

# GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



## MERCI D'AVOIR ACHETER UN PRODUIT INDESIT

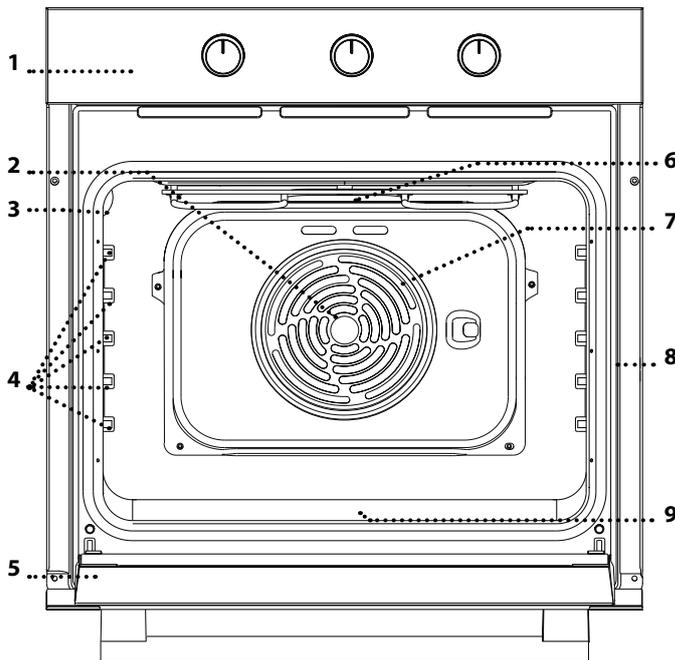
Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et entretien en visitant notre site Web [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) et en suivant les consignes au dos de ce livret.

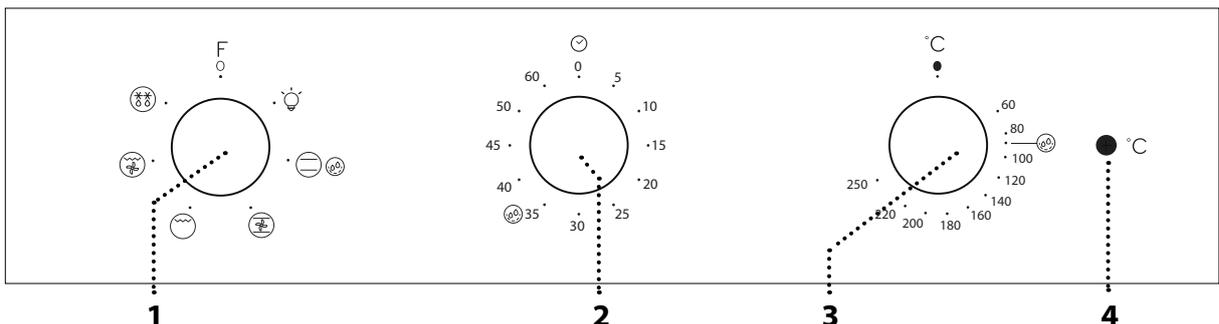
**!** Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

## DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Bandeau de commande
2. Ventilateur
3. Lampe
4. Supports de grille  
(le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson)
5. Porte
6. Élément chauffant supérieur/gril
7. Plaque signalétique  
(ne pas enlever)
8. Élément chauffant inférieur  
(invisible)

## BANDEAU DE COMMANDES



### 1. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez à la position 0 pour éteindre le four.

### 2. BOUTON MINUTEUR

Utile comme minuterie. N'arrête pas et n'interrompt pas la cuisson.

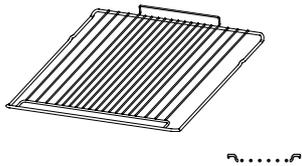
### 3. BOUTON THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée en lançant la fonction.

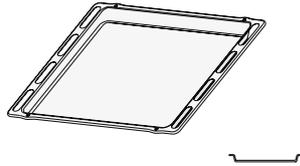
### 4. VOYANT THERMOSTAT / PRÉCHAUFFAGE

S'allume pendant le processus de chauffage. S'éteint une fois la température désirée atteinte.

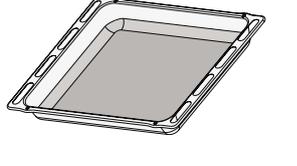
## GRILLE MÉTALLIQUE



## PLAQUE DE CUISSON (SELON LE MODÈLE)



## LÈCHEFRITE (SELON LE MODÈLE)



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

**OFF**  
Pour éteindre le four.

**ÉCLAIRAGE**  
Pour allumer l'ampoule dans le compartiment.

**CONVECTION NATURELLE**  
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille. Il est conseillé de placer les aliments sur le 2e niveau.

**HYDROCLEANING**  
L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Versez 200 ml d'eau potable au fond du four et utilisez la fonction pendant 35' à 90°C. Lancez la fonction lorsque le four est froid et laissez-le refroidir 15' une fois le cycle terminé.

**CONVECTION FORCÉE**  
Pour la cuisson de la viande ou les gâteaux avec garniture liquide sur un seul niveau.

**GRILL**  
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 lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.

**GRATIN**  
Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de boeuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.

**DÉCONGÉLATION**  
Pour décongeler les aliments plus rapidement.

# UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.

Chauffez le four à 250 °C pour environ une heure en utilisant la fonction « Convection forcée ». Le four doit être vide durant cette opération. Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

Veillez noter : Nous vous conseillons d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

## UTILISATION QUOTIDIENNE

### 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée.

### 2. ACTIVER UNE FONCTION

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

Pour interrompre la fonction en tout temps ou éteindre le four, tournez le bouton de sélection et le bouton de thermostat à 0 et ●.

### 3. PRÉCHAUFFAGE

Une fois la fonction lancée, le voyant du thermostat s'allume pour vous indiquer que le préchauffage est en cours.

À la fin du processus, le voyant du thermostat s'éteint pour vous indiquer que le four a atteint la température désirée : vous pouvez maintenant placer les aliments à l'intérieur et débiter la cuisson.

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant que le préchauffage soit terminé peut affecter la cuisson.

### • RÉGLER LA MINUTERIE

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

Pour lancer la minuterie, tournez le *bouton de la minuterie* à la durée désirée : un signal sonore se fait entendre lorsque le compte à rebours est terminé.

# TABLEAU DE CUISSON

| RECETTE  | FONCTION | PRÉCHAUFFAGE | TEMPÉRATURE (°C) | TEMPS (MIN)   | NIVEAU ET ACCESSOIRES |
|--|----------|--------------|------------------|---------------|-----------------------|
| <b>Gâteaux à pâte levée</b>  |          | Si           | 150 - 170        | 30 - 90       | 2<br>                 |
|  |          | Si           | 150 - 170        | 30 - 90 ***   | 4 1<br>               |
| <b>Gâteau fourré</b><br>(gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits) |          | Si           | 160 - 200        | 35 - 90       | 2<br>                 |
|  |          | Si           | 160 - 200        | 35 - 90 ***   | 4 2<br>               |
| <b>Biscuits/tartelettes</b>  |          | Si           | 160 - 180        | 15 - 35       | 2 / 3<br>             |
|  |          | Si           | 150 - 170        | 20 - 40 ***   | 4 2<br>               |
| <b>Chouquettes</b>   |          | Si           | 180 - 200        | 40 - 60       | 2<br>                 |
|  |          | Si           | 170 - 190        | 35 - 50 ***   | 4 2<br>               |
| <b>Meringues</b>   |          | Si           | 90               | 150 - 200     | 2<br>                 |
|  |          | Si           | 90               | 140 - 200 *** | 4 2<br>               |
| <b>Pizza/Focaccia</b>  |          | Si           | 220 - 250        | 10 - 25       | 1 / 2<br>             |
|  |          | Si           | 200 - 240        | 15 - 30 ***   | 4 2<br>               |
| <b>Pain</b> (80 kg)  |          | Si           | 180 - 200        | 30 - 45       | 2<br>                 |
| <b>Pain</b> 500 kg   |          | Si           | 180              | 50 - 70       | 1 / 2<br>             |
| <b>Pain</b>  |          | Si           | 180 - 200        | 30 - 80 ***   | 4 2<br>               |
| <b>Pizzas surgelées</b>  |          | Si           | 250              | 10 - 20       | 2<br>                 |
|  |          | Si           | 250              | 10 - 20 ***   | 4 2<br>               |
| <b>Tartes salés</b><br>(tarte aux légumes, quiche)                     |          | Si           | 180 - 200        | 30 - 45       | 2<br>                 |
|  |          | Si           | 170 - 200        | 40 - 60 ***   | 4 2<br>               |
| <b>Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée</b>                          |          | Si           | 190 - 200        | 20 - 30       | 2<br>                 |
|  |          | Si           | 180 - 190        | 15 - 40 ***   | 4 2<br>               |
| <b>Lasagnes / pâtes au four / cannellonis / tartes</b>                 |          | Si           | 190 - 200        | 45 - 65       | 2<br>                 |
| <b>Agneau / veau / bœuf / porc</b> 1 kg                                |          | Si           | 190 - 200        | 80 - 110      | 2<br>                 |

| ACCESSOIRES |                   |  |  |                                 |  |
|-------------|-------------------|--|--|---------------------------------|--|
|             | Grille métallique | Plat de cuisson sur la grille métallique | Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique | Lèche-frite / Plaque de cuisson | Lèche-frite / Plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau |

| RECETTE  | FONCTION  | PRÉCHAUFFAGE | TEMPÉRATURE (°C) | TEMPS (MIN)   | NIVEAU ET ACCESSOIRES   |
|--|---|--------------|------------------|---------------|---|
| Rôti de porc avec grattons 2 kg                  |    | Si           | 180 - 190        | 110 - 150     |    |
| Poulet/lapin/canard 1 kg                         |    | Si           | 200 - 230        | 50 - 100      |    |
| Dinde / oie 3 kg                                 |    | Si           | 180 - 200        | 150 - 200     |    |
| Poisson au four/en papillote 0,5 (filet, entier) |    | Si           | 170 - 190        | 30 - 45       |    |
| Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines) |    | Si           | 180 - 200        | 50 - 70       |    |
| Pain grillé                                      |    | 5'           | 250              | 2 - 6         |    |
| Filets/tranches de poisson                       |    | 5'           | 250              | 15 - 30 *     |    |
| Saucisses/brochettes/côtes levées/hamburgers     |    | 5'           | 250              | 15 - 30 *     |    |
| Poulet rôti 1 - 1,3 kg                           |    | -            | 200 - 220        | 60 - 80 **    |    |
| Rosbif saignant 1 kg                             |    | -            | 200              | 35 - 50 **    |    |
| Gigot d'agneau/jarret                            |    | -            | 200              | 60 - 90 **    |    |
| Pom. terre rôties                                |   | -            | 200 - 220        | 35 - 55 **    |   |
| Gratin de légumes                                |  | -            | 200 - 220        | 25 - 55       |  |
| Lasagnes & viande                                |  | Si           | 200              | 50 - 100 **** |  |
| Viandes et pommes de terre                       |  | Si           | 190 - 200        | 45 - 100 **** |  |
| Poisson et légumes                               |  | Si           | 180              | 30 - 50 ****  |  |

\* Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

\*\*\* Changez les niveaux à la mi-cuisson.

\*\*\*\* Temps approximatif : les plats peuvent être retirés en tout temps, selon vos préférences personnelles. Changez les niveaux aux deux tiers de la cuisson si nécessaire.

Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) pour obtenir le tableau de recettes testées, compilé pour les autorités de certification, conformément à la norme CEI 60350-1.

| FONCTIONS |  |  |  |  |
|-----------|---|---|---|---|
|           | Traditionnel  | Grill   | Gratin  | Convection forcée   |

## 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.

## CUIRE DES ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « Convection forcée » 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.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

**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 avec des surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'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.

Utilisez la fonction « Hydrocleaning » pour un meilleur nettoyage des surfaces internes.

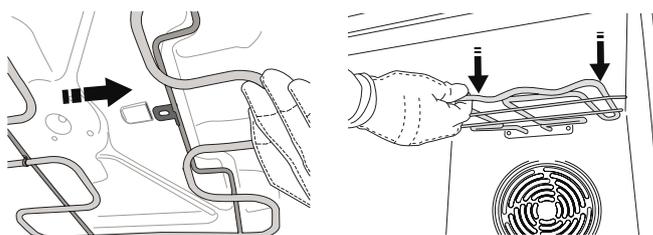
- La porte peut facilement être enlevée et remplacée pour faciliter le nettoyage de la vitre
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- L'élément chauffant supérieur du gril peut être baissé pour nettoyer la paroi supérieure du four.

### ACCESSOIRES

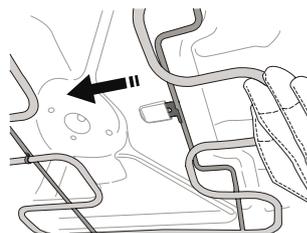
Faites tremper les accessoires dans de l'eau contenant un détergent à vaisselle, utilisez des gants de cuisine s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

### ABAISSER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR

**1.** Retirez l'élément chauffant de son appui, ensuite abaissez-le.



**2.** Pour replacer l'élément chauffant, soulevez-le, tirez légèrement vers l'avant, et assurez-vous que l'onglet de soutien est dans son appui.

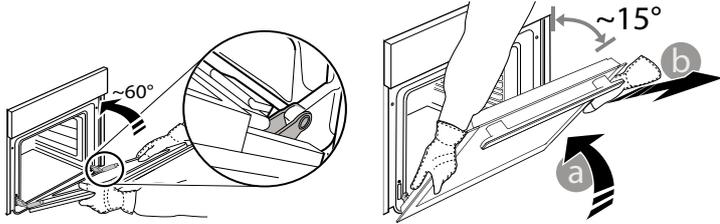


## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

**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.

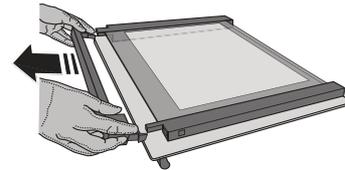
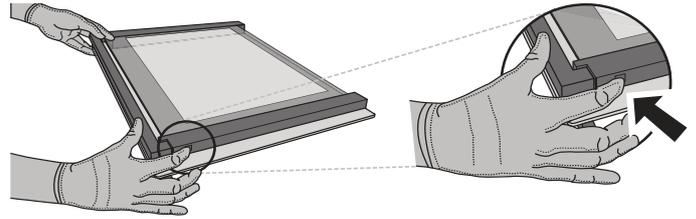
**3.** Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui.

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

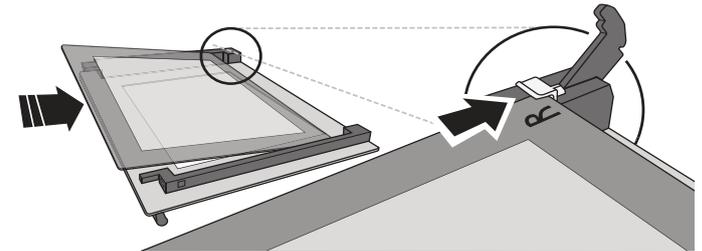
## CLICK&CLEAN - NETTOYER LA VITRE

**1.** Après avoir enlevée 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 la 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.** Pour bien replacer la vitre intérieure, assurez-vous que le « R » est visible 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.



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

| 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. |

## FICHE TECHNIQUE

 [www](http://www) La fiche technique, incluant les taux d'efficacité énergétique du four, peut être téléchargée sur notre site Web [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu)

## COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

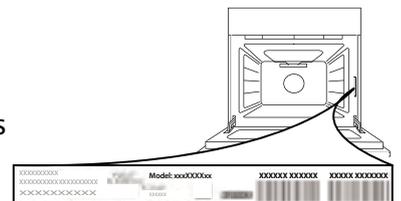
>  [www](http://www) Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien sur notre site Web [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



> Une autre façon est de contacter notre Service Après-vente

## CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Vous pouvez trouver les informations pour nous contacter dans le livret de garantie. Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, veuillez indiquer les codes disponibles sur la plaque signalétique de l'appareil.



400010892993

Imprimé en Italie

