



**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. TIMER KNOB

Use to set the timer.  
Does not start or stop cooking.

### 2. ADJUSTMENT KNOB

For switching the oven on, adjusting the temperature and selecting the "Grill" function.  
Turn to the position to switch the oven off.

### 3. GRILL LED

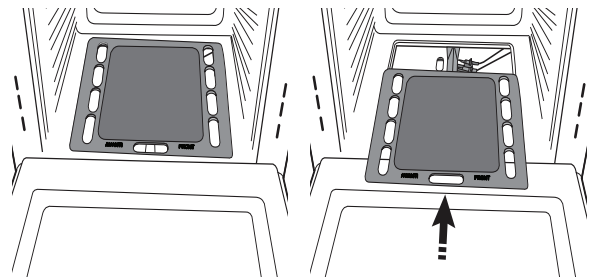
This lights up when the grill is in use.

### 4. LIGHT BUTTON

Press to switch the light on (1) or off (0).

## FITTING THE COVER ON THE BURNER

To fit the cover on the burner correctly, place it on the bottom of the cooking compartment. Position it so that the words "AVANTI - FRONT" are facing the outside and so that the cover cannot move sideways once lowered into position.



## FIRST TIME USE

### 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.

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

## DAILY USE

### . STARTING THE OVEN

Keeping the oven door closed, push and turn the adjustment knob to the maximum temperature mark Max . Hold the adjustment knob down for a couple of seconds to make sure that the oven switches on.

**If the oven fails to switch on or it switches off accidentally, turn the adjustment knob back to the position, open the oven door and wait at least one minute before attempting to switch the oven on again.**

**The electronic switch-on knob must not be pressed and held for more than 15 seconds.**

To change the temperature, turn the *adjustment knob* to the temperature you require.

Min . . 150 . . 160 . . 180 . . 200 . . 230 . . Max

If you want to stop cooking at any point and switch the oven off, turn the *adjustment knob* to the position.




### GRILL FUNCTION

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread.

We suggest placing food on the 5th shelf. When grilling meat, we recommend using a dripping pan to collect the cooking juices: Position it on the 4th shelf, adding approx. 200 ml of drinking water.

Preheat the oven for 3-5 minutes. The oven door must remain closed during cooking.

The roasting spit (if provided) can be used with this function.




























To select the "Grill" function, turn the *adjustment knob* to  symbol.  
Once the function has started, the LED will light up to indicate that the function has been activated.

## . 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, turn the timer knob fully clockwise and then return it to desired duration, proceeding counterclockwise: an acoustic signal will warn you when the countdown is finished.

## COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes	-	10'	160-180	40 - 90	4 
Biscuits/tartlets	-	10'	160-180	25 - 45	4 
Pizza/bread	-	10'	190 - 210	30 - 50	4 
Bread	-	10'	180-200	30 - 80	3 
Frozen pizza	-	10'	MAX	10 - 20	4 
Salty cakes (vegetable pie, quiche)	-	10'	180-200	40 - 70	4 
Vols-au-vents/puff pastry crackers	-	10'	180-200	20 - 40	4 
Lasagna/pasta bake/cannelloni/flans	-	10'	190 - 200	55 - 65	3 
Lamb/veal/beef/pork 1 kg	-	10'	190 - 200	50 - 90	3 
Chicken/rabbit/duck 1 kg	-	10'	190 - 200	55 - 100	3 
Turkey/goose 3 kg	-	10'	190 - 200	150 - 200	3 
Baked fish/en papillote 0.5 kg (fillet, whole)	-	10'	170 - 190	30 - 45	4 
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)	-	10'	180-200	50 - 70	4 
Roast potatoes	-	10'	190 - 210	60 - 80	3 
Toasted bread		5'	250	2 - 6	5 
Fish fillets/slices		-	230 - 250	15 - 30 *	4  3 
Sausages/kebabs/spare ribs/hamburgers		-	250	15 - 30 *	5  4 
ACCESSORIES	 Wire shelf	 Baking dish or cake tin on the wire shelf	 Baking tray or cake tin on the wire shelf	 Baking tray / Dripping pan	 Baking tray or dripping pan with 200 ml water

\* Turn food halfway through cooking.

## CLEANING AND MAINTENANCE

**Do not use steam cleaning equipment.**

**Use protective gloves during all operations.**

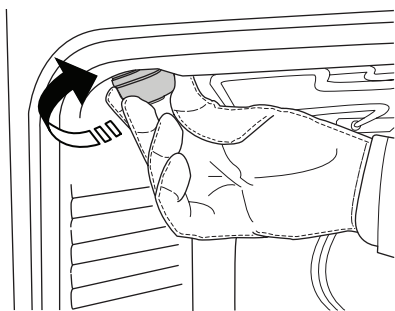
**Carry out the required operations when the oven is cold.**

**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.**

## REPLACING THE LIGHT

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

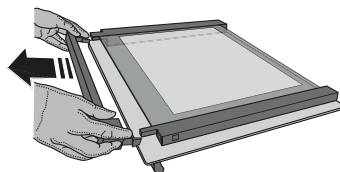
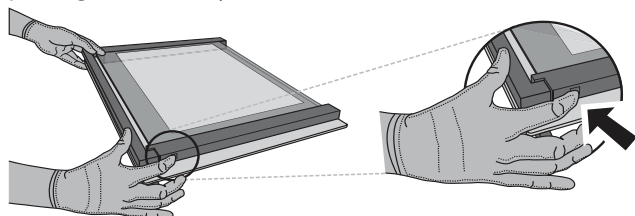


### 3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Use 25 W/230 V type G9, T300 °C halogen lamps. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.  
- Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

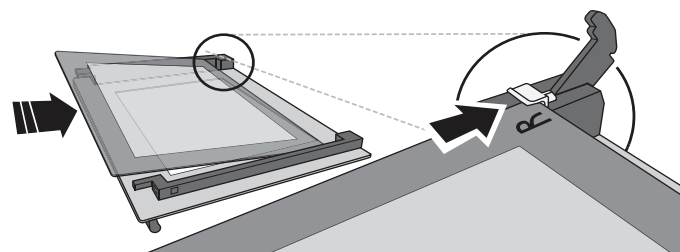
### CLICK & CLEAN - CLEANING THE GLASS

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.

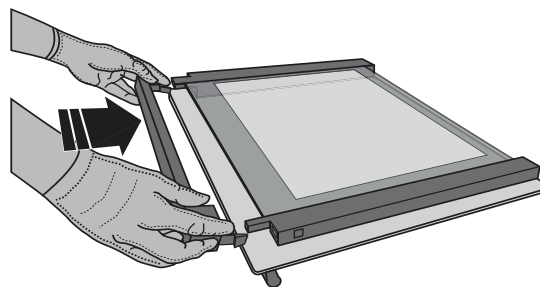


2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.

3. To reposition the internal glass properly, be sure that the "R" can be seen in the left corner. 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.



## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven or the burner will not switch on.	Power cut.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Wait at least one minute, then try to switch the oven on again and see if the problem persists.
	Disconnection from the mains electricity.	
	Gas supply interrupted.	Check that the gas tap upstream of the oven is open or that the liquid gas cylinder (if being used) is not empty.
	Switch-on procedure carried out incorrectly.	Wait at least one minute and then repeat the steps described in the "Daily use" section.

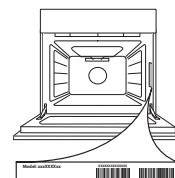
**In the event of problems, turn the adjustment knob back to the 0 position and open the oven door.**

▼ Download the complete Use and Care Guide from [docs.indesit.eu](http://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](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.





**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 PANNEAU DE COMMANDE**



**1. BOUTON MINUTEUR**

Pour régler la minuterie. N'a pas pour fonction de démarrer ou d'arrêter la cuisson.

**2. BOUTON DE RÉGLAGE**

Pour allumer le four, régler la température et activer la fonction « Grill ». Tournez à la position  $\bigcirc$  pour éteindre le four.

**3. VOYANT GRILL**

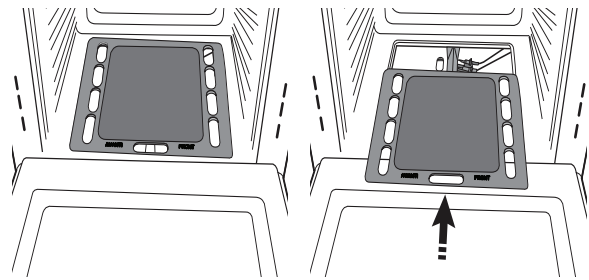
Est allumé lorsque le gril est en fonction.

**4. BOUTON D'ÉCLAIRAGE**

Pour allumer (1) ou éteindre (0) la lumière.

**MONTAGE DU COUVERCLE DU BRÛLEUR**

Pour monter correctement le couvercle du brûleur, placez-le dans la partie inférieure du compartiment de cuisson. Placez-le avec les mots « AVANTI - FRONT » (devant) tournés vers l'extérieur et de sorte que le couvercle ne se déplace plus latéralement une fois en position abaissée.



**PREMIÈRE UTILISATION**

**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 pendant au moins une heure.

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

**UTILISATION QUOTIDIENNE**

**. ALLUMAGE DU FOUR**

Avec la porte du four fermée, enfoncez et tournez le bouton de réglage jusqu'à la température maximum Max  $\star$ . Maintenez la pression sur le bouton de réglage pendant deux ou trois secondes, en vous assurant que les voyants du four s'allument.

moment, de tourner le *bouton de réglage* sur la position  $\bigcirc$ .

**Si le four ne s'allume pas ou s'il éteint à l'improviste, retournez le bouton de réglage sur la position  $\bigcirc$ , ouvrez le four et attendez au moins une minute avant d'essayer de le rallumer.**



**FONCTION GRILL**

Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Placez les aliments sur le 5e niveau. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez-la sur le 4e niveau en ajoutant environ 200 ml d'eau. Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes. La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson.

**Le bouton d'allumage électronique ne doit pas être enfoncé pendant plus de 15 secondes.**

Pour modifier la température, tournez le *bouton de réglage* sur la température voulue.



Si vous souhaitez éteindre le four, il vous suffit, à tout

Le tournebroche (selon le modèle) peut être utilisé avec cette fonction.  
 Pour activer la fonction « Gril », tournez le *bouton de réglage* sur le symbole ☺.  
 Une fois la fonction activée, le voyant correspondant s'allume, confirmant le fonctionnement du gril.

## . 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 activer le minuteur, tourner le bouton du minuteur totalement dans le sens des aiguilles d'une montre puis le retourner sur la durée souhaitée, en procédant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre : un signal sonore vous avertira lorsque le décompte est terminé.

## TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES	
Gâteaux à pâte levée	-	10'	160-180	40 - 90	4 	
Biscuits/tartelettes	-	10'	160-180	25 - 45	4 	
Pizza/pain	-	10'	190 - 210	30 - 50	4 	
Pain	-	10'	180-200	30 - 80	3 	
Pizza congelée	-	10'	MAX	10 - 20	4 	
Tartes salées (tarte aux légumes, quiche)	-	10'	180-200	40 - 70	4 	
Vol-au-vent/ biscuits à pâte feuilletée	-	10'	180-200	20 - 40	4 	
Lasagnes / Pâtes cuites / Cannelloni / Tartes	-	10'	190 - 200	55 - 65	3 	
Agneau/Veau/ Bœuf/Porc 1 kg	-	10'	190 - 200	50 - 90	3 	
Poulet/lapin/canard 1 kg	-	10'	190 - 200	55 - 100	3 	
Dinde / Oie 3 kg	-	10'	190 - 200	150 - 200	3 	
Poisson au four/en papillote 0,5 (filet, entier)	-	10'	170 - 190	30 - 45	4 	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	-	10'	180-200	50 - 70	4 	
Pom. terre rôties	-	10'	190 - 210	60 - 80	3 	
Pain grillé		5'	250	2 - 6	5 	
Filets/tranches de poisson		-	230 - 250	15 - 30 *	4 	3 
Saucisses/brochettes/ côtes levées/hamburgers		-	250	15 - 30 *	5 	4 

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Plaque de cuisson / Lèchefrite	Plaque de cuisson ou lèchefrite contenant 200 ml d'eau

\* Tourner les aliments à mi-cuisson.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

**Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.**

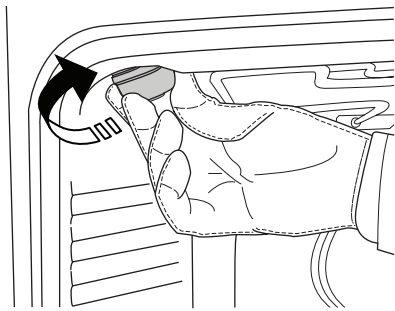
**Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.**

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

### REEMPLACER L'AMPOULE

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.

2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.



### 3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veillez noter : Utilisez des ampoules halogènes de 25 W/230 V type G9, T300 °C.

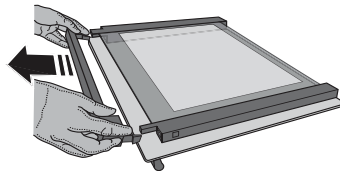
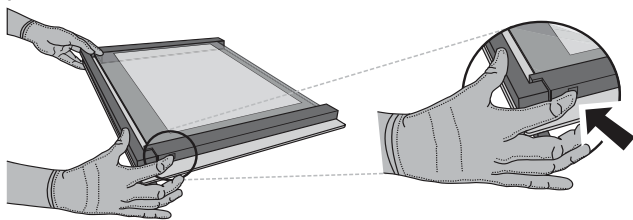
L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation CE 244/2009).

Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

- Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

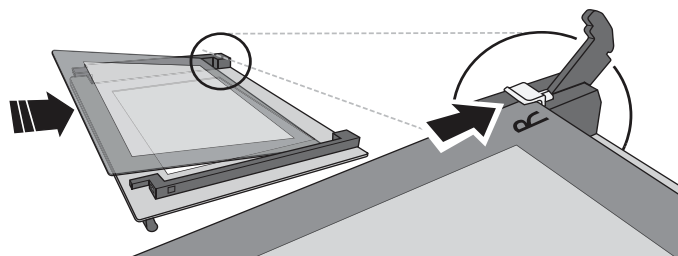
### CLICK & CLEAN - NETTOYER LA VITRE

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 la tirant vers vous.

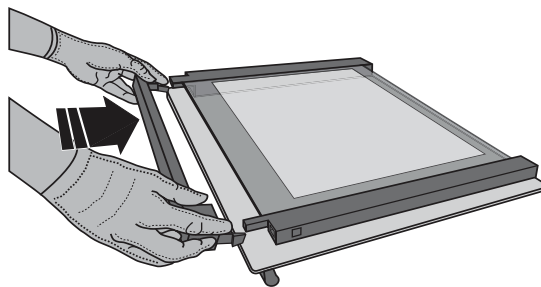


2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

3. Pour replacer correctement la vitre intérieure, assurez-vous que le « R » soit visible dans le coin gauche. En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place.



4. Remplacez le bord supérieur : un clique indique qu'elle est bien placée. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.



## GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le four ou le brûleur ne s'allume pas.	Coupure de courant.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché.
	Débranchez de l'alimentation principale.	Attendez au moins une minute avant de réessayer de rallumer le four et voir si le problème est résolu ou persiste.
	Pas d'arrivée de gaz.	Contrôlez que le robinet d'arrivée de gaz au four est bien ouvert ou que la bouteille de gaz liquide (le cas échéant) n'est pas vide.
	Procédure d'allumage suivie incorrectement.	Attendez au moins une minute avant de répéter les étapes décrites dans la section « Utilisation quotidienne ».

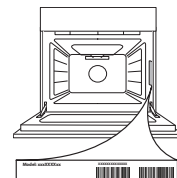
**En cas de problèmes, retournez le bouton de réglage sur la position  $\bigcirc$  et ouvrez la porte du four.**

▼ 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 :**

- Visitant notre site internet [docs.indesit.eu](https://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.





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 DEL TIMER

Utile per impostare il contaminuti.  
Non attiva né interrompe una cottura.

### 2. MANOPOLA DI REGOLAZIONE

Per accendere il forno, regolare la  
temperatura o selezionare la funzione  
"Grill".  
Per spegnere il forno, ruotare sulla  
posizione **O**.

### 3. LED GRILL

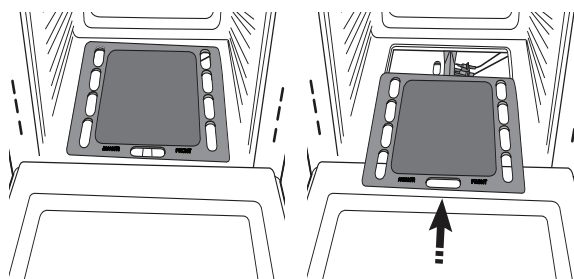
Quando si accende, indica che la  
funzione grill è attiva.

### 4. TASTO LUCE

Premere per accendere (1) o spegnere  
(0) la luce.

## MONTARE IL COPERCHIO DEL BRUCIATORE

Per montare correttamente il coperchio del bruciatore, è  
sufficiente appoggiarlo sul fondo della cavità.  
Posizionarlo in modo che la scritta "AVANTI - FRONT" sia  
rivolta verso l'esterno e che una volta abbassato in nella sua  
posizione, il coperchio non si possa muovere lateralmente.



## PRIMO UTILIZZO

### 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 alla temperatura di 250° per circa 1 ora.

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

## USO QUOTIDIANO

### . AVVIARE IL FORNO

Mantenendo la porta del forno chiusa, ruotare e premere  
allo stesso tempo la manopola di regolazione portandola in  
corrispondenza della temperatura massima Max . Tenere  
dunque premuta la manopola di regolazione per qualche  
secondo per assicurare l'accensione del forno.

forno, ruotare la *manopola di regolazione* sulla posizione **O**.

**In caso di mancata accensione o di spegnimento  
accidentale, riportare la manopola di regolazione sulla  
posizione **O**, aprire la porta del forno e attendere  
almeno un minuto prima di ritentare l'accensione.**

**Il dispositivo di accensione elettronica non deve  
essere azionato per più di 15 secondi.**

Per regolare la temperatura, ruotare la *manopola di  
regolazione* in corrispondenza della temperatura desiderata.

**O** Min . . 150 . . 160 . . 180 . . 200 . 230 . Max

Per interrompere in ogni momento la cottura, spegnendo il




### FUNZIONE GRILL

Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o  
dorare il pane.

Si consiglia di disporre gli alimenti al 5° livello. Quando si  
cuoce la carne alla griglia, si consiglia di utilizzare una leccarda  
per raccogliere il liquido di cottura: Sistemarla al 4° livello,  
aggiungendo circa 200 ml di acqua potabile.























Preriscaldare il forno per 3-5 minuti. Durante la cottura la porta  
del forno deve essere mantenuta chiusa.






Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto (se presente).  
Per selezionare la funzione Grill, ruotare la *manopola di regolazione* fino all'icona  corrispondente.  
Una volta avviata la funzione, il led acceso segnala che si è attivata la funzione.

## . IMPOSTARE IL 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, ruotare la manopola del timer completamente in senso orario e poi riportarla alla durata desiderata, procedendo in senso antiorario: un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

## TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte lievitate	-	10'	160-180	40 - 90	4 
Biscotti/Tortine	-	10'	160-180	25 - 45	4 
Pizza / Focaccia	-	10'	190 - 210	30 - 50	4 
Pane	-	10'	180-200	30 - 80	3 
Pizza surgelata	-	10'	MAX	10 - 20	4 
Torte salate (torte di verdura, quiche)	-	10'	180-200	40 - 70	4 
Vol-au-vent / Salatini di pasta sfoglia	-	10'	180-200	20 - 40	4 
Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati	-	10'	190 - 200	55 - 65	3 
Agnello/Vitello/ Manzo/Maiale 1 kg	-	10'	190 - 200	50 - 90	3 
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg	-	10'	190 - 200	55 - 100	3 
Tacchino / Oca 3 kg	-	10'	190 - 200	150 - 200	3 
Pesce al forno / al cartoccio 0,5 kg (filetti, intero)	-	10'	170 - 190	30 - 45	4 
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	-	10'	180-200	50 - 70	4 
Patate arrostiti	-	10'	190 - 210	60 - 80	3 
Pane tostato		5'	250	2 - 6	5 
Filetti / tranci di pesce		-	230 - 250	15 - 30 *	4  3 
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	250	15 - 30 *	5  4 

ACCESSORI					
	Griglia	Teglia o tortiera su griglia	Teglia o tortiera su griglia	Teglia/ Leccarda	Teglia o leccarda con 200 ml di acqua

\* Girare il cibo a metà cottura.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

**Non usare pulitrici a getto di vapore.  
Utilizzare guanti protettivi durante  
tutte le operazioni.**

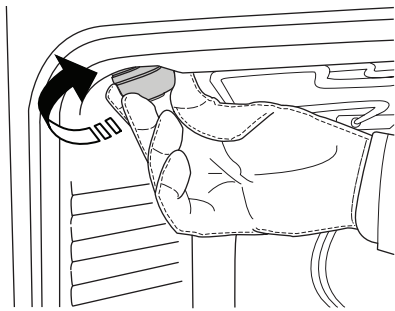
**Eseguire le operazioni indicate a  
forno freddo.  
Scollegare l'apparecchio  
dall'alimentazione.**

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

### SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitarla di nuovo il coperchio della lampada.





### 3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

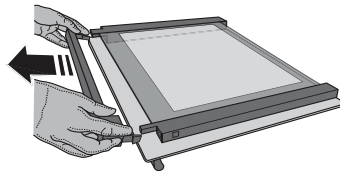
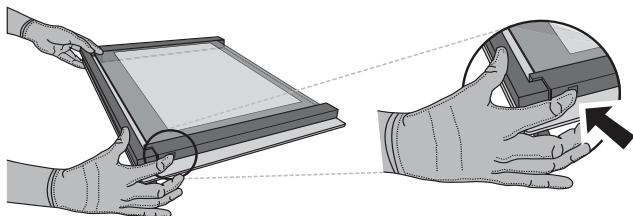
Nota: Usare lampadine alogene da 25 W/230 V tipo G9, T300°C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009).

Le lampadine sono disponibili presso il nostro Servizio Assistenza Tecnica.

- Non maneggiare le lampade a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

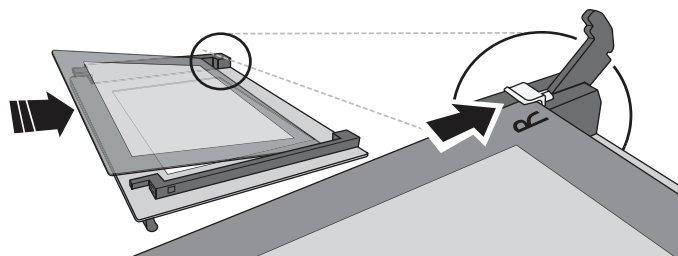
### CLICK & CLEAN - PULIRE IL VETRO

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

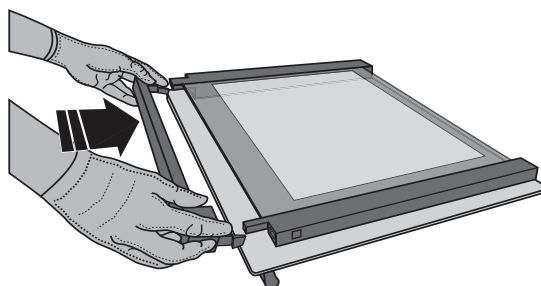


2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.

3. Per riposizionare correttamente il vetro interno, verificare che la "R" sia leggibile nell'angolo sinistro. Inserire dapprima il lato lungo del vetro indicato dalla "R" nelle sedi di sostegno, quindi abbassarlo in posizione.



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



## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
Il forno o il bruciatore non si avviano.	Interruzione di corrente elettrica.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica.
	Disconnessione dalla rete elettrica.	Attendere almeno un minuto, quindi ritentare l'accensione del forno e verificare se l'inconveniente persiste.
	Interruzione nella rete di alimentazione gas.	Verificare che il rubinetto del gas a monte del forno sia aperto o che la bombola del gas liquido (se utilizzata) non sia esaurita.
	Procedura di avvio scorretta.	Attendere almeno un minuto e ripetere le operazioni indicate nel capitolo "Uso quotidiano".

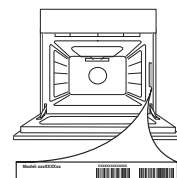
**In caso di inconveniente, riportare la manopola di regolazione sulla posizione O e aprire la porta del forno.**

▼ 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 sito web [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)
- Usare il codice QR
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Quando si contatta il Servizio Assistenza, fornire i codici presenti 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 DEL TEMPORIZADOR

Utilícelo para programar el temporizador.  
No se inicia o detiene la cocción.

### 2. SELECTOR DE AJUSTE

Para encender el horno, ajustar la temperatura y seleccionar la función «Grill».  
Póngalo en la posición **O** para apagar el horno.

### 3. LED DEL GRILL

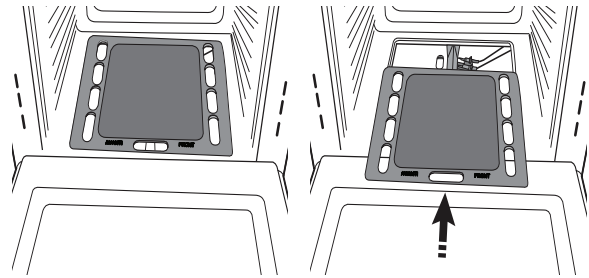
Se enciende cuando el grill está en funcionamiento.

### 4. BOTÓN DE LA LUZ

Pulse para encender (1) o apagar (0) la luz.

## ENCAJAR LA TAPA EN EL QUEMADOR

Para encajar la tapa en el quemador correctamente, colóquela en la base del compartimento de cocción. Colóquela de manera que las palabras «AVANTI - FRONT» estén mirando hacia fuera y la tapa no pueda moverse hacia los lados una vez colocada.



## PRIMER USO

### 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.

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

## USO DIARIO

### ENCENDIDO DEL HORNO

Con la puerta del horno cerrada, presione y gire el selector de ajuste hasta la marca de temperatura máxima Max . Mantenga el selector de ajuste presionado durante un par de segundos para que el horno se encienda.

el horno, gire el *selector de ajuste* hasta la posición **O**.

**Si el horno no se enciende o se apaga accidentalmente, gire el selector de ajuste otra vez hasta la posición **O**, abra la puerta y espere como mínimo un minuto antes de volver a encender el horno.**

**El selector electrónico de activación no debe presionarse durante más de 15 segundos.**

Para cambiar la temperatura, gire el *selector de ajuste* hasta la temperatura que desee.

**O**     Min     150     160     180     200     230     Max

Si quiere detener la cocción en cualquier momento y apagar




### FUNCIÓN GRILL

Para asar al grill bistecs, kebabs y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan.

Coloque los alimentos en el 5.º estante. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de cocción: Colóquela en el 4.º estante, añadiendo 200 ml de agua aproximadamente.

Pre caliente el horno durante 3-5 minutos. Durante la cocción, la

puerta del horno debe permanecer cerrada.























El asador giratorio (si lo hay) puede utilizarse con esta función. Gire el *selector de ajuste* hasta el símbolo  para seleccionar la función «Grill».






Una vez iniciada la función, el led se enciende para indicar que la función se ha activado.

## . 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, gire el pomo del temporizador totalmente hacia la derecha y, posteriormente, vuelva hacia atrás para ponerlo en la duración necesaria girándolo hacia la izquierda: una señal acústica le avisará cuando la cuenta atrás haya finalizado.

## TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Tartas	-	10'	160-180	40-90	4 
Biscuits, tartaletas	-	10'	160-180	25 - 45	4 
Pizza/pan	-	10'	190 - 210	30 - 50	4 
Pan	-	10'	180-200	30-80	3 
Pizza congelada	-	10'	MÁX	10-20	4 
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)	-	10'	180-200	40 - 70	4 
Volovanes/ canapés de hojaldre	-	10'	180-200	20 - 40	4 
Lasaña / pasta al horno canelones / tartas	-	10'	190 - 200	55 - 65	3 
Cordero/ternera / carne de res/cerdo 1 kg	-	10'	190 - 200	50 - 90	3 
Pollo / Conejo / Pato 1 kg	-	10'	190 - 200	55 - 100	3 
Pavo / oca 3 kg	-	10'	190 - 200	150-200	3 
Pescado al horno / en papillote 0,5 (filete, entero)	-	10'	170 - 190	30 - 45	4 
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)	-	10'	180-200	50 - 70	4 
Patatas al horno	-	10'	190 - 210	60 - 80	3 
Pan tostado		5'	250	2 - 6	5 
Filetes/rodajas de pescado		-	230 - 250	15 - 30 *	4  3 
Salchichas/pinchos morunos/ costillas/hamburguesas		-	250	15 - 30 *	5  4 

ACCESORIOS					
	Rejilla	Bandeja para hornear o molde en la rejilla	Bandeja pastelera o molde sobre rejilla	Bandeja pastelera / Grasera	Bandeja pastelera o grasera con 200 ml de agua

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

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

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

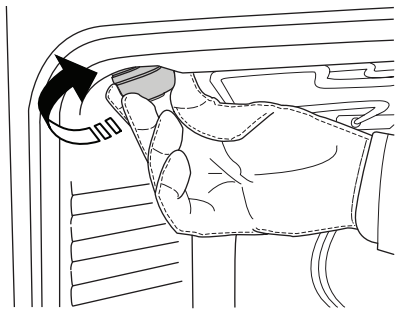
**Desconecte el aparato de la red eléctrica.**

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

### CAMBIO DE LA BOMBILLA

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.

2. Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.



### 3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Nota: Utilice bombillas halógenas de 25 W/230 V tipo G9, T 300 °C.

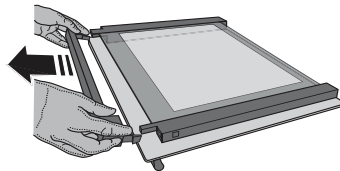
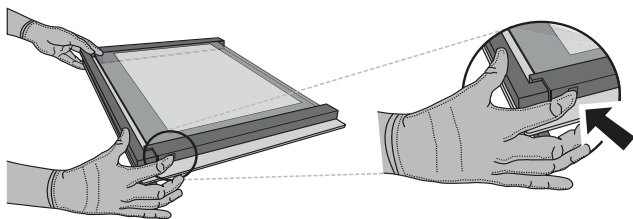
La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda (Normativa CE 244/2009).

Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa.

- No manipule las bombillas con las manos desprotegidas, ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la lámpara.

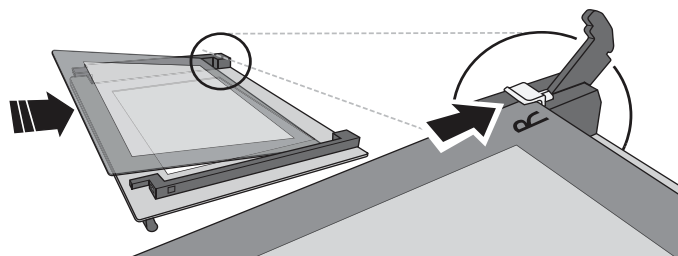
### CLICK & CLEAN- LIMPIEZA DEL CRISTAL

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.

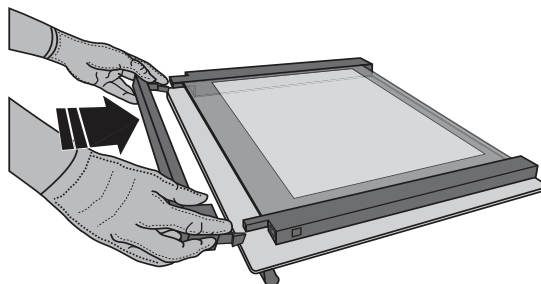


2. Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extráigalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos.

3. **Para volver a colocar el cristal interno correctamente,** asegúrese de que la letra «R» se vea en la esquina izquierda. 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 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 o el quemador no se encienden.	Corte de suministro.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Espere como mínimo un minuto y después intente encender el horno de nuevo para ver si el problema persiste.
	Desconexión de la red eléctrica.	
	Suministro de gas interrumpido.	Compruebe que el grifo de gas del horno esté abierto o que la bombona (garrafa) de gas (si se está utilizando) no esté vacía.
	Procedimiento de encendido incorrecto.	Espere como mínimo un minuto y después repita los pasos descritos en el apartado «Uso diario».

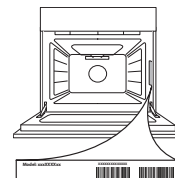
**En caso de problemas, gire el selector de ajuste hasta la posición  y abra la puerta del horno.**

▼ 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 DO TEMPORIZADOR

Utilize para programar o temporizador. Não inicia ou para a cozedura.

### 2. BOTÃO DE AJUSTE

Para ligar o forno, regular a temperatura e selecionar a função "Grill". Para desligar o forno, rode o botão para a posição 0.

### 3. LED DO GRELHADOR

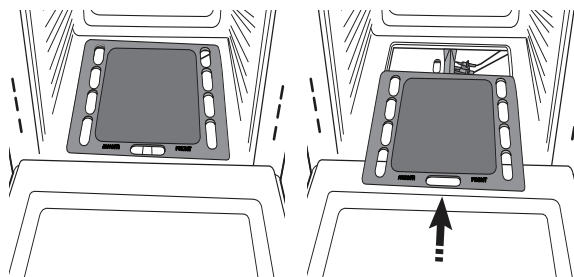
Acende-se quando o grelhador está em utilização.

### 4. BOTÃO DA LUZ

Prima para acender (1) ou apagar (0) a luz.

## COLOCAR A TAMPA NO QUEIMADOR

Para colocar corretamente a tampa no queimador, posicione-a no fundo do compartimento de cozedura. Coloque-a de forma a que as palavras "AVANTI - FRONT" fiquem viradas para o exterior e que não seja possível deslocar a tampa lateralmente depois de posicionada.



## UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

### 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.

Notas: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

## UTILIZAÇÃO DIÁRIA

### LIGAR O FORNO

Com a porta do forno fechada, empurre e rode o botão de ajuste para a marca de temperatura máxima Max

. Mantenha premido o botão de ajuste durante alguns segundos, para assegurar que o forno fica ligado.

desligar o forno, rode o *botão de ajuste* para a posição 0.

**Se o forno não se acender ou se se desligar acidentalmente, reponha o botão de ajuste na posição 0, abra a porta do forno e aguarde, no mínimo, um minuto, antes de tentar novamente ligar o forno.**

**O botão eletrónico para ligar não deve ser premido continuamente durante mais de 15 segundos.**

Para alterar a temperatura, rode o *botão de ajuste* para a temperatura que pretende.

0 Min . . 150 . . 160 . . 180 . . 200 . . 230 . . Max

Se, a qualquer momento, pretender parar a cozedura e




### FUNÇÃO GRELHADOR

Para grelhar bifés, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão.

Sugerimos que coloque os alimentos no 5.º nível. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Coloque-o no 4.º nível, adicionando cerca de 200 ml de água potável.

Pré-aqueça o forno durante 3 a 5 minutos. Durante a cozedura, a























porta do forno deve permanecer fechada.  
O espeto para assar (se disponível) pode ser utilizado com esta função.  
Para selecionar a função "Grill", rode o *botão de ajuste* para o símbolo .  
Depois de iniciar a função, o LED acende-se para indicar que a função foi ativada.






## 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, rode o botão do temporizador totalmente no sentido dos ponteiros do relógio e, em seguida, coloque-o na duração desejada rodando no sentido inverso: um sinal sonoro avisa-lo-á quando a contagem decrescente chegar ao fim.

## TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos com levedura	-	10'	160-180	40 - 90	4 
Biscoitos/queques	-	10'	160-180	25 - 45	4 
Pizza/Pão	-	10'	190 - 210	30 - 50	4 
Pão	-	10'	180 - 200	30 - 80	3 
Pizza congelada	-	10'	MÁX	10 - 20	4 
Bolos salgados (tarte de legumes, quiche)	-	10'	180-200	40 - 70	4 
Vol-au-vents/ salgadinhos de massa folhada	-	10'	180-200	20 - 40	4 
Lasanha/massa no forno/ cannellones/desenformados	-	10'	190 - 200	55 - 65	3 
Borrego/vitela/ vaca/porco 1 kg	-	10'	190 - 200	50 - 90	3 
Frango/coelho/pato 1 kg	-	10'	190 - 200	55 - 100	3 
Peru/ganso 3 kg	-	10'	190 - 200	150 - 200	3 
Peixe no forno/em papelote 0,5 kg (filete, inteiro)	-	10'	170 - 190	30 - 45	4 
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)	-	10'	180-200	50 - 70	4 
Batatas assadas	-	10'	190 - 210	60 - 80	3 
Pão tostado		5'	250	2 - 6	5 
Filetes/postas de peixe		-	230 - 250	15 - 30 *	4  3 
Salsichas/espetadas/ costeletas/hambúrgueres		-	250	15 - 30 *	5  4 

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

\* Vire o alimento a meio da cozedura.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

**Não utilize aparelhos de limpeza a vapor. Use luvas de proteção durante todas as operações. Realize as operações**

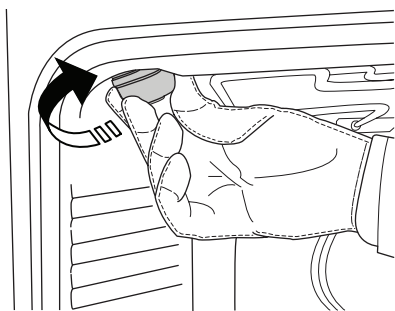
**requeridas com o forno a frio. Desligue o aparelho da corrente elétrica. Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos**

**ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.**

### SUBSTITUIR A LÂMPADA

1. Desligue o forno da corrente elétrica.

2. Desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma.



### 3. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

Nota: Utilize lâmpadas de halogéneo 25 W/230 V tipo G9, T300 °C.

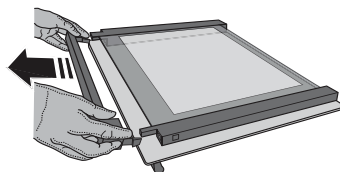
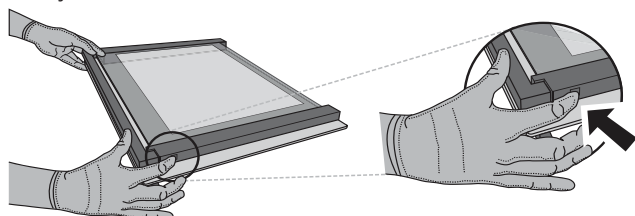
A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009).

As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

- Não manuseie as lâmpadas com as mãos desprotegidas, uma vez que as suas impressões digitais podem danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da luz tenha sido reposta.

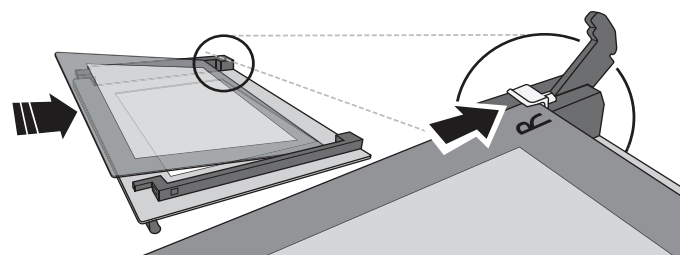
### CLICK & CLEAN - LIMPAR O VIDRO

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

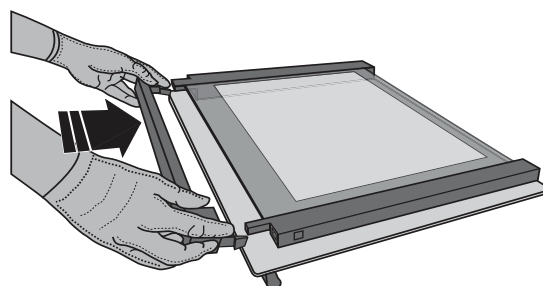


2. Levante e segure firmemente o vidro interior com ambas as mãos, removendo-o e colocando-o sobre uma superfície suave antes de proceder à sua limpeza.

3. Para voltar a instalar corretamente o vidro interno, certifique-se de que a letra "R" está visível no canto esquerdo. Insira primeiro a parte mais longa do vidro com a indicação "R" nos suportes e, em seguida, baixe-a até à posição correta.



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



## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
O forno ou o queimador não se liga.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Aguarde um minuto, no mínimo, e tente novamente ligar o forno; verifique se o problema persiste.
	Interrupção da alimentação de gás.	Assegure-se de que a torneira do gás a montante do forno está aberta ou que a botija de gás líquido (se for utilizada) não está vazia.
	Procedimento para ligar efetuado incorretamente.	Aguarde um minuto, no mínimo, e repita os passos descritos na secção "Utilização diária".

**Caso ocorram problemas, reponha o botão de ajuste na posição  $\bigcirc$  e abra a porta do forno.**

▼ 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.

