

# GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



## MERCI D'AVOIR ACHETER UN PRODUIT INDESIT

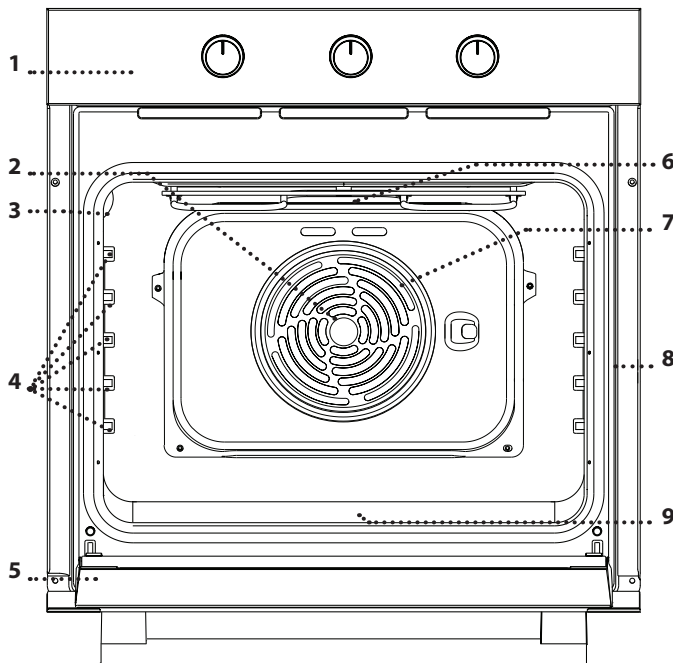
Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et entretien en visitant notre site Web [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) et en suivant les consignes au dos de ce livret.

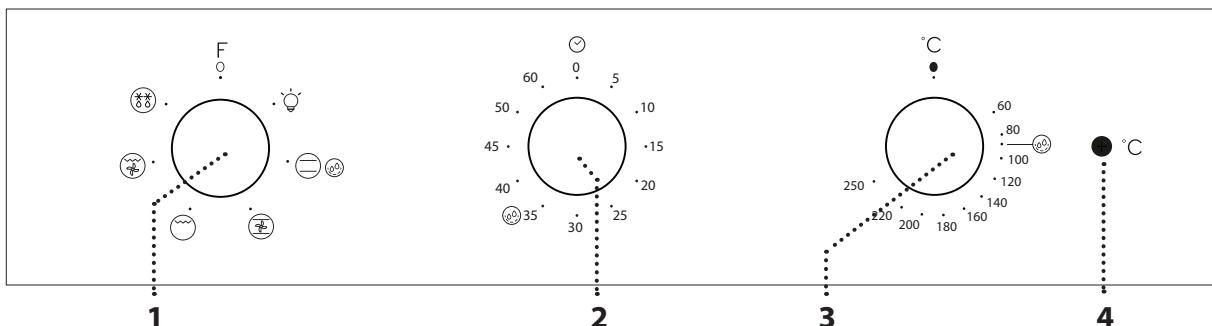
**!** Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

## DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Bandeau de commande
2. Ventilateur
3. Lampe
4. Supports de grille  
(le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson)
5. Porte
6. Élément chauffant supérieur/gril
7. Plaque signalétique  
(ne pas enlever)
8. Élément chauffant inférieur  
(invisible)

## BANDEAU DE COMMANDES



### 1. BOUTON DE SÉLECTION

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

### 2. BOUTON MINUTEUR

Utile comme minuterie. N'arrête pas et n'interrompt pas la cuisson.

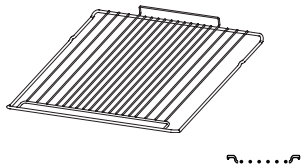
### 3. BOUTON THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée en lançant la fonction.

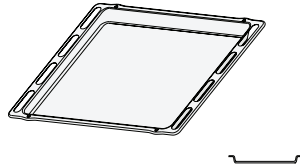
### 4. VOYANT THERMOSTAT / PRÉCHAUFFAGE

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

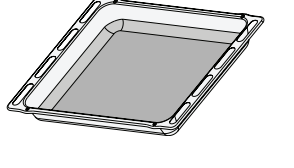
## GRILLE MÉTALLIQUE



## PLAQUE DE CUISSON (SELON LE MODÈLE)



## LÈCHEFRITE (SELON LE MODÈLE)



Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté. Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

## UTILISER LES ACCESSOIRES

• Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier. Glissez-la ensuite horizontalement sur le support de grille aussi loin que possible.

Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les glissant le long des supports de grille.

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

# FONCTIONS

**OFF**  
Pour éteindre le four.

**ÉCLAIRAGE**  
Pour allumer l'ampoule dans le compartiment.

**CONVECTION NATURELLE**  
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille. Il est conseillé de placer les aliments sur le 2e niveau.

**HYDROCLEANING**  
L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Versez 200 ml d'eau potable au fond du four et utilisez la fonction pendant 35' à 90°C. Lancez la fonction lorsque le four est froid et laissez-le refroidir 15' une fois le cycle terminé.

**CONVECTION FORCÉE**  
Pour la cuisson de la viande ou les gâteaux avec garniture liquide sur un seul niveau.

**GRILL**  
Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une plaque de cuisson pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.

**GRATIN**  
Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de boeuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.

**DÉCONGÉLATION**  
Pour décongeler les aliments plus rapidement.

# UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.

Chauffez le four à 250 °C pour environ une heure en utilisant la fonction « Convection forcée ». Le four doit être vide durant cette opération. Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

Veillez noter : Nous vous conseillons d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

## UTILISATION QUOTIDIENNE

### 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée.

### 2. ACTIVER UNE FONCTION

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

Pour interrompre la fonction en tout temps ou éteindre le four, tournez le bouton de sélection et le bouton de thermostat à 0 et ●.

### 3. PRÉCHAUFFAGE

Une fois la fonction lancée, le voyant du thermostat s'allume pour vous indiquer que le préchauffage est en cours.

À la fin du processus, le voyant du thermostat s'éteint pour vous indiquer que le four a atteint la température désirée : vous pouvez maintenant placer les aliments à l'intérieur et débiter la cuisson.

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant que le préchauffage soit terminé peut affecter la cuisson.

### • RÉGLER LA MINUTERIE

Cette option n'interrompt pas ou ne lance pas la cuisson, mais vous permet d'utiliser l'écran comme minuterie, durant le fonctionnement d'une fonction ou quand le four est éteint.

















Pour lancer la minuterie, tournez le *bouton de la minuterie* à la durée désirée : un signal sonore se fait entendre lorsque le compte à rebours est terminé.

# TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
<b>Gâteaux à pâte levée</b>		Si	150 - 170	30 - 90	2 
		Si	150 - 170	30 - 90 ***	4 1 
<b>Gâteau fourré</b> (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Si	160 - 200	35 - 90	2 
		Si	160 - 200	35 - 90 ***	4 2 
<b>Biscuits/tartelettes</b>		Si	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Si	150 - 170	20 - 40 ***	4 2 
<b>Chouquettes</b>		Si	180 - 200	40 - 60	2 
		Si	170 - 190	35 - 50 ***	4 2 
<b>Meringues</b>		Si	90	150 - 200	2 
		Si	90	140 - 200 ***	4 2 
<b>Pizza/Focaccia</b>		Si	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Si	200 - 240	15 - 30 ***	4 2 
<b>Pain</b> (80 kg)		Si	180 - 200	30 - 45	2 
<b>Pain</b> 500 kg		Si	180	50 - 70	1 / 2 
<b>Pain</b>		Si	180 - 200	30 - 80 ***	4 2 
<b>Pizzas surgelées</b>		Si	250	10 - 20	2 
		Si	250	10 - 20 ***	4 2 
<b>Tartes salés</b> (tarte aux légumes, quiche)		Si	180 - 200	30 - 45	2 
		Si	170 - 200	40 - 60 ***	4 2 
<b>Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée</b>		Si	190 - 200	20 - 30	2 
		Si	180 - 190	15 - 40 ***	4 2 
<b>Lasagnes / pâtes au four / cannellonis / tartes</b>		Si	190 - 200	45 - 65	2 
<b>Agneau / veau / bœuf / porc</b> 1 kg		Si	190 - 200	80 - 110	2 

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plat de cuisson sur la grille métallique	Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique	Lèche-frite / Plaque de cuisson	Lèche-frite / Plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau



RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Rôti de porc avec grattons 2 kg		Si	180 - 190	110 - 150	2
Poulet/lapin/canard 1 kg		Si	200 - 230	50 - 100	2
Dinde / oie 3 kg		Si	180 - 200	150 - 200	2
Poisson au four/en papillote 0,5 (filet, entier)		Si	170 - 190	30 - 45	2
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Si	180 - 200	50 - 70	2
Pain grillé		5'	250	2 - 6	5
Filets/tranches de poisson		5'	250	15 - 30 *	4 3
Saucisses/brochettes/côtes levées/hamburgers		5'	250	15 - 30 *	5 4
Poulet rôti 1 - 1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Rosbif saignant 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Gigot d'agneau/jarret		-	200	60 - 90 **	3
Pom. terre rôties		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Gratin de légumes		-	200 - 220	25 - 55	3
Lasagnes & viande		Si	200	50 - 100 ****	4 1
Viandes et pommes de terre		Si	190 - 200	45 - 100 ****	4 1
Poisson et légumes		Si	180	30 - 50 ****	4 2

\* Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

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

\*\*\*\* Temps approximatif : les plats peuvent être retirés en tout temps, selon vos préférences personnelles. Changez les niveaux aux deux tiers de la cuisson si nécessaire.

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

FONCTIONS				
	Traditionnel	Grill	Gratin	Convection forcée

## COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

## CUIRE DES ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

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

### SURFACES EXTÉRIEURES

Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.

N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec des surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.

### SURFACES INTÉRIEURES

• Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments

avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

Utilisez la fonction « Hydrocleaning » pour un meilleur nettoyage des surfaces internes.

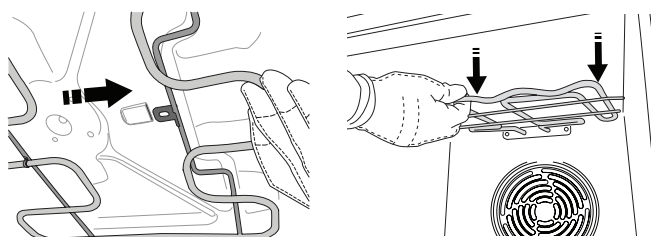
- La porte peut facilement être enlevée et remplacée pour faciliter le nettoyage de la vitre
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- L'élément chauffant supérieur du gril peut être baissé pour nettoyer la paroi supérieure du four.

### ACCESSOIRES

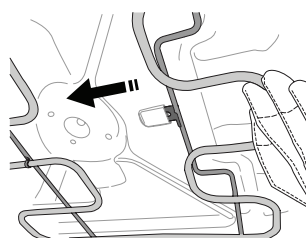
Faites tremper les accessoires dans de l'eau contenant un détergent à vaisselle, utilisez des gants de cuisine s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

### ABAISSER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR

**1.** Retirez l'élément chauffant de son appui, ensuite abaissez-le.

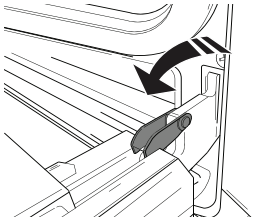


**2.** Pour replacer l'élément chauffant, soulevez-le, tirez légèrement vers l'avant, et assurez-vous que l'onglet de soutien est dans son appui.

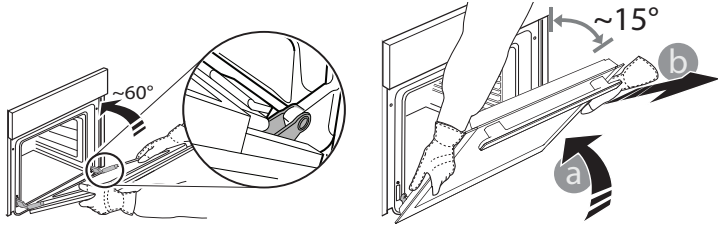


## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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



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



Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

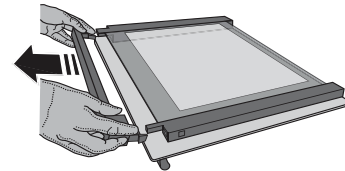
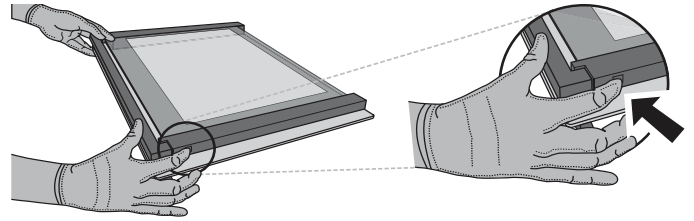
**3.** Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui.

**4.** Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : assurez-vous de les abaisser complètement.

**5.** Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

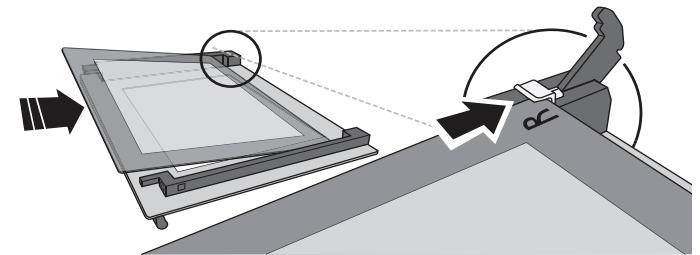
## CLICK&CLEAN - NETTOYER LA VITRE

**1.** Après avoir enlevée 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 bien replacer la vitre intérieure, assurez-vous que le « R » est 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 déclic indique le positionnement correct. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.

## FICHE TECHNIQUE

La fiche technique, incluant les taux d'efficacité énergétique du four, peut être téléchargée sur notre site Web [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)

## COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

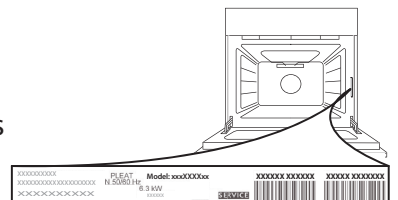
> Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien sur notre site Web [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



> Une autre façon est de contacter notre Service Après-vente

## CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Vous pouvez trouver les informations pour nous contacter dans le livret de garantie. Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, veuillez indiquer les codes disponibles sur la plaque signalétique de l'appareil.



# GUIDA RAPIDA



## GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO INDESIT

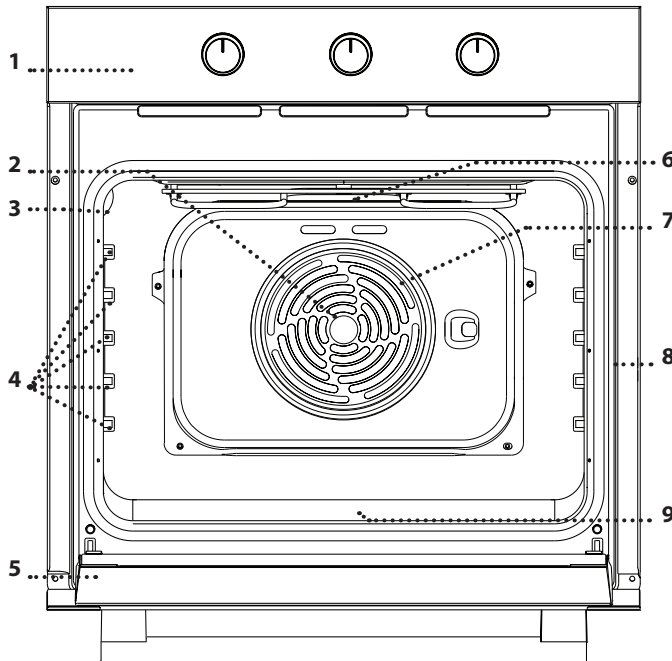
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le istruzioni per l'uso collegandosi al sito [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) e seguire la procedura indicata sul retro.

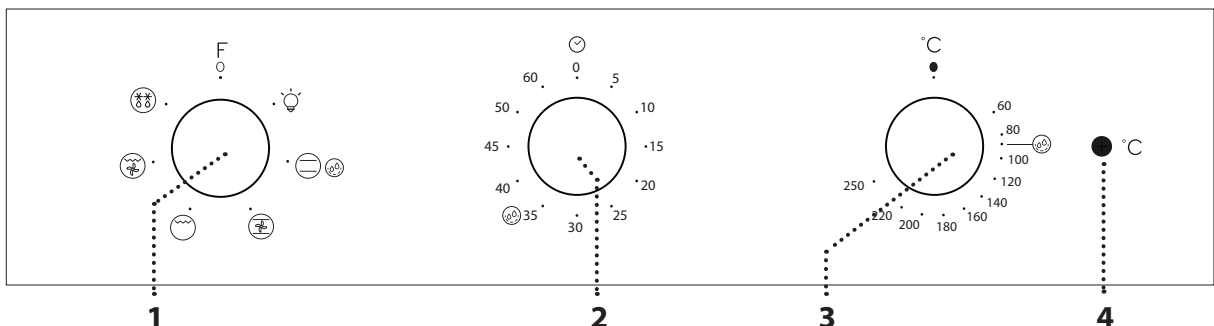
**!** Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

## DESCRIZIONE PRODOTTO



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

## PANNELLO DEI COMANDI



### 1. MANOPOLA DI SELEZIONE

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

### 2. MANOPOLA DEL TIMER

Utilizzabile come timer. Non permette di attivare o interrompere la cottura.

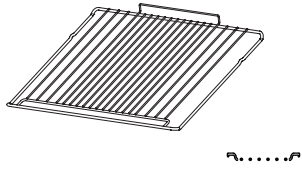
### 3. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura e attivare la funzione desiderata.

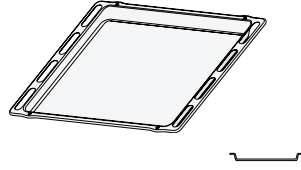
### 4. SPIA TERMOSTATO/ PRERISCALDAMENTO

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

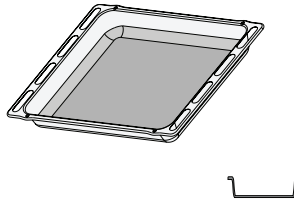
## GRIGLIA



## TEGLIA (SE PRESENTE)



## LECCARDA (SE PRESENTE)



Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato. È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

## USO DEGLI 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 sulla griglia laterale fino a fine corsa.

Gli altri accessori, come la teglia, si inseriscono orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide laterali.

• Per facilitare la pulizia del forno è possibile rimuovere le guide laterali, tirandole in modo da estrarle dalle sedi.

# FUNZIONI

**OFF**  
Per spegnere il forno.

**LAMPADA**  
Per accendere la luce nel forno.

**STATICO**  
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. È consigliabile inserire la pietanza nel forno al 2° livello.

**HYDROCLEANING**  
L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno e attivare la funzione per 35' a 90°C. Attivare la funzione a forno freddo e lasciarlo raffreddare per 15' al termine del ciclo.

**VENTILATO**  
Per la cottura della carne o di dolci con ripieno liquido su un unico ripiano.

**GRILL**  
Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Quando si cuoce la carne alla griglia, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.

**GRATIN**  
Per arrostitire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda 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.

## 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.

Scaldare il forno a 250 °C per un'ora, utilizzando preferibilmente la funzione "Ventilato". Durante questa procedura il forno deve essere vuoto. Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

Note: è opportuno ventilare la stanza durante e dopo il primo utilizzo.

## USO QUOTIDIANO

### 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

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

### 2. AVVIARE UNA FUNZIONE

Per avviare la funzione selezionata, ruotare la *manopola termostato* per impostare la temperatura desiderata.

Per interrompere una funzione in qualsiasi momento, spegnere il forno, ruotare la manopola di selezione e la manopola del termostato su **O** e **●**.

### 3. PRERISCALDAMENTO

Quando si attiva questa funzione, la spia del termostato si accende per segnalare l'inizio della fase di preriscaldamento. Alla fine del processo, la spia del termostato si spegne per indicare che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura.

### . 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* sul tempo desiderato: un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.









































# TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	TEMPO (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
<b>Torte a lievitazione</b>		Sì	150 - 170	30 - 90	2 
		Sì	150 - 170	30 - 90 ***	4 1 
<b>Torte ripiene</b> (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Sì	160 - 200	35 - 90	2 
		Sì	160 - 200	35 - 90 ***	4 2 
<b>Biscotti/Tortine</b>		Sì	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Sì	150 - 170	20 - 40 ***	4 2 
<b>Bignè</b>		Sì	180 - 200	40 - 60	2 
		Sì	170 - 190	35 - 50 ***	4 2 
<b>Meringhe</b>		Sì	90	150 - 200	2 
		Sì	90	140 - 200 ***	4 2 
<b>Pizza / Focaccia</b>		Sì	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Sì	200 - 240	15 - 30 ***	4 2 
<b>Panini</b> 80 g		Sì	180 - 200	30 - 45	2 
<b>Pane in cassetta</b> 500 g		Sì	180	50 - 70	1 / 2 
<b>Pane</b>		Sì	180 - 200	30 - 80 ***	4 2 
<b>Pizze surgelate</b>		Sì	250	10 - 20	2 
		Sì	250	10 - 20 ***	4 2 
<b>Torte salate</b> (torte di verdura, quiche)		Sì	180 - 200	30 - 45	2 
		Sì	170 - 200	40 - 60 ***	4 2 
<b>Voulevant / Salatini di pasta sfoglia</b>		Sì	190 - 200	20 - 30	2 
		Sì	180 - 190	15 - 40 ***	4 2 
<b>Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sfornati</b>		Sì	190 - 200	45 - 65	2 
<b>Agnello / Vitello / Manzo / Maiale</b> 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	2 

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



RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	TEMPO (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
<b>Arrosto di maiale con cotenna</b> 2 kg		Si	180 - 190	110 - 150	2 
<b>Pollo / Coniglio / Anatra</b> 1 kg		Si	200 - 230	50 - 100	2 
<b>Tacchino / Oca</b> 3 kg		Si	180 - 200	150 - 200	2 
<b>Pesce al forno / al cartoccio</b> 0,5 kg (filetti, intero)		Si	170 - 190	30 - 45	2 
<b>Verdure ripiene</b> (pomodori, zucchine, melanzane)		Si	180 - 200	50 - 70	2 
<b>Pane tostato</b>		5'	250	2 - 6	5 
<b>Filetti / tranci di pesce</b>		5'	250	15 - 30 *	4 3  
<b>Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger</b>		5'	250	15 - 30 *	5 4  
<b>Pollo arrosto</b> 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1  
<b>Roastbeef al sangue</b> 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
<b>Cosciotto di agnello / Stinchi</b>		-	200	60 - 90 **	3 
<b>Patate arrosto</b>		-	200 - 220	35 - 55 **	3 
<b>Verdure gratinate</b>		-	200 - 220	25 - 55	3 
<b>Lasagna &amp; Carne</b>		Si	200	50 - 100 ****	4 1  
<b>Carne &amp; Patate</b>		Si	190 - 200	45 - 100 ****	4 1  
<b>Pesce &amp; Verdure</b>		Si	180	30 - 50 ****	4 2  

\* Ruotare il cibo a metà cottura.

\*\* Ruotare il cibo a due terzi di cottura se necessario.

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

\*\*\*\* La durata è approssimata: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza. Invertire i livelli a due terzi della cottura (se necessario).

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

FUNZIONI				
	Statico	Grill	Gratin	Ventilato

## COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

## CUCINARE DIFFERENTI ALIMENTI CONTEMPORANEAMENTE

Utilizzando la funzione "Ventilato", è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: pesce e verdure), su ripiani diversi. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

# MANUTENZIONE E PULIZIA

**Non usare pulitrici a getto di vapore.**

**Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni.**

**Eseguire le operazioni indicate a forno freddo.**

**Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**

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

## SUPERFICI ESTERNE

Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detersivo neutro. Asciugare con un panno asciutto. Non usare detersivi 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 con un elevato contenuto di acqua, usare a

forno freddo un panno o una spugna. Attivare la funzione "Hydrocleaning" per una pulizia ottimale delle superfici interne.

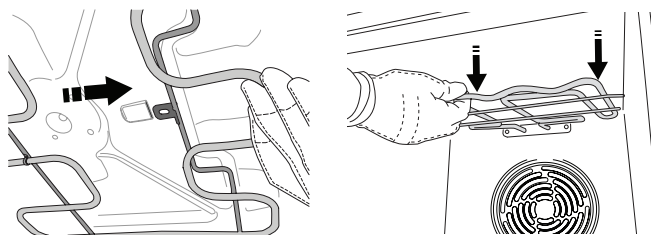
- Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare facilmente la porta .
- Pulire i vetri della porta con detersivi liquidi specifici.
- La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno.

## ACCESSORI

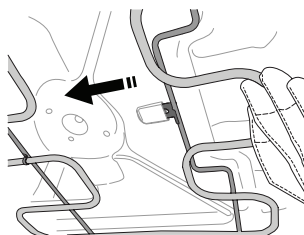
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

## ABBASSAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE

**1.** Estrarre la resistenza dalla sede e abbassarla.

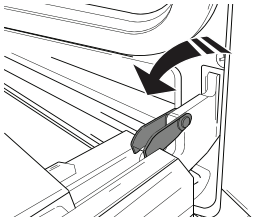


**2.** Per reinserire la resistenza in posizione, sollevarla, tirarla leggermente verso di sé e controllare che il supporto sia posizionato correttamente.

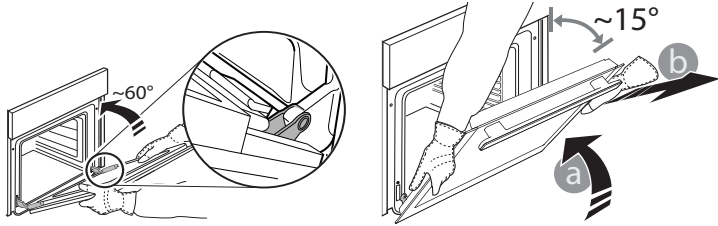


## TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

**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.

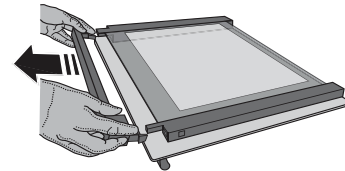
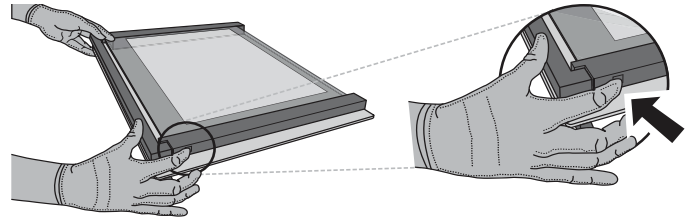
**3.** Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

**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.

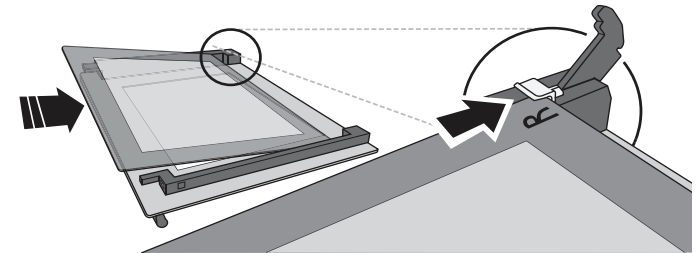
## CLICK&CLEAN - PULIRE IL VETRO

**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, fare attenzione che la "R" sia leggibile nell'angolo destro e che la superficie lucida (non stampata) sia rivolta verso l'alto. Inserire dapprima il lato lungo del vetro indicato dalla "R" nelle sedi di sostegno, quindi abbassarlo in posizione.



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

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



Per maggiori informazioni, scaricare  
le istruzioni per l'uso da [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)

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.

## SCHEDA TECNICA

La scheda tecnica del prodotto con i dati sul consumo energetico può essere scaricata dal sito web [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)

## COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

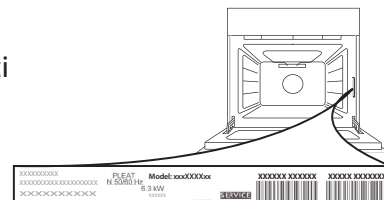
> Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti.

## CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

I contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia. Quando si contatta il Servizio Assistenza fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.



# GUIA DE CONSULTA DIÁRIA



## OBRIGADO POR ADQUIRIR UM PRODUTO INDESIT

Para receber mais informações e assistência, registre o seu produto em [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)

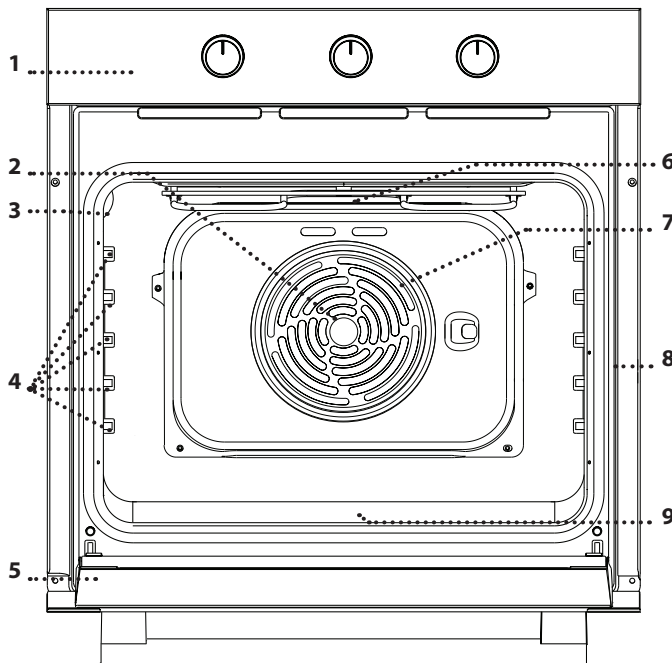


Pode transferir as Instruções de Segurança e o Guia de Utilização e Manutenção visitando o nosso website [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) e seguindo as instruções no verso do presente guia.



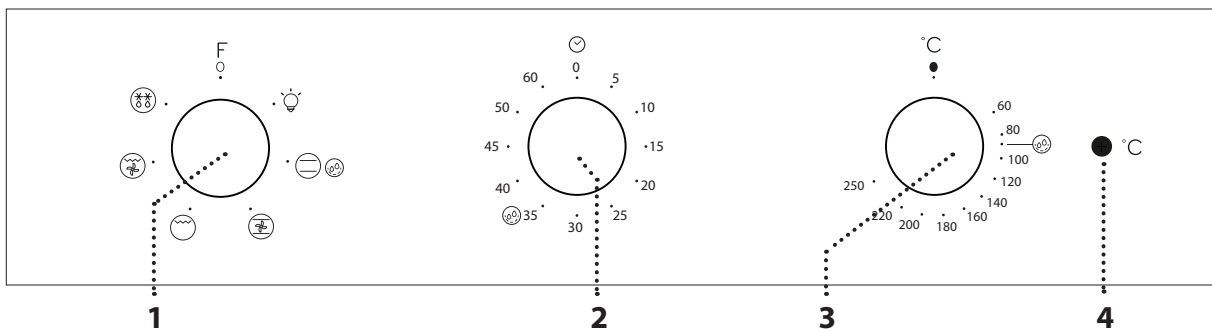
**Antes de utilizar o produto, leia atentamente as instruções de segurança.**

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO



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

## PAINEL DE CONTROLO



### 1. BOTÃO SELETOR

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

### 2. BOTÃO DO TEMPORIZADOR

Deve ser usado como temporizador.  
Não ativa, nem interrompe a cozedura.

### 3. BOTÃO DO TERMÓSTATO

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

### 4. LED DO TERMÓSTATO / PRÉ-AQUECIMENTO

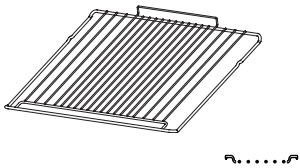
Acende durante o processo de aquecimento. Apaga-se assim que a temperatura selecionada é alcançada.

# ACESSÓRIOS

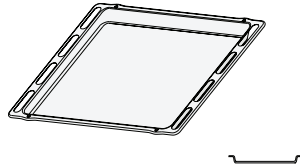


Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) para obter mais informações

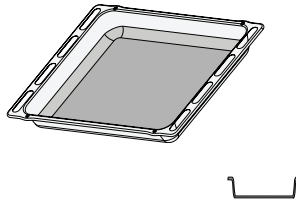
## GRELHA METÁLICA



## TABULEIRO PARA ASSAR (CASO EXISTA)



## TABULEIRO COLETOR (CASO EXISTA)



O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido. Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

## UTILIZAÇÃO DOS 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 pelas guia de nível tanto quanto possível.


Os outros acessórios, como o tabuleiro para assar, devem ser introduzidos horizontalmente, fazendo-os deslizar pelas guias.  
• As guias de nível podem ser removidas para facilitar a limpeza: puxe-as para removê-las dos seus assentos.


# FUNÇÕES





Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) para obter mais informações


 **DESLIGADO**  
Para desligar o forno.


 **LUZ**  
Para acender a luz do compartimento.

 **CONVENCIONAL**  
Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas um nível. Sugere-se que coloque os alimentos no 2.º nível.

 **HYDROCLEANING**  
A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza a baixa temperatura especial permite a fácil remoção de resíduos de comida. Deite 200 ml de água potável no fundo do forno e ative a função durante 35 minutos a 90°C. Ative a função quando o forno estiver frio e deixe-o arrefecer durante 15 minutos após terminar o ciclo.

 **COZEDURA CONVECÇÃO**  
Para cozinhar carne ou bolos com recheio húmido numa só grelha.

 **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.

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

 **A DESCONGELAR**  
Para descongelar alimentos mais rapidamente.

# PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

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 a 250 °C durante cerca de uma hora, utilizando preferencialmente a função "Cozedura convecção". O forno deve estar vazio durante o aquecimento.

Siga as instruções para programar corretamente a função.

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

## UTILIZAÇÃO DIÁRIA

### 1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

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

### 2. ATIVAR UMA FUNÇÃO

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

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

### 3. PRÉ-AQUECIMENTO

Assim que a função for ativada, o LED do termóstato acender-se-á para assinalar o início do processo de pré-aquecimento.

No final deste processo, o indicador luminoso do termóstato desliga-se, indicando que o forno alcançou a temperatura definida: nessa altura, coloque os alimentos no interior do forno e dê início à cozedura.

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

























































### . PROGRAMAR O TEMPORIZADOR






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

Para ativar o temporizador, rode o *botão do temporizador* para o tempo desejado: um sinal sonoro avisa-lo-á quando a contagem regressiva chegar ao fim.

















# TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	TEMPO (MIN.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
<b>Bolos com levedura</b>		Sim	150 - 170	30 - 90	2 
		Sim	150 - 170	30 - 90 ***	4 1  
<b>Bolo recheado</b> (cheesecake, strudel, tarte de frutas)		Sim	160 - 200	35 - 90	2 
		Sim	160 - 200	35 - 90 ***	4 2  
<b>Biscoitos/queques</b>		Sim	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Sim	150 - 170	20 - 40 ***	4 2  
<b>Massa choux</b>		Sim	180 - 200	40 - 60	2 
		Sim	170 - 190	35 - 50 ***	4 2  
<b>Merengues</b>		Sim	90	150 - 200	2 
		Sim	90	140 - 200 ***	4 2  
<b>Pizza/Focaccia</b>		Sim	220 - 250	10 - 25	1/2 
		Sim	200 - 240	15 - 30 ***	4 2  
<b>Pães pequenos</b> 80g		Sim	180 - 200	30 - 45	2 
<b>Pão de forma</b> 500 g		Sim	180	50 - 70	1/2 
<b>Pão</b>		Sim	180 - 200	30 - 80 ***	4 2  
<b>Pizza congelada</b>		Sim	250	10 - 20	2 
		Sim	250	10 - 20 ***	4 2  
<b>Bolos salgados</b> (tarte de legumes, quiche)		Sim	180 - 200	30 - 45	2 
		Sim	170 - 200	40 - 60 ***	4 2  
<b>Vol-au-vents/salgadinhos de massa folhada</b>		Sim	190 - 200	20 - 30	2 
		Sim	180 - 190	15 - 40 ***	4 2  
<b>Lasanha/massa no forno/canelones/flans</b>		Sim	190 - 200	45 - 65	2 
<b>Borrego / vitela / vaca / porco</b> 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	2 

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



RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	TEMPO (MIN.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Lombo assado estaladiço 2 kg		Sim	180 - 190	110 - 150	2
Frango/coelho/pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	2
Peru/ganso 3 kg		Sim	180 - 200	150 - 200	2
Peixe no forno/em papelote 0,5 kg (filetes, inteiro)		Sim	170 - 190	30 - 45	2
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)		Sim	180 - 200	50 - 70	2
Pão tostado		5'	250	2 - 6	5
Filetes/postas de peixe		5'	250	15 - 30 *	4 3
Salsichas/espetadas/costeletas/hambúrgueres		5'	250	15 - 30 *	5 4
Frango assado 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Rosbife mal passado 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Perna de borrego/pernis		-	200	60 - 90 **	3
Batatas assadas		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Gratinado legumes		-	200 - 220	25 - 55	3
Lasanha e carne		Sim	200	50 - 100 ****	4 1
Carne e batatas		Sim	190 - 200	45 - 100 ****	4 1
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50 ****	4 2

\* Vire o alimento a meio da cozedura.

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

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

\*\*\*\* Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um. Troque de níveis quando atingir dois terços do tempo de cozedura, se necessário.

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

FUNÇÕES				
	Convencional	Grill	Gratin	Cozedura convecção

## COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE COZEDURA

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confecção dos diferentes tipos de alimentos. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado. Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

## COZINHAR DIFERENTES ALIMENTOS EM SIMULTÂNEO

A função "Cozedura convecção" permite-lhe cozinhar, simultaneamente, diferentes alimentos (como peixe e legumes) em diferentes níveis. Retire os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais curto e deixe no forno os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais longo.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO



Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) para obter mais informações

**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.**

### SUPERFÍCIES EXTERIORES

Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente alguns pingos de detergente com 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 úmido.

### 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.

Ative a função "Hydrocleaning" para obter os melhores resultados de limpeza das superfícies internas do forno.

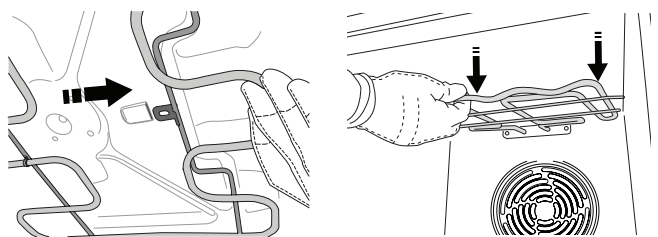
- A porta pode ser removida facilmente e instalada novamente para facilitar a limpeza do vidro
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- A resistência superior da grelha pode ser baixada para limpar o painel superior do forno .

### ACESSÓRIOS

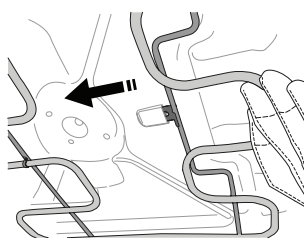
Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, pegando nos mesmos com luvas de forno, caso ainda estejam quentes. Os restos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

### BAIXAR A RESISTÊNCIA SUPERIOR

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

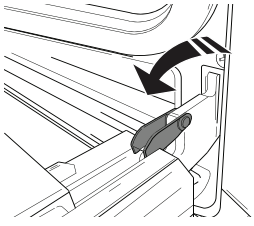


**2.** Para voltar a colocar a resistência na sua posição original, levante-a, puxe-a ligeiramente para si e certifique-se de que o suporte está na posição correta.

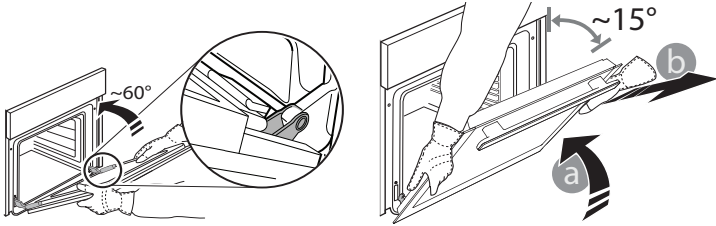


## REMOVER E REPOR A PORTA

**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. Remova, 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 suave.

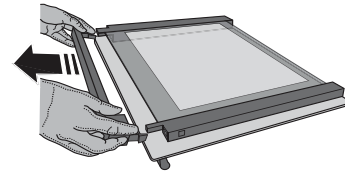
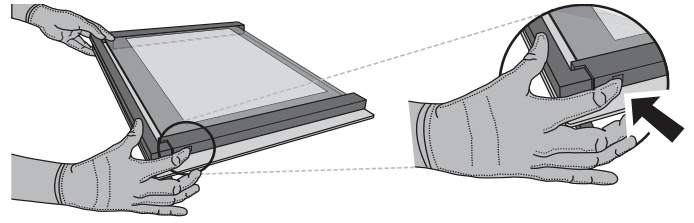
**3.** Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

**4.** Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas para a respetiva posição original: assegure-se de que as baixa 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.

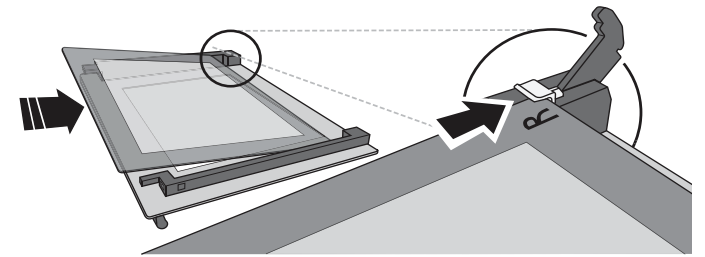
## CLICK&CLEAN - LIMPAR O VIDRO

**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 o vidro interior, 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.



Problema	Causa possível	Solução
O forno não funciona.	Corte de energia Desconexão da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.

## FICHA DE PRODUTO

A ficha do produto, incluindo os dados energéticos para este aparelho, pode ser transferida a partir do website **docs.indesit.eu**

## COMO OBTER O GUIA DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

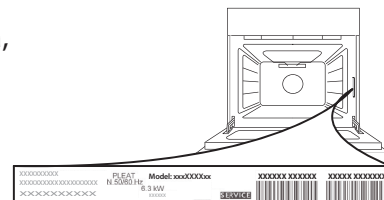
> Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do nosso website **docs.indesit.eu** (pode utilizar este código QR), especificando o código comercial do produto.



> Em alternativa, contacte o nosso Serviço Pós-Venda.

## CONTACTAR O NOSSO SERVIÇO PÓS-VENDA

Pode encontrar os nossos contactos no manual de garantia. Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



# GUÍA DE CONSULTA DIARIA



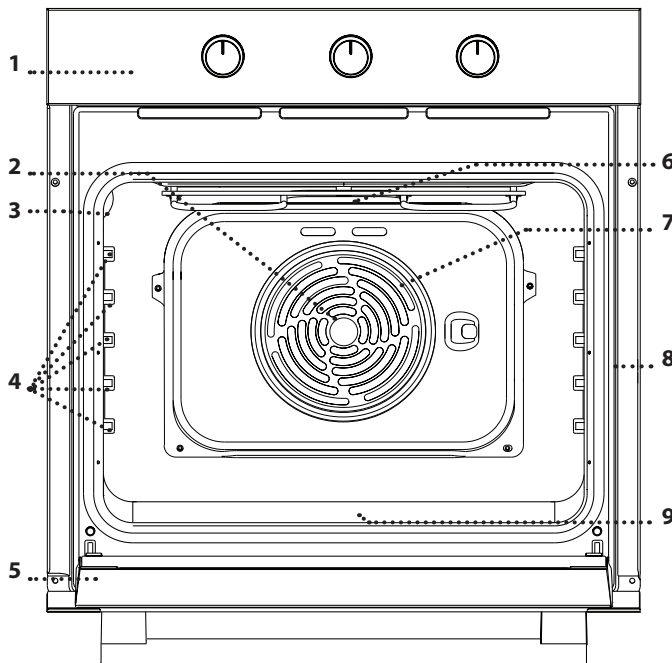
**GRACIAS POR HABER ADQUIRIDO UN PRODUCTO INDESIT**  
Si desea recibir asistencia y soporte adicionales, registre su producto en [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



Puede descargarse las Instrucciones de seguridad y la Guía de uso y cuidado en nuestro sitio web [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) y siguiendo las instrucciones del dorso de este folleto.

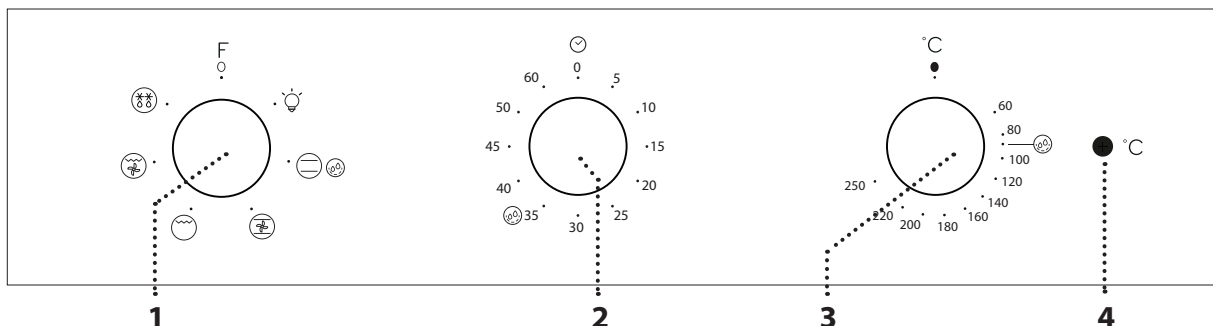
**! Antes de utilizar por primera vez el aparato lea detenidamente la Guía de higiene y seguridad.**

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Ventilador
3. Lámpara
4. Guías para los estantes (el nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción)
5. Puerta
6. Resistencia superior / grill
7. Placa de características (no debe retirarse)
8. Resistencia inferior (no visible)
- 9.

## PANEL DE CONTROL



### 1. SELECTOR

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

### 2. SELECTOR DEL TEMPORIZADOR

Útil como temporizador. No activa ni interrumpe la cocción.

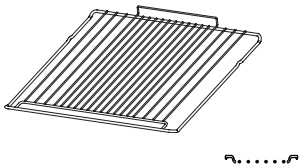
### 3. SELECTOR DEL TERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO

Gírelo para seleccionar la temperatura deseada y activar la función seleccionada.

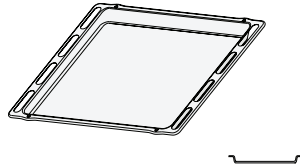
### 4. LED DEL TERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO

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

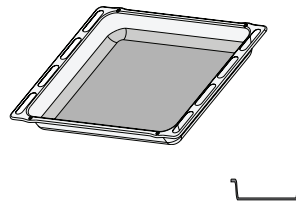
## REJILLA



## BANDEJA PASTELERA (SI LA HAY)



## GRASERA (SI LA HAY)



El número de accesorios puede variar de un modelo a otro. Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

## USO DE LOS ACCESORIOS

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

Los demás accesorios, como la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente deslizándolos por las guías.

• Las guías para estantes se pueden quitar para facilitar la limpieza del horno: tire de ellas para sacarlas de su alojamiento.

# FUNCIONES

**DESACTIVADO**  
Sirve para apagar el horno.

**LUZ**  
Para encender la luz del compartimento.

**CONVENCIONAL**  
Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante. Se recomienda colocar los alimentos en el 2.º nivel.

**HYDROCLEANING**  
La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno y utilice la función durante 35' a 90 °C. Active la función con el horno frío y déjelo enfriar durante 15' una vez terminado el ciclo.

**HORNO DE CONVECCIÓN**  
Para hornear carne o tartas con relleno líquido en un solo estante.

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

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

**DESCONGELANDO**  
Para descongelar alimentos más rápidamente.

## PRIMER USO

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

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

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

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

Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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

## USO DIARIO

### 1.. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

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

### 2.. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

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

Para interrumpir la función en cualquier momento, apague el horno, gire *selector* y el *selector del termostato* a **O** y **0**.

### 3. PRECALENTAMIENTO

Una vez activada la función, el led del termostato se encenderá para indicar que el proceso de precalentamiento se ha iniciado.

Al final del proceso, el led del termostato se apaga indicando que el horno ha alcanzado la temperatura programada: en ese momento, coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.

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

### . CONFIGURAR EL 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.

Utilice el *selector del temporizador* para activar el temporizador y seleccionar el tiempo que desee: una señal acústica le avisará cuando la cuenta atrás haya finalizado.



# TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
<b>Tartas</b>		Sí	150 - 170	30 - 90	2 
		Sí	150 - 170	30 - 90 ***	4 1 
<b>Bizcocho relleno</b> (tarta de queso, strudel, tarta de frutas)		Sí	160-200	35-90	2 
		Sí	160-200	35-90 ***	4 2 
<b>Biscuits, tartaletas</b>		Sí	160-180	15-35	2/3 
		Sí	150-170	20-40 ***	4 2 
<b>Lionesas</b>		Sí	180-200	40-60	2 
		Sí	170-190	35-50 ***	4 2 
<b>Merengues</b>		Sí	90	150-200	2 
		Sí	90	140-200 ***	4 2 
<b>Pizza/Focaccia</b>		Sí	220-250	10-25	1/2 
		Sí	200-240	15-30 ***	4 2 
<b>Pan pequeño</b> 80 g		Sí	180-200	30-45	2 
<b>Rebanada de pan</b> 500 kg		Sí	180	50-70	1/2 
<b>Pan</b>		Sí	180-200	30-80 ***	4 2 
<b>Pizzas congeladas</b>		Sí	250	10-20	2 
		Sí	250	10-20 ***	4 2 
<b>Tartas saladas</b> (tarta de verdura, quiche)		Sí	180-200	30-45	2 
		Sí	170-200	40-60 ***	4 2 
<b>Volovanes/hojaldres</b>		Sí	190-200	20-30	2 
		Sí	180-190	15-40 ***	4 2 
<b>Lasaña / pasta al horno / canelones / budines</b>		Sí	190-200	45-65	2 
<b>Cordero / ternera / buey/cerdo</b> 1 kg		Sí	190-200	80-110	2 

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



RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
<b>Cerdo asado con torreznos</b> 2 kg		Sí	180-190	110-150	2
<b>Pollo/conejo/pato</b> 1 kg		Sí	200-230	50-100	2
<b>Pavo / oca</b> 3 kg		Sí	180-200	150-200	2
<b>Pescado al horno/en papillote</b> 0,5 kg (filete, entero)		Sí	170-190	30-45	2
<b>Verduras rellenas</b> (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180-200	50-70	2
<b>Pan tostado</b>		5'	250	2-6	5
<b>Filetes/rodajas de pescado</b>		5'	250	15-30 *	4 3
<b>Salchichas/pinchos morunos/costillas/hamburguesas</b>		5'	250	15-30 *	5 4
<b>Pollo asado</b> 1-1,3 kg		-	200-220	60-80 **	3 1
<b>Rosbif poco hecho</b> 1 kg		-	200	35-50 **	3
<b>Pierna de cordero / codillo</b>		-	200	60-90 **	3
<b>Patatas al horno</b>		-	200-220	35-55 **	3
<b>Verduras al gratín</b>		-	200-220	25-55	3
<b>Lasañas y carnes</b>		Sí	200	50-100 ****	4 1
<b>Carnes y patatas</b>		Sí	190-200	45-100 ****	4 1
<b>Pescados y verduras</b>		Sí	180	30-50 ****	4 2

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

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

\*\*\*cambiar de nivel a mitad de la cocción.

\*\*\*\*Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales. Cambie la posición de los estantes cuando hayan transcurrido dos tercios del tiempo de cocción, si fuera necesario.

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

FUNCIÓNES				
	Convencional	Grill	Gratin	Horno de convección

## CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

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

## COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

La función «Horno de convección» le permite cocinar diferentes alimentos (como pescado y verduras) en diferentes estantes al mismo tiempo. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

**Utilice guantes de protección para 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.**

### SUPERFICIES EXTERIORES

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

### SUPERFICIES INTERIORES

• Después de cada uso deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causadas por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en

agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.

Active la función «Hydrocleaning» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.

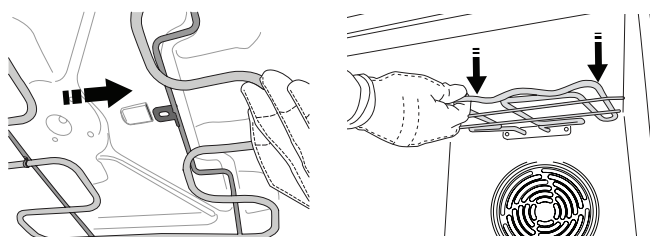
- La puerta se extrae y se vuelve a montar fácilmente para facilitar la limpieza del cristal
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- La resistencia superior del grill se puede bajar para limpiar el panel superior del horno.

### ACCESORIOS

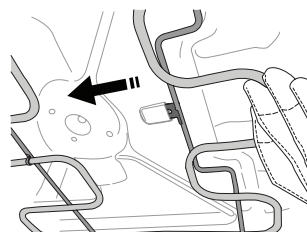
Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

### BAJAR LA RESISTENCIA SUPERIOR

**1.** Extraiga la resistencia de su alojamiento y después bájela.

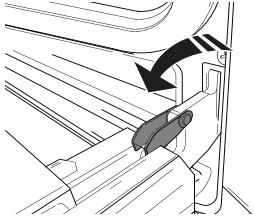


**2.** Para volver a colocar la resistencia en su posición, levántela y tire con cuidado hacia usted para asegurarse de que el soporte de la lengüeta esté en su alojamiento.

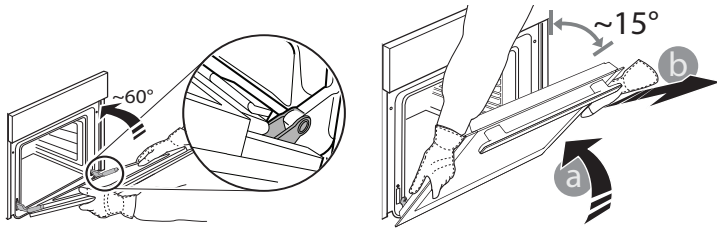


## EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

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



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



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

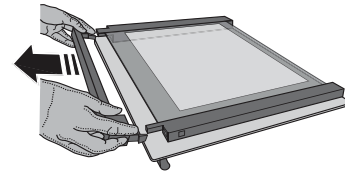
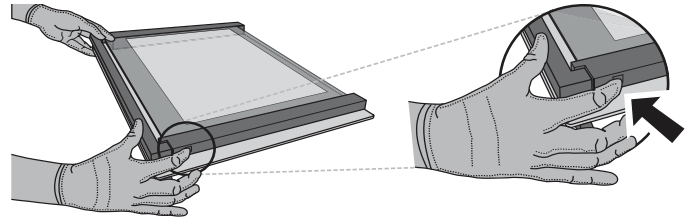
**3.** Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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

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

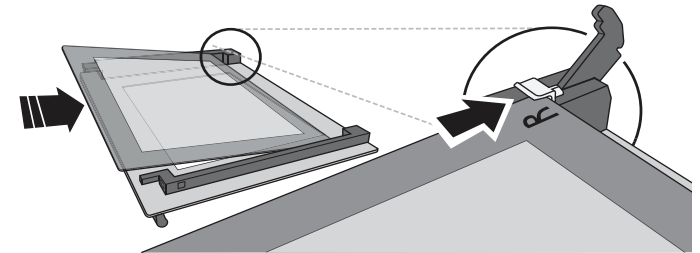
## CLICK&CLEAN - LIMPIEZA DEL CRISTAL

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



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

**3.** Para colocar el cristal interior correctamente, asegúrese de que la letra «R» está visible 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 indicará la posición correcta. Asegúrese de que el precinto esté asegurado antes de volver a montar la puerta.

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

## TARJETA DE DATOS DEL PRODUCTO

ficha del producto, que incluye los datos de energía de este aparato, se puede descargar en el sitio web [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)

## CÓMO OBTENER LA GUÍA DE USO Y CUIDADO

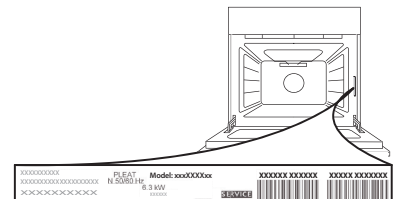
> Descárguese la Guía de uso y cuidado en el sitio web [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) (se puede usar este código QR) indicando el código del producto.



> También puede ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa.

## CÓMO PONERSE EN CONTACTO CON NUESTRO SERVICIO POSTVENTA

Encontrará nuestros datos de contacto en el manual de garantía. Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



# DAILY REFERENCE GUIDE



## THANK YOU FOR PURCHASING AN INDESIT PRODUCT

To receive more comprehensive help and support, please register your product at [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)

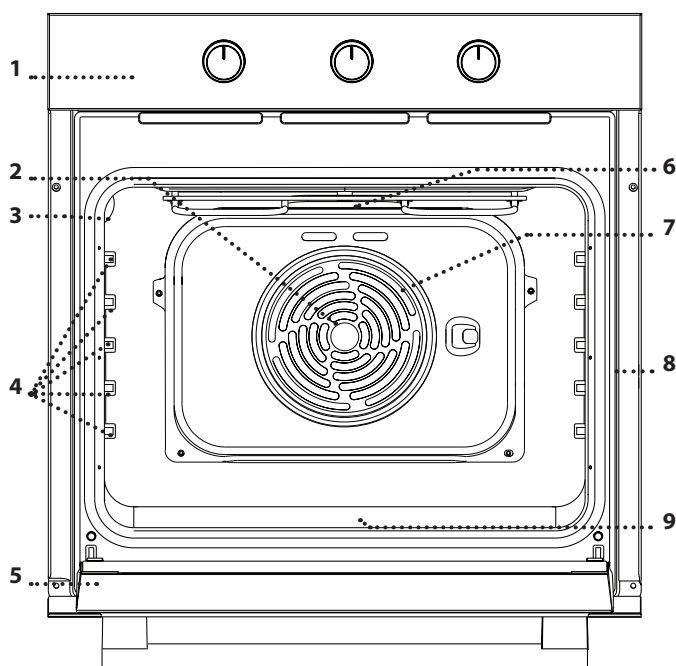


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) and following the instructions on the back of this booklet.



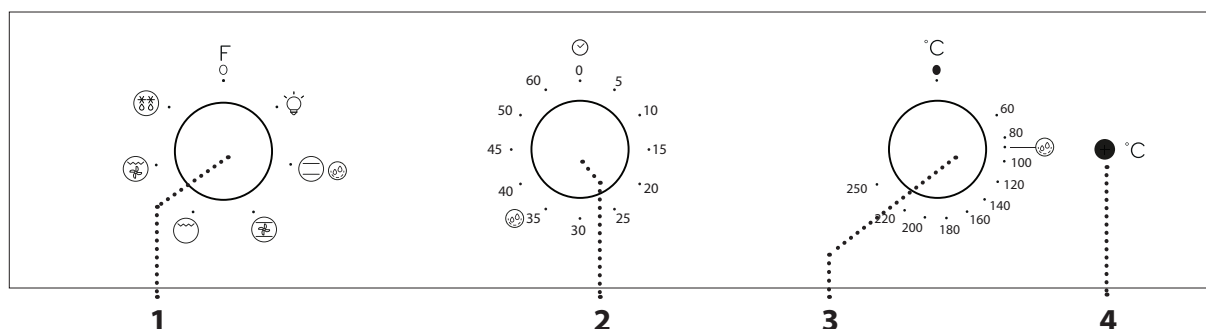
**Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.**

## PRODUCT DESCRIPTION



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

## CONTROL PANEL



### 1. SELECTION KNOB

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

### 2. TIMER KNOB

Useful as a timer. Does not activate or interrupt cooking.

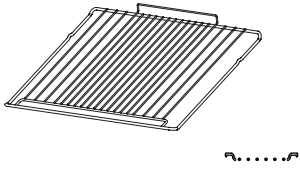
### 3. THERMOSTAT KNOB

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

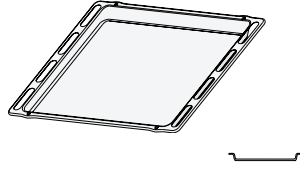
### 4. LED THERMOSTAT/ PREHEATING

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

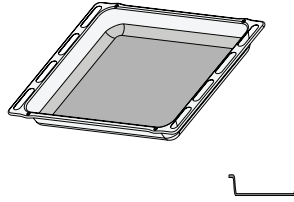
## WIRE SHELF



## BAKING TRAY (IF PRESENT)



## DRIP TRAY (IF PRESENT)



The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

## USING THE ACCESSORIES

- Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Then slide it horizontally along the shelf guide as far as possible.

The other accessories, such as the baking tray, are inserted horizontally by sliding them along the shelf guides.

- The shelf guides can be removed to facilitate the oven cleaning: pull it to remove from its seats.

# 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. It is advisable to place food on 2nd level.

**HYDROCLEANING**  
The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and use the function for 35' at 90°C. Activate the function when the oven is cold and let it cool down for 15' once the cycle ends.

**CONVECTION BAKE**  
For cooking meat or baking cakes with juicy fillings on a single shelf.

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

**GRATIN**  
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a Baking tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.

**DEFROSTING**  
For defrosting food more quickly.

# USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

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

Heat the oven to 250 °C for about one hour, preferably using the "Convection Bake" function. The oven must be empty during this time. Follow the instructions for setting the function correctly.

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

## DAILY USE

### 1. SELECT A FUNCTION

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

### 2. ACTIVATE A FUNCTION

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

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

### 3. PREHEATING

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

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

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

### . 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* to the desired length of time: an acoustic signal will warn you when the count-down is finished.



















# COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEATING	TEMPERATURE (°C)	TIME (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
<b>Leavened cakes</b>		Yes	150 - 170	30 - 90	2 
		Yes	150 - 170	30 - 90 ***	4 1 
<b>Filled cake</b> (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	2 
		Yes	160 - 200	35 - 90 ***	4 2 
<b>Biscuits/tartlets</b>		Yes	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Yes	150 - 170	20 - 40 ***	4 2 
<b>Choux buns</b>		Yes	180 - 200	40 - 60	2 
		Yes	170 - 190	35 - 50 ***	4 2 
<b>Meringues</b>		Yes	90	150 - 200	2 
		Yes	90	140 - 200 ***	4 2 
<b>Pizza / Focaccia</b>		Yes	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Yes	200 - 240	15 - 30 ***	4 2 
<b>Small bread</b> 80g		Yes	180 - 200	30 - 45	2 
<b>Bread loaf</b> 500 g		Yes	180	50 - 70	1 / 2 
<b>Bread</b>		Yes	180 - 200	30 - 80 ***	4 2 
<b>Frozen pizzas</b>		Yes	250	10 - 20	2 
		Yes	250	10 - 20 ***	4 2 
<b>Salty cakes</b> (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	30 - 45	2 
		Yes	170 - 200	40 - 60 ***	4 2 
<b>Vols-au-vents / puff pastry crackers</b>		Yes	190 - 200	20 - 30	2 
		Yes	180 - 190	15 - 40 ***	4 2 
<b>Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans</b>		Yes	190 - 200	45 - 65	2 
<b>Lamb / veal / beef / pork</b> 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	2 

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



RECIPE	FUNCTION	PREHEATING	TEMPERATURE (°C)	TIME (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	2
Chicken/rabbit/duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	2
Turkey / goose 3 kg		Yes	180 - 200	150 - 200	2
Baked fish/en papillote 0,5 kg (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	2
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	2
Toasted bread		5'	250	2 - 6	5
Fish fillets/slices		5'	250	15 - 30 *	4 3
Sausages/kebabs/spare ribs/hamburgers		5'	250	15 - 30 *	5 4
Roast chicken 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Roast beef rare 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Leg of lamb/knuckle		-	200	60 - 90 **	3
Roast potatoes		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Vegetable gratin		-	200 - 220	25 - 55	3
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100 ****	4 1
Meat and potatoes		Yes	190- 200	45 - 100 ****	4 1
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50 ****	4 2

\* Turn food halfway through cooking.

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

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

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

Download the Use and Care Guide from [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) for the table of tested recipes, compiled for the certification authorities in accordance with the standard IEC 60350-1.

FUNCTIONS				
	Conventional	Grill	Gratin	Convection Bake

## HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook different types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

## COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

The "Convection Bake" function enables you to cook different foods (such as fish and vegetables) on different shelves at the same time. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

# MAINTENANCE AND CLEANING

**Do not use steam cleaning equipment.**

**Use protective gloves during all operations.**

**Carry out the required operations with the oven cold.**

**Disconnect the appliance from the power supply.**

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

## EXTERIOR SURFACES

Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth. Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

## INTERIOR SURFACES

• 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.

Activate the "Hydrocleaning" function for optimum cleaning of internal surfaces.

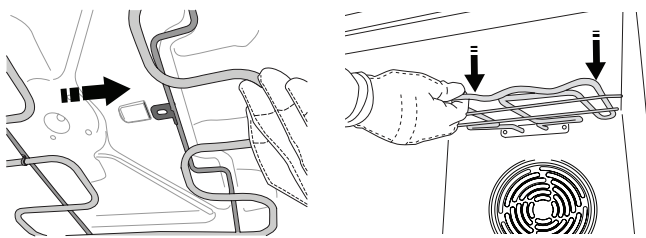
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper panel of the oven.

## ACCESSORIES

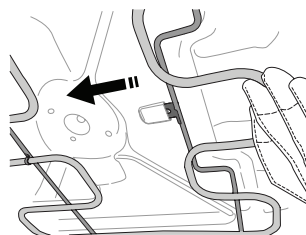
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

## LOWER THE UPPER HEATING ELEMENT

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

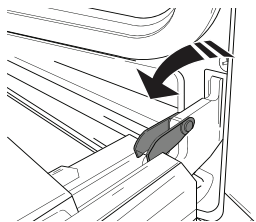


**2.** To return the heating element to its position, lift it up, pull it slightly towards you and make sure that the tab support is in its proper seating.

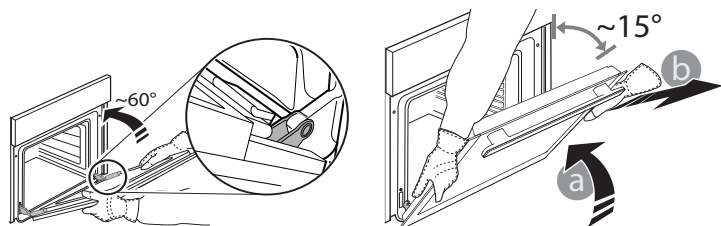


## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



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



Put the door to one side, resting it on a soft surface.

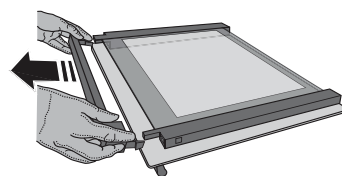
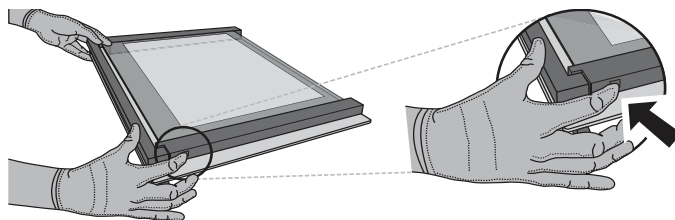
**3.** Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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

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

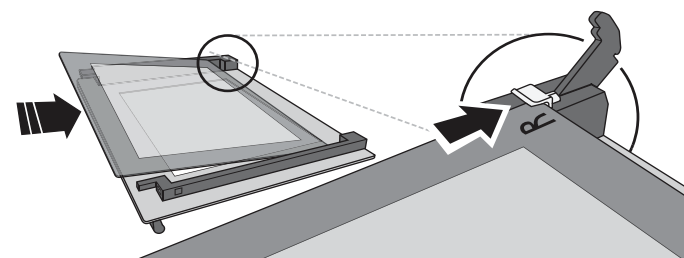
## CLICK&CLEAN - CLEANING THE GLASS

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



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

**3.** To correctly reposition the inner glass, make sure that the "R" is visible in the left-hand corner. 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.

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.

## PRODUCT FICHE

The product fiche with energy data of this appliance can be downloaded from the website [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)

## HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

> Download the Use and Care Guide from our website [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.



> Alternatively, contact our Client After-sales Service.

## CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

You can find our contact details in the warranty manual. When contacting our Client After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.

