

# GUÍA DE CONSULTA DIARIA



## GRACIAS POR HABER ADQUIRIDO UN PRODUCTO INDESIT

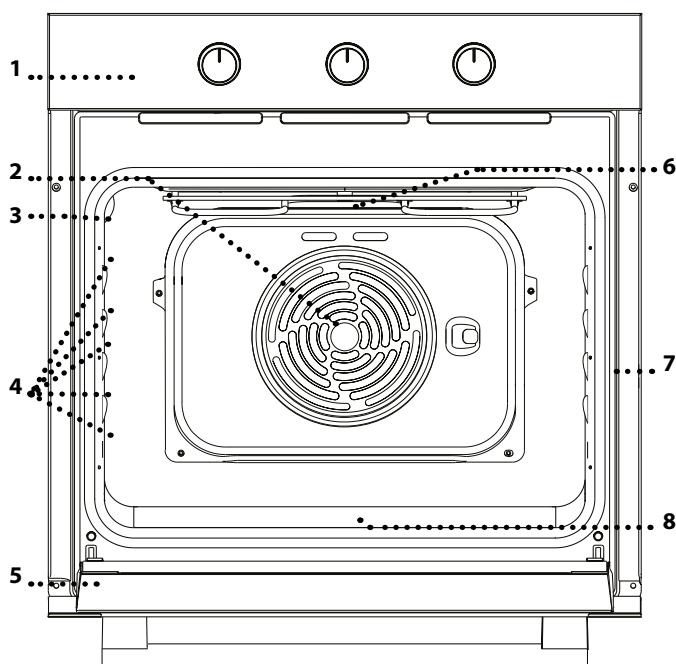
Si desea recibir asistencia y soporte adicionales, registre su producto en [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



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

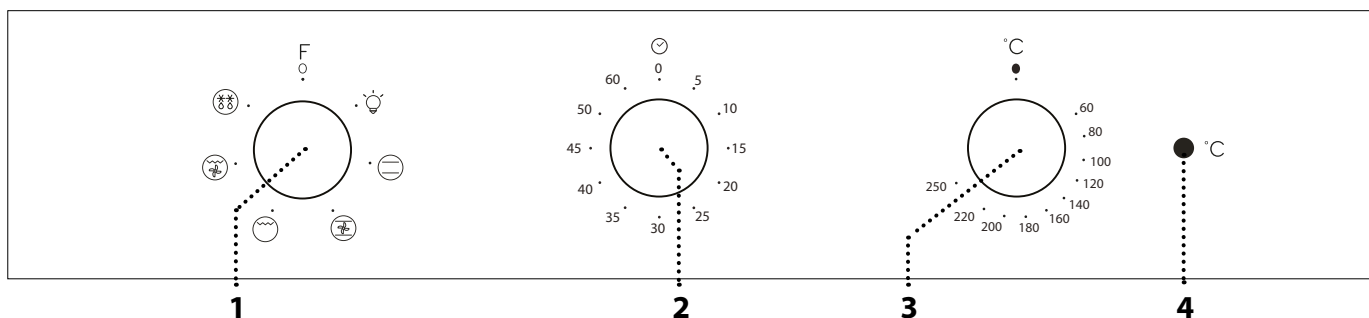
**!** Antes de utilizar por primera vez el aparato lea detenidamente la Guía de higiene y seguridad.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Ventilador
3. Lámpara
4. Guías para accesorios  
(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)

## 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.

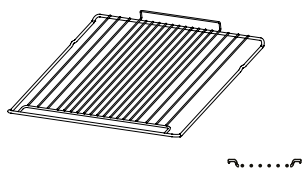
### 3. SELECTOR DEL TERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO

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

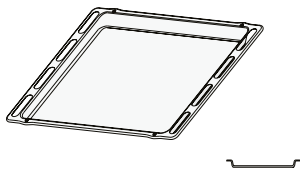
### 4. LED DEL TERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO

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

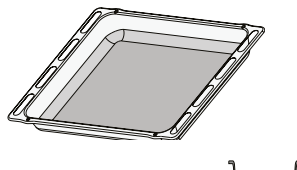
## REJILLA



## BANDEJA PASTELERA (SI LA HAY)



## GRASERA0 (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.

## INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS 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, desplácela horizontalmente por las guías hasta el tope.

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

# 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.



### HORNO DE CONVECCIÓN

Para hornear tartas con relleno líquido en un solo estante. Esta función se puede utilizar también para cocciones en dos estantes. Cambie de estante los alimentos para obtener una cocción más homogénea.



### 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 grasera para recoger los jugos de la cocción: Coloque la bandeja en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.



### DESCONGELANDO

Para descongelar alimentos más rápidamente.



# PRIMER USO

## .CALENTAR EL HORNO

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

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

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

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

Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

Notas: 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

### MANUAL

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

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

## 3.. PRECALENTANDO

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                                                                             | PRECALENTAR | TEMPERATURA (°C) | DURACIÓN (MIN) | NIVEL Y ACCESORIOS                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tartas                                                         |    | Sí          | 150 - 170        | 30 - 90        | 2                                                                                            |
|                                                                |    | Sí          | 150 - 170        | 30 - 90 ***    | 4  1      |
| Bizcocho relleno<br>(tarta de queso, strudel, tarta de frutas) |    | Sí          | 160 - 200        | 35 - 90        | 2                                                                                            |
|                                                                |    | Sí          | 160 - 200        | 35 - 90 ***    | 4  2      |
| Biscuits, tartaletas                                           |    | Sí          | 160 - 180        | 15 - 35        | 2/3                                                                                          |
|                                                                |    | Sí          | 150 - 170        | 20 - 40 ***    | 4  2      |
|                                                                |    | Sí          | 180 - 200        | 40 - 60        | 2                                                                                            |
| Lionesas                                                       |    | Sí          | 170 - 190        | 35 - 50 ***    | 4  2      |
|                                                                |    | Sí          | 90               | 150 - 200      | 2                                                                                            |
|                                                                |    | Sí          | 90               | 140 - 200 ***  | 4  2      |
| Merengues                                                      |    | Sí          | 220-250          | 10 - 25        | 1/2                                                                                          |
|                                                                |   | Sí          | 200-240          | 15 - 30 ***    | 4  2  |
|                                                                |  | Sí          | 180 - 200        | 30 - 45        | 2                                                                                          |
| Barra de pan 500 kg                                            |  | Sí          | 180              | 50 - 70        | 1/2                                                                                        |
| Pan                                                            |  | Sí          | 180 - 200        | 30 - 80 ***    | 4  2  |
| Pizzas congeladas                                              |  | Sí          | 250              | 10-20          | 2                                                                                          |
|                                                                |  | Sí          | 250              | 10 - 20 ***    | 4  2  |
| Tartas saladas<br>(tarta de verdura, quiche)                   |  | Sí          | 180 - 200        | 30 - 45        | 2                                                                                          |
|                                                                |  | Sí          | 170 - 200        | 40 - 60 ***    | 4  2  |
| Volovanes/hojaldres                                            |  | Sí          | 190 - 200        | 20-30          | 2                                                                                          |
|                                                                |  | Sí          | 180 - 190        | 15 - 40 ***    | 4  2  |
| Lasaña / pasta al horno / canelones / budines                  |  | Sí          | 190 - 200        | 45 - 65        | 2                                                                                          |
| Cordero/ternera/ buey/cerdo 1 kg                               |  | Sí          | 190 - 200        | 80 - 110       | 2                                                                                          |
| Cerdo asado con torreznos 2 kg                                 |  | Sí          | 180 - 190        | 110 - 150      | 2                                                                                          |
| Pollo/conejo/pato 1 kg                                         |  | Sí          | 200 - 230        | 50 - 100       | 2                                                                                          |
| Pavo/oca 3 kg                                                  |  | Sí          | 180 - 200        | 150 - 200      | 2                                                                                          |
| Pescado al horno/en papillote 0,5 kg<br>(filete, entero)       |  | Sí          | 170 - 190        | 30 - 45        | 2                                                                                          |
| Verduras rellenas<br>(tomates, calabacines, berenjenas)        |  | Sí          | 180 - 200        | 50 - 70        | 2                                                                                          |

|            |                                                                                             |                                                                                                                                            |                                                                                                                                                       |                                                                                                                    |                                                                                                                                       |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ACCESORIOS |  Rejilla |  Fuente para horno o bandeja pastelera sobre la rejilla |  Bandeja pastelera / Graseras o bandeja pastelera sobre la rejilla |  Graseras / Bandeja pastelera |  Graseras / Bandeja pastelera con 200 ml de agua |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| RECETA                                                      | FUNCIÓN                                                                           | PRECALENTAR | TEMPERATURA (°C) | DURACIÓN (MIN) | NIVEL Y ACCESORIOS |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|----------------|--------------------|
| <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 [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) donde encontrará la tabla de las recetas probadas, cumplimentada por los órganos de certificación de conformidad con la norma IEC 60350-1.

| FUNCIONES |  |  |  |  |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|           | Convencional                                                                        | Grill                                                                               | Gratín                                                                                | 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 pírrex 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 simultáneamente (por ejemplo: pescados y verduras), en diferentes niveles. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Descargue la Guía de uso y cuidado en  
**docs.indesit.eu** para más información

**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 causados 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.

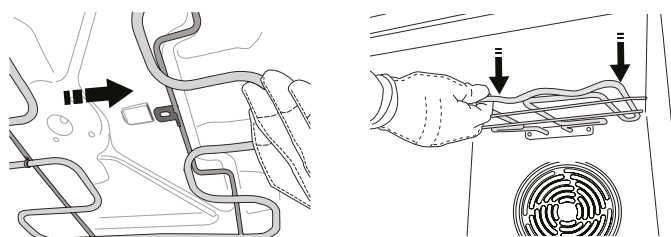
- La puerta se extrae fácilmente para facilitar la limpieza del cristal .
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- La resistencia superior del grill se puede bajar para limpiar el panel superior del horno .

### ACCESORIOS

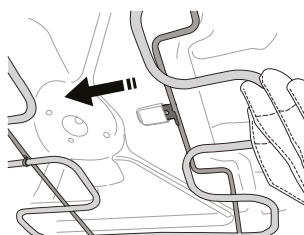
Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

## BAJAR LA RESISTENCIA SUPERIOR

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

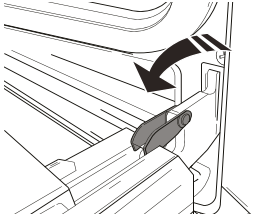


2. Para volver a colocar la resistencia en su posición, levántela y tire con cuidado hacia usted para asegurarse de que el soporte de la lengüeta esté en su alojamiento.

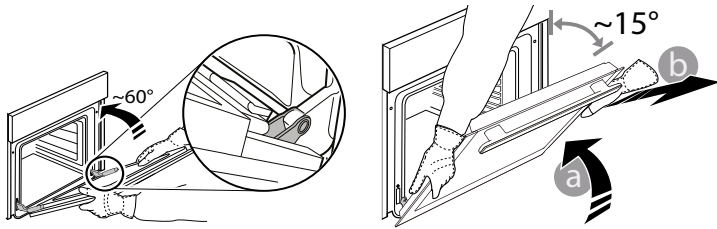


## EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

**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.

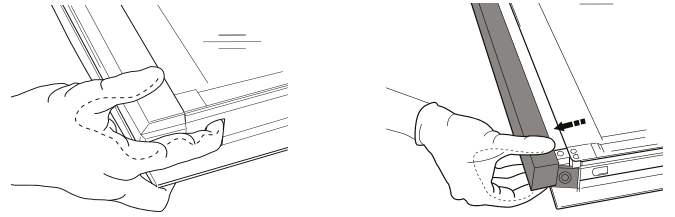
**3. Vuelva a instalar la puerta** llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

**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.

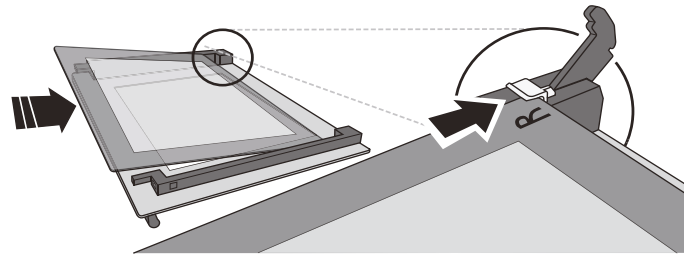
## CLIC PARA LIMPIAR - LIMPIEZA DEL CRISTAL

**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 volver a colocar el cristal interno correctamente**, asegúrese de que la letra «R» se vea en la esquina izquierda. Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una «R» en los soportes y después bájelos hasta su posición.



**4. Vuelva a colocar la parte superior:** un clic le indicará que se ha colocado correctamente. Asegúrese de que el precinto esté asegurado antes de volver a montar la puerta.



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

## TARJETA DE DATOS DEL PRODUCTO

 La ficha del producto con los datos de energía de este aparato se puede descargar en el sitio web **docs.indesit.eu**

## CÓMO OBTENER LA GUÍA DE USO Y CUIDADO

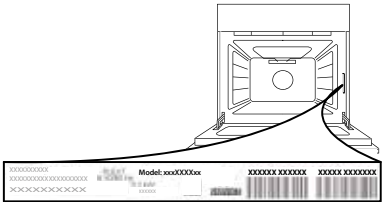
>  Descargue la Guía de uso y cuidado en nuestro sitio web **docs.indesit.eu** (puede utilizar este código QR), especificando el código comercial del producto.



> 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.



# 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)

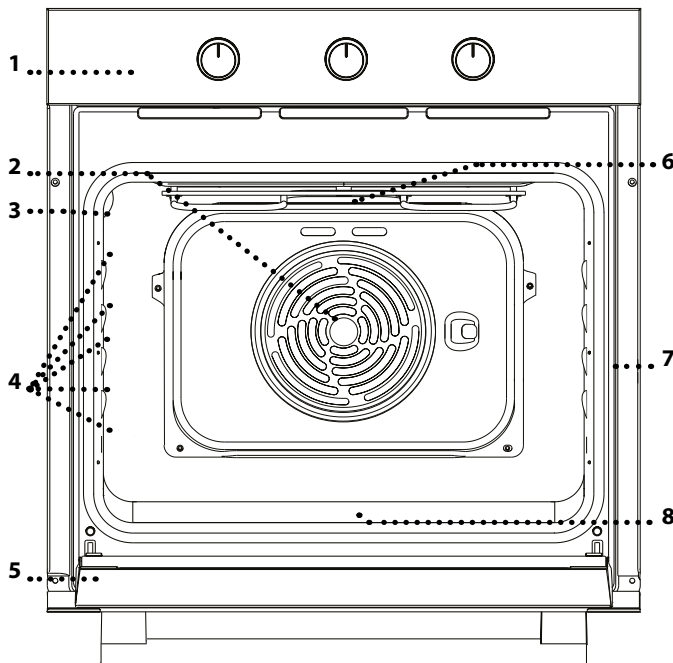


Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et entretien en visitant notre site Web [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) et en suivant les consignes au dos de ce livret.



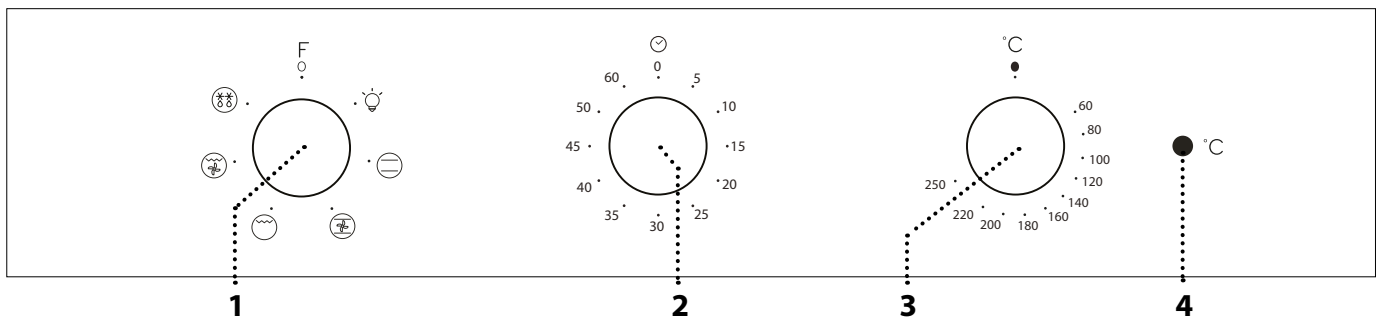
**Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.**

## DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Bandeau de commande
2. Ventilateur
3. Lampe
4. Guides pour accessoires  
(le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment du four)
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

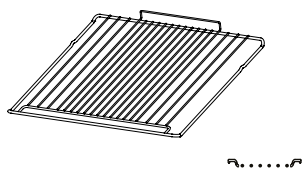
Tournez pour sélectionner la température désirée en lançant la fonction.

### 4. VOYANT THERMOSTAT / PRÉCHAUFFAGE

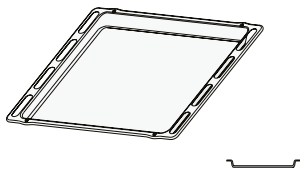
S'allume pendant le processus de chauffage. S'éteint une fois la température désirée atteinte.

# ACCESSOIRES

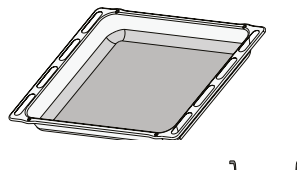
## GRILLE MÉTALLIQUE



## PLAQUE DE CUISSON (SELON LE MODÈLE)



## LÈCHEFRITE (SELON LE MODÈLE)



Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.  
Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

## INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES 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 les glissières aussi loin que possible.

- Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement et les glissants le long des glissières.

# 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.



### CONVECTION FORCÉE

Pour la cuisson de gâteaux avec garniture liquide sur un seul niveau. Cette fonction convient également aux cuissons sur deux gradins. Changez la position des plats pour cuire les aliments de manière plus uniforme.



### GRIL

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 500 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

## .CHAUFFER LE FOUR

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

Remarques : 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

#### MANUEL

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 du 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.

Veuillez 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 à fond dans le sens des aiguilles d'une montre, puis à nouveau dans le sens inverse pour le positionner sur le temps souhaité : un signal sonore se fait entendre lorsque le compte à rebours est terminé.

# TABLEAU DE CUISSON

| RECETTE                                                                | FONCTION                                                                            | PRECHAUFFER | TEMPÉRATURE (°C) | DURÉE (MIN)   | NIVEAU ET ACCESSOIRES                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Gâteaux à pâte levée</b>                                            |    | Si          | 150 - 170        | 30 - 90       | 2<br>                                                                                           |
|                                                                        |    | Si          | 150 - 170        | 30 - 90 ***   | 4 1<br>      |
| <b>Gâteau fourré</b><br>(gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits) |    | Si          | 160 - 200        | 35 - 90       | 2<br>                                                                                           |
|                                                                        |    | Si          | 160 - 200        | 35 - 90 ***   | 4 2<br>      |
| <b>Biscuits/tartelettes</b>                                            |    | Si          | 160 - 180        | 15 - 35       | 2 / 3<br>                                                                                       |
|                                                                        |    | Si          | 150 - 170        | 20 - 40 ***   | 4 2<br>      |
|                                                                        |    | Si          | 180 - 200        | 40 - 60       | 2<br>                                                                                           |
| <b>Chouquettes</b>                                                     |    | Si          | 170 - 190        | 35 - 50 ***   | 4 2<br>      |
|                                                                        |    | Si          | 90               | 150 - 200     | 2<br>                                                                                           |
|                                                                        |    | Si          | 90               | 140 - 200 *** | 4 2<br>      |
| <b>Meringues</b>                                                       |    | Si          | 220 - 250        | 10 - 25       | 1 / 2<br>                                                                                       |
|                                                                        |    | Si          | 200 - 240        | 15 - 30 ***   | 4 2<br>      |
|                                                                        |   | Si          | 180 - 200        | 30 - 45       | 2<br>                                                                                         |
| <b>Pain 500 kg</b>                                                     |  | Si          | 180              | 50 - 70       | 1 / 2<br>                                                                                     |
| <b>Pain</b>                                                            |  | Si          | 180 - 200        | 30 - 80 ***   | 4 2<br>  |
| <b>Pizzas surgelées</b>                                                |  | Si          | 250              | 10 - 20       | 2<br>                                                                                         |
|                                                                        |  | Si          | 250              | 10 - 20 ***   | 4 2<br>  |
| <b>Quiches et tartes salés</b><br>(tarte aux légumes, quiche)          |  | Si          | 180 - 200        | 30 - 45       | 2<br>                                                                                         |
|                                                                        |  | Si          | 170 - 200        | 40 - 60 ***   | 4 2<br>  |
| <b>Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée</b>                          |  | Si          | 190 - 200        | 20 - 30       | 2<br>                                                                                         |
|                                                                        |  | Si          | 180 - 190        | 15 - 40 ***   | 4 2<br>  |
| <b>Lasagnes / pâtes au four / cannellonis / tartes</b>                 |  | Si          | 190 - 200        | 45 - 65       | 2<br>                                                                                         |
| <b>Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg</b>                                      |  | Si          | 190 - 200        | 80 - 110      | 2<br>                                                                                         |
| <b>Rôti de porc avec grattons 2 kg</b>                                 |  | Si          | 180 - 190        | 110 - 150     | 2<br>                                                                                         |
| <b>Poulet/lapin/canard 1 kg</b>                                        |  | Si          | 200 - 230        | 50 - 100      | 2<br>                                                                                         |
| <b>Dinde/oie 3 kg</b>                                                  |  | Si          | 180 - 200        | 150 - 200     | 2<br>                                                                                         |
| <b>Poisson au four/en papillote</b><br>0,5 (filet, entier)             |  | Si          | 170 - 190        | 30 - 45       | 2<br>                                                                                         |
| <b>Légumes farcis</b><br>(tomates, courgettes, aubergines)             |  | Si          | 180 - 200        | 50 - 70       | 2<br>                                                                                         |

## ACCESSOIRES

 Grille métallique

 Casserole ou plaque de cuisson sur la grille

 Plaque de cuisson/lèche-frite ou plaque de cuisson sur grille métallique

 Lèche-frite / Plaque de cuisson

 Lèche-frite / Plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau

| RECETTE                                             | FONCTION                                                                          | PRECHAUFFER | TEMPÉRATURE (°C) | DURÉE (MIN)   | NIVEAU ET ACCESSOIRES |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|---------------|-----------------------|
| <b>Pain grillé</b>                                  |  | 5'          | 250              | 2 - 6         | 5                     |
| <b>Filets/tranches de poisson</b>                   |  | 5'          | 250              | 15 - 30 *     | 4 3                   |
| <b>Saucisses/brochettes/côtes levées/hamburgers</b> |  | 5'          | 250              | 15 - 30 *     | 5 4                   |
| <b>Poulet rôti</b> 1 - 1,3 kg                       |  | -           | 200 - 220        | 60 - 80 **    | 3 1                   |
| <b>Rosbif saignant</b> 1 kg                         |  | -           | 200              | 35 - 50 **    | 3                     |
| <b>Gigot d'agneau/jarret</b>                        |  | -           | 200              | 60 - 90 **    | 3                     |
| <b>Pom. terre rôties</b>                            |  | -           | 200 - 220        | 35 - 55 **    | 3                     |
| <b>Gratin de légumes</b>                            |  | -           | 200 - 220        | 25 - 55       | 3                     |
| <b>Lasagnes &amp; viande</b>                        |  | Si          | 200              | 50 - 100 **** | 4 1                   |
| <b>Viandes et pommes de terre</b>                   |  | Si          | 190 - 200        | 45 - 100 **** | 4 1                   |
| <b>Poisson et légumes</b>                           |  | 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 entretien sur **docs.indesit.eu** pour le tableau de recettes éprouvées, compilé pour les autorités de certification, conformément à la norme CEI 60350-1.

FONCTIONS



Traditionnel



Grill



Gratin



Convection forcée

# CONSEILS UTILES

## 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 foncées 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

En utilisant la fonction « Convection forcée », vous pouvez cuire différents aliments en même temps (par exemple : poisson et légumes), sur des niveaux différents. 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 ensuite nettoyez-le, de préférence lorsque qu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, laissez le four refroidir complètement, et essuyez-le ensuite avec un linge ou une éponge.

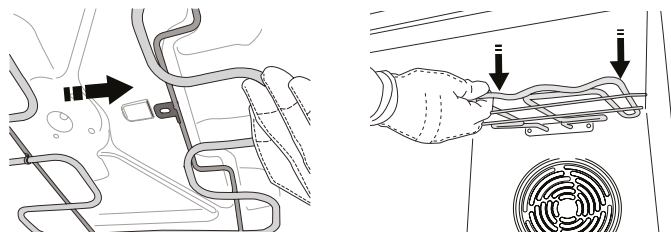
- La porte peut facilement être enlevée et remplacée pour faciliter le nettoyage de la vitre .
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- L'élément chauffant supérieur du gril peut être baissé pour nettoyer la paroi supérieure du four .

### ACCESSOIRES

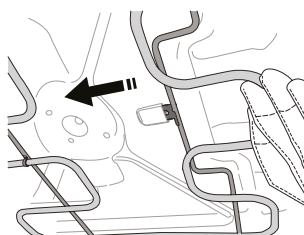
Faites tremper les accessoires dans de l'eau contenant un détergent à vaisselle, utilisez des gants de cuisine s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

## ABAISSER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR

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

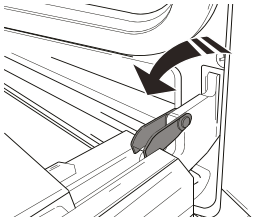


**2.** Pour replacer l'élément chauffant, soulevez-le, tirez légèrement vers l'avant, et assurez-vous que l'onglet de soutien est dans son appui.



## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

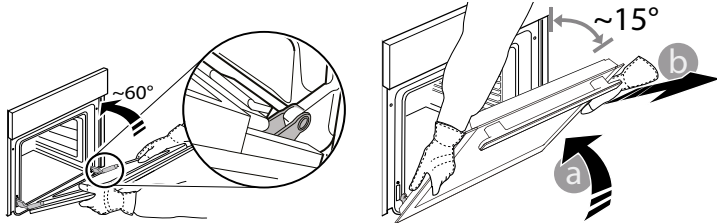
**1. Pour enlever la porte**, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



**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.

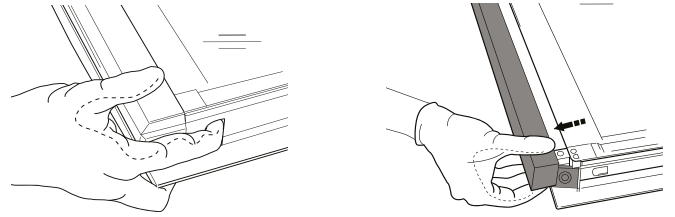
**4. Abaissez la porte** pour ensuite l'ouvrir complètement.

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.

## CLIQUER POUR NETTOYER - NETTOYER LA VITRE

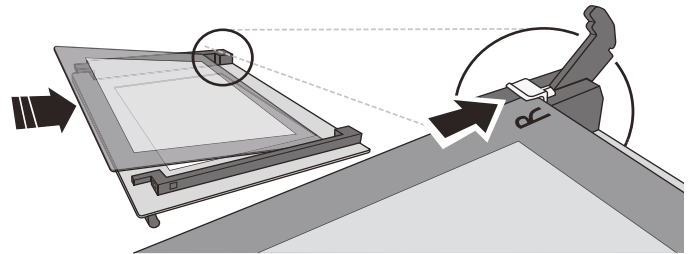
**1.** Après avoir enlevée la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en la tirant vers vous.



**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 remplacer correctement la vitre intérieure**, assurez-vous que le « R » soit visible dans le coin gauche.

En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place.



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

# GUIDE DE DÉPANNAGE

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

## FICHE TECHNIQUE

📄 [www](#) La fiche technique de l'appareil, incluant les taux d'efficacité énergétique, peuvent être téléchargées sur notre site Web **docs.indesit.eu**

## COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

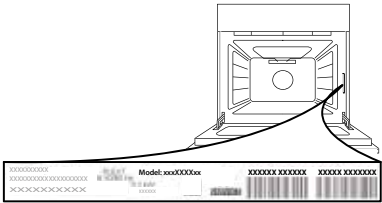
> 📄 [www](#) Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien sur notre site Web **docs.indesit.eu** (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



> 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)

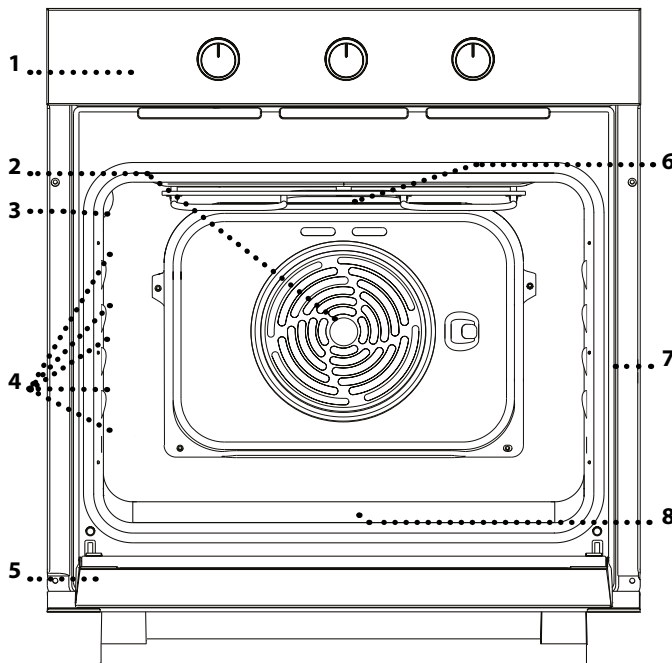


Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le istruzioni per l'uso collegandosi al sito [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) e seguire la procedura indicata sul retro.



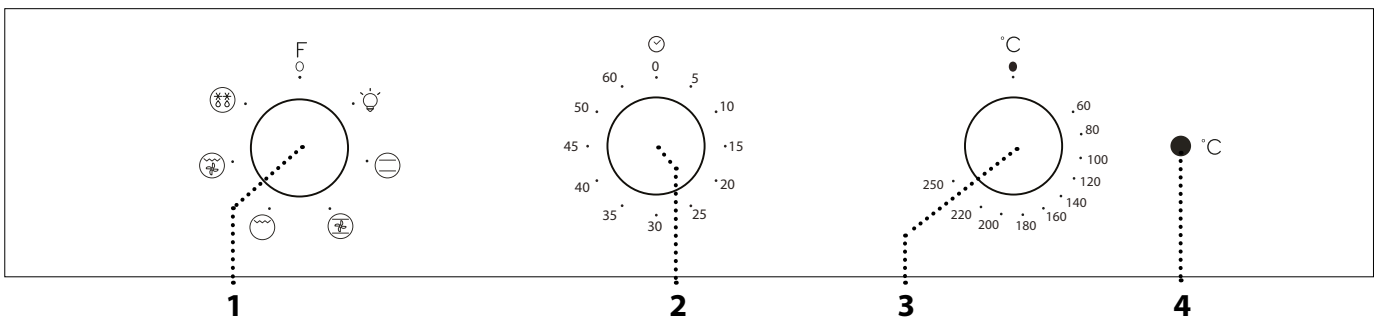
**Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.**

## DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello di controllo
2. Ventola
3. Lampada
4. Guide accessori  
(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.

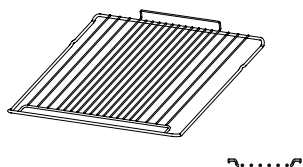
### 3. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura e attivare la funzione desiderata.

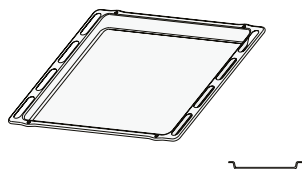
### 4. SPIA TERMOSTATO/ PRERISCALDAMENTO

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

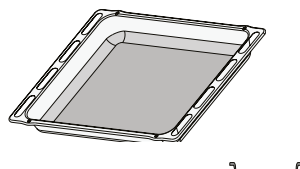
## GRIGLIA



## TEGLIA (SE PRESENTE)



## LECCARDA (SE PRESENTE)



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

## INSERIMENTO DELLA GRIGLIA E DEGLI 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, come la teglia, si inseriscono orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide laterali.

# 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.



### VENTILATO

Per la cottura di dolci con ripieno liquido su un unico ripiano. Questa funzione può essere utilizzata anche per cotture su due ripiani. Invertire la posizione degli alimenti per ottenere una cottura più omogenea.



### 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 arrostiti 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 500 ml di acqua potabile.



### SCONGELAMENTO

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti.



# PRIMO UTILIZZO

## RISCALDARE IL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.

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

### MANUALE

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                                                                            | PRE RISCALDARE | TEMPERATURA (°C) | DURATA (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><br>(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      |
|                                                                  |    | Sì             | 180 - 200        | 40 - 60       | 2                                                                                            |
| <b>Bignè</b>                                                     |    | Sì             | 170 - 190        | 35 - 50 ***   | 4  2      |
|                                                                  |    | Sì             | 90               | 150 - 200     | 2                                                                                            |
|                                                                  |    | Sì             | 90               | 140 - 200 *** | 4  2      |
| <b>Meringhe</b>                                                  |    | Sì             | 220 - 250        | 10 - 25       | 1 / 2                                                                                        |
|                                                                  |    | Sì             | 200 - 240        | 15 - 30 ***   | 4  2      |
|                                                                  |   | 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><br>(torta 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 / Sformati</b>          |  | Sì             | 190 - 200        | 45 - 65       | 2                                                                                          |
| <b>Agnello / Vitello / Manzo / Maiale</b><br>1 Kg                |  | Sì             | 190 - 200        | 80 - 110      | 2                                                                                          |
| <b>Arrosto di maiale con cotenna</b> 2kg                         |  | Sì             | 180 - 190        | 110 - 150     | 2                                                                                          |
| <b>Pollo / Coniglio / Anatra</b> 1 kg                            |  | Sì             | 200 - 230        | 50 - 100      | 2                                                                                          |
| <b>Tacchino / Oca</b> 3 kg                                       |  | Sì             | 180 - 200        | 150 - 200     | 2                                                                                          |
| <b>Pesce al forno / al cartoccio</b> 0,5 kg<br>(filetti, intero) |  | Sì             | 170 - 190        | 30 - 45       | 2                                                                                          |
| <b>Verdure ripiene</b><br>(pomodori, zucchine, melanzane)        |  | Sì             | 180 - 200        | 50 - 70       | 2                                                                                          |

| ACCESSORI |  |  |  |  |  |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|           | Griglia                                                                             | Tortiera o teglia su griglia                                                        | Teglia / Leccarda o teglia su griglia                                               | Leccarda / Teglia                                                                     | Leccarda / Teglia con 200 ml d'acqua                                                  |

| RICETTA                                          | FUNZIONE                                                                          | PRE RISCALDARE | TEMPERATURA (°C) | DURATA (MIN)  | LIVELLO E ACCESSORI                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pane tostato</b>                              |  | 5'             | 250              | 2 - 6         | 5<br>                                                                                       |
| <b>Filetti / tranci di pesce</b>                 |  | 5'             | 250              | 15 - 30 *     | 4 3<br>  |
| <b>Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger</b> |  | 5'             | 250              | 15 - 30 *     | 5 4<br>  |
| <b>Pollo arrosto 1-1,3 kg</b>                    |  | -              | 200 - 220        | 60 - 80 **    | 3 1<br>  |
| <b>Roast beef al sangue 1 kg</b>                 |  | -              | 200              | 35 - 50 **    | 3<br>                                                                                       |
| <b>Cosciotto di agnello / Stinchi</b>            |  | -              | 200              | 60 - 90 **    | 3<br>                                                                                       |
| <b>Patate arrosto</b>                            |  | -              | 200 - 220        | 35 - 55 **    | 3<br>                                                                                       |
| <b>Verdure gratinate</b>                         |  | -              | 200 - 220        | 25 - 55       | 3<br>                                                                                       |
| <b>Lasagna &amp; Carne</b>                       |  | Sì             | 200              | 50 - 100 **** | 4 1<br>  |
| <b>Carne &amp; Patate</b>                        |  | Sì             | 190 - 200        | 45 - 100 **** | 4 1<br>  |
| <b>Pesce &amp; Verdure</b>                       |  | Sì             | 180              | 30 - 50 ****  | 4 2<br>  |

\* 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](https://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                                                                               | Gratinato                                                                             | 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

Grazie alla funzione "Ventilato" è possibile cuocere contemporaneamente alimenti 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.

## CURA E PULIZIA



Per maggiori informazioni, scaricare le istruzioni per l'uso da **docs.indesit.eu**

**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 detergenti 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 detergente neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Non usare 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 con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

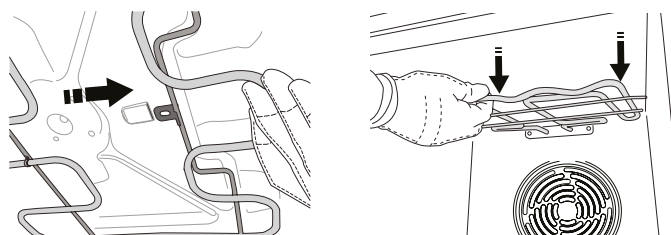
- Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare facilmente la porta .
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno .

### ACCESSORI

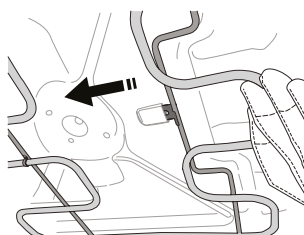
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

## ABBASSAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE

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

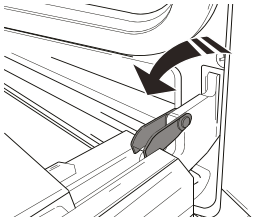


**2. Per reinserire la resistenza in posizione, sollevarla, tirarla leggermente verso di sé e controllare che il supporto sia posizionato correttamente.**

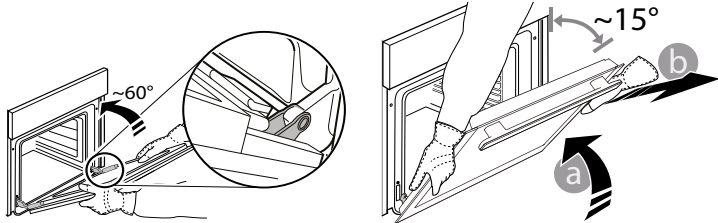


## TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

**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.

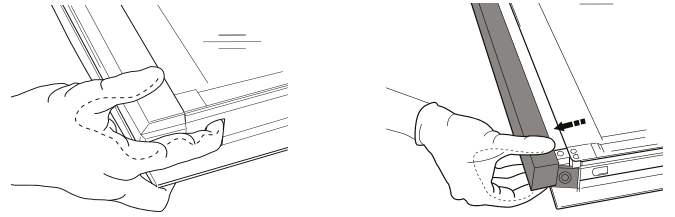
**3.** Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

**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.

## CLIC PER PULIRE - PULIRE IL VETRO

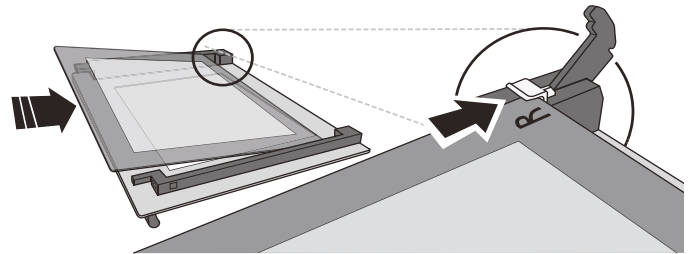
**1.** Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



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

**3.** Per riposizionare correttamente il vetro interno, verificare che la "R" sia leggibile nell'angolo sinistro.

Inserire dapprima il lato lungo del vetro indicato dalla "R" nelle sedi di sostegno, quindi abbassarlo in posizione.



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

| Problema               | Possibile causa                                                              | Soluzione                                                                                                                                                                     |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Il forno non funziona. | Interruzione di corrente elettrica.<br>Disconnessione dalla rete principale. | Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica.<br>Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste. |

SCHEDA TECNICA

 [www](http://www.docs.indesit.eu) La scheda tecnica del prodotto con i dati del consumo energetico è scaricabile dal sito web **docs.indesit.eu**

COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

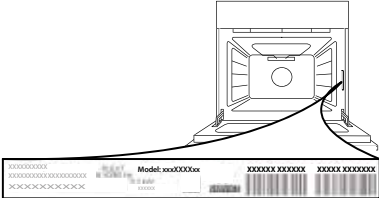
>  [www](http://www.docs.indesit.eu) Scaricare le istruzioni per l'uso dal sito web **docs.indesit.eu** (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice prodotto.



> 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.



يمكنك تنزيل تعليمات السلامة ودليل الاستخدام والعناية من خلال زيارة موقعنا على [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) واتباع التعليمات بظهر الكتاب.



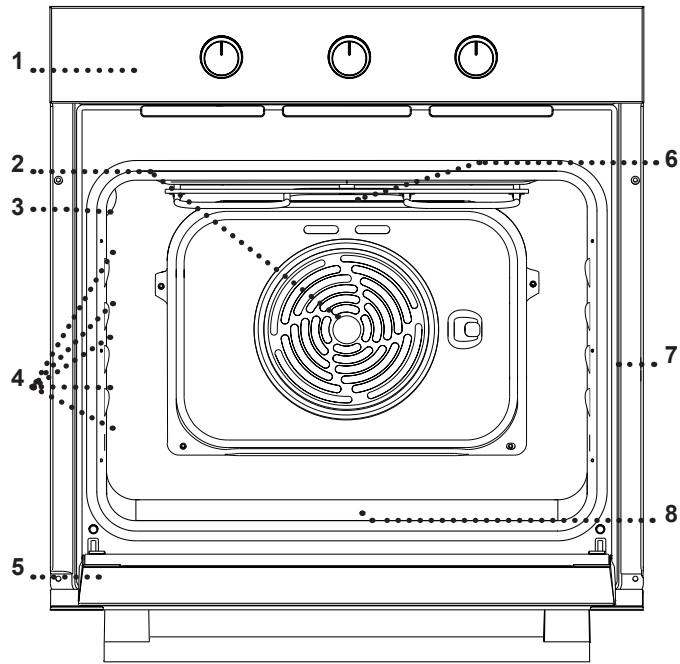
نشكرك لشراء أحد منتجات **INDESIT** للحصول على مزيد من المساعدة والدعم الشامل، يرجى تسجيل منتجك على الموقع [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



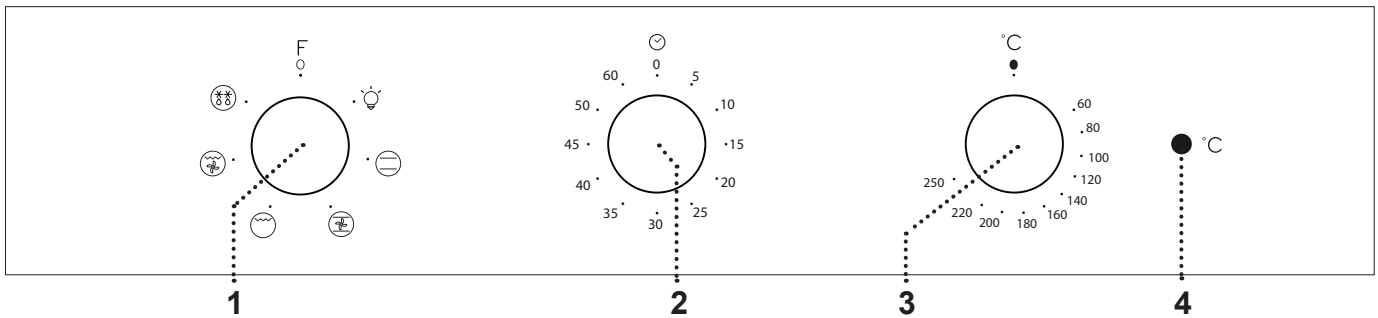
قبل استخدام الجهاز، احرص على قراءة دليل الصحة والأمان بعناية.

## شرح المنتج

1. لوحة التحكم
2. المروحة
3. مصباح
4. المجاري الدليلية للكماليات (المستوى موضح على جدار حيز الطهي)
5. الباب
6. عنصر التسخين العلوي / الشواية
7. لوحة التمييز (لا تخلعها)
8. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)



## لوحة التحكم



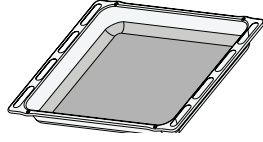
4. لمبة دايدود الترموستات / الإحماء  
تضيء أثناء عملية التسخين. تنطفئ بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المرغوبة.

2. مقبض ضبط الوقت  
يستخدم كمقياسي.  
لا يقوم بتفعيل أو قطع الطهي.

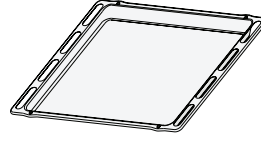
3. مفتاح ترموستات  
أدره لاختيار درجة الحرارة المرغوبة، مع تفعيل الوظيفة المختارة.

1. مفتاح الاختيار  
لتشغيل الفرن عن طريق اختيار وظيفة.  
أدر إلى الوضع 0 لإيقاف الفرن.

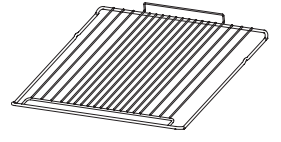
صينية تجميع القطرات (إن وجدت)



صينية الخبز (إن وجدت)



الشبكة السلكية



قد يختلف عدد الكماليات تبعاً للطراز الذي اشتريته.  
يمكن شراء الكماليات الأخرى بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

إدخال الشبكة السلكية  
والكماليات الأخرى

• بالنسبة للكماليات الأخرى مثل صينية الخبز فيتم إدخالها أفقياً بجعلها  
تنزلق على امتداد المجاري الدليلية.

• أدخل الشبكة السلكية في المستوى المرغوب عن طريق مسكها في  
وضع مائل قليلاً لأعلى ثم ضع الجانب الخلفي البارز (موجهاً لأعلى)  
في الأسفل أولاً. ثم قم بتحريكها على امتداد القضبان إلى أبعد قدر  
ممكن.

GRATIN



لشواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف،  
الدجاج). نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق  
الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف  
500 مل من ماء الشرب.

إذابة التجمد



لإذابة التجمد عن الطعام بشكل أسرع.

الإيقاف

لإيقاف الفرن.

الإضاءة

لإضاءة المصباح في الحيز.

تقليدي

لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط. يوصى  
بوضع الطعام بالمستوى الثاني.

الخبز بالتوزيع الحراري

لإعداد الكيك ذي الحشو السائل على رف واحد. يمكن استخدام  
هذه الوظيفة أيضاً للطهي على رفين. قم بتبديل أوضاع الأطباق لطهي  
الطعام بدرجة متساوية.

GRILL



لشواء شرائح اللحم، الكباب والسجق وطهي جراتان  
الخضروات والخبز المحمص. عند شواء اللحم، نوصي باستخدام  
صينية الخبز لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى  
أسفل الشبكة السلكية وأضف 200 مل من ماء الشرب.



**تسخين الفرن**

قم بتسخين الفرن حتى 250 °م لمدة ساعة تقريباً، ومن المفضل استخدام وظيفة "الخبيز بالتوزيع الحراري". يجب أن يكون الفرن فارغاً خلال هذه المدة. اتبع التعليمات لإعداد الوظيفة بشكل صحيح. ملاحظات: من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح كريهة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماماً. قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الفرن وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة. انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرقائق الشفافة من الفرن وأخرج الكماليات من الداخل.

**الاستخدام اليومي****1. اختيار وظيفة**

لاختيار وظيفة ما، أدر مفتاح الاختيار إلى الرمز الخاص بالوظيفة المرغوبة.

**2. تفعيل وظيفة**

لبدء تشغيل الوظيفة التي تم اختيارها، أدر مفتاح الثرموستات لضبط درجة الحرارة المرغوبة.

لإيقاف الوظيفة في أي وقت، أوقف الفرن وأدر مفتاح الاختيار و مفتاح الثرموستات إلى 0 و 1.

**3. الإحماء**

بمجرد تفعيل الوظيفة تضئ لمبة دايود الثرموستات للإشارة أن فترة الإحماء قد بدأت.

في نهاية هذه العملية تنطفئ لمبة دايود الثرموستات للإشارة إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة: في هذا الوقت ضع الطعام في الداخل وابدأ الطهي.

يرجى ملاحظة: وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سلبية على نتائج الطهي النهائية.

**ضبط الميقاتي**

لا تقوم هذه الوظيفة الاختيارية بإيقاف أو تفعيل الطهي وإنما تسمح باستخدام وحدة العرض كمقياتي، سواء خلال تفعيل وظيفة ما أو عند إيقاف الفرن.

لتفعيل الميقاتي أدر مفتاح الميقاتي إلى المدة الزمنية المطلوبة: تصدر إشارة صوتية لتنبيهك عند انتهاء العد التنازلي.

# جدول الطهي

| المستوى<br>والكماليات | المدة<br>(دقيقة) | درجة الحرارة<br>(م°) | الإحماء | الوظيفة | الوصفة                                                            |
|-----------------------|------------------|----------------------|---------|---------|-------------------------------------------------------------------|
| 2<br>مربع             | 90 - 30          | 170 - 150            | نعم     | ☞       | كيك مخمر                                                          |
| 1 4<br>مربع مربع      | *** 90 - 30      | 170 - 150            | نعم     | ☞       |                                                                   |
| 2<br>مربع             | 90 - 35          | 200 - 160            | نعم     | ☐       | كيك محشو<br>(تشيز كيك، فطيرة محشوة، فطيرة فواكه)                  |
| 2 4<br>مربع مربع      | *** 90 - 35      | 200 - 160            | نعم     | ☞       |                                                                   |
| 3 / 2<br>مربع         | 35 - 15          | 180 - 160            | نعم     | ☐       | البسكويت/تارت الفواكه الصغير                                      |
| 2 4<br>مربع           | *** 40 - 20      | 170 - 150            | نعم     | ☞       |                                                                   |
| 2<br>مربع             | 60 - 40          | 200 - 180            | نعم     | ☐       | معجنات الشو                                                       |
| 2 4<br>مربع           | *** 50 - 35      | 190 - 170            | نعم     | ☞       |                                                                   |
| 2<br>مربع             | 200 - 150        | 90                   | نعم     | ☐       | الميرننجز                                                         |
| 2 4<br>مربع           | *** 200 - 140    | 90                   | نعم     | ☞       |                                                                   |
| 2 / 1<br>مربع         | 25 - 10          | 250 - 220            | نعم     | ☐       | رغيف خبز صغير 80 جم                                               |
| 2 4<br>مربع           | *** 30 - 15      | 240 - 200            | نعم     | ☞       |                                                                   |
| 2<br>مربع             | 45 - 30          | 200 - 180            | نعم     | ☐       |                                                                   |
| 2 / 1<br>مربع         | 70 - 50          | 180                  | نعم     | ☐       | رغيف خبز 500 جم                                                   |
| 2 4<br>مربع           | *** 80 - 30      | 200 - 180            | نعم     | ☞       | الخبز                                                             |
| 2<br>مربع             | 20 - 10          | 250                  | نعم     | ☐       | البيتزا المجمدة                                                   |
| 2 4<br>مربع           | *** 20 - 10      | 250                  | نعم     | ☞       |                                                                   |
| 2<br>مربع             | 45 - 30          | 200 - 180            | نعم     | ☞       | كعك متبل<br>(فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)                           |
| 2 4<br>مربع           | *** 60 - 40      | 200 - 170            | نعم     | ☞       |                                                                   |
| 2<br>مربع             | 30 - 20          | 200 - 190            | نعم     | ☐       | مخبوزات فول-أو-فان/باف باستري                                     |
| 2 4<br>مربع           | *** 40 - 15      | 190 - 180            | نعم     | ☞       |                                                                   |
| 2<br>مربع             | 65 - 45          | 200 - 190            | نعم     | ☐       | لازانيا / معكرونة فرن /<br>كانلوني / كعكة الفواكه                 |
| 2<br>مربع             | 110 - 80         | 200 - 190            | نعم     | ☐       | لحم ضأن/لحم بتلو/ لحم بقري/لحم دسم 1 كجم                          |
| 2<br>مربع             | 150 - 110        | 190 - 180            | نعم     | ☞       | لحم دسم محمر بقشرة 2 كجم                                          |
| 2<br>مربع             | 100 - 50         | 230 - 200            | نعم     | ☐       | دجاج/أرانب/بط 1 كجم                                               |
| 2<br>مربع             | 200 - 150        | 200 - 180            | نعم     | ☐       | ديك رومي/أوز 3 كجم                                                |
| 2<br>مربع             | 45 - 30          | 190 - 170            | نعم     | ☐       | سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة<br>0,5 كجم (فيليه، سمكة كاملة) |
| 2<br>مربع             | 70 - 50          | 200 - 180            | نعم     | ☞       | خضروات محشوة<br>(طماطم، كوسة، باذنجان)                            |

|           |                |                                 |                                                                    |                                      |                                                               |
|-----------|----------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| الكماليات | الشبكة السلكية | طبق الخبز<br>على الشبكة السلكية | صينية الخبز/صينية تجميع القطرات<br>أو طبق الخبز على الشبكة السلكية | صينية تجميع القطرات / صينية<br>الخبز | صينية تجميع القطرات / صينية<br>الخبز مع إضافة 200 مل من الماء |
|-----------|----------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------|

| المستوى<br>والكماليات                                                                                                                                | المدة<br>(دقيقة)                                                                                                                                     | درجة الحرارة<br>(°م)                                                                              | الإحماء                                                      | الوظيفة                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | الوصفة                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5<br>.....<br>3 4<br>.....<br>4 5<br>.....<br>1 3<br>.....<br>3<br>.....<br>3<br>.....<br>3<br>.....<br>1 4<br>.....<br>1 4<br>.....<br>2 4<br>..... | 6 - 2<br>* 30 - 15<br>* 30 - 15<br>** 80 - 60<br>** 50 - 35<br>** 90 - 60<br>** 55 - 35<br>55 - 25<br>**** 100 - 50<br>**** 100 - 45<br>**** 50 - 30 | 250<br>250<br>250<br>220 - 200<br>200<br>200<br>220 - 200<br>220 - 200<br>200<br>200 - 190<br>180 | '5<br>'5<br>'5<br>-<br>-<br>-<br>-<br>-<br>نعم<br>نعم<br>نعم | <br><br><br><br><br><br><br><br><br><br> | خبز محمص<br>سمك فيليه/شرائح<br>السجق/الكباب/قطع لحم الضلوع "الريش"/شطانر<br>البيف برجر<br>دجاجة مشوية 1-1,3 كجم<br>لحم بقري نيء 1 كجم<br>فخذ ضأن/زند<br>بطاطس محمرة<br>جراتان الخضروات<br>اللازانيا واللحم<br>اللحم والبطاطس<br>الأسماك والخضروات |

قم بتنزيل دليل الاستخدام والعناية من الموقع [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) للاطلاع على جدول الوصفات المختبرة المتطابقة مع هيئات التوثيق وفقا للمواصفة IEC 60350-1.

\* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي.  
\*\* اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي (عند اللزوم).  
\*\*\* قم بتبديل المستويات في منتصف عملية الطهي.  
\*\*\*\* طول المدة المقدر: يمكن إزالة الأطباق من الفرن في أوقات مختلفة حسب التفضيل الشخصي. التبديل الرفوف اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي عند اللزوم.

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                       |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|  |  |  |  | الوظائف |
| الخبز بالتوزيع الحراري                                                              | Gratin                                                                              | Grill                                                                               | Conventional (تقليدي)                                                                 |         |

## طهي أطعمة مختلفة في الوقت نفسه

باستخدام وظيفة "الخبيز بالتوزيع الحراري" يمكنك طهي العديد من الأطعمة في نفس الوقت (على سبيل المثال: أسماك وخضروات)، على مستويات مختلفة. أخرج الطعام الذي يتطلب وقت طهي أقل واترك الطعام الذي يتطلب وقت طهي أطول في الفرن.

## كيفية قراءة جدول الطهي

يورد الجدول أفضل الوظائف والكماليات والمستويات للاستخدام في طهي الأنواع المختلفة من الطعام. وتبدأ أوقات الطهي من لحظة وضع الطعام في الفرن، وذلك باستثناء الإحماء (عند الحاجة). درجات حرارة وأوقات الطهي هو مجرد قيم تقريبية، كما أنها تعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة. ابدأ باستخدام أقل إعدادات موصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام بشكل كافٍ، فانتقل إلى إعدادات أعلى. استخدم الكماليات المرفقة، ويُفضل استخدام صواني الكيك وصواني الخبيز المعدنية داكنة اللون. ويمكنك أيضاً استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس والفخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء.

## الصيانة و التنظيف

### لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار.

احرص على استخدام القفازات الواقية في جميع الأعمال.

وقم بإجراء الأعمال المرغوبة بينما الفرن بارد.

افصل الجهاز عن مصدر الإمداد بالكهرباء.

لا تستخدم ألياف سلكية، مساحيق كاشطة أو منظفات مزيل/أكالة، لأنها قد تعرض أسطح الجهاز للضرر.

### الأسطح الخارجية

• قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.  
• لا تستخدم منظفات أكالة أو كاشطة. إذا حدث أن تلامس أي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز سهواً، قم بتنظيفها على الفور بقطعة قماش دقيقة الألياف ورطبة.

### الأسطح الداخلية

• بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، يُفضل التنظيف وهو دافئ، لإزالة أية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة. ولتجفيف أي تكاثف للماء تم تكوينه نتيجة طهي الأطعمة باستخدام قدر كبير من الماء، اترك الفرن حتى يبرد تماماً ثم قم بمسحه بقطعة قماش أو إسفنجة.

• يمكن خلع الباب وإعادة تركيبه بسهولة لتنظيف الزجاج بأريحية



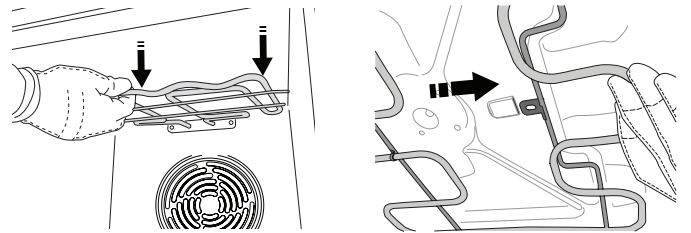
• قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.  
• كما يمكن إنزال عنصر التسخين العلوي للشواية لغرض تنظيف الغطاء العلوي للفرن .

### الكماليات

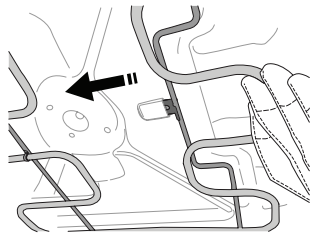
انقع الكماليات في منظف غسيل أطباق فور الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة. يمكن إزالة بقايا الأطعمة بسهولة باستخدام فرشاة الغسيل أو إسفنجة.

## خفض عنصر التسخين العلوي

1. أخرج عنصر التسخين من موضع تثبيته ثم قم بخفضه.

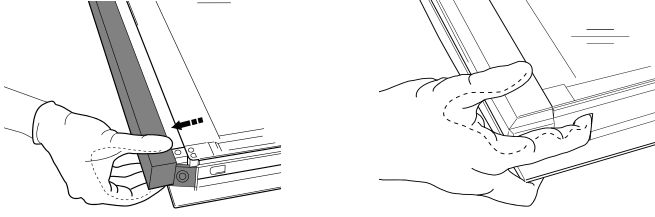


2. لإعادة تركيب عنصر التسخين في موضعه ارفعه واجذبه باتجاهك بعض الشيء وتأكد أن اللسان مستقراً في موضع التثبيت المناسب.



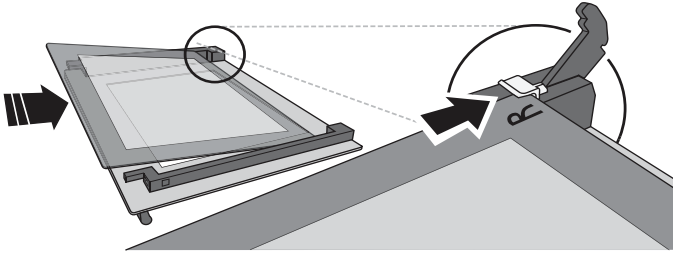
## انقر للتنظيف - تنظيف الزجاج

**1.** بعد خلع الباب ووضعه على سطح ناعم بينما المقبض موجه لأسفل، اضغط في نفس الوقت على مشبكي التثبيت واخلع الحافة العلوية من الباب من خلال سحبها في اتجاهك.



**2.** ارفع الزجاج الداخلي وأحكم مسكه بكتلتا يديك، ثم اخلعه وضعه على سطح ناعم قبل تنظيفه.

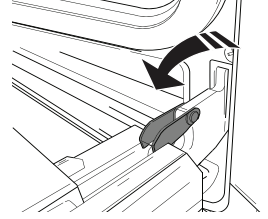
**3.** لإعادة الزجاج الداخلي إلى مكانه تأكد أن حرف "R" يمكن رؤيته في الركن الأيسر. أدخل أولاً الجانب الطويل من الزجاج المميز بالحرف "R" في ركائز الدعم ثم أنزله في موضعه.



**4.** أعد تركيب الحافة العلوية: وسوف يشير صوت الطقطقة على التثبيت الصحيح. تأكد من تأمين إطار الإحكام قبل إعادة تركيب الباب.

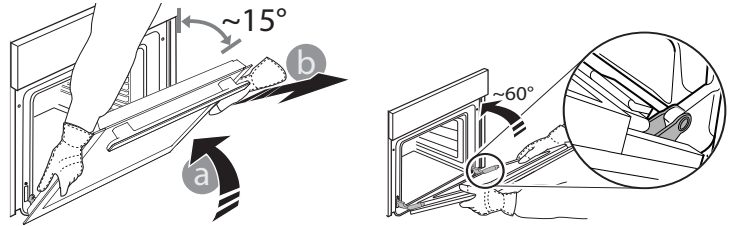
## خلع الباب وإعادة تركيبه

**1.** لخلع الباب، افتحه بالكامل ثم أنزل السقاطات إلى أن تصبح في وضع تحرير القفل.



**2.** أغلق الباب قدر استطاعتك.

أحكم مسك الباب بكتلتا يديك - لا تحمله من المقبض. بعد ذلك ما عليك سوى خلع الباب بمواصلة غلقه مع سحبه لأعلى في نفس الوقت (a) حتى يتحرر من موضع تثبيته (b).



ضع الباب على جانب واحد واجعله مستقر على سطح ناعم.

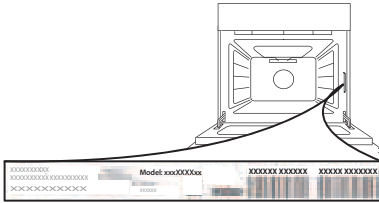
**3.** أعد تركيب الباب بتحريكه نحو الفرن، وقم بمحاذاة خطافات المفصلات مع موضع التثبيت ثم قم بتأمين الجزء العلوي في موضع التثبيت.

**4.** قم بإنزال الباب ثم افتحه بالكامل. قم بإنزال السقاطات في موضعها الأصلي: وتأكد من إنزالها للأسفل تماماً.

**5.** حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. وإن لم يكن الأمر كذلك، أعد تنفيذ الخطوات أعلاه.

| المشكلة        | السبب المحتمل                                           | الحل                                                                                                                                                      |
|----------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| الفرن لا يعمل. | انقطاع التيار الكهربائي.<br>الفصل من الشبكة الكهربائية. | تحقق من وجود طاقة كهربائية بالشبكة الكهربائية ومن توصيل<br>الفرن بمصدر الكهرباء.<br>أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال<br>قائماً. |

**الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدينا**  
يمكنك الاطلاع على تفاصيل الاتصال بنا في كتيب الضمان. يرجى عند  
الاتصال بخدمة ما بعد البيع ذكر  
الأكواد المذكورة على لوحة  
تمييز المنتج.



**كتيب المنتج**  
يمكن تنزيل كتيب المنتج المشتمل على بيانات الطاقة الخاصة  
بهذا الجهاز عبر الموقع [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)



**كيفية الحصول على دليل الاستخدام والعناية**  
< [www](http://www.docs.indesit.eu) قم بتنزيل دليل الاستخدام والعناية عبر موقعنا  
(يمكنك استخدام رمز الاستجابة  
السريع (QR)، مع تمييز الرمز التجاري للمنتج.  
< كبديل، اتصل بخدمة ما بعد البيع لدينا.

# SNELLE REFERENTIE GIDS



## WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN PRODUCT INDESIT

Voor meer informatie en support, gelieve uw product te registreren op [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)

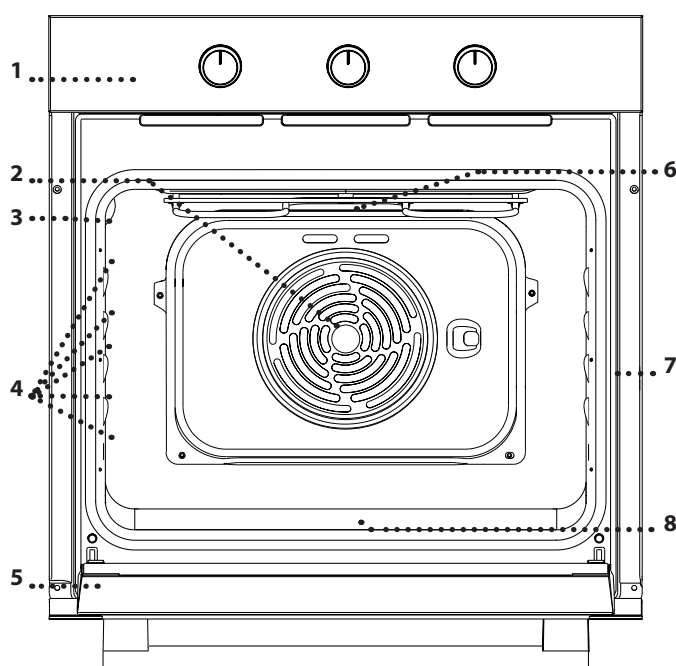


**WWW**

U kunt de Veiligheidsinstructies en de Gids voor Gebruik en Onderhoud downloaden van onze website [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) en de instructies aan de achterzijde van dit boekje opvolgen.

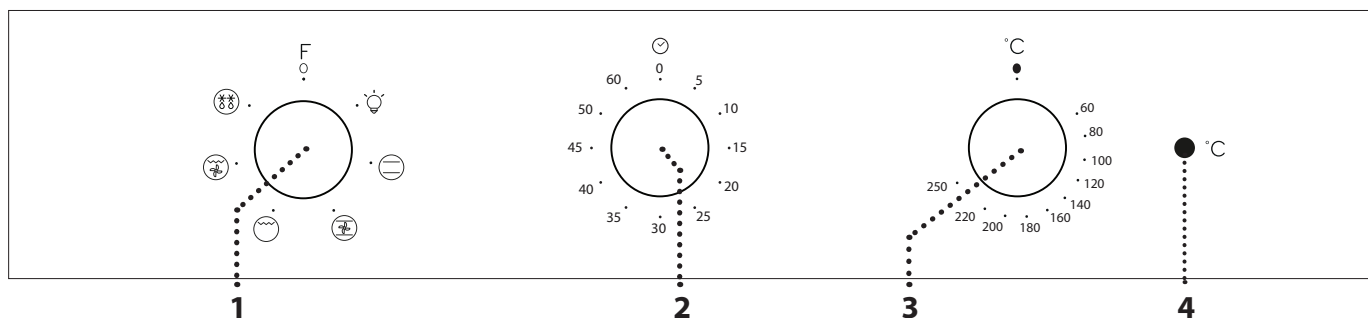
**! Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken zorgvuldig de gids voor Gezondheid en Veiligheid.**

## PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator
3. Ovenlampje
4. Roostergeleiders  
(het niveau staat aangegeven op de wand van de bereidingsruimte)
5. Deur
6. Bovenste verwarmingselement/  
grill
7. Identificatieplaatje  
(niet verwijderen)
8. Onderste verwarmingselement  
(niet zichtbaar)

## HET BEDIENINGSPANEEL



### 1. SELECTIEKNOP

Om de oven in te schakelen door het selecteren van een functie. Op 0 zetten om de oven uit te schakelen.

### 2. KNOP KOOKWEKKER

Handig als kookwekker. Start of stopt de bereiding niet.

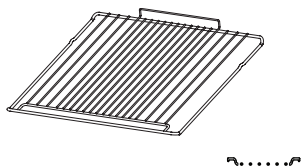
### 3. THERMOSTAATKNOP

Draai om een gewenste temperatuur te kiezen, waarbij de geselecteerde functie start.

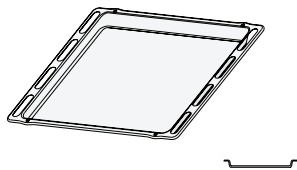
### 4. LED THERMOSTAAT/ VOORVERWARMING

Gaat aan tijdens het verwarmen. Gaat uit eens de gewenste temperatuur bereikt is.

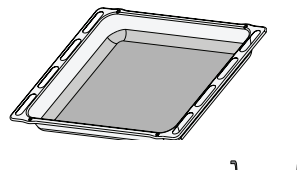
## ROOSTER



## BAKPLAAT (INDIEN AANWEZIG)



## DRUIPPLAAT (INDIEN AANWEZIG)



Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model. Bij de Whirlpool Consumentenservice kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

## PLAATSEN VAN HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES

• Plaats de rooster op de gewenste hoogte door hem iets naar boven te kantelen en de geheven achterzijde (naar boven gericht) eerst neer te leggen. Schuif hem vervolgens horizontaal over de roostergeleiders, zo ver mogelijk.

• De andere accessoires, zoals de bakplaat, worden horizontaal over de geleiders geschoven.

# FUNCTIES



### OFF

Om de oven uit te schakelen.



### LAMPJES

Om het lampje in de oven aan te doen.



### CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Aanbevolen wordt de 2de steunhoogte te gebruiken.



### CONVECTIEBAKKEN

Om taarten met vloeibare vulling te bereiden op een enkel niveau. Deze functie kan ook gebruikt worden voor de bereiding op twee steunhoogtes. Verwissel de gerechten onderling van plaats om een gelijkmatiger bereidingsresultaat te bereiken.



### GRILL

Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de bak op één van de niveaus onder het rooster en voeg 200 ml drinkwater toe.



### GRATIN

Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Er wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de bak op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.



### BEZIG MET ONTDOOIEN

Om voedsel sneller te ontdooien.



# HET APPARAAT VOOR HET EERST GEBRUIKEN

## DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal.

Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen.

Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant.

Verwarm de oven tot 250 °C gedurende ongeveer een uur met de functie "Convectiebakken". De oven moet leeg zijn gedurende deze tijd. Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

Opmerkingen: Het is raadzaam de ruimte te luchten na het eerste gebruik van het apparaat.

## DAGELIJKS GEBRUIK

### 1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Om een functie te selecteren, draai de *keuzeknop* op het symbool van de gewenste functie.

### 2. EEN FUNCTIE INSCHAKELEN

Om de geselecteerde functie te starten, draai de *thermostaatknop* op de gewenste temperatuur.

Om de functie te onderbreken, zet de oven uit, draai de *keuzeknop* en de *thermostaatknop* op **O** en **0**.

### 3. VOORVERWARMEN

Eens de functie geactiveerd is, brandt de LED van de thermostaat om aan te geven dat het voorverwarmen begonnen is.

Na afloop van dit proces gaat de LED van de thermostaat uit om aan te geven dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft: plaats het voedsel in de oven en ga verder met het bereiden.

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijk resultaat van de bereiding.

### . INSTELLEN VAN DE KOOKWEKKER

Deze optie stopt of start de bereiding niet maar geeft u de mogelijkheid om de display te gebruiken als kookwekker (timer), zowel wanneer een functie actief is als wanneer de oven uit staat.

Om de kookwekker te activeren, draai de *instelknop* op de gewenste tijdsspanne een geluidssignaal waarschuwt u wanneer het aftellen gedaan is.

# BEREIDINGSTABEL

| RECEPT                                                     | FUNCTIE                                                                             | VOORVER-<br>WARMEN | TEMPERATUUR<br>(°C) | DUUR<br>(MIN) | NIVEAU<br>EN ACCESSOIRES                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Luchtig gebak                                              |    | Ja                 | 150 - 170           | 30 - 90       | 2<br>                                                                                           |
|                                                            |    | Ja                 | 150 - 170           | 30 - 90 ***   | 4 1<br>      |
| Gevulde taart<br>(Kaastaart, strudel, fruittaart)          |    | Ja                 | 160 - 200           | 35 - 90       | 2<br>                                                                                           |
|                                                            |    | Ja                 | 160 - 200           | 35 - 90 ***   | 4 2<br>      |
| Koekjes / taartjes                                         |    | Ja                 | 160 - 180           | 15 - 35       | 2 / 3<br>                                                                                       |
|                                                            |    | Ja                 | 150 - 170           | 20 - 40 ***   | 4 2<br>      |
| Soesjes                                                    |    | Ja                 | 180 - 200           | 40 - 60       | 2<br>                                                                                           |
|                                                            |    | Ja                 | 170 - 190           | 35 - 50 ***   | 4 2<br>      |
| Meringues                                                  |    | Ja                 | 90                  | 150 - 200     | 2<br>                                                                                           |
|                                                            |    | Ja                 | 90                  | 140 - 200 *** | 4 2<br>      |
| Pizza's/focaccia's                                         |    | Ja                 | 220 - 250           | 10 - 25       | 1 / 2<br>                                                                                       |
|                                                            |    | Ja                 | 200 - 240           | 15 - 30 ***   | 4 2<br>      |
| Klein brood 80g                                            |   | Ja                 | 180 - 200           | 30 - 45       | 2<br>                                                                                           |
| Groot brood 500g                                           |  | Ja                 | 180                 | 50 - 70       | 1 / 2<br>                                                                                     |
| Brood                                                      |  | Ja                 | 180 - 200           | 30 - 80 ***   | 4 2<br>  |
| Diepvriespizza's                                           |  | Ja                 | 250                 | 10 - 20       | 2<br>                                                                                         |
|                                                            |  | Ja                 | 250                 | 10 - 20 ***   | 4 2<br>  |
| Hartige taarten<br>(groentetaart, quiche)                  |  | Ja                 | 180 - 200           | 30 - 45       | 2<br>                                                                                         |
|                                                            |  | Ja                 | 170 - 200           | 40 - 60 ***   | 4 2<br>  |
| Pasteitjes/bladerdeeghapjes                                |  | Ja                 | 190 - 200           | 20 - 30       | 2<br>                                                                                         |
|                                                            |  | Ja                 | 180 - 190           | 15 - 40 ***   | 4 2<br>  |
| Lasagne / pasta uit de oven /<br>cannelloni / ovenschotels |  | Ja                 | 190 - 200           | 45 - 65       | 2<br>                                                                                         |
| Lamsvlees/kalfsvlees/ rundvlees/<br>varkensvlees 1 kg      |  | Ja                 | 190 - 200           | 80 - 110      | 2<br>                                                                                         |

|             |                                                                                             |                                                                                                         |                                                                                                                                    |                                                                                                               |                                                                                                                                |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ACCESSOIRES |  Rooster |  Braadpan op rooster |  Ovenschaal/Druipplaat of ovenschaal op rooster |  Druipplaat / Ovenschaal |  Druipplaat / Ovenschaal met 200 ml water |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| RECEPT                                                       | FUNCTIE                                                                             | VOORVER-<br>WARMEN | TEMPERATUUR<br>(°C) | DUUR<br>(MIN) | NIVEAU<br>EN ACCESSOIRES |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------|---------------|--------------------------|
| <b>Gebraden varkensvlees met korst</b><br>2 kg               |    | Ja                 | 180 - 190           | 110 - 150     | 2                        |
| <b>Kip/konijn/eend</b> 1 kg                                  |    | Ja                 | 200 - 230           | 50 - 100      | 2                        |
| <b>Kalkoen/gans</b> 3 kg                                     |    | Ja                 | 180 - 200           | 150 - 200     | 2                        |
| <b>Vis in de oven/in folie</b> 0,5 kg (filet, heel)          |    | Ja                 | 170 - 190           | 30 - 45       | 2                        |
| <b>Gevulde groenten</b><br>(tomaten, courgettes, aubergines) |    | Ja                 | 180 - 200           | 50 - 70       | 2                        |
| <b>Geroosterd brood</b>                                      |    | 5'                 | 250                 | 2 - 6         | 5                        |
| <b>Visfilets/moten</b>                                       |    | 5'                 | 250                 | 15 - 30 *     | 4 3                      |
| <b>Worstjes/spiezen/spareribs/<br/>hamburgers</b>            |    | 5'                 | 250                 | 15 - 30 *     | 5 4                      |
| <b>Gebraden kip</b> 1 - 1,3 kg                               |    | -                  | 200 - 220           | 60 - 80 **    | 3 1                      |
| <b>Rosbief rosé</b> 1 kg                                     |    | -                  | 200                 | 35 - 50 **    | 3                        |
| <b>Lamsbout/schenkel</b>                                     |    | -                  | 200                 | 60 - 90 **    | 3                        |
| <b>Geb. aardappelen</b>                                      |    | -                  | 200 - 220           | 35 - 55 **    | 3                        |
| <b>Gegratin. groenten</b>                                    |    | -                  | 200 - 220           | 25 - 55       | 3                        |
| <b>Lasagne en Vlees</b>                                      |    | Ja                 | 200                 | 50 - 100 **** | 4 1                      |
| <b>Vlees en aardappelen</b>                                  |  | Ja                 | 190 - 200           | 45 - 100 **** | 4 1                      |
| <b>Vis en groente</b>                                        |  | Ja                 | 180                 | 30 - 50 ****  | 4 2                      |

\*Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

\*\*Draai het voedsel na tweederde van de bereidingstijd om (indien nodig).

\*\*\* Verwissel de steunhoogtes halverwege de bereiding.

\*\*\*\* Geschatte tijdsduur: Gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd. Verwissel de steunhoogtem na tweederde van de bereidingstijd, indien nodig.

> Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud op [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) voor de tabel met geteste recepten, opgesteld voor de certificeringsinstanties, volgens de normen IEC 60350-1.

|          |                                                                                                   |                                                                                           |                                                                                              |                                                                                                       |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FUNCTIES |  Conventioneel |  Grill |  Gratin |  CONVECTIEBAKKEN |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten. De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmtijd (indien nodig). De bereidingstemperaturen zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

## HET TEGELIJKERTIJD BEREIDEN VAN VERSCHILLENDE GERECHTEN

Met de functie "Convectiebakken" kunt u verschillende etenswaren tegelijkertijd bereiden (bijvoorbeeld: vis en groenten), op verschillende niveaus. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

## ONDERHOUD EN REINIGING

**Gebruik geen stoomreinigers.**

**Gebruik tijdens alle werkzaamheden beschermende handschoenen.**

**Voer de benodigde werkzaamheden uit wanneer de oven is afgekoeld.**

**Trek de stekker uit het stopcontact.**

**Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.**

### EXTERNE OPPERVLAKKEN

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

### INTERNE OPPERVLAKKEN

- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het

breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.

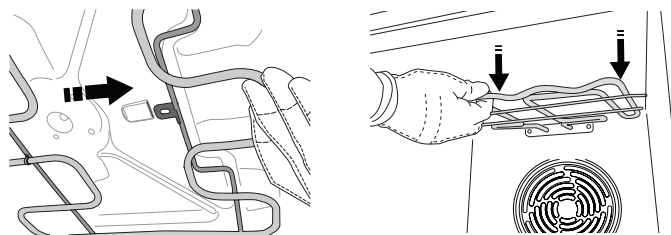
- De deur kan makkelijk verwijderd en teruggeplaatst worden om de ruit te reinigen.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
- Het bovenste verwarmingselement van de grill kan omlaag worden gezet, om het bovenste paneel van de oven te kunnen reinigen.

### ACCESSOIRES

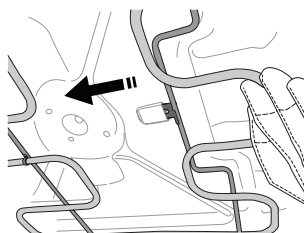
Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

## HET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT OMLAAG BRENGEN

**1.** Haal het verwarmingselement uit zijn zitting en breng het omlaag.

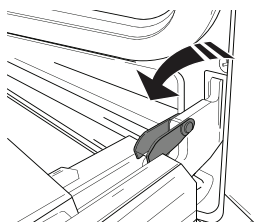


**2.** Om het verwarmingselement terug te plaatsen, til het op, trek het iets naar u toe en zorg ervoor dat de steun goed op zijn plaats zit.

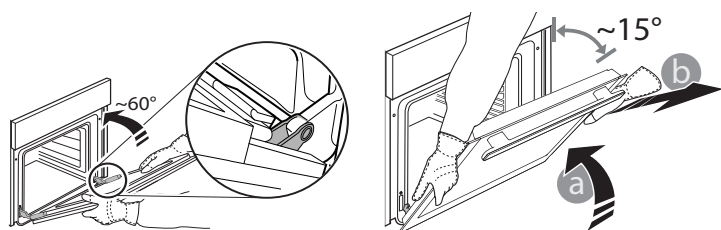


## DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

**1. Om de deur te verwijderen** opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.



**2. Sluit de deur zo ver mogelijk.** Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken (a) totdat het loshaakt (b).



Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

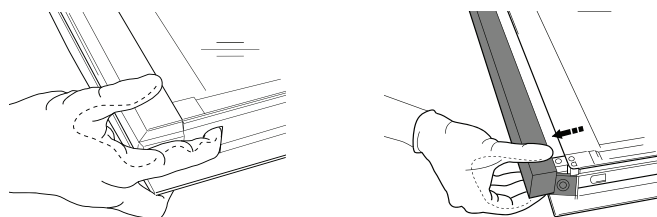
**3. Monteer de deur opnieuw** door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

**4.** Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.

**5.** Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen.

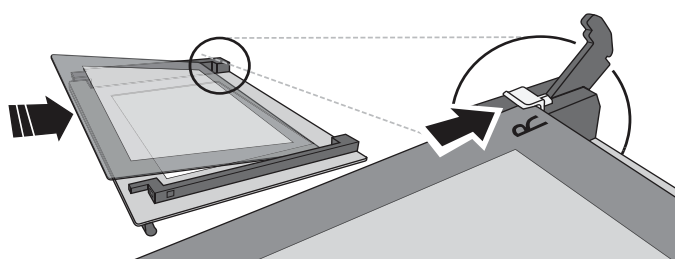
## KLIK OM TE REINIGEN - DE RUIT REINIGEN

**1.** Verwijder de deur en leg die neer op een zacht oppervlak met de handgreep naar onder toe. Druk tegelijk op de twee clips en verwijder de bovenrand van de deur door het naar u toe te trekken.



**2.** Hef en hou de binnenruit stevig vast met beide handen, verwijder het en leg het op een zacht oppervlak vooraleer het te reinigen.

**3. Om de interne ruit correct terug te plaatsen,** zorg ervoor dat "R" te zien is in de linkerhoek. Breng eerst de lange zijde van de ruit aangegeven met "R" in de zittingen, en breng de ruit omlaag tot die op zijn plek komt.



**4.** Plaats de bovenrand terug: een klik geeft aan dat hij goed zit. Zorg ervoor dat de afdichting goed zit vooraleer de deur terug te plaatsen.

| Probleem           | Mogelijke oorzaak                                                 | Oplossing                                                                                                                                                            |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| De oven werkt niet | Stroomonderbreking<br>Koppel het los van het<br>elektriciteitsnet | Controleer of het elektriciteitsnet spanning<br>heeft en of de oven is aangesloten.<br>Zet de oven uit en weer aan, om te<br>controleren of het probleem opgelost is |

## PRODUCT

 [www](http://www.docs.indesit.eu) De productfiche met energiegegevens van dit  
apparaat kan gedownload worden van onze website  
[docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)

## HOE DE GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD TE VERKRIJGEN

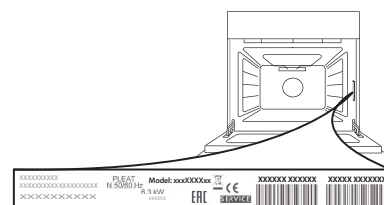
>  [www](http://www.docs.indesit.eu) Download de Gids voor Gebruik en  
Onderhoud op onze website  
[docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) (u kunt deze QR-code  
gebruiken), onder vermelding van de  
handelscode van het product.



> U kunt ook contact opnemen met onze  
Consumentenservice.

## CONTACT OPNEMEN MET CONSUMENTENSERVICE

Onze contactgegevens staan in de  
garantiehandleiding.  
Wanneer u contact  
opneemt met de  
Consumentenservice  
gelieve de codes te  
vermelden die op het  
identificatieplaatje van  
het apparaat staan.



# 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)



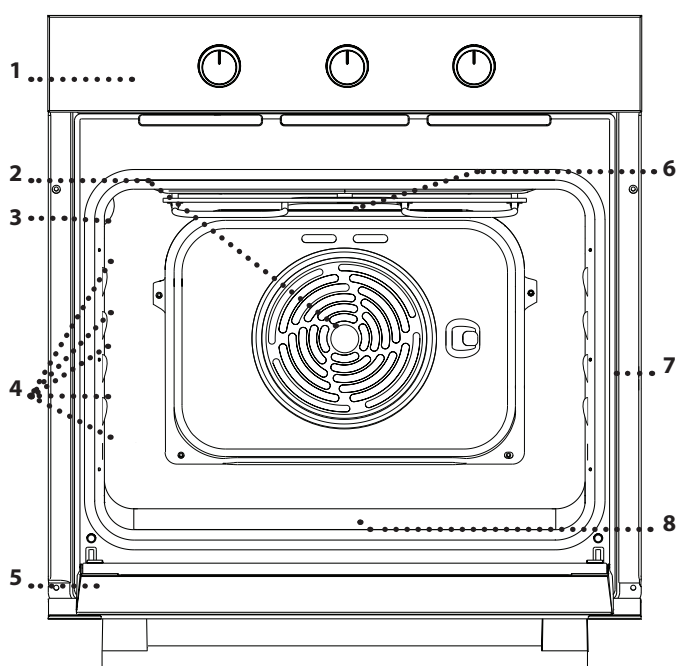
[www.docs.indesit.eu](http://www.docs.indesit.eu)

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.



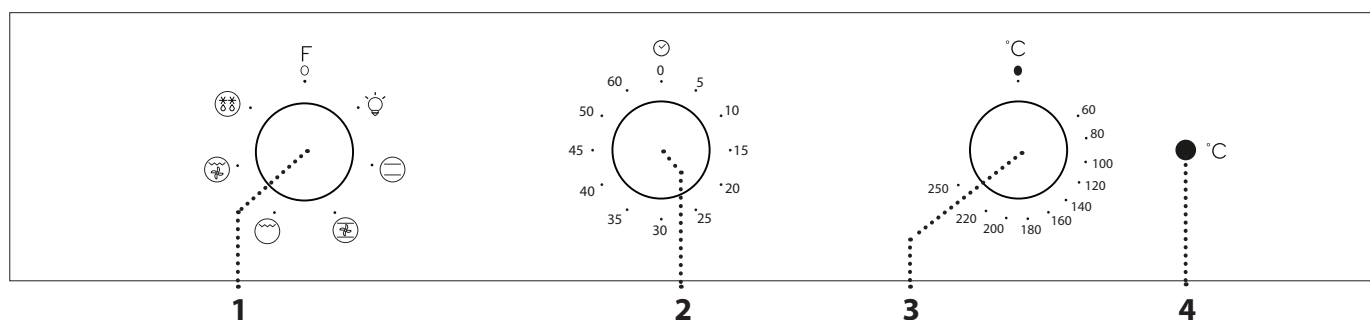
**Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.**

## PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Lamp
4. Runners for accessories  
(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. Lower heating element  
(not visible)

## CONTROL PANEL



### 1. SELECTION KNOB

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

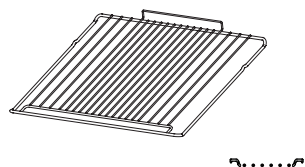
### 4. LED THERMOSTAT / PREHEATING

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

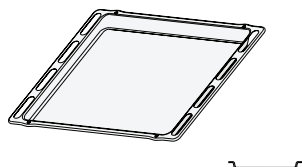


# ACCESSORIES

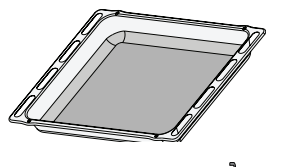
## WIRE SHELF



## BAKING TRAY (IF PRESENT)



## DRIP TRAY (IF PRESENT)



The number 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. Afterwards, slide it horizontally along the runners as far as possible.

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

# 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.



### CONVENTION BAKE

For baking cakes with juicy fillings on a single shelf. This function can also be used for cooking on two shelves. Switch the position of the dishes to cook food more evenly.



### 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 drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.



### DEFROSTING

For defrosting food more quickly.



# USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

## . HEAT THE OVEN

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

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

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

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

Notes: 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

#### MANUAL

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 to **O** and **0**.

### 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.

Turn the knob right round in an clockwise direction and then turn it back in the opposite direction to the desired cooking duration: an acoustic signal will warn you when the count-down is finished.

# COOKING TABLE

| RECIPE                                                          | FUNCTION                                                                            | PREHEAT | TEMPERATURE (°C) | DURATION (MIN) | LEVEL AND ACCESSORIES                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Leavened cakes</b>                                           |    | Si      | 150 - 170        | 30 - 90        | 2                                                                                            |
|                                                                 |    | Si      | 150 - 170        | 30 - 90 ***    | 4  1      |
| <b>Filled cake</b><br>(cheese cake, strudel, fruit pie)         |    | Si      | 160 - 200        | 35 - 90        | 2                                                                                            |
|                                                                 |    | Si      | 160 - 200        | 35 - 90 ***    | 4  2      |
| <b>Biscuits/tartlets</b>                                        |    | Si      | 160 - 180        | 15 - 35        | 2 / 3                                                                                        |
|                                                                 |    | Si      | 150 - 170        | 20 - 40 ***    | 4  2      |
|                                                                 |    | Si      | 180 - 200        | 40 - 60        | 2                                                                                            |
| <b>Choux buns</b>                                               |    | Si      | 170 - 190        | 35 - 50 ***    | 4  2      |
|                                                                 |    | Si      | 90               | 150 - 200      | 2                                                                                            |
|                                                                 |    | Si      | 90               | 140 - 200 ***  | 4  2      |
| <b>Meringues</b>                                                |    | Si      | 220 - 250        | 10 - 25        | 1 / 2                                                                                        |
|                                                                 |    | Si      | 200 - 240        | 15 - 30 ***    | 4  2      |
|                                                                 |   | Si      | 180 - 200        | 30 - 45        | 2                                                                                           |
| <b>Bread loaf</b> 500 g                                         |  | Si      | 180              | 50 - 70        | 1 / 2                                                                                      |
| <b>Bread</b>                                                    |  | Si      | 180 - 200        | 30 - 80 ***    | 4  2  |
| <b>Frozen pizzas</b>                                            |  | Si      | 250              | 10 - 20        | 2                                                                                          |
|                                                                 |  | Si      | 250              | 10 - 20 ***    | 4  2  |
| <b>Salty cakes</b><br>(vegetable pie, quiche)                   |  | Si      | 180 - 200        | 30 - 45        | 2                                                                                          |
|                                                                 |  | Si      | 170 - 200        | 40 - 60 ***    | 4  2  |
| <b>Vols-au-vents / puff pastry crackers</b>                     |  | Si      | 190 - 200        | 20 - 30        | 2                                                                                          |
|                                                                 |  | Si      | 180 - 190        | 15 - 40 ***    | 4  2  |
| <b>Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans</b>               |  | Si      | 190 - 200        | 45 - 65        | 2                                                                                          |
| <b>Lamb / veal / beef / pork</b> 1 kg                           |  | Si      | 190 - 200        | 80 - 110       | 2                                                                                          |
| <b>Roast pork with crackling</b> 2 kg                           |  | Si      | 180 - 190        | 110 - 150      | 2                                                                                          |
| <b>Chicken/rabbit/duck</b> 1 kg                                 |  | Si      | 200 - 230        | 50 - 100       | 2                                                                                          |
| <b>Turkey / goose</b> 3 kg                                      |  | Si      | 180 - 200        | 150 - 200      | 2                                                                                          |
| <b>Baked fish/en papillote</b> 0,5 kg<br>(fillets, whole)       |  | Si      | 170 - 190        | 30 - 45        | 2                                                                                          |
| <b>Stuffed vegetables</b><br>(tomatoes, courgettes, aubergines) |  | Si      | 180 - 200        | 50 - 70        | 2                                                                                          |

## ACCESSORIES

  
Wire shelf

  
Baking dish or baking tray  
on the wire shelf

  
Baking tray/Drip tray or  
baking tray on the wire shelf

  
Drip tray / Baking tray

  
Drip tray / Baking tray with  
200 ml of water

| RECIPE                                       | FUNCTION                                                                          | PREHEAT | TEMPERATURE (°C) | DURATION (MIN) | LEVEL AND ACCESSORIES                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Toasted bread</b>                         |  | 5'      | 250              | 2 - 6          | 5<br>                                                                                       |
| <b>Fish fillets/slices</b>                   |  | 5'      | 250              | 15 - 30 *      | 4 3<br>  |
| <b>Sausages/kebabs/spare ribs/hamburgers</b> |  | 5'      | 250              | 15 - 30 *      | 5 4<br>  |
| <b>Roast chicken</b> 1-1,3 kg                |  | -       | 200 - 220        | 60 - 80 **     | 3 1<br>  |
| <b>Roast beef rare</b> 1 kg                  |  | -       | 200              | 35 - 50 **     | 3<br>                                                                                       |
| <b>Leg of lamb/knuckle</b>                   |  | -       | 200              | 60 - 90 **     | 3<br>                                                                                       |
| <b>Roast potatoes</b>                        |  | -       | 200 - 220        | 35 - 55 **     | 3<br>                                                                                       |
| <b>Vegetable gratin</b>                      |  | -       | 200 - 220        | 25 - 55        | 3<br>                                                                                       |
| <b>Lasagne and meat</b>                      |  | Si      | 200              | 50 - 100 ****  | 4 1<br>  |
| <b>Meat and potatoes</b>                     |  | Si      | 190 - 200        | 45 - 100 ****  | 4 1<br>  |
| <b>Fish and vegetables</b>                   |  | Si      | 180              | 30 - 50 ****   | 4 2<br>  |

\* 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                                                                       |

# USEFUL TIPS

## 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

Using the "Convection Bake" function, you can cook different foods simultaneously (for example: fish and vegetables), on different levels. 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, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

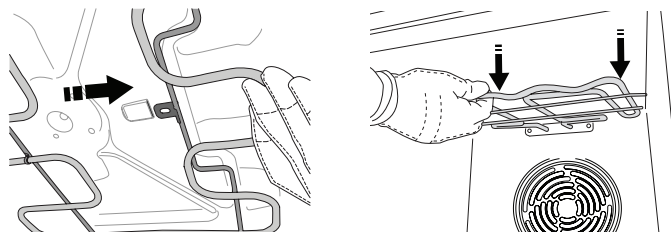
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass.  [www](http://www.indesit.com)
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper panel of the oven.

## ACCESSORIES

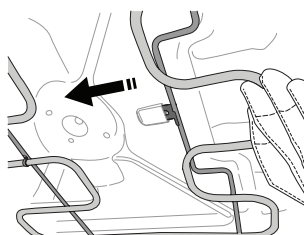
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

## LOWERING THE UPPER HEATING ELEMENT

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

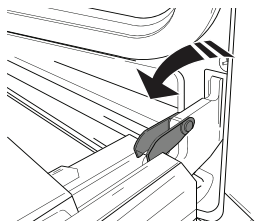


- 2.** To return the heating element to its position, lift it up, pull it slightly towards you and make sure that the tab support is in its proper seating.

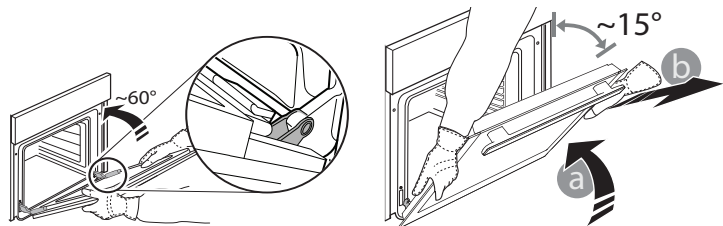


## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

**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.

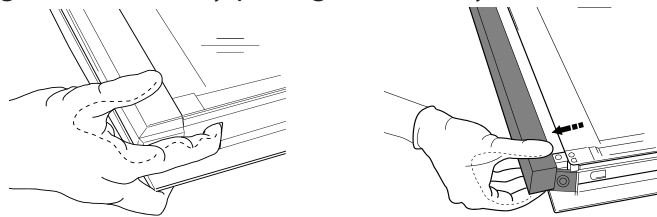
**3. Refit the door** by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

**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.

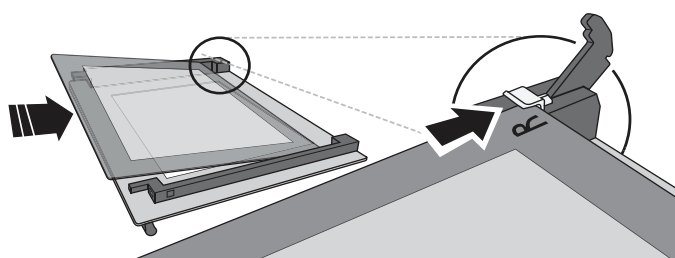
## CLICK TO CLEAN - CLEANING THE GLASS

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



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

**3. To reposition the internal glass properly,** be sure that the "R" can be seen in the left corner. First insert the long side of the glass indicated by "R" into the support seats, then lower it into position.



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

# TROUBLESHOOTING

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

## PRODUCT FICHE

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

## HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

>  [www](http://www.docs.indesit.eu) Download the Use and Care Guide from our website **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.

