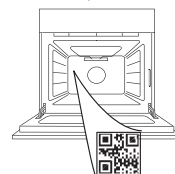


**THANK YOU FOR BUYING AN INDESIT PRODUCT**

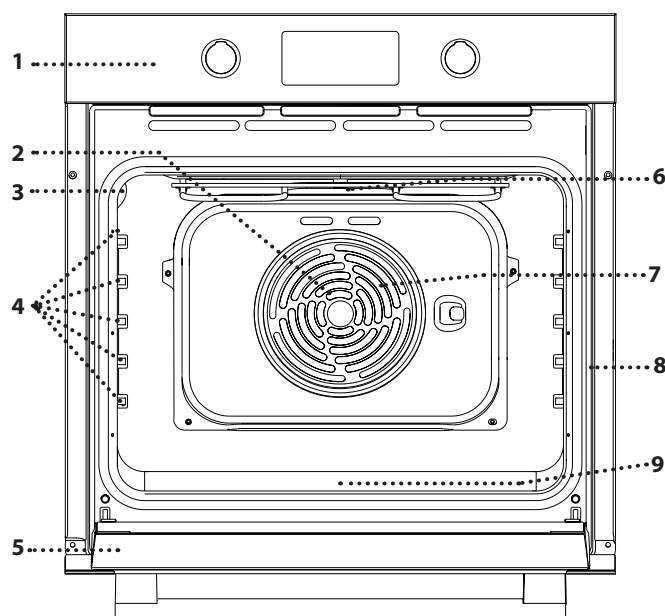
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu

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



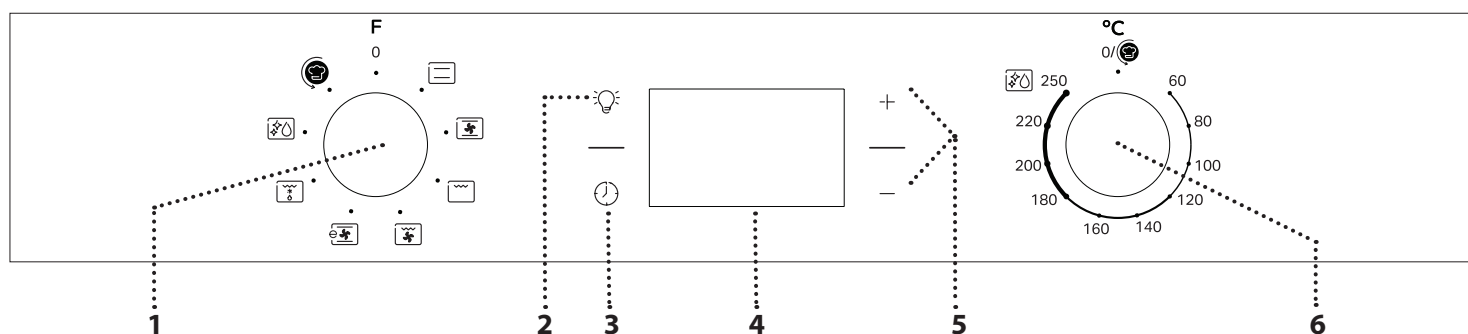
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL DESCRIPTION

**1. SELECTION KNOB**

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

2. LIGHT

With the oven switched on, press  to turn the oven compartment lamp on or off.

3. SETTING THE TIME

For accessing the cooking time settings, delayed start and timer. For displaying the time when the oven is off.

4. DISPLAY**5. ADJUSTMENT BUTTONS**

For changing the cooking time settings.

6. THERMOSTAT KNOB

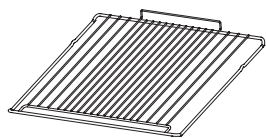
Turn to select the temperature you require when activating manual functions.

For Turn & Go function use .

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

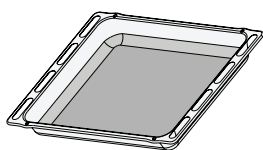
ACCESSORIES

WIRE SHELF



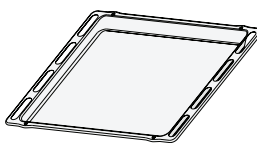
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY *



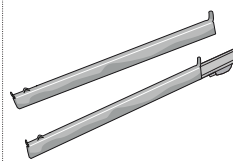
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



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

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

* Available only on certain models

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

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

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

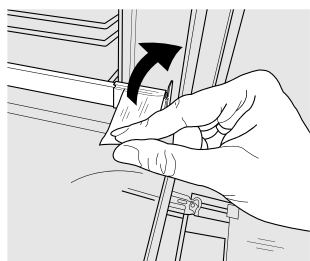
Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first.

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

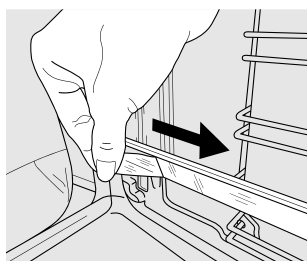
Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

SLIDING SHELVES AND SHELF GUIDES

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



[a]



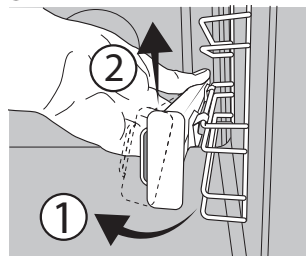
[b]

REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

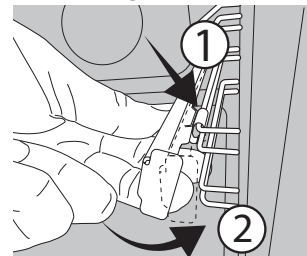
Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

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



[c]



[d]

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

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

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

FIRST TIME USE

1. SET THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: Press  until the  icon and the two digits for the hour start flashing on the display.



Use + or – to set the hour and press  to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Use + or – to set the minutes and press  to confirm.

Please note: When the  icon is flashing, for example following lengthy power outages, you will need to reset the time.

2. 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. The oven must be empty during this time.

Follow the instructions for setting the function correctly.

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

FUNCTIONS

CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.

CONVECTION BAKE

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

GRILL

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

TURBO GRILL

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

ECO CONVECTION BAKE*

For cooking roasts and stuffed roasting joints on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking but can be switched on again by pressing .

FREASY COOK

All the heating elements and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat consistently and uniformly throughout the oven. Preheating is not necessary for this cooking mode. This mode is especially recommended for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are obtained if you use one cooking rack only.

ECOCLEAN

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

TURN & GO

This function automatically selects an ideal temperature and time for baking a wide range of recipes including meat, fish, pasta, sweets and vegetables. Activate the function when the oven is cold.

* Function used as reference for the energy efficiency declaration in accordance with Regulation (EU) No. 65/2014

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require: the display will light up and an audible signal will sound.



2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL

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



Please note: During cooking you can change the function by turning the selection knob or adjust the temperature by turning the thermostat knob.

The function will not start if the thermostat knob is on 0 °C. You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

TURN & GO

To start the "Turn & Go" function, select the function turning the selection knob on the relevant icon, keeping the thermostat knob on the 0/°C icon.

To end the cooking, turn the selection knob on "0".

Please note: To obtain the best cooking results using the "Turn & Go" function, follow the suggested weights for each kind of food in the following table.

Food	Recipe	Weight (kg)
Meat	Roast veal, Roast Beef rare	0.6 - 0.7
	Chicken / Leg of lamb in pieces	1.0 - 1.2
Fish	Salmon fillet / Baked fish (whole)	0.9 - 1.0
	Fish en papillote	0.8 - 1.0
Vegetables	Stuffed vegetables	1.8 - 2.5
	Vegetable pie	1.5 - 2.5
Salty cakes	Quiche lorraine / Flan	1.0 - 1.5
Pasta	Lasagne / Timbale of pasta or rice	1.5 - 2.0
Pastry	Leavened cake / Plum cake	0.9 - 1.2
	Baked apples	1.0 - 1.5
Bread	Bread loaf	0.5 - 0.6
	Baguettes	0.5 - 0.8

3. PREHEATING AND RESIDUAL HEAT

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon  on the display indicate that the preheating phase has been activated.

When the set temperature has been reached, the icon becomes fixed and a new audible signal will sound to indicate that the food can be placed inside and cooking can proceed.

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

After cooking and with the function deactivated, the icon  may continue to remain visible on the display even after the cooling fan has switched off to indicate that there is residual heat in the compartment.

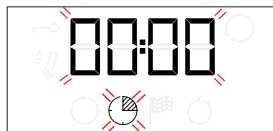
Please note: The time after which the icon switches off varies because it depends on a series of factors such as ambient temperature and function used. In any case, the product should be considered to be off when the pointer on the selection knob is at "0".

4. PROGRAMMING COOKING

You will need to select a function before you can start programming cooking.

DURATION

Keep pressing  until the  icon and "00:00" start flashing on the display.



Use + or - to set the cooking time you require, then press  to confirm.

Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: an audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

Notes: To cancel the cooking time you have set, keep pressing  until the  icon starts flashing on the display, then use - to reset the cooking time to "00:00". This cooking time includes a preheating phase.

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/DELAYED START

After a cooking time has been set, starting the function can be delayed by programming its end time: press  until the  icon and the current time start flashing on the display.



Use + or - to set the time you want cooking to end and press  to confirm.

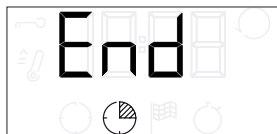
Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

Notes: To cancel the setting, switch the oven off by turning the *selection knob* to the 0 position.

Delay to start functionality is not available for Grill and Turbo Grill functions.

END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that the function has finished.



Turn the *selection knob* to select a different function or to position "0" to switch the oven off.

Please note: If the timer is active, the display will show "END" alternately with the remaining time.

5. SETTING THE TIMER

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

Keep pressing  until the  icon and "00:00" start flashing on the display.



Use + or - to set the time you require and press  to confirm.

An audible signal will sound once the timer has finished counting down the selected time.

Notes: To cancel the timer, keep pressing  until the  icon starts flashing, then use - to reset the time to "00:00".

NOTES

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

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	160 - 180	30 - 90	
		Yes	160 - 180	30 - 90	 
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	
		Yes	160 - 200	40 - 90	 
Biscuits/tartlets		Yes	160 - 180	20 - 45	
		Yes	150 - 170	20 - 45	 
Choux buns		Yes	180 - 210	30 - 40	
		Yes	180 - 200	35 - 45	 
Meringues		Yes	90	150 - 200	
		Yes	90	140 - 200	 
Bread / Pizza / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	
		Yes	190 - 250	20 - 50	 
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	
		Yes	230 - 250	10 - 25	 
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	40 - 55	
		Yes	180 - 200	45 - 60	 
Vols-au-vents / puff pastry crackers		-	190 - 200	20 - 30	
		-	180 - 190	20 - 40	 
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	
Chicken/rabbit/duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	
Turkey / goose 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	
Baked fish/en papillote (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 50	

FUNCTIONS	 Conventional	 Grill	 Turbo grill	 Convection bake	 Eco convection bake
ACCESSORIES	 Wire shelf	 Baking dish on the wire shelf	 Baking tray/Drip tray or baking dish on the wire shelf	 Drip tray / Baking tray	 Drip tray / Baking tray with 200 ml of water

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	
Toasted bread		-	250	2 - 6	
Fish fillets/slices		-	230 - 250	20 - 30*	 
Sausages/kebabs/spare ribs/hamburgers		-	250	15 - 30*	 
Roast chicken 1-1,3 kg		Yes	200 - 220	55 - 70**	 
Roast beef rare 1 kg		Yes	200 - 210	35 - 50**	
Leg of lamb/knuckle		Yes	200 - 210	60 - 90**	
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35 - 55**	
Vegetable gratin		-	200 - 210	25 - 55	
Meat and potatoes		Yes	190 - 200	45 - 100***	 
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50***	 
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100***	 
Roast meat/stuffed roasting joints		-	170 - 180	100 - 150	

* Turn food halfway through cooking

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

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

The time indicated does not include the preheating phase: we recommend placing the food in the oven and setting the cooking time only after the required temperature has been reached.

FUNCTIONS	 Conventional	 Grill	 Turbo grill	 Convection bake	 Eco convection bake
-----------	--	---	---	---	---

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

EXTERIOR SURFACES

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

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

INTERIOR SURFACES

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

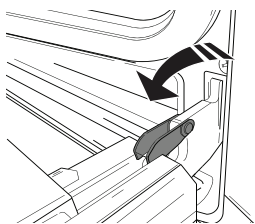
- If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results. Avoid activating the pyrolytic cycle cleaning in the presence of limescale residues. Before activating, perform limescale cleaning as described above.
- The door can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

ACCESSORIES

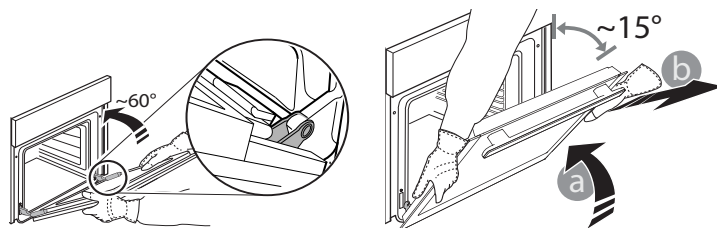
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



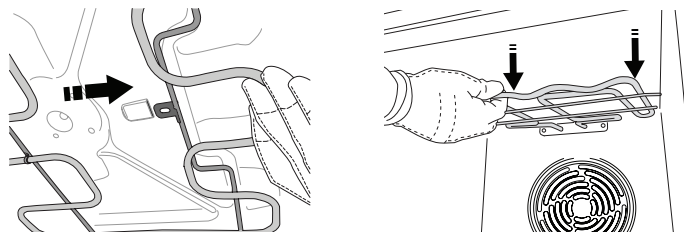
- Close the door as much as you can.** Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b). Put the door to one side, resting it on a soft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



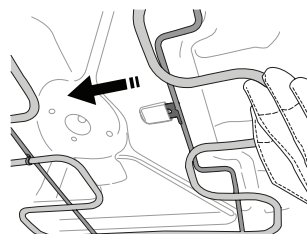
- Refit the door** by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.
- Lower the door and then open it fully.** Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.
- Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel.** If it does not, repeat the steps above.

LOWER THE UPPER HEATING ELEMENT

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

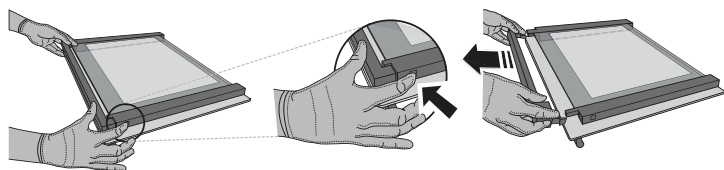


- To return the heating element to its position, lift it up, pull it slightly towards you and make sure that the tab support is in its proper seating.**

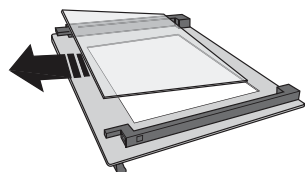


CLICK & CLEAN - CLEANING THE GLASS

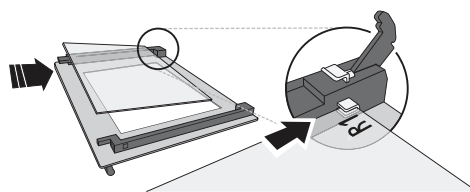
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



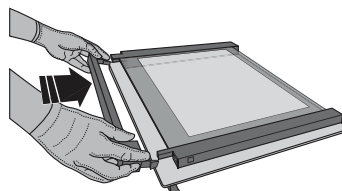
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



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



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



REPLACING THE LAMP

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

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

Please note: Use 25 W/230 V type G9, T300 °C halogen lamps.

The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009).

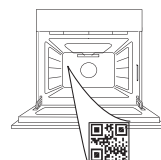
Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven does not work.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software problem.	Contact your nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows the letter "F".

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

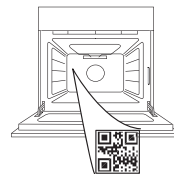
- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website **docs.indesit.eu**
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



**GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO INDESIT**

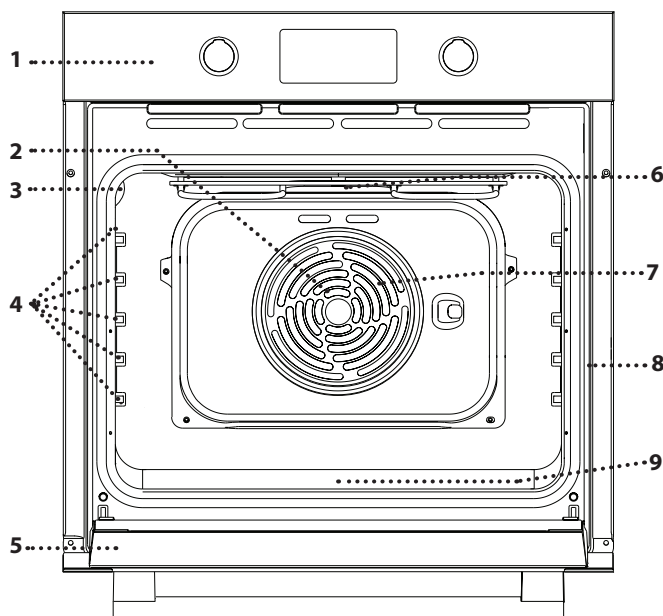
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu

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



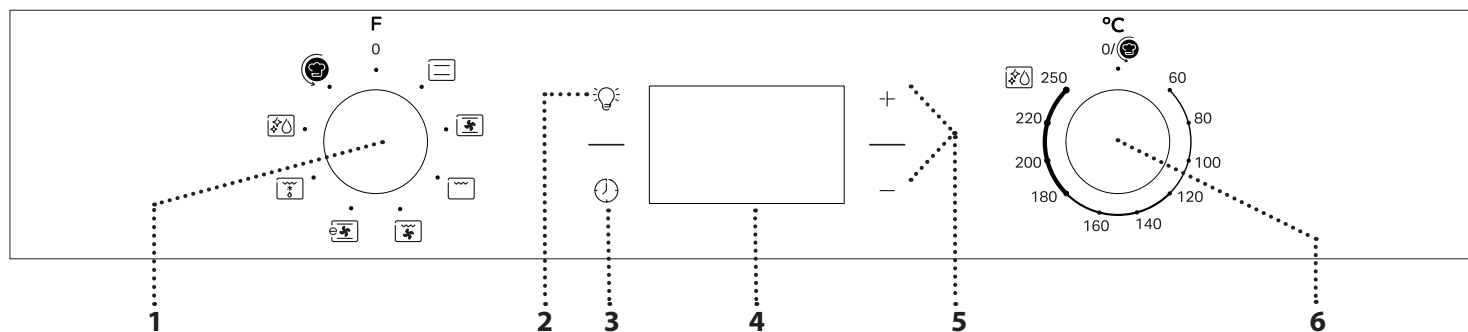
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



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

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI

**1. MANOPOLA DI SELEZIONE**

Per accendere il forno selezionando una funzione.
Per spegnere il forno, ruotare sulla posizione 0.

2. LAMPADA

A forno acceso, premere  per accendere o spegnere la luce interna del forno.

3. IMPOSTARE L'ORA

Per accedere alle impostazioni della durata di cottura, dell'avvio ritardato e del timer.
A forno spento, per visualizzare l'ora.

4. DISPLAY**5. TASTI DI REGOLAZIONE**

Per modificare le impostazioni di durata.

6. MANOPOLA TERMOSTATO

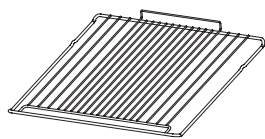
Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando le funzioni manuali.

Per l'utilizzo della funzione Turn & Go .

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

ACCESSORI

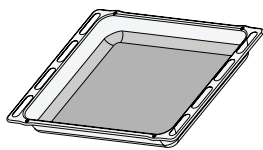
GRIGLIA



[a]

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

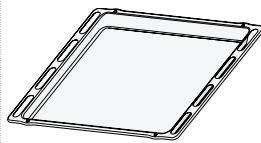
LECCARDA*



[b]

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

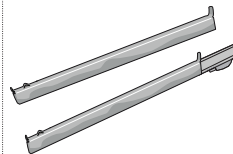
PIASTRA DOLCI *



[c]

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

GUIDE DI SCORRIMENTO *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

* Disponibile solo su alcuni modelli

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

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

INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

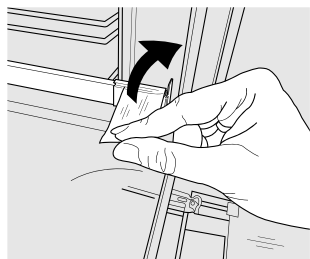
Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato.

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

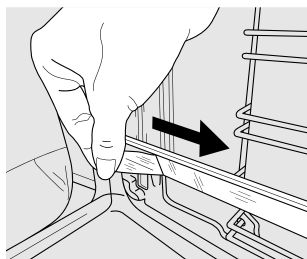
Gli altri accessori, per esempio la teglia, vanno inseriti orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide.

GRIGLIE SCORREVOLI E GUIDE LATERALI

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



[a]



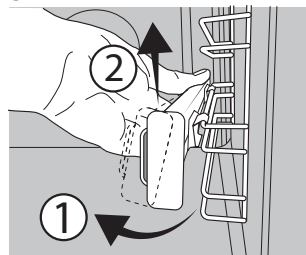
[b]

RIMOZIONE DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [c]

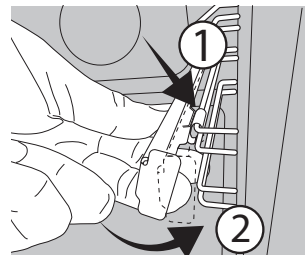
Tirare la parte inferiore della guida di scorrimento per sganciare i ganci inferiori (1) e tirare le guide di scorrimento verso l'alto, rimuovendole dai ganci superiori (2).

RIMONTAGGIO DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [d]

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



[c]



[d]

RIMUOVERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

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

PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: premere  finché sul display non lampeggiano l'icona  e le due cifre relative all'ora.



Utilizzare + o - per impostare l'ora e premere  per confermare.

Le due cifre dei minuti iniziano a lampeggiare.

Utilizzare + o - per impostare i minuti e premere  per confermare.

Note: quando l'icona  lampeggia, ad esempio dopo una prolungata interruzione di corrente, è necessario impostare l'ora.

2. RISCALDAMENTO DEL FORNO

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

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

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

Seguire le istruzioni per impostare correttamente la funzione.

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

FUNZIONI

STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

VENTILATO

Per cuocere fino ad un massimo di due ripiani contemporaneamente. Si consiglia di invertire la posizione delle teglie a metà cottura.

GRILL

Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Quando si griglia la carne, si consiglia di utilizzare una teglia per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.

TURBO GRILL

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

ECO VENTILATO*

Per cuocere arrostiti e arrostiti ripieni su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura e può essere riaccesa premendo .

FREASY COOK

Tutte le resistenze e la ventola si accendono, garantendo la distribuzione del calore in modo coerente e uniforme in tutto il forno. Il preriscaldamento non è necessario. Questa modalità è particolarmente consigliata per cuocere rapidamente pietanze preconfezionate (surgelate o precotte). Per ottenere risultati ottimali si consiglia di usare una sola griglia.

ECOCLEAN

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

TURN & GO

Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e il tempo ottimali per un'ampia varietà di ricette, tra cui carne, pesce, pasta, dolci e verdure. Attivare la funzione a forno freddo.

* Funzione di riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica in accordo con il Regolamento europeo 65/2014

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo per la funzione desiderata: il display si accende e il forno emette un segnale acustico.



2. AVVIARE UNA FUNZIONE

MANUALE

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



Note: durante la cottura sarà possibile modificare la funzione ruotando la manopola di selezione o regolare la temperatura ruotando la manopola termostato.

La funzione non si avvia se la manopola del termostato è impostata su 0°C.

Sarà possibile impostare la durata, l'ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e il timer.

TURN & GO

Per avviare la funzione "Turn & Go", selezionare la funzione ruotando la manopola di selezione sull'icona corrispondente, mantenendo la manopola del termostato sull'icona 0/☉.

Per terminare la cottura, ruotare la manopola di selezione su "0".

Note: Per ottenere i migliori risultati di cottura utilizzando la funzione "Turn & Go", seguire i pesi suggeriti per ogni tipo di alimento nella tabella seguente.

Alimenti	Ricetta	Peso (kg)
Carne	Arrosto di vitello, roastbeef al sangue	0,6 - 0,7
	Pollo / Cosciotto d'agnello in pezzi	1,0 - 1,2
Pesce	Filetto di salmone / Pesce al forno (intero)	0,9 - 1,0
	Pesce al cartoccio	0,8 - 1,0
Verdure	Verdure ripiene	1,8 - 2,5
	Torta alle verdure	1,5 - 2,5
Torte salate	Quiche Lorraine / Sformati	1,0 - 1,5
Pasta	Lasagne / Timballi di pasta o riso	1,5 - 2,0
Dolci	Torte lievitate / Plum cake	0,9 - 1,2
	Mele cotte	1,0 - 1,5
Pane	Pagnotta	0,5 - 0,6
	Baguette	0,5 - 0,8

3. PRERISCALDAMENTO E CALORE RESIDUO

Una volta avviata la funzione, un segnale acustico e l'icona lampeggiante sul display segnalano che si è attivata la fase di preriscaldamento.

Al raggiungimento della temperatura impostata, l'icona smette di lampeggiare e viene emesso un nuovo segnale acustico per indicare che è possibile introdurre gli alimenti e procedere alla cottura.

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

Al termine della cottura e con la funzione disattivata, è possibile che l'icona rimanga visibile sul display per indicare la presenza di calore residuo.

Note: Il tempo di spegnimento dell'icona può variare perché dipende da una serie di fattori, come la temperatura ambiente e la funzione utilizzata. In ogni caso, il prodotto può essere considerato spento quando il puntatore della manopola di selezione si trova su "0".

4. PROGRAMMAZIONE DELLA COTTURA

Per programmare la cottura è necessario aver selezionato precedentemente una funzione.

DURATA

Premere tante volte fino a che sul display lampeggiano l'icona e "00:00".



Utilizzare + o - per impostare la durata desiderata, quindi premere per confermare.

Attivare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata o necessaria: un segnale acustico e il display avviseranno del termine della cottura.

Note: per annullare la durata impostata, premere tante volte fino a che sul display lampeggia l'icona , quindi utilizzare - per riportare la durata a "00:00". La durata impostata include la fase di preriscaldamento.

PROGRAMMARE L'ORA DI FINE COTTURA/AVVIO RITARDATO

Una volta impostata una durata sarà possibile posticipare l'avvio della funzione, programmandone l'ora di fine: premere fino a che sul display non lampeggiano l'icona e l'ora corrente.



Utilizzare + o - per impostare l'ora di fine cottura desiderata e premere per confermare.

Attivare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata o necessaria: la funzione resterà in pausa fino ad avviarsi automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

Note: per annullare l'impostazione, spegnere il forno ruotando la *manopola di selezione* sulla posizione 0.

La funzionalità di ritardo di avvio non è disponibile per le funzioni Grill e Turbo Grill.

FINE COTTURA

Un segnale acustico e il display avvertono del termine della funzione.



Ruotare la *manopola di selezione* per selezionare una funzione differente o sulla posizione "0" per spegnere il forno.

Note: se attivo il timer, il display mostrerà la scritta "END" in alternanza al tempo rimanente.

5. IMPOSTAZIONE DEL TIMER

Questa opzione non interrompe né programma la cottura ma permette di utilizzare il display come contaminuti, sia durante una funzione attiva che quando il forno è spento.

Premere  tante volte fino a che sul display lampeggiano l'icona  e "00:00".



Utilizzare $+$ o $-$ per impostare la durata desiderata e premere  per confermare.

Un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

Note: per disattivare il timer, premere  tante volte fino a che l'icona  lampeggia, quindi utilizzare $-$ per riportare la durata a "00:00".

NOTE

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

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte lievitate		Sì	160 - 180	30 - 90	
		Sì	160 - 180	30 - 90	 
Torta farcita (cheesecake, strudel, torta di frutta)		Sì	160 - 200	35 - 90	
		Sì	160 - 200	40 - 90	 
Biscotti/Tortine		Sì	160 - 180	20 - 45	
		Sì	150 - 170	20 - 45	 
Bigné		Sì	180 - 210	30 - 40	
		Sì	180 - 200	35 - 45	 
Meringhe		Sì	90	150 - 200	
		Sì	90	140 - 200	 
Pane / Pizza / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	
		Sì	190 - 250	20 - 50	 
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 20	
		Sì	230 - 250	10 - 25	 
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Sì	180 - 200	40 - 55	
		Sì	180 - 200	45 - 60	 
Vol-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		-	190 - 200	20 - 30	
		-	180 - 190	20 - 40	 
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	190 - 200	45 - 65	
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	
Tacchino / Oca 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	170 - 190	30 - 50	

FUNZIONI	 Statico	 Grill	 Turbo Grill	 Ventilato	 Eco Ventilato
----------	---	---	---	---	---

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

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Verdure ripiene (pomodori, courgettes (zucchine), aubergines (melanzane))		Sì	180 - 200	50 - 70	2
Pane tostato		-	250	2 - 6	5
Filetti / tranci di pesce		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	250	15 - 30*	5 4
Pollo arrosto 1-1,3 kg		Sì	200 - 220	55 - 70**	2 1
Roast beef al sangue 1 kg		Sì	200 - 210	35 - 50**	3
Cosciotto d'agnello / Stinchi		Sì	200 - 210	60 - 90**	3
Patate arrosto		Sì	200 - 210	35 - 55**	3
Verdure gratinate		-	200 - 210	25 - 55	3
Carne & Patate		Sì	190 - 200	45 - 100***	4 1
Pesce & Verdure		Sì	180	30 - 50***	4 1
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100***	4 1
Arrosti / Arrosti ripieni		-	170 - 180	100 - 150	2

* Ruotare il cibo a metà cottura
** Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario).
*** La durata è approssimata: i piatti possono essere estratti dal forno in momenti diversi, a seconda delle preferenze personali.
La durata indicata non comprende la fase di preriscaldamento: si consiglia di inserire gli alimenti nel forno e di impostare la durata della cottura solo al raggiungimento della temperatura desiderata.

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

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

SUPERFICI ESTERNE

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

SUPERFICI INTERNE

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

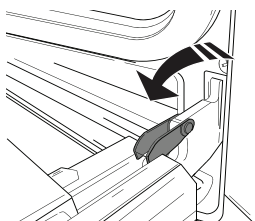
- In caso di sporco tenace sulle superfici interne, si raccomanda di utilizzare la funzione di pulizia automatica. Non avviare il ciclo di pulizia pirolitica se il forno presenta residui di calcare. Pulire prima i residui di calcare come descritto in precedenza.
- Per facilitare la pulizia dei vetri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

ACCESSORI

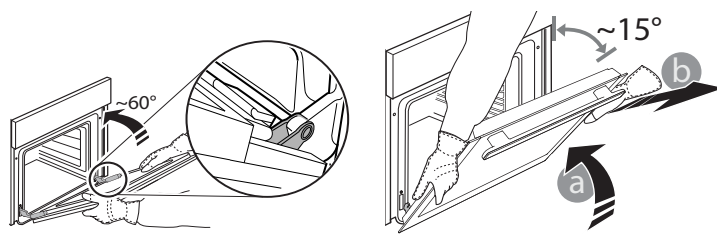
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

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



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



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

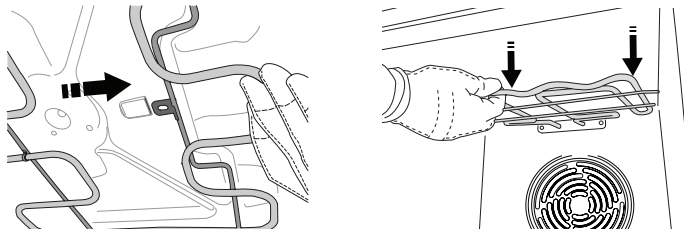
4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente.

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

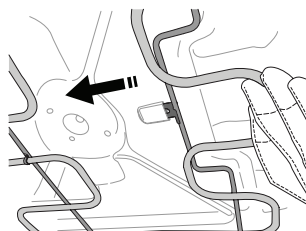
5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni.

ABBASSAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE

1. estrarre la resistenza dalla sede e abbassarla.

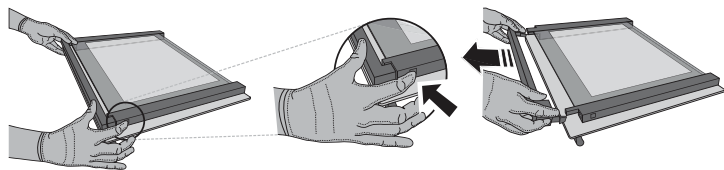


2. Per reinserire la resistenza in posizione, sollevarla, tirarla leggermente verso di sé e controllare che il supporto sia posizionato correttamente.

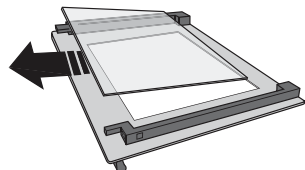


CLICK & CLEAN - PULIZIA DEL VETRO

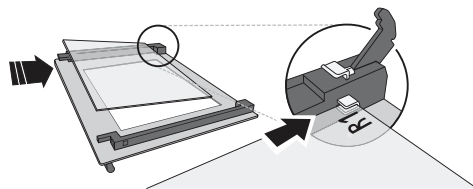
1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



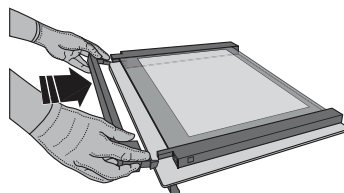
2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.



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



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



SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

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

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

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

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

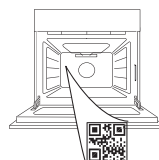
Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza Tecnica. - Non maneggiare le lampadine a mani nude, perché le impronte digitali potrebbero danneggiarle. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

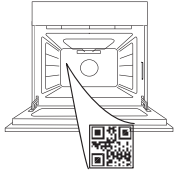
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Problema software.	Contattare il Servizio Assistenza Tecnica di zona e comunicare la lettera o il numero che segue la lettera "F".

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

- Utilizzare il codice QR sul proprio apparecchio
- Visitare il sito web **docs.indesit.eu**
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.





يُرجى مسح رمز الاستجابة السريعة على
جهازك من أجل الحصول على مزيد من
المعلومات

نشرك على شرايك أحد منتجات شركة INDESIT
للحصول على مزيد من المساعدة التفصيلية، يرجى تسجيل المنتج الخاص بك
على www.register10.eu

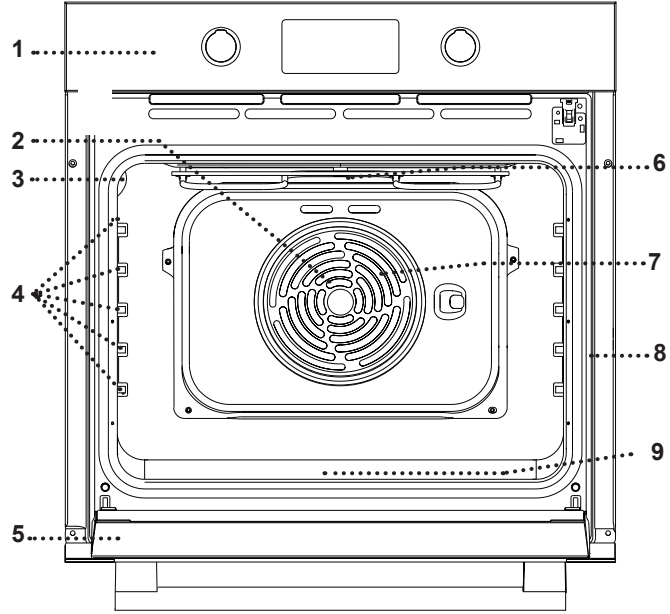


واقرا تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.

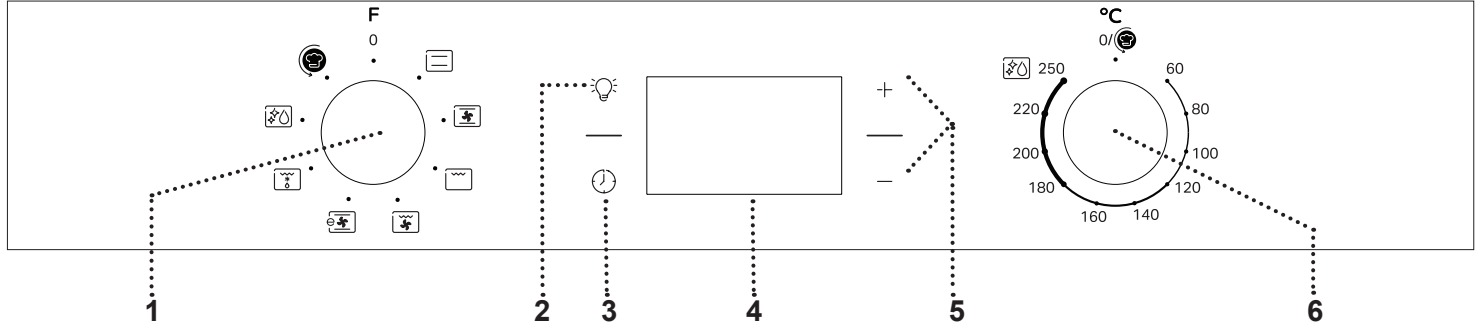


شرح المنتج

1. لوحة التحكم
2. المروحة (غير مرئية)
3. اللمبة
4. مجاري الرف
(المستوى مميز على جدار حيز الطهي)
5. الباب
6. عنصر التسخين العلوي/الشواية
7. عنصر التسخين الدائري
(غير مرئي)
8. لوحة التمييز
(لا تخلعها)
9. عنصر التسخين السفلي
(غير مرئي)



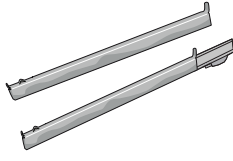
وصف لوحة التحكم



1. مفتاح الاختيار
لتشغيل الفرن عن طريق اختيار وظيفة.
أدر إلى الوضع 0 لإيقاف تشغيل الفرن.
2. المصباح
بينما الفرن مشغل، اضغط على لتشغيل أو إطفاء
مصباح حيز الطهي.
3. تعيين الوقت
للدخول إلى إعدادات مدة الطهي، تأخير بدء
التشغيل والميفاتي.
4. الشاشة
لعرض الوقت بينما الفرن متوقف.
5. أزرار الضبط
لتغيير إعدادات مدة الطهي.
6. مفتاح الثرموستات
أدر المفتاح لتحديد درجة الحرارة المرغوبة
عند تفعيل وظائف يدوية.
لاستخدام الوظيفة Go & Turn.

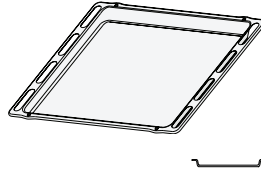
يرجى ملاحظة: قد يختلف نوع المفتاح عن نوع الموديل. إذا كانت المفاتيح يتم تفعيلها بالضغط، اضغط لأسفل على منتصف المفتاح لتحريره من موضع تثبيته.

المجاري المنزلقة *



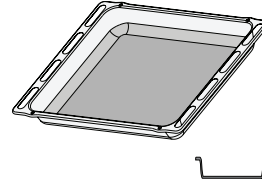
لتسهيل إدخال أو إخراج الملحقات الأخرى.

صينية الخبز *



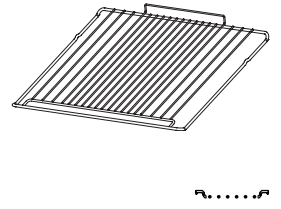
تستخدم ليس فقط لعمل جميع أصناف الخبز والمعجنات، ولكن أيضًا لحم الروست والأسماك الملفوفة في رقائق، وما إلى ذلك.

صينية تجميع القطرات *



تستخدم كصينية الفرن لطهي اللحوم والأسماك والخضروات والكعك، وما إلى ذلك أو توضع تحت الشبكة السلكية لتجميع مرق الطهي.

الرف السلكي



تستخدم لطهي الطعام أو كحامل لوضع المقالي وصواني الكيك وأواني الفرن الأخرى.

* متاحة في بعض الموديلات فقط

قد يختلف عدد ونوع الملحقات تبعًا للطراز الذي اشتريته. يمكن شراء الملحقات الأخرى بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

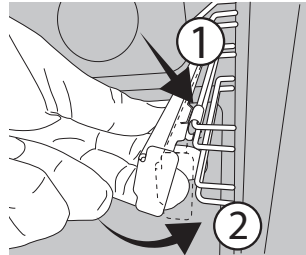
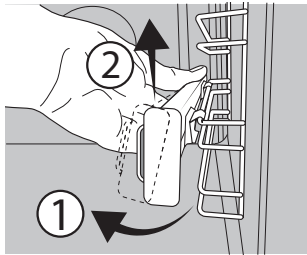
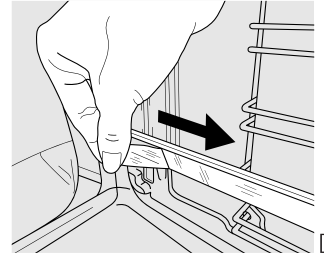
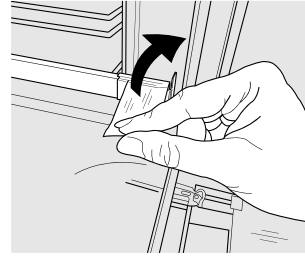
إدخال الشبكة السلكية والملحقات الأخرى

أدخل الشبكة السلكية في المستوى المرغوب عن طريق مسكها في وضع مائل قليلًا لأعلى ثم ضع الجانب الخلفي البارز (موجهاً لأعلى) في الأسفل أولاً.

ثم قم بتحريكها على امتداد القضبان إلى أبعد قدر ممكن. يجب إدخال الملحقات الأخرى، مثل صينية الخبز، بشكل أفقي وتحريكها على المجاري الدليلية.

أرفف انزلاقية ومجاري الرف

قبل استخدام الفرن أزل الشريط الواقي [a] ثم أزل الرقائق الواقية [b] من القضبان الانزلاقية.



إزالة القضبان الانزلاقية [c] اسحب الجزء السفلي من القضيب الانزلاقي لفك الخطافات السفلية (1) واسحب القضبان الانزلاقية لأعلى، وقم بفكهم من الخطافات العلوية (2).

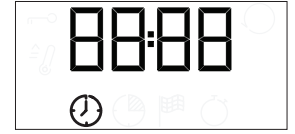
خلع مجاري الرف وإعادة تركيبها

1. لإزالة مجاري الرف، أمسك الجزء الخارجي من المجرى بشكل جيد، واجذبه نحوك لخلع الدعامة والمسمارين الداخليين من موضعهما.
2. لتغيير موضع مجاري الرف، ضعهم بالقرب من حيز الطهي وقم أولاً بإدخال مبدئيًا المسمارين في موضعهما. ثم ضع الجزء الخارجي بالقرب من موضعه، وادخل الدعامة، واضغط جيداً باتجاه جدار حيز الطهي للتأكد من أن مجرى يعمل بشكل سليم.

الاستخدام لأول مرة

1. ضبط الوقت

يلزم ضبط الوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة: اضغط على ① حتى تبدأ الأيقونة ① ورقمي الساعة في الوميض على وحدة العرض.



استخدم + أو - لضبط الساعة ثم اضغط على ① للتأكيد.

سيبدأ رقما الدقائق في الوميض بوحدة العرض. استخدم + أو - لضبط الدقائق ثم اضغط على ① للتأكيد.

يرجى ملاحظة: عندما تومض الأيقونة ①، فإن انقطاع الكهرباء لفترة طويلة في وقت لاحق على سبيل المثال يحتم عليك إعادة ضبط الوقت.

2. تسخين الفرن

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح غير مستحبة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماما. قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الموقد وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة.

انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرقائق الشفافة من الفرن وأخرج الملحقات من الداخل. قم بتسخين الفرن لتصل درجة حرارته إلى 250°م لمدة ساعة. يجب أن يكون الفرن فارغا خلال هذه المدة.

اتبع التعليمات لإعداد الوظيفة بشكل صحيح.

يرجى ملاحظة: من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

الوظائف

FREASY COOK وظيفة

يتم تشغيل جميع عناصر التسخين وكذلك المروحة لضمان توزيع السخونة بالتساوي وبشكل ثابت في كافة أركان الفرن. التسخين المسبق ليس ضروري لنمط الطهي هذا. يوصى باستخدام هذه الطريقة على وجه الخصوص لطهي الطعام المعبأ مسبقا بشكل سريع (مجمد، مطهي مسبقا). وستحصل على نتائج طهي مثالية عند الطهي على رف واحد فقط.

ECOCLEAN وظيفة

يسمح البخار المنبعث أثناء دورة التنظيف الخاصة العاملة بدرجة حرارة منخفضة على إزالة الاتساخات وبقايا الأطعمة بسهولة. لتفعيل وظيفة التنظيف "EcoClean"، اسكب 100-120 مل من ماء الشرب في قاع الفرن ثم أدر مفتاح الاختيار ومفتاح الترموستات إلى الأيقونة. يفضل استخدام الوظيفة لمدة 35 دقيقة. وضع الأيقونة لا يتطابق مع درجة الحرارة التي تم الوصول إليها أثناء التنظيف.

TURN & GO وظيفة

تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكيا باختيار درجة الحرارة والوقت المثالي لإعداد مجموعة كبيرة من وصفات الطهي شاملة على اللحوم، الأسماك، المعكرونة، الحلوى والخضروات. قم بتفعيل الوظيفة والفرن بارد. * الوظيفة مستخدمة كمرجع لبيان كفاءة استهلاك الطاقة طبقا للملائحة (الاتحاد الأوروبي) رقم 65/2014

تقليدي

لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.

CONVECTION BAKE (الخبز بالتوزيع الحراري)

للطهي على رفين كحد أقصى في وقت واحد. ومن الجيد تبديل موضع صواني الخبز في منتصف دورة الطهي.

الشواية

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.

TURBO GRILL الشواية التبريد

شواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). نوصي باستخدام صينية الخبز لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 200 مل من ماء الشرب.

الخبز بالتوزيع الحراري الاقتصادي*

لطهي لحم الروست وقطع لحم الروست المحشوة على رف واحد. حيث يتم حماية الأطعمة من التجفيف المفرط من خلال تدوير الهواء بشكل لطيف ومتقطع. وعند استخدام هذه الوظيفة الاقتصادية ECO، تظل الإضاءة متوقفة طوال دورة الطهي ويمكن تشغيلها مجددا بالضغط على ①.

1. اختيار وظيفة

لاختيار وظيفة ما، أدر مفتاح الاختيار إلى الرمز الخاص بالوظيفة المرغوبة: عندها تضئ وحدة العرض وتصدر إشارة صوتية.



2. تفعيل وظيفة يدوي

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



يرجى ملاحظة: يمكنك أثناء الطهي تغيير الوظيفة عن طريق إدارة مفتاح الاختيار أو ضبط درجة الحرارة من خلال إدارة مفتاح الترموستات. لن تبدأ الوظيفة إذا ظل مفتاح الترموستات على الوضع 0 م. ويمكنك ضبط مدة الطهي، وقت انتهاء الطهي (فقط عند ضبط مدة الطهي) وكذلك الميكاتي.

وظيفة TURN & GO

لبدء تشغيل وظيفة "Turn & Go"، اختر الوظيفة من خلال تدوير مفتاح الاختيار على الأيقونة المعنية، مع إبقاء مفتاح الترموستات على الأيقونة 0/.

لإنهاء الطهي، أدر مفتاح الاختيار على "0".

يرجى ملاحظة: للحصول على أفضل نتائج للطهي باستخدام وظيفة "Turn & Go"، التزم بالأوزان المقترحة لكل نوع من الأطعمة في الجدول التالي.

الطعام	الوصفة	الوزن (كجم)
لحوم	لحم بتلو مشوي، لحم بقري نبي	0.6 – 0.7
	دجاج / قطع من فخذ ضأن	1.0 – 1.2
أسماك	فيليه سلمون / سمكة مشوية (كاملة)	0.9 – 1.0
	سمك مطهي وهو مغلف بورق الزبدة	0.8 – 1.0
الخضروات	خضار محشو	1.8 – 2.5
	فطيرة خضروات	1.5 – 2.5
Salty cakes (كعك متبل)	فطيرة كيش لورين / فطيرة محشوة بالفاكهة	1.0 – 1.5
المكرونات	لازانيا / قالب معكرونة أو أرز باللحمة المفرومة	1.5 – 2.0
معجنات	كيك مخمر / كعكة خوخ	0.9 – 1.2
	تفاح مطبوخ	1.0 – 1.5
الخبز	رغيف خبز	0.5 – 0.6
	خبز فرنسي	0.5 – 0.8

3. التسخين المسبق والحرارة المتبقية

بمجرد أن تبدأ الوظيفة في التشغيل، فإن الإشارة الصوتية المسموعة والأيقونة المضاءة على وحدة العرض تشير إلى أنه تم تفعيل مرحلة الإحماء.

عند بلوغ درجة الحرارة المرغوبة، تصبح الأيقونة ثابتة وتصدر إشارة صوتية للإشارة إلى إمكانية وضع الطعام بالداخل ومتابعة الطهي.

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

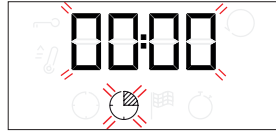
بعد الطهي وبينما الوظيفة متوقفة، قد تظل الأيقونة على في الظهور بوحدة العرض حتى بعد إيقاف مروحة التبريد لتشير إلى وجود حرارة متبقية في الحيز.

يرجى ملاحظة: يختلف وقت اختفاء الأيقونة وذلك لأنه يتوقف على عدة عوامل منها درجة الحرارة المحيطة والوظيفة المستخدمة. وعلى أي حال، يعتبر الجهاز متوقف عندما يكون المؤشر بمفتاح الاختيار عند "0".

4. برمجة الطهي

يلزمك اختيار وظيفة أولاً قبل أن تتمكن من بدء برمجة الطهي. المدة

استمر في الضغط على 1 إلى أن تبدأ الأيقونة 2 و "00:00" في الوميض في وحدة العرض.



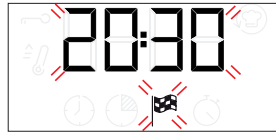
استخدم + أو - لضبط مدة الطهي المرغوبة، ثم اضغط على 1 للتأكيد.

قم بتفعيل الوظيفة عن طريق إدارة مفتاح الترموستات إلى درجة الحرارة المرغوبة: وتصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي.

ملاحظات: لإلغاء مدة الطهي التي قمت بضبطها، استمر في الضغط على 1 إلى أن تبدأ الأيقونة 2 في الوميض على وحدة العرض، ثم استخدم - لإرجاع مدة الطهي إلى "00:00". تشمل مدة الطهي هذه على مرحلة الإحماء.

برمجة وقت انتهاء الطهي/تأخير بدء التشغيل

بعد ضبط مدة الطهي، يمكن تأخير بدء تشغيل الوظيفة من خلال برمجة وقت انتهائها: اضغط على 1 إلى أن تبدأ الأيقونة 2 والوقت الحالي بالوميض في وحدة العرض.



استخدم + أو - لضبط وقت انتهاء الطهي المرغوب، ثم اضغط على 1 للتأكيد.

قم بتفعيل الوظيفة عن طريق إدارة مفتاح الترموستات إلى درجة الحرارة المرغوبة: وستظل الوظيفة متوقفة بشكل مؤقت إلى أن تبدأ في التشغيل أوتوماتيكياً بعد انتهاء المدة المحسوبة من أجل إنهاء الطهي عند الوقت الذي قمت بضبطه.

ملاحظات: لإلغاء الإعداد، قم بإيقاف الفرن من خلال إدارة مفتاح الاختيار إلى الوضع 0.

وظيفة التأخر في بدء التشغيل غير متاحة لوظائف الشواية والشواية فائقة السرعة.

انتهاء الطهي

ستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى انتهاء الوظيفة.

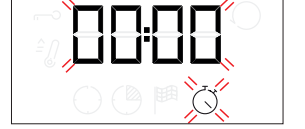


أدر مفتاح الاختيار لاختيار وظيفة أخرى أو إلى الوضع "0" لإطفاء الفرن. يرجى ملاحظة: عند تفعيل الميقاتي، يظهر بوحدة العرض البيان "END" "انتهاء" بالتبادل مع الوقت المتبقي.

5. ضبط الميقاتي

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

استمر في الضغط على ① إلى أن تبدأ الأيقونة ② و "00:00" في الوميض في وحدة العرض.



استخدم + أو - لضبط الوقت ثم اضغط على ① للتأكيد.

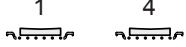
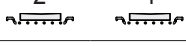
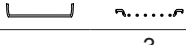
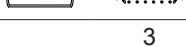
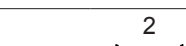
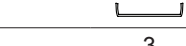
تصدر إشارة صوتية بمجرد انتهاء الميقاتي من العد التنازلي للمدة المحددة.

ملاحظات: لإلغاء الميقاتي، استمر في الضغط على ① إلى أن تبدأ الأيقونة ② في الوميض، ثم استخدم - لإرجاع الوقت إلى "00:00".

ملاحظات

- لا تقم بتغطية الفرن من الداخل برقائق الألومنيوم.
- لا تسحب الأوعية أو القلايات مطلقاً على قاعدة الفرن، فقد يؤدي ذلك إلى إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- لا تضع أوزاناً ثقيلة على الباب ولا تتمسك بالباب.

جدول الطهي

المستوى والملحقات	المدة (دقيقة)	درجة الحرارة (°م)	الإحماء	الوظيفة	الوصفة
2/3 	30 – 90	160 – 180	نعم		كيك مخمر
1 4 	30 – 90	160 – 180	نعم		
2 4 	35 – 90	160 – 200	نعم		كيك محشو (فطيرة محشوة بالجبن، فطيرة محشوة، فطيرة محشوة بالفلكه)
2 4 	40 – 90	160 – 200	نعم		
3 	20 – 45	160 – 180	نعم		البسكويت/تارت الفواكه الصغير
2 4 	20 – 45	150 – 170	نعم		
3 	30 – 40	180 – 210	نعم		Choux buns (معجنات الشو)
2 4 	35 – 45	180 – 200	نعم		
3 	150 – 200	90	نعم		المارينج
2 4 	140 – 200	90	نعم		
2 	15 – 50	190 – 250	نعم		خبز / بيتزا / خبز الفوكاشيا
2 4 	20 – 50	190 – 250	نعم		
3 	10 – 20	250	نعم		بيتزا مجمدة
2 4 	10 – 25	230 – 250	نعم		
3 	40 – 55	180 – 200	نعم		Salty cakes (كعك متبل) (فطيرة بالخضروات، كيشي)
2 4 	45 – 60	180 – 200	نعم		
3 	20 – 30	190 – 200	-		مخبوزات فول-أو-فان/باف باستري
2 4 	20 – 40	180 – 190	-		
2 	45 – 65	190 – 200	نعم		لازانيا / معكرونة فرن / كاتلوني / كعكة الفواكه
3 	80 – 110	190 – 200	نعم		لحم ضأن/ لحم عجل/لحم بقر/ لحم دسم 1 كجم
2 	50 – 100	200 – 230	نعم		دجاج/أرانب/بط 1 كجم
2 	100 – 160	190 – 200	-		ديك رومي/أوز 3 كجم
2 	30 – 50	170 – 190	نعم		سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة (فيليه، سمكة كاملة)

					الوظائف
الخبيز بالتوزيع الحراري الاقتصادي	الخبيز بالحمل الحراري	الشواوية السريعة	الشواوية	تقليدي	

					الملحقات
صينية تجميع القطرات / صينية الخبيز مع إضافة 200 مل من الماء	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز	صينية الخبيز/صينية تجميع القطرات أو طبق الخبيز على الشبكة السلكية	طبق الخبيز على الشبكة السلكية	الرف السلكي	

جدول الطهي

الوصفة	الوظيفة	الإحماء	درجة الحرارة (°م)	المدة (دقيقة)	المستوى والملحقات
خضار محشو (طماطم، كوسة، باننجان)		نعم	180 – 200	50 – 70	2
خبز محمص		-	250	2 – 6	5
سمك فيليه/شرائح		-	230 – 250	20 – 30*	3
سجق/كباب/قطع لحم ضلوع "الريش"/بيف برجر		-	250	15 – 30*	4
روست الدجاج 1-3 كجم		نعم	200 – 220	55 – 70**	1
لحم بقرى روز بيف نيء 1 كجم		نعم	200 – 210	35 – 50**	3
فخذ ضأن/زند		نعم	200 – 210	60 – 90**	3
بطاطس محمرة		نعم	200 – 210	35 – 55**	3
جراتان الخضروات		-	200 – 210	25 – 55	3
اللحم والبطاطس		نعم	190 – 200	45 – 100***	1
الأسماك والخضروات		نعم	180	30 – 50***	1
اللازانيا واللحم		نعم	200	50 – 100***	1
لحم الروست/قطع لحم الروست المحشوة		-	170 – 180	100 – 150	2

* أقلب الطعام في منتصف دورة الطهي
 ** أقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي (عند اللزوم).
 *** طول المدة المقدر: يمكن إزالة الأطباق من الفرن في أوقات مختلفة حسب التفضيل الشخصي.
 لا يشتمل الوقت المشار إليه على مرحلة الإحماء: نوصي بوضع الطعام داخل الفرن وضبط مدة الطهي بعد الوصول إلى درجة الحرارة المرغوبة فقط.

					الوظائف
الخبز بالتوزيع الحراري الاقتصادي	الخبز بالحمل الحراري	الشواية السريعة	الشواية	تقليدي	

					الملحقات
صينية تجميع القطرات / صينية الخبز مع إضافة 200 مل من الماء	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز	صينية الخبز/صينية تجميع القطرات أو طبق الخبز على الشبكة السلكية	طبق الخبز على الشبكة السلكية	الرف السلكي	

ولا تستخدم ألياف سلكية أو مساحيق كاشطة يجب فصل الفرن عن مصدر الكهرباء قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة. أو مواد تنظيف مزيل/كاشطة، حيث قد تتسبب في تلف أسطح الجهاز. قم بارتداء قفازات واقية.

تأكد أن الفرن بارد تمامًا قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف. لا تستخدم أجهزة تنظيف تعمل بالبخر.

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 تلامس لأي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز بدون قصد، قم بتنظيفها على الفور بقطعة رطبة من الألياف الدقيقة.

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 تمامًا ثم قم بمسحه بقطعة قماش أو إسفنج.

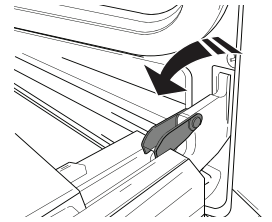
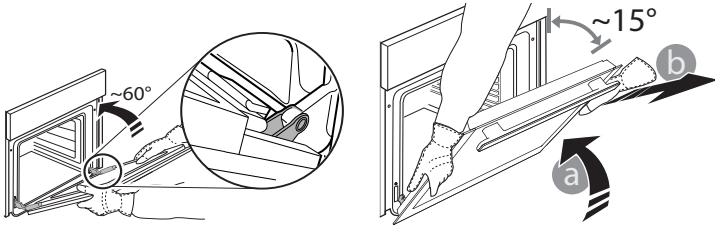
- إذا كان هناك اتساخات عديدة على الأسطح الداخلية، فنوصي بتشغيل وظيفة التنظيف الأوتوماتيكي لتحقيق نتائج مثالية في التنظيف. تجنب تفعيل دورة التنظيف بالبيروليت في حالة وجود بقايا كلسية. قبل التفعيل، قم بإجراء تنظيف الترسبات الكلسية كما هو موضح أعلاه.
- يمكن خلع الباب وإعادة تركيبه بسهولة لتنظيف الزجاج بأريحية.
- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.

الملحقات

انقع الملحقات في منظف غسيل أطباق بعد الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة. يمكن إزالة بقايا الأطعمة باستخدام فرشاة غسيل أو إسفنج.

خلع الباب وإعادة تركيبه

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



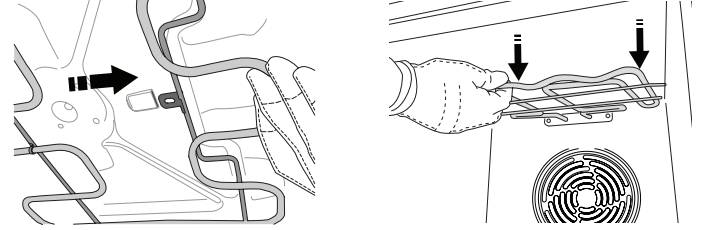
2. أغلق الباب قدر استطاعتك.

أحكام مسك الباب بكتلتا يديك - لا تحملها 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.

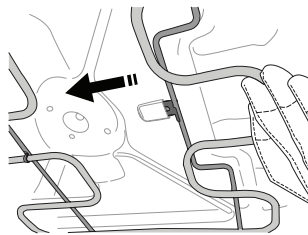
3. أعد تركيب الباب بتحريكه نحو الفرن، وقم بمحاذاة خطافات المفصلات مع مواضع تثبيتهم ثم قم بتأمين الجزء العلوي في موضع التثبيت.
4. قم بإنزال الباب ثم افتحه بالكامل.
5. قم بإنزال السقاطات إلى وضعها الأصلي: وتأكد من إنزالها للأسفل تمامًا. حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. وإن لم يكن الأمر كذلك، أعد تنفيذ الخطوات أعلاه.

خفض عنصر التسخين العلوي

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

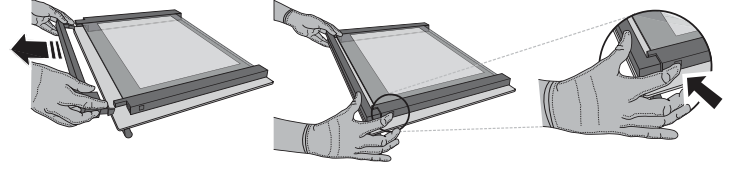
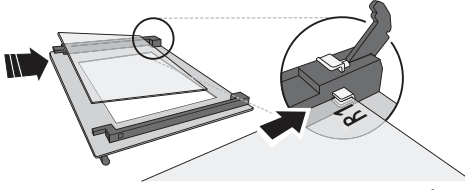


2. لإعادة تركيب عنصر التسخين في موضعه ارفعه واجذبه باتجاهك بعض الشيء وتأكد أن اللسان مستقر في موضع التثبيت المناسب.

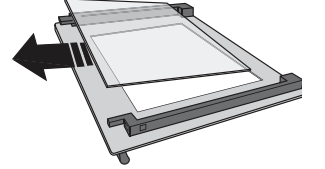


CLICK & CLEAN - تنظيف الزجاج

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

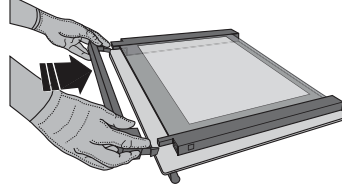


2. ارفع الزجاج الداخلي وأحكم مسكه بكلتا يديك، ثم اخلعه وضعه على سطح ناعم قبل تنظيفه.



3. أعد تركيب اللوح الأوسط (مميز بالعلامة "1R") قبل تركيب اللوح الداخلي: لوضع ألواح الزجاج بشكل صحيح، تأكد من إمكانية رؤية العلامة "R" في الركن الأيسر. أدخل أولاً الجانب الطويل من الزجاج المميز بالحرف "R" في مرتكزات الدعم، ثم أنزله في موضعه. كرر هذه العملية مع لوح الزجاج.

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



استبدال المصباح

افصل الفرن عن مصدر الكهرباء، وقم بفك غطاء المصباح واستبدل اللبة ثم أعد ربط غطاء المصباح مرة أخرى. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللبة. يرجى ملاحظة: استخدم لمبات هالوجين 25 واط/230 فلت من النوع G9، T300 °م.

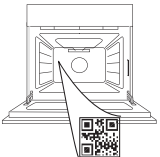
اللبة المركبة بالمنتج مصممة خصيصاً للأجهزة المنزلية وغير ملائمة لإضاءة الغرف بصفة عامة داخل المنزل (المواصفة EC 244/2009). تتوفر لمبات المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع. - لا تتعامل مع اللبات بيديك المجردتين، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللبة.

دليل تحري الأعطال

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود تيار كهربائي بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعاً برقم.	خلل بالبرمجيات الخاص بالجهاز.	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع لحرف "F".

يمكن العثور على السياسات والمستندات القياسية ومعلومات المنتج الإضافية من خلال:

- استخدام كود الاستجابة السريعة بجهازك
 - زيارة موقعنا الإلكتروني docs.indesit.eu
 - أو الاتصال بمركزنا لخدمة ما بعد البيع كحل بديل (انظر رقم الهاتف في كتيب الضمان).
- يرجى عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع ذكر الأكواد المذكورة على لوحة تمييز المنتج.



400020013340

 **Indesit**