

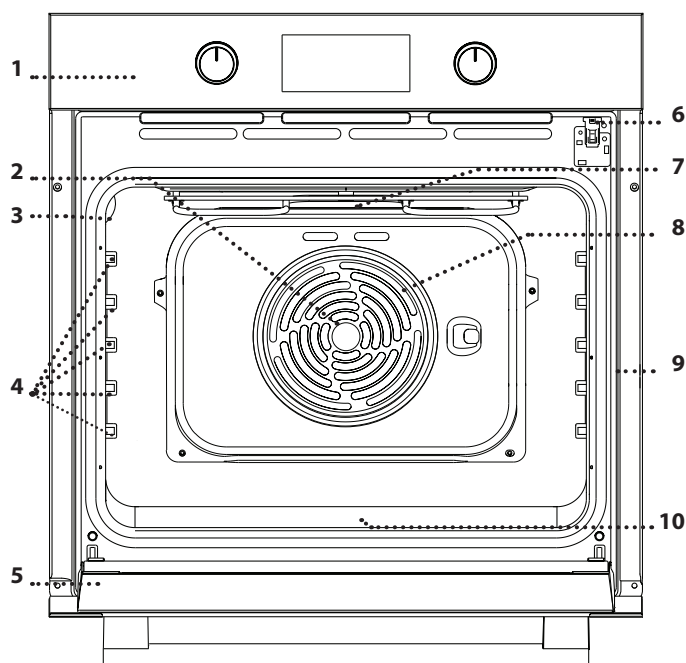

**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT INDESIT**

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



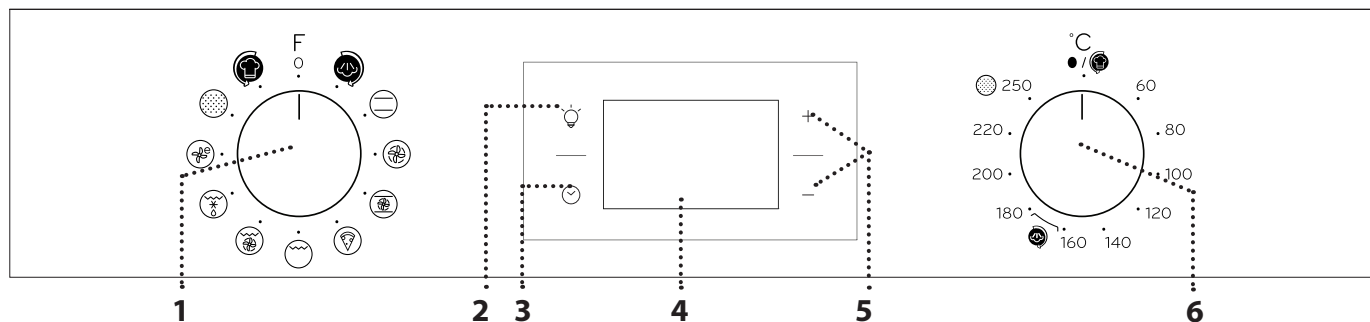
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

## DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commandes
2. Ventilateur
3. Ampoule
4. Supports de grille  
(le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson)
5. Porte
6. Verrou de la porte  
(verrouille la porte lorsque le nettoyage automatique est en cours et après)
7. Élément de chauffage supérieur/grill
8. Élément chauffant rond  
(invisible)
9. Plaque signalétique  
(ne pas enlever)
10. Gaufrage pour eau potable

## PANNEAU DE COMMANDES



### 1. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez à la position **O** pour éteindre le four.

### 2. LAMPE

Lorsque le four est allumé, appuyez sur pour allumer ou éteindre la lampe du compartiment du four.

### 3. RÉGLAGE DE L'HEURE

Pour accéder les réglages pour le temps de cuisson, le départ différé, et la minuterie. Pour afficher l'heure lorsque le four est éteint.

### 4. ÉCRAN

**5. BOUTONS DE RÉGLAGES**  
Pour changer les réglages du temps de cuisson.

### 6. BOUTON THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée lorsque vous utilisez les fonctions manuelles. Pour utiliser la fonction Turn&Go , pour utiliser la fonction Turn&Go Steam .

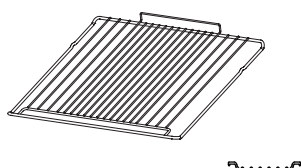
Veuillez noter : Tous les boutons sont de type bouton-poussoir. Appuyez au centre du bouton pour le sortir de son logement.

# ACCESSOIRES

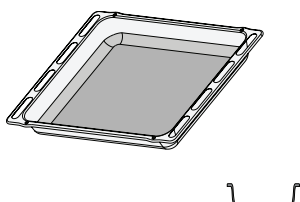


Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien à partir de [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)

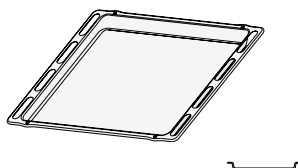
## GRILLE MÉTALLIQUE



## LÈCHEFRITE



## PLAQUE DE CUISSON



Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté. Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service après-vente.

## UTILISER LES ACCESSOIRES

• Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier. Glissez-la ensuite horizontalement sur le support de grille aussi loin que possible. Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés

horizontalement en les glissant le long des supports de grille.

• Les supports de grille peuvent être enlevés pour faciliter le nettoyage du four : tirez pour les enlever de leurs appuis.

# FONCTIONS



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien à partir de [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)



### TURN&GO STEAM

La fonction Turn&Go Steam permet d'obtenir d'excellentes performances grâce à la présence de vapeur pendant le cycle de cuisson. Cette fonction gère automatiquement la température idéale pour la cuisson d'une vaste gamme de recettes ; les temps de cuisson des principaux plats sont indiqués dans le tableau de cuisson correspondant. Activez toujours la fonction vapeur lorsque le four est froid, et après avoir versé 200 ml d'eau potable au fond de la cavité.



### CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



### MULTI-NIVEAU

Pour cuire différents aliments demandant la même température de cuisson sur plusieurs grilles (maximum de trois) en même temps. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.



### XL COOKING

Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Nous vous conseillons de retourner la viande durant la cuisson pour s'assurer que les deux côtés brunissent de façon égale. Nous vous conseillons d'arroser le rôti de temps en temps pour éviter qu'il ne s'assèche.



### PIZZA

Pour cuire différents types et tailles de pain et de pizza. Nous vous conseillons d'échanger la position des plaques de cuisson à la mi-cuisson.



### GRIL

Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une plaque de cuisson pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèche-frite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.



### GRATIN

Pour rôtir de grosses pièces de viande (cuisses, rosbif, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèche-frite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèche-frite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.



### FREASY COOK

Tous les éléments chauffants et le ventilateur s'allument, permettant une distribution constante et uniforme de la chaleur dans le four. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour ce mode de cuisson. Ce mode est particulièrement utile pour la cuisson plus rapide de repas pré-emballés (surgelé ou pré-cuit). Vous obtenez de meilleurs résultats si vous utilisez une seule grille.



### ÉCO CHALEUR PULSÉE

Pour cuire les rôtis farcis et les rôtis sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque vous utilisez la fonction ÉCO, le voyant reste éteint durant la cuisson, mais peut être rallumé temporairement en appuyant sur .



### NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR - PYRO

Pour éliminer les éclaboussures produites lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température.



### TURN&GO

Cette fonction sélectionne automatiquement la température et le temps idéals pour la cuisson d'une grande variété de recettes, incluant la viande, le poisson, les pâtes, les desserts, et les légumes. Activez la fonction lorsque le four est froid.

# UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

## 1. RÉGLAGE DE L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : Appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant  et les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Utilisez + ou - pour régler l'heure et appuyez sur  pour confirmer. Les deux chiffres des minutes clignotent. Utilisez + ou - pour régler les minutes et appuyez sur  pour confirmer.

Veuillez noter : Lorsque le voyant  clignote (par exemple après des pannes de courant prolongées), vous devrez régler l'heure de nouveau.

## 2. RÉGLER LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Le four est programmé pour fonctionner avec une puissance supérieure à 16A (Hi) : Pour faire fonctionner le four à une puissance compatible avec une alimentation électrique domestique inférieure à 13A (Lo), vous devrez changer les réglages.

Pour aller au menu changement, tournez le *bouton de sélection* sur , puis remettez-le sur 0. Appuyez sur + ou - pour cinq secondes immédiatement après.



Utilisez + ou - pour modifier le réglage, pressez et maintenez enfoncé  pendant au moins deux secondes pour confirmer.

## 3. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normale. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. Chauffez le four à 250 °C pour environ une heure, de préférence en utilisant la fonction « XL Cooking ». Le four doit être vide durant cette opération. Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

Veuillez noter : Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

# USAGE QUOTIDIEN

## 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée : l'écran s'allume et un signal sonore retentit.



## 2. ACTIVER UNE FONCTION

### MANUEL

Pour lancer la fonction que vous avez sélectionnée, tournez le *bouton du thermostat* pour régler la température requise.



Veuillez noter : Lors de la cuisson, vous pouvez changer la fonction en tournant le *bouton de sélection* ou ajuster la température en tournant le *bouton du thermostat*. La fonction ne démarre pas tant que le *bouton du thermostat* est sur 0°C. Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

### TURN & GO

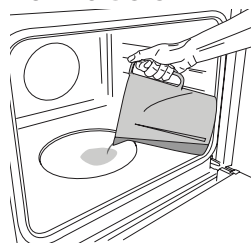
Pour lancer la fonction « Turn & Cook », sélectionnez la fonction en tournant le *bouton de sélection* sur

l'icône correspondante, en maintenant le *bouton de thermostat* sur l'icône . Pour interrompre la cuisson, tournez le *bouton de sélection* sur « 0 ».

Veuillez noter : Vous pouvez régler le temps de fin de cuisson et la minuterie. Pour obtenir les meilleurs résultats avec la fonction « Turn & Go », observez les poids suggérés pour chaque type d'aliments dans le tableau suivant.

| Aliments                | Recette                                    | Poids (kg) |
|-------------------------|--------------------------------------------|------------|
| Viandes                 | Rôti d'agneau, rôti de bœuf saignant       | 0,6 - 0,7  |
|                         | Poulet / gigot d'agneau en morceaux        | 1,0 - 1,2  |
| Poisson                 | Filet de saumon / poisson au four (entier) | 0,9 - 1,0  |
|                         | Poisson en papillote                       | 0,8 - 1,0  |
| Légumes                 | Légumes farcis                             | 1,8 - 2,5  |
|                         | Tarte aux légumes                          | 1,5 - 2,5  |
| Quiches et tartes salés | Quiche lorraine / Tarte                    | 1,0 - 1,5  |
| Pâtes                   | Lasagne / Timbale de pâtes ou de riz       | 1,5 - 2,0  |
| Gâteaux                 | Gâteau à la levure / gâteau aux prunes     | 0,9 - 1,2  |
|                         | Pommes au four                             | 1,0 - 1,5  |
| Pain                    | Pain (Miche)                               | 0,5 - 0,6  |
|                         | Baguettes                                  | 0,5 - 0,8  |

## TURN&GO STEAM



Pour démarrer la fonction Turn&Go Steam, versez 200 ml d'eau potable dans le fond du four. Sélectionnez la fonction en tournant le bouton de sélection dans le sens des aiguilles d'une montre sur l'icône correspondante, et le bouton de thermostat dans n'importe quelle position entre

160 et 180°C (comme suggéré par l'icône). La fonction démarrera et l'écran affichera l'heure du jour. Aucun préchauffage n'est nécessaire. Pour interrompre la cuisson, tournez le *bouton de sélection* sur « 0 ».

Veuillez noter : Pour régler une durée spécifique, selon le tableau de cuisson correspondant, suivez les instructions au paragraphe « Programmation de la cuisson ».

### 3. PRÉCHAUFFAGE ET CHALEUR RÉSIDUELLE

Une fois que la fonction est lancée, un signal sonore et un voyant  qui clignote à l'écran confirmant que la phase de préchauffage est activée. Lorsque la température réglée a été atteinte, le voyant devient fixe et un nouveau signal sonore retentit pour indiquer que l'aliment peut être placé à l'intérieur et que la cuisson peut se poursuivre.

Veuillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.

Après la cuisson et avec la fonction désactivée, le voyant  peut rester visible sur l'écran même après que le ventilateur de refroidissement s'est éteint pour indiquer qu'il y a de la chaleur résiduelle dans le compartiment.

Veuillez noter : Le temps nécessaire pour que l'icône s'éteigne varie car cela dépend d'une série de facteurs tels que la température ambiante et la fonction utilisée. Dans tous les cas, le produit doit être considéré comme éteint lorsque le curseur sur le bouton de sélection est sur "0".

### . PROGRAMME DE CUISSON

Vous devez sélectionner une fonction avant de pouvoir lancer un programme de cuisson.

#### DURÉE

Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le voyant  et « 00:00 » clignotent à l'écran.

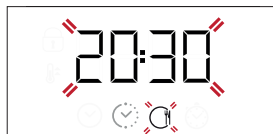


Utilisez + ou - pour régler la durée de cuisson et appuyez sur  pour confirmer. Lancez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée : Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.

Remarques : Pour annuler le temps de cuisson, appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant  commence à clignoter sur l'écran, puis utilisez - pour remettre le temps de cuisson à « 00:00 ». Ce temps de cuisson inclut la phase de préchauffage.

### PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON/ DÉPART DIFFÉRÉ

Après avoir réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le début de la fonction en programmant le temps de fin de cuisson : appuyez sur  jusqu'à ce que l'icône  et l'heure actuelle clignotent à l'écran.



Utilisez + ou - pour régler la durée de cuisson et appuyez sur  pour confirmer. Lancez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée : la fonction reste en veille et démarre automatiquement après la période d'attente calculée pour que la cuisson se termine à l'heure désirée.

Remarques : Pour annuler le réglage, éteindre le four en tournant le *bouton de sélection* à la position « 0 ».

### FIN DE CUISSON

Un signal sonore se fait entendre et l'écran s'illumine pour indiquer que la fonction est terminée.



Tournez le *bouton de sélection* pour sélectionner une différente fonction ou le placer à la position « 0 » pour éteindre le four.

Veuillez noter : Si la minuterie est activée, l'écran affiche « END » en alternance avec le temps restant.

### . RÉGLER LA MINUTERIE

Cette option n'interrompt pas ou ne programme pas la cuisson, mais permet d'utiliser l'écran comme minuterie, durant le fonctionnement d'une fonction ou quand le four est éteint.

Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le voyant  « 00:00 » et « 00:00 » clignotent à l'écran.



Utilisez + ou - pour régler l'heure désirée et appuyez sur  pour confirmer. Un signal sonore se fait entendre lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

Remarques : Pour annuler la minuterie, appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant  clignote, utilisez ensuite - pour remettre le temps à « 00:00 ».

### . FONCTION DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO

**Ne touchez pas le four pendant le cycle de nettoyage Pyro.**

**Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après (le temps que la pièce soit bien aérée) le cycle de nettoyage Pyro.**

Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Si le

four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage. Pour des résultats de nettoyage optimums, enlevez les résidus en excès à l'intérieur de la cavité et nettoyez la vitre de la porte intérieure avant d'utiliser la fonction Pyrolyse. Nous vous conseillons d'utiliser la fonction Nettoyage Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

Pour lancer la fonction de nettoyage automatique, tournez le bouton de sélection et le bouton du thermostat sur l'icône .

La fonction est activée automatiquement, la porte verrouillée et la lumière dans le four s'éteint : L'écran affiche le temps restant avant la fin, en alternance avec « Pyro ».



Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire. Aérez la pièce pendant et après avoir utilisé le cycle Pyro.

# TABLEAU DE CUISSON

| RECETTE                                                         | FONCTION                                                                                                 | PRÉCHAUFFAGE                                                                                                                     | TEMPÉRATURE (°C)                                                                                                                                                 | DURÉE (MIN)                                                                                | NIVEAU ET ACCESSOIRES                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                            |                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gâteaux à pâte levée                                            |                         | Oui                                                                                                                              | 160 - 180                                                                                                                                                        | 30 - 90                                                                                    | 2/3                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                            |                                                                                                          |
|                                                                 |                         | Oui                                                                                                                              | 160 - 180                                                                                                                                                        | 30 - 90                                                                                    | 4  1                                                                                              |                                                                                                                                            |                                                                                                          |
| Gâteau fourré<br>(gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits) |                         | Oui                                                                                                                              | 160 - 200                                                                                                                                                        | 35 - 90                                                                                    | 2                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                            |                                                                                                          |
|                                                                 |                         | Oui                                                                                                                              | 160 - 200                                                                                                                                                        | 40 - 90                                                                                    | 4  2                                                                                              |                                                                                                                                            |                                                                                                          |
| Biscuits/tartelettes                                            |                         | Oui                                                                                                                              | 160 - 180                                                                                                                                                        | 20 - 45                                                                                    | 3                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                            |                                                                                                          |
|                                                                 |                         | Oui                                                                                                                              | 150 - 170                                                                                                                                                        | 20 - 45                                                                                    | 4  2                                                                                              |                                                                                                                                            |                                                                                                          |
|                                                                 |                         | Oui                                                                                                                              | 150 - 170                                                                                                                                                        | 20 - 45                                                                                    | 5  3  1        |                                                                                                                                            |                                                                                                          |
| Chouquettes                                                     |                         | Oui                                                                                                                              | 180 - 210                                                                                                                                                        | 30 - 40                                                                                    | 3                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                            |                                                                                                          |
|                                                                 |                         | Oui                                                                                                                              | 180 - 200                                                                                                                                                        | 35 - 45                                                                                    | 4  2                                                                                              |                                                                                                                                            |                                                                                                          |
|                                                                 |                         | Oui                                                                                                                              | 180 - 200                                                                                                                                                        | 35 - 45                                                                                    | 5  3  1        |                                                                                                                                            |                                                                                                          |
| Meringues                                                       |                         | Oui                                                                                                                              | 90                                                                                                                                                               | 150 - 200                                                                                  | 3                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                            |                                                                                                          |
|                                                                 |                       | Oui                                                                                                                              | 90                                                                                                                                                               | 140 - 200                                                                                  | 4  2                                                                                           |                                                                                                                                            |                                                                                                          |
|                                                                 |                       | Oui                                                                                                                              | 90                                                                                                                                                               | 140 - 200                                                                                  | 5  3  1  |                                                                                                                                            |                                                                                                          |
| Pizza/pain                                                      |                       | Oui                                                                                                                              | 190 - 250                                                                                                                                                        | 15 - 50                                                                                    | 1 / 2                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                            |                                                                                                          |
|                                                                 |                       | Oui                                                                                                                              | 190 - 250                                                                                                                                                        | 20 - 50                                                                                    | 4  2                                                                                          |                                                                                                                                            |                                                                                                          |
| Pizza surgelée                                                  |                       | Oui                                                                                                                              | 250                                                                                                                                                              | 10 - 20                                                                                    | 3                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                            |                                                                                                          |
|                                                                 |                       | Oui                                                                                                                              | 230 - 250                                                                                                                                                        | 10 - 25                                                                                    | 4  2                                                                                          |                                                                                                                                            |                                                                                                          |
| Tartes salées<br>(tarte aux légumes, quiche)                    |                       | Oui                                                                                                                              | 180 - 200                                                                                                                                                        | 40 - 55                                                                                    | 3                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                            |                                                                                                          |
|                                                                 |                       | Oui                                                                                                                              | 180 - 200                                                                                                                                                        | 45 - 60                                                                                    | 4  2                                                                                          |                                                                                                                                            |                                                                                                          |
|                                                                 |                       | Oui                                                                                                                              | 180 - 200                                                                                                                                                        | 45 - 60                                                                                    | 5  3  1  |                                                                                                                                            |                                                                                                          |
| Vol-au-vent/<br>biscuits à pâte feuilletée                      |                       | -                                                                                                                                | 190 - 200                                                                                                                                                        | 20 - 30                                                                                    | 3                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                            |                                                                                                          |
|                                                                 |                       | -                                                                                                                                | 180 - 190                                                                                                                                                        | 20 - 40                                                                                    | 4  2                                                                                          |                                                                                                                                            |                                                                                                          |
|                                                                 |                       | -                                                                                                                                | 180 - 190                                                                                                                                                        | 20 - 40                                                                                    | 5  3  1  |                                                                                                                                            |                                                                                                          |
| Lasagnes / pâtes au four /<br>cannellonis / tartes              |                       | Oui                                                                                                                              | 190 - 200                                                                                                                                                        | 45 - 65                                                                                    | 2                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                            |                                                                                                          |
| FONCTIONS                                                       |  Convection naturelle |  Gril                                         |  Gratin                                                                       |  Pizzas |  Multi-niveau                                                                                                                                                                      |  XL cooking                                           |  Éco Chaleur pulsée |
| ACCESSOIRES                                                     |  Grille métallique    |  Casserole ou plaque de cuisson sur la grille |  Plaque de cuisson /<br>Lèchefrite ou plaque de cuisson sur grille métallique |                                                                                            |  Lèchefrite /plaque de cuisson                                                                                                                                                     |  Lèchefrite /plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau |                                                                                                          |

| RECETTE                                                                                                   | FONCTION | PRÉCHAUFFAGE | TEMPÉRATURE (°C) | DURÉE (MIN) | NIVEAU ET ACCESSOIRES |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------|------------------|-------------|-----------------------|
| <b>Agneau/veau/bœuf/porc</b> 1 kg                                                                         |          | Oui          | 190 - 200        | 80 - 110    |                       |
| <b>Rôti de porc avec grattons</b> 2 kg                                                                    |          | Oui          | 180 - 190        | 110 - 150   |                       |
| <b>Poulet/lapin/canard</b> 1 kg                                                                           |          | Oui          | 200 - 230        | 50 - 100    |                       |
| <b>Dinde/oie</b> 3 kg                                                                                     |          | -            | 190 - 200        | 100 - 160   |                       |
| <b>Poisson au four / en papillote</b> (filet, entier)                                                     |          | Oui          | 170 - 190        | 30 - 50     |                       |
| <b>Légumes farcis</b> (tomates, courgettes, aubergines)                                                   |          | Oui          | 180 - 200        | 50 - 70     |                       |
| <b>Pain grillé</b>                                                                                        |          | -            | 250              | 2 - 6       |                       |
| <b>Filets/tranches de poisson</b>                                                                         |          | -            | 230 - 250        | 20 - 30*    |                       |
| <b>Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers</b>                                                 |          | -            | 250              | 15 - 30*    |                       |
| <b>Poulet rôti</b> 1-1,3 kg                                                                               |          | Oui          | 200 - 220        | 55 - 70**   |                       |
| <b>Rosbif saignant</b> 1 kg                                                                               |          | Oui          | 200 - 210        | 35 - 50**   |                       |
| <b>Gigot d'agneau/jarret</b>                                                                              |          | Oui          | 200 - 210        | 60 - 90**   |                       |
| <b>Pommes de terre rôties</b>                                                                             |          | Oui          | 200 - 210        | 35 - 55**   |                       |
| <b>Gratin de légumes</b>                                                                                  |          | -            | 200 - 210        | 25 - 55     |                       |
| <b>Viandes et pommes de terre</b>                                                                         |          | Oui          | 190 - 200        | 45 - 100*** |                       |
| <b>Poisson et légumes</b>                                                                                 |          | Oui          | 180              | 30 - 50***  |                       |
| <b>Lasagnes &amp; viande</b>                                                                              |          | Oui          | 200              | 50 - 100*** |                       |
| <b>Repas complet : tarte aux fruits</b> (niveau 5) / <b>lasagne</b> (niveau 3) / <b>viande</b> (niveau 1) |          | Oui          | 180 - 190        | 40 - 120*** |                       |
| <b>Rôtis/rôtis farcis</b>                                                                                 |          | -            | 170 - 180        | 100 - 150   |                       |

Le temps indiqué n'inclut pas la phase de préchauffage : nous vous conseillons de placer les aliments dans le four et de régler le temps de cuisson seulement après avoir atteint la température requise.

\* Tourner les aliments à mi-cuisson.

\*\* Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

\*\*\* Temps approximatif : Les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien sur **[docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)** pour le tableau de recettes éprouvées, compilé pour les autorités de certification, conformément aux normes IEC 60350-1.

| FONCTIONS   | <br>Convection naturelle | <br>Gril                                         | <br>Gratin                                                                    | <br>Pizzas | <br>Multi-niveau                   | <br>XL cooking                                            | <br>Éco Chaleur pulsée |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ACCESSOIRES | <br>Grille métallique    | <br>Casserole ou plaque de cuisson sur la grille | <br>Plaque de cuisson / Lèchefrite ou plaque de cuisson sur grille métallique |                                                                                               | <br>Lèchefrite / plaque de cuisson | <br>Lèchefrite / plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau |                                                                                                             |

# **TABLE DE CUISSON TURN&GO STEAM**

| ALIMENTS                                                                                           | RECETTE                | QUANTITÉ    | TEMPS (min) | ACCESSOIRES                                                                           | NIVEAU | EAU                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>PAIN          | Petits pains           | 80-100 g    | 30 - 45     |    | 2      | <br>200 ml |
|                                                                                                    | Pain carré             | 300-500 g   | 40 - 60     |    |        |                                                                                               |
|                                                                                                    | Pain                   | 500g-2 kg   | 50 - 100    |    |        |                                                                                               |
|                                                                                                    | Baguettes              | 200-300 g   | 30 - 45     |    |        |                                                                                               |
| <br>VIANDE        | Rôti                   | 1 kg        | 60 - 110    |    |        |                                                                                               |
|                                                                                                    | Ribs                   | 500g-1,5 kg | 50 - 75     |    |        |                                                                                               |
|                                                                                                    | Poulet                 | 1-1,5 kg    | 55 - 80     |    |        |                                                                                               |
|                                                                                                    | Poulet/Dinde           | 3 kg        | 100 - 140   |    |        |                                                                                               |
| <br>POISSONS      | Filet de steak         | 0,5-2 cm    | 15 - 25     |    |        |                                                                                               |
|                                                                                                    | Filet de steak         | 2-4 cm      | 20 - 35     |    |        |                                                                                               |
|                                                                                                    | Poisson entier         | 300 - 600 g | 20 - 30     |    |        |                                                                                               |
|                                                                                                    | Poisson entier         | 600 -1200 g | 25 - 45     |    |        |                                                                                               |
| <br>LÉGUMES       | Pommes de terre vapeur | 0,5-1,5 kg  | 45 - 60     |    |        |                                                                                               |
|                                                                                                    | Piments farcis         | 1-2 kg      | 35 - 55     |    |        |                                                                                               |
|                                                                                                    | Brocolis à la vapeur   | 0,3-1 kg    | 30 - 50     |    |        |                                                                                               |
|                                                                                                    | Courgettes à la vapeur | 0,5-1,5 kg  | 30 - 50     |    |        |                                                                                               |
| <br>PÂTISSERIES | Biscuits               | Un plateau  | 25 - 35     |   |        |                                                                                               |
|                                                                                                    | Muffin                 | 30-60 g     | 25 - 45     |  |        |                                                                                               |
|                                                                                                    | Génoise                | 500-700 g   | 30 - 50     |  |        |                                                                                               |
|                                                                                                    | Tarte                  | un moule    | 35 - 55     |  |        |                                                                                               |

|             |                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                  |                                                                                                                         |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ACCESSOIRES | <br>Plaque de cuisson ou moule à gâteau<br>sur la grille métallique | <br>Plaque de cuisson/lèche-frite<br>ou plat de cuisson sur grille métallique | <br>Lèche-frite /plaque de cuisson |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien à partir de [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)

**N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.**

**Utilisez des gants de protection lors des opérations.**

**Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium.**

**Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.**

**Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.**

**N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.**

## SURFACES EXTÉRIEURES

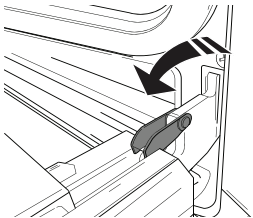
Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec. N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

## SURFACES INTÉRIEURES

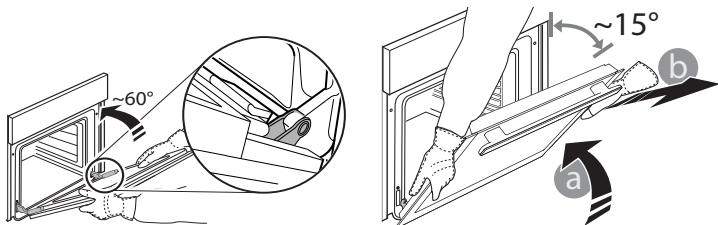
• Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge. S'il y a des tâches tenaces dans le four, nous vous conseillons d'utiliser la fonction de nettoyage automatique pour de meilleurs résultats.

## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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



**2.** Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

**3.** Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

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

- La porte peut facilement être enlevée et remplacée pour faciliter le nettoyage de la vitre.
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.
- Pour enlever le calcaire résiduel du fond de la cavité après la cuisson à la vapeur, il suffit de verser 250 ml de vinaigre blanc sur le gaufrage de la cavité (en variante, utilisez un produit de détartrage spécifique. Pour connaître la disponibilité, contactez le Service après-vente). Laissez-le fonctionner à la température ambiante pendant 30 minutes, puis nettoyez la cavité avec de l'eau potable tiède et un chiffon doux. Le nettoyage est recommandé au moins tous les 5 à 10 cycles de cuisson à la vapeur.

## ACCESSOIRES

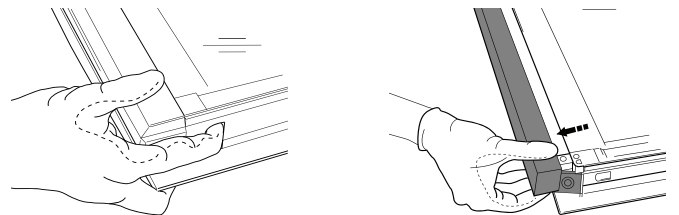
Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

Abaissez les loquets dans leur position originale : assurez-vous de les abaisser complètement.

**5.** Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

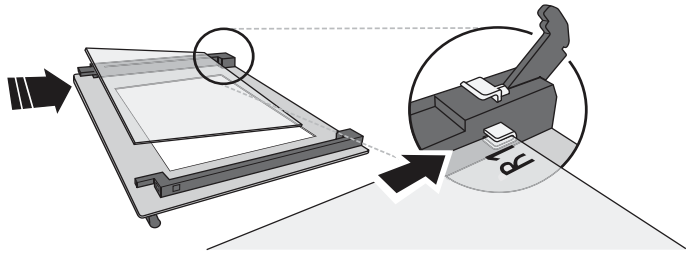
## CLICK & CLEAN - NETTOYER LA VITRE

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



**2.** Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

**3.** Remplacez la paroi du milieu (marquée d'un « 1R ») avant de remplacer la paroi intérieure : Pour placer correctement les parois de verre, assurez-vous que la marque « R » se trouve dans le coin gauche. En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place. Répétez cette procédure pour les deux parois de verre.



**4.** Replacez le bord supérieur : un déclic indique le positionnement correct. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.

## REMPACEMENT DE L'AMPOULE

Débranchez le four de l'alimentation, dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle. Rebranchez le four à l'alimentation électrique. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

Veillez noter : Utilisez uniquement des ampoules à halogène de 25W/230 ~ V, type G9, T300°C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison. Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

## GUIDE DE DÉPANNAGE



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien à partir de **docs.indesit.eu**

| Problème                                           | Cause possible                                                  | Solution                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le four ne fonctionne pas.                         | Coupure de courant.<br>Débranchez de l'alimentation principale. | Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché.<br>Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste. |
| L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro. | Problème de logiciel.                                           | Contactez le Service après-vente le plus proche et mentionnez la lettre ou le numéro suivant la lettre « F ».                                          |

## CONSEILS UTILES



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien à partir de **docs.indesit.eu**

### COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

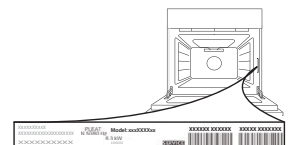
### CUISSON D'ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « Multi-niveau » permet de cuire en même temps plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (comme le poisson et les légumes) sur différentes grilles. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.



**Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :**

- Visitant notre site internet **docs.indesit.eu**
- Utilisant le Code QR
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, veuillez indiquer les codes visibles sur la plaque signalétique de l'appareil.



400011503128