

# DAILY REFERENCE GUIDE



## THANK YOU FOR PURCHASING AN INDESIT PRODUCT

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

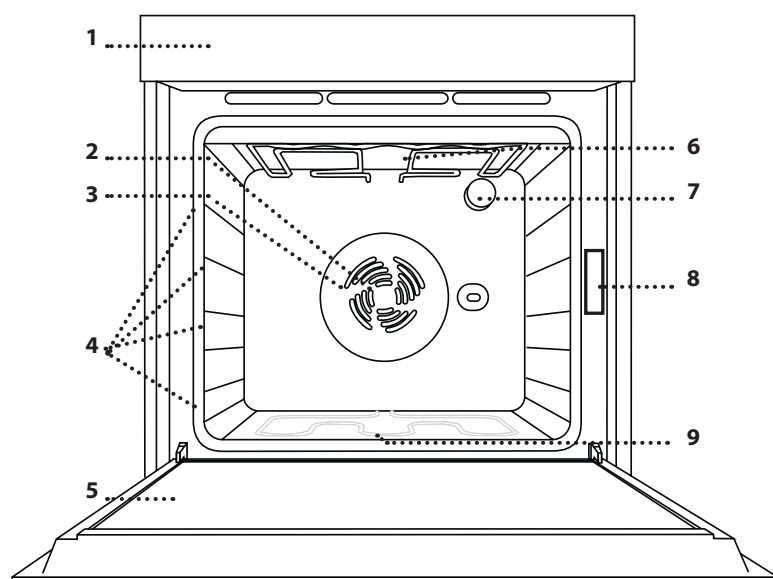


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) and following the instructions on the back of this booklet.



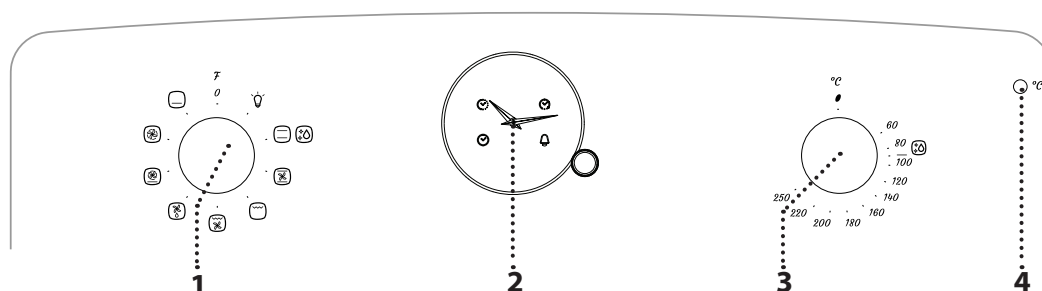
**Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.**

## PRODUCT DESCRIPTION



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

## CONTROL PANEL



### 1. SELECTION KNOB

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

### 2. ANALOG CLOCK

### 3. THERMOSTAT KNOB

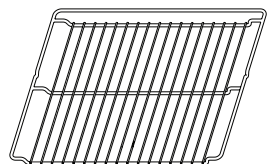
Turn to select a desired temperature, activating the selected function.

### 4. LED THERMOSTAT / PREHEATING

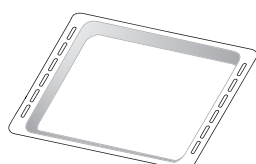
Switches on during the heating process. Switches off once the desired temperature is reached.

# ACCESSORIES

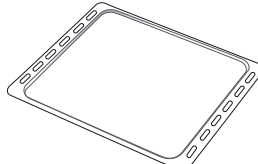
## WIRE SHELF



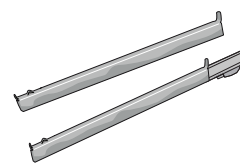
## DRIP TRAY\*



## BAKING TRAY\*



## SLIDING RUNNERS\*



\* Available only on certain models

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service.

## INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

## REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- To remove the shelf guides, remove the fixing screws (if present) on both sides with the aid of a coin or a tool. Lift the guides up and pull the lower parts out of their seatings: The shelf guides can now be removed.
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating. Refit the fixing screws.

# FUNCTIONS



### OFF

For switching off the oven.



### LIGHT

For switching on the light in the compartment.



### CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



### HYDROCLEANING

(AVAILABLE ONLY ON CERTAIN MODELS)

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



### CONVECTION BAKE

To cook meat and pies with filling (savory or sweets) on a single shelf, and pizzas on one or two shelves. This function delivers an even, golden, crisp top and base. When cooking on two levels, switch the position of dishes halfway through cooking 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 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.



### GRATIN

For roasting large joints of meat. We recommend using a 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.



### TURBOFAN

For food with a crisp base and soft top. Ideal for cooking cakes with liquid filling and no precooked base on a single shelf.



### MULTILEVEL

For cooking a variety of food requiring the same temperature on two shelves at the same time (e.g. fish, vegetables, cakes). This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.



### BOTTOM

Use this function after cooking to brown the bottom of the dish. It is advisable to place the food on the 1st/2nd cooking level. The function can also be used for slow cooking.

# USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

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

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

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

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

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

## DAILY USE

### 1. SELECT A FUNCTION

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

### 2. ACTIVATE A FUNCTION

To start the function you have selected, turn the thermostat knob to set the temperature you require. To interrupt the function at any time, switch off the oven, turn the selection knob and the thermostat knob to 0 and 0.

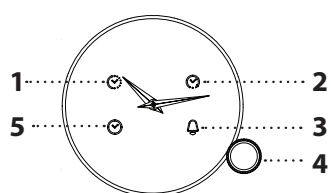
### 3. PREHEATING

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.

### . ANALOG CLOCK



1. Icon start cooking time
2. Icon end cooking time
3. Icon set timer
4. Watch crown
5. Icon set time of day

### . SET TIME OF DAY

Press the watch crown four times until the icon ☉ flashes on the display. Turn the knob to select the correct time and then confirm by pressing the watch crown.

Please note: the time will need to be set on first use and following a power cut.

### . SET LENGTH OF COOKING

To set the length, it is necessary to specify the end cooking time. After selecting a function and adjusting the temperature according to your needs, press the watch crown two times until the icon ☉ flashes on the display. Turn the watch crown to set the end cooking time and then set the length of cooking. Press the watch crown to confirm and begin cooking: an acoustic signal and flashing icon ☉ will warn you when the cooking time has ended.

Please note: the shortest time you can set is 2 minutes. To verify the end cooking time set, press the watch crown one time during cooking. To cancel the setting before it ends, press down on the watch crown for 5 seconds: the oven will automatically return to cooking manually.

When the cooking is finished, press down on the watch crown for 5 seconds to turn off the acoustic signal, then press the watch crown again one time to cancel all of the settings and return to cooking.

### . TIMER

When the oven is switched off, the analog clock can be used as a minute minder. To start the function, make sure the oven is switched off and press the watch crown 3 times: the icon ⌚ will flash on the display. Turn the watch crown to set the desired length, then press it to start the timer: an acoustic signal will warn you when the count-down is finished.

Please note: the shortest time you can set is 2 minutes. To switch off the timer before it ends, press down on the watch crown for 5 seconds. To switch off the acoustic signal, press the watch crown one time.

# COOKING TABLE

| RECIPE                                                          | FUNCTION | PREHEAT | TEMPERATURE (°C) | DURATION (MIN) | SHELF AND ACCESSORIES |
|-----------------------------------------------------------------|----------|---------|------------------|----------------|-----------------------|
| <b>Leavened cakes</b>                                           |          | Yes     | 160 - 180        | 35 - 55        | 2                     |
|                                                                 |          | Yes     | 150 - 170        | 30 - 90        | 3  1                  |
| <b>Filled cakes</b><br>(cheesecake, strudel, apple pie)         |          | Yes     | 150 - 190        | 30 - 85        | 2                     |
|                                                                 |          | Yes     | 150 - 190        | 35 - 90        | 3  1                  |
| <b>Biscuits / Tartlets</b>                                      |          | Yes     | 170 - 180        | 15 - 40        | 3                     |
|                                                                 |          | Yes     | 150 - 175        | 20 - 45        | 3  1                  |
| <b>Choux buns</b>                                               |          | Yes     | 180              | 30 - 40        | 3                     |
|                                                                 |          | Yes     | 170 - 190        | 35 - 45        | 3  1                  |
| <b>Meringues</b>                                                |          | Yes     | 90               | 120 - 130      | 3                     |
|                                                                 |          | Yes     | 90               | 130 - 150      | 3  1                  |
| <b>Bread / Pizza / Focaccia</b>                                 |          | Yes     | 190 - 250        | 15 - 50        | 2                     |
|                                                                 |          | Yes     | 190 - 250        | 25 - 50        | 3  1                  |
| <b>Frozen pizza</b>                                             |          | Yes     | 250              | 10 - 15        | 2                     |
|                                                                 |          | Yes     | 250              | 10 - 20        | 3  1                  |
| <b>Savoury pies</b><br>(vegetable pie, quiche)                  |          | Yes     | 175 - 200        | 40 - 50        | 2                     |
|                                                                 |          | Yes     | 175 - 190        | 50 - 65        | 3  1                  |
| <b>Vols-au-vent / Puff pastry crackers</b>                      |          | Yes     | 180 - 200        | 20 - 30        | 3                     |
|                                                                 |          | Yes     | 175 - 200        | 25 - 45        | 3  1                  |
| <b>Lasagne / Baked pasta / Cannelloni / Flans</b>               |          | Yes     | 190 - 200        | 40 - 65        | 2                     |
| <b>Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg</b>                           |          | Yes     | 190 - 200        | 90 - 110       | 2                     |
| <b>Chicken / Rabbit / Duck 1 kg</b>                             |          | Yes     | 190 - 200        | 65 - 85        | 2                     |
| <b>Turkey / Goose 3 kg</b>                                      |          | Yes     | 190 - 200        | 140 - 180      | 1 / 2                 |
| <b>Baked fish / en papillote</b><br>(fillets, whole)            |          | Yes     | 180 - 200        | 40 - 60        | 2                     |
| <b>Stuffed vegetables</b><br>(tomatoes, courgettes, aubergines) |          | Yes     | 175 - 200        | 50 - 60        | 2                     |
| <b>Toast</b>                                                    |          | Yes     | 200              | 2 - 5          | 4                     |
| <b>Fish fillets / Steaks</b>                                    |          | Yes     | 200              | 30 - 40 *      | 4  3                  |

| RECIPE                                             | FUNCTION                                                                          | PREHEAT | TEMPERATURE (°C) | DURATION (MIN) | SHELF AND ACCESSORIES                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers</b> |  | Yes     | 200              | 30 - 50 *      | 4  3  |
| <b>Roast chicken</b> 1-1.3 kg                      |  | -       | 200              | 55 - 70 *      | 2  1  |
| <b>Roast beef rare</b> 1 kg                        |  | -       | 200              | 35 - 50 **     | 2                                                                                        |
| <b>Leg of lamb / Shanks</b>                        |  | -       | 200              | 60 - 90 **     | 2                                                                                        |
| <b>Roast potatoes</b>                              |  | -       | 200              | 45 - 55 **     | 2                                                                                        |
| <b>Vegetable gratin</b>                            |  | -       | 200              | 20 - 30        | 2                                                                                        |
| <b>Lasagna &amp; Meat</b>                          |  | Yes     | 200              | 50 - 100 ***   | 3  1  |
| <b>Meat &amp; Potatoes</b>                         |  | Yes     | 200              | 45 - 100 ***   | 3  1  |
| <b>Fish &amp; Vegetables</b>                       |  | Yes     | 175              | 30 - 50 ***    | 3  1  |

\* 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.

| FUNCTIONS   |  Conventional |  Grill                  |  Gratin                                            |  Multilevel              |  Convection Bake                |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ACCESSORIES |  Wire shelf   |  Cake tin on wire shelf |  Drip tray / baking tray or cake tin on wire shelf |  Drip tray / Baking tray |  Drip tray with 500 ml of water |

# USEFUL TIPS

## HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook various 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 plates. 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 “Multilevel” function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

# 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.

- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning

## 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.

## REPLACING THE LAMP

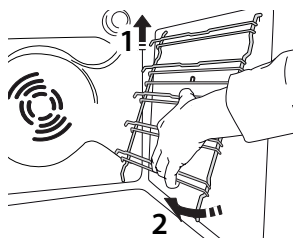
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Only use 20-40W/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.  
- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

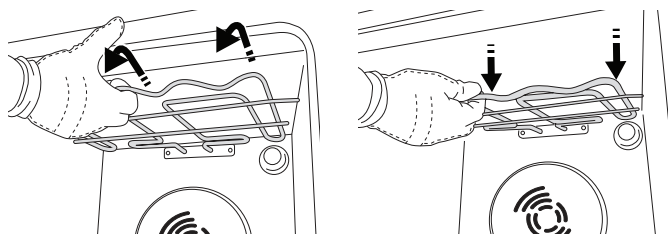
## LOWER THE TOP HEATING ELEMENT

(ONLY IN SOME MODELS)

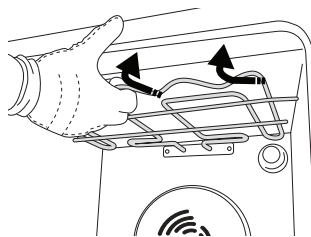
1. Remove the lateral shelf guides.



2. Pull the heating element out a little and lower it.

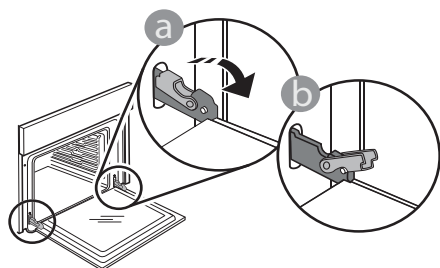


3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, making sure it comes to rest on the lateral supports.



## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

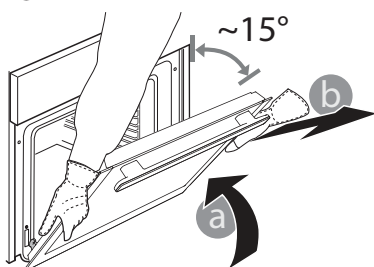
1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



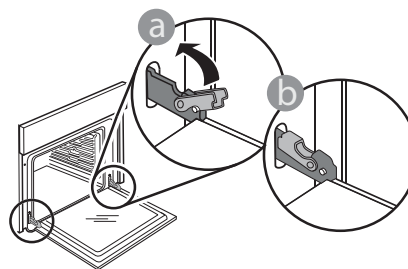
2. Close the door as much as you can.

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 at the same time until it is released from its seating. 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.



Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.

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: The door could become damaged if it does not work properly.

# TROUBLESHOOTING

| Problem                  | Possible cause                              | Solution                                                                                                                                                                            |
|--------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The oven is not working. | Power cut.<br>Disconnection from the mains. | Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply.<br><br>Turn 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

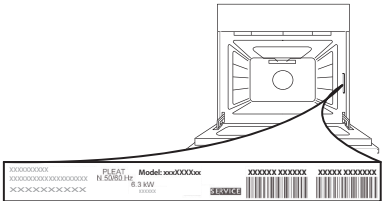
>  [www](http://www) Download the Use and Care Guide from our website **docs.indesit.eu** (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.



> 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 AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO INDESIT

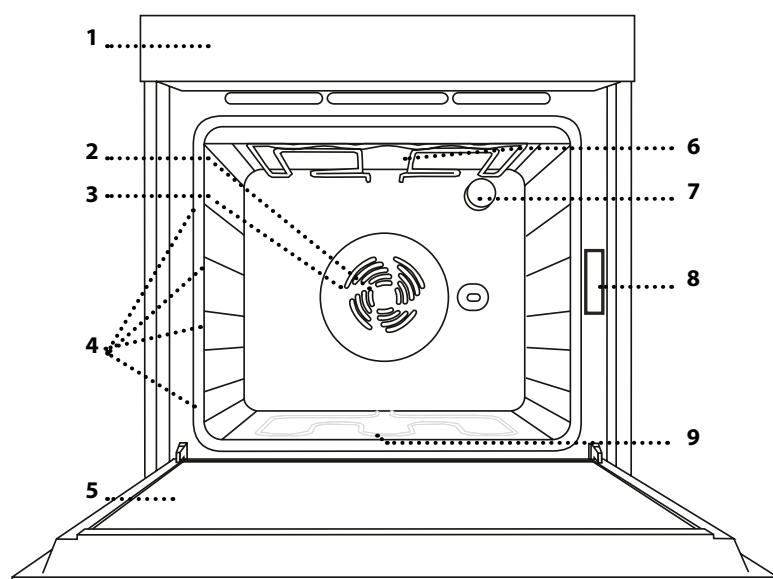
Per ricevere un'assistenza più completa,  
registrare il prodotto su  
[www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



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

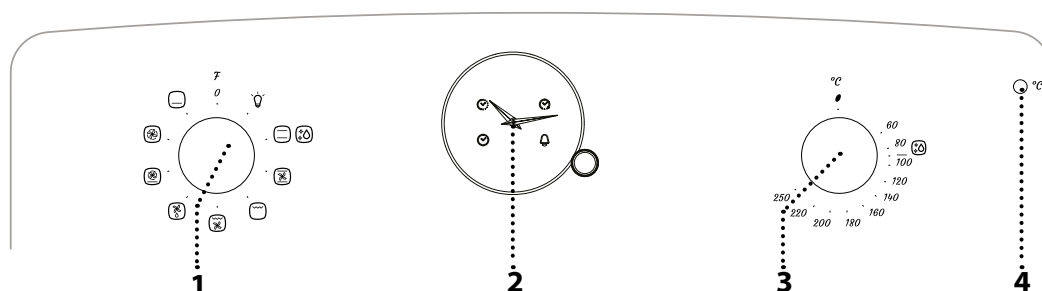
**!** Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

## DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello di controllo
2. Ventola
3. Resistenza circolare (non visibile)
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
5. Porta
6. Resistenza superiore / grill
7. Lampada
8. Targhetta matricola (da non rimuovere)
9. Resistenza inferiore (non visibile)

## PANNELLO COMANDI



### 1. MANOPOLA DI SELEZIONE

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

### 2. OROLOGIO ANALOGICO

### 3. MANOPOLA TERMOSTATO

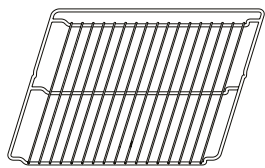
Ruotare per selezionare la temperatura e attivare la funzione desiderata.

### 4. SPIA TERMOSTATO / PRERISCALDAMENTO

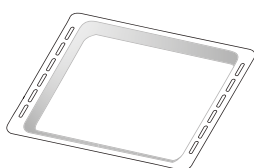
Si accende durante la fase di riscaldamento. Si spegne al raggiungimento della temperatura desiderata.

# ACCESSORI

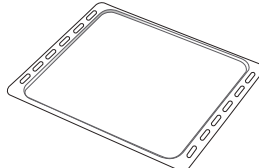
## GRIGLIA



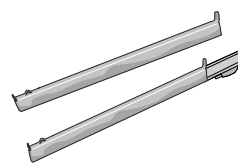
## LECCARDA\*



## TEGLIA\*



## GUIDE SCORREVOLI \*



\* 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 non in dotazione presso il Servizio Assistenza Clienti.

### INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

Gli altri accessori, come la leccarda o la piastra dolci, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

### TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

- Per rimuovere le griglie, togliere le viti di fissaggio (se presenti) da entrambi i lati con l'aiuto di una moneta o di un attrezzo adatto. Quindi sollevare le guide ed estrarre le parti inferiori dai relativi alloggiamenti: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.
- Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori. Rimontare le viti di fissaggio.

# FUNZIONI



#### OFF

Per spegnere il forno.



#### LAMPADA

Per accendere la luce nel forno.



#### STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



#### HYDROCLEANING

(DISPONIBILE SOLO SU ALCUNI MODELLI)

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



#### VENTILATO

Per cuocere carni e torte ripiene (salate o dolci) su un solo ripiano, oppure pizze su uno o due ripiani. Questa funzione permette di ottenere pietanze dorate e croccanti sia sopra che sotto. Per le cotture su due livelli, invertire la posizione degli alimenti a metà cottura per ottenere un risultato più omogeneo.



#### GRILL

Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la cottura delle carni alla griglia, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i liquidi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.



#### GRATIN

Per arrostiti tagli di carne di grandi dimensioni. Si consiglia di utilizzare una teglia 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.



#### TURBOVENTILATO

Per ottenere cibi con una base croccante e una superficie soffice. Ideale per cuocere su singolo livello torte con composto liquido senza base precotta.



#### MULTILIVELLO

Per cuocere contemporaneamente su due ripiani pietanze diverse che richiedono la medesima temperatura di cottura (ad esempio, pesce, verdure, dolci). La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.



#### INFERIORE

Utilizzare questa funzione a fine cottura per dorare la parte inferiore della pietanza. Si consiglia di posizionare la pietanza sul 1/2° ripiano. Questa funzione può essere utilizzata anche per la cottura lenta.

## PRIMO UTILIZZO

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

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

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

## USO QUOTIDIANO

### 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

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

### 2. AVVIARE UNA FUNZIONE

Per avviare la funzione selezionata, ruotare la manopola termostato per impostare la temperatura desiderata. Per interrompere una funzione in qualsiasi momento, spegnere il forno, ruotare la manopola di selezione e la manopola del termostato su **0** e **●**.

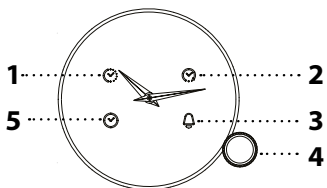
### 3. PRERISCALDAMENTO

Una volta avviata la funzione, il LED del termostato si accende per segnalare che si è attivata la fase di preriscaldamento.

Al termine di questa fase, il LED del termostato si spegne ad indicare che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

Nota: introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura.

### . OROLOGIO ANALOGICO



1. Icona ora di inizio cottura
2. Icona ora di fine cottura
3. Icona impostazione timer
4. Corona dell'orologio
5. Icona impostazione ora del giorno

### . REGOLARE L'ORA

Premere quattro volte la corona finché l'icona **☉** lampeggia sul display. Ruotare la corona per selezionare l'ora corretta e quindi confermare premendo il pulsante.

Nota: al primo utilizzo e dopo un'interruzione di corrente è necessario impostare l'ora.

### . IMPOSTARE IL TEMPO DI COTTURA

Per impostare la durata è necessario indicare l'ora di fine cottura. Dopo aver selezionato una funzione e regolato la temperatura, premere due volte la corona finché l'icona **⌚** lampeggia sul display. Ruotare la corona per impostare l'ora di fine cottura e quindi la durata della cottura. Premere la corona per confermare e avviare la cottura: un segnale acustico e il lampeggio dell'icona **⌚** avviseranno che la cottura è terminata.

Nota: la durata minima che è possibile impostare è 2 minuti. Per verificare l'ora di fine cottura impostata, premere una volta la corona durante la cottura. Per cancellare l'impostazione prima del termine, tenere premuta per 5 secondi la corona: il forno tornerà automaticamente alla cottura manuale.

Al termine della cottura, tenere premuta la corona per 5 secondi per disattivare il segnale acustico, quindi premere nuovamente una volta la corona per cancellare ogni impostazione e tornare alla cottura manuale.

### . TIMER

Quando il forno è spento, l'orologio analogico può essere utilizzato come contaminuti. Per attivare la funzione, assicurarsi che il forno sia spento e premere 3 volte la corona: l'icona **⌚** lampeggia sul display. Ruotare la corona per impostare la durata desiderata, quindi premere per avviare il timer: un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

Nota: la durata minima che è possibile impostare è 2 minuti. Per disattivare il timer prima del termine, tenere premuta la corona per 5 secondi. Per disattivare il segnale acustico, premere una volta la corona.

# TABELLA DI COTTURA

| RICETTA                                                   | FUNZIONE                                                                            | PRERISC. | TEMPERATURA (°C) | DURATA (MIN) | RIPIANO E ACCESSORI                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Torte lievitate</b>                                    |    | Sì       | 160 - 180        | 35 - 55      | 2                                                                                            |
|                                                           |    | Sì       | 150 - 170        | 30 - 90      | 3  1      |
| <b>Torte ripiene</b><br>(cheesecake, strudel, apple pie)  |    | Sì       | 150 - 190        | 30 - 85      | 2                                                                                            |
|                                                           |    | Sì       | 150 - 190        | 35 - 90      | 3  1      |
| <b>Biscotti / Crostatine</b>                              |    | Sì       | 170 - 180        | 15 - 40      | 3                                                                                            |
|                                                           |    | Sì       | 150 - 175        | 20 - 45      | 3  1      |
| <b>Bigné</b>                                              |    | Sì       | 180              | 30 - 40      | 3                                                                                            |
|                                                           |    | Sì       | 170 - 190        | 35 - 45      | 3  1      |
| <b>Meringhe</b>                                           |    | Sì       | 90               | 120 - 130    | 3                                                                                            |
|                                                           |    | Sì       | 90               | 130 - 150    | 3  1      |
| <b>Pane / Pizza / Focaccia</b>                            |    | Sì       | 190 - 250        | 15 - 50      | 2                                                                                            |
|                                                           |   | Sì       | 190 - 250        | 25 - 50      | 3  1    |
| <b>Pizza surgelata</b>                                    |  | Sì       | 250              | 10 - 15      | 2                                                                                          |
|                                                           |  | Sì       | 250              | 10 - 20      | 3  1  |
| <b>Torte salate</b><br>(torta di verdure, quiche)         |  | Sì       | 175 - 200        | 40 - 50      | 2                                                                                          |
|                                                           |  | Sì       | 175 - 190        | 50 - 65      | 3  1  |
| <b>Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia</b>           |  | Sì       | 180 - 200        | 20 - 30      | 3                                                                                          |
|                                                           |  | Sì       | 175 - 200        | 25 - 45      | 3  1  |
| <b>Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati</b>   |  | Sì       | 190 - 200        | 40 - 65      | 2                                                                                          |
| <b>Agnello / Vitello / Manzo / Maiale</b><br>(1 kg)       |  | Sì       | 190 - 200        | 90 - 110     | 2                                                                                          |
| <b>Pollo / Coniglio / Anatra</b> 1 kg                     |  | Sì       | 190 - 200        | 65 - 85      | 2                                                                                          |
| <b>Tacchino / Oca</b> (3 kg)                              |  | Sì       | 190 - 200        | 140 - 180    | 1 / 2                                                                                      |
| <b>Pesce al forno / al cartoccio</b><br>(filetti, intero) |  | Sì       | 180 - 200        | 40 - 60      | 2                                                                                          |
| <b>Verdure ripiene</b><br>(pomodori, zucchine, melanzane) |  | Sì       | 175 - 200        | 50 - 60      | 2                                                                                          |
| <b>Pane tostato</b>                                       |  | Sì       | 200              | 2 - 5        | 4                                                                                          |
| <b>Filetti / Tranci di pesce</b>                          |  | Sì       | 200              | 30 - 40 *    | 4  3  |

| RICETTA                                          | FUNZIONE                                                                          | PRERISC. | TEMPERATURA (°C) | DURATA (MIN) | RIPIANO E ACCESSORI                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger</b> |  | Sì       | 200              | 30 - 50 *    | 4  3                                                                                     |
| <b>Pollo arrosto</b> 1-1,3 kg                    |  | -        | 200              | 55 - 70 *    | 2  1                                                                                     |
| <b>Roast beef al sangue</b> 1 kg                 |  | -        | 200              | 35 - 50 **   | 2                                                                                        |
| <b>Cosciotto d'agnello / Stinco</b>              |  | -        | 200              | 60 - 90 **   | 2                                                                                        |
| <b>Patate arrosto</b>                            |  | -        | 200              | 45 - 55 **   | 2                                                                                        |
| <b>Verdure gratinate</b>                         |  | -        | 200              | 20 - 30      | 2                                                                                        |
| <b>Lasagne e carne</b>                           |  | Sì       | 200              | 50 - 100 *** | 3  1  |
| <b>Carne e patate</b>                            |  | Sì       | 200              | 45 - 100 *** | 3  1  |
| <b>Pesce e verdure</b>                           |  | Sì       | 175              | 30 - 50 ***  | 3  1  |

\* Ruotare il cibo a metà cottura.

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

\*\*\* La durata è approssimata: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

| FUNZIONI  |  |  |  |  |  |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|           | Statico                                                                             | Grill                                                                               | Gratin                                                                              | Multilivello                                                                          | Ventilato                                                                             |
| ACCESSORI |  |  |  |  |  |
|           | Griglia                                                                             | Tortiera su griglia                                                                 | Leccarda / teglia o tortiera su griglia                                             | Leccarda / teglia                                                                     | Leccarda con 500 ml di acqua                                                          |

# CONSIGLI UTILI

## 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 pirex o in ceramica, ma i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

## COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

Grazie alla funzione "Multilivello" è possibile cuocere contemporaneamente pietanze diverse che richiedono la stessa temperatura di cottura (ad esempio: pesce e verdure), su ripiani diversi. Si potranno estrarre prima gli alimenti che richiedono tempi di cottura più brevi e lasciare continuare la cottura per quelli che necessitano di tempi più lunghi.

# PULIZIA E MANUTENZIONE

**Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.**

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

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

**Utilizzare guanti protettivi.**

**Il forno deve essere disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.**

## 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 ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia la porta del forno può essere tolta

## 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.

## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitarla di nuovo il coperchio della lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

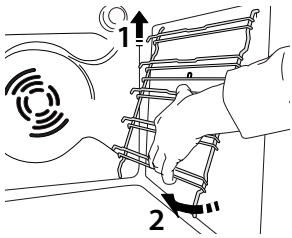
Note: Usare solo lampade alogene da 20 -40W/230 V, tipo G9, T300 °C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

- In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

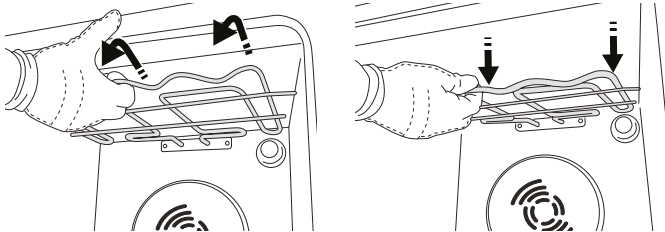
**ABBASSARE LA RESISTENZA SUPERIORE**

(SOLO IN ALCUNI MODELLI)

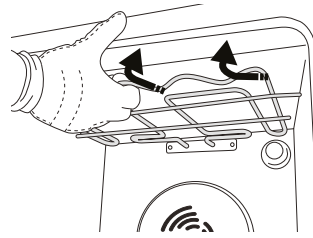
1. Rimuovere le griglie laterali.



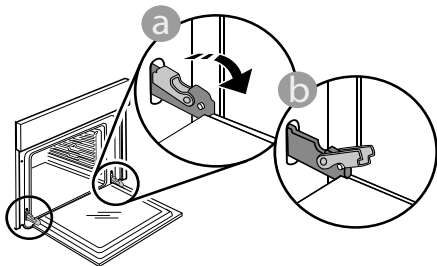
2. Estrarre leggermente la resistenza e abbassarla.



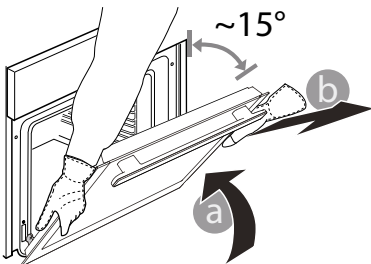
3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sé, assicurandosi che poggia sulle apposite sedi laterali.

**TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA**

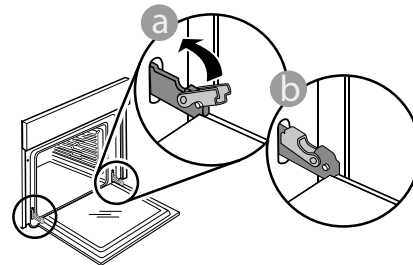
1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



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 finché non esce dalle sedi. 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.



Sarà necessario applicare una leggera pressione per assicurare il corretto posizionamento dei fermi.

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

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

## SCHEDA TECNICA

 [www](http://www.docs.indesit.eu) La scheda tecnica del prodotto con i dati energetici dell'apparecchio può essere scaricata dal sito **docs.indesit.eu**

## COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

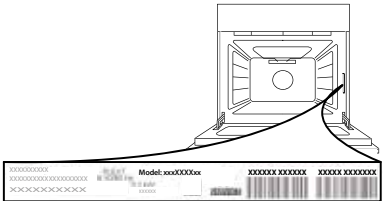
>  [www](http://www.docs.indesit.eu) Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web **docs.indesit.eu** (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti.

## CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

I contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia. Prima di contattare il Servizio Assistenza, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



400011708581