

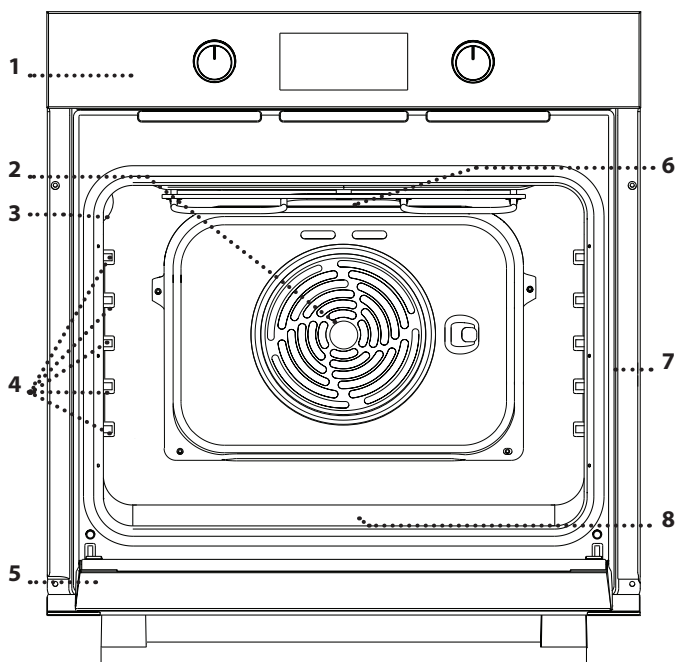

**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT INDESIT**

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



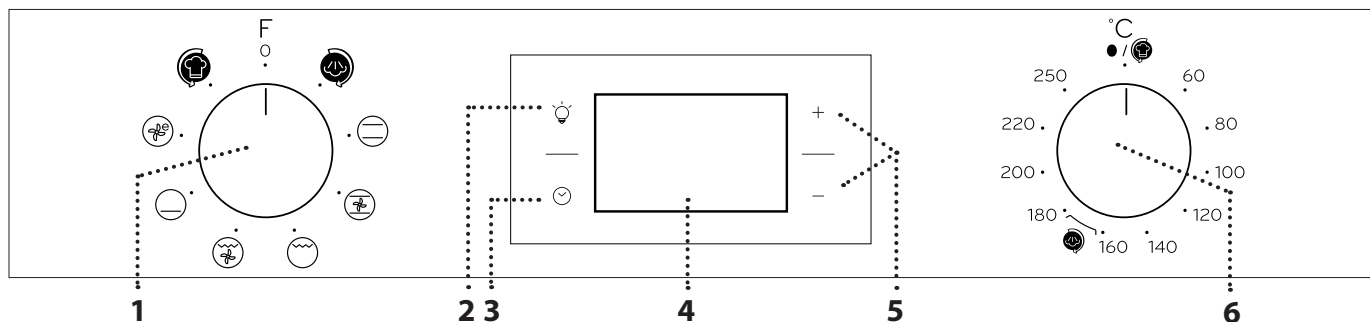
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

## DESCRIPTION DU PRODUIT



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


## 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. LAMPE

Lorsque le four est allumé, appuyez sur  pour allumer ou éteindre la lampe du compartiment du four.

### 3. RÉGLAGE DE L'HEURE



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

### 4. ÉCRAN

### 5. BOUTONS DE RÉGLAGES

Pour changer les réglages du temps de cuisson.

### 6. BOUTON THERMOSTAT

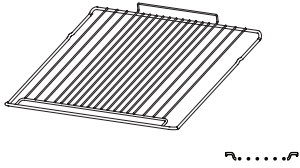
Tournez pour sélectionner la température désirée lorsque vous utilisez les fonctions manuelles. Pour utiliser la fonction Turn&Go , pour utiliser la fonction Turn&Go Steam .

# ACCESSOIRES

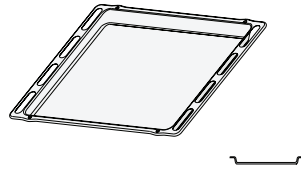


Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien à partir de [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)

## 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

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

• 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 them to remove from their seats.

# FONCTIONS



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien à partir de [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)



### TURN&GO STEAM

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



### CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



### CONVECTION FORCÉE

Pour cuire différents aliments sur plusieurs niveaux (maximum deux) à la fois. Il est recommandé de changer les positions des grilles à mi-cuisson



### GRIL

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 un quelconque niveau sous la grille.



### GRATIN

Pour rôtir de grosses pièces de viande (cuisses, rosbif, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.



### CHAUFFAGE INFÉRIEUR

Utilisez cette fonction pour dorer le fond du plat. Il est conseillé de placer les aliments au 1e/2e niveau. La fonction peut aussi être utilisée pour la cuisson lente, comme les légumes et les ragoûts; dans ce cas, utilisez le 3e niveau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.




### 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 CONVECTION FORCÉE

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 .





### 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.

Remarque : 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 normale. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. Chauffez le four à 250 °C pour environ une heure en utilisant la fonction « Convection forcée ». Le four doit être vide durant cette opération. Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

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

# USAGE QUOTIDIEN

## 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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




## 2. ACTIVER UNE FONCTION


### MANUEL

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



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

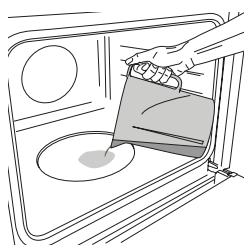
### TURN&GO

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

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

Aliments	Recette	Poids (kg)
Viandes	Rôti d'agneau, rôti de 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

### TURN&GO STEAM




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

160 et 180°C (comme suggéré par l'icône). La fonction démarrera et l'écran affichera l'heure du jour effective. Aucun préchauffage n'est nécessaire. Pour interrompre la cuisson, tournez le *bouton de sélection* sur « 0 ».

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




### 3. PRÉCHAUFFAGE ET CHALEUR RÉSIDUELLE

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

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

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

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

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


### . PROGRAMME DE 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 le temps de cuisson souhaité, puis appuyez sur  pour confirmer. Lancez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée : Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.

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 l'heure de fin de cuisson souhaitée et appuyez sur  pour confirmer. Activez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* sur la température souhaitée : 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.


Remarque : Si la minuterie est activée, 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
<b>Gâteaux à pâte levée</b>		Oui	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Oui	160 - 180	30 - 90 ***	4  1 
<b>Gâteau fourré</b> (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Oui	160 - 200	35 - 90	2 
		Oui	160 - 200	35 - 90 ***	4  2 
<b>Biscuits/tartelettes</b>		Oui	170 - 180	15 - 45	3 
		Oui	160 - 180	20 - 45 ***	4  2 
<b>Chouquettes</b>		Oui	180 - 200	30 - 40	3 
		Oui	180 - 190	35 - 45 ***	4  2 
<b>Meringues</b>		Oui	90	150 - 200	3 
		Oui	90	140 - 200 ***	4  2 
<b>Pizza/pain</b>		Oui	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Oui	190 - 250	25 - 50 ***	4  2 
<b>Pizza surgelée</b>		Oui	250	10 - 15	3 
		Oui	250	10 - 20 ***	4  2 
<b>Quiches et tartes salés</b> (tourte aux légumes, quiche)		Oui	175 - 200	45 - 60	3 
		Oui	175 - 190	45 - 60 ***	4  2 
<b>Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée</b>		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	15 - 40 ***	4  2 
<b>Lasagnes/pâtes au four/cannellonis/tartes</b>		Oui	190 - 200	45 - 65	2 
<b>Agneau/veau/bœuf/porc</b> 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	3 

FONCTIONS	 Convection naturelle	 Gril	 Gratin	 Convection forcée	 Cuisson EcoConvection
ACCESSOIRES	 Grille métallique	 Plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille étallique	 Plaque de cuisson/plaque de cuisson sur la grille	 Plaque de cuisson	 Plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
<b>Poulet/lapin/canard</b> 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	2 
<b>Dinde/oie</b> 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2 
<b>Poisson au four / en papillote</b> (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 45	2 
<b>Légumes farcis</b> (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 70	2 
<b>Pain grillé</b>		5'	250	2 - 6	5 
<b>Filets/tranches de poisson</b>		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3 
<b>Saucisses/Brochettes/Côtes levées/Hamburgers</b>		-	250	15 - 30 *	5 4 
<b>Poulet rôti</b> 1-1,3 kg		Oui	200 - 220	55 - 70 **	2 1 
<b>Rosbif saignant</b> 1 kg		Oui	200 - 210	35 - 50 **	3 
<b>Gigot d'agneau/jarret</b>		Oui	200 - 210	60 - 90 **	3 
<b>Pommes de terre rôties</b>		Oui	200 - 210	35 - 55 **	3 
<b>Gratin de légumes</b>		-	200 - 210	25 - 55	3 
<b>Lasagnes &amp; viande</b>		Oui	200	50 - 100 ****	4 1 
<b>Viandes et pommes de terre</b>		Oui	190 - 200	45 - 100 ****	4 1 
<b>Poisson et légumes</b>		Oui	200	30 - 50 ****	4 1 
<b>Rôtis/rôtis farcis</b>		-	170 - 180	100 - 150	2 

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

\* Tourner les aliments à mi-cuisson.

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



























\*\*\* Changez les niveaux à mi-cuisson.




\*\*\*\* Temps approximatif : les plats peuvent être enlevés du four à des moments différents selon vos préférences personnelles. Inversez les niveaux aux deux tiers de la cuisson si nécessaire.

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

FONCTIONS					
	Convection naturelle	Gril	Gratin	Convection forcée	Cuisson EcoConvection
ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique	Plaque de cuisson/plaque de cuisson sur la grille	Plaque de cuisson	Plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau

# TABLEAU DE CUISSON TURN&GO STEAM

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

ACCESSOIRES			
	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique	Lèche-frite /plaque de cuisson

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien à partir de [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)

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

**Utilisez des gants de protection lors des opérations.**

**Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium.**

**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 par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

## SURFACES INTÉRIEURES

- Ce four est équipé d'un revêtement catalytique qui facilite le nettoyage du compartiment de cuisson grâce à son enduit auto-nettoyant qui est hautement poreux et capable d'absorber la graisse et la saleté. 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.
- La porte peut facilement être enlevée et remplacée pour faciliter le nettoyage de la vitre.
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.

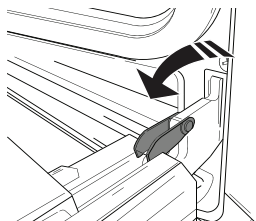
- L'élément chauffant supérieur du gril peut être baissé pour nettoyer la paroi supérieure du four : Retirez l'élément chauffant de son appui, ensuite abaissez-le. Pour replacer l'élément chauffant, soulevez-le, tirez légèrement vers l'avant, et assurez-vous que l'onglet de soutien est dans son appui.
- Pour enlever le calcaire résiduel du fond de la cavité après la cuisson à la vapeur, cuisson, il suffit de verser 250 ml de vinaigre blanc sur le gaufrage de la cavité (en variante, utilisez un produit de détartrage spécifique. Pour connaître la disponibilité, contactez le Service après-vente). Laissez-le fonctionner à la température ambiante pendant 30 minutes, puis nettoyez la cavité avec de l'eau potable tiède et un chiffon doux. Le nettoyage est recommandé au moins tous les 5 à 10 cycles de cuisson à la vapeur.

## ACCESSOIRES

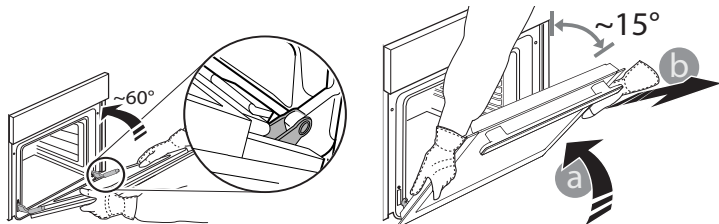
Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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



**2.** Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



Placez la porte 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.

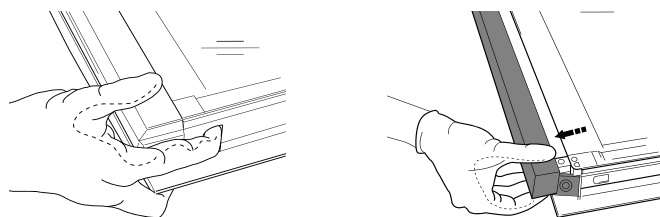
## REMPACEMENT DE L'AMPOULE

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

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

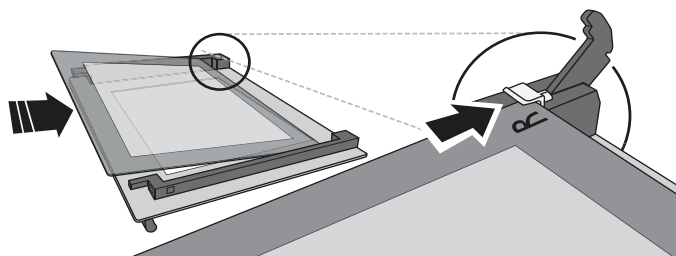
## CLICK & CLEAN - NETTOYER LA VITRE

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



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

**3.** 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.

Veillez noter : Utilisez uniquement des ampoules à halogène de 25W/230 ~ V, type G9, T300°C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison. Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.



# GUIDE DE DÉPANNAGE



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien à partir de [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. 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 d'entretien à partir de [docs.indesit.eu](http://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.

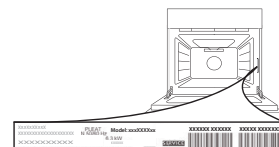
### CUISSON D'ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « Convection forcée » permet de cuire en même temps plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (comme le poisson et les légumes) sur différentes grilles. Changez les niveaux aux deux tiers de la cuisson si nécessaire. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.



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

- Visitant notre site internet [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)
- Utilisant le Code QR
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, veuillez indiquer les codes visibles sur la plaque signalétique de l'appareil.



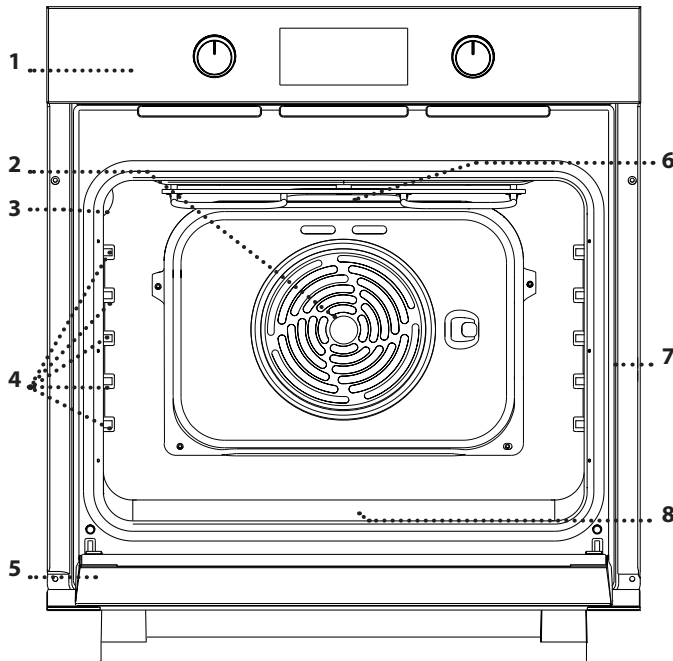


**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO INDESIT**  
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



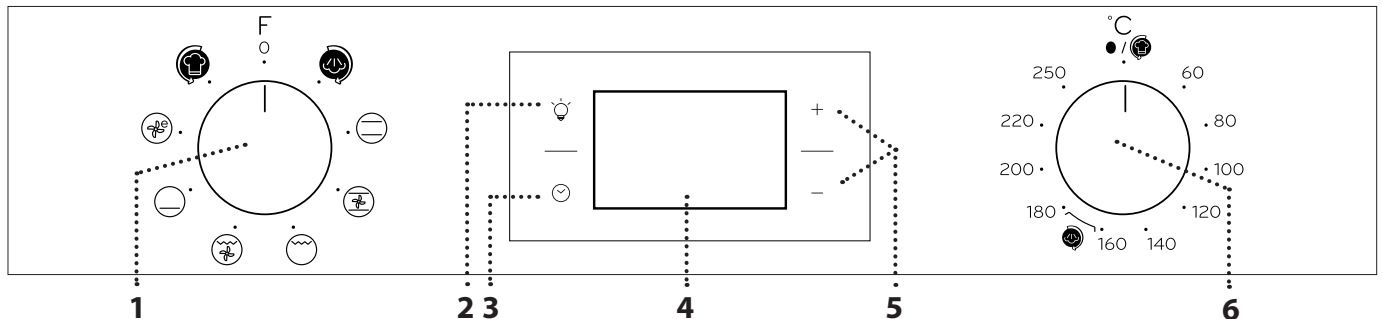
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de mandos
2. Ventilador
3. Luz
4. Guías para los estantes (el nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción)
5. Puerta
6. Resistencia superior / grill
7. Placa de características (no debe retirarse)
8. Cavidad para agua potable


## PANEL DE CONTROL



### 1. SELECTOR

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

### 2. LUZ

Con el horno encendido, púselo  para encender o apagar la luz del compartimento del horno.

### 3. AJUSTE DE LA HORA



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

### 4. PANTALLA

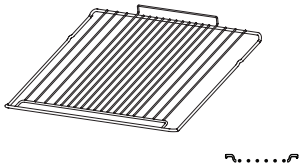
### 5. BOTONES DE REGULACIÓN

Para cambiar la configuración del tiempo de cocción.

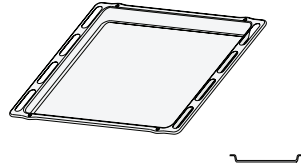
### 6. SELECTOR DEL TERMOSTATO

Gire para seleccionar la temperatura deseada cuando active las funciones manuales. Para la función Turn&Go utilice , para la función Turn&Go Steam utilice .

## REJILLA



## BANDEJA PASTELERA



El número de accesorios puede variar de un modelo a otro. Se pueden comprar otros accesorios por separado a través del Servicio Postventa.

### USO DE LOS ACCESORIOS

• Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba). Luego deslícela horizontalmente por la guía lo más que pueda.

• Los demás accesorios, como la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente deslizándolos por las guías.  
• Las guías para estantes se pueden quitar para facilitar la limpieza del horno: tire de ellas para sacarlas de su alojamiento.

# FUNCIONES



### TURN&GO STEAM

La función Turn&Go Steam permite obtener excelentes rendimientos gracias a la incorporación de vapor en el ciclo de cocción. Esta función gestiona automáticamente la temperatura ideal para cocinar una amplia gama de recetas; los tiempos de cocción de los platos principales se indican en la tabla de cocción relativa. Active siempre la función de vapor cuando el horno esté frío, y después de verter 200 ml de agua potable en el fondo de la cavidad.



### CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.



### HORNO DE CONVECCIÓN

Para cocinar diferentes alimentos en varios estantes (máximo dos) al mismo tiempo. Se recomienda cambiar la posición de las bandejas a mitad de la cocción.



### GRILL

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



### GRATIN

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



### CALENTAMIENTO INFERIOR

Use esta función para dorar la parte inferior de los platos. Es recomendable colocar los alimentos en el 1.<sup>er</sup>/2.<sup>o</sup> nivel. Esta función puede usarse también para la cocción lenta, por ejemplo de verduras y estofados de carne; en este caso, utilice el 3.<sup>er</sup> nivel. No es necesario precalentar el horno.



### FREASY COOK

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



### HORNO DE CONVECCIÓN ECO

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





### TURN & GO



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


# PRIMER USO

## 1.. AJUSTE DE LA HORA

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



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

Nota: Si el icono  parpadea, por ejemplo después de un corte de corriente muy largo, será necesario volver a ajustar la hora.

## 2. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal.

Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior.

Caliente el horno a 250 °C durante aproximadamente una hora, preferiblemente utilizando la función «Horno de convección». Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío.

Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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

# USO DIARIO

## 1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

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




## 2.. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

### MANUAL


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



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

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

### TURN & GO

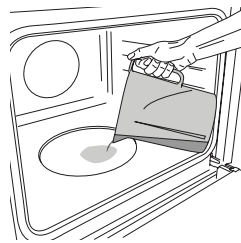
Para iniciar la función «Turn & Go», seleccione la función girando el *selector* hasta el icono correspondiente manteniendo el *selector del termostato* en el icono .

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

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

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

### TURN&GO STEAM




Para poner en marcha la función Turn&Go Steam, vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno. Seleccione la función girando en el sentido de las agujas del reloj el mando de selección en el icono correspondiente, y el mando del termostato en cualquier posición entre 160 y 180°C (como sugiere el icono).

La función se iniciará y la pantalla mostrará la hora actual del día. No es necesario precalentar.


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

Nota: Para fijar una duración específica, según la tabla de cocción correspondiente, siga las instrucciones del apartado "Programación de la cocción".

### 3. PRECALENTAMIENTO Y CALOR RESIDUAL

Una vez iniciada la función, una señal acústica y un icono parpadeando  en la pantalla le indicarán que la fase de precalentamiento se ha activado. Cuando se alcance la temperatura ajustada, el icono se vuelve fijo y sonará una nueva señal acústica para indicar que es posible introducir los alimentos e iniciar la cocción.

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



Después de la cocción y con la función desactivada, el icono  puede permanecer visible en la pantalla incluso después de que se apague el ventilador de refrigeración para indicar que hay calor residual en el compartimento.

Nota: El tiempo necesario para que se apague el icono varía porque depende de una serie de factores, como la temperatura ambiente o la función utilizada. En cualquier caso, el producto debe considerarse apagado cuando el puntero del selector se encuentra en «0».


### . PROGRAMACIÓN DE LA COCCIÓN



Antes de proceder con la cocción programada deberá seleccionar una función.

#### DURACIÓN



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

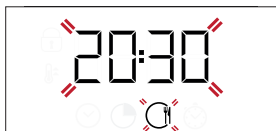



Utilice  $+$  o  $-$  para configurar el tiempo de cocción deseado y después pulse  para confirmar. Active la función girando el *selector del termostato* a la temperatura que desee: Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.

Notas: Para cancelar el tiempo de cocción que ha programado, mantenga pulsado  hasta que el icono  empiece a parpadear en la pantalla, luego utilice  $-$  para poner el tiempo de cocción en «00:00». Este tiempo de cocción incluye una fase de precalentamiento.

#### SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN/INICIO DIFERIDO

Una vez programado el tiempo de cocción, se puede retrasar el inicio de la función programando su hora de finalización: pulse  hasta que el icono  y la hora actual parpadeen en la pantalla.



Utilice  $+$  o  $-$  para ajustar la hora a la que quiere que termine la cocción y pulse  para confirmar.

Active la función girando el *selector de termostato* a la temperatura deseada: la función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

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

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

#### FINAL DE COCCIÓN

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





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


Nota: Si el temporizador está activo, la pantalla mostrará alternativamente "END" y el tiempo restante.



### . AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

Esta opción no interrumpe ni programa la cocción, pero le permite utilizar la pantalla como un temporizador, ya sea que haya una función activa o que el horno esté apagado.

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



Utilice  $+$  o  $-$  para establecer el tiempo que desee y pulse  para confirmar. Una vez que haya finalizado la cuenta atrás sonará una señal acústica.

Notas: Para cancelar el temporizador, mantenga pulsado  hasta que el icono  empiece a parpadear y después use  $-$  para reconfigurar el tiempo a «00:00».



# TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
<b>Tartas</b>		Sí	160-180	30-90	2/3
		Sí	160-180	30 - 90 ***	4  1
<b>Bizcocho relleno</b> (tarta de queso, strudel, tarta de fruta)		Sí	160-200	35-90	2
		Sí	160-200	35 - 90 ***	4  2
<b>Galletas / tartaletas</b>		Sí	170 - 180	15 - 45	3
		Sí	160 - 180	20 - 45 ***	4  2
<b>Lionesas</b>		Sí	180 - 200	30 - 40	3
		Sí	180 - 190	35 - 45 ***	4  2
<b>Merengues</b>		Sí	90	150-200	3
		Sí	90	140 - 200 ***	4  2
<b>Pizza/pan</b>		Sí	190-250	15-50	1/2
		Sí	190 - 250	25 - 50 ***	4  2
<b>Pizza congelada</b>		Sí	250	10-15	3
		Sí	250	10-20 ***	4  2
<b>Tartas saladas</b> (tarta de verduras, quiche)		Sí	175 - 200	45 - 60	3
		Sí	175 - 190	45 - 60 ***	4  2
<b>Volovanes/hojaldres</b>		-	190 - 200	20 - 30	3
		-	180 - 190	15 - 40 ***	4  2
<b>Lasañas/pasta al horno/canelones/tartas</b>		Sí	190 - 200	45 - 65	2
<b>Cordero/ternera/buey/cerdo</b> 1 kg		Sí	190 - 200	80-110	3

FUNCIONES	 6Convencional	 Grill	 Gratin	 Horno Convecc.	 Horno de convección Eco
ACCESORIOS	 Rejilla	 plato pastelero o bandeja de horno sobre rejilla	 Bandeja de horno sobre rejilla / bandeja pastelera	 Bandeja horneado	 Bandeja pastelera con 200 ml de agua

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
<b>Pollo/conejo/pato</b> 1 kg		Sí	200-230	50-100	2
<b>Pavo/oca</b> 3 kg		-	190 - 200	100-160	2
<b>Pescado al horno/en papillote</b> (filetes, entero)		Sí	170 - 190	30 - 45	2
<b>Verduras rellenas</b> (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 70	2
<b>Pan tostado</b>		5'	250	2 - 6	5
<b>Filetes/rodajas de pescado</b>		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
<b>Salchichas/brochetas/costillas/hamburguesas</b>		-	250	15 - 30 *	5 4
<b>Pollo asado</b> 1-1,3 kg		Sí	200 - 220	55-70 **	2 1
<b>Rosbif poco hecho</b> 1 kg		Sí	200 - 210	35 - 50 **	3
<b>Pierna de cordero / codillo</b>		Sí	200 - 210	60 - 90 **	3
<b>Patatas al horno</b>		Sí	200 - 210	35-55 **	3
<b>Verduras gratinadas</b>		-	200 - 210	25-55	3
<b>Lasañas y carnes</b>		Sí	200	50 - 100 ****	4 1
<b>Carnes y patatas</b>		Sí	190-200	45 - 100 ****	4 1
<b>Pescados y verduras</b>		Sí	200	30-50 ****	4 1
<b>Carne asada / carne rellena asada</b>		-	170 - 180	100-150	2

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

\* Dé la vuelta al alimento a mitad de la cocción.

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

\*\*\* Cambiar de rejillas a mitad de la cocción.



























\*\*\*\* Tiempo de cocción estimado: los platos pueden ser retirados




del horno en diferentes momentos dependiendo de la preferencia personal. Cambie los alimentos de rejilla cuando hayan transcurrido dos tercios del tiempo de cocción, si es necesario.

Descargue la Guía de uso y cuidado en nuestra página web [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) para consultar la tabla de recetas probadas, cumplimentada para las autoridades de certificación de conformidad con la norma IEC 60350-1.

FUNCIONES	 6Convencional	 Grill	 Gratín	 Horno Convecc.	 Horno de convención Eco
ACCESORIOS	 Rejilla	 plato pastelero o bandeja de horno sobre rejilla	 Bandeja de horno sobre rejilla / bandeja pastelera	 Bandeja horneado	 Bandeja pastelera con 200 ml de agua

# MESA DE COCCIÓN TURN&GO STEAM

ALIMENTO	RECETA	CANTIDAD	TIEMPO (min)	ACCESORIOS	NIVEL	AGUA
 PAN	<b>Panes pequeños</b>	80-100 g	30 - 45		2	 200 ml
	<b>Barra de pan de molde</b>	300-500 g	40 - 60			
	<b>Pan</b>	500 g -2 kg	50-100			
	<b>Baguettes</b>	200-300 g	30 - 45			
 CARNE	<b>Asado</b>	1 kg	60 - 110			
	<b>Costillas</b>	500g-1,5 kg	50 - 75			
	<b>Pollo</b>	1-1,5 kg	55 - 80			
	<b>Pollo/Pavo</b>	3 kg	100 - 140			
 PESCA	<b>Filete de carne</b>	0.5-2 cm	15 - 25			
	<b>Filete de carne</b>	2-4 cm	20 - 35			
	<b>Pescado entero</b>	300-600 g	20 - 30			
	<b>Pescado entero</b>	600-1200 g	25 - 45			
 VERDURAS	<b>Patatas al vapor</b>	0.5-1.5 kg	45 - 60			
	<b>Pimientos rellenos</b>	1-2 kg	35 - 55			
	<b>Brócoli al vapor</b>	0.3-1 kg	30 - 50			
	<b>Calabacines al vapor</b>	0.5-1.5 kg	30 - 50			
 HOJALDRES	<b>Galletas</b>	una bandeja	25 - 35			
	<b>Muffin</b>	30-60 g	25 - 45			
	<b>Bizcocho</b>	500-700 g	30 - 50			
	<b>Tarta</b>	un molde	35 - 55			

ACCESORIOS			
	Bandeja para hornear o molde sobre rejilla	Bandeja pastelera / Grasera o bandeja para hornear sobre la rejilla	Grasera / Bandeja pastelera

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Descargue la Guía de uso y cuidado en [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) para más información

**No utilice aparatos de limpieza al vapor.**

**Utilice guantes de protección para todas las operaciones.**

**No recubra el interior del horno con papel de aluminio.**

**Lleve a cabo todas las operaciones con el horno frío.**

**Desconecte el aparato de la red eléctrica.**

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

## SUPERFICIES EXTERIORES

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

## SUPERFICIES INTERIORES

- El horno está equipado con paneles catalíticos especiales que facilitan la limpieza de los compartimentos gracias a su capa especial de autolimpieza, que es muy porosa y absorbe la grasa y la suciedad. Después de cada uso deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causadas por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.
- La puerta se puede montar y desmontar para facilitar la limpieza del cristal.

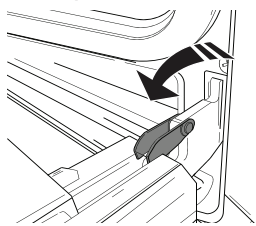
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- La resistencia superior del grill se puede bajar para limpiar el panel superior del horno: Extraiga la resistencia de su alojamiento y después bájela. Para volver a colocar la resistencia en su posición, levántela y tire con cuidado hacia usted para asegurarse de que el soporte de la lengüeta esté en su alojamiento.
- Para eliminar las incrustaciones de cal restantes del fondo de la cavidad después de la cocción, basta con verter 250 ml de vinagre blanco en el relieve de la cavidad (o bien utilice un producto descalcificador específico. Para consultar su disponibilidad, por favor contacte con el Servicio Postventa). Deje que funcione a temperatura ambiente durante 30 minutos. Luego limpie la cavidad con agua potable tibia y un paño suave. Se recomienda limpiar al menos cada 5 a 10 ciclos de Steam cooking.

## ACCESORIOS

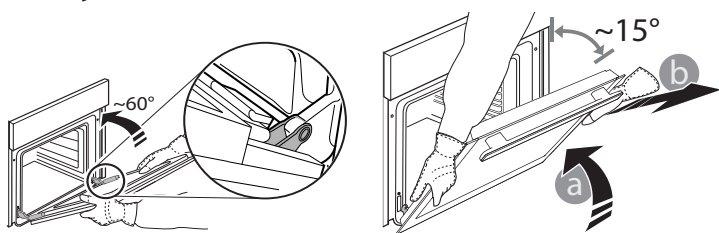
Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

## CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

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



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



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

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

**4.** Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos hasta su posición original: asegúrese de haberlos bajado por completo.

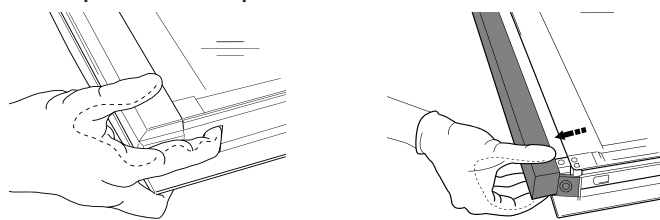
**5.** Intente cerrar la puerta y compruebe que está alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba.

## SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

Desconecte el horno del suministro de energía, destornille la tapa de la luz, sustituya la bombilla y vuelva a atornillar la tapa de la luz. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la lámpara.

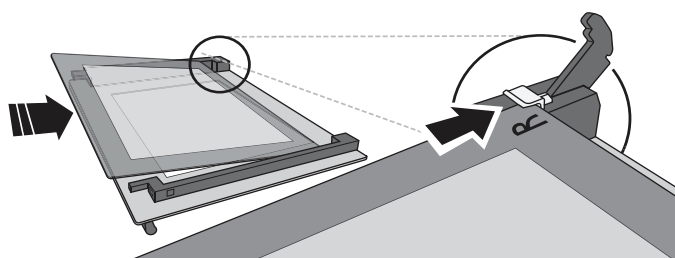
## CLICK & CLEAN- LIMPIEZA DEL CRISTAL

**1.** Después de quitar la puerta y apoyarla sobre una superficie blanda con el tirador hacia abajo, presione simultáneamente los dos clips de sujeción y retire el borde superior de la puerta tirando de él hacia usted.



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

**3.** Para volver a colocar los cristales interiores correctamente, asegúrese de que «R» se pueda leer en la esquina izquierda y la superficie lisa (no impresa) esté cara arriba. Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una «R» en los soportes y después bájelos hasta su posición.



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

Nota: Utilice sólo bombillas halógenas de 25W/230 V tipo G9, T300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda. Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa.



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

## CONSEJOS ÚTILES



Descargue la Guía de uso y cuidado en [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) para más información

### CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

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

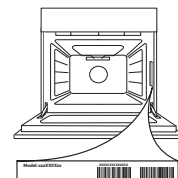
### COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

La función «Horno de convección» le permite cocinar diferentes alimentos (como pescado y verduras) en diferentes estantes al mismo tiempo. Cambie la posición de los estantes cuando hayan transcurrido dos tercios del tiempo de cocción, si fuera necesario. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.



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

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



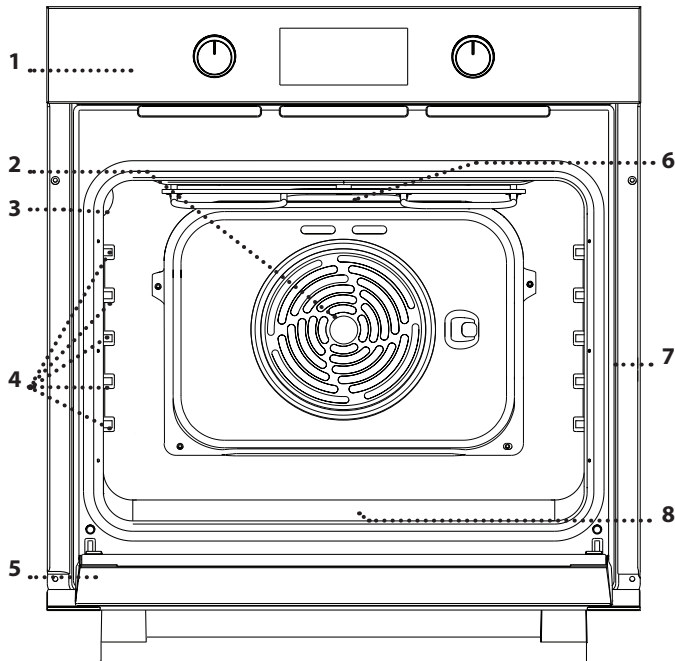


**WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN PRODUCT INDESIT**  
 Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



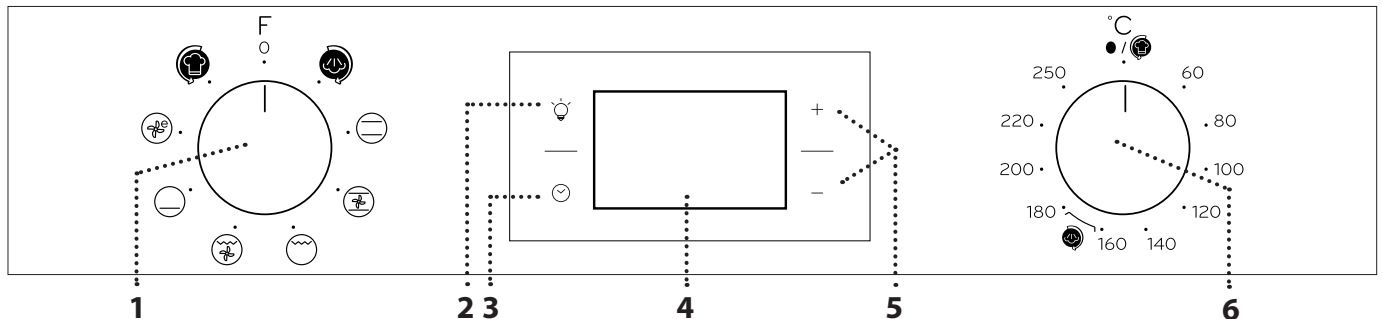
Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

## PRODUCTBESCHRIJVING



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


## BEDIENINGSPANEEL



### 1. SELECTIEKNOP

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

### 2. LAMP

Druk op  terwijl de oven is ingeschakeld om de lamp in de ovenruimte aan of uit te schakelen.

### 3. DE TIJD INSTELLEN



Voor toegang tot de instellingen van de bereidingstijd, uitgestelde start en kookwekker. Om de tijd weer te geven wanneer de oven is uitgeschakeld.

### 4. DISPLAY

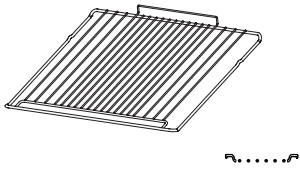
### 5. REGELKNOPPEN

Om de bereidingstijd te veranderen.

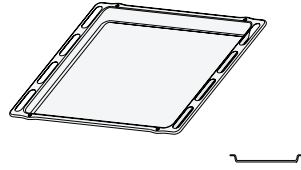
### 6. THERMOSTAATKNOP

Draai om de gewenste temperatuur te selecteren wanneer handmatige functies ingesteld worden. Gebruik  voor de functie Turn & Go, gebruik  voor de functie Turn & Go Steam.

## ROOSTER



## BAKPLAAT



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

## 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

### TURN & GO STEAM

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

### CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.

### TURBO HETE LUCHT

Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op verschillende roosters (maximaal twee). Het is aan te bevelen de roosters halverwege de bereiding te wisselen

### 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 opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder het rooster en voeg 200 ml drinkwater toe.

### ONDERWARMTE

Gebruik deze functie om de onderzijde van de gerechten goudbruin te bakken. Het is raadzaam voedsel op de 1e/2e steunhoogte te plaatsen. De functie kan ook worden gebruikt voor langzaam koken, zoals groenten- en vleesstoofschotels; gebruik in dit geval de derde steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.

### FREASY COOK

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

### ECO TURBO 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 .

### 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 "Convectiebakken". De oven moet leeg zijn gedurende deze tijd.

Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

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

# DAGELIJKS GEBRUIK

## 1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

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



## 2. EEN FUNCTIE INSCHAKELEN

### HANDMATIG


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



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

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

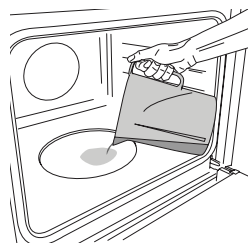
### TURN & GO

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

### TURN & GO STEAM




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


De functie start en het display toont de huidige tijd. Voorverwarmen is niet nodig. Om de bereiding te eindigen, zet de *keuzeknop* op "0".

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

### 3. VOORVERWARMEN EN RESTWARMTE

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

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



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

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


### . 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 tijd in te stellen waarop u de bereiding wilt beëindigen en druk op  om te bevestigen.

Activeer de functie door de *thermostaatknop* naar de gewenste temperatuur te draaien: de functie blijft in pauze en start automatisch na een periode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het door u gekozen tijdstip.

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

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
<b>Luchtig gebak</b>		Ja	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Ja	160 - 180	30 - 90 ***	4  1 
<b>Gevulde taart</b> (Kaastaart, strudel, fruittaart)		Ja	160 - 200	35 - 90	2 
		Ja	160 - 200	35 - 90 ***	4  2 
<b>Koekjes / taartjes</b>		Ja	170 - 180	15 - 45	3 
		Ja	160 - 180	20 - 45 ***	4  2 
<b>Soesjes</b>		Ja	180 - 200	30 - 40	3 
		Ja	180 - 190	35 - 45 ***	4  2 
<b>Meringues</b>		Ja	90	150 - 200	3 
		Ja	90	140 - 200 ***	4  2 
<b>Pizza/Brood</b>		Ja	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Ja	190 - 250	25 - 50 ***	4  2 
<b>Diepvriespizza</b>		Ja	250	10 - 15	3 
		Ja	250	10 - 20 ***	4  2 
<b>Hartige taarten</b> (groentetaart, quiche)		Ja	175 - 200	45 - 60	3 
		Ja	175 - 190	45 - 60 ***	4  2 
<b>Pasteitjes/bladerdeeghapjes</b>		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	15 - 40 ***	4  2 
<b>Lasagne/gebakken pasta/ cannelloni/ovenshotels</b>		Ja	190 - 200	45 - 65	2 
<b>Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg</b>		Ja	190 - 200	80 - 110	3 

FUNCTIES	 Conventioneel	 Grill	 Gratin	 Turbo hetelucht	 EcoTurbo hetelucht
ACCESSOIRES	 Rooster	 Ovenschaal of ovenplaat op een rooster	 Bakplaat/ovenschaal op rooster	 Bakplaat	 Bakplaat met 200 ml water

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
<b>Kip / konijn / eend</b> 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
<b>Kalkoen / gans</b> 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
<b>Vis uit de oven/in folie</b> (filet, heel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
<b>Gevulde groenten</b> (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 70	2
<b>Geroosterd brood</b>		5'	250	2 - 6	5
<b>Visfilets/moten</b>		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
<b>Worstjes/spiezen/spareribs/ hamburgers</b>		-	250	15 - 30 *	5 4
<b>Gebraden kip</b> 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70 **	2 1
<b>Rosbief rood</b> 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50 **	3
<b>Lamsbout/schenkel</b>		Ja	200 - 210	60 - 90 **	3
<b>Geb. aardappelen</b>		Ja	200 - 210	35 - 55 **	3
<b>Groentegratin</b>		-	200 - 210	25 - 55	3
<b>Lasagne en Vlees</b>		Ja	200	50 - 100 ****	4 1
<b>Vlees en aardappelen</b>		Ja	190 - 200	45 - 100 ****	4 1
<b>Vis en groente</b>		Ja	200	30 - 50 ****	4 1
<b>Braadvlees/gevulde braadstukken</b>		-	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).

\*\*\* Verwissel de roosters halverwege de bereiding.

\*\*\*\* Geschatte tijdsduur: gerechten kunnen worden verwijderd



























uit de oven op verschillende tijden, op basis van de persoonlijke voorkeur. De roosters na tweederde van de bereidingstijd verwisselen indien nodig.

Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud van [docs.indesit.eu](http://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	Turbo hetelucht	EcoTurbo hetelucht
ACCESSOIRES	Rooster	Ovenschaal of ovenplaat op een rooster	Bakplaat/ovenschaal op rooster	Bakplaat	Bakplaat met 200 ml water



# BEREIDINGSTABEL TURN&GO STEAM

GERECHT	RECEPT	HOEEVEELHEID	TIJD (min)	ACCESSOIRES	NIVEAU	WATER
 BROOD	<b>Kleine broodjes</b>	80-100 g	30 - 45		2	 200 ml
	<b>Sandwichbrood in bakblik</b>	300-500 g	40 - 60			
	<b>Brood</b>	500g-2 kg	50 - 100			
	<b>Baguettes</b>	200-300 g	30 - 45			
 VLEES	<b>Braadstuk</b>	1 kg	60 - 110			
	<b>Spareribs</b>	500g-1,5 kg	50 - 75			
	<b>Gevogelte</b>	1-1,5 kg	55 - 80			
	<b>Kip/Kalkoen</b>	3 kg	100 - 140			
 VIS	<b>Biefstuk</b>	0.5-2 cm	15 - 25			
	<b>Biefstuk</b>	2-4 cm	20 - 35			
	<b>Hele vis</b>	300 - 600 g	20 - 30			
	<b>Hele vis</b>	600 -1200 g	25 - 45			
 GROENTEN	<b>Gestoomde aardappelen</b>	0.5-1.5 kg	45 - 60			
	<b>Gevulde Paprika's</b>	1-2 kg	35 - 55			
	<b>Gestoomde Broccoli</b>	0.3-1 kg	30 - 50			
	<b>Gestoomde Courgetten</b>	0.5-1.5 kg	30 - 50			
 GEBAK	<b>Koekjes</b>	een schotel	25 - 35			
	<b>Muffins</b>	30-60 g	25 - 45			
	<b>Luchtige Cake</b>	500-700 g	30 - 50			
	<b>Taart</b>	een blik	35 - 55			

ACCESSOIRES



Bakplaat of taartvorm op het rooster



Bakplaat/Droopplaat  
of ovenschaal op rooster



Droopplaat / Ovenschaal

**Gebruik geen stoomreinigers.**

**Gebruik tijdens alle werkzaamheden beschermende handschoenen.**

**Bedek de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie.**

**Voer de benodigde werkzaamheden uit wanneer de oven is afgekoeld.**

**Koppel de voeding van het apparaat los.**

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

## EXTERNE OPPERVLAKKEN

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

## INTERNE OPPERVLAKKEN

- Deze oven is uitgerust met speciale katalytische panelen, waardoor de ovenruimte gemakkelijker te reinigen is dankzij de speciale zelfreinigende coating, die zeer poreus is en vet en vuil kan opnemen. 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.
- De deur kan makkelijk verwijderd en teruggeplaatst worden om de ruit te reinigen.

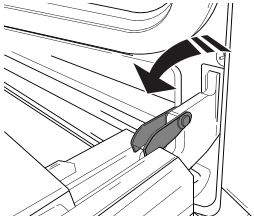
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
- Het bovenste verwarmingselement van de grill kan omlaag worden gezet, om het bovenste paneel van de oven te kunnen reinigen: Haal het verwarmingselement uit zijn zitting en breng het omlaag. Om het verwarmingselement terug te plaatsen, til het op, trek het iets naar u toe en zorg ervoor dat de steun goed op zijn plaats zit.
- Om de resterende kalkaanslag uit de uitsparing in de bodem te verwijderen na bereiding met stoom, giet u 250 ml witte azijn in de uitsparing (u kunt ook een ontkalkingsmiddel gebruiken). Neem voor informatie contact op met de Klantenservice). Laat gedurende 30 minuten op kamertemperatuur inwerken en reinig vervolgens de uitsparing met warm drinkwater en een zachte doek. Het is raadzaam om minimaal na elke 5 tot 10 bereidingen met stoom te reinigen.

## ACCESSOIRES

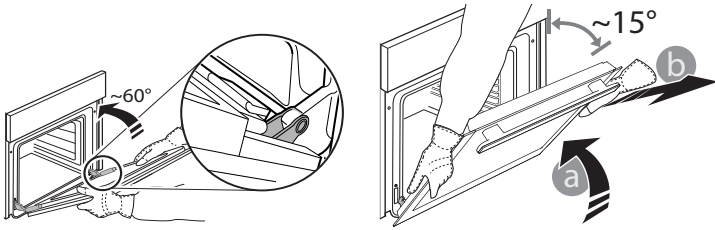
Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

## 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 het loshaakt (b).



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.

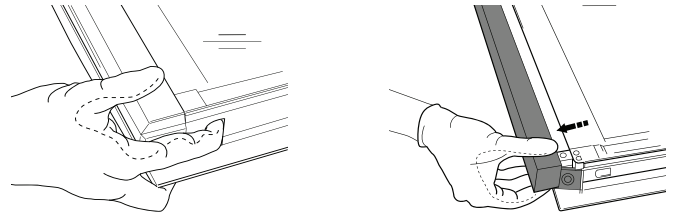
**5.** Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen.

## VERVANGEN VAN HET LAMPJE

Koppel de oven los van het elektriciteitsnet, schroef het beschermkapje van de lamp, vervang de lamp en schroef het beschermkapje weer op de lamp. Sluit de oven weer aan op de netvoeding. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

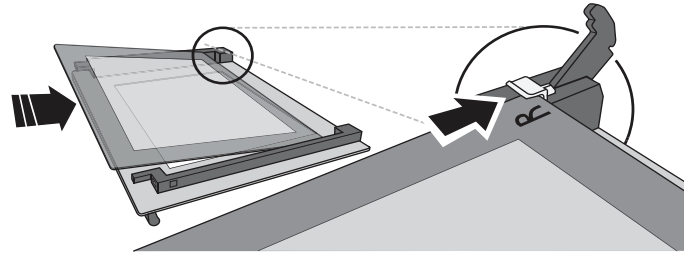
## CLICK & CLEAN - DE RUIT REINIGEN

**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.

Let op: Gebruik alleen halogeenlampen van 25 W/230 - V, type G9, T300°C. De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting. De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Klantendienst.

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

## NUTTIGE TIPS



Download voor meer informatie de Gids voor Gebruik en  
Onderhoud op [docs.indesit.eu](https://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.

Bereidingstijden starten vanaf het moment dat het gerecht in de oven is geplaatst. De voorverwarmingstijd (indien nodig) wordt niet meegerekend.

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

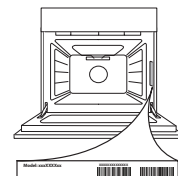
Met de functie "Convectiebakken" kunt u verschillende gerechten (zoals vis en groenten) gelijktijdig op verschillende steunhoogtes bereiden. Verwissel de steunhoogtem na tweederde van de bereidingstijd, indien nodig.

Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.



Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u op:

- Bezoek onze website [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)
- Gebruik makend van de QR-code
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact neemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.



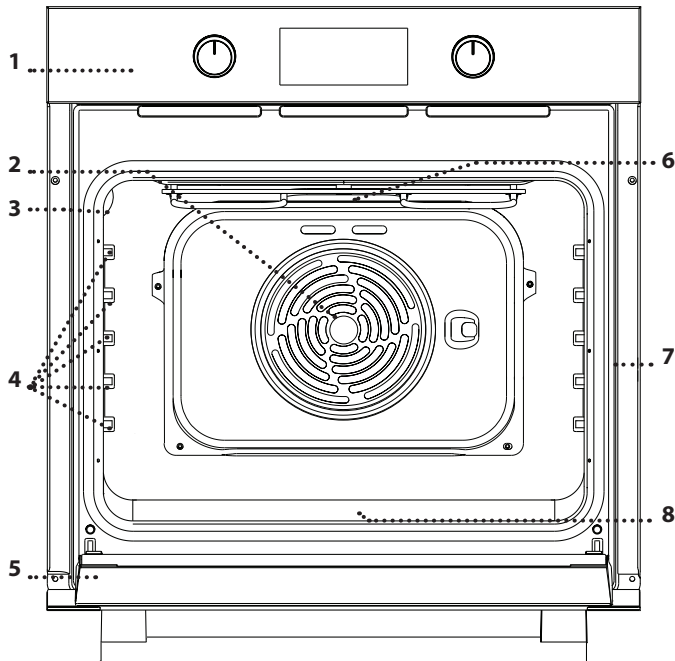


**THANK YOU FOR BUYING AN INDESIT PRODUCT**  
In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



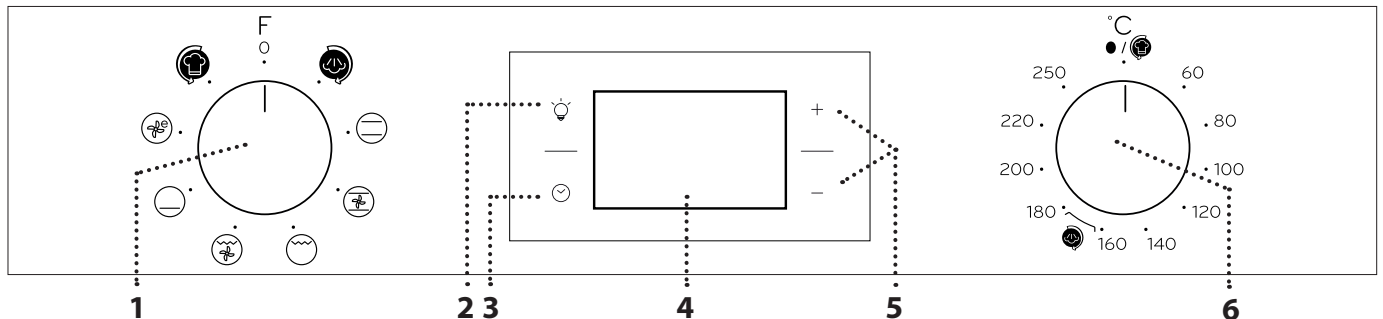
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

## 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. Identification plate  
(do not remove)
8. Embossing for drinking water


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

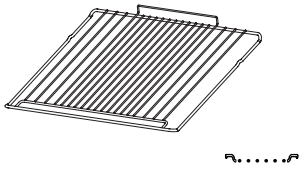


# ACCESSORIES

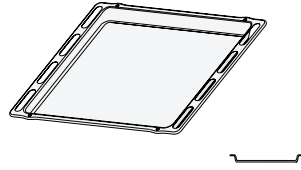


Download the Use and Care Guide from [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) for more information

## 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 them to remove from their seats.

# FUNCTIONS



Download the Use and Care Guide from [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) for more information

## TURN&GO STEAM

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

## CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.

## CONVECTION BAKE

For cooking different foods on several shelves (maximum two) at the same time. It is recommended to switch the positions of racks 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 drip 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.


## BOTTOM HEATING

Use this function to brown the bottom of the dishes. It is advisable to place the food on the 1st/2nd level. The function can also be used for slow cooking, such as vegetables and meat stews; in this case, use the 3rd level. The oven does not have to be preheated.

## 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 CONVECTION BAKE



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 .

## 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 "Convection bake" 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 . You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

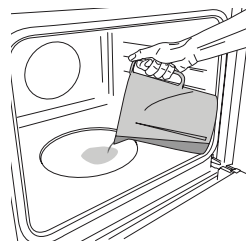
#### TURN&GO

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

#### TURN&GO STEAM




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

The function will start and the display will show the current time of the day. No preheating is needed. To end the cooking, turn the *selection knob* on "0".


Please note: To set a specific duration, according to the related cooking table, follow the instruction in the "Programming Cooking" paragraph.

### 3. PREHEATING AND RESIDUAL HEAT

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

When the set temperature has been reached, the icon becomes fixed and a new audible signal will sound to indicate that the food can be placed inside and cooking can proceed.

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



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

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


### . 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.

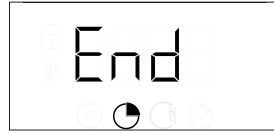
Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

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

Note: 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  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	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
<b>Leavened cakes</b>		Yes	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Yes	160 - 180	30 - 90 ***	4 1  
<b>Filled cake</b> (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	2 
		Yes	160 - 200	35 - 90 ***	4 2  
<b>Biscuits/tartlets</b>		Yes	170 - 180	15 - 45	3 
		Yes	160 - 180	20 - 45 ***	4 2  
<b>Choux buns</b>		Yes	180 - 200	30 - 40	3 
		Yes	180 - 190	35 - 45 ***	4 2  
<b>Meringues</b>		Yes	90	150 - 200	3 
		Yes	90	140 - 200 ***	4 2  
<b>Pizza / bread</b>		Yes	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Yes	190 - 250	25 - 50 ***	4 2  
<b>Frozen pizza</b>		Yes	250	10 - 15	3 
		Yes	250	10 - 20 ***	4 2  
<b>Salty cakes</b> (vegetable pie, quiche)		Yes	175 - 200	45 - 60	3 
		Yes	175 - 190	45 - 60 ***	4 2  
<b>Vols-au-vents / puff pastry crackers</b>		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	15 - 40 ***	4 2  
<b>Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans</b>		Yes	190 - 200	45 - 65	2 
<b>Lamb / veal / beef / pork</b> 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	3 

FUNCTIONS	 Conventional	 Grill	 Gratin	 Convection bake	 EcoConvection bake
ACCESSORIES	 Wire shelf	 Baking dish or oven tray on wire shelf	 Baking tray / oven tray on wire shelf	 Baking tray	 Baking tray with 200 ml of water

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
<b>Chicken/rabbit/duck</b> 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	2 
<b>Turkey / goose</b> 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2 
<b>Baked fish/en papillote</b> (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	2 
<b>Stuffed vegetables</b> (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	2 
<b>Toasted bread</b>		5'	250	2 - 6	5 
<b>Fish fillets/slices</b>		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3 
<b>Sausages/kebabs/spare ribs/hamburgers</b>		-	250	15 - 30 *	5 4 
<b>Roast chicken</b> 1-1,3 kg		Yes	200 - 220	55 - 70 **	2 1 
<b>Roast beef rare</b> 1 kg		Yes	200 - 210	35 - 50 **	3 
<b>Leg of lamb/knuckle</b>		Yes	200 - 210	60 - 90 **	3 
<b>Roast potatoes</b>		Yes	200 - 210	35 - 55 **	3 
<b>Vegetable gratin</b>		-	200 - 210	25 - 55	3 
<b>Lasagne and meat</b>		Yes	200	50 - 100 ****	4 1 
<b>Meat and potatoes</b>		Yes	190 - 200	45 - 100 ****	4 1 
<b>Fish and vegetables</b>		Yes	200	30 - 50 ****	4 1 
<b>Roast meat/stuffed roasting joints</b>		-	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).



























\*\*\* Switch racks halfway through cooking.




\*\*\*\* Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference. Switch racks two thirds through cooking if necessary.

Download the Use and Care Guide from [docs.indesit.eu](https://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	Convection bake	EcoConvection bake
ACCESSORIES	Wire shelf	Baking dish or oven tray on wire shelf	Baking tray / oven tray on wire shelf	Baking tray	Baking tray with 200 ml of water

# TURN&GO STEAM COOKING TABLE

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

ACCESSORIES			
	Baking dish or cake tin on the wire shelf	Baking tray / Drip tray or Baking dish on the wire shelf	Drip tray / Baking tray



# MAINTENANCE AND CLEANING



Download the Use and Care Guide from  
[docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) for more information

**Do not use steam cleaning equipment.**

**Use protective gloves during all operations.**

**Do not cover the inside of the oven with aluminum foil.**

**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

- This oven is equipped with special catalytic panels that facilitate cleaning of the cooking compartment thanks to their special self-cleaning coating, which is highly porous and able to absorb grease and grime. 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.
- 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: Extract the heating element from its seating, then lower it. To return the heating element to its position, lift it up, pull it slightly towards you and make sure that the tab support is in its proper seating.
- To remove the remaining lime-scale from the bottom of the cavity after the Steam cooking, just pour 250 ml of white vinegar onto the embossing of the cavity (alternatively, use a specific descaling product. For availability please contact the After Sales Service). Leave it to work at room temperature for 30 minutes, then clean the cavity with warm drinking water and a soft cloth. Cleaning is recommended at least for every 5 to 10 Steam cooking cycles.

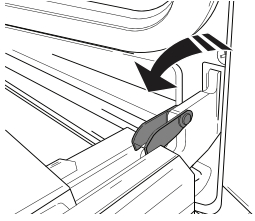
## ACCESSORIES

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.

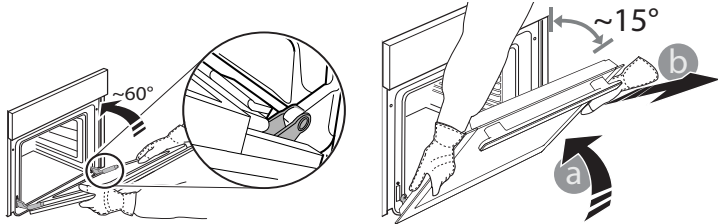


## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

**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.

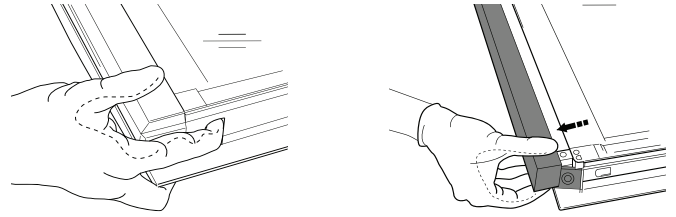
## REPLACING THE LAMP

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

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

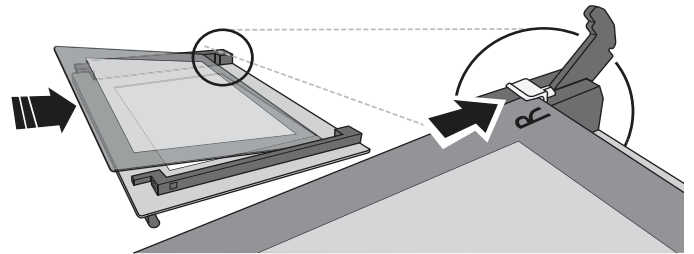
## CLICK & CLEAN - CLEANING THE GLASS

**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.

Please note: Only use 25W/230 ~ V, G9 type, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home. Light bulbs are available from our After-sales Service.

# TROUBLESHOOTING



Download the Use and Care Guide from [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) for more information

Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software problem.	Contact you 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](http://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.

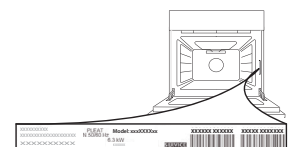
## COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

The "Convection Bake" function enables you to cook different foods (such as fish and vegetables) on different shelves at the same time. Switch shelves two-thirds of the way through cooking, if necessary. 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](http://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.



400011708606