

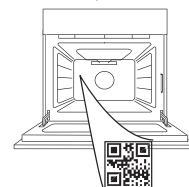

THANK YOU FOR BUYING AN INDESIT PRODUCT

In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu

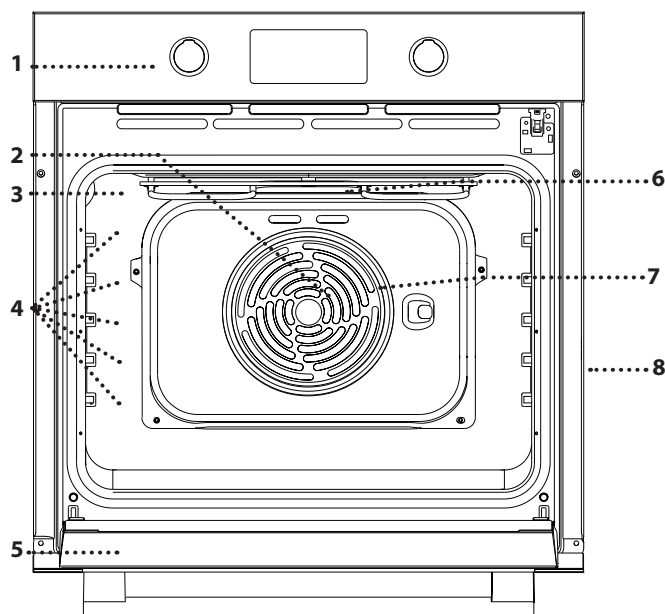


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION

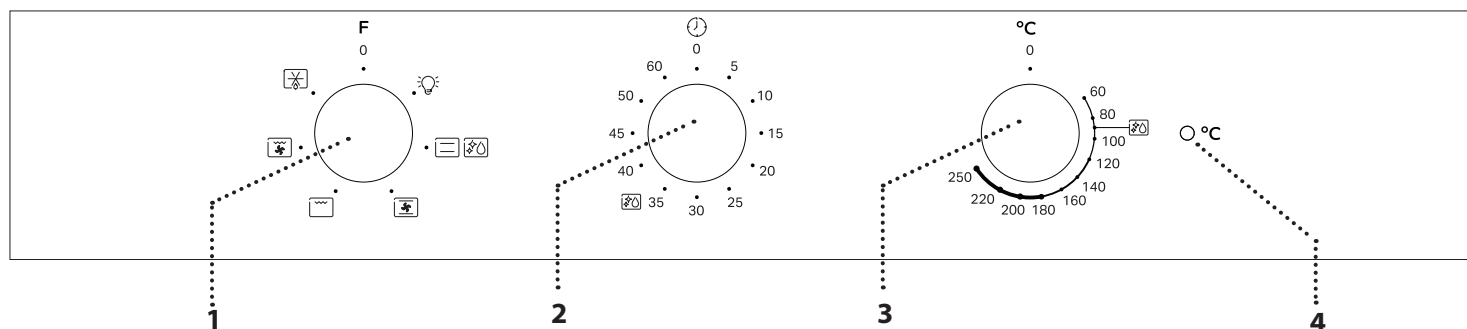


PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan (not visible)
3. Lamp
4. Shelf guides
(the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Upper heating element/grill
7. Circular heating element
(not-visible)
8. Identification plate
(do not remove)

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the 0 position to switch the oven off.

2. TIMER KNOB

Useful as a timer.

3. THERMOSTAT KNOB

Turn to select a desired temperature, activating the selected function.

4. LED THERMOSTAT/ PREHEATING

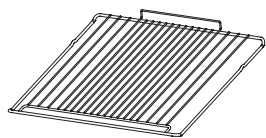
Switches on during the heating process. Switches off once the desired temperature reached.

Please note: Type of knob may vary from model type. If the knobs are push-activated, push down on the center of the knob to release it from seating.

Please note: Type of knob may vary from model type. If the knobs are push-activated, push down on the center of the knob to release it from seating.

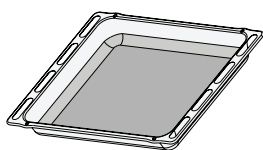
ACCESSORIES

WIRE SHELF



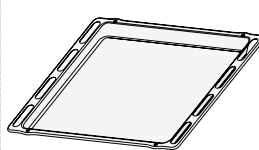
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY *



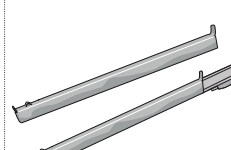
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

* Available only on certain models

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.

Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

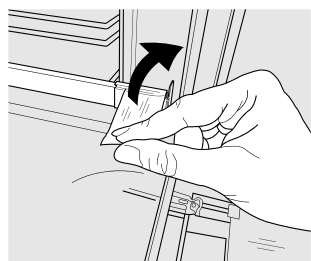
Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first.

Then slide it horizontally along the runners as far as possible.

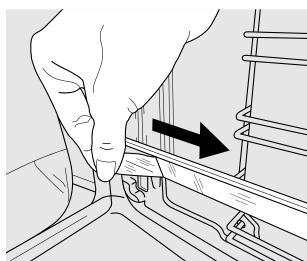
Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

SLIDING SHELVES AND SHELF GUIDES

Before using the oven remove the protective tape [a] and then remove the protective foil [b] from the sliding runners.



[a]



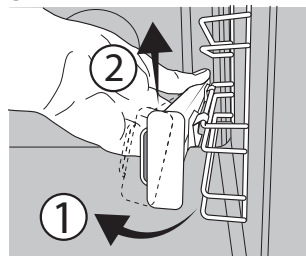
[b]

REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

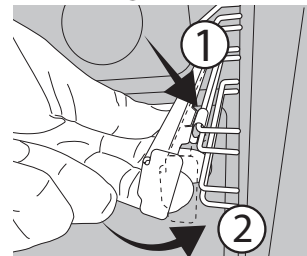
Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

Hook the upper hooks on the shelf guides (1) then press the lower part of the sliding runners against the shelf guides, until the lower hooks are clicking (2).



[c]



[d]

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

1. To remove the shelf guides, firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.

2. To reposition the shelf guides, position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the shelf guide is properly secured.

FIRST TIME USE

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. 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



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.



ECOCLEAN

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. To activate the "EcoClean" function pour 100-120ml of drinking water into the bottom of the oven then turn the selection knob and the thermostat knob to the icon. It is best to use the function for 35 minutes. The position of the icon does not correspond to the temperature reached during the cleaning.



CONVECTION BAKE

To cook on a maximum of two shelves at the same time. It is a good idea to swap the position of the baking trays halfway through cooking.



GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a Baking tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.



TURBO GRILL

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.



DEFROST

For defrosting food more quickly. To activate the defrosting function turn the selection knob to the icon  then turn the thermostat knob clockwise to any temperature. This function does not heat so any temperature can be used. When defrosting is completed turn the two controls to the 0 position.

DAILY USE

SELECT A FUNCTION

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

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 0.

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.

SETTING THE TIMER

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

To activate the timer, turn the timer knob to the desired length of time:

An acoustic signal will warn you when the count-down is finished.

NOTES

- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Do not place heavy weights on the door and do not hold on to the door.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	150 - 170	30 - 90	
		Yes	150 - 170	30 - 90 ***	 
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	
		Yes	160 - 200	35 - 90***	 
Biscuits/tartlets		Yes	160 - 180	15 - 35	
		Yes	150 - 170	20 - 40***	 
		Yes	180 - 200	40 - 60	
Choux buns		Yes	170 - 190	35 - 50***	 
		Yes	90	150 - 200	
		Yes	90	140 - 200***	 
Meringues		Yes	220 - 250	10 - 25	
		Yes	200 - 240	15 - 30***	 
		Yes	180 - 200	30 - 45	
Bread loaf 500 g		Yes	180	50 - 70	
Bread		Yes	180 - 200	30 - 80***	 
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	
		Yes	250	10 - 20***	 
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	30 - 45	
		Yes	170 - 200	40 - 60***	 
Vols-au-vents / puff pastry crackers		Yes-	190 - 200	20 - 30	
		Yes-	180 - 190	15 - 40***	 
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	

FUNCTIONS	 Conventional	 Grill	 Turbo grill	 Convection bake	
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

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Roast pork with cracking		Yes	180 - 190	110 - 150	
Chicken/rabbit/duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	
Turkey / goose 3 kg		Yes	180 - 200	150 - 200	
Baked fish/en papillote (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	
Toasted bread		5'	250	2 - 6	
Fish fillets/slices		5'	250	250	 
Sausages/kebabs/spare ribs/ hamburgers		5'	250	15 - 30*	 
Roast chicken 1-1,3 kg		-	200 - 220	55 - 70**	 
Roast beef rare 1 kg		-	200	35 - 50**	
Leg of lamb/knuckle		-	200	60 - 90**	
Roast potatoes		-	200 - 220	35 - 55**	
Vegetable gratin		-	200 - 220	25 - 55	
Meat and potatoes		Yes	190 - 200	45 - 100***	 
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50***	 
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100***	 

* Turn food halfway through cooking

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

*** Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

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.

FUNCTIONS	 Conventional	 Grill	 Turbo grill	 Convection bake	
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

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.

EXTERIOR SURFACES

Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.

Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

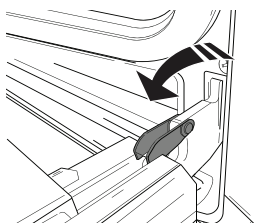
- If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results. Avoid activating the pyrolytic cycle cleaning in the presence of limescale residues. Before activating, perform limescale cleaning as described above.
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

ACCESSORIES

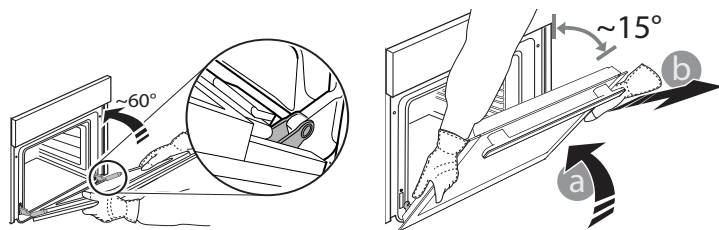
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

- To remove the door**, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



- Close the door as much as you can.** Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b). Put the door to one side, resting it on a soft surface.



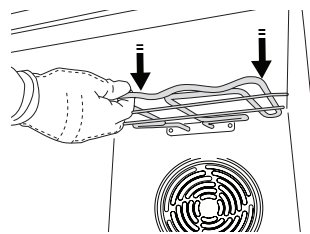
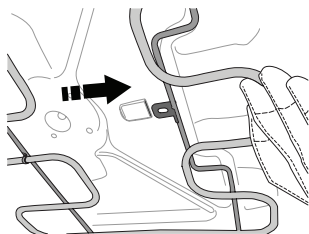
- Refit the door** by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

- Lower the door and then open it fully.** Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.

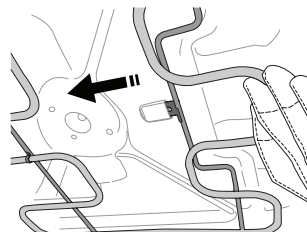
- Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel.** If it does not, repeat the steps above.

LOWER THE UPPER HEATING ELEMENT

- Extract the heating element from its seating, then lower it.**

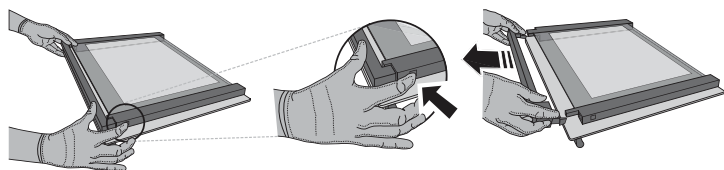


- To return the heating element to its position, lift it up, pull it slightly towards you and make sure that the tab support is in its proper seating.**

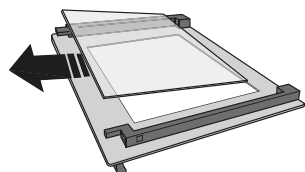


CLICK & CLEAN - CLEANING THE GLASS

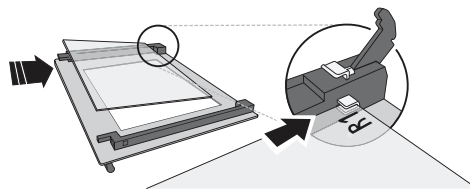
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



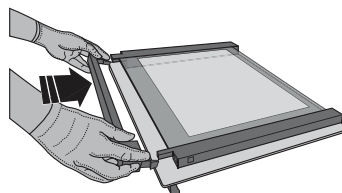
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



3. Refit the intermediate pane (marked with "1R") before refitting the inside pane: To position the panes of glass correctly, make sure that the "R" mark can be seen in the left-hand corner. First insert the long side of the glass marked "R" into the support seats, then lower it into position. Repeat this procedure for both panes of glass.



4. Refit the upper edge: A click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.



REPLACING THE LAMP

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

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

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).

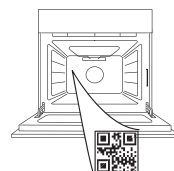
Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

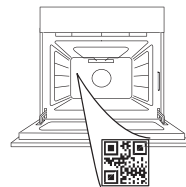
TROUBLESHOOTING

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.

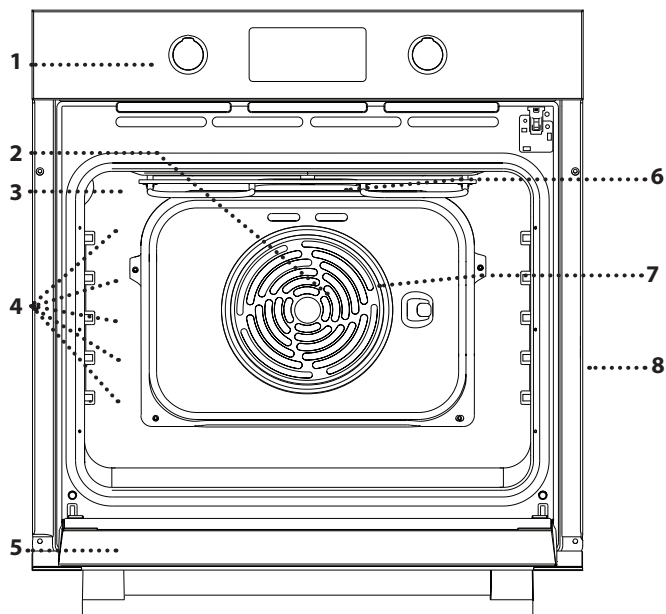
Policies, standard documentation and additional product information can be found by:

- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website **docs.indesit.eu**
- 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.



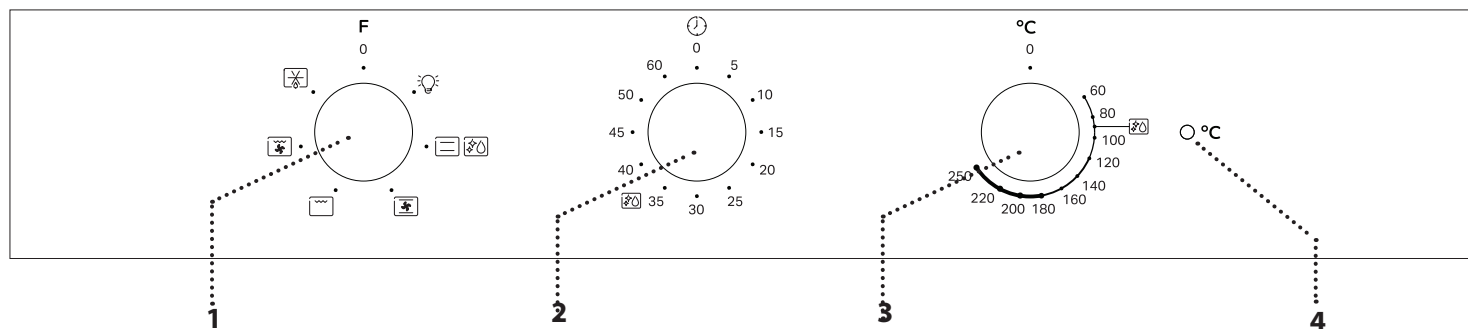
**OBRIGADO POR TER ADQUIRIDO UM PRODUTO INDESIT**Para receber uma assistência mais completa, registre o seu produto em www.register10.eu**PARA OBTER MAIS INFORMAÇÕES,
LEIA O CÓDIGO QR NO SEU
APARELHO****Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.**

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



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

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 DO TEMPORIZADOR

Deve ser usado como temporizador.

3. BOTÃO DO TERMÓSTATO

Rode para selecionar a temperatura desejada, ativando a função selecionada.

4. LED TERMÓSTATO/ PREAQUECIMENTO

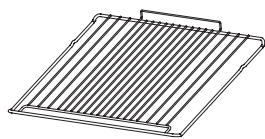
Acende-se durante o processo de aquecimento. Apaga-se quando a temperatura pretendida é alcançada.

Nota: O tipo de botão rotativo pode variar de acordo com o tipo de modelo. Se os botões rotativos são retráteis, pressione o centro do botão para libertá-lo.

Nota: O tipo de botão rotativo pode variar de acordo com o tipo de modelo. Se os botões rotativos são retráteis, pressione o centro do botão para libertá-lo.

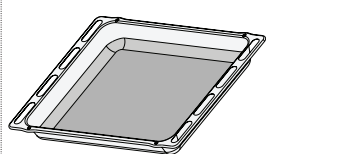
ACESSÓRIOS

GRELHA METÁLICA



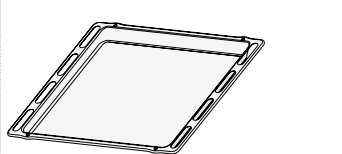
Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte para frigideiras, formas para bolos e quaisquer outros itens adequados para fornos.

TABULEIRO COLETOR *



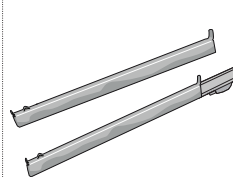
Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, foccacia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.

TABULEIRO PARA ASSAR *



Para a cozedura de todos os produtos de padaria e pastelaria, mas também para assados, peixe em papelote, etc.

CALHAS DESLIZANTES*



Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios.

* Disponível apenas em determinados modelos

O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.

Pode adquirir outros acessórios separadamente junto do Serviço Pós-venda.

COMO INSERIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

Insira a grelha metálica no nível pretendido, segurando-a e inclinando-a ligeiramente para cima; em seguida, pouse a parte traseira levantada (apontando para cima) primeiro.

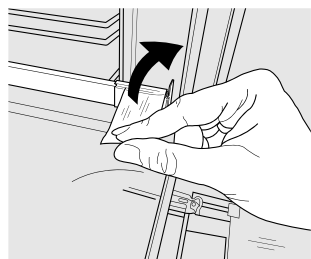
Faça-a deslizar na horizontal pelos corredores tanto

quanto possível.

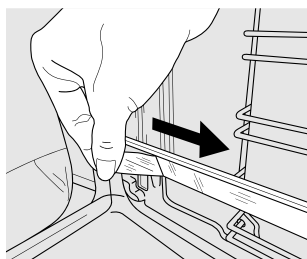
Os restantes acessórios, como o tabuleiro para assar, devem ser inseridos na horizontal, fazendo-os deslizar pelas calhas deslizantes do forno.

PRATELEIRAS DESLIZANTES E GUIAS DE NÍVEL

Antes de utilizar o forno, remova a fita adesiva de proteção [a] e, em seguida, remova a película de proteção [b] das corrediças.



[a]



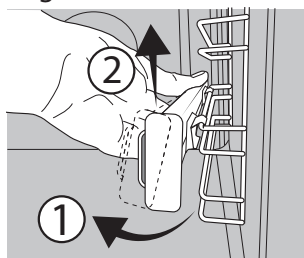
[b]

REMOÇÃO DAS CORREDIÇAS [c]

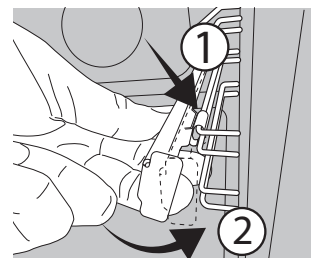
Puxe a parte inferior da corrediça para desacoplar os ganchos inferiores (1) e puxe as corrediças para cima, removendo-as dos ganchos superiores (2).

REINSTALAÇÃO DAS CORREDIÇAS [d]

Fixe os ganchos superiores às guias de nível (1) e, em seguida, pressione a parte inferior das corrediças contra as guias de nível até que os ganchos inferiores estejam engatados e ouvir um clique (2).



[c]



[d]

REMOVER E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

1. Para retirar as guias de nível, segure a parte externa da guia e puxe-a na sua direção de forma a extrair o suporte e os dois pinos internos do alojamento.

2. Para reposicionar as guias de nível, posicione-as junto à cavidade e comece por inserir os dois pinos nos seus alojamentos. De seguida, posicione a parte externa junto do seu alojamento, insira o suporte e pressione firmemente em direção à parede da cavidade de forma a garantir que a guia de nível se encontra devidamente presa.

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

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.

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

FUNÇÕES

DESLIGAR

Para desligar o forno.

LUZ

Para acender a luz no interior do compartimento.

CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.

ECOCLEAN

A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza a baixa temperatura especial permite a fácil remoção de sujidade e resíduos de alimentos. Para ativar a função "EcoClean", deite 100-120 ml de água potável no fundo do forno e rode o botão de seleção e o botão do termóstato para o ícone. Recomenda-se que utilize a função durante 35 minutos. A posição do ícone não corresponde à temperatura atingida durante a limpeza.

COZEDURA POR CONVECÇÃO

Para cozinhar num máximo de dois níveis em simultâneo. Recomendamos que troque a posição dos tabuleiros de assar a meio do processo de cozedura.

GRILL

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

TURBO GRILL

Para assar peças de carne grandes (pernas, 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. Para ativar a função de descongelação, rode o botão de seleção para o ícone  e, em seguida, rode o botão do termóstato no sentido dos ponteiros do relógio para qualquer temperatura. Esta função não aquece, pelo que pode ser utilizada qualquer temperatura. Quando a descongelação estiver concluída, rode os dois controlos para a posição 0.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Para selecionar uma função, rode o *botão de seleção* para o símbolo da função pretendida

ATIVAR UMA FUNÇÃO

Para iniciar a função selecionada, rode o botão do termóstato para definir a temperatura requerida. Para interromper a função a qualquer momento, desligue o forno e rode o botão seletor e o botão do termóstato para 0.

PRÉ-AQUECIMENTO

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 LED do termóstato apagar-se-á para assinalar que o forno atingiu a temperatura selecionada: nessa altura, coloque os alimentos no interior do forno e dê início à cozedura.

PROGRAMAR O TEMPORIZADOR

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

Para ativar o temporizador, rode o respetivo botão para o tempo desejado:

Um sinal sonoro avisa-lo-á quando a contagem regressiva chegar ao fim.

NOTAS

- Não tape o interior do forno com papel de alumínio.
- Nunca arraste painéis ou tachos pelo fundo do forno, uma vez que poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Não colocar pesos pesados sobre a porta e não se agarrar à porta.

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECI-MENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos com levedura		Sim	150 – 170	30 - 90	
		Sim	150 – 170	30 - 90 ***	 
Bolo recheado (cheesecake, strudel, tarte de frutas)		Sim	160 - 200	35 - 90	
		Sim	160 – 200	35 - 90***	 
Biscoitos/queques		Sim	160 - 180	15 - 35	
		Sim	150 – 170	20 - 40***	 
		Sim	180 _200	40 - 60	
Massa "choux"		Sim	170 - 190	35 - 50***	 
		Sim	90	150 - 200	
		Sim	90	140 - 200***	 
Merengues		Sim	220 - 250	10 - 25	
		Sim	200 - 240	15 - 30***	 
		Sim	180 - 200	30 - 45	
Pão de forma 500 g		Sim	180	50 - 70	
Pão		Sim	180 - 200	30 - 80***	 
Pizza congelada		Sim	250	10 - 20	
		Sim	250	10 -20***	 
Bolos salgados (tarte de legumes, quiche)		Sim	180 - 200	30 - 45	
		Sim	170 - 200	40 - 60***	 
Vol-au-vents/salgadinhos de massa folhada		Sim-	190 - 200	20 - 30	
		Sim-	180 - 190	15 - 40***	 
Lasanha/massa no forno/ canelones/ flans		Sim	190 - 200	45 - 65	
Borrego/vitela/vaca/porco 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	

FUNÇÕES	 Convencional	 Grelhar	 Turbo grill	 Coz. Convecção
ACESSÓRIOS	 Grelha metálica	 Forma para assar na grelha	 Tabuleiro para assar / tabuleiro coletor ou forma para assar na grelha	 Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar para assar com 200 ml de água

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECI- MENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Porco assado estaladiço		Sim	180 - 190	110 - 150	
Frango/coelho/pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	
Peru / ganso 3 kg		Sim	180 - 200	150 - 200	
Peixe no forno / en papillote (em papelote) (filetes, inteiro)		Sim	170 - 190	30 - 45	
Legumes recheados (tomates, curgetes, aubergines (beringelas))		Sim	180 - 200	50 - 70	
Pão tostado		5'	250	2 - 6	
Filetes/postas de peixe		5'	250	250	 
Salsichas/Espetadas/Costeletas/Hambúrgueres		5'	250	15 - 30*	 
Frango assado 1 - 1,3 kg		-	200 - 220	55 - 70**	 
Rosbife mal passado 1 kg		-	200	35 - 50**	
Perna de borrego/pernis		-	200	60 - 90**	
Batatas assadas		-	200 - 220	35 - 55**	
Gratinado de legumes		-	200 - 220	25 - 55	
Carne e batatas		Sim	190 - 200	45 - 100***	 
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50***	 
Lasanha e carne		Sim	200	50 - 100***	 

* Vire o alimento a meio da cozedura

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

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

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.

FUNÇÕES	 Convencional	 Grelhar	 Turbo grill	 Coz. Convecção
---------	--	---	---	--

ACESSÓRIOS	 Grelha metálica	 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
------------	---	--	--	--	---

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.

SUPERFÍCIES EXTERIORES

Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.

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

SUPERFÍCIES INTERIORES

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

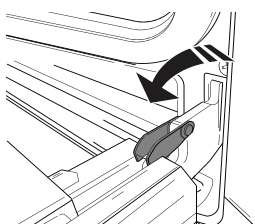
- Em caso de sujidade persistente no interior do forno, recomendamos a execução da função de limpeza automática para obter os melhores resultados de limpeza. Evite ativar o ciclo de limpeza pirolítica na presença de resíduos de calcário. Antes de ativar, realize uma limpeza do calcário de acordo com os procedimentos acima.
- A porta pode ser removida facilmente e instalada novamente para facilitar a limpeza do vidro.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

ACESSÓRIOS

Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, manuseando-os com luvas adequadas para forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

REMOVER E VOLTAR A COLOCAR A PORTA

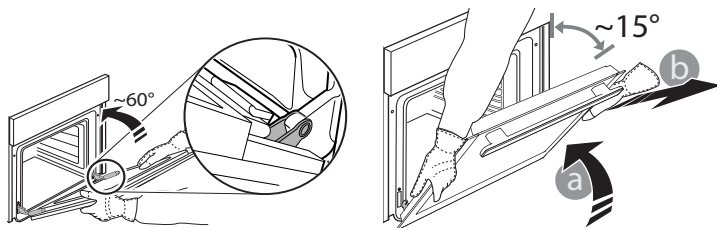
1. Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.



2. Feche a porta tanto quanto possível.

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

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



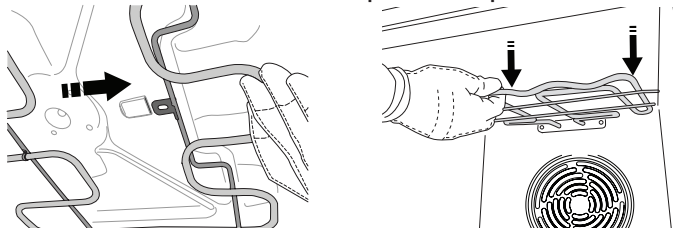
3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas até à sua posição original: Assegure-se de que as baixe totalmente.

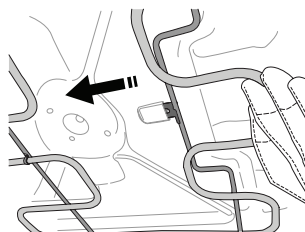
5. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima.

BAIXAR A RESISTÊNCIA SUPERIOR

1. Retire a resistência do respetivo suporte e baixe-a.

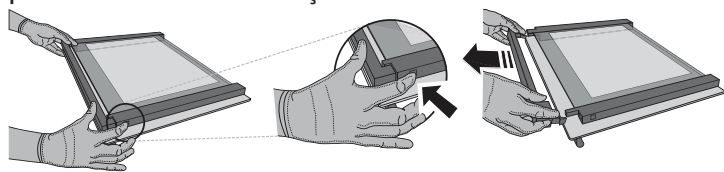


2. Para voltar a colocar a resistência na sua posição original, levante-a, puxe-a ligeiramente para si e certifique-se de que o suporte está na posição correta.

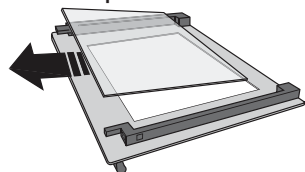


CLICK & CLEAN - LIMPAR O VIDRO

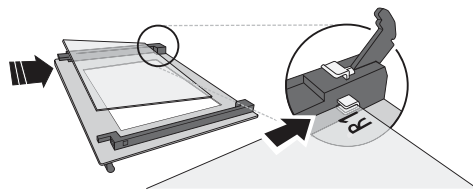
1. Após remover a porta e pousá-la sobre superfície suave, prima simultaneamente os dois grampos de retenção e remova a extremidade superior da porta, puxando-a na sua direção.



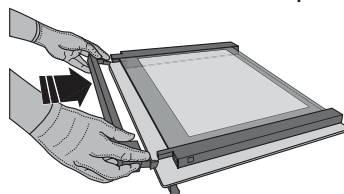
2. Levante e segure firmemente o vidro interior com ambas as mãos, removendo-o e colocando-o sobre uma superfície suave antes de proceder à sua limpeza.



3. Instale novamente o painel (com a marca "1R") antes de instalar o painel interior: Para posicionar os painéis de vidro corretamente, certifique-se de que é possível visualizar a marca "R" 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. Repita este procedimento para ambos os painéis de vidro.



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.



SUBSTITUIR A LÂMPADA

Desligue o forno da rede elétrica, desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma.

Ligue o forno novamente à fonte de alimentação elétrica. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

Nota: Utilize lâmpadas de halógeno 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).

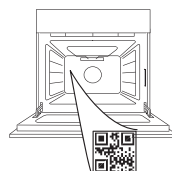
As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda. - Não manuseie as lâmpadas com as mãos desprotegidas, uma vez que as suas impressões digitais podem danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
O forno não funciona.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e reinicie o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.

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

- Utilizar o código QR no seu aparelho
- Visitando o nosso website **docs.indesit.eu**
- 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.

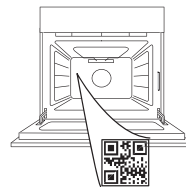




GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO INDESIT

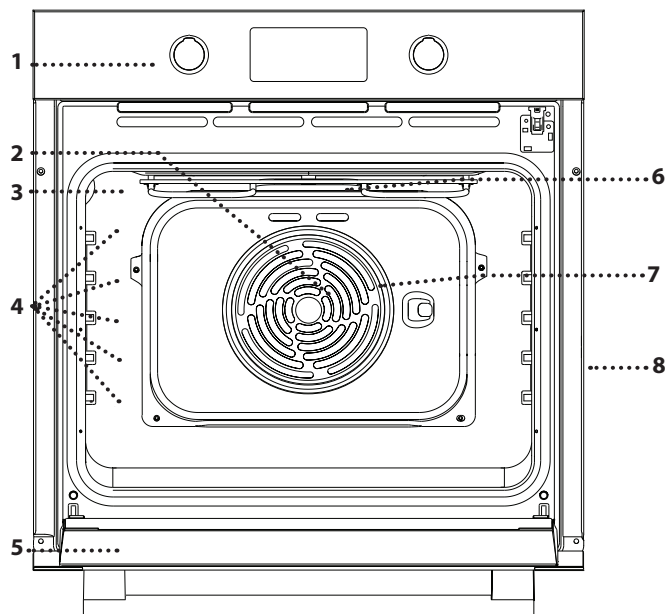
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu

**SCANSIONARE IL CODICE QR
SUL PROPRIO APPARECCHIO
PER OTTENERE MAGGIORI
INFORMAZIONI**



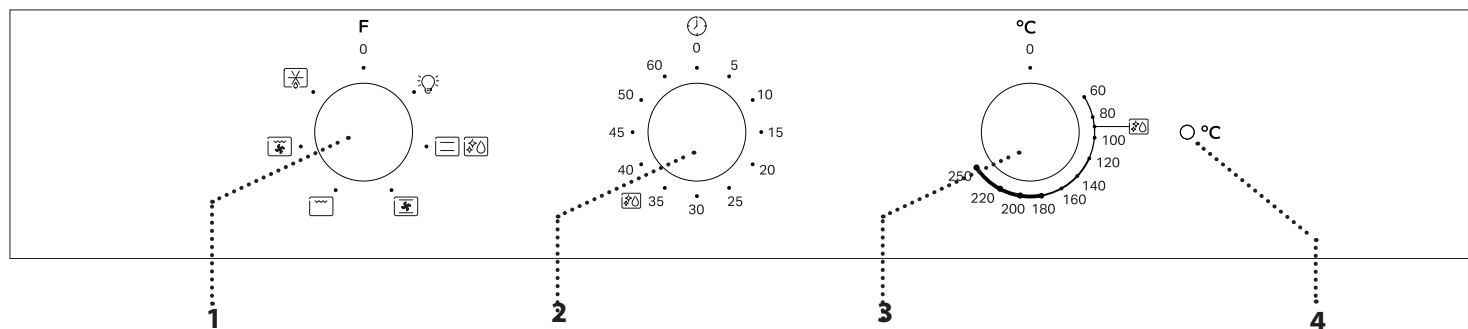
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



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

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione. Ruotare in posizione 0 per spegnere il forno.

2. MANOPOLA DEL TIMER

Utilizzabile come timer.

3. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura e attivare la funzione desiderata.

4. SPIA TERMOSTATO / PRERISCALDAMENTO

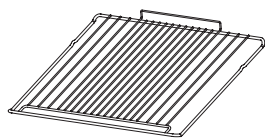
Si accende durante la fase di riscaldamento. Si spegne al raggiungimento della temperatura desiderata.

Note: Il tipo di manopola può variare a seconda del modello. Se le manopole sono attivate a pressione, spingere verso il basso il centro della manopola per sbloccarla dalla relativa sede.

Note: Il tipo di manopola può variare a seconda del modello. Se le manopole sono attivate a pressione, spingere verso il basso il centro della manopola per sbloccarla dalla relativa sede.

ACCESSORI

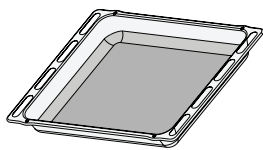
GRIGLIA



[a]

Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

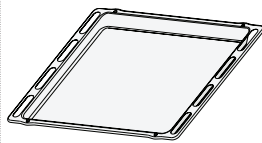
LECCARDA*



[b]

Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

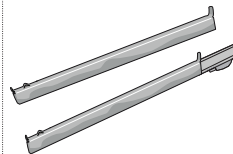
PIASTRA DOLCI *



[c]

Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per arrosti, pesce en papillote, ecc.

GUIDE DI SCORRIMENTO *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

* Disponibile solo su alcuni modelli

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Tecnica.

INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

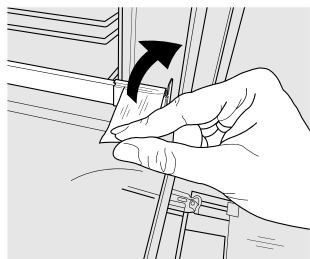
Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato.

In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulle guide fino a fine corsa.

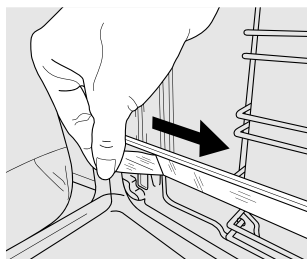
Gli altri accessori, per esempio la teglia, vanno inseriti orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide.

GRIGLIE SCORREVOLI E GUIDE LATERALI

Prima di utilizzare il forno rimuovere il nastro di protezione [a] e successivamente rimuovere la pellicola protettiva [b] dalle guide di scorrimento.



[a]



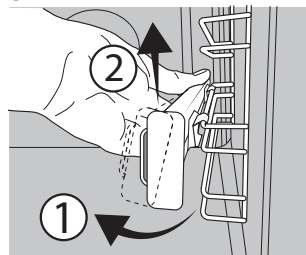
[b]

RIMOZIONE DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [c]

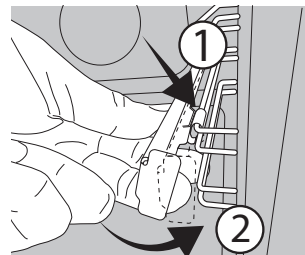
Tirare la parte inferiore della guida di scorrimento per sganciare i ganci inferiori (1) e tirare le guide di scorrimento verso l'alto, rimuovendole dai ganci superiori (2).

RIMONTAGGIO DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [d]

Agganciare i ganci superiori alle guide dei ripiani (1), quindi premere la parte inferiore delle guide di scorrimento contro le guide dei ripiani, fino a far scattare i ganci inferiori (2).



[c]



[d]

RIMUOVERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

1. Per rimuovere le griglie laterali, impugnare la parte esterna della griglia e tirarla verso di sé per estrarre il supporto e i due perni interni dai rispettivi alloggiamenti.
2. Per riapplicare le griglie laterali, posizzarle vicino alla parete interna del forno e inserire dapprima i due perni nei rispettivi alloggiamenti. Posizionare quindi la parte esterna vicino alla sua sede, inserire il supporto e spingere con decisione verso la parete del forno per fissare saldamente la griglia.

PRIMO UTILIZZO

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



OFF

Per spegnere il forno.



LUCE

Per accendere la luce nel forno.



STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



ECOCLEAN

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Per attivare la funzione "EcoClean", dopo aver versato 100 -120 ml di acqua potabile sul fondo della cavità del forno, ruotare la manopola di selezione e la manopola termostato in corrispondenza dell'icona . Si consiglia di utilizzare la funzione per 35 minuti. La posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura raggiunta durante la pulizia.



VENTILATO

Per cuocere fino ad un massimo di due ripiani contemporaneamente. Si consiglia di invertire la posizione delle teglie 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 un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.



TURBO GRILL

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



SCONGELAMENTO

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Per attivare la funzione di scongelamento, ruotare la manopola di selezione sull'icona , quindi ruotare la manopola del termostato in senso orario su qualsiasi temperatura. Questa funzione non riscalda, quindi può essere utilizzata qualsiasi temperatura. Quando lo scongelamento è stato completato, ruotare i due comandi in posizione 0 .

USO QUOTIDIANO

SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo per la funzione desiderata

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 0 .

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, posizionare gli alimenti all'interno e procedere con la cottura.

IMPOSTAZIONE DEL TIMER

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

Per attivare il timer, ruotare la manopola del timer sul tempo desiderato:

un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

NOTE

- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non trascinare pentole o tegami sul fondo del forno, perché così facendo si potrebbe rovinare lo smalto.
- Non posizionare oggetti pesanti sulla porta e non aggarrarsi alla porta.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte lievitate		Sì	150 - 170	30 - 90	 2
		Sì	150 - 170	30 - 90 ***	 4  1
Torta farcita (cheesecake, strudel, torta di frutta)		Sì	160 - 200	35 - 90	 2
		Sì	160 - 200	35 - 90***	 4  2
Biscotti/Tortine		Sì	160 - 180	15 - 35	 2/3
		Sì	150 - 170	20 - 40***	 4  2
		Sì	180 - 200	40 - 60	 2
Bigné		Sì	170 - 190	35 - 50***	 4  2
		Sì	90	150 - 200	 2
		Sì	90	140 - 200***	 4  2
Meringhe		Sì	220 - 250	10 - 25	 1/2
		Sì	200 - 240	15 - 30***	 4  2
		Sì	180 - 200	30 - 45	 2
Pane in cassetta 500 g		Sì	180	50 - 70	 1/2
Pane		Sì	180 - 200	30 - 80***	 4  2
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 20	 2
		Sì	250	10 - 20***	 4  2
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Sì	180 - 200	30 - 45	 2
		Sì	170 - 200	40 - 60***	 4  2
Vol-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì-	190 - 200	20 - 30	 2
		Sì-	180 - 190	15 - 40***	 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

FUNZIONI	 Statico	 Grill	 Turbo Grill	 Ventilato	
ACCESSORI	 Griglia	 Recipiente su griglia	 Teglia / Leccarda o teglia su griglia	 Leccarda / Teglia	 Leccarda / teglia con 200 ml d'acqua

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Maiale arrosto con cotenna croccante		Sì	180 - 190	110 - 150	2
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	2
Tacchino / Oca 3 kg		Sì	180 - 200	150 - 200	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	170 - 190	30 - 45	2
Verdure ripiene (zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 70	2
Pane tostato		5'	250	2 - 6	5
Filetti / tranci di pesce		5'	250	250	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		5'	250	15 - 30*	5 4
Pollo arrosto 1-1,3 kg		-	200 - 220	55 - 70**	2 1
Roast beef al sangue 1 kg		-	200	35 - 50**	3
Cosciotto d'agnello / Stinchi		-	200	60 - 90**	3
Patate arrosto		-	200 - 220	35 - 55**	3
Verdure gratinate		-	200 - 220	25 - 55	3
Carne & Patate		Sì	190 - 200	45 - 100***	4 1
Pesce & Verdure		Sì	180	30 - 50***	4 1
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100***	4 1

* Ruotare il cibo a metà cottura
** Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario).
*** La durata è approssimata: i piatti possono essere estratti dal forno in momenti diversi, a seconda delle preferenze personali.
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.

FUNZIONI	 Statico	 Grill	 Turbo Grill	 Ventilato	
ACCESSORI	 Griglia	 Recipiente su griglia	 Teglia / Leccarda o teglia su griglia	 Leccarda / Teglia	 Leccarda / teglia con 200 ml d'acqua

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia.
Non utilizzare pulitori a vapore.

Non utilizzare lana metallica, pagliette abrasive o detergenti abrasivi/corrosivi, perché potrebbero danneggiare le superfici dell'apparecchio.

Indossare guanti protettivi.
Il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente con pH neutro. Asciugare con un panno. Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

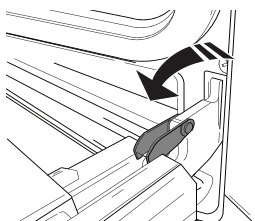
- In caso di sporco tenace sulle superfici interne, si raccomanda di utilizzare la funzione di pulizia automatica. Non avviare il ciclo di pulizia pirolitica se il forno presenta residui di calcare. Pulire prima i residui di calcare come descritto in precedenza.
- Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare la porta.
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.

ACCESSORI

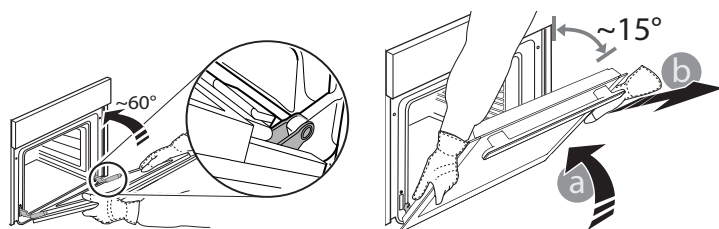
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

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



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



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

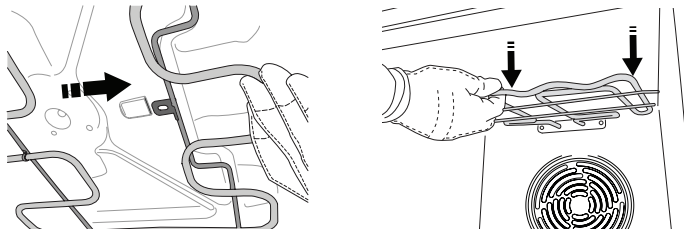
4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente.

Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.

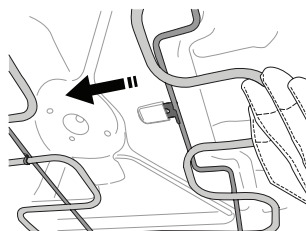
5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni.

ABBASSAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE

1. estrarre la resistenza dalla sede e abbassarla.

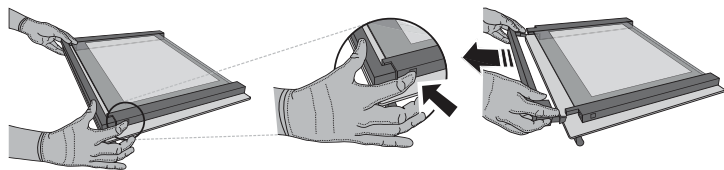


2. Per reinserire la resistenza in posizione, sollevarla, tirarla leggermente verso di sé e controllare che il supporto sia posizionato correttamente.

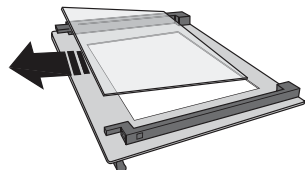


CLICK & CLEAN - PULIZIA DEL VETRO

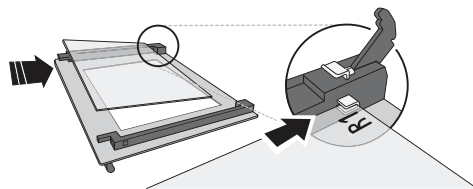
1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



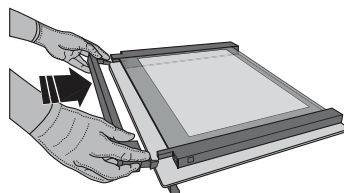
2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.



3. Prima di rimontare il vetro interno è necessario riapplicare il vetro intermedio (contrassegnato con "1R"): Per posizionare correttamente i pannelli di vetro, assicurarsi che il marchio "R" sia visibile nell'angolo sinistro. Inserire innanzitutto il lato lungo del vetro contrassegnato con la lettera "R" nelle sedi di supporto, quindi abbassarlo in posizione. Ripeta questa procedura per entrambi i pannelli di vetro.



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



SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

Staccare il forno dalla rete elettrica, svitare il coprilampada, sostituire la lampadina e avvitare nuovamente il coprilampada.

Ricollegare il forno alla rete elettrica. **Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.**

Note: Utilizzare lampadine alogene da 25 W/230 V di tipo G9, T300 °C.

La lampadina utilizzata nel prodotto è progettata specificamente per gli apparecchi domestici e non è adatta all'illuminazione generale degli ambienti domestici (Regolamento CE 244/2009).

Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza Tecnica. - Non maneggiare le lampadine a mani nude, perché le impronte digitali potrebbero danneggiarle. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.

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

- Utilizzare il codice QR sul proprio apparecchio
- Visitare il sito web **docs.indesit.eu**
- 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.

