



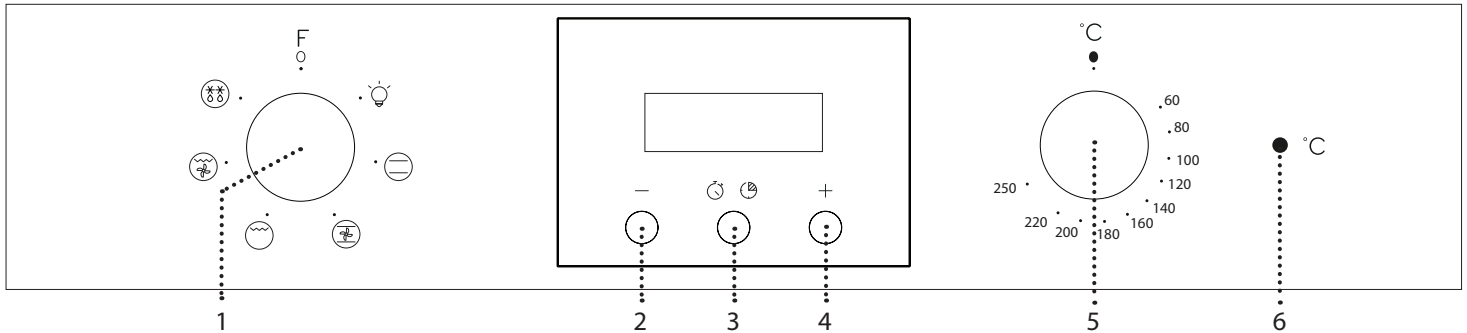
### THANK YOU FOR BUYING AN INDESIT PRODUCT

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.

## CONTROL PANEL DESCRIPTION



### 1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the **O** position to switch the oven off.

### 2. +/- BUTTON

To decrease or increase the value shown on the display.

### 3. TIME BUTTON

For selecting the various settings: duration, timer.

### 4. DISPLAY

5. THERMOSTAT KNOB  
Turn to select the temperature you require.

### 6. LED THERMOSTAT / PREHEATING

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

## FIRST TIME USE

### 1. SETTING THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: "AUTO" and "0.00" flash on the display.



To set the time of day, press buttons **-** and **+** at the same time: Set the time of day using the **+** and **-** buttons.

Please note: To change the time of the day afterwards for example following lengthy power outages, you will need to reset the time.

### 2. SETTING THE TONE

Having selected the desired time value, press the *time button*: The display shows "ton 1".



To select the desired tone, press button **-**, then press the *time button* to confirm.

### 3. HEAT THE OVEN

A new oven may release odors 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 odors.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 250 °C for about one hour. The oven must be empty during this time.

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

## FUNCTIONS

**0** OFF  
For switching off the oven.

LIGHT  
For switching on the light in the compartment.

CONVENTIONAL  
For cooking any kind of dish on one shelf only.

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 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.



DEFROSTING  
For defrosting food more quickly.

### 1. SELECT A FUNCTION

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

### 2. ACTIVATE A FUNCTION

To start the function you have selected, turn the thermostat knob to set the temperature you require.

To interrupt the function at any time, switch off the oven, turn the selection knob and the thermostat knob to  and .

### 3. PREHEATING

Once the function has been activated, the LED thermostat will switch on signalling that the preheating process has begun.

At the end of this process, the LED thermostat switches off indicating that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.


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

### 4. PROGRAMMING COOKING

After selecting and activating the function, it is possible to set the duration values.

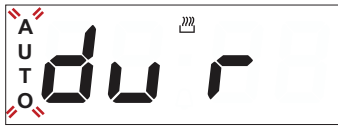


#### DURATION

Press the time button: the  symbol flashes.



Press the time button again: the display shows DUR and AUTO flashes.




Set the duration using the button  $+$  and  $-$ . After a few seconds, the display shows the time of the day while AUTO remains lit, confirming the setting.





To view the remaining cooking time press the time button for at least 2 seconds.

To change it, if necessary, press it again a second time, using  $+$  and  $-$  buttons to modify the duration.

At the end of cooking, the symbol  switches off, an alarm sounds and AUTO flashes on the display.




Press any button to deactivate the alarm.

Return the function knob and thermostat knob to  and , then press the time button for at least 2 seconds to switch off the oven.

### SETTING THE TIMER


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

To activate the timer, long press the time button: the  symbol flashes on the display.

































Use the  $+$  and  $-$  buttons to set the desired duration: the countdown begins after a few seconds.








The display shows the time of the day and the  remains lit, confirming the timer has been set.

Please note: To view the countdown and change it if necessary, press the time button 2 seconds again.

## COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	150 - 170	30 - 90	2 
		Yes	150 - 170	30 - 90 ***	4  1 
Biscuits / tartlets		Yes	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Yes	150 - 170	20 - 40 ***	4  2 
Pizza / Focaccia		Yes	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Yes	200 - 240	15 - 30 ***	4  2 
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	2 
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	2 
Chicken/rabbit/duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	2 
Baked fish/en papillote 0,5 kg (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	2 
Toasted bread		5'	250	2 - 6	5 
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		5'	250	15 - 30 *	5  4 
Roast potatoes		-	200 - 220	35 - 55 **	3 

ACCESSORIES	 Wire shelf	 Baking dish on the wire shelf	 Baking tray/Drip tray or baking dish on the wire shelf	 Drip tray / Baking tray	 Drip tray / Baking tray with 200 ml of water
-------------	--	---	--	---	--

\* Turn food halfway through cooking

\*\* Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).

\*\*\* Switch levels halfway through cooking.

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.

The level is indicated on the wall of the cooking compartment.

▼ Download the complete 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.

## CLEANING AND MAINTENANCE

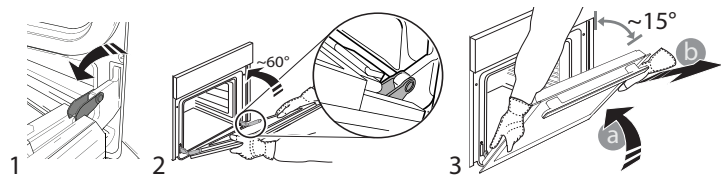
**Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning. Do not use steam cleaners.**

**Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.**

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

### REMOVING AND REFITTING THE DOOR

To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position (1). Close the door as much as you can (2). Take a firm hold of the door with both hands - do not hold it by the handle. Simply remove the door (3) by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b).

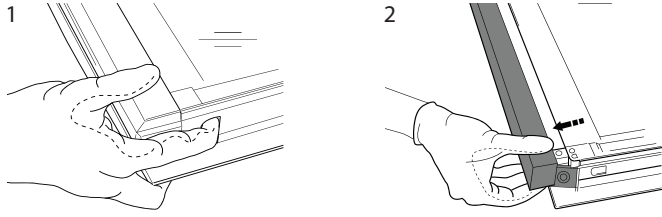


Put the door to one side, resting it on a soft surface. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

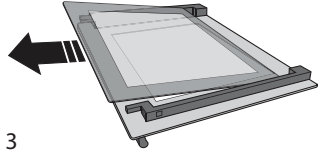
Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: make sure that you lower them down completely. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above.

### CLICK & CLEAN - CLEANING THE GLASS

After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips (1) and remove the upper edge of the door by pulling it towards you (2).

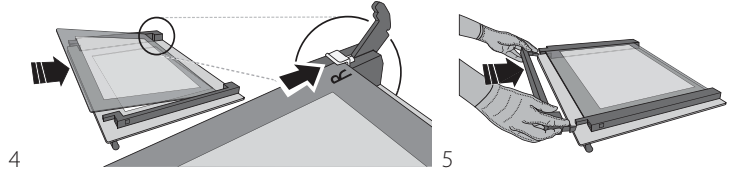


Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it (3).



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 (5): a click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.



### TROUBLESHOOTING

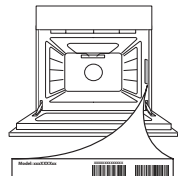
Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work	Power cut Disconnection from the mains	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists

▼ Download the complete Use and Care Guide from [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) for more informations about your product



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

- Visiting our website [docs.indesit.eu](https://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.

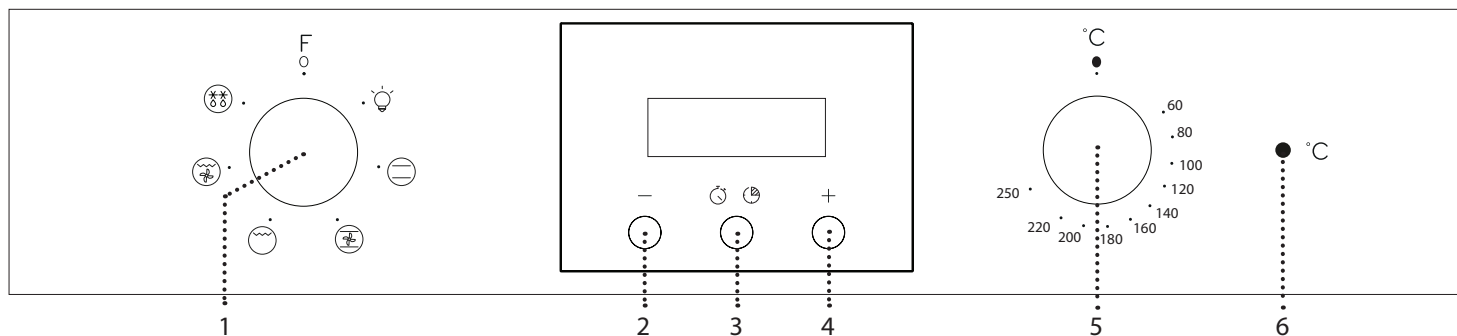


**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT INDESIT**

Afin de recevoir une assistance plus complète, merci d'enregistrer votre produit sur [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



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

**DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE****1. BOUTON DE SÉLECTION**

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez dans la position **O** pour éteindre le four.

**2. TOUCHE +/-**

Pour diminuer ou augmenter la valeur affichée à l'écran.

**3. TOUCHE HEURE**

Pour sélectionner les différents réglages : durée, minuterie.

**4. ÉCRAN**

**5. BOUTON THERMOSTAT**  
Tournez pour sélectionner la température désirée.

**6. VOYANT THERMOSTAT / PRÉCHAUFFAGE**

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

**PREMIÈRE UTILISATION****1. RÉGLAGE DE L'HEURE**

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : « AUTO » et « 0.00 » clignotent à l'écran.



Pour régler l'heure, appuyez sur les touches **-** et **++** en même temps : Réglez l'heure à l'aide des touches **+** et **-**.

Veillez noter : Pour changer l'heure (par exemple, après une panne de courant prolongée vous devrez régler l'heure de nouveau).

**2. RÉGLER LA TONALITÉ**

Après avoir sélectionné l'heure désiré, appuyez sur la *touche heure* : L'affichage indique «ton 1».



Pour sélectionner la tonalité désirée, appuyez sur la touche **-**, appuyez ensuite sur la *touche heure* pour confirmer.

**3. CHAUFFER LE FOUR**

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les éventuelles odeurs.

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.

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

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

**FONCTIONS**

**0** ARRÊT  
Pour éteindre le four.

ÉCLAIRAGE  
Pour allumer l'ampoule dans le compartiment.

CONVENTIONNELLE  
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.

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

DÉCONGÉLATION  
Pour décongeler les aliments plus rapidement.

### 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le bouton de sélection sur le symbole de la fonction que vous souhaitez utiliser.

### 2. ACTIVER UNE FONCTION

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

### 3. PRÉCHAUFFAGE

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

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

### 4. PROGRAMMER LA CUISSON

Après avoir sélectionné et activé la fonction, il est possible de régler les valeurs de la durée.

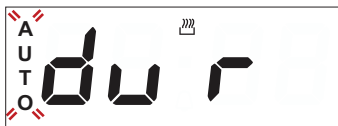


DURÉE

Appuyez sur la touche heure : le voyant 🔔 clignote.



Appuyez sur la touche heure de nouveau : l'écran affiche DUR et AUTO clignote.



Réglez la durée à l'aide des touches + et -. Après quelques secondes, l'écran affiche l'heure alors qu' AUTO reste allumé, confirmant le réglage.



Pour voir le temps de cuisson restant, appuyez sur la touche heure pendant au moins 2 secondes.

Pour le changer, au besoin, appuyez de nouveau en utilisant les touches + et - pour modifier la durée.

À la fin de la cuisson, le voyant 🔔 s'éteint, une alarme sonore se fait entendre, et AUTO clignote à l'écran.



Appuyez sur une touche quelconque pour désactiver l'alarme. Reportez le bouton de fonction et du thermostat sur ○ et ●, appuyez ensuite sur la touche heure pendant au moins 2 secondes pour éteindre le four.

### 🕒 RÉGLER LA MINUTERIE

Cette option n'interrompt pas ou ne lance pas la cuisson, mais vous permet d'utiliser l'écran comme minuterie, durant le fonctionnement d'une fonction ou quand le four est éteint. Pour lancer la minuterie, appuyez fermement sur la touche heure : le 🔔 voyant clignote à l'écran.



Utilisez les touches + et - pour régler la durée désirée : le compte à rebours démarre après quelques secondes.



L'écran affiche l'heure et le 🔔 reste allumé, confirmant que la minuterie a été réglée.

Veuillez noter : Pour afficher le compte à rebours et le changer, au besoin, appuyez de nouveau sur la touche heure pendant au moins 2 secondes.

## TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	150 - 170	30 - 90	2
		Oui	150 - 170	30 - 90 ***	4 1
Biscuits/tartelettes		Oui	160 - 180	15 - 35	2 / 3
		Oui	150 - 170	20 - 40 ***	4 2
Pizza/Focaccia		Oui	220 - 250	10 - 25	1 / 2
		Oui	200 - 240	15 - 30 ***	4 2
Lasagnes/pâtes au four/cannellonis/tartes		Oui	190 - 200	45 - 65	2
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	2
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	2
Poisson au four/en papillote 0,5 kg (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 45	2
Pain grillé		5'	250	2 - 6	5
Saucisses/brochettes/ côtes levées/hamburgers		5'	250	15 - 30 *	5 4
Pom. terre rôties		-	200 - 220	35 - 55 **	3

ACCESSOIRES					
-------------	--	--	--	--	--

\*Tourner les aliments à mi-cuisson

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

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

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.

Le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson.

▼ Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien complet sur [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) pour obtenir le tableau de recettes testées, établi pour les autorités de certification, conformément à la norme IEC 60350-1.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

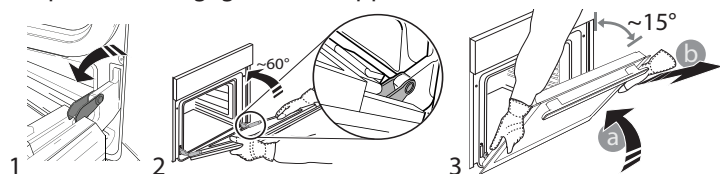
**Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.**  
N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

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

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

### ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés (1). Fermez la porte le plus possible (2). Tenez la porte fermement avec les deux mains : ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte (3) en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).

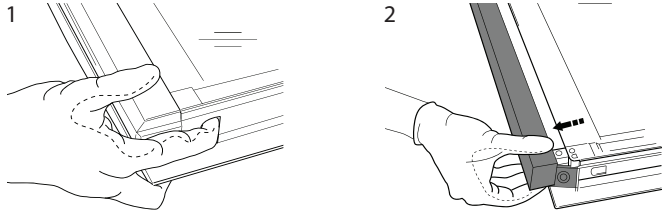


Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.  
Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les

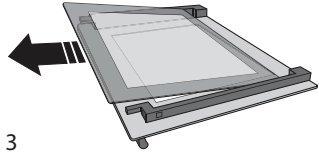
crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : assurez-vous de les abaisser complètement. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

## CLICK & CLEAN - NETTOYER LA VITRE

Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures (1) en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous (2).

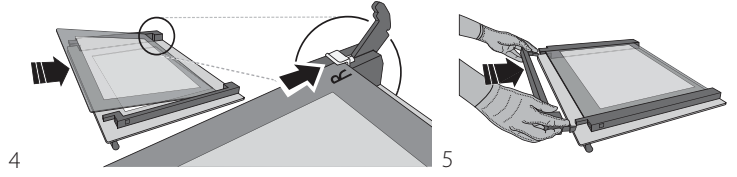


Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer (3).



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 (5) : un déclic indique le positionnement correct. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.



## GUIDE DE DÉPANNAGE

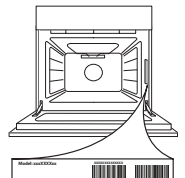
Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas	Coupure de courant Débranchement du secteur	Vérifiez la présence de courant et si le four est branché à l'alimentation électrique. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste

▼ Pour plus d'information sur notre produit, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien complet sur [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)



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

- En visitant notre site Internet [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)
- En 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 figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.



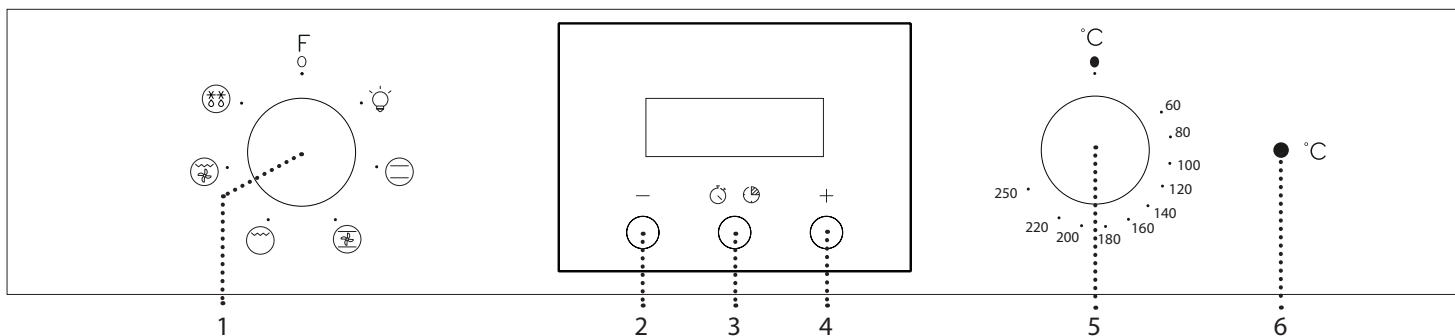


**GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO INDESIT**

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



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

**DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI****1. MANOPOLA DI SELEZIONE**

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

**2. TASTO +/-**

Per aumentare o diminuire il valore visualizzato sul display.

**3. TASTO DI REGOLAZIONE DEL TEMPO**

Per selezionare le varie impostazioni: durata, timer.

**4. DISPLAY**

**5. MANOPOLA TERMOSTATO**  
Ruotare per selezionare la temperatura desiderata.

**6. SPIA TERMOSTATO / PRERISCALDAMENTO**

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

**PRIMO UTILIZZO****1. IMPOSTARE L'ORA**

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: sul display lampeggiano l'indicazione "AUTO" e le cifre "0.00".



Per impostare l'ora, premere contemporaneamente i tasti **-** e **+**. Impostare l'ora utilizzando i tasti **+** e **-**.

Note: per posticipare l'ora, ad esempio dopo interruzioni di corrente prolungate, è necessario impostarla nuovamente.

**2. IMPOSTARE IL SUONO**

Dopo aver selezionato i valori desiderati, premere il **tasto di regolazione del tempo**: Sul display viene visualizzato "ton 1".



Per scegliere il suono desiderato, premere il tasto **-**, quindi premere il **tasto di regolazione del tempo** per confermare.

**3. RISCALDAMENTO DEL FORNO**

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

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.

Riscaldare il forno a 250°C per circa un'ora. Durante questa procedura il forno deve essere vuoto.

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

**FUNZIONI**

- 0** OFF  
Per spegnere il forno.
- LUCE  
Per accendere la luce nel forno.
- STATICO  
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.
- VENTILATO  
Per cucinare alimenti diversi su diversi ripiani (massimo due) contemporaneamente. Si consiglia di invertire le posizioni dei ripiani a metà cottura.
- GRILL  
Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Quando si griglia la carne, si consiglia di utilizzare una teglia per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla a un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.



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

SCONGELAMENTO  
Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti.

### 1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la manopola di selezione in corrispondenza del simbolo della funzione desiderata.

### 2. AVVIARE UNA FUNZIONE

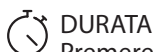
Per avviare la funzione selezionata, ruotare la manopola termostato per impostare la temperatura desiderata.  
Per interrompere una funzione in qualsiasi momento, spegnere il forno, ruotare la manopola di selezione e la manopola del termostato su  e .

### 3. PRERISCALDAMENTO

Una volta avviata la funzione, il LED del termostato si accende per segnalare che si è attivata la fase di preriscaldamento. Al termine di questa fase, il LED del termostato si spegne ad indicare che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.  
Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura.

### 4. PROGRAMMAZIONE DELLA COTTURA

Dopo avere selezionato e attivato la funzione è possibile impostare la durata.

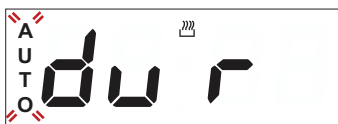


DURATA

Premere il tasto di regolazione del tempo: l'icona  lampeggia.



Premere nuovamente il tasto di regolazione del tempo: il display visualizza DUR con a fianco la scritta AUTO.




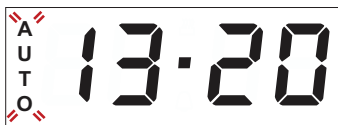
Impostare la durata usando i tasti + e -. Dopo qualche secondo, sul display viene visualizzata l'ora e l'indicazione AUTO rimane accesa per confermare l'impostazione.





Per visualizzare il tempo di cottura restante, premere il tasto di regolazione del tempo per almeno 2 secondi.

Per modificarlo (se necessario), premere il tasto una seconda volta e usare i tasti + e - per modificare la durata.

A fine cottura, il simbolo  si spegne, viene emesso un segnale acustico mentre sul display lampeggia l'indicazione AUTO.




Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale acustico.

Riportare la manopola delle funzioni e la manopola del termostato su  e ,

poi premere il pulsante di regolazione del tempo per almeno 2 secondi per spegnere il forno.

### IMPOSTAZIONE DEL TIMER


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

Per attivare il timer, tenere premuto il tasto di regolazione del tempo: sul display lampeggia l'icona .



Impostare la durata usando i tasti + e -: dopo alcuni secondi ha inizio il conto alla rovescia.



Il display mostra l'ora e il simbolo  rimane acceso per confermare che è stato impostato il timer.

Note: per visualizzare il conto alla rovescia ed eventualmente modificarlo, premere nuovamente il tasto di regolazione del tempo per almeno 2 secondi.

## TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte lievitate		Sì	150 - 170	30 - 90	2
		Sì	150 - 170	30 - 90 ***	4 1
Biscotti/Tortine		Sì	160 - 180	15 - 35	2 / 3
		Sì	150 - 170	20 - 40 ***	4 2
Pizza / Focaccia		Sì	220 - 250	10 - 25	1 / 2
		Sì	200 - 240	15 - 30 ***	4 2
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	190 - 200	45 - 65	2
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	2
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	2
Pesce al forno / al cartoccio 0,5 kg (filetti, intero)		Sì	170 - 190	30 - 45	2
Pane tostato		5'	250	2 - 6	5
Salsicce/Spiedini/Costine/Hamburger		5'	250	15 - 30 *	5 4
Patate arrosto		-	200 - 220	35 - 55 **	3

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

\* Ruotare il cibo a metà cottura

\*\* Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario).

\*\*\* Invertire i livelli a metà cottura.

La durata indicata non comprende la fase di preriscaldamento: si consiglia di inserire gli alimenti nel forno e di impostare la durata della cottura solo al raggiungimento della temperatura desiderata.

Il livello è indicato sulla parete del comparto di cottura.

▼ Scaricare le Istruzioni per l'uso complete dal sito [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) per consultare la tabella delle ricette testate, compilata per gli istituti di valutazione secondo la norma CEI 60350-1.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

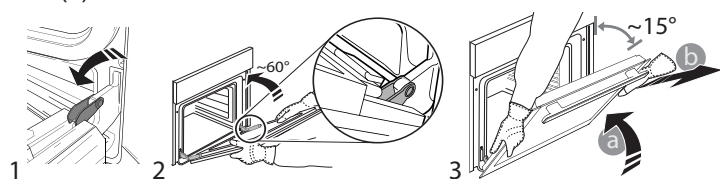
**Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione. Non utilizzare apparecchi a vapore.**

**Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici. Utilizzare guanti protettivi.**

**Il forno deve essere disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.**

### RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco (1). Chiudere la porta fino a quando è possibile (2). Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarre facilmente la porta (3), continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto (a) finché non esce dalle sedi (b).

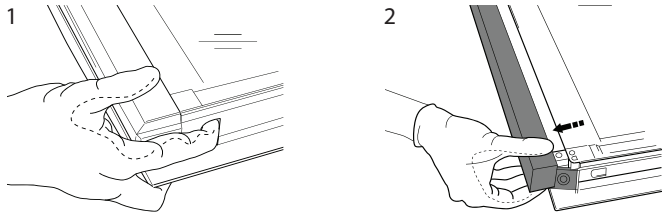


Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle

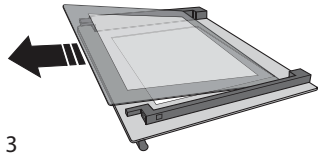
cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo.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

### CLICK & CLEAN - PULIZIA DEL VETRO

Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un piano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio (1) ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé (2).

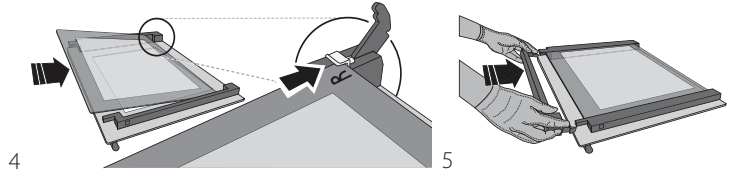


Sollevare e afferrare saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia (3).



3 Per riposizionare correttamente il vetro interno, fare attenzione

che la "R" sia leggibile nell'angolo destro e che la superficie lucida (non stampata) sia rivolta verso l'alto. Inserire dapprima il lato lungo del vetro indicato dalla "R" nelle sedi di sostegno, quindi abbassarlo in posizione (4). Rimontare il profilo superiore (5): un clic indica il corretto posizionamento. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.



### RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

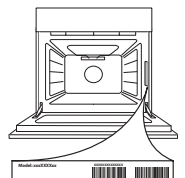
Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona	Interruzione di corrente elettrica Disconnessione dalla rete elettrica	Verificare che sia presente la tensione di rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste

▼ Scaricare le Istruzioni per l'uso complete dal sito [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) per maggiori informazioni sul prodotto



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

- Visitare il nostro sito web [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)
- Usare il codice QR
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il servizio assistenza clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.





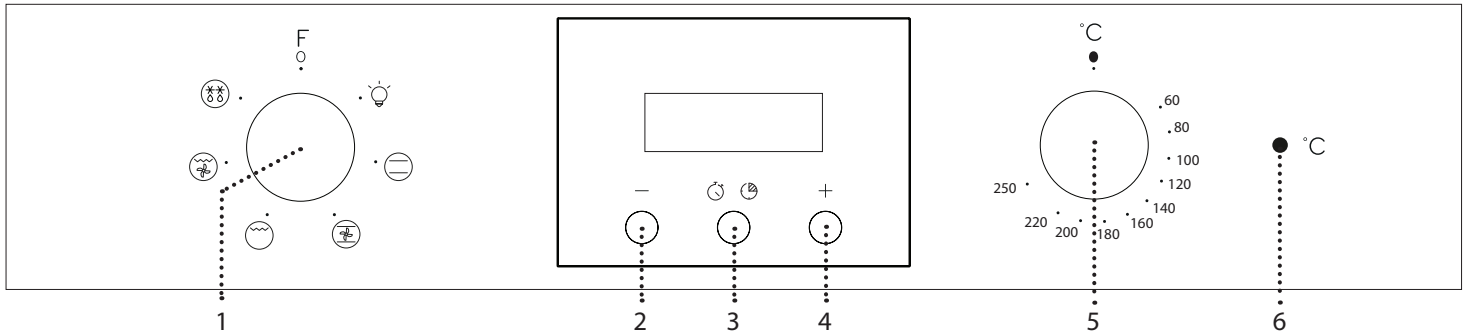
**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO INDESIT**

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 PANEL DE CONTROL**



**1. SELECTOR**

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

**2. +/- BOTÓN**

Para disminuir o aumentar el valor que se muestra en la pantalla.

**3. BOTÓN HORARIO**

Para seleccionar los distintos ajustes: duración, temporizador.

**4. PANTALLA**

**5. SELECTOR DEL TERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO**

Gire para seleccionar la temperatura deseada.

**6. LED DEL TERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO**

Se enciende durante el proceso de precalentamiento. Se apaga cuando se alcanza la temperatura deseada.

**PRIMER USO**

**1. AJUSTE DE LA HORA**

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora: en la pantalla parpadean «AUTO» y «0.00».



Para ajustar la hora, pulse los botones **-** y **+** al mismo tiempo: Ajuste la hora con los botones **+** y **-**.

Nota: Para cambiar la hora posteriormente, por ejemplo después de un corte de suministro prolongado, tendrá que volver a configurar la hora.

**2. AJUSTE DEL TONO**

Una vez seleccionada la hora deseada, pulse el *botón horario* : La pantalla muestra «ton 1».



Para seleccionar el tono deseado, pulse el botón **-**, después pulse el *botón horario* para confirmar.

**3. 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 una hora aproximadamente. Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío.

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

**FUNCIONES**

**0** DESACTIVADO  
Sirve para apagar el horno.

LUZ  
Para encender la luz del compartimento.

CONVENCIONAL  
Para cocinar cualquier tipo de plato en un solo 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.

GRATINADO  
Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la bandeja pastelera 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.



DESCONGELACIÓN  
Para descongelar alimentos más rápidamente.

### 1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Para seleccionar una función, gire el selector hasta el símbolo de la función deseada.

### 2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

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

Para interrumpir la función en cualquier momento, apague el horno, gire el selector y el selector del termostato hasta  y .

### 3. PRECALENTAMIENTO

Una vez activada la función, el led del termostato se encenderá para indicar que el proceso de precalentamiento se ha iniciado. Al final del proceso, el led del termostato se apaga indicando que el horno ha alcanzado la temperatura programada: en ese momento, coloque los alimentos dentro y proceda con 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.

### 4. COCCIÓN PROGRAMADA

Una vez seleccionada y activada la función, se puede ajustar los valores de duración.

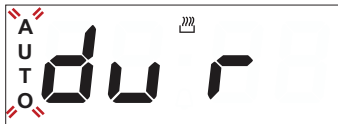


DURACIÓN

Pulse el botón horario: el símbolo  parpadea.



Vuelva a pulsar el botón horario: en la pantalla aparece DUR y, a continuación, AUTO.




Ajuste la duración con el botón + y -. Al cabo de unos segundos, la pantalla muestra la hora y AUTO permanece encendido, confirmando el ajuste.





Para ver el tiempo de cocción restante pulse el botón horario durante al menos 2 segundos.

Para cambiarlo, si es necesario, vuelva a pulsarlo, con los botones + y - para modificar la duración.

Al finalizar la cocción, el símbolo  se apaga, suena una alarma y AUTO parpadea en la pantalla.




Pulse cualquier botón para desactivar la alarma.

Vuelva a colocar el selector de funciones y el selector del termostato a  y .

a continuación, pulse el botón horario durante al menos 2 segundos para apagar el horno.

### AJUSTE DEL TEMPORIZADOR


Esta opción no interrumpe ni activa la cocción, pero le permite utilizar la pantalla como temporizador, tanto si la función está activada como si el horno está apagado.

Para activar el temporizador, mantenga pulsado el botón horario: en la pantalla parpadea el símbolo .

































Ajuste la duración con los botones + y -: la cuenta atrás se inicia al cabo de unos segundos.








La pantalla muestra la hora y la  permanece encendida, confirmando que se ha ajustado el temporizador.

Nota: Para ver la cuenta atrás y cambiarla si es necesario, pulse de nuevo el botón horario durante 2 segundos.

## TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Tartas esponjosas		Sí	150 - 170	30-90	2 
		Sí	150 - 170	30 - 90 ***	4  1 
Biscuits / tartaletas		Sí	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Sí	150 - 170	20 - 40 ***	4  2 
Pizza/Focaccia		Sí	220-250	10-25	1 / 2 
		Sí	200-240	15 - 30 ***	4  2 
Lasaña/pasta al horno/canelones/budines		Sí	190 - 200	45-65	2 
Cordero / Ternera / Buey / Cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80-110	2 
Pollo / conejo / pato 1 kg		Sí	200-230	50-100	2 
Baked fish / en papillote 0,5 kg (fillets, whole)		Sí	170 - 190	30 - 45	2 
Pan tostado		5'	250	2 - 6	5 
Salchichas, pinchos morunos, costillas, hamburguesas		5'	250	15-30 *	5  4 
Patatas al horno		-	200-220	35-55 **	3 

ACCESORIOS	 Rejilla	 Bandeja para hornear sobre rejilla	 Bandeja pastelera / Grasera o bandeja para hornear sobre la rejilla	 Grasera / Bandeja pastelera	 Grasera / Bandeja pastelera con 200 ml de agua
------------	---	--	---	---	--

\*Dar 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 nivel a mitad de la cocción.

El tiempo indicado no incluye la fase de precalentamiento: le recomendamos poner la comida en el horno y programar el tiempo de cocción después de que haya alcanzado la temperatura

necesaria.

El nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción.

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

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

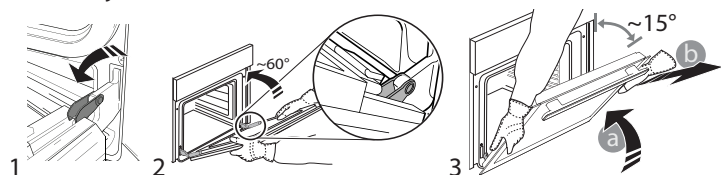
**Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza. No utilice productos de lavado con vapor.**

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

**El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.**

### EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada (1). Cierre la puerta tanto como pueda (2). Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta (3) cerrándola mientras tira de ella hacia arriba (a) hasta que salga de su alojamiento (b).

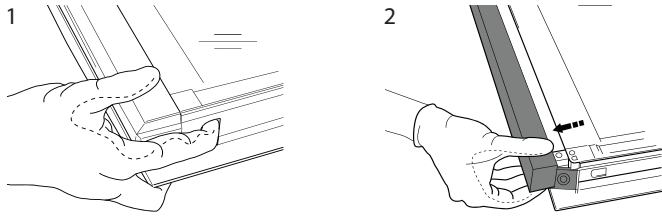


Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie

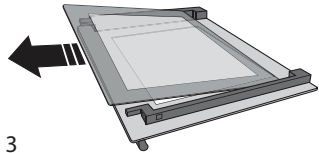
blanda. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento. Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos a su posición original: asegúrese de haberlos bajado por completo. Intente cerrar la puerta y compruebe que está alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba.

### CLICK & CLEAN - LIMPIEZA DEL CRISTAL

Después de desmontar la puerta y colocarla sobre una superficie blanda con las asas hacia abajo, pulse simultáneamente los dos enganches de retención (1) y extraiga la parte superior de la puerta tirando hacia usted (2).



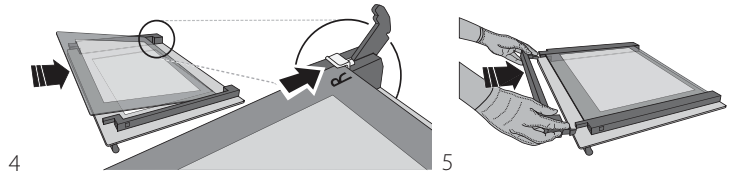
Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extráigalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos (3).



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 (5): un clic le indicará que se ha colocado correctamente.

Asegúrese de que el precinto esté asegurado antes de volver a montar la puerta.



### RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

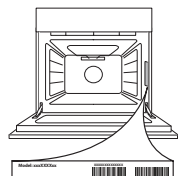
Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona	Corte de suministro Desconexión de la red eléctrica	Controle que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté conectado a la red eléctrica. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema

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



**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.







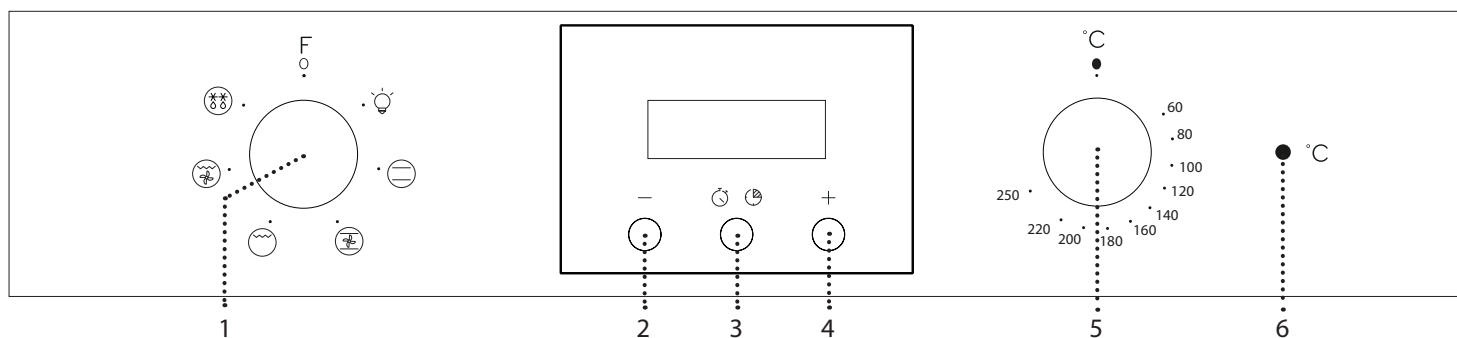
**OBRIGADO POR TER ADQUIRIDO UM PRODUTO INDESIT**

Para beneficiar de uma assistência mais completa, registre o seu produto em [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



**Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.**

**DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO**



**1. BOTÃO SELETOR**

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

**2. BOTÃO +/-**

Para diminuir o valor apresentado no visor.

**3. BOTÃO DO TEMPO**

Para selecionar as várias opções: duração, temporizador.

**4. VISOR**

**5. BOTÃO DO TERMÓSTATO**  
Rode o botão para selecionar a temperatura pretendida.

**6. LED TERMÓSTATO/PREAQUECIMENTO**

Acende-se durante o processo de aquecimento. Apaga-se quando a temperatura pretendida é alcançada.

**PRIMEIRA UTILIZAÇÃO**

**1. ACERTAR A HORA**

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir a hora: "AUTO" e "0.00" piscam no visor.



Para acertar a hora, prima os botões — e + em simultâneo: Acerte a hora utilizando os botões + e —.

Lembre-se: Para acertar a hora depois de um corte de energia prolongado, por exemplo, tem de repor a hora.

**2. CONFIGURAR O SOM**

Após selecionar o valor de tempo pretendido, prima o *botão do tempo*: No visor é apresentado "ton 1".



Para selecionar o som pretendido prima o botão — e, em seguida, prima o *botão do tempo* para confirmar.

**3. AQUECER O FORNO**

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal. Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno vazio para eliminar eventuais odores.

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

Aqueça o forno até aos 250 °C durante uma hora, aproximadamente. Durante este período de tempo, o forno deverá estar vazio.

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

**FUNÇÕES**

**0** DESLIGADO  
Para desligar o forno.

LUZ  
Para acender a luz no interior do compartimento.

CONVENCIONAL  
Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.

COZ. CONVECCÃO  
Para cozinhar diferentes alimentos em diversos níveis (num máximo de dois) em simultâneo. É recomendável que troque a posição das prateleiras a meio da cozedura.

GRILL  
Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de

um tabuleiro para assar, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.

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



DESCONGELAR  
Para descongelar alimentos mais rapidamente.

### 1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Para selecionar uma função, rode o botão seletor para o símbolo da função que pretende selecionar.

### 2. ATIVAR UMA FUNÇÃO

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

Para interromper a função em qualquer momento, desligue o forno, rode o botão seletor e o botão do termóstato para  e .

### 3. PRAQUECIMENTO

Assim que a função for ativada, o LED do termóstato acender-se-á para assinalar o início do processo de preaquecimento. No final deste processo, o indicador luminoso do termóstato desliga-se, indicando que o forno alcançou a temperatura definida: nessa altura, coloque os alimentos no interior do forno e dê início à cozedura.

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

### 4. PROGRAMAR A COZEDURA

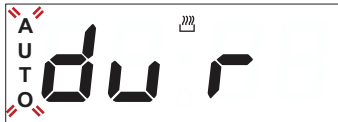
Após selecionar e ativar esta função, é possível selecionar a duração.



Prima o botão relativo ao tempo: o símbolo  pisca.




Prima o botão do tempo novamente: no visor surge "DUR" e "AUTO".





Defina a duração através dos botões  $+$  e  $-$ . Após alguns segundos é apresentada a hora no visor e a mensagem "AUTO" permanece acesa, confirmando a programação.




Para visualizar a duração do tempo de cozedura remanescente, prima o respetivo botão durante, pelo menos, 2 segundos. Caso seja necessário alterar a duração, prima o botão novamente, utilizando os botões  $+$  e  $-$  para realizar a alteração.

No final da cozedura, o símbolo  apaga-se, é emitido um sinal sonoro e a mensagem "AUTO" pisca no visor.



Prima qualquer botão para desativar o alarme. Rode o botão seletor das funções e o botão seletor para  e , de seguida, prima o botão relativo ao tempo durante, pelo menos, 2 segundos para desligar o forno.


### PROGRAMAR O TEMPORIZADOR

Esta opção não interrompe, nem ativa a cozedura, mas permite-lhe utilizar o visor como temporizador, quer enquanto uma função está ativa, quer quando o forno está desligado. Para ativar o temporizador, prima de forma prolongada o botão do tempo: o símbolo  pisca no visor.



Utilize os botões  $+$  e  $-$  para definir a duração pretendida: a contagem decrescente tem início após alguns segundos.



O visor apresenta a hora e o símbolo  permanece aceso, confirmando que o temporizador está ativo.

Lembre-se: para ver a contagem decrescente e alterá-la caso seja necessário, volte a premir o botão de horas durante 2 segundos.

## TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos com levedura		Sim	150 - 170	30 - 90	2
		Sim	150 - 170	30 - 90 ***	4  1
Biscoitos/queques		Sim	160 - 180	15 - 35	2 / 3
		Sim	150 - 170	20 - 40 ***	4  2
Pizza/Focaccia		Sim	220 - 250	10 - 25	1 / 2
		Sim	200 - 240	15 - 30 ***	4  2
Lasanha/massa ao forno/canelones/flans		Sim	190 - 200	45 - 65	2
Borrego/vitela/vaca/porco 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	2
Frango / coelho / pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	2
Peixe no forno/em papelote 0,5 kg (filetes, inteiro)		Sim	170 - 190	30 - 45	2
Pão tostado		5'	250	2 - 6	5
Salsichas/espetadas/costeletas/hambúrgueres		5'	250	15 - 30 *	5  4
Batatas assadas		-	200 - 220	35 - 55 **	3

ACESSÓRIOS					
	Grelha	Forma para assar na grelha	Tabuleiro para assar / tabuleiro coletor ou forma para assar na grelha	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar com 200 ml de água

\*Vire o alimento a meio da cozedura

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

\*\*\* Alterar níveis a meio da cozedura.

O tempo indicado não inclui a fase de preaquecimento: recomendamos que coloque os alimentos no forno e defina o tempo de cozedura apenas após o mesmo ter alcançado a

temperatura requerida.

O nível está indicado na parede do compartimento de cozedura.

▼ Transfira o Guia de Utilização e Manutenção completo em [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) para consultar a tabela de receitas testadas, compiladas para as autoridades de certificação de acordo com a norma IEC 60350-1.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

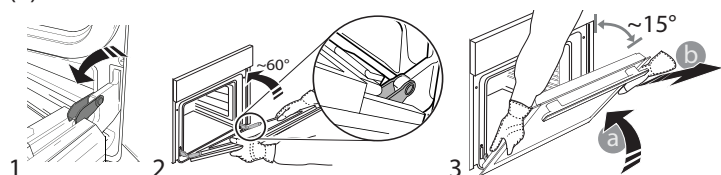
**Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza. Não utilize produtos de limpeza a vapor.**

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

**O forno tem de ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de manutenção.**

### REMOVER E REPOR A PORTA

Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até que estas fiquem na posição de desbloqueio (1). Feche a porta tanto quanto possível (2). Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega. Remova, simplesmente, a porta (3) continuando a fechá-la enquanto, em simultâneo, a puxa para cima (a) até que esta se liberte do respetivo suporte (b).

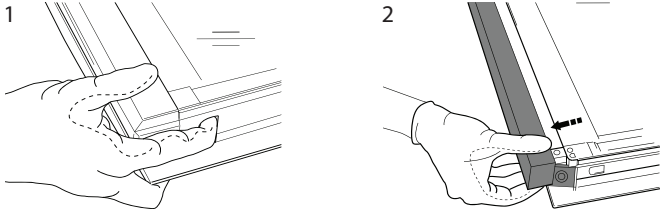


Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície

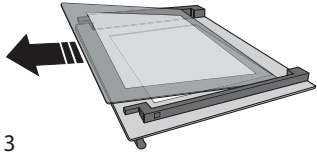
suave. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas para a respetiva posição original: assegure-se de que as baixe totalmente. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima.

### CLICK & CLEAN - LIMPAR O VIDRO

Após remover a porta e pousá-la sobre superfície suave com a pega voltada para baixo, prima simultaneamente os dois grampos de retenção (1) e remova a extremidade superior da porta, puxando-a na sua direção (2).

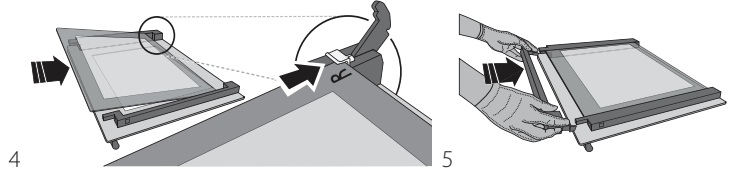


Levante e segure firmemente o vidro interior com ambas as mãos, removendo-o e colocando-o sobre uma superfície suave antes de proceder à sua limpeza (3).



3  
Para voltar a instalar o vidro interior, certifique-se de que a letra

"R" está visível no canto esquerdo e que a superfície limpa (não impressa) está voltada para cima. Insira primeiro a parte mais longa do vidro com a indicação "R" nos alojamentos dos suportes e, em seguida, baixe-a até à posição correta (4). Instale novamente a extremidade superior (5): irá ouvir um clique, indicando que está bem posicionado. Certifique-se de que a vedação está segura antes de montar novamente a porta.



## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

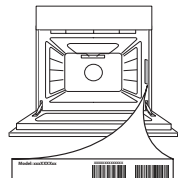
Problema	Causa possível	Solução
O forno não funciona	Corte de energia Desativação da alimentação elétrica	Verifique se há energia elétrica e se o forno está ligado à alimentação elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido

▼ Transfira o Guia de Utilização e Manutenção completo em [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) para obter mais informações sobre o seu produto



As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

- Visitando o nosso website [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)
- Utilizando o código QR
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



 **INDESIT**



400011603878/B