

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



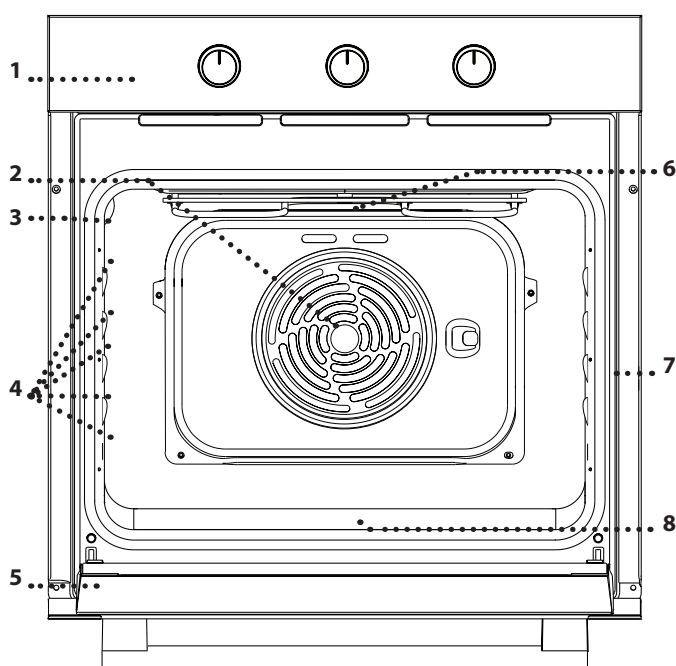
www.docs.indesit.eu

You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website docs.indesit.eu and following the instructions on the back of this booklet.



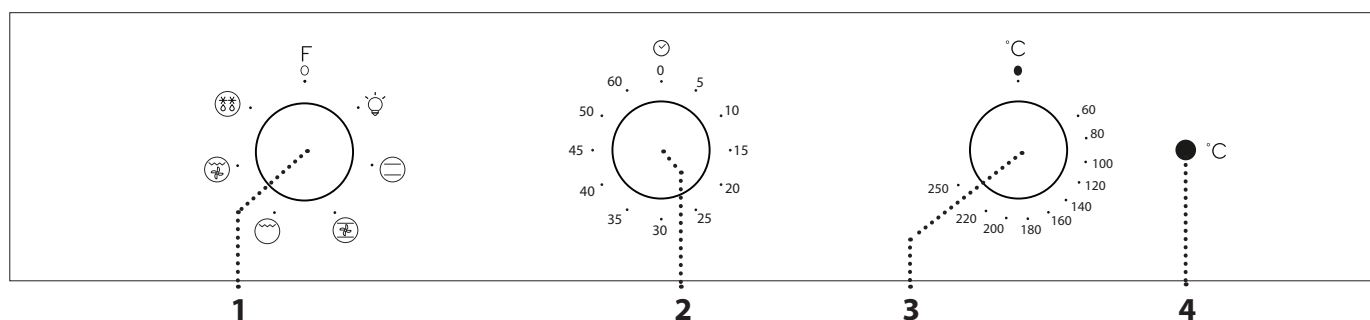
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

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

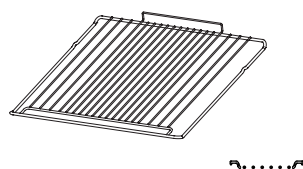
Switches on during the heating process. Switches off once the desired temperature is reached.

ACCESSORIES

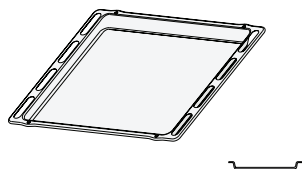


Download the Use and Care Guide from
docs.indesit.eu for more information

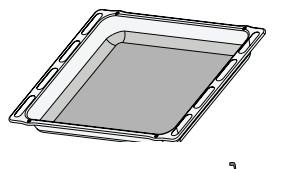
WIRE SHELF



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



Download the Use and Care Guide from
docs.indesit.eu for more information



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.

To activate the timer, turn the *timer knob* to the desired length of time: an acoustic signal will warn you when the count-down is finished.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Si	150 - 170	30 - 90	2 
		Si	150 - 170	30 - 90 ***	4  1 
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Si	160 - 200	35 - 90	2 
		Si	160 - 200	35 - 90 ***	4  2 
Biscuits/tartlets		Si	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Si	150 - 170	20 - 40 ***	4  2 
		Si	180 - 200	40 - 60	2 
Choux buns		Si	170 - 190	35 - 50 ***	4  2 
		Si	90	150 - 200	2 
		Si	90	140 - 200 ***	4  2 
Meringues		Si	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Si	200 - 240	15 - 30 ***	4  2 
		Si	180 - 200	30 - 45	2 
Bread loaf 500 g		Si	180	50 - 70	1 / 2 
Bread		Si	180 - 200	30 - 80 ***	4  2 
Frozen pizzas		Si	250	10 - 20	2 
		Si	250	10 - 20 ***	4  2 
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Si	180 - 200	30 - 45	2 
		Si	170 - 200	40 - 60 ***	4  2 
Vols-au-vents / puff pastry crackers		Si	190 - 200	20 - 30	2 
		Si	180 - 190	15 - 40 ***	4  2 
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Si	190 - 200	45 - 65	2 
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Si	190 - 200	80 - 110	2 
Roast pork with crackling 2 kg		Si	180 - 190	110 - 150	2 
Chicken/rabbit/duck 1 kg		Si	200 - 230	50 - 100	2 
Turkey / goose 3 kg		Si	180 - 200	150 - 200	2 
Baked fish/en papillote 0,5 kg (fillets, whole)		Si	170 - 190	30 - 45	2 
Stuffed vegetables (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
Toasted bread		5'	250	2 - 6	5 
Fish fillets/slices		5'	250	15 - 30 *	4 3  
Sausages/kebabs/spare ribs/hamburgers		5'	250	15 - 30 *	5 4  
Roast chicken 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1  
Roast beef rare 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
Leg of lamb/knuckle		-	200	60 - 90 **	3 
Roast potatoes		-	200 - 220	35 - 55 **	3 
Vegetable gratin		-	200 - 220	25 - 55	3 
Lasagne and meat		Si	200	50 - 100 ****	4 1  
Meat and potatoes		Si	190 - 200	45 - 100 ****	4 1  
Fish and vegetables		Si	180	30 - 50 ****	4 2  

* Turn food halfway through cooking.

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

*** Switch levels halfway through cooking.

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

Download the Use and Care Guide from docs.indesit.eu 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



Download the Use and Care Guide from
docs.indesit.eu for more information

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



Download the Use and Care Guide from
docs.indesit.eu for more information

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.

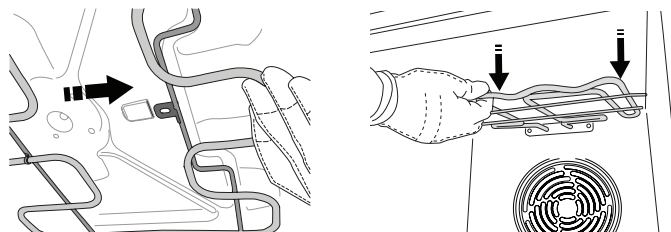
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper panel of the oven .

ACCESSORIES

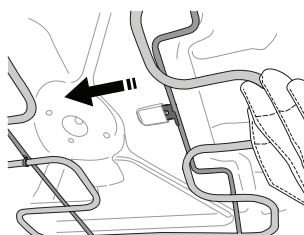
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

LOWERING THE UPPER HEATING ELEMENT

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

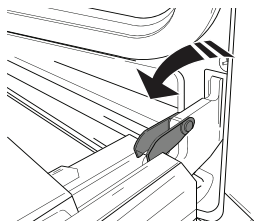


- 2.** To return the heating element to its position, lift it up, pull it slightly towards you and make sure that the tab support is in its proper seating.

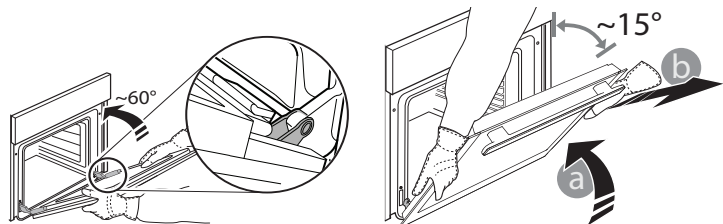


REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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.

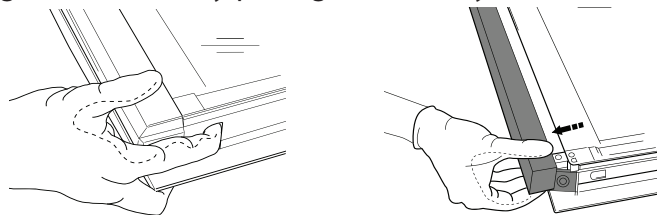
3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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.

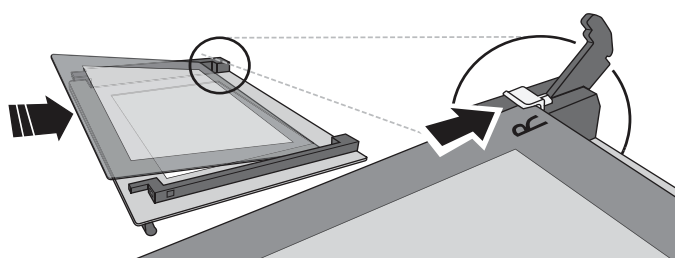
CLICK TO CLEAN - CLEANING THE GLASS

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.

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. 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

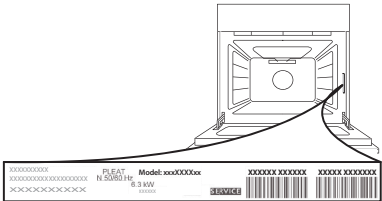
>  [www](http://www.docs.indesit.eu) Download the Use and Care Guide from our website docs.indesit.eu (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.



> 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.



GUIDA RAPIDA



GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO INDESIT

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.indesit.com/register

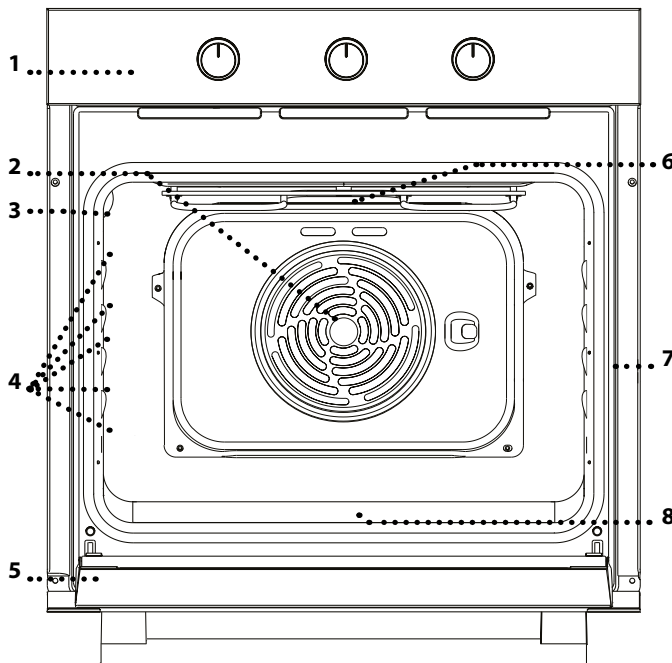


Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le istruzioni per l'uso collegandosi al sito docs.indesit.eu e seguire la procedura indicata sul retro.



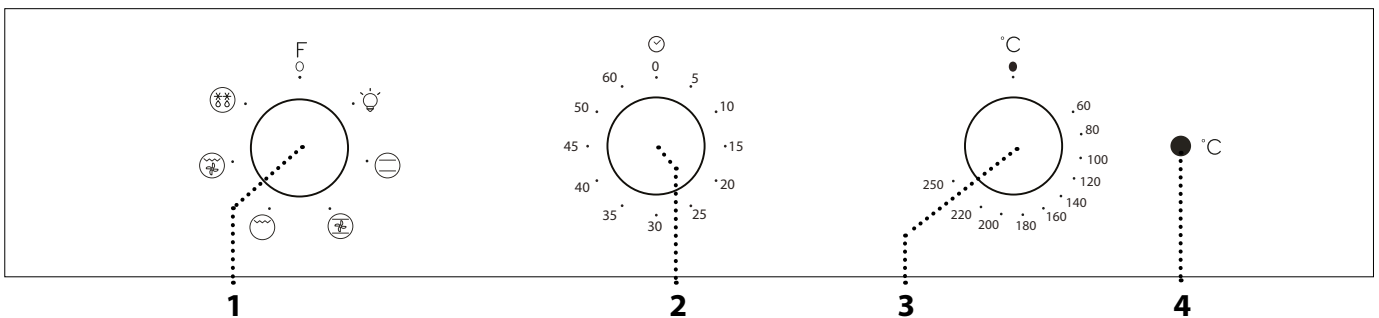
Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

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.

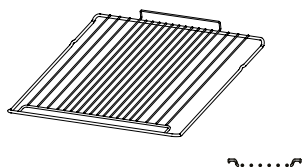
3. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura e attivare la funzione desiderata.

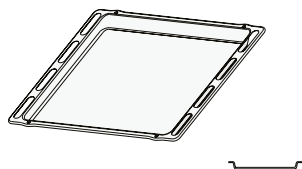
4. SPIA TERMOSTATO/ PRERISCALDAMENTO

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

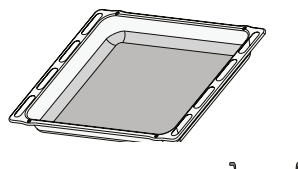
GRIGLIA



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 0 e 0.

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
Torte a lievitazione		Sì	150 - 170	30 - 90	2 
		Sì	150 - 170	30 - 90 ***	4  1 
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Sì	160 - 200	35 - 90	2 
		Sì	160 - 200	35 - 90 ***	4  2 
Biscotti/Tortine		Sì	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Sì	150 - 170	20 - 40 ***	4  2 
		Sì	180 - 200	40 - 60	2 
Bignè		Sì	170 - 190	35 - 50 ***	4  2 
		Sì	90	150 - 200	2 
		Sì	90	140 - 200 ***	4  2 
Meringhe		Sì	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Sì	200 - 240	15 - 30 ***	4  2 
		Sì	180 - 200	30 - 45	2 
Pane in cassetta 500 g		Sì	180	50 - 70	1 / 2 
Pane		Sì	180 - 200	30 - 80 ***	4  2 
Pizze surgelate		Sì	250	10 - 20	2 
		Sì	250	10 - 20 ***	4  2 
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Sì	180 - 200	30 - 45	2 
		Sì	170 - 200	40 - 60 ***	4  2 
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	2 
		Sì	180 - 190	15 - 40 ***	4  2 
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	190 - 200	45 - 65	2 
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg		Sì	190 - 200	80 - 110	2 
Arrosto di maiale con cotenna 2kg		Sì	180 - 190	110 - 150	2 
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	2 
Tacchino / Oca 3 kg		Sì	180 - 200	150 - 200	2 
Pesce al forno / al cartoccio 0,5 kg (filetti, intero)		Sì	170 - 190	30 - 45	2 
Verdure ripiene (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
Pane tostato		5'	250	2 - 6	5 
Filetti / tranci di pesce		5'	250	15 - 30 *	4 3  
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		5'	250	15 - 30 *	5 4  
Pollo arrosto 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1  
Roast beef al sangue 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
Cosciotto di agnello / Stinchi		-	200	60 - 90 **	3 
Patate arrosto		-	200 - 220	35 - 55 **	3 
Verdure gratinate		-	200 - 220	25 - 55	3 
Lasagna & Carne		Sì	200	50 - 100 ****	4 1  
Carne & Patate		Sì	190 - 200	45 - 100 ****	4 1  
Pesce & Verdure		Sì	180	30 - 50 ****	4 2  

* Ruotare il cibo a metà cottura.

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

*** Invertire i livelli a metà cottura.

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

Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito docs.indesit.eu 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.

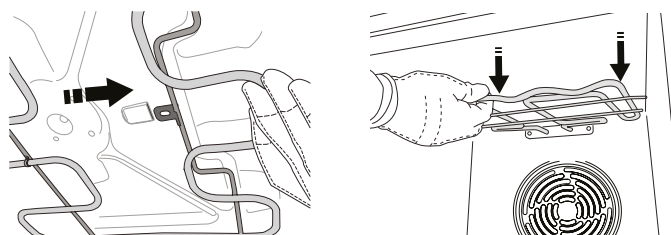
- Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare facilmente la porta .
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno .

ACCESSORI

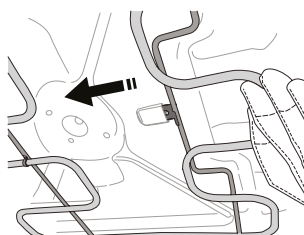
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

ABBASSAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE

1. Estrarre la resistenza dalla sede e abbassarla.

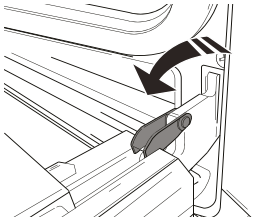


2. Per reinserire la resistenza in posizione, sollevarla, tirarla leggermente verso di sé e controllare che il supporto sia posizionato correttamente.

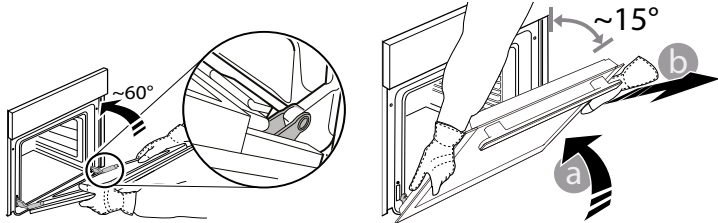


TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

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.

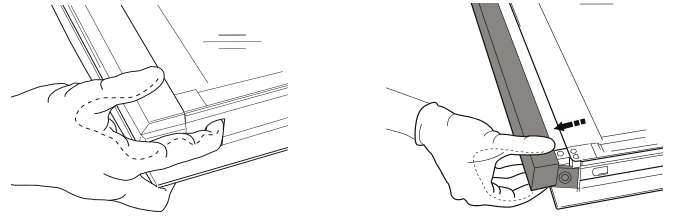
3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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

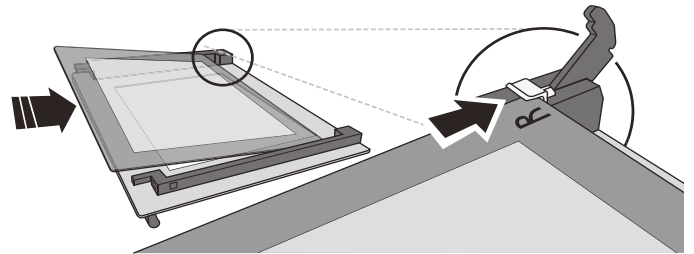
1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



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. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.

SCHEDA TECNICA

 [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

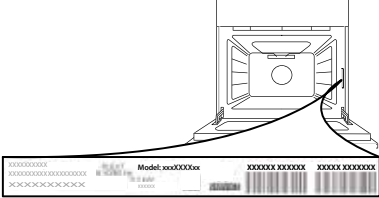
>  [www](http://www.docs.indesit.eu) Scaricare le istruzioni per l'uso dal sito web **docs.indesit.eu** (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice prodotto.



> 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.



ЩОДЕННИЙ ДОВІДНИК ПОСІБНИК



ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ INDESIT

Щоб отримати всебічну допомогу та підтримку, зареєструйте свій виріб на веб-сайті www.indesit.com/register

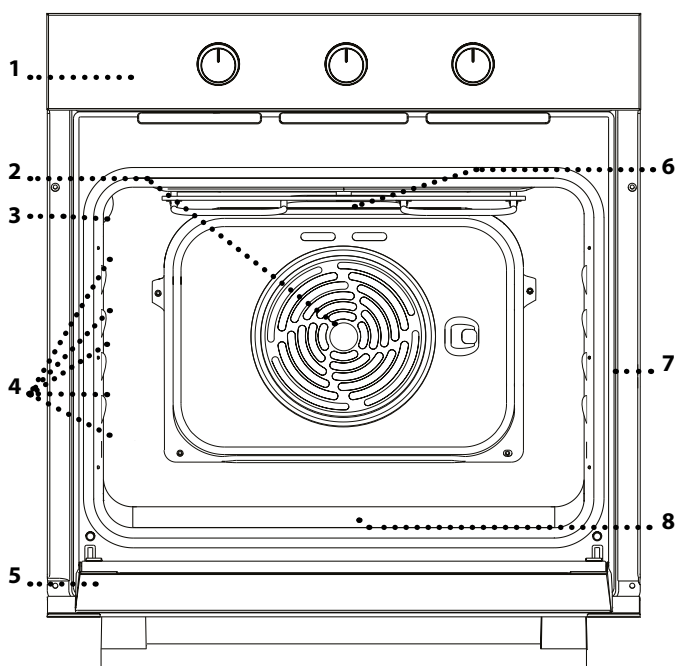


www.indesit.eu

Ви можете завантажити інструкції з техніки безпеки й посібник з експлуатації та догляду, відвідавши наш веб-сайт **docs.indesit.eu** та дотримуючись інструкцій на зворотньому боці цього буклету.

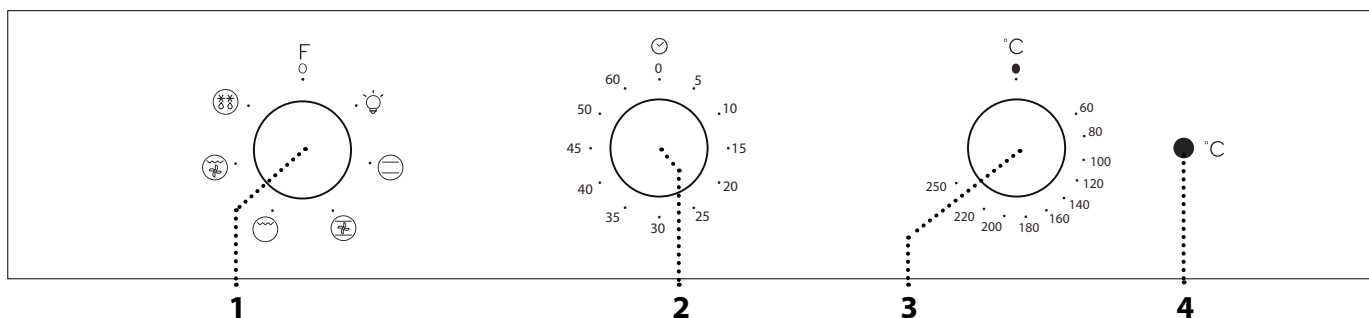
! Перед використанням приладу уважно прочитайте посібник «Техніка безпеки та охорона здоров'я».

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Лампочка
4. Напрявні для приладдя
(рівень вказано на стінці робочої камери)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент/
гриль
7. Ідентифікаційна табличка
(не знімати)
8. Нижній нагрівальний елемент
(не видно)

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКА ВИБОРУ

Щоб увімкнути духову шафу, оберіть будь-яку функцію. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть кнопку в положення 0.

2. РУЧКА ТАЙМЕРА

Дозволяє зручно використовувати таймер. Не перериває та не активує готування.

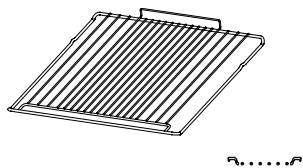
3. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверніть для вибору потрібної температури й активації вибраної функції.

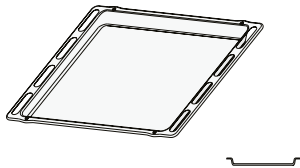
4. ІНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ

Вмикається під час процесу нагрівання. Вимикається, коли потрібну температуру досягнуто.

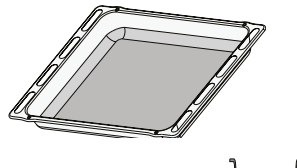
РЕШІТКА



ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ (ЗА НАЯВНОСТІ)



ЛОТОК (ЗА НАЯВНОСТІ)



Кількість приладдя може бути різною, залежно від моделі, яку ви придбали. Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

• Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахилою вгору, і натисніть на підняту задню сторону (спрямовану вгору) донизу. Після цього посувайте її горизонтально вздовж напрямних якомога далі.

• Інше приладдя, таке як деко для випікання, вставляйте горизонтально, посуваючи його уздовж напрямних.

ФУНКЦІЇ



ВИМК.

Для вимкнення духової шафи.



СВІТЛО

Для вмикання світла у відділенні.



ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці. Рекомендовано розмістити продукти на другому рівні.



ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

Для випікання пирогів з соковитою начинкою на одній полиці. Цю функцію можна також застосовувати для готування на двох полицях. Міняйте положення страв для рівномірнішого приготування.



GRILL

Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати деко для випікання, щоб збирати сік, який витікає при готуванні. Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 200 мл питної води.



GRATIN

Для смаження великих шматків м'яса (ніжки, ростбіф, курчата). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.



РОЗМОРОЖУВАННЯ

Для швидкого розморожування їжі.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духову шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: Це цілком нормально.

Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї усе приладдя.

Нагрійте духову шафу до 250° C протягом приблизно однієї години, бажано з використанням функції «Випікання з конвекцією». При цьому піч має бути порожньою.

Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

Примітки: рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Щоб обрати функцію, встановіть *ручку вибору* на символ, що відповідає бажаній функції.

2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

РУЧНА ФУНКЦІЯ

Для початку виконання обраної функції поверніть *ручку термостата*, щоб встановити бажану температуру.

Щоб перервати виконання функції в будь-який час, вимкніть духову шафу, поверніть *ручку вибору* й *ручку термостату* на 0 і .

3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ

Коли функцію буде активовано, увімкнеться індикатор термостата, сигналізуючи про те, що почався процес попереднього нагрівання. В кінці цього процесу індикатор термостата вимкнеться, що свідчитиме про те, що духову шафу досягла встановленої температури: У цей момент покладіть їжу всередину і переходьте до готування.

Увага! Якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.

. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

Ця опція не перериває та не активує готування, але дозволяє використовувати дисплей для відображення таймера, коли функцію активовано або коли духову шафу вимкнено.

Щоб активувати таймер, поверніть *ручку таймера* і встановіть потрібну тривалість. Коли відлік буде завершено, пролунає звуковий сигнал.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Пироги з дріжджового тіста		Так	150 – 170	30 – 90	2 
		Так	150 – 170	30 – 90 ***	4  1 
Пиріг із начинкою (чізкейк, штрудель, фруктовий пиріг)		Так	160 – 200	35 – 90	2 
		Так	160 – 200	35 – 90 ***	4  2 
Печиво/тарталетки		Так	160 – 180	15 – 35	2 / 3 
		Так	150 – 170	20 – 40 ***	4  2 
		Так	180 – 200	40 – 60	2 
Заварні тістечка		Так	170 – 190	35 – 50 ***	4  2 
		Так	90	150 – 200	2 
		Так	90	140 – 200 ***	4  2 
Безе		Так	220 – 250	10 – 25	1 / 2 
		Так	200 – 240	15 – 30 ***	4  2 
		Так	180 – 200	30 – 45	2 
Буханець хлібу 500 г		Так	180	50 – 70	1 / 2 
Хліб		Так	180 – 200	30 – 80 ***	4  2 
Заморожена піца		Так	250	10 – 20	2 
		Так	250	10 – 20 ***	4  2 
Солоні пироги (овочевий пиріг, пиріг кіш)		Так	180 – 200	30 – 45	2 
		Так	170 – 200	40 – 60 ***	4  2 
Воловани / печиво з листкового тіста		Так	190 – 200	20 – 30	2 
		Так	180 – 190	15 – 40 ***	4  2 
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги		Так	190 – 200	45 – 65	2 
Ягнятина/телятина/ яловичина/ свинина 1 кг		Так	190 – 200	80 – 110	2 
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг		Так	180 – 190	110 – 150	2 
Курятина/кролятина/качати́на (1 кг)		Так	200 – 230	50 – 100	2 
Індичка/гуска (3 кг)		Так	180 – 200	150 – 200	2 
Запечена риба / у пергаменті 0,5 кг (філе, ціла)		Так	170 – 190	30 – 45	2 
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 – 200	50 – 70	2 

ПРИЛАДДЯ	 Решітка	 Блюдо або деко для випікання на решітці	 Деко для випікання / лоток або деко для випікання на решітці	 Піддон / деко для випікання	 Піддон / деко для випікання з 200 мл води
----------	--	--	---	--	--

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Підсмажений хліб		5'	250	2 – 6	5
Рибне філе / скибки		5'	250	15 – 30 *	4 3
Ковбаски/кебаби/поребрина/гамбургери		5'	250	15 – 30 *	5 4
Смажене курча 1–1,3 кг		–	200 – 220	60 – 80 **	3 1
Ростбіф із кров'ю (1 кг)		–	200	35 – 50 **	3
Нога ягняти / гомілка		–	200	60 – 90 **	3
Смажена картопля		–	200 – 220	35 – 55 **	3
Овочева запіканка		–	200 – 220	25 – 55	3
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 – 100 ****	4 1
М'ясо та картопля		Так	190 – 200	45 – 100 ****	4 1
Риба й овочі		Так	180	30 – 50 ****	4 2

* Переверніть страву через половину часу приготування.

** Переверніть страву через дві третини часу приготування (якщо необхідно).

*** Поміняйте місцями рівні після половини часу приготування.

**** Передбачувана тривалість: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку. Поміняйте місцями полицки через дві третини часу приготування, якщо необхідно.

Завантажте «Довідник із використання та догляду» з сайту **docs.indesit.eu**. У ньому ви знайдете таблицю перевірених рецептів, складену для органів сертифікації згідно зі стандартом IEC 60350-1.

ФУНКЦІЇ				
	Традиційно	Гриль	Запіканка	Випікання з конвекцією

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці наведено найкращі функції, аксесуари та рівні для приготування різних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Указані температура та час готування орієнтовні; вони можуть залежати від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте аксесуари з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випікання та деко темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та аксесуарами із пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

Використовуючи функцію «Випікання з конвекцією» ви можете одночасно готувати різні справи (наприклад, риба та овочі), на різних рівнях. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ

Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.

Під час виконання будь-яких операцій використовуйте захисні рукавички.

Виконуйте необхідні операції, коли духову шафу холодна.

Від'єднайте прилад від джерела живлення.

Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні приладу.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протирайте поверхні вологою тканиною з мікрОВОлокна. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.
- Не користуйтеся корозійними або абразивними засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою ганчіркою з мікрОВОлокна.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання, залиште духову шафу охолонути і потім очистіть її, поки вона ще тепла, щоб видалити відкладення або плями, викликані залишками їжі. Щоб висушити конденсат, що утворився в результаті приготування їжі з високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім протріть її тканиною або губкою.

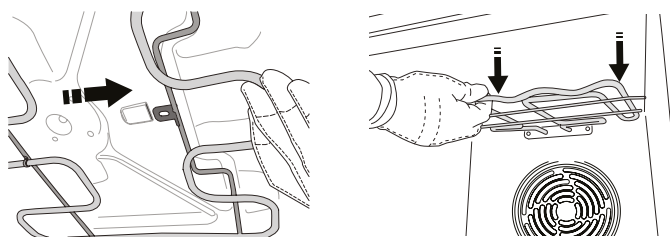
- Для полегшення очищення скла дверцят можна легко зняти і потім встановити на місці .
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.
- Для очищення верхньої панелі духової шафи верхній нагрівальний елемент гриля можна опустити.

ПРИЛАДДЯ

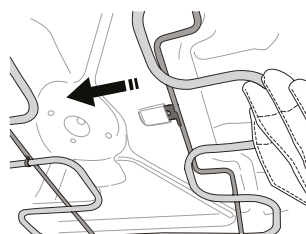
Замочуйте аксесуари у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Рештки їжі можна видалити за допомогою щітки або губки.

ОПУСКАННЯ ВЕРХНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТУ

1. Витягніть нагрівальний елемент з його гнізда, а потім опустіть його.

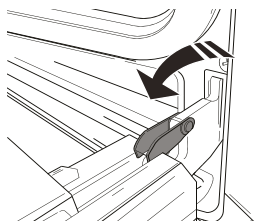


2. Щоб встановити нагрівальний елемент на місце, підніміть його угору, трохи потягніть до себе і переконайтеся, що опорний виступ надійно зафіксовано.

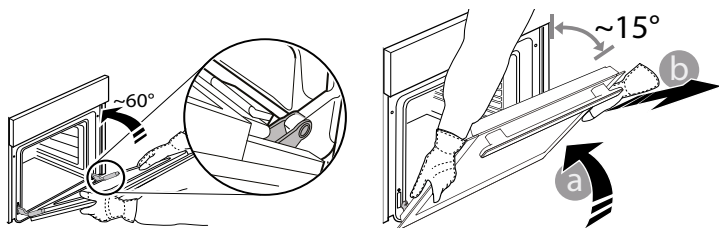


ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



2. Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята, зачіняйте і водночас тягніть їх угору (а), поки вони не вивільняться із опорних місць.



Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

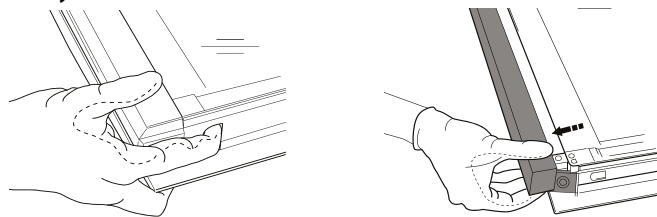
3. Щоб установити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель із їхніми гніздами та закріпіть верхню частину в її гнізді.

4. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення. Переконайтеся, що вони повністю опущені.

5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте описані вище кроки.

НАТИСНІТЬ ЩОБ ОЧИСТИТИ - ОЧИЩЕННЯ СКЛА

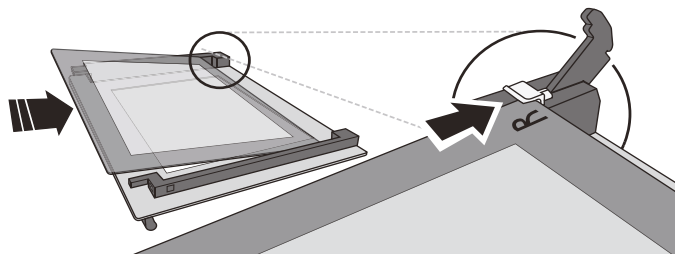
1. Коли знімете дверцята і покладете їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть два фіксатора і зніміть верхню кромку дверцят, потягнувши їх на себе.



2. Підніміть і міцно утримуйте внутрішнє скло обома руками, для очищення зніміть і покладіть його на м'яку поверхню.

3. Щоб правильно встановити внутрішнє скло на місце, переконайтеся, що у лівому куті видно символ «R».

Спочатку вставте довгу сторону скла, позначену символом «R» в опорні гнізда, потім опустіть його у потрібне положення.



4. Встановіть на місце верхню кромку: Клацання свідчить про правильне встановлення. Перш ніж встановити дверцята, переконайтеся у надійності ущільнення.

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



Щоб отримати більше інформації, завантажте «Довідник із використання та догляду» з веб-сторінки **docs.indesit.eu**

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу та знову ввімкніть її, щоб перевірити, чи зникла несправність.

ДОВІДКОВИЙ ЛИСТОК ТЕХНІЧНИХ ДАНИХ
 Паспорт виробу, який містить дані з електроспоживання для цього приладу, можна завантажити з веб-сайту **docs.indesit.eu**

ЯК ОТРИМАТИ «ДОВІДНИК ІЗ ВИКОРИСТАННЯ ТА ДОГЛЯДУ»
> Завантажте «Довідник із використання та догляду» з нашого веб-сайту **docs.indesit.eu** (можна використати цей QR-код), вказавши комерційний код продукту.



> Або зверніться до нашої служби післяпродажного обслуговування клієнтів.

ЗВЕРНЕННЯ ДО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ
Контактну інформацію можна знайти в гарантійному керівництві. У разі звернення до центру післяпродажного обслуговування вкажіть коди, які наведено на табличці з паспортними даними виробу.

