

GUIDA RAPIDA



GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO INDESIT

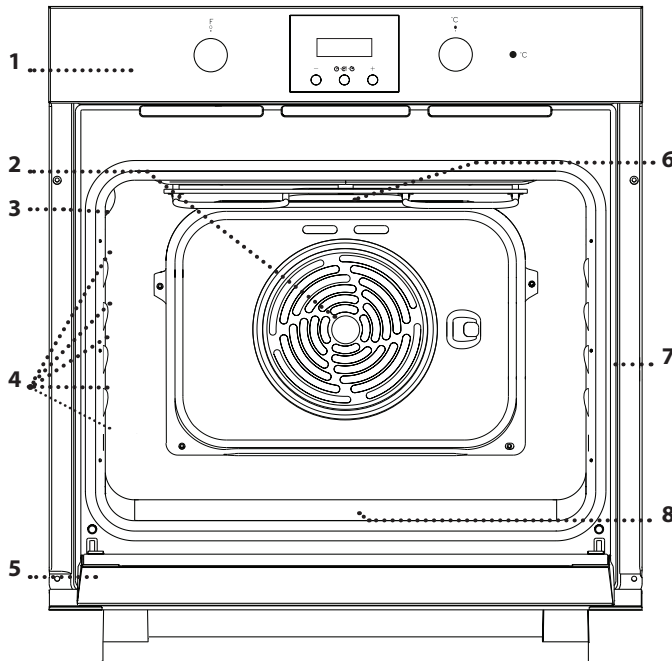
Per ricevere un'assistenza più completa,
registrare il prodotto su
www.indesit.com/register



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.

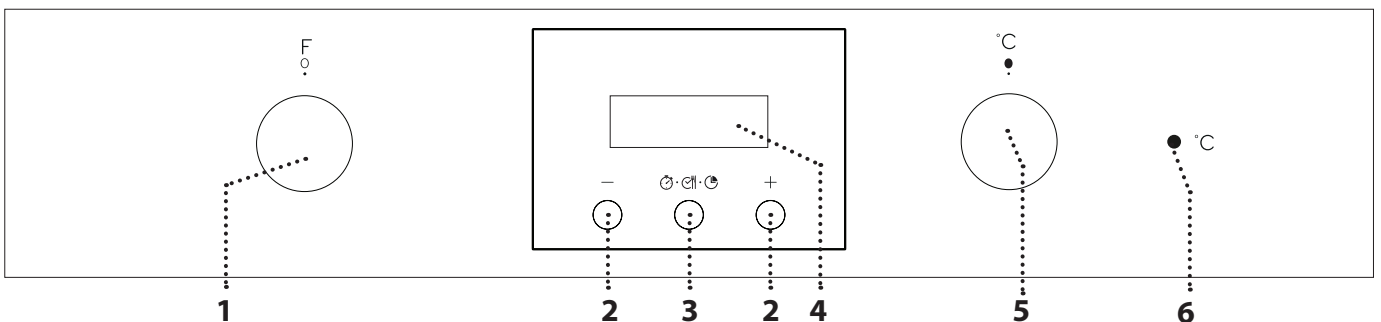
! Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



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

PANNELLO DI CONTROLLO



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno
selezionando una funzione.
Ruotare nella posizione **O** per
disattivare il forno.

2. TASTO +/-

Per aumentare o diminuire il valore
visualizzato sul display.

3. TASTO DI REGOLAZIONE DEL TEMPO

Per selezionare le impostazioni di:
durata, fine cottura, timer.

4. DISPLAY

5. MANOPOLA TERMOSTATO

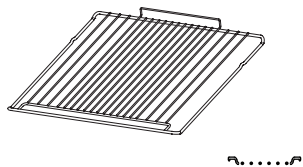
Ruotare per selezionare la
temperatura desiderata.

6. SPIA TERMOSTATO/ PRERISCALDAMENTO

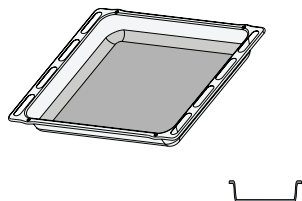
Si accende durante la fase di
riscaldamento. Si spegne al
raggiungimento della temperatura
desiderata.

Note: Le manopole sono a scomparsa.
Fare pressione al centro delle stesse per
estrarle dalla loro sede.

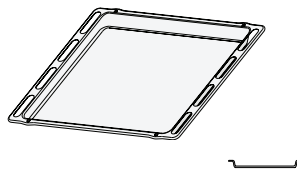
GRIGLIA



LECCARDA (SE PRESENTE)



TEGLIA



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

USO DEGLI ACCESSORI

• Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato. In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulla griglia laterale fino a fine corsa.

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

FUNZIONI

OFF
Per spegnere il forno.

LAMPADA
Per accendere la luce nel forno.

STATICO
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Si consiglia di utilizzare il 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 arrostitire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una teglia per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.

SCONGELAMENTO
Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti.

PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTAZIONE DEL TEMPO

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: sul display lampeggiano l'indicazione "AUTO" e le cifre "0.00".



Per impostare l'ora, premere contemporaneamente i tasti **-** e **+**: Impostare l'ora utilizzando i tasti **+** e **-**.

Note: Per cambiare l'ora in un momento successivo (ad esempio dopo un'interruzione prolungata della corrente elettrica) occorrerà eseguire un reset premendo simultaneamente i tasti **-** e **+**.

2. IMPOSTARE IL SUONO

Dopo aver selezionato i valori desiderati, premere il *tasto di regolazione del tempo*: Sul display viene visualizzato "ton 1".



Per scegliere il suono desiderato, premere il tasto **-**, quindi premere il *tasto di regolazione del tempo* per confermare.

Note: per cambiare le impostazioni in un momento successivo, premere simultaneamente i tasti **-** e **+** e ripetere la procedura sopra descritta.

3. 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

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

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

3. PRERISCALDAMENTO

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.

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

. PROGRAMMARE LA COTTURA

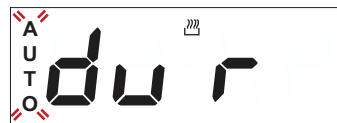
Dopo avere selezionato e attivato la funzione è possibile impostare la durata.




Premere per almeno 2 secondi il *tasto di regolazione del tempo*: il simbolo  lampeggia.



Premere nuovamente il *tasto di regolazione del tempo*: sul display vengono visualizzati in sequenza DUR e 0.00 e l'indicazione AUTO lampeggia.




Impostare la durata usando i tasti **+** e **-**. Dopo qualche secondo, sul display viene visualizzata l'ora e l'indicazione AUTO  rimane accesa per confermare l'impostazione.



Note: per visualizzare il tempo di cottura restante, premere il *tasto di regolazione del tempo* per almeno 2 secondi. Per modificarlo (se necessario), premere il tasto una seconda volta e usare i tasti + e - per modificare la durata.

FINE COTTURA

A fine cottura, il simbolo  si spegne, viene emesso un segnale acustico e sul display lampeggia l'indicazione AUTO.




Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale acustico.

Riportare la manopola funzioni e la *manopola del termostato* su 0 e ●, quindi premere il *tasto di regolazione del tempo* per almeno 2 secondi per spegnere il forno.

PROGRAMMARE L'ORA DI FINE COTTURA / AVVIO RITARDATO


Dopo avere selezionato la durata, premere il *tasto di regolazione del tempo*: sul display vengono visualizzati l'indicazione END, l'ora di fine cottura e l'indicazione AUTO lampeggiante.



Premere il tasto + per selezionare l'ora di fine cottura. Dopo qualche secondo sul display viene visualizzata l'ora, il simbolo  si spegne e l'indicazione AUTO rimane accesa per confermare l'impostazione.




Nota: per visualizzare l'ora di fine cottura ed eventualmente modificarla, premere il *tasto di regolazione del tempo* per 2 secondi, quindi premerlo nuovamente due volte.

La funzione si metterà in pausa; trascorso il tempo calcolato perché la cottura termini all'ora impostata, il simbolo  si accenderà e il forno attiverà automaticamente la funzione di cottura selezionata.



IMPOSTAZIONE DEL 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, premere per almeno 2 secondi il *tasto di regolazione del tempo*: sul display lampeggia il simbolo .

































































Impostare la durata usando i tasti + e -: dopo alcuni secondi ha inizio il conto alla rovescia.








Il display mostra l'ora e il simbolo  rimane acceso per confermare che è stato impostato il timer.

Note: per visualizzare il conto alla rovescia ed eventualmente modificarlo, premere nuovamente il *tasto di regolazione del tempo* per almeno 2 secondi.

TABELLA DI COTTURA

| RICETTA | FUNZIONE | PRERISCAL-DAMENTO | 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   |
| Bignè |  | Sì | 180 - 200 | 40 - 60 | 2  |
| |  | Sì | 170 - 190 | 35 - 50 *** | 4 2   |
| Meringhe |  | Sì | 90 | 150 - 200 | 2  |
| |  | Sì | 90 | 140 - 200 *** | 4 2   |
| Pizza / Focaccia |  | Sì | 220 - 250 | 10 - 25 | 1 / 2  |
| |  | Sì | 200 - 240 | 15 - 30 *** | 4 2   |
| Panini 80 g |  | 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 - 190 | 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  |

| | | | | |
|----------|---|---|---|---|
| FUNZIONI |  |  |  |  |
| | Statico | Grill | Gratin | Ventilato |

| | | | | | |
|-----------|---|---|---|---|---|
| ACCESSORI |  |  |  |  |  |
| | GRIGLIA | Teglia o tortiera su griglia | Teglia / Leccarda o teglia su griglia | Leccarda / teglia | Leccarda / piastra dolci con 200 ml d'acqua |

| RICETTA | FUNZIONE | PRERISCALDAMENTO | TEMPERATURA (°C) | DURATA (MIN) | LIVELLO E ACCESSORI |
|--|----------|------------------|------------------|---------------|---------------------|
| 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 |
| 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 |

La durata indicata non comprende la fase di preriscaldamento: si consiglia di inserire gli alimenti nel forno e di impostare la durata della cottura solo al raggiungimento della temperatura desiderata.

* 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 | Gratin | Ventilato |
| ACCESSORI | GRIGLIA | Teglia o tortiera su griglia | Teglia / Leccarda o teglia su griglia | Leccarda / teglia |
| | | | | Leccarda / piastra dolci con 200 ml d'acqua |

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 dall'alimentazione.

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

SUPERFICI ESTERNE

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

SUPERFICI INTERNE

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

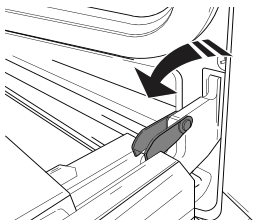
- Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare facilmente la porta .
- Pulire i vetri della porta con detersivi liquidi specifici.
- La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno: estrarre la resistenza dalla sede e abbassarla. Per reinserire la resistenza in posizione, sollevarla, tirarla leggermente verso di sé e controllare che il supporto sia posizionato correttamente.

GLI ACCESSORI

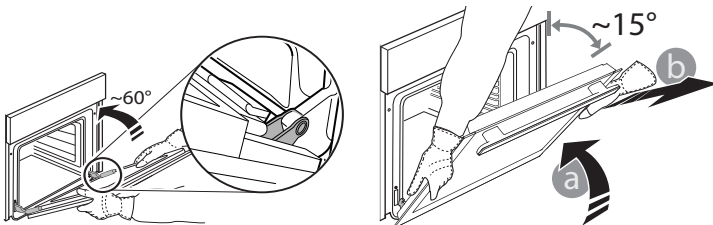
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

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



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



Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

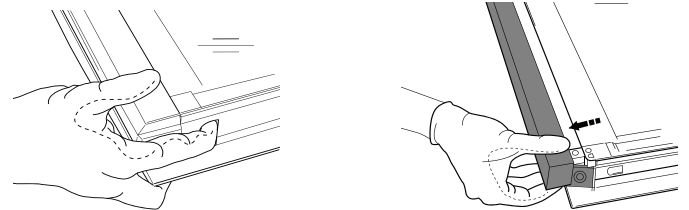
3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.

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

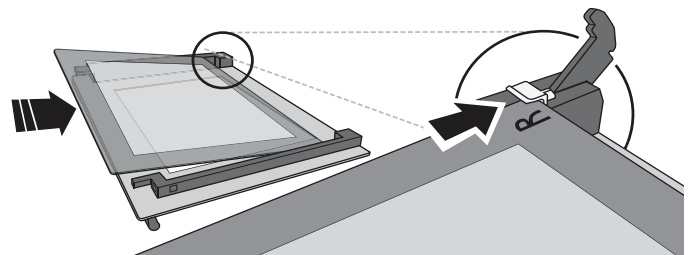
CLICK&CLEAN - PULIRE IL VETRO

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



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

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



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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



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

| 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. |

CONSIGLI UTILI



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

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 intendono dall'introduzione degli alimenti 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 tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

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

SCHEMA TECNICA

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

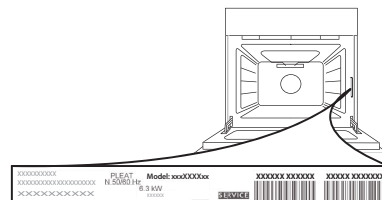
> Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web docs.indesit.eu (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti.

CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

Le informazioni di contatto sono riportate sul libretto di garanzia. Prima di contattare il Servizio Assistenza, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



400011300120

Stampato in Italia