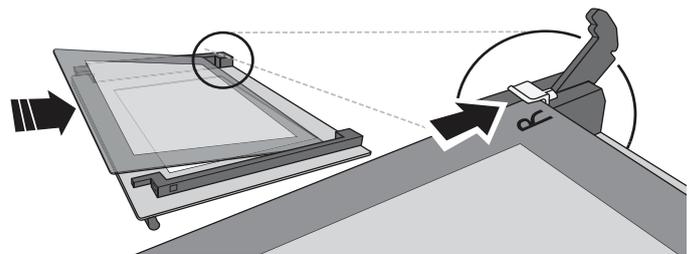
CLICK & CLEAN - LASIN PUHDISTAMINEN

1. Kun luukku on irrotettu ja asetettu pehmeälle pinnalle kahva alaspäin, paina samanaikaisesti kahta pidikettä ja irrota luukun yläreuna vetämällä sitä itseesi päin.



2. Nosta sisälasia siitä kunnolla kummallakin kädellä kiinni pitäen, irrota se ja aseta se pehmeälle pinnalle ennen kuin ryhdyt puhdistamaan sitä.

3. Jotta sisälasi tulisi oikein takaisin paikalleen, varmista, että "R" näkyy vasemmasta kulmasta ja että kirkas pinta (jossa ei ole painatusta) on ylöspäin. Laita ensin lasin pitkä sivu (merkitty "R") sitä kannattaviin kohtiin ja laske se sitten paikalleen.



4. Aseta yläreuna takaisin paikalleen: naksaus ilmoittaa, että se on tullut oikein paikalleen. Varmista, että tiiviste on kunnossa, ennen kuin laitat luukun takaisin paikalleen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Uuni ei toimi.	Sähkökatkos. Kytkeytynyt irti verkkovirrasta.	Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. Kytke uuni pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkista, onko vika poistunut.
Näytölle ilmestyy "F"-kirjain ja numero.	Ohjelmistossa on ongelma.	Ota yhteyttä lähimpään huoltopalveluliikkeeseen ja ilmoita "F"-kirjaimen jäljessä oleva kirjain tai numero.

HYÖDYLLISIÄ OHJEITA

KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

Taulukossa luetellaan paras toiminto, varusteet ja taso, joita voidaan käyttää erityyppisille ruoille. Paistoaika alkaa siitä hetkestä, jolloin ruoka laitetaan uuniin. Aika ei sisällä esikuumennusta (mikäli se on vaadittu).

Kypsennyksen lämpötilat ja ajat ovat viitteellisiä ja ne riippuvat ruoan määrästä ja käytettävien varusteiden tyypistä. Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja asetuksia ja jos lopputulos ei vastaa odotuksia, siirry korkeampiin asetuksiin. Käytä toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallisia vuokia ja uunipeltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita, mutta muista, että tällöin paistoajat ovat hieman pidempiä.

ERI RUOKIEN KYPSENNYS SAMANAIKAISESTI

Monitasotoiminnon avulla voit kypsentää eri ruokia (kuten kala ja vihannekset) eri tasoilla samanaikaisesti. Ota lyhyemmän paistoajan vaativat ruoat pois uunista ensin ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsentämistä.

TUOTESELOSTE

Laitteen tuoteseloste energiankulutusta koskevine tietoineen on ladattavissa sivustolta **docs.indesit.eu**

MITEN SAADA KÄYTTÖ- JA HUOLTO-OPAS

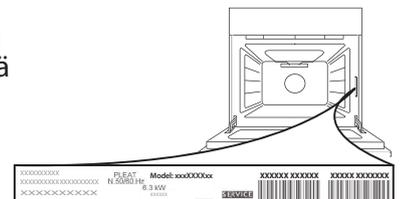
> Lataa käyttö- ja huolto-opas verkkosivuiltamme **docs.indesit.eu** (voit käyttää tätä QR-koodia), ilmoittamalla tuotteen kaupallisen koodin.



> Vaihtoehtoisesti voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun.

YHTEYDEN OTTAMINEN HUOLTOPALVELUUN

Löydät yhteystietomme takuuoppaasta. Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, ilmoita tuotteen tunnistekilvessä olevat koodit.



DAGLIG REFERANSE

VEILEDNING



TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET INDESIT -PRODUKT

For å motta lettere forståelig hjelp og støtte, vennligst registrere produktet ditt på www.indesit.com/register

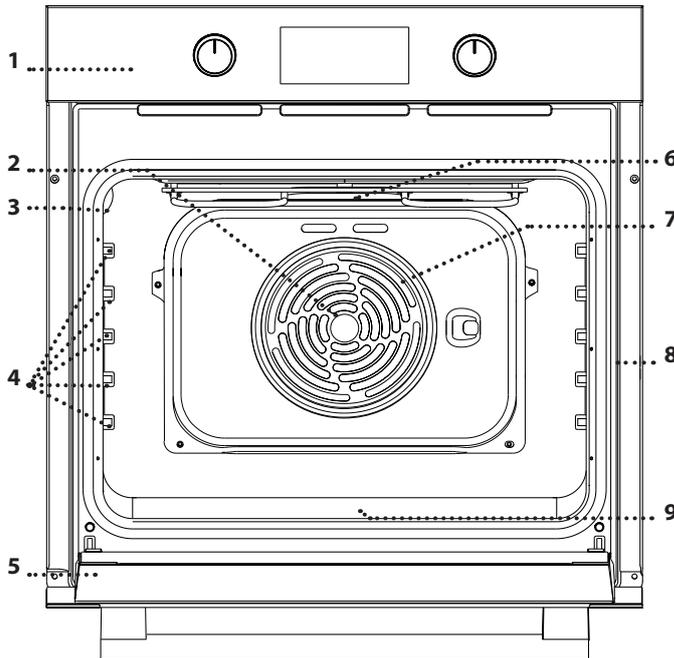


Du kan laste ned sikkerhetsinstruksjoner og Bruk og vedlikeholdsveiledningen ved å besøke vår hjemmeside docs.indesit.eu og følge instruksene bakerst i dette heftet.



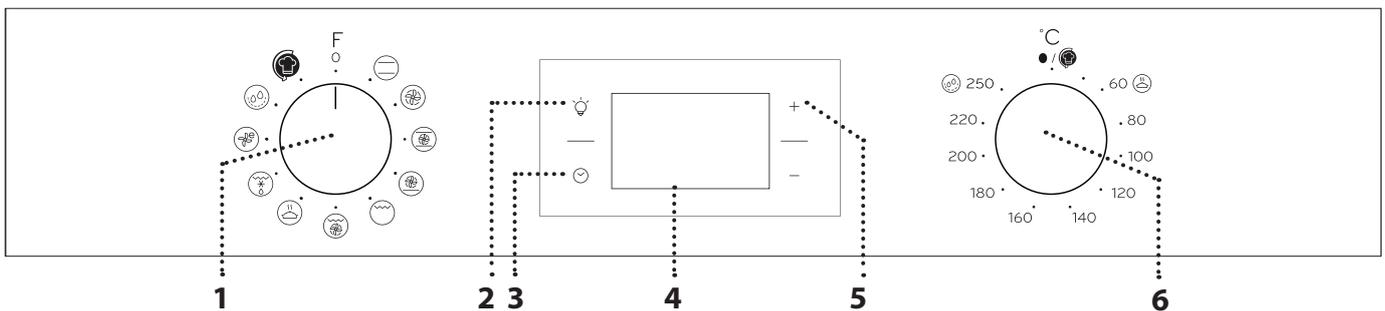
Før du tar apparatet i bruk, må du lese helse- og sikkerhetsveiledningen nøye.

BESKRIVELSE AV PRODUKTET



1. Kontrollpanel
2. Vifte
3. Lyspære
4. Ristens skinner
(nivået er angitt på veggen i ovnsrommet)
5. Dør
6. Øvre varmeelement/grill
7. Rundt varmeelement
(ikke synlig)
8. Identifikasjonsskilt
(må ikke fjernes)
9. Varmeelement i bunn
(ikke synlig)

KONTROLLPANEL



1. BRYTER FOR VALG

For å slå på ovnen ved å velge en funksjon.
Vri til 0 posisjonen for å slå av ovnen.

2. LYS

Når ovnen er slått på, trykk for å slå lampen i ovnsrommet på eller av.

3. INNSTILLING AV TID

For å få tilgang til innstillingene av tilberedningstid, utsatt start og varselur.

For å vise tiden når ovnene er av.

4. DISPLAY

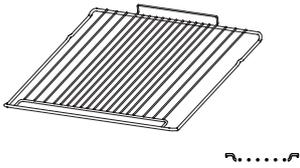
5. REGULERINGSKNAPPER

For endring av innstillingene for tilberedningstid.

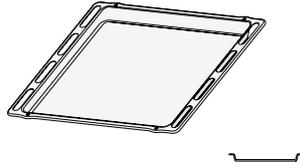
6. TERMOSTATBRYTER

Vri for å velge temperaturen du ønsker når du aktiverer de manuelle funksjonene. For bruk av de automatiske funksjonene.

RIST



BAKEBRETT



Antall og type tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt. Annet tilbehør kan kjøpes separat fra Ettersalgsservicen.

BRUK AV TILBEHØR

• Sett risten på det nivået du ønsker ved å vippe den lett oppover og la hevet bakside hvile først (skal peke oppover). La den deretter gli horisontalt langs ristens spor så langt som mulig.

Annet tilbehør som bakebrett, innføres horisontalt ved å la de gli lang ristens spor.

• Ristens spor kan fjernes for å forenkle rengjøringen: dra det for å fjerne det fra eget feste.

FUNKSJONER



TRADISJONELL STEKING

For å tilberede en hvilken som helst matrett på ett nivå.



FLERE NIVÅ

For tilberedning av ulike matvarer som krever samme steketemperatur på flere nivå (maks. tre) samtidig. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.



XL COOKING

For steking av store steker (over 2,5 kg). Vi anbefaler deg å snu kjøttet over under steking for å sikre at begge sider blir jevnt brun. Vi anbefaler også at du pensler skjøten ofte for å hindre at den tørker ut altfor mye.



PIZZA

For steking av brød og pizza av forskjellige typer og størrelser. Det er en god idé å bytte plasseringen til bakebrettene halvveis igjennom tilberedningen.



GRILL

For grilling av biff, kebab og pølser, tilberedning av grønnsaker au gratin eller ristet brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke et bakebrett for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på noen av nivåene under risten og tilsett 200 ml drikkevann.



GRATIN

For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke et bakebrett for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på noen av nivåene under risten og tilsett 200 ml drikkevann.



HOLDE VARM

For å hjelpe søt eller salt deig å heve effektivt. For å oppnå et godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.



FREASY COOK

Alle varmeelementene og viften slår seg på, og garanterer jevn og enhetlig fordeling av varmen i hele ovnen. Det er ikke nødvendig med forvarming for denne tilberedningsmåten. Denne modaliteten anbefales spesielt for rask tilberedning av ferdigpakket mat (frossen eller ferdiglaget). De beste resultatene oppnås dersom du bruker kun én rille.



ØKO VARMLUFT

For tilberedning av ovnsstekte steker og stuete kjøttstykker på ett enkelt nivå. Mat forhindres fra å tørke ut for mye ved hjelp av en mild, forbigående luftsirkulasjon. Når denne ECO funksjonen er i bruk, vil lyset være slått av under hele tilberedningen, men det kan slås på igjen ved å trykke på .



HYDROCLEANING

Effekten av damp frigjort under denne spesielle rengjøringszyklusen ved lav temperatur gjør at skitt og matrester lett kan fjernes. Hell 200 ml drikkevann i bunnen av ovnen og bruk funksjonen i 35' ved 90°C. Aktiver funksjonen når ovnen er kald og la den kjøle ned i 15' når syklusen avslutter.



TURN & GO

Denne funksjonen velger automatisk en ideell temperatur og tid for baking av en rekke oppskrifter inkludert, kjøtt, fisk, pasta, kaker og grønnsaker. Aktiver funksjonen når ovnen er avkjølt.

BRUK AV APPARATET FOR FØRSTE GANG

1. INNSTILLING AV TID

Du må stille inn tiden når du slår apparatet på for første gang: Trykk på  helt til  ikonet og de to sifrene for time begynner å blinke på display.



Bruk + eller - for å stille inn timen og trykk på  for å bekrefte. De to sifrene minuttene vil begynne å blinke. Bruk + eller - for å stille inn minuttene og trykk på  for å bekrefte.

Merk: Når  ikonet blinker, for eksempel etter et langvarig strømbrudd, må du tilbakestille tiden.

2. VARM OVNEN

En ny ovn kan frigi lukt som dannes under fabrikasjonen: Dette er helt normalt.

Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt.

Fjern eventuell beskyttende papp eller gjennomsiktig film fra ovnen og fjern eventuelle tilbehør i den.

Varm opp ovnen til 250° C i omtrent en time, helst ved å benytte funksjonen "XL Cooking" (XL-tilberedning). I løpet av denne tiden må ovnen være tom.

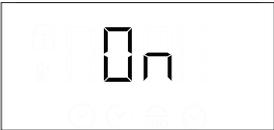
Følg instruksjonene for å sette funksjonen på riktig måte.

Merk: Det er lurt å lufte rommet etter bruker apparatet for første gang.

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

For å velge funksjonen, vri *knotten for valg* til symbolet til funksjonen du ønsker: display tennes og du vil høre et akustisk signal.



2. AKTIVER EN FUNKSJON

MANUELL

For å starte funksjonen du har valgt, vri *termostatknotten* for å stille inn temperaturen du ønsker.



Merk: Under tilberedningen kan du endre funksjonen ved å vri *knotten for valg* eller regulere temperaturen ved å vri på *termostatbryteren*.

Funksjonen vil ikke starte dersom *termostatbryteren* er på 0 °C. Du kan stille inn tilberedningstiden, tilberedningens sluttid (kun dersom du stiller inn tilberedningstiden) og et varselur.

TURN & GO

For å starte "Turn & Go" funksjonen, velg funksjonen ved å vri *knotten for valg* til det aktuelle ikonet, ved å holde *termostatbryteren* på  /  ikonet. For å avslutte tilberedningen, vri *knotten for valg* på "0".

Merk: For å oppnå best mulig tilberedningsresultat ved å benytte funksjonen "Turn & Go", følg de anbefalte vektene for hver type mat i tabellen nedenfor.

Mat	Oppskrift	Vekt (kg)
Kjøtt	Lammestek, Roastbiff rå	0,6 - 0,7
	Kylling / Lammelår i stykker	1,0 - 1,2
Fisk	Laksefillet / Bakt fisk (hel)	0,9 - 1,0
	Fisk en papillote	0,8 - 1,0
Grønnsaker	Fylte grønnsaker	1,8 - 2,5
	Grønnsakspai	1,5 - 2,5
Salte kaker	Quiche lorraine / Flan	1,0 - 1,5
Pasta	Lasagne / Timballo av pasta eller ris	1,5 - 2,0
Bakverk	Gjærbakst / Plumkake	0,9 - 1,2
	Bakte epler	1,0 - 1,5
Brød	Brød	0,5 - 0,6
	Baguettes	0,5 - 0,8

HOLDE VARM

For å starte funksjonen "Hold varm", vri *termostatbryteren* til det aktuelle symbolet; dersom ovnen er stilt inn på en annen temperatur (eller dersom temperaturen i ovnsrommet er over 65°C) vil ikke funksjonen starte.

Merk: Du kan stille inn tilberedningstiden, tilberedningens sluttid (kun dersom du stiller inn tilberedningstiden) og et varselur.

3. FORVARMING

Når funksjonen starter, vil et akustisk signal og et blinkende ikon  på display indikere at fasen for forvarming er aktivert.

På slutten av denne fasen, vil et akustisk signal og det faste ikonet  på display indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur: på dette punktet kan maten legges inn og fortsett med tilberedningen.

Merk: Plassere maten i ovnen før forvarming er ferdig kan ha en negativ effekt på det endelige tilberedningsresultatet.

. PROGRAMMERT TILBEREDNING

Du må velge en funksjon før du kan programmere tilberedningen.

VARIGHET

Hold nede  helt til  ikonet og "00:00" begynner å blinke på display.



Bruk $+$ eller $-$ for å stille inn tilberedningstiden du trenger, trykk deretter på  for å bekrefte. Aktiver funksjonen ved å vri på *termostatbryteren* til temperaturen du ønsker: Du vil høre et akustisk signal og display indikerer at steking er avsluttet.

Anmerkninger: For å slette tilberedningstiden du stilte inn, hold nede  helt til  ikonet begynner å blinke på display, bruk deretter $-$ for å stille tilberedningstiden tilbake til "00:00". Denne tilberedningstiden inkluderer en fase for forvarming.

PROGRAMMERING AV TIDSPUNKT FOR AVSLUTTET TILBEREDNING/ UTSATT START

Etter at du har stilt inn tilberedningstiden, kan funksjonens start utsettes ved å programmere tilberedningens sluttid: trykk  helt til  ikonet og den aktuelle tiden begynner å blinke på display.



Bruk $+$ eller $-$ for å stille inn tidspunktet du ønsker at tilberedningen skal avslutte, og trykk  for å bekrefte.

Aktiver funksjonen ved å vri på *termostatbryteren* til temperaturen du ønsker: funksjonen vil stå på pause helt til den starter automatisk etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har angitt.

Anmerkninger: For å slette innstillingen, slå av ovnen ved å vri *knotten for valg* til **0** posisjonen.

Anmerkninger: Funksjonen utsatt start er ikke tilgjengelig for funksjonene Grill og Turbo Grill.

ENDT STEKING

Du vil høre et akustisk signal og display indikerer at funksjonen er avsluttet.



Vri på *knotten for valg* for å velge en annen funksjon eller til posisjon "0" for å slå av ovnen.

Merk: Dersom varseluret er aktivt, vil display vise "END" mens den veksler med tiden som gjenstår.

. INNSTILLING AV VARSELURET

Denne opsjonen hverken avbryter eller programmerer tilberedningen, men tillater deg å benytte display som et varselur, enten under, mens en funksjon er aktiv, eller når ovnen er slått av.

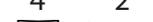
Hold nede  helt til  og "00:00" ikonet og "00:00" begynner å blinke på display.



Bruk $+$ eller $-$ for å stille inn tiden du trenger og trykk på  for å bekrefte. Et lydsignal vil høres når varseluret har avsluttet nedtellingen.

Anmerkninger: For å slette varseluret, hold nede  helt til  ikonet begynner å blinke, bruk deretter $-$ for å stille tiden tilbake til "00:00".

TABELL FOR TILBEREDNING

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVAR- MING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN)	NIVÅ OG TILBEHØR
Kaker av gjærdeig		Ja	160 – 180	30 – 90	2/3 
		Ja	160 - 180	30 - 90	4 1 
Kaker med fyll (ostekaker, strudel, fruktterter)		Ja	160 - 200	35 - 90	2 
		Ja	160 - 200	40 - 90	4 2 
Kjeks/småkaker		Ja	160 – 180	20 - 45	3 
		Ja	150 – 170	20 - 45	4 2 
		Ja	150 - 170	20 - 45	5 3 1 
Vannbakkels		Ja	180 - 210	30 - 40	3 
		Ja	180 - 200	35 - 45	4 2 
		Ja	180 – 200	35 – 45	5 3 1 
Marengs		Ja	90	150 - 200	3 
		Ja	90	140 - 200	4 2 
		Ja	90	140 - 200	5 3 1 
Pizza / brød		Ja	190 – 250	15 – 50	1 / 2 
		Ja	190 - 250	20 - 50	4 2 
Frossen pizza		Ja	250	10 - 20	3 
		Ja	230 - 250	10 - 25	4 2 
Salte kaker (grønnsakspai, quiche)		Ja	180 – 200	40 – 55	3 
		Ja	180 – 200	45 – 60	4 2 
		Ja	180 – 200	45 – 60	5 3 1 
Vols-au-vents / butterdeigsskall		-	190 - 200	20 – 30	3 
		-	180 - 190	20 - 40	4 2 
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1 
Lasagne / bakt pasta / cannoloni / flan		Ja	190 - 200	45 – 65	2 

FUNKSJONER							
	Tradisjonell steking	Grill	Gratin	Pizza	Flere nivå	XL cooking	Øko varmluft

TILBEHØR					
	Rist	Ildfast form på risten	Bakebrett / ildfast form på risten	Bakebrett	Bakebrett med 200 ml vann

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVAR- MING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN)	NIVÅ OG TILBEHØR
Lam/kalvekjøtt/oksekjøtt/ svinekjøtt 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Svinestek med svor 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	2
Kylling/kanin/and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
Kalkun/gås 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Bakt fisk/en papillote (fillet, hel)		Ja	170 - 190	30 - 50	2
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 70	2
Ristet brød		-	250	2 - 6	5
Fiskefilet/skiver		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Pølser / Kebab/ svineribbe / hamburgere		-	250	15 - 30*	5 4
Helstekt kylling 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70**	2 1
Roastbiff rå 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50**	3
Lammelår/skanker		Ja	200 - 210	60 - 90**	3
Stekte poteter		Ja	200 - 210	35 - 55**	3
Grønnsaksgrateng		-	200 - 210	25 - 55	3
Kjøtt og poteter		Ja	190 - 200	45 - 100***	4 1
Fisk og grønnsaker		Ja	180	30 - 50***	4 1
Lasagne og kjøtt		Ja	200	50 - 100***	4 1
Komplett måltid: fruktterte (nivå 5)/ lasagne (nivå 3)/kjøtt (nivå 1)		Ja	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Stekt kjøtt/stuede kjøttstykker		-	170 - 180	100 - 150	2

Tiden som indikeres inkluderer ikke fasen for forvarming: vi anbefaler at du setter maten i ovnen og stiller inn tilberedningstiden kun etter at temperaturen som kreves, er nådd.

* Snu maten halvveis under steking.

** Snu maten når 2/3 av tiden er gått (hvis nødvendig).

*** Beregnet tidsperiode: Du kan ta retten ut av ovnen når den er stekt slik du vil ha den.

Last ned Bruk og vedlikeholdsveiledningen fra docs.indesit.eu for tabellen over testede oppskrifter, compilert for sertifiseringsorganet i samsvar med standardene IEC 60350-1.

FUNKSJONER							
TILBEHØR							

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD



Last ned Bruk og vedlikeholdsveiledningen fra docs.indesit.eu for ytterligere informasjon

Ikke bruk damprengjøringsutstyr.

Bruk vernehansker i alle fasene.

Utfør de nødvendige operasjonene når ovnen er kald.

Koble husholdningsapparatet fra strømmettet.

Ikke bruk stålull, skuresvamper eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.

UTVENDIGE OVERFLATER

Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut. Bruk ikke etsende eller slipende midler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med ovnens overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNVEDIGE OVERFLATER

• Etter hvert bruk, la ovnen avkjøles og deretter rens den, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avlagringer eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke eventuell kondens som har oppstått som følge av tilberedningen av matvarer med høyt vanninnhold, la den avkjøle helt og tørk den med en klut eller svamp.

- Aktiver funksjonen "Hydrocleaning" (renhold med vann) for optimalt renhold av indre flater.
- Døren kan enkelt fjernes og monteres på nytt for å gjøre det enklere å gjøre glasset rent .
- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.
- Det øvre varmeelementet til grillen kan senkes for å gjøre rent det øvre panelet i ovnen.

TILBEHØR

Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan lett fjernes med en egnet børste eller med en svamp.

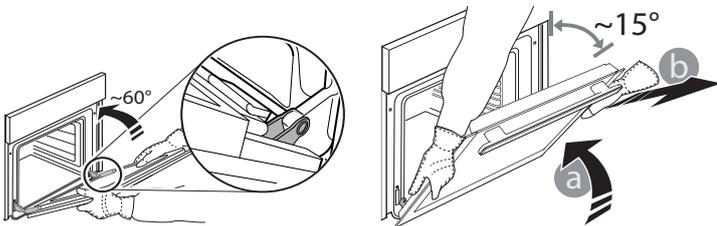
DEMONTERING OG INSTALLASJON AV DØREN

1. For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.



2. Lukk døren så mye du kan.

Ta et fast tak i døren med begge hender - ikke hold den i håndtaket. Fjern ganske enkelt døren ved å fortsette å lukke den mens du trekker den oppover (a) samtidig til den er løst fra sin plass (b).



Sette døren til den ene siden, la den hvile på et mykt underlag.

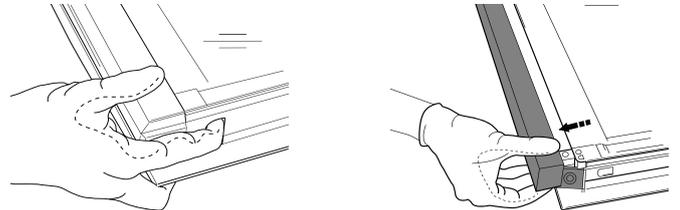
3. Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med setene og sikre den øvre delen på sin plass.

4. Senk døren og deretter åpne den helt. Senk sperrene til sin opprinnelige stilling; pass på at du senker dem helt ned.

5. Prøv å lukke døren og sjekk for å være sikker på at den er på linje med kontrollpanelet. Hvis den ikke gjør det, gjenta trinnene ovenfor.

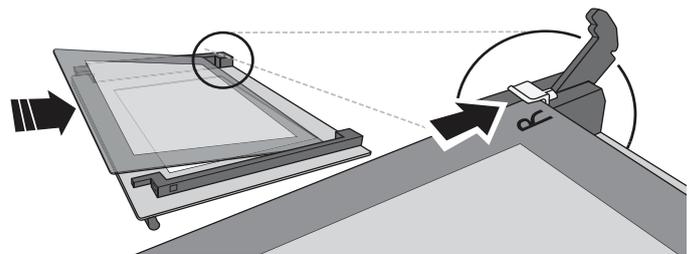
CLICK & CLEAN - RENGJØRING AV GLASS

1. Etter å ha fjernet døren og plassert den på et mykt underlag med håndtaket nedover, trykker du samtidig de to klemmene og fjern den øvre kanten av døren ved å trekke den mot deg.



2. Løft og hold det indre glasset godt fast med begge hender, fjern det og plasser det på et mykt underlag før du gjør det rent.

3. For å sette på plass det indre glasset på riktig måte, må du kontrollere at "R" er synlig i venstre hjørne og den glatte overflatene (ikke trykte) vender oppover. Først innføres glassets langside, indikert ved "R" på plass, senk det deretter inn i riktig posisjon.



4. Sett på plass den øvre kanten: et klikk vil bekrefte at det er satt riktig på plass. Påse at forseglingene er fast før du monterer døren tilbake på plass.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrydd. Den er koplet fra nettet.	Kontroller at det ikke er strømbrydd og påse at ovnen er tilkoblet strømnettet. Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et nummer.	Programvareproblem.	Ta kontakt med nærmeste Ettersalgsservicecenter og oppgi bokstaven eller nummeret som følger bokstaven "F".

NYTTIGE RÅD



Last ned Bruk og vedlikeholdsveiledningen fra docs.indesit.eu for ytterligere informasjon

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivå som skal brukes for å lage forskjellige typer mat. Tilberedningstidene gjelder fra maten settes i ovnen, unntatt forvarming (dersom det kreves). Tilberedningstemperaturene og tidene er kun veiledende og avhenger av mengden mat og hvilken type tilbehør som brukes. Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger. Det anbefales å benytte medfølgende tilbehør, og kakeformer eller bakebrett fortrinnsvis av mørkt metall. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

SAMTIDIG TILBEREDNING AV FORSKJELLIGE MATVARER

Funksjonen Flere nivå gjør det mulig å tilberede ulike matvarer (for eksempel fisk og grønnsaker) på forskjellige nivåer samtidig. Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre fortsette å steke i ovnen.

PRODUKTKORT

Produktkortet med informasjon om energiforhold for apparatet kan lastes ned fra vår hjemmeside docs.indesit.eu

SLIK SKAFFER DU DEG BRUKS- OG VEDLIKEHOLDSVEILEDNINGEN

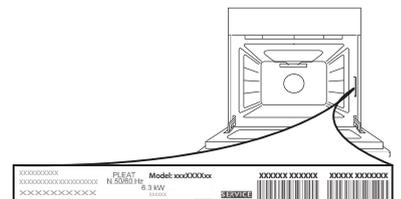
> Last ned Bruk og vedlikeholdsveiledningen fra vår hjemmeside docs.indesit.eu (du kan bruke denne QR-koden), for å spesifisere produktets kommersielle kode.



> Alternativt, ta kontakt med vår kundeservice.

HENVEND DEG TIL KUNDESERVICE

Du vil finne informasjon om hvordan du kan kontakte oss i garantiheftet. Når du kontakter vår kundeservice for tjenester etter salg, vennligst opplys kodene som er oppgitt på produktets typeskilt.



DAGLIG REFERENS GUIDE



TACK FÖR ATT DU KÖPT EN INDESIT PRODUKT

För att få bättre hjälp och service, registrera din produkt på www.indesit.com/register

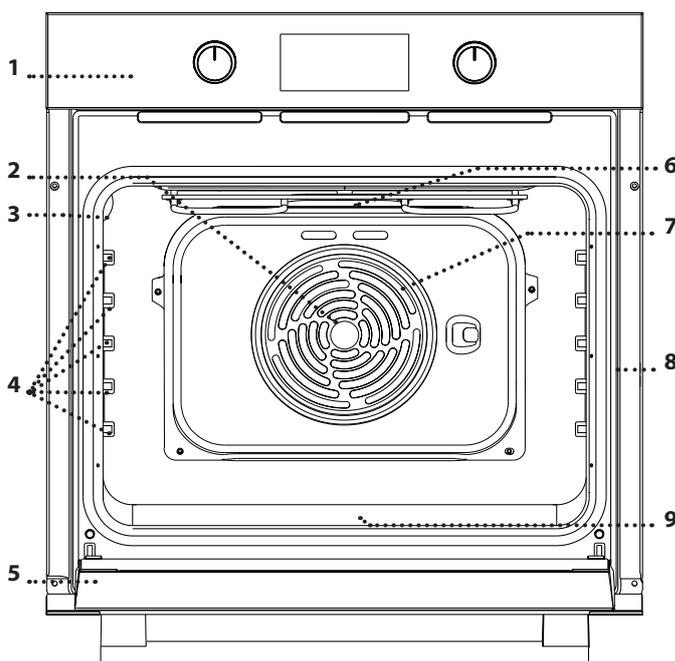


Du kan ladda ner handböckerna Säkerhetsinstruktioner och Användning och skötsel genom att besöka vår hemsida docs.indesit.eu och följa instruktionerna på baksidan av detta häfte.



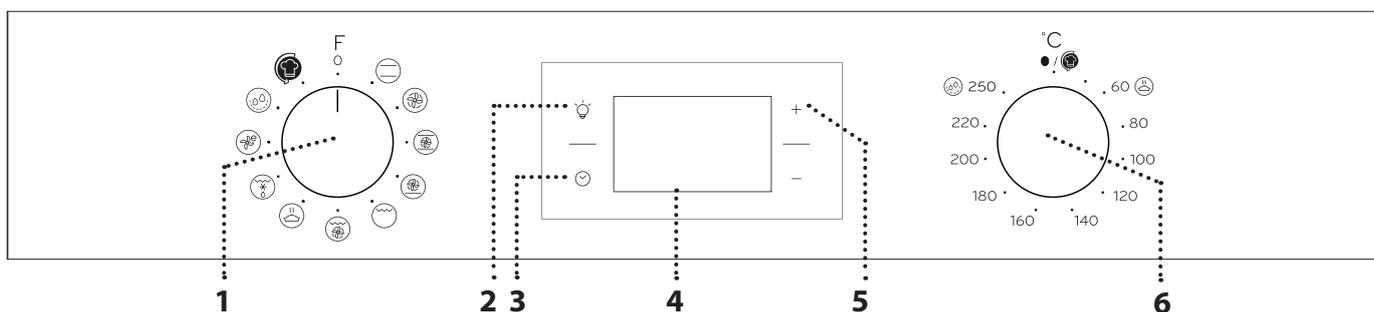
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder produkten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Lampa
4. Sidostegar
(nivån anges på väggen i ugnsutrymmet)
5. Lucka
6. Övre värmeelement/
grillelement
7. Runt värmeelement
(dolt)
8. Identifieringsskylt
(ska inte tas bort)
9. Nedre värmeelement
(dolt)

KONTROLLPANEL



1. VÄLJARRATT

För att sätta på ugnen genom att välja en funktion. Vrid till läget 0 för att stänga av ugnen.

2. BELYSNING

När ugnen är avstängd, tryck på knappen för att tända eller släcka ugnslampan.

3. STÄLLA KLOCKAN

För att komma till inställning av tillagningstiden, fördröjd start och timern.

För att visa tiden när ugnen är avstängd.

4. DISPLAY

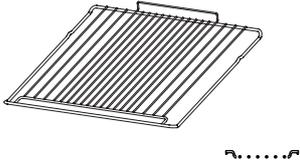
5. JUSTERINGSKNAPPAR

För att ändra inställningen av tillagningstiden.

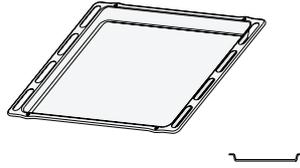
6. TERMOSTATRATT

Vrid för att välja önskad temperatur när de manuella funktionerna aktiveras. För de automatiska funktionerna, använd

GALLER



BAKPLÅT



Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt. Andra tillbehör kan köpas separat. Vänd dig till vår kundtjänst.

ANVÄNDNING AV TILLBEHÖREN

• Sätt in gallret på önskad nivå genom att hålla den något vinklad uppåt och lägga ned den upplyfta bakre delen (uppåtpekande) först. Låt den sedan glida vågrätt längs sidostegarna så långt in som möjligt.

De andra tillbehören, såsom bakplåten, sätts in vågrätt genom att låta dem glida längs sidostegarna. • Det går att ta av sidostegarna för att underlätta rengöring av ugnen: Dra i dem så att de lossnar från deras fästen.

FUNKTIONER

ÖVER/UNDERVÄRME
För tillagning av alla slags rätter på en enda fals.

FLERA NIVÅER
För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) på samma gång. Funktionen gör det möjligt att tillaga olika slags mat utan risk att de drar åt sig lukt från varandra.

XL COOKING
För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Vi rekommenderar att du vänder köttet under tillagningen för att se till att båda sidorna blir jämnt brynta. Vi rekommenderar också att du binder upp steken jämnt för att förhindra att den torkar ut för mycket.

PIZZA
Används för att baka olika typer av bröd och pizza. Det är en bra idé att ända läget på bakplåtarna efter halva tillagningstiden.

GRILL
För att grilla stekar, kebab och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd. Vid grillning av kött rekommenderar vi att använda en långpanna för att samla upp stekskyn: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 200 ml kranvatten.

GRATIN
För att steka större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att använda en långpanna för att samla upp stekskyn: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 200 ml kranvatten.

VARMHÅLLNING
För att hjälpa söta eller salta degar att jäsa på ett effektivt sätt. För att garantera ett bra resultat ska funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagningscykel.

FREASY COOK
Alla värmeelement och fläkten slås på för att garantera att värmen sprids ut jämnt över hela ugnen. Föruppvärmning behöver inte göras för denna typ av tillagning. Detta funktionsläge rekommenderas särskilt för snabb tillagning av förpackad mat (fryst eller färdiglagad). Bästa resultat erhålls om du bara använder ett galler.

EKO VARMLUFT
För tillagning av köttbitar och fyllda stekar på en enda fals. Med hjälp av en försiktig, intermitterande luftcirkulation hindras maten från att torka ut alltför mycket. När ECO-funktionen används kommer lampan att vara släckt under tillagningen, men kan tändas tillfälligt igen genom att trycka på .

HYDROCLEANING
Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram med låg temperatur tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Häll 200 ml kranvatten i botten av ugnen och använd funktionen på 90 °C i 35 minuter. Sätt igång funktionen när ugnen är sval och låt den sedan få svalna i 15 minuter efter att cykeln är klar.

TURN & GO
Denna funktion väljer automatiskt den perfekta temperaturen och tiden för att laga många olika rätter såsom kött, fisk, pasta, efterrätter och grönsaker. Aktivera funktionen när ugnen har svalnat.

FÖRSTA ANVÄNDNING

1. STÄLLA KLOCKAN

Du kommer att behöva ställa in tiden när du slår på apparaten för första gången: Tryck på  tills ikonen  och de två siffrorna för timmen börjar blinka på displayen.



Använd + eller - för att ställa in timmen och tryck på  för att bekräfta. De två siffrorna för minuterna börjar blinka. Använd + eller - för att ställa in minuterna och tryck på  för att bekräfta.

Observera: När ikonen  blinkar, till exempel efter ett långvarigt strömavbrott, behöver tiden ställas in igen.

2. VÄRMA UPP UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.

Ta bort eventuell skyddskartong eller plastfilm från ugnen och avlägsna eventuella tillbehör från dess insida.

Värm ugnen till 250 °C i cirka en timme, helst med funktionen "XL Cooking". Ugnen ska vara tom när detta görs.

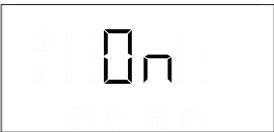
Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

Observera: Vi rekommenderar att du vädrar rummet efter att du använt apparaten första gången.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

För att välja en funktion, vrid *väljarratten* till symbolen för önskad funktion: Displayen tänds och en ljudsignal avges.



2. AKTIVERA EN FUNKTION

MANUELL

För att starta den valda funktionen, vrid *termostatratten* för att ställa in önskad temperatur.



Anmärk: Under tillagningen kan du byta funktion genom att vrida *väljarratten* eller justera temperaturen genom att vrida *termostatratten*.

Funktionen startar inte om *termostatratten* står på 0 °C. Du kan ställa in tillagningstiden, tillagningens sluttid (bara om du ställer in en tillagningstid) och en timer.

TURN & GO

För att starta funktionen "Turn & Go", välj funktionen genom att vrida *väljarratten* till motsvarande ikon och hålla kvar *termostatratten* på ikonen  / .

För att avsluta tillagningen, vrid *väljarratten* till "0".

Notera: För att erhålla det bästa tillagningsresultatet vid användning av funktionen "Turn & Go", följ de rekommenderade vikterna för varje typ av mat i följande tabell.

Mat	Recept	Vikt (kg)
Kött	Grillat kalvkött, Rostbiff blodig	0,6 - 0,7
	Kyckling / Lammlägg i bitar	1,0 - 1,2
Fisk	Laxfiléer / Ugnsstekt fisk (hel)	0,9 - 1,0
	Inbakad fisk	0,8 - 1,0
Grönsaker	Fyllda grönsaker	1,8 - 2,5
	Grönsakspaj	1,5 - 2,5
Pajer	Quiche lorraine / Flan	1,0 - 1,5
Pasta	Lasagne / Gratäng av pasta eller ris	1,5 - 2,0
Bakverk	Tärtor / Plum cake	0,9 - 1,2
	Ugnsbakade äpplen	1,0 - 1,5
Bröd	Limpa bröd	0,5 - 0,6
	Baguette	0,5 - 0,8

VARMHÅLLNING

För att starta funktionen "Varmhållning", vrid *termostatratten* till motsvarande symbol. Om ugnen är inställd på en annan temperatur (eller om ugnsutrymmet är varmare än 65 °C) kommer inte funktionen starta.

Observera: Du kan ställa in tillagningstiden, tillagningens sluttid (bara om du ställer in en tillagningstid) och en timer.

3. FÖRVÄRMNING

När funktionen startar avges en ljudsignal och en blinkande ikon  på displayen anger att förvärmningsfasen har aktiverats.

När denna fas är klar avges en ljudsignal och den fasta ikonen  på displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur: Lägg in maten och fortskrid med tillagningen.

Observera: Att sätta in maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ effekt på det slutliga tillagningsresultatet.

. PROGRAMMERA TILLAGNINGEN

Du måste välja en funktion innan du kan programmera tillagningen.

TIDSLÄNGD

Håll  intryckt tills ikonen  och "00:00" börjar blinka på displayen.



Använd $+$ eller $-$ för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på  för att bekräfta. Aktivera funktionen genom att vrida *termostatratten* till önskad temperatur: En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.

Anmärkningar: För att radera den inställda tillagningstiden, tryck på  tills ikonen  börjar blinka på displayen och använd sedan $-$ för att återställa tillagningstiden på "00:00". Denna tillagningstid inbegriper en förvärmningsfas.

PROGRAMMERA TILLAGNINGENS SLUTTID/ FÖRDRÖJD START

När tillagningstiden har ställts in kan funktionens start fördröjas genom att programmera dess sluttid: Tryck på  tills ikonen  och aktuell tid börjar blinka på displayen.



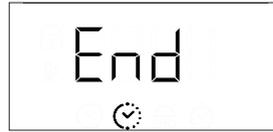
Använd $+$ eller $-$ för att ställa in önskad sluttid för tillagningen och tryck på  för att bekräfta. Aktivera funktionen genom att vrida *termostatratten* till önskad temperatur: Funktionen förblir pausad och startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.

Anmärkningar: För att radera inställningen, stäng av ugnen genom att vrida *väljarratten* till läget **0**.

Anmärkningar: Funktionen fördröjd start är inte tillgänglig för funktionerna Grill och Turbo Grill.

TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att funktionen är klar.



Vrid *väljarratten* för att välja en annan funktion eller till läget "0" för att stänga av ugnen.

Observera: Om timern är aktiv kommer displayen att visa "END" alternerande med den återstående tiden.

. STÄLLA IN TIMERN

Detta alternativ varken avbryter eller programmerar tillagningen, men tillåter dig att använda displayen som timer, både när ugnen är i funktion och när den är avstängd.

Håll  intryckt tills ikonen  och "00:00" börjar blinka på displayen.



Använd $+$ eller $-$ för att ställa in önskad tid och tryck på  för att bekräfta. En ljudsignal avges när timern har slutat räkna ner den valda tiden.

Anmärkningar: För att radera timern, håll  intryckt tills ikonen  börjar blinka, använd sedan $-$ för att återställa tiden till "00:00".

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTION	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TID (MIN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Tårtor		Ja	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Ja	160 - 180	30 - 90	4 1  
Fylld tårta (cheesecake, äppelstrudel, frukt-paj)		Ja	160 - 200	35 - 90	2 
		Ja	160 - 200	40 - 90	4 2  
Småkakor		Ja	160 - 180	20 - 45	3 
		Ja	150 - 170	20 - 45	4 2  
		Ja	150 - 170	20 - 45	5 3 1   
Petit-chouer		Ja	180 - 210	30 - 40	3 
		Ja	180 - 200	35 - 45	4 2  
		Ja	180 - 200	35 - 45	5 3 1   
Maränger		Ja	90	150 - 200	3 
		Ja	90	140 - 200	4 2  
		Ja	90	140 - 200	5 3 1   
Pizza / Bröd		Ja	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Ja	190 - 250	20 - 50	4 2  
Fryst pizza		Ja	250	10 - 20	3 
		Ja	230 - 250	10 - 25	4 2  
Middagspajer (grönsakspaj, quiche)		Ja	180 - 200	40 - 55	3 
		Ja	180 - 200	45 - 60	4 2  
		Ja	180 - 200	45 - 60	5 3 1   
Vol-au-vent / mördegsbakning		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	20 - 40	4 2  
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1   
Lasagne/tillagad pasta/ cannelloni/pudding		Ja	190 - 200	45 - 65	2 

FUNKTIONER							
	Över/underv.	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Eko varmluft

TILLBEHÖR					
	Galler	Bakplåt på galler	Bakplåt/bakform på galler	Bakplåt	Bakplåt med 200 ml vatten

RECEPT	FUNKTION	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TID (MIN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Lamm/kalv/oxkött/fläskkött 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Grillat fläskkött med knaprig svål 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	2
Kyckling/kanin/anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
Kalkon / gås 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Ugnsbakad fisk/inbakad fisk (filé eller hel)		Ja	170 - 190	30 - 50	2
Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergin)		Ja	180 - 200	50 - 70	2
Rostat bröd		-	250	2 - 6	5
Fiskfiléer/skivor		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Korv / grillspett / revbensspjäll / hamburgare		-	250	15 - 30*	5 4
Grillad kyckling 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70**	2 1
Rostbiff, blodig 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50**	3
Lammlägg/fläsklägg		Ja	200 - 210	60 - 90**	3
Ugnsbakad potatis		Ja	200 - 210	35 - 55**	3
Grönsaksgratäng		-	200 - 210	25 - 55	3
Kött och potatis		Ja	190 - 200	45 - 100***	4 1
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50***	4 1
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100***	4 1
Komplett måltid: fruktpaj (nivå 5)/ lasagne (nivå 3)/kött (nivå 1)		Ja	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Grillat kött / Fyllda ugnsstekta stekar		-	170 - 180	100 - 150	2

Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas. Vi rekommenderar att lägga in maten i ugnen och ställa in tillagningstiden först när den önskade temperaturen har uppnåtts.

* Vänd maten efter halva tiden.

** Vänd maten efter två tredjedelar av tiden (vid behov).

*** Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

Ladda ner handboken Användning och skötsel från **docs.**

indesit.eu för tabellen över testade recept som har sammanställts för certifikatutfärdare i enlighet med standard IEC 60350-1.

FUNKTIONER							
	Över/underv.	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Eko varmluft
TILLBEHÖR							
	Galler	Bakplåt på galler	Bakplåt/bakform på galler	Bakplåt	Bakplåt med 200 ml vatten		

Använd inte ångrengöringsutrustning.

Använd skyddshandskar när detta görs.

Åtgärderna ska utföras med kall ugn.

Koppla bort apparaten från elnätet.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

UTVÄNDIGA YTOR

Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk. Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INRE YTOR

• Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka eventuell kondens som bildas som ett resultat av tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.

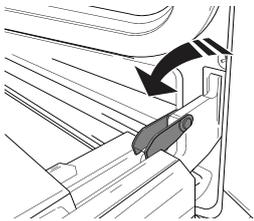
- Aktivera funktionen Hydrocleaning för optimal rengöring av de inre ytorna.
- Luckan kan lätt tas bort och sättas tillbaka för att underlätta rengöring av glaset
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Det övre värmeelementet på grillen kan sänkas för att rengöra ugnens ovansida.

TILLBEHÖR

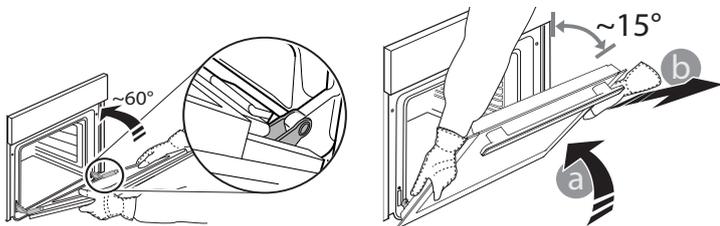
Blötlägg tillbehören i en lösning med handdiskmedel efter användning. Hantera dem med grytlappar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

BORTTAGNING OCH TILLBAKAMONTERING AV LUCKAN

1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.



2. Stäng luckan så mycket som det går. Ta ett fast tag i dörren med båda händerna – håll inte i handtaget. Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt (a) tills den lossnar från fästet (b).



Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

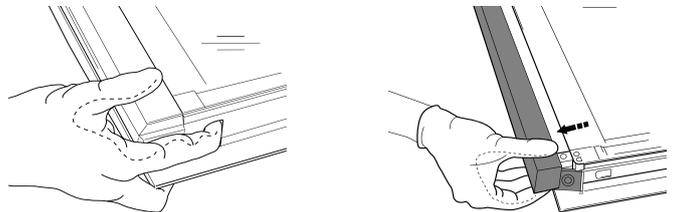
3. Sätt tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

4. Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk hakarna till ursprungligt läge: se till att du sänker dem helt.

5. Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan.

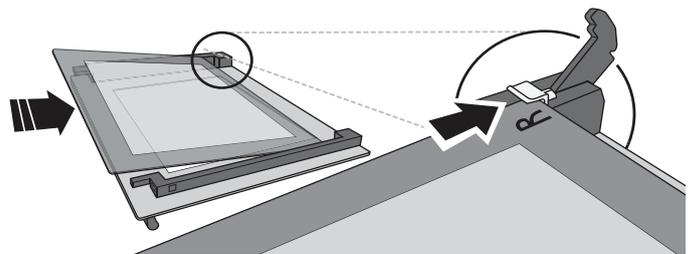
CLICK & CLEAN - RENGÖRING AV GLASET

1. Efter att luckan har tagits bort och lagts ned på en mjuk yta med handtaget nedåt, tryck samtidigt på de två låsklämmorna och ta bort luckans övre kant genom att dra den mot dig.



2. Lyft upp och håll stadigt innerglaset med båda händerna, ta bort det och lägg ned det på en mjuk yta innan du rengör det.

3. För att sätta tillbaka innerglaset korrekt, kontrollera att "R" är synligt i det vänstra hörnet och att den klara ytan (utan tryck) är vänd uppåt. Sätt först in glaset längs sida som indikeras av "R" i dess hållare och sänk det sedan på plats.



4. Sätt in den övre kanten: Ett klickljud anger att det är korrekt insatt. Försäkra dig om att tätningen är säker innan luckan monteras tillbaka.

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Frånkopplad från elnätet.	Kontrollera att ström finns och att ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer.	Programvaruproblem.	Kontakta närmaste kundservice och ange bokstaven eller numret som följer bokstaven "F".

GODA RÅD



Ladda ner handboken Användning och skötsel från docs.indesit.eu för mer information

HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat.

Tillagningstiden startar från när du sätter in maten i ugnen, men inkluderar inte uppvärmningen (där sådan krävs).

Tillagningstemperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

TILLAGNING AV OLIKA SORTERS MAT SAMTIDIGT

Funktionen "Flera nivåer" gör det möjligt att tillaga olika typer av mat (såsom fisk och grönsaker) samtidigt på olika nivåer. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtter som kräver längre tid.

PRODUKTBLAD

Produktbladet med energiförbrukningen för denna apparat kan laddas ner från vår webbplats docs.indesit.eu

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT ERHÅLLA HANDBOKEN ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

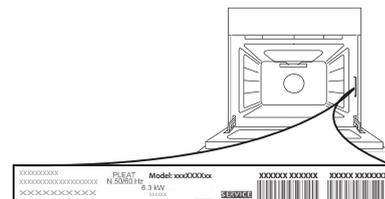
> Ladda ner handboken Användning och skötsel från vår webbplats docs.indesit.eu (du kan använda denna QR-kod) och ange produktens handelskod.

> Du kan även kontakta vår kundservice.



KONTAKTA VÅR KUNDSERVICE

Du hittar våra kontaktuppgifter i garantihäftet. När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.





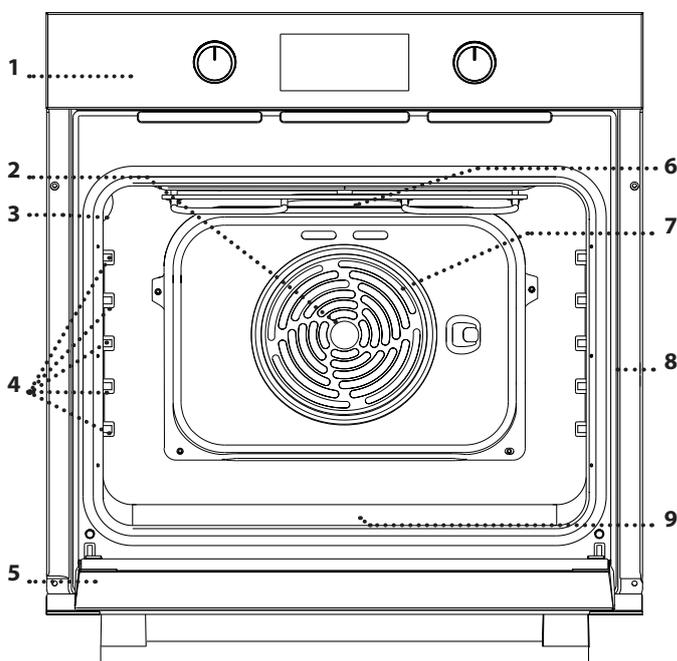
DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK
ZNAČKY INDESIT.

Přejete-li si získat komplexnější podporu, zaregistrujte
prosím svůj výrobek na www.indesit.com/register.



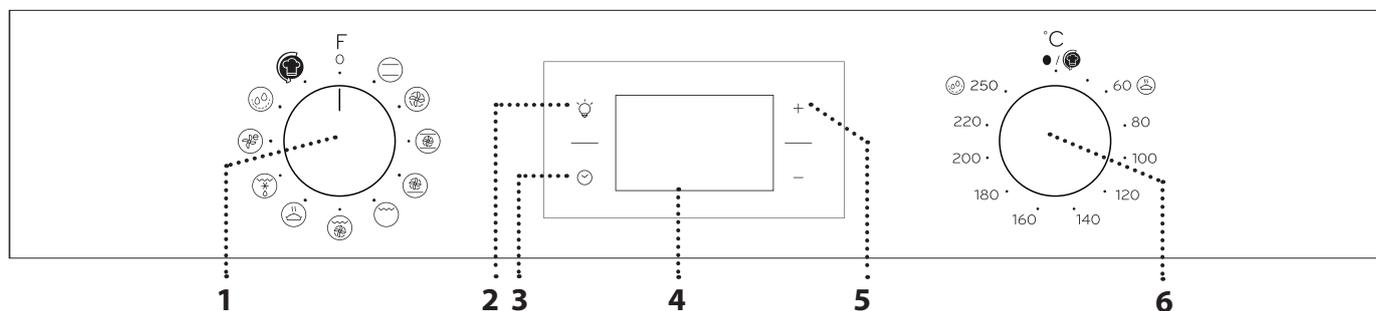
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní
pokyny.

POPIS VÝROBKU



1. Ovládací panel
2. Ovládací panel
3. Osvětlení
4. Vodicí mřížky
(úroveň je vyznačena na stěně
vnitřního prostoru trouby)
5. Dvířka
6. Horní topné těleso / gril
7. Kruhové topné těleso
(není vidět)
8. Identifikační štítek
(neodstraňujte)
9. Spodní topné těleso
(není vidět)

OVLÁDACÍ PANEL



1. OVLADAČ VÝBĚRU

Pro zapínání trouby výběrem
funkce.

Chcete-li troubu vypnout, otočte
jej do polohy 0.

2. OSVĚTLENÍ

Při zapnuté troubě stiskněte
pro zapnutí nebo vypnutí
světla v přihrádce.

3. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

Pro přístup k nastavení
doby přípravy, odloženém startu a
časovači.

Pro zobrazení času, kdy je
trouba vypnutá.

4. DISPLEJ

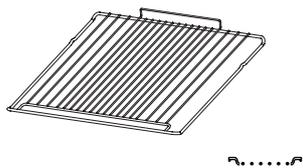
5. TLAČÍTKA NASTAVENÍ

Pro změnu nastavení doby
přípravy.

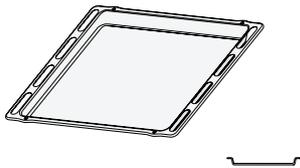
6. OVLADAČ TERMOSTATU

Otočením se volí teplota při
aktivaci manuálních funkcí. Pro
používání automatických funkcí

ROŠT



PLECH NA PEČENÍ



Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit. V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

• Vložte rošt do požadované úrovně. Přitom jej držte tak, aby byl mírně nakloněn směrem nahoru, přičemž nejprve položte zvýšenou zadní stranu (směřující nahoru). Poté zasuňte rošt horizontálně podél vodicích mřížek co nejvíce dozadu.

Další příslušenství, jako je např. plech na pečení, se vkládá horizontálně zasunutím do vodicích mřížek.

• Pro usnadnění čištění trouby lze vodicí mřížky vymontovat: Aby je bylo možné vyndat z usazení, zatáhněte za ně.

FUNKCE



TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.



MULTILEVEL

Pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na několika úrovních současně (maximálně třech). U této funkce nedochází ke vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídly.



XL COOKING

Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Během přípravy doporučujeme masem otáčet, aby bylo zajištěno důkladné a rovnoměrné zhnědnutí na obou stranách. Rovněž doporučujeme maso často podlévat, aby nedošlo k jeho přílišnému vysušení.



PIZZA

K pečení pizzy a chleba různých druhů a velikostí. Doporučujeme prohodit polohu plechů v polovině doby pečení.



GRIL

Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání či gratinování zeleniny nebo k opékání topínek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme používat plech na pečení: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštem a přidejte 200 ml pitné vody.



GRATINOVÁNÍ

K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat plech na pečení: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštem a přidejte 200 ml pitné vody.



UDRŽOV. JÍDLA V TEPLĚ

Napomáhá sladkému nebo slanému těstu účinně vykynout. Chcete-li zachovat kvalitu vykynutí, nezapínejte funkci, pokud je trouba stále horká po dokončení cyklu pečení.



FREASY COOK

Všechny topné články a ventilátor se zapnou, čímž je zaručeno trvalé a rovnoměrné rozložení tepla v celém prostoru trouby. Pro tuto pečicí funkci není třeba troubu předehřívat. Tuto funkci doporučujeme používat především pro rychlou přípravu balených polotovarů (zmrazených nebo předvařených). Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud použijete pouze jeden rošt.



EKO HORKÝ VZDUCH

Pro pečení pečeně a nadívaného masa na jedné úrovni. Díky pozvolné a střídavé cirkulaci vzduchu je jídlo chráněno před nadměrným vysušením. Je-li tato úsporná funkce EKO používána, kontrolka zůstane po celou dobu přípravy vypnutá. Během pečení je ale možné ji opět zapnout stisknutím .



HYDROCLEANING

Působením páry, která se uvolňuje při tomto čisticím cyklu za nízké teploty, umožňuje snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Na dno trouby nalejte 200 ml pitné vody a na 35 minut zapněte funkci na teplotu 90 °C. Funkci zapínejte, jakmile se trouba ochladí, a po skončení cyklu ji nechejte ještě 15 minut ochlazovat.



TURN & GO

Tato funkce automaticky vybírá ideální teplotu a dobu pečení u široké škály receptů, včetně přípravy masa, ryb, těstovin, moučníků a zeleniny. Před spuštěním cyklu musí trouba vychladnout.

PRVNÍ POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

1. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

Při prvním zapnutí spotřebiče budete muset nastavit čas: Podržte , dokud na displeji nezačne blikat ikona  a dvě číslice nastavení hodin.



Pro nastavení hodin použijte **+** nebo **-** a pro potvrzení stiskněte . Na displeji začnou blikat dvě číslice nastavení minut. Pro nastavení minut použijte **+** nebo **-** a pro potvrzení stiskněte .

Upozornění: Když bliká ikona , např. v důsledku delšího výpadku elektrického proudu, budete muset čas nastavit znovu.

2. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev.

Před započítím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu.

Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství. Doporučujeme zvolit funkci „XL Cooking“ a zahřát troubu na 250 °C na dobu přibližně jedné hodiny. V této době musí být trouba prázdná.

Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

Funkci zvolte otočením *ovladače výběru* na symbol požadované funkce: Rozsvítí se displej a zazní zvukový signál.



2. AKTIVUJTE FUNKCI

S RUČNÍM NASTAVENÍM

Pro spuštění zvolené funkce nastavte požadovanou teplotu otočením *ovladače termostatu*.



Upozornění: Během pečení můžete změnit funkci otočením *ovladače výběru* nebo upravit teplotu otočením *ovladače termostatu*.

Funkce se nespustí, pokud *ovladač termostatu* je na 0 °C. Můžete nastavit dobu přípravy, čas ukončení (pouze nastavíte-li dobu přípravy) a časovač.

TURN & GO

Funkci „Turn & Go“ spustíte tak, že otočíte *ovladačem*, vyberete příslušnou ikonu a *ovladač termostatu* ponecháte v poloze .

Přejete-li si pečení ukončit, otočte *výběrovým knoflíkem* na „0“.

Upozornění: Pro dosažení co nejlepších výsledků s funkcí „Turn & Go“ dodržujte doporučení týkající se hmotnosti potravin, která naleznete v následující tabulce.

Jídlo	Recept	Hmotnost (kg)
Maso	Telecí pečeně / krvavý rostbíf	0,6–0,7
	Kuře / jehněčí kýta – kousky	1,0–1,2
Ryba	Filet z lososa / pečená ryba (vcelku)	0,9–1,0
	Ryba pečená v papilotě	0,8–1,0
Zelenina	Plněná zelenina	1,8–2,5
	Zeleninový koláč	1,5–2,5
Slané koláče	Lotrinský koláč / pečený pudíng (Flan)	1,0–1,5
Těstoviny	Lasagne / těstovinový nebo rýžový timbál	1,5–2,0
Pastry (pečivo)	Kynutý koláč / švestkový koláč	0,9–1,2
	Pečená jablka	1,0–1,5
Chléb	Bochník chleba	0,5–0,6
	Bagety	0,5–0,8

UDRŽOV. JÍDLA V TEPLĚ

Pro spuštění funkce „Udržení teploty“ otočte *kolečkem termostatu* na příslušný symbol; je-li trouba nastavena na jinou teplotu (nebo pokud je teplota uvnitř trouby vyšší než 65 °C), funkce se nespustí.

Upozornění: Můžete nastavit dobu přípravy, čas ukončení (pouze nastavíte-li dobu přípravy) a časovač.

3. PŘEDOHŘEV

Jakmile se funkce spustí, zvukový signál a blikající ikona  na displeji indikují, že fáze předehřívání byla aktivována.

Na konci této fáze zazní zvukový signál a ikona  na displeji indikuje dosažení nastavené teploty: V tomto okamžiku vložte jídlo do trouby a pokračujte v pečení.

Upozornění: Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek přípravy pokrmu.

. NAPROGRAMOVÁNÍ VAŘENÍ

Před zahájením naprogramování vaření musíte zvolit funkci.

DOBA TRVÁNÍ

Tiskněte , dokud na displeji nezačne blikat ikona  a „00:00“.



K nastavení požadované doby přípravy použijte $+$ nebo $-$, poté potvrďte stisknutím .

Aktivujte funkci otočením *ovladače termostatu* na požadovanou teplotu: Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.

Poznámky: Zrušit nastavenou dobu pečení lze stisknutím , dokud na displeji nezačne blikat ikona , poté tlačítkem $-$ vynulujete dobu pečení na „00:00“. Tato doba pečení zahrnuje fázi předehřevu.

NAPROGRAMOVÁNÍ ČASU UKONČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

Po nastavení doby přípravy je možné odložit spuštění funkce naprogramováním času ukončení: Stiskněte , dokud na displeji nezačne blikat ikona  a aktuální čas.



K nastavení požadovaného času ukončení přípravy použijte $+$ nebo $-$ a potvrzení provedte stiskem . Aktivujte funkci otočením *ovladače termostatu* na požadovanou teplotu: Funkce je pozastavena a spustí se automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.

Poznámky: Nastavení se zruší vypnutím trouby otočením *výběrového knoflíku* do polohy **0**.

Poznámky: Funkce odloženého startu není k dispozici pro funkce Gril a Turbo Gril.

KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že funkce je ukončena.



Otočením *ovladače výběru* zvolte jinou funkci, nebo nastavením „0“ vypnete troubu.

Upozornění: Je-li aktivní časovač, na displeji se střídavě zobrazuje „END“ a zbývající čas.

NASTAVENÍ ČASOVAČE

Tato volba nepřerušuje nebo nenastavuje vaření, ale umožní vám použít displej jako časovač, buď během aktivní funkce, nebo u vypnuté trouby. Držte stisknuté tlačítko , dokud na displeji nezačne blikat ikona  a „00:00“.



K nastavení času použijte $+$ nebo $-$ a provedte potvrzení stisknutím .

Po ukončení odpočítávání zvoleného času samostatného časového spínače bude znít akustický signál.

Poznámky: Časovač zrušíte tak, že podržíte , dokud nezačne blikat ikona , poté tlačítkem $-$ vynulujete čas na „00:00“.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče		Ano	160–180	30–90	2/3
		Ano	160–180	30–90	4 1
Koláč s náplní (cheesecake, závin, ovocný koláč)		Ano	160–200	35–90	2
		Ano	160–200	40 - 90	4 2
Čajové pečivo / ovocné koláčky		Ano	160–180	20–45	3
		Ano	150–170	20–45	4 2
		Ano	150–170	20–45	5 3 1
Odpalované pečivo		Ano	180–210	30–40	3
		Ano	180–200	35 - 45	4 2
		Ano	180–200	35 - 45	5 3 1
Sněhové pečivo		Ano	90	150–200	3
		Ano	90	140–200	4 2
		Ano	90	140–200	5 3 1
Pizza/chléb		Ano	190–250	15–50	1 / 2
		Ano	190–250	20–50	4 2
Mražená pizza		Ano	250	10–20	3
		Ano	230 - 250	10 - 25	4 2
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Ano	180–200	40–55	3
		Ano	180–200	45–60	4 2
		Ano	180–200	45–60	5 3 1
Vols-au-vent (plněné pečivo z listového těsta) / drobné pečivo z listového těsta		-	190–200	20–30	3
		-	180–190	20–40	4 2
		-	180–190	20–40	5 3 1
Lasagne / zapečené těstoviny / plněné těstoviny „canneloni“ / pečené pudinky typu „flan“		Ano	190–200	45–65	2

FUNKCE	Tradiční	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Eko s horkým vzduchem
PŘÍSLUŠENSTVÍ	Rošt	Pečicí nádoba pro položení na rošt	Nádoba na pečení / pečicí plech na mřížce	Plech na pečení	Pečicí plech s 200 ml vody		

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		Ano	190–200	80–110	3
Vepřová pečeně s kůží 2 kg		Ano	180–190	110–150	2
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200–230	50–100	2
Krůta/husa 3 kg		–	190–200	100–160	2
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)		Ano	170–190	30–50	2
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180–200	50–70	2
Opečený chléb		–	250	2 - 6	5
Rybí filé/plátky		–	230 - 250	20 - 30*	4 3
Klobásy/kebaby/žebírka/hamburgery		–	250	15 - 30*	5 4
Pečené kuře 1–1,3 kg		Ano	200–220	55 - 70**	2 1
Krvavý rostbíf 1 kg		Ano	200–210	35–50**	3
Jehněčí kýta/koleno		Ano	200 - 210	60 - 90**	3
Opékané brambory		Ano	200 - 210	35 - 55**	3
Zapékaná zelenina		–	200–210	25–55	3
Maso a brambory		Ano	190–200	45–100***	4 1
Ryby a zelenina		Ano	180	30 - 50***	4 1
Lasagne a maso		Ano	200	50 - 100***	4 1
Kompletní jídlo: ovocný dort (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		Ano	180–190	40 - 120***	5 3 1
Pečené maso / nadívané maso		–	170–180	100 - 150	2

Uvedená doba nezahrnuje fázi předehřevu: Doporučujeme vložit pokrm do trouby a nastavit dobu přípravu až po dosažení požadované teploty.

* V polovině doby pečení jídlo obraťte.

** Ve dvou třetinách pečení jídlo obraťte (v případě potřeby).

*** Odhadovaná doba přípravu: Pokrm lze z trouby vyjmout v různou dobu podle osobní volby.

Stáhněte si Návod k použití a údržbě z webových stránek docs.indesit.eu, kde se nachází i přehled odzkoušených receptů sestavených pro potřeby certifikačních orgánů v souladu s IEC 60350-1.

FUNKCE							
	Tradiční	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Eko s horkým vzduchem
PŘÍSLUŠENSTVÍ							
	Rošt	Pečicí nádoba pro položení na rošt	Nádoba na pečení / pečicí plech na mřížce	Plech na pečení	Pečicí plech s 200 ml vody		

Nepoužívejte parní čistič.

Všechny úkony provádějte s nasazenými ochrannými rukavicemi.

Požadované operace vykonávejte až tehdy, co trouba vychladne.

Odpojte spotřebič od zdroje napájení.

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky nebo abrazivní/žíravé prostředky, neboť by mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.

VNĚJŠÍ POVRCHY

Povrch čistěte vlhkým hadříkem z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH-neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem. Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

VNITŘNÍ POVRCHY

• Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, pokud možno když je ještě stále teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. Za účelem vysušení jakéhokoli kondenzátu vytvořeného v důsledku přípravy jídla s vyšším obsahem vody nechte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou.

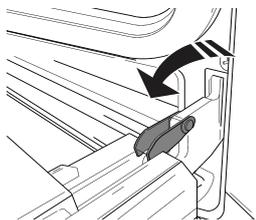
- Pro optimální vyčištění vnitřních povrchů aktivujte funkci čištění vodou „Hydrocleaning“.
- Dvířka je možné za účelem snadného očištění skla vysadit a znovu nasadit
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Horní topné těleso grilu lze posunout směrem dolů, aby bylo možné vyčistit horní desku trouby .

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

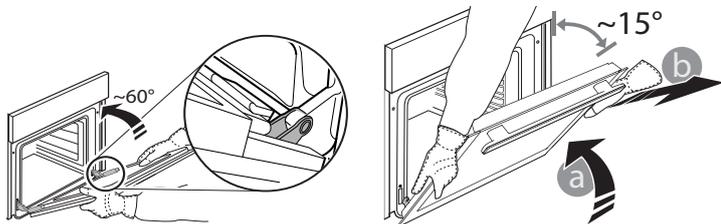
DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

1. Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouváte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.



2. Dvířka dobře uzavřete.

Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout (a), dokud se neuvolní z usazení (b).



Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

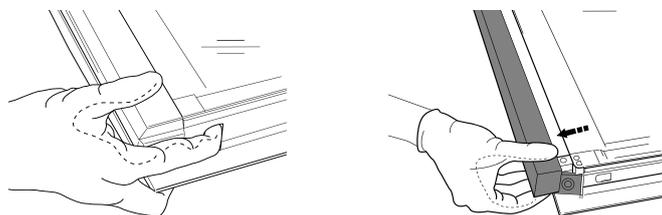
3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

4. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je naplno otevřete. Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.

5. Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte.

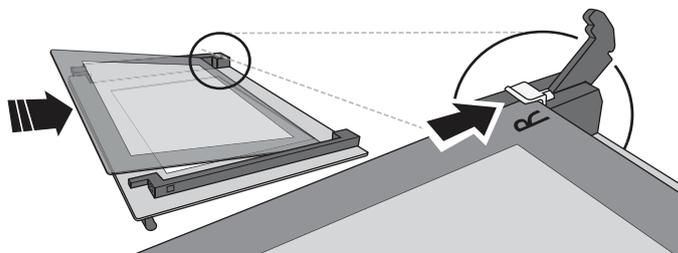
CLICK & CLEAN – ČIŠTĚNÍ SKLA

1. Po vyjmutí dvířek je položte na měkký povrch tak, aby madlo bylo dole. Stiskněte současně obě zajišťovací pojistky a zatažením směrem k sobě sejměte horní lištu dvířek.



2. Zvedněte a pevně držte vnitřní sklo oběma rukama, přeneste sklo na měkký povrch. Poté začnete s čištěním.

3. Pro správné opětné nasazení vnitřního skla zkontrolujte, zda v levém rohu vidíte „R“ a čistý (nepotříštěný) povrch směřuje nahoru. Nejprve zasadíte delší stranu skla označenou písmenem „R“ do rámečku a poté sklo sklopte do správné polohy.



4. Namontujte horní lištu: zacvaknutí indikuje správnou montáž. Před nasazením dvířek zkontrolujte těsnění.

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušeni napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojena k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem.	Softwarový problém.	Kontaktujte nejbližší středisko poprodejních služeb a uveďte písmeno nebo číslo, které následuje za písmenem „F“.

UŽITEČNÉ RADY



Pro další informace si stáhněte Návod k použití a údržbě z webových stránek docs.indesit.eu.

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Tabulka udává nejlepší funkci, příslušenství a úroveň, kterou je třeba použít pro přípravu různých druhů jídel.

Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez doby předehřátí (které je u některých receptů nutné).

Teploty a doby pečení mají pouze orientační charakter, neboť se odvíjejí od množství jídla a použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty a není-li jídlo dostatečně propečené, teprve pak tyto hodnoty zvyšte. Použijte dodané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete použít také nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tím doba pečení mírně prodlouží.

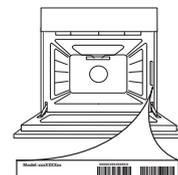
PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ SOUČASNĚ

S funkcí „Multilevel“ lze připravovat různé druhy pokrmů (jako jsou ryby a zelenina) na více různých mřížkách současně. Jídlo vyžadující kratší dobu pečení vyjměte dříve a jídlo s delší dobou pečení ponechte ještě v troubě.



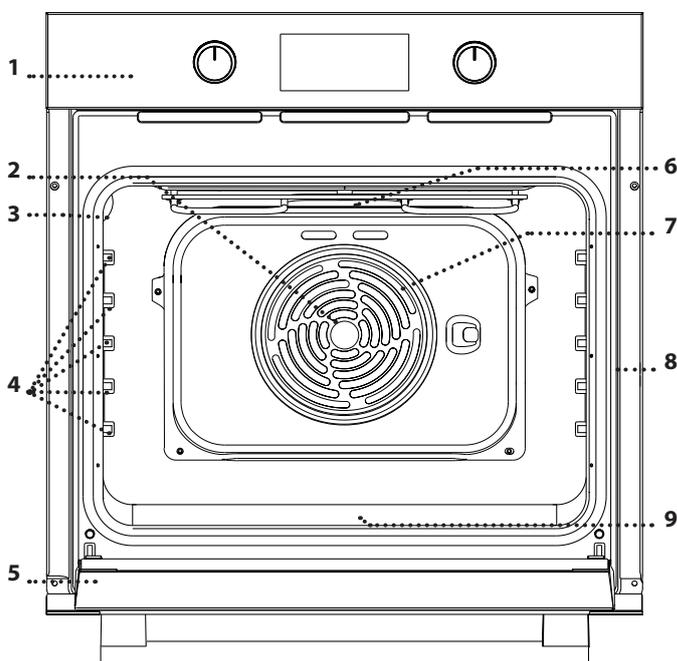
Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete na webových stránkách:

- navštívením našich webových stránek docs.indesit.eu;
- pomocí naskenování QR kódu;
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo najdete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



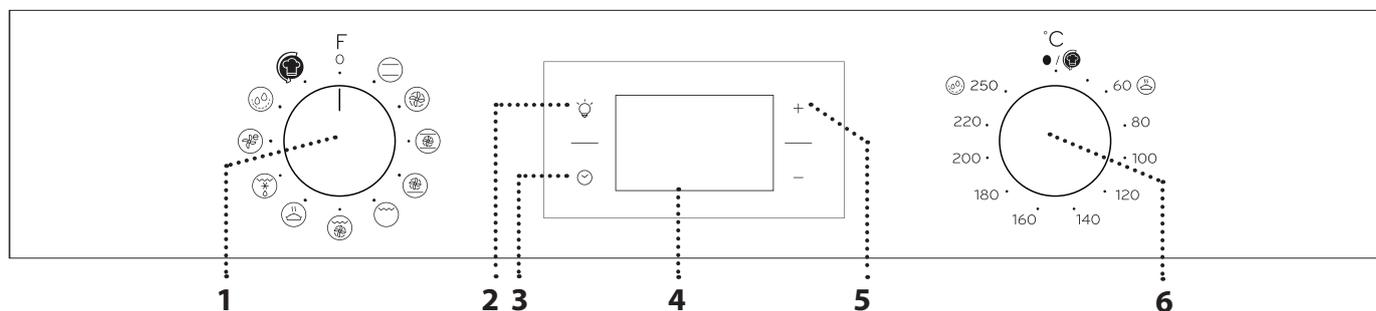
**ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK INDESIT**Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc,
zaregistrujte prosím svoj spotrebič na
www.indesit.com/register**Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte
Bezpečnostné pokyny.**

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Svetlo
4. Vodiace lišty
(úroveň je uvedená na stene vo vnútri rúry)
5. Dvierka
6. Horný ohrevný článok/gril
7. Okrúhly ohrevný článok
(nie je viditeľný)
8. Výrobný štítok
(neodstraňujte)
9. Spodný ohrevný článok
(nie je viditeľný)

OVLÁDACÍ PANEL



1. VOLIACI GOMBÍK

Na zapnutie rúry voľbou funkcie.
Rúru vypnete otočením ovládača
do polohy 0.

2. SVETLO

Keď je rúra zapnutá, stlačením
zapnete alebo vypnete vnútorné
osvetlenie rúry.

3. NASTAVENIE ČASU

Pre nastavenie času pečenia,
odloženého štartu a časovača.
Pre zobrazenie času, keď je
rúra vypnutá.

4. DISPLEJ

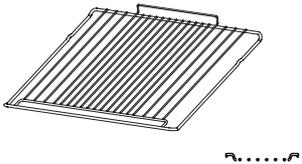
5. NASTAVOVACIE TLAČIDLÁ

Na zmenu nastavenia času prípravy
jedla.

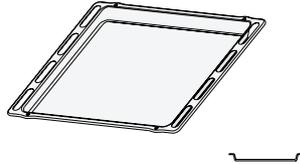
6. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

Otočením si zvolíte požadovanú
teplotu pri aktivovaní manuálnych
funkcií. Na používanie
automatických funkcií

DRÔTENÝ ROŠT



PLECH NA PEČENIE



Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu. Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

• Vložte rošt na požadovanú úroveň tak, že ho držíte mierne naklonený nahor a najprv uložíte nadvihnutú zadnú stranu (smerujúcu nahor). Potom ho vodorovne zasunúť po vodiacich lištách až na doraz.

Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, zasunutím po vodiacich lištách.

• Na uľahčenie čistenia rúry možno vodiace lišty vybrať: Potiahnutím ich vyberte zo sediel.

FUNKCIE



KONVENČNÝ

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.



VIACÚROVŇOVÁ PRÍPRAVA

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.



XL COOKING

Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Odporúčame počas pečenia mäso otáčať, aby obe strany zhnedli rovnomerne. Odporúčame mäso pri pečení občas oblievať, aby sa zabránilo nadmernému vysychaniu.



PIZZA

Na pečenie rôznych typov a veľkostí pizze a chleba. Je dobré v polovici pečenia vymeniť polohu plechov na pečenie.



GRILOVANIE

Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte plech na pečenie na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.



GRATIN

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, biftek, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.



UDRŽIAVANIE V TEPLE

Na účinné vykysnutie sladkého alebo pikantného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.



FREASY COOK

Všetky ohrevné články a ventilátor sa zapnú, čím je zaručené stále rovnomerné rozptýlenie tepla v rúre. Pri tomto režime prípravy jedla nie je nutný predohrev. Tento režim sa zvlášť odporúča na rýchlu prípravu balených jedál (mrazených alebo predvarených). Najlepšie výsledky získate, ak používate iba jednu úroveň.



VHÁŇANÝ VZDUCH ECO

Na pečenie mäsa i plnených kusov mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedla. Pri používaní tejto EKO funkcie zostane svetielko počas pečenia vypnuté, ale možno ho znova zapnúť stlačením



HYDROCLEANING

Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla. Nalejte 200 ml pitnej vody na dno rúry a použite funkciu 35 min. pri 90 °C. Funkciu aktivujte, keď je rúra studená, a po skončení cyklu ju nechajte 15 min. vychladnúť.



TURN & GO

Táto funkcia automaticky zvolí ideálnu teplotu a čas pečenia pre celú škálu receptov, vrátane mäsa, rýb, cestovín, zákuskov a zeleniny. Funkciu aktivujte, keď je rúra studená.

PRVÉ POUŽITIE SPOTREBIČA

1. NASTAVENIE ČASU

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas: Stlačíte , kým na displeji nezačne blikať ikonka  a dve číslice označujúce hodiny.



Pomocou + alebo - nastavte hodinu a stlačte  na potvrdenie. Začnú blikať číslice označujúce minúty. Pomocou + alebo - nastavte minúty a stlačte  na potvrdenie.

Upozornenie: Keď bliká ikonka , napríklad po dlhšom výpadku prúdu, bude potrebné resetovať čas.

2. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali od výroby: Je to úplne normálne.

Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.

Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo.

Zohrievajte rúru na 250 °C zhruba jednu hodinu, najlepšie s funkciou „XL Cooking“. Rúra musí byť pritom prázdna.

Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

Ak chcete vybrať funkciu, otočte *voliacim gombíkom* na symbol požadovanej funkcie: Displej sa rozsvieti a ozve sa zvukový signál.



2. AKTIVOVANIE FUNKCIE

MANUÁLNY VÝBER

Na spustenie vybranej funkcie otočte *gombíkom termostatu* a nastavte požadovanú teplotu.



Upozornenie: Počas pečenia môžete funkciu zmeniť otočením *voliaceho gombíka* alebo upraviť teplotu otočením *gombíka termostatu*.

Funkcia sa nespustí, ak je *gombík termostatu* na 0 °C. Môžete nastaviť čas pečenia, čas ukončenia pečenia (iba ak nastavujete čas pečenia) a časomer.

TURN & GO

Ak chcete spustiť funkciu „Turn & Go“, zvolte funkciu otočením *voliaceho gombíka* na príslušnú ikonku a *gombík termostatu* ponechajte na ikonke /. Ak chcete prípravu jedla ukončiť, otočte *voliaci gombík* na „0“.

Upozornenie: Ak chcete s použitím funkcie „Turn & Go“ dosiahnuť najlepšie výsledky, dodržujte pri každom jedle odporúčané hmotnosti podľa nasledujúcej tabuľky.

Potraviny	Recept	Hmotnosť (kg)
Mäso	Pečená teľacina, krvavý roastbeef	0,6 – 0,7
	Kurča / kúsky jahňacieho stehna	1,0 – 1,2
Ryby	Filety z lososa/ Pečené ryby (celé)	0,9 – 1,0
	Ryby pečené v alobale	0,8 – 1,0
Zelenina	Plnená zelenina	1,8 – 2,5
	Zeleninový koláč	1,5 – 2,5
Slané koláče	Slaná torta Lorraine/ nákyt	1,0 – 1,5
Cestoviny	Lasagne / Zapekané cestoviny alebo ryža vo formičke	1,5 – 2,0
Sladké koláče	Kysnuté koláče/ Slivkový koláč	0,9 – 1,2
	Pečené jablká	1,0 – 1,5
Chlieb	Bochník chleba	0,5 – 0,6
	Bagety	0,5 – 0,8

UCHOVAŤ TEPLÉ

Na spustenie funkcie „Udržiavanie v teple“ otočte *gombík termostatu* na príslušný symbol; ak je rúra nastavená na inú teplotu (alebo teplota v rúre je vyššia ako 65 °C), funkcia sa nespustí.

Upozornenie: Môžete nastaviť čas pečenia, čas ukončenia pečenia (iba ak nastavujete čas pečenia) a časomer.

3. PREDOHREV

Keď sa funkcia spustí, zvukový signál a blikajúca ikonka  na displeji informujú, že bola aktivovaná fáza predhrievania.

Po skončení tejto fázy zvukový signál a svietiaci ikonka  na displeji informujú, že rúra dosiahla nastavenú teplotu: Vložte jedlo do rúry a pokračujte v pečení.

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok.

. PROGRAMOVANIE PEČENIA

Pred programovaním pečenia si musíte zvoliť funkciu.

TRVANIE

Stláčajte , až kým na displeji nezačne blikat ikonka  a „00:00“.



Pomocou + alebo — nastavte čas pečenia a potom stlačte  na potvrdenie.

Funkciu aktivujete otočením *gombíka termostatu* na požadovanú teplotu: Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že pečenie je ukončené.

Poznámky: Ak chcete zrušiť nastavenú dobu pečenia, stláčajte , až kým na displeji nezačne blikat ikonka , potom pomocou — resetujte dobu pečenia na „00:00“. V tomto čase pečenia je zahrnutá aj fáza predhrievania.

PROGRAMOVANIE ČASU UKONČENIA PEČENIA/ POSUNUTÉHO ŠTARTU

Po nastavení doby pečenia možno funkciu odložiť naprogramovaním času jej ukončenia: Stláčajte , kým na displeji nezačne blikat ikonka  a aktuálny čas.



Pomocou + alebo — nastavte želaný čas ukončenia pečenia a stlačte  na potvrdenie.

Funkciu aktivujete otočením *gombíka termostatu* na požadovanú teplotu: Funkcia zostane pozastavená, až kým sa nespustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.

Poznámky: Nastavenie zrušíte, ak rúru vypnete otočením *voliaceho gombíka* do polohy 0.

Poznámky: Funkcia odloženého spustenia nie je dostupná pre funkcie Gril a Turbo Gril.

UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že funkcia je ukončená.



Otočte *voliacim gombíkom* na inú funkciu alebo do polohy „0“, čím rúru vypnete.

Upozornenie: Ak je časomer aktivovaný, na displeji sa zobrazí „END“ striedavo so zostávajúcim časom.

. NASTAVENIE ČASOMERU

Táto možnosť nepreruší program pečenia, ale umožní vám použiť displej ako časomer, buď v priebehu funkcie, alebo keď je rúra vypnutá.

Stláčajte , až kým na displeji nezačne blikat ikonka  a 00:00.



Pomocou + alebo — nastavte požadovaný čas a stlačte  na potvrdenie.

Keď časomer dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.

Poznámky: Časovač zrušíte stláčaním , až kým ikonka  nezačne blikat, potom pomocou — resetujte čas na „00:00“.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče		Áno	160 – 180	30 – 90	2/3
		Áno	160 – 180	30 – 90	4 1
Plnený koláč (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		Áno	160 – 200	35 – 90	2
		Áno	160 – 200	40 – 90	4 2
Sušienky/košíčky		Áno	160 – 180	20 – 45	3
		Áno	150 – 170	20 – 45	4 2
		Áno	150 – 170	20 – 45	5 3 1
Odpalované cesto		Áno	180 – 210	30 – 40	3
		Áno	180 – 200	35 – 45	4 2
		Áno	180 – 200	35 – 45	5 3 1
Snehové pusinky		Áno	90	150 – 200	3
		Áno	90	140 – 200	4 2
		Áno	90	140 – 200	5 3 1
Pizza/chlieb		Áno	190 – 250	15 – 50	1 / 2
		Áno	190 – 250	20 – 50	4 2
Mrazená pizza		Áno	250	10 – 20	3
		Áno	230 - 250	10 - 25	4 2
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Áno	180 – 200	40 – 55	3
		Áno	180 – 200	45 – 60	4 2
		Áno	180 – 200	45 – 60	5 3 1
Lístkové cesto / odpalované cesto		-	190 – 200	20 – 30	3
		-	180 – 190	20 – 40	4 2
		-	180 – 190	20 – 40	5 3 1
Lasagne/zapečené cestoviny/ plnené cest. závitky/nákypy		Áno	190 – 200	45 – 65	2
Jahňacie / Telacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	3

FUNKCIE	Statický ohrev	Gril	Gratin	Pizza	Viacúrovňová príprava	XL cooking	Eko vháňaný vzduch
PRÍSLUŠENSTVO	Rošt	Nádoba na pečenie na rošte	Plech na pečenie / nádoba na pečenie na rošte	Plech na pečenie	Plech na pečenie s 200 ml vody		

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Bravčové pečené s kožou 2 kg		Áno	180 – 190	110 – 150	2
Kurča/králik/kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	2
Moriak/hus 3 kg		-	190 – 200	100 - 160	2
Pečené ryby / Ryby pečené v alobale (filety, celé)		Áno	170 – 190	30 – 50	2
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 70	2
Opečený chlieb		-	250	2 - 6	5
Rybie filé / plátky		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Klobásky/kebaby/rebierka/hamburgery		-	250	15 – 30*	5 4
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		Áno	200 – 220	55 - 70**	2 1
Krvavý roastbeef 1 kg		Áno	200 - 210	35 - 50**	3
Jahňacie stehno / koleno		Áno	200 – 210	60 - 90**	3
Pečené zemiaky		Áno	200 - 210	35 - 55**	3
Gratinovaná zelenina		-	200 – 210	25 – 55	3
Mäso a zemiaky		Áno	190 – 200	45 – 100***	4 1
Ryby a zelenina		Áno	180	30 - 50***	4 1
Lasagne a mäso		Áno	200	50 - 100***	4 1
Kompletné jedlo: ovocná torta (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3)// mäso (úroveň 1)		Áno	180 – 190	40 - 120***	5 3 1
Pečené mäso / plnené kusy mäsa		-	170 – 180	100 - 150	2

Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhrievania: Odporúčame vložiť jedlo do rúry a nastaviť dobu pečenia až po dosiahnutí požadovanej teploty.

* V polovici prípravy jedlo obráťte.

** Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

*** Odhadovaný čas trvania: Jedlá možno vybrať z rúry v rôznych časoch podľa želania.

Stiahnite si Návod na používanie a údržbu na docs.indesit.eu, kde je tabuľka testovaných receptov zostavených pre certifikačné orgány podľa normy IEC 60350-1.

FUNKCIE							
	Statický ohrev	Gril	Gratin	Pizza	Viacúrovňová príprava	XL cooking	Eko vháňaný vzduch
PRÍSLUŠENSTVO							
	Rošt	Nádoba na pečenie na rošte	Plech na pečenie / nádoba na pečenie na rošte	Plech na pečenie	Plech na pečenie	Plech na pečenie s 200 ml vody	

Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.

Pri všetkých činnostiach používajte ochranné rukavice.

Požadované operácie vykonávajte, keď je rúra studená.

Odpojte spotrebič od napájania.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

VONKAJŠIE POVRCHY

Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.

Nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

VNÚTORNÉ POVRCHY

• Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistíte, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvry od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom

vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.

• Vnútorne povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie „Hydrocleaning“.

• Dvierka sa dajú ľahko vybrať a znovu nasadiť, vďaka čomu sa sklo ľahšie čistí

• Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.

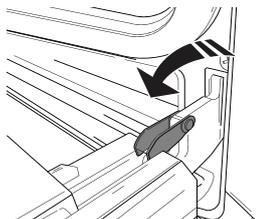
• Vrchné ohrievacie teleso grilu možno spustiť, aby sa dal vyčistiť aj vrchný panel rúry.

PRÍSLUŠENSTVO

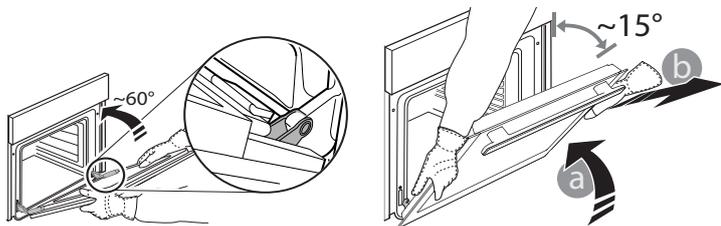
Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedla sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



2. Zatvorte dvierka, čo najviac ako to ide. Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor (a), až kým sa neuvolnia zo sedla (b).



Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

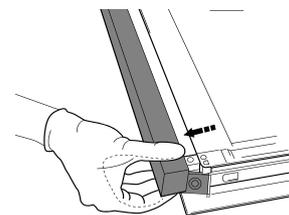
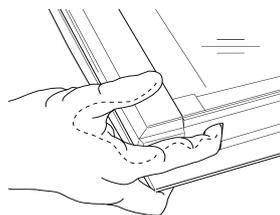
3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dvierka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: dbajte, aby ste ich sklopili úplne.

5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zároveň s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky.

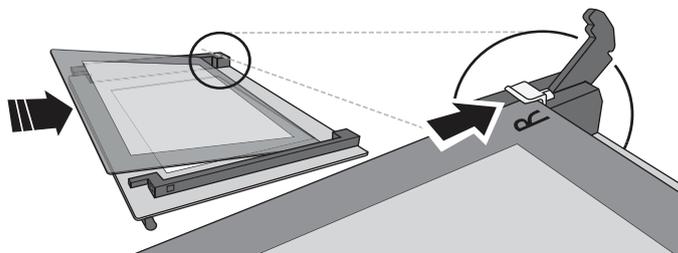
CLICK & CLEAN – ČISTENIE SKLA

1. Po vybratí dvierka položte na mäkký povrch rukoväťou nadol, zároveň stlačte dve fixačné svorky a odstráňte horný okraj dvierok potiahnutím k sebe.



2. Zdvihnite a pevne držte vnútorné sklo oboma rukami, vyberte ho a pred čistením položte na mäkký povrch.

3. Aby ste správne vložili vnútorné sklo na miesto, dbajte, aby bolo v ľavom rohu viditeľné „R“ a čistý (nepotlačený) povrch bol hore. Najprv vložte do opornej podložky dlhú stranu skla označenú „R“, potom ju spustite na svoje miesto.



4. Nasadte horný okraj. Ak je poloha správna, ozve sa kliknutie. Pred opätovným nasadením dvierok sa presvedčte, či je tesnenie zaistené.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo.	Softvérový problém.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte písmeno alebo číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“.

UŽITOČNÉ TIPY



Stiahnite si Návod na používanie a údržbu na docs.indesit.eu, kde nájdete viac informácií

AKO ČITAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál.
Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predohrevu (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

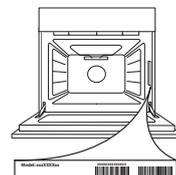
PEČENIE RÔZNYCH JEDÁL SÚČASNE

Funkcia „Viacúrovňová príprava“ vám umožňuje pripravovať rôzne jedlá (ako sú ryby a zelenina) na rôznych úrovniach zároveň. Vyberte jedlo, ktoré sa pečie kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.



Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Navštívte našu webovú stránku docs.indesit.eu
- Pomocou QR kódu
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (Telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.



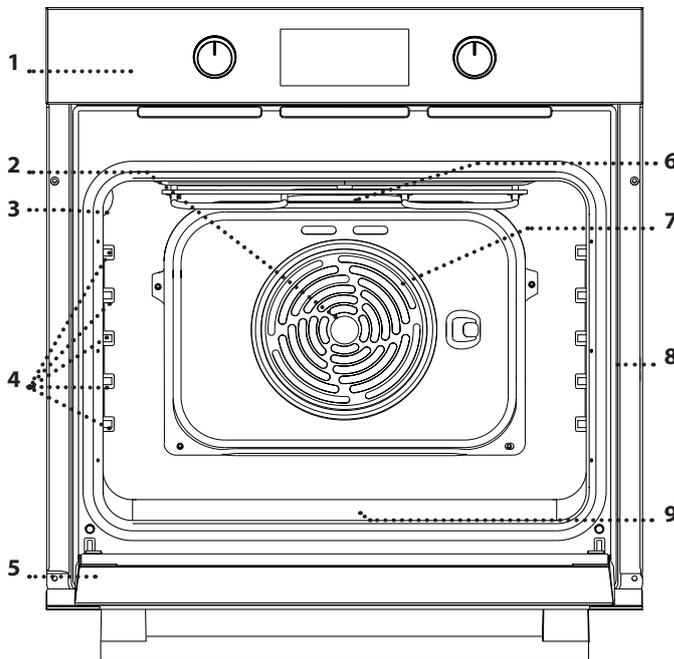


THANK YOU FOR BUYING AN INDESIT PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.indesit.com/register



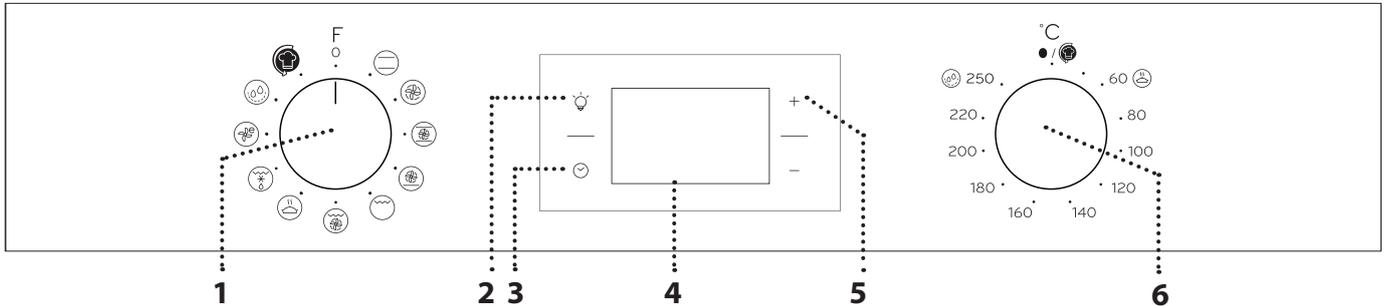
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



1. SELECTION KNOB

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

2. LIGHT

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

3. SETTING THE TIME

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

4. DISPLAY

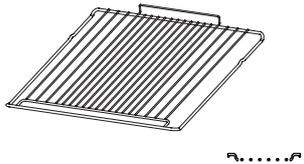
5. ADJUSTMENT BUTTONS

For changing the cooking time settings.

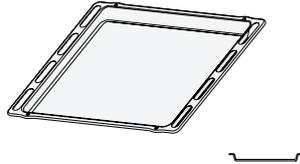
6. THERMOSTAT KNOB

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

WIRE SHELF



BAKING TRAY



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

USING THE ACCESSORIES

- Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Then slide it horizontally along the shelf guide as far as possible.

The other accessories, such as the baking tray, are inserted horizontally by sliding them along the shelf guides.

- The shelf guides can be removed to facilitate the oven cleaning: pull it to remove from its seats.

FUNCTIONS

CONVENTIONAL
For cooking any kind of dish on one shelf only.

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

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

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

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

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

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

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

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

HYDROCLEANING
The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and use the function for 35' at 90°C. Activate the function when the oven is cold and let it cool down for 15' once the cycle ends.

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

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. SETTING THE TIME

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



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

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

2. HEAT THE OVEN

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

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

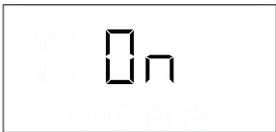
Follow the instructions for setting the function correctly.

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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



2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL

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



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

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

TURN & GO

To start the "Turn & Go" function, select the function turning the *selection knob* on the relevant icon, keeping the *thermostat knob* on the  /  icon. To end the cooking, turn the *selection knob* on "0".

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

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

KEEP WARM

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

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

3. PREHEATING

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

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

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

. PROGRAMMING COOKING

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

DURATION

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



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

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

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

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

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



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

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

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

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

END OF COOKING

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



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

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

. SETTING THE TIMER

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

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



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

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

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

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEATING	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Yes	160 - 180	30 - 90	4 1 
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	2 
		Yes	160 - 200	40 - 90	4 2 
Biscuits/tartlets		Yes	160 - 180	20 - 45	3 
		Yes	150 - 170	20 - 45	4 2 
		Yes	150 - 170	20 - 45	5 3 1 
Choux buns		Yes	180 - 210	30 - 40	3 
		Yes	180 - 200	35 - 45	4 2 
		Yes	180 - 200	35 - 45	5 3 1 
Meringues		Yes	90	150 - 200	3 
		Yes	90	140 - 200	4 2 
		Yes	90	140 - 200	5 3 1 
Pizza / bread		Yes	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Yes	190 - 250	20 - 50	4 2 
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	3 
		Yes	230 - 250	10 - 25	4 2 
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	40 - 55	3 
		Yes	180 - 200	45 - 60	4 2 
		Yes	180 - 200	45 - 60	5 3 1 
Vols-au-vents / puff pastry crackers		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	20 - 40	4 2 
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1 
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	2 
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	3 

FUNCTIONS							
	Conventional	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Eco Forced Air

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

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

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

* Turn food halfway through cooking.

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

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

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

FUNCTIONS	Conventional	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Eco Forced Air
ACCESSORIES	Wire shelf	Baking dish on the wire shelf	Baking tray / baking dish on the wire shelf	Baking tray	Baking tray with 200 ml of water		

MAINTENANCE AND CLEANING



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

Do not use steam cleaning equipment.

Use protective gloves during all operations.

Carry out the required operations with the oven cold.

Disconnect the appliance from the power supply.

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

EXTERIOR SURFACES

Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth. Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

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

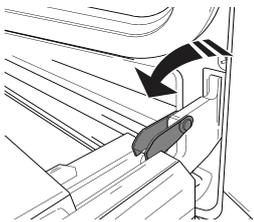
- Activate the "Hydrocleaning" function for optimum cleaning of internal surfaces.
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper panel of the oven.

ACCESSORIES

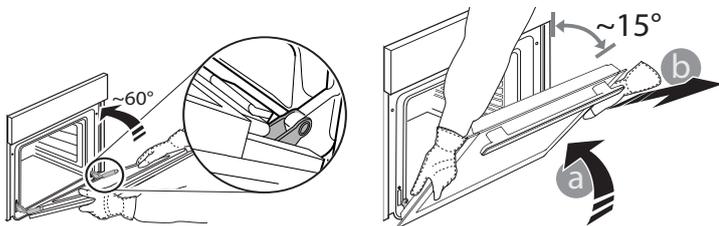
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



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



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

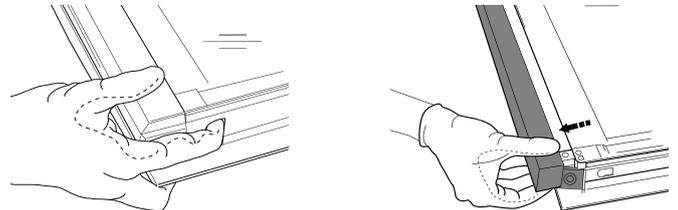
3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

4. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: make sure that you lower them down completely.

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

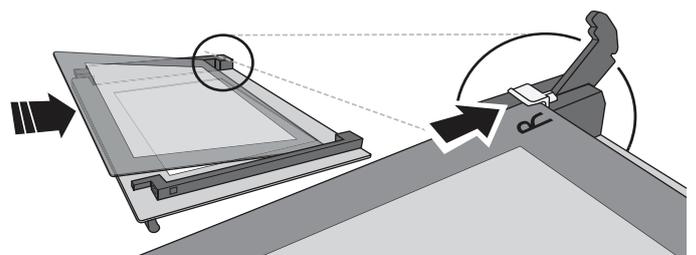
CLICK & CLEAN - CLEANING THE GLASS

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



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

3. To correctly reposition the inner glass, make sure that the "R" is visible in the left-hand corner and the clear surface (not printed) is facing up. First insert the long side of the glass indicated by "R" into the support seats, then lower it into position.



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

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

USEFUL TIPS



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

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

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



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

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

