

# KURZ- ANLEITUNG



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

Für eine umfassende Hilfe und Unterstützung, registrieren Sie Ihr Gerät bitte unter [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)

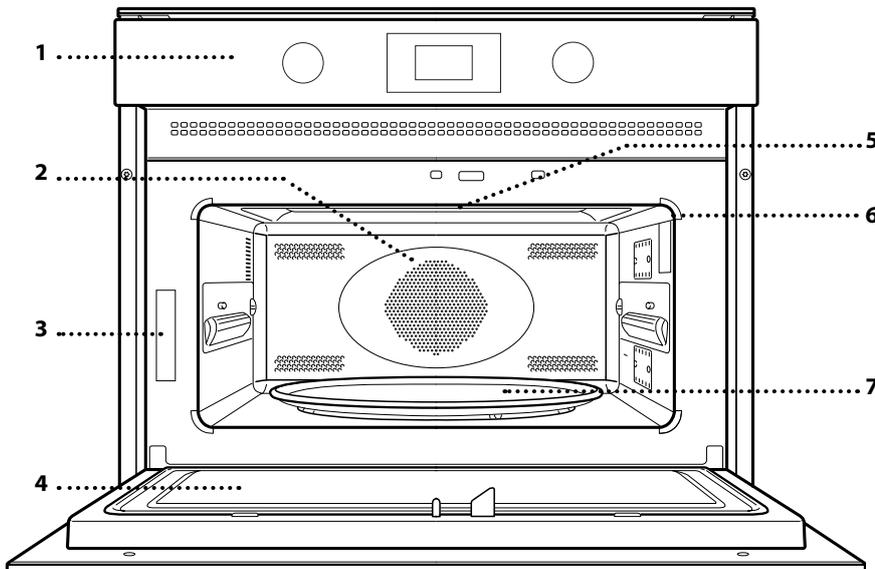


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) heruntergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.



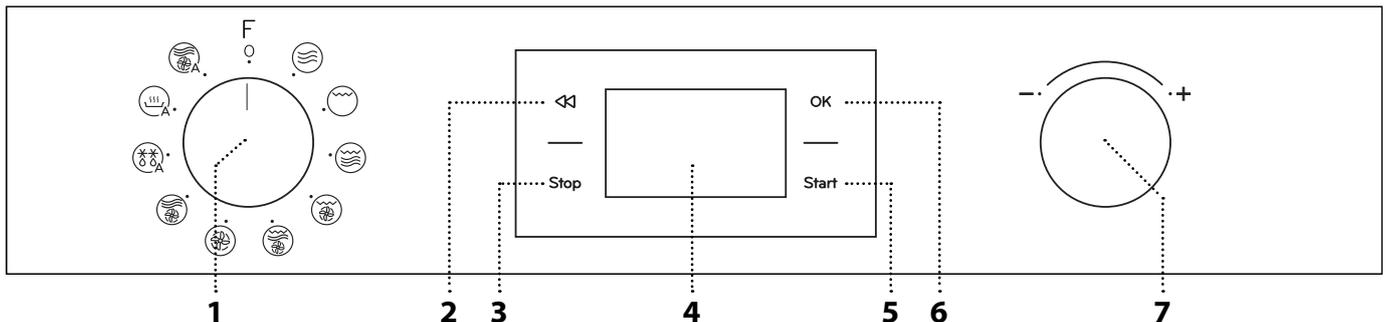
**Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.**

## PRODUKTBESCHREIBUNG



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

## BEDIENFELD



### 1. AUSWAHLKNOPF

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

### 2. ZURÜCK

Für die Rückkehr zum vorherigen Einstellungs Menü.

### 3. STOPP

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

### 4. DISPLAY

### 5. START

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

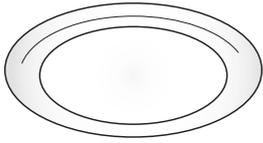
### 6. BESTÄTIGEN

Zum Bestätigen einer Funktionsauswahl oder der Einstellung eines Wertes.

### 7. EINSTELLKNOPF

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

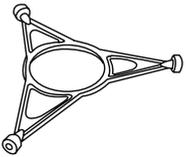
## GLASDREHTELLER



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

stets als Basis für andere Behälter oder Zubehörteile verwendet werden.

## DREHTELLER AUFLAGE



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

## RECHTECKIGES BACKBLECH

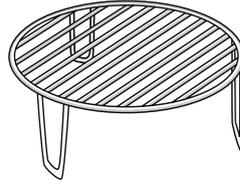


Das Backblech ausschließlich für Funktionen verwenden, die ein Umluftgaren ermöglichen; es darf niemals im Kombinationsbetrieb mit der Mikrowelle verwendet werden. Das Backblech

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

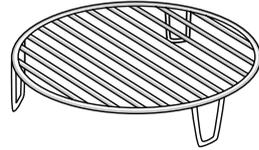
Anmerkungen: Bei der Verwendung des rechteckigen Backblechs müssen der Drehteller und seine Auflage nicht entfernt werden.

## HOHER GRILLROST



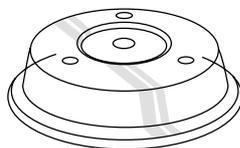
Dadurch kann die Speise, für eine perfekte Bräunung des Gerichts, näher an den Grill gestellt werden. Legen Sie den Gitterrost auf den Drehteller.

## NIEDRIGER GRILLROST



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

## ABDECKHAUBE (FALLS VERFÜGBAR)



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

kann sie zur Erstellung zweier Garstufen verwendet werden.

Sie ist weder zum Umluftgaren noch für Grillfunktionen geeignet.

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

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

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

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

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

**MIKROWELLE**

Zum schnellen Garen und Aufwärmen von Speisen und Getränken.

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

**GRILL**

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

Empfohlene Zubehörteile: Hoher Grillrost

**GRILL + MW**

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

Empfohlene Zubehörteile: Hoher Grillrost

**TURBOGRILL**

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

Empfohlene Zubehörteile: Hoher Grillrost

**TURBOGRILL + MW**

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

Empfohlene Zubehörteile: Hoher Grillrost

**HEISSLUFT**

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

Empfohlene Zubehörteile: Niedriger Grillrost / Rechteckiges Backblech

**HEISSLUFT + MIKROWELLE**

Für die schnelle Zubereitung von Ofengerichten.

Empfohlene Zubehörteile: Niedriger Grillrost

**AUTOMATISCHE AUFTAUFUNKTION \***

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

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



### AUTO - AUFWÄRMEN / GAREN \*

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

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

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



### AUTOMATISCHE HEISSLUFT + MW \*

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

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

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

## ERSTER GEBRAUCH

### • EINSTELLEN DER ZEIT

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



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

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

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

# TÄGLICHER GEBRAUCH

## 1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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



## 2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

### . MANUELLE FUNKTIONEN

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

#### MIKROWELLENLEISTUNGSSTUFE / TEMPERATUR



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

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

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

#### DAUER



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

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

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

## . AUTOMATIKFUNKTIONEN / AUTOMATISCHE AUFTAUFUNKTION

### KATEGORIEN

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



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

### GEWICHT

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



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

## 3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

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

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

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

### .JET START

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

### . SICHERHEITSSPERRE

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



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

#### 4. PAUSE

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

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

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

#### AUTOMATISCHE PAUSE

(RÜHREN SIE DAS GARGUT UM ODER WENDEN SIE ES)

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



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

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

#### 5. ENDE DES GARVORGANGS

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



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

#### . TIMER

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



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

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

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

# GARTABELLE

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

\* Die Speise nach halber Garzeit wenden.

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

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

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

# REINIGUNG

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

**Verwenden Sie keine Dampfreiniger.**

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

## INNEN- UND AUSSENFLÄCHEN

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

## ZUBEHÖRTEILE

Das gesamte Zubehör ist spülmaschinenfest.

# LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.	Kühlgebläse aktiviert.	Die Tür öffnen und warten bis der Abkühlungsvorgang beendet ist.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an.	Softwarefehler.	Das nächste Kundendienstzentrum kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.

## TECHNISCHE DATEN

Die technischen Daten mit Angabe der Energiedaten für dieses Gerät können Sie auf unserer Internetseite [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) heruntergeladen

## WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTLICH?

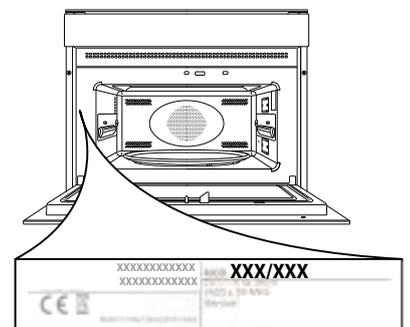
> Die Gebrauchsanleitung von der Internetseite [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) herunterladen (den QR-Code verwenden) durch Angabe des Produkthandelscodes.

> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren.



## UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

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



**400010911805**

Gedruckt in Italien